



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

@ WWW.CUINANT.COM

✉ parlemdecuina@hotmail.com

Panades i altres herbes

Per Setmana Santa és hora de preparar crespells, panades, robiols, formatjades...

Si hi ha una cosa que m'agrada de la cuina és que podríem passar tot l'any de festa en festa gastronòmica sense tocar en terra... com aquella frase feta que deia que un esquirol podia travessar el país d'arbre en arbre sense tocar terra (d'això ja deu fer molt). Doncs nosaltres som els esquirols de la cuina (ara que ho veig escrit no sé si aquesta accepció està molt encertada)... bé... però m'enteneu, no?

Ara s'atraca la Setmana Santa i és hora de preparar crespells, panades, robiols, formatjades, encasades, mones i cocarrois. Tot un bon ventall gastronòmic per a una cuina de final d'hivern i donar la benvinguda a la primavera.

Crespells

Crec que és de rebut abans de passar a la cuina que xerrem d'algunes coses d'allò que anam a cuinar. Per començar i anar per ordre: Els crespells es creu que són d'origen jueu, com les panades. La seva forma més típica és la de flor de sis pètals que faria referència a l'estrella de David que està formada per 2 triangles superposats. Els crespells a Mallorca es fan amb farina fluixa, saïm, oli d'oliva (si pot esser de Sóller millor), rovells d'ou, sucre i algun aroma com taronja, canyella o llimona rallada. Hem de tenir present que no hi hem de posar els ous sencers ja que el blanc de l'ou fa

que les pastes quedin dures i cruixents i no és el que volem.

A Menorca es fa un dolç com el crespell que anomenen pastissets. Curiosament els pastissets amb menys pètals (4 o 5) són per als pastissets llisos, i els que tenen més puntes es fan farcits.

Els motlles de crespells i els dels pastissets són una mica diferents, malgrat avui en dia apart dels motlles de flor típics ja en podem trobar de tota casta... Els darrers que he comprat són uns amb forma de pagès i pagesa.

Panades

Aquí ja entram en matèria 'densa'. Les panades es poden fer amb pasta dolça o pasta salada, farcides de xot, de tot tipus de carn, de pèsols, trempades amb cabell d'àngel, amb sobrassada o no, amb ceba o no, amb pollastre i curri i si ja volem sorprendre els nostres comensals les podem fer negres i farcides de sípia. Al meu canal de youtube en trobareu la vídeo-recepta. <https://www.youtube.com/watch?v=irniDihCriY>

Robiols

Si feim crespells no podem deixar passar l'ocasió per a fer-los ja que la pasta és semblant, si més podem usar la mateixa. Els podem fer farcits de crema, de brossat, de cabell d'àngel, de confitura, o de xocolata. Recordau no omplir-los massa perquè el farciment no ens surti, deixar-los ben tancats perquè no s'obrin; i igual que els crespells, no hi poseu gaire blanc d'ou que asseca la pasta. Si posau massa sucre també us quedaran massa secs.

Encasades

Les encasades són unes pastes tradicionals molt antigues i també d'origen jueu. Me les ensenyà a fer el meu mestre Toni Pinya. És una d'aquestes receptes que gairebé han desaparegut (un dia en faré un article amb aquest tema).

Són grosses, com una panada grossa, però amb forma de cúpula i completament cobertes de sucre en pols. De fet us han de quedar mans i cara ben ensucrades a l'hora de menjar-les. Com ja haureu deduït el seu gust característic els hi dona el brossat que porten. Podríem dir que són les germanes (o padri-

nes) de les duquesses i les formatjades. Les encasades encara en mantenen en alguna pastisseria tradicional per Catalunya, però aquí pràcticament han desaparegut.

Els ingredients de les encasades són compartits amb la resta d'elaboracions d'aquest article. Ingredients (6 peces): Per la pasta: 250 grams de farina; 80 grams de sucre glacé; 2 ous, una miqueta de sal i un poc de vainilla

Farcit: 200 grams brossat; 3 ous (rovells i blancs per separat); 30 grams de farina; 30 grams de sucre glacé. Per decorar: sucre pols en quantitat.

