

Parlem de cuina

# Postres d'estiu (V). Biscuit Glacé

(ve de la setmana passada)

Per a aquest dies tant calorosos del mes de juliol i agost us deixaré un seguit de receptes i consells per a fer unes bones i fresques postres, a base de gelats, Biscuits glacés, sorbets, granissats i altres elaboracions ben adequades per a minvar la calor i oferir uns bons moments de relaxament a la calor estiuenca.

Al llarg d'aquestes 4 setmanes passades hem xerrat de gelats, sorbets i granissats. Ara toca un altre tipus d'elaboració gelada, els biscuits glacés. Aquest, a diferència dels altres, no precisa de geladora i se solen fer dins motlles directament al congelador. Tradicionalment a Mallorca es feien Biscuits glacés, tal vegada pel contacte amb la gastronomia francesa. El que passa és que els motlles que aquí s'usaven es deien *Esterquinos*, i per ende, els biscuits glacés aquí també es deien *Esterquinos*. Trobam imatges de motlles d'*Esterquino* al llibre de Mateu Jame de Can Joan de s'Aigo (1884).

## Biscuit glacé de brossat

Ingredients:

Per al biscuit (motlle de cake de 20 cm) necessitarem 250 grams de formatge cremós tipus brossat, 100 ml de nata 35% MG, 3 rovells d'ous grossos, 50 grams de sucre.

Elaboració:

Batem els rovells i el sucre fins a aconseguir una mescla esponjosa, blanquinosa i espessa. Aquesta acció s'anomena blanquejar. Afegim el formatge batut i seguim muntant una mica més, fins que tot estigui ben integrat.

Semi muntem la nata i l'afegim amb moviments envoltants a la nostra preparació. Finalment, i com a opcional, podem afegir algunes anous picades, procurant repartir bé per tota la

mescla i també amb moviments envoltants per a evitar que la crema es baixi.

Folrem amb film el recipient on l'anem a dipositar, i abocam al seu interior la crema. Allisem amb una espàtula i portem al congelador fins que s'hagi endurit. Millor d'un dia per l'altre.

Per a servir, podem desmotllar i tallar racions amb un ganivet. Millor si ho deixam uns deu minuts a fora per a començar a tallar.

## Biscuit glacé de fruits secs i crema d'herbes Mallorquines

Ingredients:

8 rovells d'ou, 200 grams de sucre, 2 dl d'aigua, 1/2 litre de nata, vainilla natural, pell d'una llimona, 25 grams d'ametlles pelades i torrades, 25 grams d'anous, 25 grams de pinyons.

Pel sabaione (crema base): 3 rovells d'ous, 75 grams de sucre, 100 grams d'herbes mallorquines dolces.

Elaboració del parfait: Posau a bullir l'aigua amb el sucre, la canyella i la pell de llimona, quant arranqui a bullir retira-ho del foc. Afegir aquest almívar als rovells d'ou, a mesura que anam batent (per fer aquesta operació millor mantenir el bol amb els ous al bany maria). Batrem fins que dupliquin el seu volum inicial i haguem posat tot l'almívar.

Passar el bol amb els ous emulsionats a un altre bany maria, però aquest cop amb aigua freda i seguir batent, fins que la mescla sigui freda. Afegir-hi la nata muntada sense sucre i els fruits secs picats finament.

Passar a un motllo, folrat amb paper de film, i deixar dins el congelador unes 2-3 hores com a mínim, abans de servir.



**Biscuit glacé de formatge i xocolata amb gelat de fruits secs»** Fot: IES

Del sabaione d'herbes (crema base): Muntar els rovells d'ou (al bany maria) amb el sucre, i quant estiguin mitjos muntats afegir-hi, a poc a poc, el licor d'herbes. Seguir emulsionant fins que la mescla estigui espumosa i haguem assolit la temperatura de 65-70°C (calent però sense cremar). Emprarem aquesta crema com a base a l'hora de muntar els plats.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies, aquí mateix.

parlemdecuina@hotmail.com

www.cuinant.com

**Juan A. Fernández**



Passen coses

# Cine Alcázar

Ara ens tomen l'Alcázar. Ho escric així perquè ens el tomen una mica a tots, encara que sigui un edifici privat. L'any que vaig viure i treballar a Vietnam els meus pares (en un exercici de valentia) vingueren a veure'm a l'altra punta de món. Ens trobàrem a la ciutat de Ha Noi, al nord del país. Una de les visites que férem a la capital cotxinina fou el Museu de Belles Arts. Quan vaig entrar al museu li vaig agafar la mà a mu mare i record que li vaig dir: fa l'olor de l'Alcázar. Ella m'ho va confirmar. El cine havia tancat quan jo tenia 10 anys i quan va passar això en tenia 25. Explic aquesta feta perquè en aquell moment vaig entendre l'empremta que pot deixar un edifici a les persones que l'habiten.

## Una mica d'història

Si començam pel principi, direm que l'Alcázar es construeix a principis dels anys 30 i s'inaugura exactament dia 18 d'abril de 1933 amb la projecció de la pel·lícula «El caballero de la noche» baix el nom de Kursaal per iniciativa de l'empresa sollerica Cinematográfica Marqués (de la família Marqués de la Impremta de Dalt). Els dos primers gestors del teatre foren Ramon Balet Raurich i Cristòfol Ferrer Morell. En aquell moment i fins que va estar en actiu, la sala va ser la que més capacitat tenia dins el poble amb més d'un miler de butaques i també va ser la primera a tenir una pantalla preparada per al Cinemascope. A partir d'aquí imaginau la quantitat de coses que varen passar: la segona república i les «Fiestas en el Aire», una espècie de protokaraoke amb l'acompanyament al piano de l'amo en Xesc Valls; la Guerra Civil i les festes de mariners de la Base Naval del Port; la Dictadura Franquista i el corresponent canvi de nom de la sala per Alcázar (nom molt més patri, què vol dir!); la Transició i el «destape», un dia s'hi investeixen Valentes Dones i el dia següent s'hi projecta na Nadiuska! Això és massa; una actuació de Kevin Ayers! I arriben els anys 80, tan eclèctics i tan kitsch.

