

**Pseudònim: Inexistent**

**Nom: Jofre Marzábal Palomeque**

## UN BON ENTREPÀ

Hola, sóc un noi que ha d'escriure una història per obligació, però com no em surt res, us explicaré com vaig preparar un entrepà més que decent.

Tot va començar al 2018, jo tenia deu anys, i per desgràcia meva, havia començat cinquè.

Potser us pregunteu que perquè hauria de ser una desgràcia, però ara us ho explico.

A la meva família, els nostres pares ens preparaven sempre l'entrepà per anar a l'escola, però a cinquè de primària s'acabava el bròquil. Ara l'havia de preparar jo.

Com no tenia gaire experiència en l'art gastronòmic, sempre triava l'opció més senzilla;

Pa i embotit. Sense oli ni res, només una miserable porció d'embotit.

Les ànimes de tots els cuiners del món van demanar ser alliberades del seu cos en veure aquella aberració.

Com els meus entrepans estaven més eixuts que el Sàhara, vaig pensar que la millor opció seria tirar un rajolí d'aigua al pa, i deixar-lo reposar durant uns dies a l'armari.

En el meus pensaments tenia molt de sentit, però òbviament em vaig trobar el pa florit.

Vaig demanar ajuda al meu germà gran, i em va donar uns consells, no sense abans riure's de mi.

Els consells eren senzills, però em van canviar la vida: No li havia de tirar aigua, li havia de tirar oli. I també em va dir que m'havia de preparar l'entrepà el dia que l'anés a menjar, o com a molt el dia abans.

Els meus entrepans van millorar molt, però jo volia més, necessitava fer l'entrepà definitiu.

Una vegada més, vaig demanar consell al mestre del pa, també conegut com a germà, i em va donar la recepta divina: Pa, tonyina, enciam, olives negres, maionesa, i més pa per finalitzar aquella obra d'art.

Mai vaig menjar un entrepà tan deliciós.