

Parlem de cuina

Tècniques i maquinària d'avantguarda a la cuina (I)

Malauradament aquesta darrera setmana s'ha parlat molt de l'accident de la francesa Rebecca Burguer, la qual va morir en explotar-li un sífó de cuina mentre cuinava. Arrel d'això, els mitjans de comunicació es varen fer ressò i començaren a aparèixer detractors i defensors d'aquest estri gastronòmic.

El sífó de nata o escumes va ser creat per Ferran Adrià el 1994, i avui dia s'ha convertit en una eina de treball present en la majoria de cuines professionals del món, així com en moltes cases. Per als cuiners i cuineres el sífó és un gran aliat, amb el qual s'aconsegueixen textures d'altre manera impossibles d'aconseguir.

La veritat és que, com la gran majoria de màquines i eines de cuina; i sense un correcte ús, un sífó sí que pot esclatar i provocar lesions o fins i tot la mort. Sobretot quan el tap que serveix de capçal a la càpsula de gas és de plàstic, ja que aquest material no ofereix la suficient resistència a la força provocada pel gas de la càpsula. Però no vull alarmar a ningú, ni penjar el cartellet de "no tocar" per a la resta dels seus dies. Res més lluny de la realitat. La meua intenció és més aviat la contrària; de fet penso que amb uns petits consells i mesures de seguretat es poden usar sense problemes.

Parts del sífó

1- Botella: És el recipient que s'omple amb la mescla que volem escumar. Té forma d'ampolla o termo. És la peça més gran i pot variar dependent de la seva capacitat. Els més comuns són de mig litre i de litre.

2- Capçal: És, literalment, la tapa amb la qual es tanca a rosca el sífó. Aquesta compta

amb una junta de goma a la part inferior / interior i així evitar que hi hagi fuites durant el seu ús. El capçal té dos orificis, un d'entrada al qual s'acobla la càrrega de gas, i un altre de sortida, al qual s'acobla el filtre.

3- Porta càpsules: És el recipient en el qual s'introdueixen les càrregues de N₂O (òxid de nitrogen) i que s'acobla a l'orifici d'entrada del capçal. Mitjançant un sistema de rosca, el gas s'introdueix en el cos i genera la pressió que produeix l'escuma de l'aliment que volem emulsionar.

4- Boquilles: És l'accessori que s'acobla a l'orifici de sortida del capçal. N'hi ha de diferents acabats, llisa, d'estrella, etc.; el que permet jugar amb les formes de donar a les escumes.

Consells generals d'ús del sífó

Si no hem fet servir mai el sífó, el primer que hem de fer és llegir bé les instruccions d'ús; per altre part obvi.

Alguns sífons serveixen per escumes calentes i fredes, mentre que altres només serveixen per al segon tipus. Abans de llançar-nos a elaborar una crema de patata calenta o similar, haurem d'assegurar-nos quin tipus de sífó tenim a casa o hem de comprar. Així mateix és important observar les temperatures màximes i mínimes que admet el nostre sífó per no emmagatzemar ni utilitzar-lo per sobre ni per sota.

Omplirem de gas i usarem el sífó sempre cap per avall. Hem de saber que la mescla que introduïm a la botella ha d'estar lliure de grums, llavors i miques perquè no s'obstrueixi l'orifici de sortida. Per a això, abans d'omplir la botella passarem la mescla per un colador de malla fina i així ens garantim l'absència de "objectes indesitjables" que, per molt petits que siguin

i molt inofensius que els veiem, ens faran malbé les escumes si o si. El sífó és un recipient a pressió, si es cau o deteriora pot resultar perillós de manera que el millor serà rebutjar i fer-nos amb un de nou. Si adquirim una marca diferent, no hem de caure en l'error de pensar que podem aprofitar les càrregues i els accessoris del sífó antic. Haurem de comprar tot del mateix tipus i específic per a la marca del nostre sífó. Un parell de consells importants que, encara que puguin semblar obvis, és millor esmentar són els relatius a la posada en marxa del sífó i a l'obertura del mateix un cop s'ha acabat d'utilitzar.

El sífó només es pot posar en marxa quan estigui ple, sense passar-se del màxim permès pel fabricant i sense posar més càrregues de les especificades. Així mateix, només s'ha d'obrir quan el sífó s'ha despressuritzat (igual que faríem amb una olla a pressió).

També tenir en compte que les elaboracions que munten o emulsionen necessiten d'una base que és generalment blanc d'ou, nata, gelatina o el que indiqui la recepta que vulguem elaborar.

El sífó funciona amb càrregues de N₂O que introdueixen aire en la botella de forma immediata i que són les responsables de les nostres escumes. Un cop llesta l'elaboració base (lliure de grums, recordem) omplim amb ella l'ampolla del sífó. Fem servir un embut perquè no se'ns embruti el coll de la mateixa i ens dificulti el seu tancament. És important no sobrepassar mai la marca màxima de líquid.

Col·loquem el capçal sobre el coll de l'ampolla i enrosquem fermament, però sense forçar. Deixem reposar el sífó a la nevera (en cas d'escumes fredes) observant que la barreja no baixa de la temperatura mínima recomanada pel fabricant. Generalment, tres hores són suficients.

