



## PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández  
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM  
✉ parlemdecuina@hotmail.com

# BalearSkills 2023

És una competició que combina l'ensenyança amb el sector laboral. Hi participen alumnes de Formació Professional, amb la implicació de l'institut de Sóller en la modalitat de cuina

El passat mes de maig es va celebrar el concurs d'alumnes d'FP. Durant una setmana es varen dur a terme les competicions de 16 especialitats d'FP, entre elles la de cuina.

En aquesta modalitat hi varen participar 8 alumnes dels diferents centres d'FP de les illes. Del nostre IES, hi participà en Dani Rojas Mollà.

En aquesta ocasió s'havien de preparar 5 plats amb base de xot i ametlles i altres 5 amb base de vainilla i garroves. Al final, i després de demostrar tots un alt nivell, el premi final de cuina i gastronomia va recaure en l'alumne Erik Martín Fidelaire (CIFP Juníper Serra), que representarà a la nostra comunitat autònoma en el proper Spain Skills, a Madrid.

### Què són els Skills?

Espanya, el 1946, tenia necessitat de treballadors qualificats. D. José Antonio Elola Olaso, que era director general de l'OJE (Organització Juvenil Espanyola),

va tenir una idea: calia convèncer els joves, així com els seus pares, els mestres i els possibles ocupadors, que el seu futur depenia d'un sistema eficaç de formació professional.

D. Francisco Albert-Vidal, juntament amb altres directius de l'Administració (D. Antonio Almagro Díaz i D. Faustino Ramos Díaz), van encarregar a D. Diomedes Palencia Albert, aleshores director del "Mare de Déu de la Paloma", el centre de formació professional més important d'Espanya, l'organització d'una competició de destreses entre estudiants de formació professional. D'aquesta manera es pretenia estimular l'esperit competitiu entre els joves estudiants i els professionals de l'ensenyament. Així, les empreses tindrien ocasió de discutir els resultats i el públic visitant podria tenir una visió directa de l'àmplia oferta d'especialitats mostrades i el seu grau de desenvolupament. Des del principi, els organismes de l'Estat, les empreses i les escoles religioses de formació professional es van mostrar interessats a la idea.

Aquesta idea simple, però brillant, de veure persones de diferents oficis als seus llocs de treball, va resultar ser un gran èxit. Així, el 1947, es van iniciar els campionats, amb la participació de joves estudiants dels centres d'FP i aprendents d'empreses públiques i privades, tots menors de 21 anys. En aquest primer Concurs Nacional de Formació Professional que va tenir lloc a Madrid, comptà amb la participació de prop de 4.000 joves d'una dotzena d'oficis mecànics.

Des del primer moment va destacar



la participació dels centres docents públics i privats, la col·laboració de diversos ministeris (Educació i Ciència, Treball, Indústria) i la contribució de nombroses empreses (Renfe, Standard Eléctrica, Siemens, Marconi, General Eléctrica Española, Altos Hornos de Biscaia, etc.).

Al principi, només Portugal es va mostrar interessat en el projecte. Al mes de desembre de 1950, i amb caràcter experimental, es va organitzar el Primer Concurs Internacional. En aquesta primera competició hi van participar dotze joves de formació professional de Portugal i Espanya. Van assistir com a observadors representants d'Argentina, Xile, Perú i Mèxic.

Davant la difusió d'aquesta iniciativa espanyola en mitjans diplomàtics acreditats a Espanya, es va arribar, el 1953, a aconseguir la participació de joves d'Alemanya, el Marroc, el Regne Unit, França i Suïssa. En els anys següents van anar incorporant-se a les competicions la resta de països europeus que avui dia formen part de l'organització internacional.

Les sis primeres competicions internacionals es van organitzar i celebrar a Espanya a la dècada dels anys cinquanta, a diversos llocs com Madrid, Gijón o Barcelona.

L'últim cop que Espanya va organitzar una competició va ser el 1975, tot i que va continuar participant fins al 1991, moment en què va abandonar l'organització internacional.

