

Parlem de cuina

# Plats de tardor. Arriba el temps dels bunyols



Com no volem que no m'agradi aquest ofici? Si crec que seria més ràpid comptar els dies sense temàtica gastronòmica que els que en tenen. I és que d'una banda pegam a s'altre: encara no hem paït les llepolies gastronòmiques estiuenques; quan ja ens cabussam directes a la cuina per a fer bunyols, lioneses, crespells i prendre una copa de vi dolç. I això només és el principi, aviat vindran torrons, porcelles, indiots, polvorons, ametlles... i després les torrades... i després les panades... i els cocarrois... i els rubiols. L'estrany és arribar a l'estiu i no haver rebentat el camí... encara sort que el Bon Jesús ens va fer la pell flexible.

Ara sí, fora bromes, menjau de tot i amb moderació, feis exercici i, si feis porcella rostida, amb saïm queda millor. Ara que arriba Santa Úrsula és temps de bunyols, així que aquí us deix algunes receptes per a fer aquest dolç i gaudir dels primers plats tradicionals de la tardor.

## Bunyols de forn

Ingredients per a fer una bona palangana: 1 litre d'aigua, 800 grams de farina fluixa, 400 grams de saïm o mantega, 25 ous sencers i sal.

## Elaboració:

Posau a coure l'aigua amb la sal i el greix. Un cop diluït aquest, afegiu la farina (tota de cop) i deixau-la coure uns 2 minuts, sense deixar de remenar.

Llavors (i fora del foc i essent un poc tebi) anau afegint els ous un a un sense deixar de remenar.

Respecte als ous, tal vegada tots no hi vagin, mirau que quedi una textura per a poder formar amb màniga. Un cop feta la massa, ja podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure-ho a forn fort (190°C) uns 5 minuts. Una altra opció és fregir-los

Un consell. Si els feis al forn, abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta, foradau-los i deixau-los coure uns minuts més. Així surt tot el vapor de dintre i després, un cop freds, no queden aixafats. Pel farciment, podem emprar nata muntada o crema pastissera.

## Bunyols de patata o moniato

Ingredients per a fer una trentena de bunyols: 3 ous sencers, 125 grams de llet, 125 grams d'aigua, 500 grams de puré de patata, moniato o mesclat, 500 grams de farina fluixa, 30 grams de llevat de pa, un polset de sal, 1 cullerada de saïm. Oli per a fregir i sucre per a empolsar.

## Elaboració:

Mesclau tots els ingredients de la massa fins a aconseguir una pasta homogènia, deixau-ho tovar 1 hora a temperatura ambient. Després, feis unes bolletes amb l'ajuda d'una cullera i fregiu-les dins abundant oli calent. Un cop freds, podeu espolvorejar-los de sucre o mel.

## Bunyols de fruites amb cervesa

Ingredients per a 4 persones: 2 pomes, 2 peres, 2 plàtans, 1/2 litre de cervesa, llevat de pa 20 grams, sucre i canyella, farina, oli de gira-sol.

## Elaboració:

Pelau i tallau les fruites en trossos grossos i deixau-los en remull dins la cervesa uns 30 minuts. Colau i reservau la cervesa. Ara, a la meitat de la cervesa, li heu de posar el llevat i la farina fins a aconseguir una crema untuosa, dins la que passarem les fruites, per després escórrer un poquet i fregir dins oli ben calent. Un cop fredes, passau-les per sucre i canyella i ja podeu servir.

## Bunyols cruixents de plàtan i sèsam

Ingredients 4 persones:

4 plàtans, 25 grams de maizena, 25 grams de farina, 1 ou, un poc de sal i una cullerada d'oli de gira-sol.

## Elaboració:

Tallau els plàtans a trossos regulars. Mesclau la resta d'ingredients fins a aconseguir una crema homogènia.

Passau la fruita per aquesta crema i fregiu-la dins abundant oli calent.

## Caramel de sèsam

Ingredients:

200 grams de sucre, 25 grams de mantega, 2 cullerades de llavors de sèsam.

Posau a coure tots els ingredients fins a aconseguir una caramel doradent en el que submergirem els plàtans fregits, que posteriorment remullarem ràpidament dins un bol amb aigua i gel a fi d'aconseguir una cobertura cruixent. Dins l'aigua han d'estar-hi el mínim possible. Escórrer de nou i ja podeu servir.

...I uns de salats

## Bunyols de bacallà

Ingredients (6-8 racions):

250 ml d'aigua, 140 grams de farina, un pessic de sal, 80 grams de mantega, 3-4 ous, 250 grams de bacallà dessalat i ben escorregut, all i julivert picat.

## Preparació:

1. Posau a bullir l'aigua amb un pessic de sal i la mantega. Quan comenci el bull retirau del foc i afegiu la farina de cop. Remenau amb força i tornau al foc fins que la pasta es desenganxi de les parets i quedi compacta i seca.