Si la mescla es refreda en excés, l'escuma no sortirà per la boca i haurem de deixar-ho a temperatura ambient uns minuts per solucionar el contratemps. Si, al contrari,



l'escuma surt massa líquida, això es deu al fet que la barreja no s'ha refredat prou, cosa que podem solucionar ficant el sífó de nou a la nevera. Quan la mescla està llesta per a utilitzar, és a dir, a la temperatura adequada, col·loquem primer el broquet en el capçal i, després, fem la càrrega al porta càpsules i ho adaptem al capçal. El sífó està ara sota pressió i ja només queda agitar enèrgicament cinc o sis vegades. Com veieu, l'ús del sífó no té perquè comportar cap risc ni perill si el fem servir correctament.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Divulgació

Algun dret ens queda

Aquesta setmana voldria parlar dels abusos que cometem moltes companyies multinacionals als seus clients, saltant-se a la torera això de que el client sempre té la raó, convertint-ho amb un "jo sempre tenc la raó", adjuntant un munt de clàusules que si no acceptes, et quedes fora servei, sigui de telèfon, assegurança, electricitat, o qualsevol altre que sens pugui ocórrer.

Doncs aquesta setmana podem fer valer un dels pocs drets que ens queden davant aquestes empreses, ja que una coneguda companyia multinacional de telecomunicacions està col·locant un bé seu a la façana de molts de sollerics, dels quals anteriorment segurament ha fet valer la seva situació de força per fer-nos abaixar el cap. Idò resulta que ara som nosaltres els que tenim la posició de força, ja que les façanes són nostres, i com a propietat privada que són, podem decidir si els deixam passar o no. Que no els enganin! Sense el permís de cada un dels propietaris d'un carrer, ells no tenen cap dret de passar el seu fil. Estan fent negoci amb les nostres propietats, i a més de no donar-nos res per passar, després ens

cobraran pel servei, sense tenir en compte que el dret de pas hauria de ser de cada un dels ciutadans que tenen el fil a la seva propietat privada.

Després els diran que ells no ho fan per fer negoci, que ho fan per oferir un servei al ciutadà. Idò resulta que això a Sóller també ho tenim arreglat. Igual que som un dels pocs pobles que hem pogut mantenir el servei elèctric amb companyies locals, també tenim la connexió a internet amb una companyia local. S'ha de dir que jo no tenc cap tipus de vinculació amb cap empresa de comunicacions, més de la que podeu tenir qualsevol altre dels lectors, que es redueix a pagar la meua factura cada vegada que toca, però preferesc saber a qui pago. Preferesc que la feina la tenguí una persona d'aquí, tenir una cara on poder comunicar els meus problemes amb la línia, i una altra persona que em resol el problema.

Sí! Preferesc donar la feina als meus veïnats, que a vet a saber qui, vet a saber d'on. I moltes vegades a les grans companyies ni això, ja que si telefonem, et posen amb una màquina que tens sort si

t'entén, i que al cap d'hores de discutir amb la màquina aconseguies parlar amb una persona, que a la vegada no sap que fer i et passa amb un superior, que acaba fent el mateix. I mai ningú en té la culpa, però tu no tens el servei que estàs pagant, i tampoc cap solució. I sort tenim si aquest número al qual hem de cridar una i una altra vegada no és un 902 que ens costa un ull de la cara, cosa que per cert també és il·legal.

Per això ara tenim la possibilitat de dir no a aquestes grans companyies. Que així com ho tenim a Sóller ho tenim bé, i que no els hem de menester per res. Que cada un faci els contes a ca seva i jo els faré a ca nostra. Amb això el que us vull dir a tots és que ara teniu la possibilitat de dir; no, a ca nostra no vos hi vull!

I hem de tenir ben clar que si els deixem passar ara, els atorgam el dret de pas de per vida! En aquest cas ja és molt difícil poder fer res al respecte. És més, si després mai vols fer cap reforma a la façana, els has de demanar permís i esperar que ells mateixos retirin i tornin a posar el cablejat. I sort tens si a més no et fan pagar la feina, ja que aquestes companyies només cerquen augmentar el seu benefici dia a dia, fotent a qui sigui necessari.

I si algú pensa que vol el seu servei o que no

li sap greu que passin, perfecte, només faltaria. Però que almenys sàpiga que té el dret de decidir, i que això no és una decisió que cap companyia privada pugui prendre per ell.

I si algú es queixa i no se l'escolten, que parli amb mi, i amb molt de gust li explicaré com ho ha de fer per defensar legalment els seus drets. Drets que per desgràcia moltes vegades no coneixem, ja que aquestes companyies procuren que coneixem els nostres deures de la "A a la Z", però sempre ens amaguen els nostres drets. De forma general, si avises als instal·ladors que no vols el cablejat a la teva façana ells no tenen cap dret a passar-lo, i si no t'escolten, pots avisar als cossos de seguretat. I si ja t'han posat el cable, es pot demanar a consum que prengui les mesures pertinents, sempre i quant vostè no els hagi donat permís prèviament.

I recordi, ells els vendran que us estan fent un favor de passar el cablejat per casa vostra, però realment els esteu regalant el dret de pas.

Andreu Oliver

