

Parlem de cuina

Avui va de números

Que la cuina és una ciència no hi ha cap dubte. Sobretot ciència artística i ciència matemàtica... Però també literària, històrica i química.

Doncs avui ens hi posarem amb la vessant més matemàtica... Avui farem uns números.

Per a fer una beixamel per a una lasagna poseu usar 1 litre de llet, 80 de farina i 80 de mantega.

Si feis un pa gros i l'heu de coure feis-ho a baixa temperatura a 165°C uns 45 minuts.

Si heu d'encalentic un brou o un cuinat que treis de la nevera l'heu de fer bullir a 100 °C abans d'usar-ho.

Si voleu fer una bona fritura, usau oli d'oliva verge suau a 180°C. La mantega o l'oli de girasol a 165°C ja es comença a degradar.

Podeu fer un bon gató amb 8 ous, 200 grams de sucre i 300 grams de farina d'ametlla.

Amb 1 llimona sucada les carxofes no us tornaran negres.

Amb 2 alls ben picats i un poc d'oli podeu trempar unes costelletes de xot i deixar-les reposar 24 hores abans de torrar.

Amb 3 xocolates combinades podeu fer unes bones postres... Cobertura blanca, cobertura negra i cobertura de llet.

Amb 4 formatges us sortirà una bona pizza. També amb 4 ingredients tindreu una 4 estacions ben bona (olives, carxofes, xampinyons i tomàtiga).

Amb 5 minuts de cocció a 100°C us sortiran un bons ous mollet.

Amb 6 hores de cocció a foc lent podreu fer un bon brou amb ossos de vedella.

7 eren els famosos cuiners grecs clàssics Egis de Rodes, Nereo de Chios Chariades d'Atenes, Lampria, Apctonete, Euthyno, Ariston. Aquest darrer mestre de mestres i és qui va inventar i definir la tècnica dels estofats. Sabeu que Arsiton és també una marca d'electrodomèstics de cuina? 8 són les salses bàsiques: Espanyola, Beixamel, Maonesa, Tomàtiga, Veloutté, Vinagreta, Holandesa i Bearnesa.

5 anys és el temps que estadísticament dedicam a cuinar i menjar al llarg de la nostra vida.

Molts cuiners cream diverses receptes al llarg de la nostra



vida professional, però el cuiner que més receptes pròpies ha creat és Martin Berasategui, que fa un any va commemorar la seva recepta 5.000.

Si en una recepta trobau indicat 'una tassa', això equival a 240 ml o 2,4 dl.

Si en una recepta trobau indicat 'una cullerada', això equival a un 20 grams.

Si en una recepta trobau indicat 'un polsi' o 'un pessic', això equival a uns 5 grams.

Si en una recepta trobau indicat 'una copa', això equival a uns 150 ml o 1,5 dl.

Si en una recepta trobau indicat 'un tassó', equival a uns 2 dl o 0,2 litres.

El 'forn fluix' haureu de posar-lo a 150-160°C.

El 'forn mig' haureu de posar-lo a 170°C.

El 'forn fort' haureu de fer-lo pujar a 180-200°C.

El 'forn molt fort' sempre serà per sobre de 210°C.

Però si el que voleu és coure a baixa temperatura ho fareu al voltant del 70°C.

I per acabar algunes receptes matemàtiques.

Browni de xocolata blanca

Ingredients: 100 grams de mantega a temperatura ambient

(18°C); 170 grams de xocolata blanca; 1 ou gran (60 grams) a temperatura ambient (18°C); 1 llauna (400 grams) de llet condensada; 1 cullerada d'extracte de vainilla (15 grams); 1 culleradeta de sal (3 grams); 190 grams de farina; sucre en pols per a la decoració (20 grams).

Elaboració: Encalentic el forn a 180 °C. Greixar i folrar un motlle quadrat de 20x20 cm. Reservar. En un recipient apte per al microones, mesclarem la mantega i els xips de xocolata blanca. Ho fondrem durant 30 segons a màxima potència. Remenarem de tant en tant per a fondre-ho bé. Afegirem l'ou, batre i afegir la llet condensada, l'extracte de vainilla i la sal, i mesclar-ho tot fins que estigui integrat. Tamisar la farina a part i afegir-la a la mescla fins que estigui ben integrada (no ho hem de treballar en excés). Abocar la mescla en el motlle preparat i enfornar durant 30 minuts a 170°C. Un cop cuinat ho deixarem refredar al motlle durant 10 minuts, i després ja podem posar el brownie sobre una reixeta perquè refredi del tot. Tallar a quadrets (4cmx4 cm) els brownies i escampar sucre glacé quan s'hagin refredat del tot.

