

El pastís amb cor de xocolata

En Kai tenia vuit anys i una energia que semblava no acabar-se mai. Li encantava cuinar, sobretot pastissos. Somiava fer-ne un que fos tan bo que tothom al barri en demanés un tros.

Un dissabte al matí, va decidir que era el gran dia.

—Avui faré el meu millor pastís! —va dir mentre es posava el davantal.

Va buscar una recepta a la cuina i va començar a barrejar farina, ous, sucre i llet amb molta concentració. Tot anava bé… fins que es va despistar una mica mirant un vídeo de trucs de cuina al mòbil.

Quan va tornar a la realitat, el forn feia una olor estranya.

—Ups… això fa mala pinta… —va murmurar.

El pastís s’havia passat de temps i s’havia cremat. El fum va omplir la cuina i el petit ensurt va activar els sistemes de seguretat de la casa. No va passar res greu, però la cuina va quedar tan negra i desendreçada que la seva família va haver de prendre una decisió important: caldria arreglar-ho tot i, al final, mudar-se a una casa nova.

En Kai es va sentir molt trist.

—És culpa meva… —va dir amb els ulls baixos.

Però la seva mare li va acariciar el cap.

—Has après una cosa important: a la cuina cal estar molt atent. I això no et fa mal cuiner, només un cuiner que està aprenent.

Amb el temps, la família es va instal·lar en una casa nova, més lluminosa i amb una cuina perfecta per començar de nou.

I en Kai no es va rendir.

Va tornar a intentar-ho. Aquesta vegada va seguir la recepta pas a pas, sense presses, sense distraccions… i amb l’ajuda de tota la família.

Quan el pastís va sortir del forn, feia una olor deliciosa i tenia un aspecte perfecte.

Però el millor venia a dins.

Quan el van tallar… el pastís estava ple de xocolata líquida!

—Uau! —van cridar tots.

Era com un tresor dolç amagat al mig del pastís.

En Kai somreia d’orella a orella.

—Aquest sí que és el meu pastís perfecte!

El van deixar refredar una mica abans de servir-lo, perquè la xocolata s’havia de quedar cremosa i brillant, ni massa dura ni massa calenta.

Aquell dia, en Kai va entendre dues coses molt importants: que equivocar-se forma part d’aprendre... i que la paciència pot convertir un pastís en una petita meravella.