

Col·laboració

Viatge de nuvis a Sóller en els anys cinquanta

L'altra setmana Sóller acollí una gran visita: Madò Margalida Barceló «Ballarina» de Vilafranca de Bonany, que ja ha fet els noranta tres anys. Es va casar, després de festejar catorze anys, l'onze de febrer de 1953 amb mestre Joan Oliver Bauza «mascarat» ferrer d'ofici i decidiren fer el viatge de nuvis a Sóller. Cap dels dos hi havia estat mai a Sóller, però tenia fama de poble important i tenien ganes de conèixer-lo. Vengueren en tren i encara recorda amb emoció quan el tren guaità a la Vall, amb el poble i el Puig Major al fons, la verdor dels tarongers i aquelles muntanyes tan altes. A Vilafranca no tenien tot allò. Tot era pla. Els nuvis varen romandre dos dies a l'Hotel Ferrocarril, tot un luxe. Un dormitori molt acollidor, un gran menjador molt ben servit per personal tot mudat. El menjar, extraordinari.



Una de les habitacions de l'hotel Ferrocarril de Sóller dels anys 50.

El primer dia anaren amb el tramvia al Port, on feren un bon dinar al restaurant Marysol. La resta del temps el passaren fent voltes pels carrers de Sóller, contemplant les cases de pedra amb les seves grans entrades ben guarnides amb mobles preciosos i els corrals, al fons de l'entrada, tot enramellats i plens de verdor i color.

El seu marit, bon ferrer d'ofici, s'embambava davant les balustrades de ferro i quan va veure els reixats de les finestres del Banc de Sóller no s'en podia donar passada. Això és saber manejar el ferro, deia

ell i s'hi atracava per veure-ho de més aprop per quedar-li dins son cap i poder intentar fer aquells ferros a la seva fornada de Vilafranca.

Madò Margalida «ballarina» no havia tornat a Sóller des del seu viatge de nuvis. Vilafranca queda enfora. Però la presència a Sóller, amb motiu de feina, del seu nét preferit i convençuda per sa filla que l'acompanyà, havia decidit venir. Els ulls l'hi espirejaven quan caminant pel Born me contava aquests fets i vessava d'alegria al tornar veure els reixats del banc, la

balustrada de l'església, la claustra de l'estació i el lloc on hi havia el menjador i el jardí de l'hotel Ferrocarril.

Gràcies Madò Margalida per compartir els vostres records i la vostra estimació. Tornau prest a Sóller per recordar-nos als sollerics el que tenim i que no sempre sabem apreciar com pertoca així com la gran tasca que estam obligats a fer per conservar-ho.



Reixat del Banc de Sóller.

Pere Frontera Alemany

Parlem de cuina

Postres d'estiu (I)

Per a aquest dies tant calorosos del mesos 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 relax a la calor estiuenca.

Abans de començar us donaré alguns consells per a poder fer aquest tipus d'elaboracions. Pensar en adquirir una geladora pot esser una bona elecció estiuenca. Per uns 50/60 euros trobareu màquines per a fer gelats molt pràctiques.

En cas de no tenir-ne podeu optar per a una bomba de gelats tradicional.

També podeu fer gelats usant el congelador tradicional. Sols heu de tenir sa precaució d'anar remenat les cremes que es va gelant. Més o manco cada 2 hores heu de remenar fins a aconseguir la textura desitjada.

Les cremes amb base de nata o llet les anomenam "gelat". Per contra si la base és un almívar o suc de fruites seran "sorbets o granissats"

L'adició de sucre i/o alcohol a n'aquestes bases actuaran d'anticongelant en el resultat final i ens quedarà tot un poc més cremós. Per a evitar que ens quedin "vidrets" producte de sa congelació, convé escaldar els suc i polpes de fruita amb un poc de llimona per "rompre" el sucre abans de la congelació. Tècnicament convertim el sucre en glucosa i fructosa: Sucre invertit. També hem de contemplar que les postres a base de llet i ous, s'han de pasteuritzar per a un consum segur.

Brownie amb gelat de iogurt, natilles de vainilla i fruits secs

Brownie: 500 grams de mantega, 250 grams de xocolata (70%), 400 grams d'ou sencer, 500 grams de sucre, 240 grams de farina fluixa, 160 grams d'anous.

Elaboració:

En primer lloc fondrem mantega i amb la mateixa calor hi dissoldrem la xocolata (no convé que pugui de 50°C); d'altra banda muntarem els ous amb el sucre fins que blanquegin i tripliquin el seu volum (10 minuts a marxa ràpida si ho feim a màquina).

En tenir la xocolata i la mantega foses i els ous i el sucre muntat ho mesclarem amb suavitat (vigilau que no estigui massa calent). Per a acabar hi afegirem la resta d'ingredients. Al final ha de resultar una crema esponjosa i suau. Preparam el motlle, l'omplim i ho enforam a 175°C durant 15 minuts (ho heu d'anar controlant, segons els motlle que useu).

Un cop cuit el podem treure del forn i desemmotllar, el deixarem refredar a temperatura ambient sobre una reixa. Si el deixam dins el motlle condensarà humitat i ens quedarà banyat.

Natilles: 4 rovells d'ou, 120 grams de sucre, 40 grams de farina de blat de moro, 50cl de llet 2 beines de vainilla, la pell d'una llimona sense la part blanca, 30 grams de mantega.



Elaboració:

En un bol posarem els rovells d'ou i els batrem enèrgicament fins que pugin el doble del seu volum, afegirem la farina i el sucre. Posam a encaldir la llet amb l'aroma i en esser tèbia una mica de llet l'afegirem als ous per evitar grumolls. La resta de llet la deixam infusionar durant 10 minuts. Ara, i amb la llet tèbia, l'abocarem amb suavitat al bol dels rovells. Tornam tota la crema a la casseroleta de la llet i la tornam a coure a foc suau (tota la mescla) i no deixarem de moure en tot el temps. Quan la crema comenci a agafar un poc de punt (espessir), la podem retirar del foc i filtrar a un bol que haurem refredat prèviament a la nevera. Tallarem la mantega a daus molt petits i podem posar-la a sobre de la crema perquè amb la calor es fongui i la crema no ens faci crosta.

Pel gelat de iogurt: Posarem un litre de llet a encaldir. Mentres dins un bol posarem 7 vermells d'ou, 200 grams de sucre i dos iogurts naturals. Tot això ho batrem fins que quedi ben integrat. Després tira a tira hi afegirem la llet tèbia. Deixarem refredar i un cop ben fred ja ho podem passar a sa màquina geladora.

Ara ja podem muntar els plats amb en cullerada de crema al centre del plat, sobre ella un fruits secs picats, unes fulles de menta i uns pètals de flors. A un costat posarem una ració del brownie i a sobre una quenelle de gelat de iogurt. A la foto d'aquest setmana podreu veure una màquina de fer gelats "vintage". Un electrodomèstic dels anys 80, d'aquells que anaven a 120.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies, aquí mateix.
parlemdecuina@hotmail.com
www.cuinant.com

Juan A. Fernández