2. Retirau del foc i afegiu els ous d'un en un sense deixar de remenar. El quart ou tal vegada no l'afegireu tot. Per agafar la massa amb una espàtula s'estira formant una tira estable la pasta ja està feta. No ha de quedar molt clara perquè no pujaria.

3. Picau el bacallà ben menut. Picau l'all i el julivert i mesclau-lo amb el bacallà. Ajuntau el picat amb la pasta dels bunyols. Mesclau,

rectificau de sal i ja podeu fregir-los.

Bona Setmana i Bones Verges  
parlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández



Afinant

# Quan les oques van al camp

Estic quasi segur que Mozart no s'hagués imaginat mai, que després de 231 anys, la melodia que estava de moda i que convertí en una preciosa peça formada per unes variacions pianístiques, seguiria sonant a les escoles, sortiria a la televisió i en milers i milers de joguines infantils, a

través dels seus mecanismes.

Si heu estat atents al títol, em refereixo a la cançó «Quan les oques van al camp», o «Cada dia al dematí», «Twinkle twinkle little Star», «Estrellita del lugar»... El compositor la titulà: Dotze Variacions en do major sobre el tema «Ah! vous dirai-je, maman» K.265. Estam a l'any 1788.

Composades sens dubte amb una finalitat pedagògica, el músic agafà la melodia, la va «vestir» de diferents maneres, jugà amb ella, la pintà de varis colors, li va fer canvis rítmics, etc. Em refereixo a la forma compositiva *Variació*.

Sempre he pensat que aquesta peça musical bastant breu, gairebé 12', és una porta d'entrada al meravellós món de la mal anomenada música «clàssica». Un món massa minoritari (juntament amb el jazz) avui en dia.

Un dels propòsits d'aquesta humil secció seria intentar apropar una mica aquest univers musical a la gent. Sobretot a la que no té o no ha tengut oportunitats per fer-ho. Mitjançant recomanacions discogràfiques, de músiques i dels seus intèrprets, indicant petites i grans joies que val la pena escoltar. La idea és obrir finestres. Només farien falta

dos requisits: curiositat i paciència. Aquesta darrera és fonamental, ja que estam avesats a escoltar músiques massa simplistes i és clar, suposa adaptar i canviar un poc la manera d'escoltar la música, sobretot de fitxar-nos en més detalls.

El disc que us recomano escoltar és del segell EMI (ara Universal Music Group). Forma part de la integral de les variacions per piano que composà Mozart.

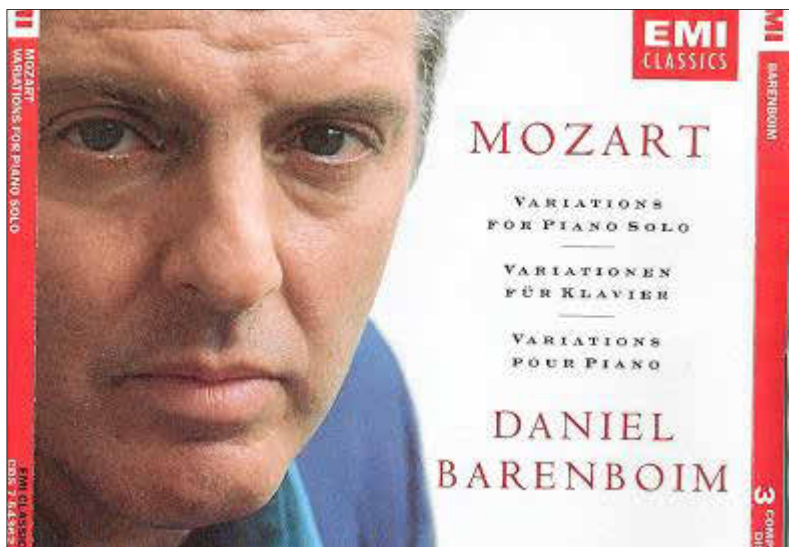
Si us ha agradat aquesta obreta, en podeu provar d'altres del músic, inspirades en melodies de compositors de la mateixa època. L'artista encarregat de la gravació és el pianista i director Daniel Barenboim (nacionalitzat argentí, israelí, espanyol i palestí!). Una eminència que sortirà més vegades per aquí.

Una anècdota: aquest home va fer que la música de Wagner tornàs a sonar a Israel, des de que els nazis se la fessin seva durant la II Guerra Mundial. Us podeu imaginar l'escàndol que suposà a Jerusalem, que fou el lloc de l'esdeveniment.

Si el voleu seguir pel youtube, té diversos programes molt breus per iniciar-se en el món musical clàssic. Atenció a la secció «5 minuts on...», és simplíssima però us agradarà. I ja per acabar, i tornant a la peça: escoltau-la en un *fortepiano* (un fareu una idea de com podia sonar en aquells temps del clacissisme), en la versió d'en Ronald Brautigam.

P.S. No us oblideu d'escoltar-la en versió organística! (La que tenc és la del segell Naxos, tocada per János Sebestyén).

Jeroni Rullán



Caràtula del segell EMI, actualment Universal Music Group