

Hace unas semanas que ha caído en mis manos, una olla GM modelo D. Una olla «eléctrica» que lleva muchos años sin siquiera estrenarse.

Historia de como apareció la olla GM modelo D en casa

La historia de como ha llegado a mis manos la Olla GM, es curiosa. La había comprado la tita Carmen y Enrique (que en paz descanse) hace unos cuantos de años. ¡Muchos! Venía con un manual, que parecía difícil de entender para una simple olla eléctrica.

¿Quien se lee un tocho de manual, de 138 páginas, con una letra pequeñita para usar una olla a presión? Bueno, es eléctrica y en el manual también hay recetas. Pero es un tocho, al menos para alguien al que no le gusta cocinar como a mi.

La tita Carmen, no entendía cómo utilizar tan alta tecnología en un producto revolucionario. Tan complicado le parecía, que entregó el manual (sin la olla) a mi mujer. Fácil, respondió mi mujer, sigue los pasos de la receta.

Pasaron los meses, luego los años y la olla GM permanecía olvidada en su caja. El modelo exacto, es la Olla GM sin voz.

Tras varios años, la tita Carmen regaló la olla a mi mujer. Quien la bajó directamente al sótano. Y allí quedó olvidada, hasta ahora. Sin uso, sin sacar de la caja. Abandonada.

Si me hubiera picado la curiosidad antes. Hubiera sacado la cubeta de la caja. Y la hubiera usado como centro de mesa, como la foto de este artículo. Me parece bonita.

Yo no soy nada cocinita. Salvo freir unas salchichas y unos huevos fritos, poco más sé hacer. Bueno, hago pan casero de masa madre ¿a esto puedo llamarle cocinar?. Mi experiencia en la cocina se basa en los programas que «me he tragado» de Máster Chefs. Por obligación, a mis mujeres les gusta. Me parece un programa de cocina imposible para un hogar.

Un día, no recuerdo por qué, salió en mi casa la conversación de la olla. Y comenzaron a aparecerme anuncios, cuando navegaba por internet, de no sé qué olla lenta. ¡Sí, nos espían.

No creo que fuera casualidad!

Me picó la curiosidad y me acordé de la olla GM olvidada. Curioseé algo por internet. Bajé al sótano. Cogí la caja de la olla. Saqué el manual y comencé a leerlo.

Mi perfil es técnico. Como ya he comentado, mis conocimientos de cocina totalmente inexistentes. Mi tiempo libre, soy autónomo, es muy escaso. Veo muy poco de cerca. He tenido que leer el manual de instrucciones en varios días. Y necesito instrucciones muy precisas y sencillas, para poder ejecutar una receta.

El manual tiene un sello descolorido de BEEP y un teléfono anotado a mano. Estoy por llamarles para ver si puedo activar la garantía de 2 años. Esta olla a evolucionado mucho. Quizás llame, o escriba a OLLAS GM.

Estimadas/os Señoras/es de Ollas GM:

He abierto la caja de mi flamante Olla GM Modelo D sin voz y tengo que informarles de algunas deficiencias.

Tras revisar lo que debía traer la Olla GM, ¡falta la base! Con lo que no podré cocinar al vapor.

Confío que no les moleste que me permita informarles, que mi Olla GM, podría ser un producto defectuoso que no ha podido ser usado desde que se compró hace unos cuantos de años. No porque la olla adolezca de un defecto de fabricación o de diseño, sino de un defecto de información sencilla y clara, para que la tita Carmen pudiera usarla.

El carácter defectuoso, viene dado por las instrucciones deficientes y complejas para el correcto uso que la tita Carmen pudiera darle. La tita Carmen no ha sido capaz de preparar una sola receta. Mi mujer tampoco. Ahora yo, voy a intentarlo. El posible

carácter defectuoso, ha imposibilitado que se pudiera ni siquiera estrenar.

El motivo de este escrito, es para preguntarles si podría cambiarla por el Modelo G Deluxe. Tras muchos años sin siquiera poder estrenarse, me la ha regalado. Como podrán comprender ha quedado obsoleta.

Agradeciendo de antemano, la atención que sin duda me dispensarán. Quedo a la espera de vuestras noticias al respecto.

Muy atentamente,

Antonio Ortiz

Modelo de correo-e que quizás envíe. ☐

Siendo sincero. Lo que he leído hasta ahora me sorprende: patatas al vapor en 5 minutos, brócolis al vapor en 3 minutos, pollo a la cerveza en 15 minutos. Puedes programarla para que la comida esté preparada a la hora que llegas a casa. ¡Esto me pareció lo mejor! Y los modelos superiores pesan y sirven, hasta para fermentar ¡Qué pena, la mía no! Me sería una herramienta muy práctica para hacer en casa mi pan de masa madre.

Así que, comenzaré a publicar las recetas que vaya ejecutando. Como en el anuncio... ¿A ver si hay suerte? y aprendo a cocinar. Intentaré ir publicando las recetas que vaya realizando con la Olla GM.

¿Me ayudas? Déjame cualquier consejo que creas que puede ayudarme. Mejor aún, si publicas en el blog alguna receta realizada con esta olla.