

## Parlem de cuina



## Cuina dolça (segona part)

Com ja vàrem fer la setmana passada, aquí us deixo algunes receptes dolces per a endolcir-vos el cap de setmana. Aquesta vegada fent magdalenes, cupcakes i muffins. Bon profit.

- Magdalenes de formatge (foto):

Ingredients: 250 grams de formatge tendre tipus crema, 100 ml de llet, 60 grams mantega, 6 ous separats blancs i rovells, 140 grams de sucre pols, 60 grams de farina, 20 grams de maicena, 1 llimona rallada; el suc de la llimona i un poquet de sal.

Elaboració: Encalentir fins que sigui tèbia la llet, el formatge i la mantega.

Pujar els ous a punt de neu (per separat amb la meitat de sucre cada un).

Un cop els ous estiguin a punt de neu, mesclar els rovells amb la llet tèbia i afegir poc a poc els blancs fins que quedi esponjós. Afegir la llimona rallada i el suc. Després la farina i maicena en darrer lloc i en forma de pluja. Mesclar amb suavitat i coure a 180°C uns 35 minuts dins un motlle encamisat.

- Cupcakes de Xocolata i baileys

Ingredients: 2 ous, 115ml de nata líquida, 80ml d'oli de gira-sol, 20ml de mel, 20g de mantega sense sal, fosa, 60g de sucre blanc, 60g de sucre de canya, 120 g de farina, 35g de cacau en pols sense sucre, una culleradeta de llevat químic tipus Canario (pols de coure), 1/2 culleradeta de bicarbonat sòdic, 1/4 culleradeta de sal, 40g d'ametlles mòltes, 200g de xocolata negra ben trossejat.

Per la crema de xocolata (*ganache*): 165g de xocolata negra ben trossejat, 135ml nata de muntar, 35g de mantega sense sal trossejada i 1 cullerada de Baileys.

Elaboració de la crema: Col·loca la xocolata en un bol resistent a la calor. En una olleta encalentim la nata fins que comença a bullir. La tiram sobre la xocolata i remenam bé fins que la mescla sigui homogènia i la xocolata estigui totalment fosa. Incorporam la mantega i el baileys; remenam bé fins que la mescla sigui homogènia. Cobrim el bol amb paper film i deixam temperar fins al moment de servir.

- Elaboració cupcakes: Preescalfam el forn a 180°. Emulsionam bé els ous i a poc a poc els hi afegim la nata líquida, l'oli de gira-sol, la mel, la mantega sense sal fosa, el sucre blanc i el sucre de canya. Reservam

en un bol, tamisam la farina amb el cacau, el llevat i el bicarbonat. Incorporam aquesta barreja a la crema anterior. Afegim també les ametlles mòltes i la sal.

Finalment incorporam els trossos de xocolata. Repartim la massa en les càpsules omplint 2/3 de cada una. Posam el forn a 180°C, uns 22 minuts o fins que, al punxar amb un escuradents, surtin unes poques molles (molto poquetes) enganxades. Deixam temperar en el motlle i després ho desemotllam sobre una reixa. Decoram amb el ganaché amb ajuda d'una espàtula o màniga

- Muffins

Ingredients: 100 grams de mantega, 200 ml de llet sencera, dos ous grans, 250 grams de farina, 20 grams de llevat, 150 grams de sucre, 100 grams de sucre bru, 10 grams d'essència de vainilla i 10 grams de canyella en pols.

Elaboració: Per començar mesclam en un recipient la farina, el sucre, el llevat, la canyella en pols i l'essència de vainilla, i ho remenam una mica perquè es mescli tot bé.

Reservam aquesta mescla per fer-la servir una mica més tard. En un recipient anam batent els ous i, un cop a punt de neu, afegim la mantega a temperatura ambient i una mica fosa, i la llet, i seguim batent tot fins a aconseguir una crema homogènia. Sobre ella anirem abocant a poc a poc els components secs que tenim preparats abans, sense deixar de remoure usant unes varetes o en la batidora. Vetlla que quedi una crema homogènia i sense grums. Encenem el forn a 200°C per tal que vagi aconseguint aquesta temperatura, mentre acabem de preparar els nostres muffins. Agafam el motlle on els anam a enfornar, col·loca els motlles de paper en els buits d'aquest, i anam omplint amb la massa dels muffins, deixant aproximadament un terç del mateix.