Es mesclen tots els ingredients per fer la pasta, cal aconseguir que sigui homogènia i fina. Quan la tinguem preparada fem 12 discos iguals, amb l'ajut del corró, no han de ser gruixats, si no el més fiets possibles.

Ara mesclam el brossat amb el sucre, la farina i els rovells. A part, muntam els blancs a punt de neu, a mig muntar, hi afegim una mica de sucre normal perquè quedin més forts. Els afegim delicadament, a la resta d'ingredients. Agafam 6 dels discs i els posam damunt d'una llaua que pugui anar al forn untada de mantega o damunt de la làmina de silicona. Repartim la pasta del brossat damunt dels 6 discs i els tapam amb els altres 6. Segellam les vores formant un cordonet (com les panades). Pintam la superfície amb rovell d'ou.

Enfornam a 180° (el forn evidentment, caldrà que ja estigui calent). Estaran cuites quan la superfície tingui un color dauratet. Traiem les encasades del forn (si tot ha anat bé, ens hauran format una cúpula). Quan siguin fredes, les cobrim amb una generosa capa de sucre en pols.

Cocarrois

Amb una pasta semblant a la de les coques de verdura, els podem farcir de ceba, de verdures amb pancès i pinyons, de julivert, de ceba, de pinya (colflori), o de formatge de cabra. Això sí, sempre ben trempada la verdura amb oli d'oliva, pebre bord dolç. La pasta ha de quedar lleugerament cruixent un cop cuinada. I igual que les panades els podeu congelar un cop cuinats i 'dossificar-los' segons n'estiguen necessitats.

Perfecte per posar dins la motxilla i sortir a trescar.



CUINA DE TEMPORADA:

Panades

INGREDIENTS

- 1 kg i mig de farina de força (o la que agafi).
- 500 grams de saïm.
- 200 grams d'aigua tèbia.
- 4 rovells d'ou.
- 150/200 grams d'oli d'oliva.
- 1 cuixa de xot desossada.
- 200 grams de panxeta.
- 200 grams de sobrassada, pebre bo i sal.

ELABORACIÓ:

- Desossau la carn i la tallau a trossets petits, la posau bé de sal i pebre bo i la mesclau amb la panxeta i la sobrassada, també picades. Apart i dins un bol, mesclau l'oli el saïm i els rovells; ho bateu bé fins a obtenir una consistència cremosa. Ja podem afegir-hi l'aigua i la farina, poc a poc.
- Amassarem bé el conjunt. Procedim a fer bolletes de 80 grams i un cop fetes, les xaparem en dues (una de 60 grams i una altra de 20).
- Amb les bolles grosses farem una cassoleta amb les mans, que omplirem amb la carn trempada (es poden posar xixols, ceba picada o cabell d'àngel) i amb les bolles petites farem tapadores.
- Courem a foc mitjà (170°C) 30 / 40 minuts.

Panades Dolces

Ingredients: una dotzena de rovells d'ou; 400 gr. de sucre; 400 gr. de saïm; el suc de 3 taronges i la farina fluixa que agafi.

Panades Dolces (2a recepta)

Ingredients: 6 rovells d'ou; 400 grams de sucre; 400 grams de saïm; 3 taronges sucades; 1 llimona rallada; un tassó d'aigua i la farina que agafi.

Panades salades

Ingredients: 400 grams de saïm; 400 grams d'aigua; 200 grams d'oli i la farina que agafi.



ESCOLA DE CUINA:

En aquest article m'ha faltat xerrar de les mones, però degut a la seva complexitat i varietat bé mereixen un text individual. Per anar fent boca, un deixo alguns apunts.

- Les mones tradicionals de Pasqua són uns pastissos (esponjosos) decorats amb figuretes de xocolata. També se denominen mones a les peces de xocolata totes soles.
- La mona de Pasqua és una tradició que simbolitza que la Quaresma i les seves abstinències s'han acabat.
- Tradicionalment les mones es mengen el diumenge i el dilluns de Pasqua.
- És un dolç que ja en troben referències d'ell en el segle XV.
- Actualment les mones presenten una gran diversitat, encara que abans generalment eren rodones.
- La setmana que ve seguirem endolcint la Setmana Santa.