

Mones de Pasqua i ous

Tradicionalment és un regal que feien els padrins joves als seus fillols el diumenge de Pasqua

PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

Seguint amb el tema de la setmana passada i per no perdre el ritme gastronòmic de la Setmana Santa, avui parlarem de les mones. La mona de Pasqua és un dolç típic de la rebosteria tradicional que quasi es pot trobar tot l'any; no obstant això, en la major part del territori el seu consum està més restringit durant la Setmana Santa. Es prepara tradicionalment en les regions de Múrcia, València, Catalunya, Balears i Aragó.

Cal a dir que s'elabora un dolç semblant, denominat tortell o 'rosco' de Pasqua a Galícia, un altre anomenat Hornazo a Jaen i a Astúries es denomina Peragata o 'bola'. Avui dia pot trobar-se amb lleugeres variacions en tot el país. És una coca que simbolitza la quaresma i les seves abstinències. Tradicionalment és un regal que feien els padrins joves als fillols el diumenge de Pasqua.

El nom prové de la *munna* o *mouna*, terme àrab que significa «regal de la boca». Un regal que els musulmans

feien als seus senyors. Així hi tot hi ha altres hipòtesis sobre el seu origen:

● **Muníquia:** celebracions dedicades a Àrtemis en la Grècia antiga.

● **Munda,** en llatí plural de mundum, paneres que els romans oferien a Ceres durant el mes d'abril, que contenien dolços i es decoraven.

● **Pascorals:** festes que els pastors romans celebraven amb coques.

● **Beltane:** festa celta que se celebrava al mes de maig i on es consumien tortells amb ous.

La similitud de les paraules fa pensar que la festa jueva de la Mimuna també hi pot estar relacionada. Festa que comença la nit de l'últim dia de Pèssah o Pasqua Jueva i que té el seu origen al Magrib més occidental, que abans de l'expulsió de jueus i musulmans de la península Ibèrica també hi estava inclosa per al món musulmà. Les mones van decorades habitualment amb xocolata per damunt o decorades amb peces de xocolata, que també han agafat el nom de mona. Així hi tot, no sempre les mones han anat decorades amb xocolata. Segons la regió en poden trobar moltes varietats, això sí, sempre amb un ou (dur o de xocolata al damunt) sinònim de fertilitat, inici de la primavera. Entre els segles IX i XVIII, l'Església va prohibir el consum d'ous durant la quaresma per considerar-los l'equivalent a la carn, i per això la gent els bullia i els pintava per diferenciar-los dels frescos i poder consumir el dia de Pasqua de Resurrecció. Amb el temps, aquestes tradicions es van incorporar a la festivitat de Pasqua



de Resurrecció i avui dia l'ou de Pasqua és un símbol universal. Per a molts, l'ou s'assembla a la resurrecció com un símbol de vida nova.

Per a fer les peces de xocolata també hem de seguir una sèrie de normes bàsiques. En el meu canal de youtube trobareu un vídeo de com fer-ho:

- Primer és escollir una bona cobertura de qualitat.

- Fondre la xocolata a no més de 50°C.

- Que no hi entri gens d'aigua del bany maria.

- Temperar la xocolata. Això vol dir que la cobertura negra un cop fosa l'hem de baixar a 33 grau centígrads abans d'usarla i la blanca a 27°C.



ESCOLA DE CUINA:

● Com a curiositat i complement us recomano veure aquest NODO de 3 d'abril de 1967 <http://www.rtve.es/filmoteca/no-do/not-1265/1486912/>

● Si xerrem de tradicions El Dilluns de Pasqua és tradició que es reunissin dues o tres famílies o un grup d'amics i que anessin a menjar a algun indret la mona plegats, en un dinar en el qual no faltava el carn a la brasa, la paella i, sobretot, el vi.

● La tradició de la mona s'ha tornat a popularitzar.

● Ja des del segle XVIII les mones s'han convertit en tot un art ja que s'ha d'enriquir amb ornaments de sucre caramel·litzat, ametlles ensucrades, confitures, crocant i, naturalment, els ous de Pasqua pintats; tot això coronat per figures de porcellana, fusta, cartó o tela.

● Actualment també hi posen joguets o petites figures infantils.

● Les mones que acompanyen aquest text les han fetes els alumnes de segon de cuina de l'Institut: Daniela, Evelyn, Noemi, Mary, Joan, Lorian, Jordi i Xavi.

CUINA DE TEMPORADA:

Mona de Pasqua

INGREDIENTS

● **Per al pa de pessic:** 4 ous; 150 grams de sucre; 150 grams de farina; 20 grams de farina d'ametlla; 5 grams de llevat; 2 blancs d'ou muntats i 50 grams de sucre.

● **Per a la trufa de guarnició:** 125 grams de nata líquida; 30 grams de sucre i 250 grams de xocolata de cobertura negra.

● **Per a la cobertura:** 250 grams de xocolata de cobertura negra i 125 grams de mantega.

● **Per farcir:** 300 grams de mermelada de melicó.

ELABORACIÓ:

● En primer lloc, i per fer el pa de pessic, muntau els 4 ous i els 150 g de sucre en un bol i amb l'ajuda d'un batedor. Ha de triplicar el seu volum inicial.

● A part, mesclau la farina i el llevat, posau-los en un colador i deixau-los caure poc a poc sobre la mescla d'ous i sucre i mesclau amb suavitat. D'aquesta manera evitarem que es facin grums. Mesclau-ho bé amb una espàtula i aneu-hi incorporant la farina d'ametlla sense deixar de remenar.

● En un altre bol, muntau els blancs a punt de neu, i quan estiguin a mig muntar, afegiu-hi 50 gr de sucre. Tot seguit, mesclau aquests blancs amb la mescla de farina i ous, i ompliu un motlle prèviament untat amb mantega i enfarinat. Cuinau el pa de pessic al forn a 180 graus durant uns 40 o 45 minuts.

● Passat aquest temps, deixau-lo refredar i desmoltlau-lo. A continuació, desfeu la cobertura de xocolata al bany maria. Mentrestant, tallau el pa de pessic per la meitat i farciu-lo amb la mermelada. Quan la cobertura de xocolata estigui desfeta, posau-hi la mantega i remeneu fins que es fongui. I un cop tingueu la cobertura a punt, feu-la servir per a cobrir el pa de pessic, que haureu de deixar refredar una estona.

Aquí sí que hi entren en joc els ous de xocolata, ja que tradicionalment s'usaven per decorar la mona. Els haureu de fixar sobre la superfície del pastís amb trufa.

● Per fer la trufa, poseu 125 cl de nata líquida a bullir. Quan bulli, afegiu-hi 30 g de sucre i 250 g de xocolata de cobertura negra. Remeneu-ho i manteniu-ho al foc fins que la xocolata es fongui. Un cop feta la trufa, deixeu-la refredar. Després podeu muntar-la

● Ara ja podeu muntar la mona, amb el pa de pessic, ous de xocolata (o altres formes), xocolata de colors i altres delícies dolces que us agradin.

