

Parlem de cuina

Un poc de dolç

Com ja sabeu cada dimecres a les 20 hores faig cuina en directe al Facebook i Instagram. Doncs aquesta segona quinzena de juliol anirem de postres. I perquè ningú es perdi res aquí teniu les receptes per a que pugueu elaborar unes postres fresques i estiuencques ben saboroses. Començarem amb:

Pomes al forn amb xocolata i sobrassada

Ingredients: 4 pomes Golden; 1 tassó de vi moscatell; 4 cullerades de sucre; 40 grams de sobrassada de Mallorca i xocolata de cobertura.
Elaboració: Pelarem les pomes i les tallarem segons la forma desitjada. Posarem les pomes dins una olla de fang, les empolsarem de sucre i posarem damunt de cada bocí un pessic de sobrassada. Una copa de moscatell i ho enforarem 20 minuts dins el forn. Un cop cuinades posarem les pomes dins una cullereta cada una; i dins l'olla de fang, amb el suc de la cocció i la xocolata, farem una salsa per a les pomes.

Pinya caramel·litzada amb gelat

Ingredients: 1 pinya fresca; 45 grams de mantega clarificada; 1 beina de vainilla; 3 cullerades soperes de rom; 50cl de gelat; 12cl de almívar.
Elaboració: Pelau la pinya. A continuació, tallau la pinya a daus

petits i afegir-hi la vainilla desgranada. Posar al foc la mantega a foc mitjà en una gran paella antiadherent. Posau-hi la pinya i cuinau-la 2 a 3 minuts fins que es dori. Afegiu-hi el rom i el xarop. Cuinau a foc moderat durant 5 minuts. Serviu la pinya amb una bona *quenelle* de gelat i serviu-la immediatament.

Fraules al pebre verd

Ingredients: 50 grams de mantega; 50 grams de sucre; 2 cullerades de cafè de pebre verd en gra; la pell de ½ taronja; 1 decilitre de Cointreau; ½ decilitre de rom; el suc de 2 taronges, 250 grams de maduixes.
Elaboració: Fondre la mantega en una paella a foc lent, afegir-hi el sucre i coure fins aconseguir que caramel·litzi. Afegir-hi les bolles de pebre i la pell de taronja tallada en juliana i mantenint al foc durant uns instants. Flamejar aquesta mescla amb els licors i deixar reduir una mica. Mullar amb el suc de taronja. Deixau-ho coure durant uns minuts i reservau-ho. En el moment de servir, encalentic el suc de taronja aromatitzat i afegir les fraules tallades

a quarts, deixau-les coure durant un minut i serviu-les ben calentes juntament amb una bola de gelat de vainilla o d'avellana.

I acabarem els directes de cuina amb una sessió especial dia 29 de juliol. Us aniré informant a les xarxes socials. Farem aquesta 'festa de fi de temporada dels directes' amb unes postres senzilletes però que a mi m'agraden molt.



La llet freda

Ingredients: 1 litre de llet; 200 grams de sucre; 4 o 6 rovells; 160 grams de fècula; 1 branca de canyella; pell d'una taronja; farina C/S; 2 ous; sucre; canyella en pols; oli per fregir.
Elaboració: Posarem la llet a bullir a foc lent amb la canyella i la pell de llimona. En un bol mesclarem el sucre amb la fècula i els hi afegirem els rovells i un rajolí de llet freda. Remenau-ho amb unes varetes fins a obtenir una pasta homogènia. Quan la llet hagi bullit, afegiu-la poc a poc a la crema que hem fet remenant continuament. Colar la crema i coure-la a foc moderat remenant continuament amb les

varetes fins que espesseixi i bulli. Estendre la crema obtinguda sobre una placa untada amb oli o mantega, deixant-la d'un gruix d'un centímetre aproximadament, untant també amb oli la superfície per evitar que formi crosta. Quan estigui ben freda, tallau-la de la forma desitjada, passau les porcions lleugerament per farina i després per ou batut i fregiu-les en abundant oli ben calent. En el moment de servir, escampau-hi sucre en gra aromatitzat amb canyella mòlta. Es pot servir fred o temperat. Aquesta llet freda la serviré amb un poc gelat i uns *coulis* de fruites.

Coulis o salsa de fraules

Ingredients: 500 grams de fraules; 1 dl de vinagre; 100 grams de sucre.
Elaboració: Netejau les fraules i trossejau-les. Apart, posau el vinagre i el sucre a coure fins que comencin a caramel·litzar, afegiu-hi les fraules i ho feis coure uns 5 minuts, per després triturar-ho tot amb el turmix, fins aconseguir la textura desitjada.

Coulis o salsa de Kiwi

Farem aquest coulis triturant 250 grams de kiwis pelats amb 100 grams d'almívar i el suc d'una llimona. Vigilem bé la textura desitjada per si li falta o li sobra líquid.