El maig de 2005, durant l'Assemblea General que va tenir lloc a Hèlsinki, Espanya torna a l'organització com a membre oficial. Des del 2006, el Ministeri d'Educació, a través de la Direcció General de Formació professional i amb la col·laboració de les administracions educatives de les comunitats autònomes, ha promogut la realització de competicions nacionals sota la identificació de SpainSkills, i ha participat en diferents campionats mundials i europeus.

El primer BalearSkills va ésser l'any 2007. Si en voleu saber més sobre aquesta competició, teniu més informació aquí:

<http://www.cuinant.com/skills.htm>

<https://sites.google.com/iespuigdesafont.cat/balearskillscuina2021/p%C3%A0gina-dinici>

### CUINA DE TEMPORADA:

## Xot amb crosta d'ametlles

### INGREDIENTS (5 persones)

- Carn: 5 bocins de costellada de xot (carré, 200/250 gr. per persona, que equival a 1000/1250 gr. de peça de carn), sal, pebre bo negre i oli d'oliva verge.
- Salsa: 2 copes de vi negre, 1,5 litres d'aigua, escapçió de xot (les restes de la neteja del carré), bresa (verdures i herbes aromàtiques).
- Cuscussó: 400 gr. de sucre (optatiu), 400 gr. de pa ratllat, 200 gr. de saïm (o oli d'oliva), 100 gr. d'ametlles gra, 100 gr. de panses, 4 cullerades d'aigua i peladura de 2 llimones.
- Puré a la Mallorquina: 500 gr. de patates i 100 gr. de sobrassada, 3 cullerades de mel, sal i pebre bo, un tassó de llet i una cullerada de mantega.
- Guarnició: Nispros.

### ELABORACIÓ:

- Netejam la carn i preparam les peces de carré, deixant peces amb dues o tres costelles per ració. Tota la carn i ossos resultants els guardarem.
- Dins una greixonera o paella marcam la carn ben assaonada amb un rajolí d'oli d'oliva. També hi marcam totes les restes de carn resultants de l'especejament.
- Retiram les peces de carré marcades i les reservem. Dins la mateixa paella seguim daurant les restes de carn i quan agafin un bon color hi afegim una bresa en brunnoise. Desglaçar amb el vi i ho posam tot a coure, cobert d'aigua, per espai d'una hora. Aquest brou el farem coure de forma que vagi reduint fins a aconseguir la textura desitjada.
- Pelam i arreglam els vegetals per al puré i els posam a coure amb abundant aigua amb un pols de sal. Un cop cuit, colam i reservem. També guardam l'aigua de la cocció.
- Dins una paella caramel·litzam la mel amb la sobrassada, vigilant que no es cremi. L'afegim als vegetals bullits i tot ho passam pel passapurés. Si és necessari podem arreglar la textura del puré amb un poc d'aigua de la cocció o bé un poc de llet. Posar bé de sal i pebre.
- Preparam ara el crumble mesclant tots els ingredients i anam empastant fins que tinguin una textura de pasta brisa. Cobrim el carré amb aquesta pasta i ho enforam a 180 °C 15 minuts.
- Els nispros els passam per la paella on hem passat la sobrassada.

### ESCOLA DE CUINA:

- La carn de xot és una de les carns més completes nutricionalment.
- S'engloba en el grup de carns vermelles i, en aquest mateix grup, destaca per ser una de les més nutritives juntament el boví o l'ànec.
- La carn de xot és un dels aliments que no hem d'oblidar en la nostra dieta. No cal consumir-la cada dia, però sí incloure-la un cop per setmana.
- És una carn rica en proteïnes d'alt valor biològic, que contribueixen a l'augment i la conservació dels músculs.
- La carn de xot ajuda a un millor creixement i a un progrés normal dels ossos dels més petits.
- Conté niacina, més coneguda per vitamina B3.
- Té vitamina B6 i B12, les quals contribueixen al funcionament normal del sistema immunitari i una formació correcta de glòbuls vermells.
- Posseeix també un alt contingut en potassi, mineral necessari per al bon desenvolupament del nostre sistema nerviós.