Ficam al forn i deixam coure uns 25 - 30 minuts, comprovant que estan ben fets per dins, abans de treure'ls. Han de quedar daurats per sobre i per dins que no quedi la massa crua. Un cop estiguin llestos, els traiem, desmotllam i deixam refredar abans de servir

Juan A. Fernández



## Divulgació

## El temps

Amb tots aquests canvis de temps que ha fet darrerament, amb la idea de fugir del «mal temps», resguardat a un bar mentrestant «faig temps» per agafar un avió, m'ha passat pel cap cercar al diccionari català-valencià-balear la paraula temps, i me n'he entemut que és una paraula extremadament curiosa. La primera definició que dóna és la de temps com la successió de les coses finites esdevinguda a intervals regulars, és a dir, el que entenem pel pas del temps. Aquest temps pot ser llarg o curt, o indefinit en el cas que un llanterner et digui que en poder vendrà, o que un mallorquí digui «en anar bé ho farem». No només sempre per ubicar alguna cosa dintre l'espai-temps en general, sinó que també es pot emprar per parlar de coses passades, com pot ser «en aquell temps» o «en altre temps». Com deia Alcover en el seu vers: temps enrere no hi havia fites, partions ni tanques. També serveix per referir-se al futur «Temps a venir», o senzillament per perdre el temps xerrant del temps.

En aquest darrer cas, ens referim al temps quan parlem de climatologia fent «bon temps» o «mal temps». Tot segons com es vegi, ja que per alguns la pluja és mal temps, però no ho és pel pagès que espera que plogui per assegurar l'esplet de l'any que ve. I parlant de l'esplet, quan una cosa es dóna en el moment que toca és una cosa «del temps», ara per exemple és temps d'olives per qui encara no ha acabat de collir. Més envant ja vendrà el «temps de ferrar ous», que antigament es deia quan feia una temporada molt calorosa. Però no fa falta més que «donar temps al temps» perquè torni el fred, que com ha quedat clar enguany l'estiu i l'hivern sempre cauen, encara que sigui teòricament «fora temps». És que si aquests dies demanes una aigua «del temps» quasi segur que serà més freda que la de dins la gelera, si tenen el magatzem a fora.

Els músics, en canvi, en parlar de temps, no tenen cap dubte del què xerren, ja que els temps musicals són el que marca tota obra, i segons el compàs que marqui una partitura, dos músics que no s'han vist mai poden tocar una peça junts. Això es diu «no perdre el temps»!



Hi ha moltes frases fetes que donen un significat diferent de la mateixa paraula, però resulta que abans encara tenia més significats! «Ja m'ha passat el temps i el nin encara no és nat», es referia a «passar el temps» com a sortir de comptes. És curiós que també antigament s'emprà «fer venir de son temps», per dir provocar la menstruació; «Un gra d'all mundat sia posat en la boca de la mare fa venir poderosament de son temps a la fembra». Però «el temps tot ho cura!», i «cada cosa al seu temps, i d'estiu cigales!». Tanmateix, com diuen a Menorca, «qui no va del temps, tira-li fems», per expressar que el que viu a una altra època no va ben encaminat. I al cap i a la fi pareix que «he perdut es temps i sa llavor», he acabat l'article i encara no he escrit res del que volia dir, però «hi ha més temps que llonganisses», i ja en xerrarem la setmana que ve, «que amb el temps tot se sap», encara que segons la dita «qui temps espera, temps li falta». Però «al mal temps bona cara!», sempre «hi serem a temps», no?

Andreu Oliver



### ANUNCI

**Convocatòria pública per a la creació d'una borsa de treball per a la contractació temporal, amb la finalitat de cobrir eventuais necessitats d'ocupació o baixes de personal, d'operaris del servei de Fems i Neteja Viària.**

**OPERARIS DE FEMS I NETEJA VIÀRIA:** contracte laboral, assimilat al grup A.P de L'Entitat Pública Empresarial Sòller 2010. Les sol·licituds per a participar en la esmenada convocatòria pública, es poden presentar durant el següent termini: **DEL 12 AL 22 DE MARÇ DE 2018, AMB DOS INCLOSSOS.**

Les instàncies i les Bases Reguladores es troben al Perfil del Contractant de Sòller 2010 dins la pàgina web ([www.a-soller.es](http://www.a-soller.es)) i a les oficines de Sòller 2010 (Carrer Hospici, 2) en horari al públic de 9 a 14 hores.