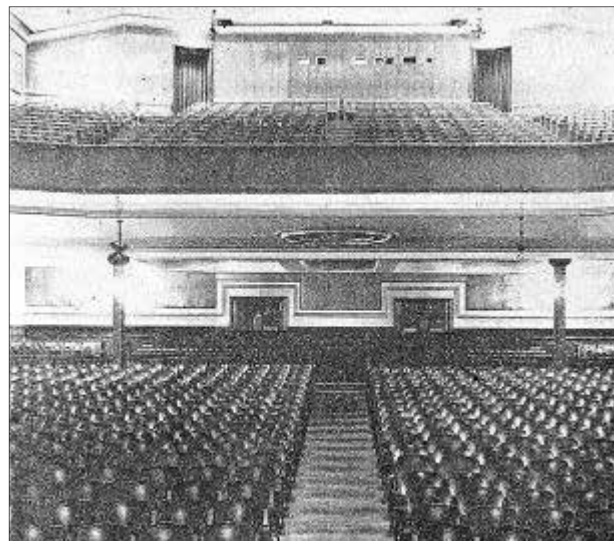
És aquí quan jo començ a recordar el cine i la seva olor de fusta (que anys després vaig recordar a Vietnam) i els trispols freds de rajola hidràulica verda amb aigües blanquinoses. El cine i el bar del hall varen estar regentats des de 1986 fins que va tancar pel meu padrí jove o com

encara el coneix la gent, en «Paco des Cine». La família va viure a l'apartament que hi havia a la primera planta durant uns anys i, per tant, el cine no era només un lloc de feina sinó casa seva. Una conversa amb ell em descobreix coses que no sabia o no recordava. Les preguntes que li faig, clar, es basen en records de quan tenia, com vos he dit, menys de deu anys.

Li deman, per exemple, per què les «palomitas» eren de bossa i no les feien ells. M'explica que no varen poder comprar una màquina senzillament perquè l'electricitat del cine va ser tota la vida de 150W i no hauria suportat la quantitat d'energia que necessitava un aparell d'aquestes característiques. He de dir, però, que no record millors «palomitas» de bossa (una bossa vermella i transparent) que les de les sessions dobles del cine Alcázar.

Record també en Pepito, (Pep Mut) recolzat a la barra del bar escoltant futbol amb una ràdio enorme (que encara funciona!). En Paco m'explica que per a ells en Pepito era un component més de la família, a ell li deia «Papi» i a la meua tia «Mami». En Pepito també feia d'acomodador i a mi em ve al cap aquella llum tan potent dins la sala a les fosques. Unes llanternes quadrades de ferro de colors blau, vermell, verd de la marca Cegasa amb una pila enorme de 4.5V.

M'explica que l'amo en Jaume Deu, el seu gendre, el seu fill i en Toni Cifre, s'encarregaven de les màquines. Tan



involucrada amb el cine estava tota la família que el meu cosí Joan ja sabia com funcionava tot allò. Ell va créixer literalment allà, recreant el personatge del nin de «Cinema Paradiso». Una espècie de Toto a la sollerica. A més en Joan sempre va ser molt destre amb les manualitats, una finura. Prova d'això és que avui dia és cirurgià. Un dia sèiem a les butaques marrons d'escai de la sala -la cadira havia d'estar aplegada i ens hi assèiem damunt, érem tan petits que sinó no vèiem bé la pantalla- la pel·lícula estava en projecció i en Joan em va dir: «Mira al cantó de dalt a la dreta de la pantalla, hi sortirà una marca d'aquí una estona. Això vol dir que s'ha d'enganxar un altre rodet de film». Els dies que la pel·lícula no ens interessava gens ni mica, ens dedicàvem a identificar les marques al cantó de la pantalla. Dèiem: «Ara!»

Tot això pot semblar molt singular, podeu pensar que això només ens va passar a nosaltres que passàvem moltes hores en aquell edifici. Jo pens que cadascú té les seves històries a contar de l'Alcázar. N'hi ha que deuen recordar la primera besada emparats per la fosca de la sala en projecció, d'altres deuen recordar la mescla d'animació i persones reals a la pel·lícula de Roger Rabbit i altres segur que recorden com ho feren per entrar a la sala una gallina sense que se n'adonassin i amollar-la a mitjan pel·lícula enmig del pati de butaques. Cadascú té la seva història i sense ànims de romanticisme, tot això quedarà en runes quan arribi l'excavadora. Venc a dir que aquesta palera no demolirà només formigó, bigues de fusta i motlures de guix, perquè m'entengueu.

Fa uns dies anàrem a veure una pel·lícula a la Sala Rívoli de Palma i va ser com fer un viatge al passat. Entrar a aquell cine em va fer veure que encara queden sales així i que encara hi ha gent que les cuida, les estima i les manté. Finalment i ara sí en un gest romàntic, vos vull demanar que doneu suport i no deixeu d'anar a aquestes sales petites i cerqueu una excusa per visitar-les, per la memòria de totes les històries que han contingut i no vull dir només les de la pantalla. Passau per taquilla, tica l'entrada, entrau al hall, tancau els ulls i respirau l'olor de fa 30 anys.

**Pedro Andreo**