Madeira Sponge Cake

Ingredients: 4 ous (240 grams); 200 grams de mantega sense sal; 200 grams de sucre; 300 grams de farina; 1/2 sobre de llevat tipus Royal (10 grams); 1 mica de sal (3-5 grams); essència al gust (1 culleradeta o 5 grams) o ratlladura d'algun cítric (10 grams) o 25 grams de xocolata en pols, com vulgueu.

Preparació:

Passarem pel sedàs el llevat, la farina i la sal, reservar. La resta d'ingredients han d'estar a temperatura ambient (18°C). Batrem la mantega amb el sucre. Incorporar-hi els ous un a un a la mescla de sucre i mantega. Pot tenir un aspecte de tallar-se, cap problema, afegirem a poc a poc la farina. Preparam un motlle, pre escalfar el forn a 175 °C i introduir la barreja una hora més o menys (60 minuts).

Quan piqueu amb un escuradents i surti net ja el tenim llest, deixar refredar sobre una reixeta. Una bona coca i fàcil.



Juan A. Fernández

Afinant

La música a Sóller a finals dels XIX i principis del XX (III)

L'article d'avui va del món líric, possiblement el pilar més gros i important de la música sollerica, el segon seria la música de banda, com es va dir al primer article monogràfic. La forma més popular d'entreteniment dels sollerics era anar al teatre a veure representacions musicals (també el no musical, que formaria part d'una altra secció, però, ja qui hi estam, eren molt populars les obres de Zorrilla, Echegarai i Santiago Rossinyol).

El local més important era La Defensora, després el Teatro Rullan (situat al carrer de cementiri i què, anecdòticament, arribaren a fer el mateix programa operístic el mateix dia i a la mateixa hora!), el Buen Retiro, el petit teatre de "La Artesana Sollerense", de la "Juventud Sollerense", i alguns altres.

En aquests llocs es representaven sarsueles de tot tipus, de diverses durades, de variada qualitat (a vegades autèntiques preses de pèl, segons les crítiques). Hi havia també obres que no eren necessàriament sarsuela: sainete, operetas, "juguetes" còmics, comèdies líriques, drames lírics.

Normalment als entreactes i descansos es solien cantar entremesos, àries conegudes d'òpera o música instrumental desde el piano què hi havia al teatre. La comèdia era més exitosa que el drama.

Les companyies solien venir previ abonos que la gent primer comprava: si valia la pena segons la quantitat venuda, el grup feia la representació, sino ja no venia. Algunes eren catalanes i a vegades, es contractaven directament des de Sóller, venien en barco de vapor (per



exemple el famós "León de Oro", molt anomenat al setmanari). A vegades la companyia estava de tour per l'Illa. La resta de grups solien ser de Ciutat.

A part del divendres, dissabtes i diumenges, també entre setmana hi podia haver algunes representacions. Els horaris eren variats i accessibles.

Les opinions dels crítics del "Sóller", podien ser molt dures i corrosives, però també amb molt d'humor. La seva misió era la de destriar, analitzar de forma molt breu i valorar tots els esdeveniments musicals, però també, i no menys important, la de culturitzar la gent, i a vegades posant-la en evidència, sobretot si venien grans i afamats músics com, per exemple, el guitarrista i compositor Francisco Tárrega, el

qual va fer un recital al Defensora -el dia 28 de maig del 1892- i quasi no hi anà ningú!

Hi havia un sector de compositors mallorquins, per exemple Antoni Noguera, què eren molt crítics amb la sarsuela i variants, sobretot per la baixa qualitat que moltes vegades presentaven, perquè moltes eren "pastiches" o plagis. I també perquè oferien un pseudo espanyolisme.

Alguns títols famosos eren, si ens referim a la sarsuela: "Dos por Una" (de costums solleriques), "La Abuela" (pels infants), "Los Baturros", "El Cosechero de Arganda", "Chateau Margaux", "La Alegria de la Huerta" i "Viva mi niña".

Les òperes (a vegades en forma de fragments) més representades eren "Marina" i el "Anillo de Hierro". Per acabar aquest article, us passaré una crítica d'una funció que es va fer a la Defensora, estau atents:

"Continua actuando en el de la Defensora la compañía que decia dirigir D.Lorenzo Intentas. Anoche dió función (se merece el nombre), las zarzuelitas en un acto 'El Hombre es Débil', que de tan débil, no pudo sostenerse; 'La Trompa de Eustáquio', que destrozó la de los verdaderos aficionados; 'Los Dos Ciegos', que dejó verdaderamente ciego al respetable público; y 'Don Suplicio, el Músico', que si bien fué la mas pasable, no dejó de fastidiarnos soberanamente. Debe agregarse que la 'inocentada' empezó a las nueve y cuarto y nos hizo bostezar hasta las doce y media. Vamos señores, a esto se le llama insultar al público, abusar de la paciencia i amabilidad de los que pagan [...]".

Redactat a la secció del nostre setmanari "EN EL TEATRO".

Sóller nº247, 26 desembre de 1891.



Jeroni Rullan