Salsa de taronja

Ingredients: 1 litre de suc de taronja; 1 copa de Grand Marnier; 100 grams de sucre; 3 fulles de gelatina.
Elaboració: Posau a bullir el suc, el licor i el sucre. Quant arrenqui el bull aturau el foc i diluiu la gelatina prèviament remullada dins el suc. Deixau refredar 2 hores mínim. Bona setmana, ens trobam aquí mateix d'aquí a 7 dies i els dimecres a les 20 hores a la cuina a la fresca en directe.

Juan A. Fernández



Col·laboració especial

Ennio Morricone: l'últim geni que parteix

De Ennio Morricone s'han escrit rius de tinta. El seu immens llegat musical és incalculable i el seu nom està unit, de manera eterna i indissoluble, a algunes de les melodies de la nostra vida. El mestre italià era una d'aquelles persones veritablement excepcionals que sorgeixen cada dos o tres dècades. La seva figura és, de fet, irreplicable. Tant és així que podríem afirmar, sense por d'equivocar-nos, que possiblement se'ns ha anat un dels últims genis del segle XX. Va començar sent un compositor de cinema, però la seva obra va transcendir l'esfera cinematogràfica per convertir-se en una llegenda viva de la música. La seva relació, gairebé simbiòtica, amb el mític realitzador Sergio Leone (amb el que facturaria l'inoblidable cicle de *spaghetti western* rodat en terres pàtries), establiria les bases d'una fulgurant carrera que no feia

més que començar. Perquè a diferència d'altres col·legues de professió, la seva música arribava a l'ànima i operava a un nivell gairebé molecular. Algunes de les seves enormes creacions, com el 'Gabriel's Oboè' per a 'La Missió', o el 'Deborah's Theme' de 'Once upon a time in America', eren peces musicals de tal intensitat que aconseguen encendre interruptors ocults que ens transportaven a altres èpoques i llocs i ens feien recordar temps i vides com si realment fossin nostres. Si bé la genialitat batejava en cadascun dels seus treballs, fins i tot en els més desconeguts, Morricone aconseguiria la cúspide de la seva fama a la dècada dels 80. Era tan gran que es va atrevir amb el cinema d'horror de reminiscències lovecraftianes, posant música als paisatges inhòspits de l'Antàrtida, que

albergaven horrors còsmics a 'La Cosa', i ho va fer de manera sorprenent, emulant l'estil fred i inquietant, basat en sintetitzadors, d'un altre mestre (aquest del fantàstic), com és John Carpenter, realitzador de la cinta (i també compositor de les seves pròpies pel·lícules). Morricone també va tenir temps de musicalitzar enceses passions almodovarianas a



la fetitxista 'Átame'. Les seves notes van acompanyar l'accidentat descens del cotxet (amb nadó inclòs), per les interminables escales d'Union Station, enmig d'un infernal tiroteig entre els Intocables d'Elliott Ness i els sequaços d'Al Capone, en una escena parodiada fins a la sacietat. Un any avanç, un magistral Robert De Niro redimia els seus pecats i era acceptat per les tribus guaraníes

a les que poc abans havia donat caça, a 'La Missió'. Una escena desgarradora que no seria igual sense els commovedors acords del mestre italià. Sens dubte, gràcies a ell la música de cinema aconseguiria les més altes cotes d'excel·lència i va començar a ser vista com un gènere respectable (al menys al mateix nivell que l'alta música), convertint-se a més en un fenomen de masses. Dóna testimoni de la seva fama el que va succeir en un dels seus últims i multitudinaris concerts a Madrid, on es van esgotar les entrades al poc de posar-se a la venda i on es venien samarretes i abundant marxandatge del mestre italià, com si es tractés d'un icona del Rock. Ennio Morricone ha mort a la cúspide de la seva carrera, després d'haver recollit tots els premis haguts i per haver (l'últim, sense anar més lluny, el Princesa d'Astúries de les Arts), i just quan havia iniciat una espectacular gira de concerts que expandien el seu bast univers musical. Tanmateix, la seva mort també ens ha donat, com sol passar en aquests casos, moments

vergonyosos. Fa uns dies, en un mitjà nacional, públic i generalista, es feia un repàs a la seva carrera, amb la música de 'Amarcord' de Nino Rota de fons. Veure per creure. En una d'aquestes rares ocasions en què s'alineen els astres, la pèrdua d'Ennio Morricone ha coincidit amb la demolició del Cinema Alcázar i la posada en marxa de les sessions estivals de autocine, la qual cosa ens ha permès fantasiejar amb una hipotètica projecció de 'Cinema Paradiso' a Sóller. Esperem que les autoritats municipals ho tinguin present per a futures sessions. A l'igual que a Itàlia, la dictadura feixista també ens va robar milers de petons cinematogràfics que una nova generació d'espectadors podrien redescobrir, amb ulls vidriosos, al temps que la màgica i commovedora partitura del tema final ressona hipnòtica en el nostre Vall. No se m'acut una millor manera d'homenatjar el gran Ennio Morricone. Buon viaggio, Maestro!

J. A. Sarriá