



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

De bolets i bunyols

L'olor d'humitat dels boscs d'alzines i la dels bunyols són senyals que l'estiu s'ha acabat

Setmana a setmana intent oferir-vos temes diferents entre ells i intento no repetir-me. No obstant això hi ha algunes vegades que no puc estar de parlar d'algunes coses malgrat siguin recurrents cada any en el mateixes èpoques. I és que no me puc resistir d'arribar a l'octubre i no xerrar-vos de bolets i bunyols. I ara me direu i què tenen a veure entre ells? Idò ben poc... Sols que sentir l'olor a humitat dels boscs d'alzines o l'olor d'un bunyol recent fet m'evocuen senyals inequívocues que l'estiu s'ha acabat i el fred és al cap de cantó... I què voleu... Se me desperta la vena sentimental i de sobte me comença a fer ganes un poc d'hivern.

Idò com que els bolets convé d'anar-hi prest començarem la jornada anant a trescar i xerrant de micologia.

La tardor és temps de bolets. I més si van caient ruixats i petites tempestes acompanyades de temperatures suaus. Aquest cap de setmana passat ja he anat a fer una volteta i la temporada no pinta gens malament.

Tot i que any rere any s'avisava i es fan campanyes per evitar una mala temporada de bolets, encara hi ha qui comet algun dels errors més comuns. Cometre'ls, perjudica l'hàbitat on es generen els bolets i les collites del futur.

- Remenar la molsa i la fullaca és el principal error que comet la gent. I és

que aixecar la molsa i la pinassa del lloc on troba un bolet malmet el miceli que ha generat el bolet, i això farà que el fong mori i no faci més bolets.

- Recollir els bolets corcats, massa vells o desconeguts no s'ha de fer. En primer lloc pel risc en la salut que comporta manipular bolets desconeguts i en segon lloc segur acabaran al fems sense fer la seva funció: dispersar espores a l'aire.

- Crec que tothom ja sap o hauria de saber que tallar bolets és com s'ha de fer. No arrabassar-los.

- Recollir i emportar-se tots els bolets que es troben pel camí no serveix de res si després, a tocar del cotxe o en arribar a casa, s'acaben llançant. «Si no el coneixes, no l'agafis».

- Les bosses de plàstic no estan permeses a l'hora d'anar a recollir bolets. El paner és l'opció ideal, ja que facilita que volin les espores que deixen anar els bolets cada minut i, per tant, en permeten la reproducció natural.

- Els bolets no necessiten ser netejats amb gaire aigua. És millor netejar-los tan aviat com sigui possible, perquè si la terra s'asseca és més difícil de treure-la, però sense banyar-los. S'ha d'usar una petita brotxa o la punta d'un ganivet. A vegades espolsant-los un poc ja basta.

I els bunyols?

Ja hem tornar a casa i mentre arreglam els bolets posam fer la pasteta i tot d'una posar-los a tovar. No són gens compli-



cats de fer. Sols un poc de paciència per a deixar-los reposar un parell d'hores, oli ben calent i a fer bunyols.

Els bunyols de patata i moniato mallorquins (bunyols de les verges) són una pasta fregida i la seva característica principal és el forat. Tradicionalment, i d'aquí el nom, els bunyols es mengen entre els dies 21 d'octubre (dia de les Verges) i l'1 de novembre (dia de Tots Sants).

Segons l'antiga tradició, la nit del 20 d'octubre, els joves anaven a cantar serenates a les fadrines, que els ho agraiïen amb bunyols i vi de moscatell. La llegenda conta que Santa Úrsula i les seves companyes viatjaven de Bretanya a Roma en pelegrinatge per casar-se. Les perilloses tropes bàrbares es creuaren pel seu camí i els guerrers les van matar totes. Tot i els dubtes numèrics, es parla de Santa Úrsula i les Onze Mil Verges. D'aquí la festa mallorquina de les Verges.

A Mallorca es fan bunyols de patata i moneato (fregits) i bunyols de forn o de vent (lioneses). No és fàcil fer-los el forat, però banyar-se les mans amb aigua ajuda a agafar-li el punt.

Els bunyols, per norma general, solen servir-se amb mel o amb sucre, tot i que també és molt típic menjar-los amb arrop, carabassat o fins i tot figat.

Pere d'Alcàntara Peña (1823-1906) ens mostra diverses formes de fer bunyols, a destacar:

- Bunyols de pasta bamba: Fets amb pasta de coca aclarida amb ous i aigua fins que estiga bé de fluixa per fer els bunyols.

- Bunyols d'arròs amb llet: Cuit l'arròs, el picaràs dins un morter de pedra i posat dins un ribell. Hi mesclaràs farina de xeixa fins que la pasta sigui ben dura. Després hi posaràs ous fins que la pasta sigui més clara i més apunt per a fer bunyols.

- Bunyols de patata: Se bull una lliura i mitja de patates (600 grams) i se pica, vuit vermells d'ous i els blancs en sabonera i un poc de farina.

- Bunyols de crema: Per a una mesura de llet (200 ml) se necessiten 5 unces de farina (166 grams), 3 ous, mitja copa d'aiguarent i un pilot de saïm com una ametlla. Aquest saïm se fon dins una greixonera i s'hi va posant primer la farina i després la llet, remenat sempre. En ésser dur, se retira del foc i se deixa refredar i s'hi afegixen els ous ben batuts i l'aiguarent. Se fan els bunyols a culleradetes, tenint en compte que l'oli no ha d'ésser gaire calent per fregir-los i que se les ha d'atupar mentre couen.

CUINA DE TEMPORADA:

Bunyols de forn, lioneses, profiteroles (pasta choux)

INGREDIENTS

- 1 litre d'aigua
- 800 grams de farina fluixa
- 400 grams de saïm o mantega
- 20/25 ous sencers
- Sal

ELABORACIÓ:

● Posar a coure l'aigua amb la sal i el saïm. Un cop diluït aquest afegiu la farina (de cop) i deixau coure un 2 minuts sense deixar de remenar. Llavors (i fora del foc i essent un poc tebi), anau afegint els ous 1 a 1 sense deixar de remenar.

● Un cop afegits tots els ous i amb l'ajut d'una màniga pastissera podeu anar fent les formes, sobre una placa amb paper de silicona o lleugerament untada amb saïm i coure a forn fort (190°C) uns 5 minuts.

BUNYOLS DE PATATA O MONEATO

INGREDIENTS

- 3 ous sencers
- 125 grams de llet
- 125 grams d'aigua
- 500 grams de puré de patata, moneato o mesclat
- 500 grams de farina fluixa
- 30 grams de llevat de pa
- Un polset de sal i 1 cullerada de saïm
- Oli per a fregir
- Sucre per a espolvorejar

ELABORACIÓ:

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



ESCOLA DE CUINA:

- Una altra opció es fregir els bunyols de pasta choux. Si els feis al forn, abans de finalitzar la cocció i amb l'ajuda d'una broqueta foradau-los i coure uns minuts més. Així surt tot el baf de dintre i després un cop freds no queden aixafats.
- Pel farciment podeu emprar nata muntada o crema pastissera.
- Pel que fa als fregits de patata, podeu provar nous sabors o textures mesclant aquestes amb carabassa o pastanaga bullida.