

Parlem de cuina

## Fruita (II). Receptes

**P**er a acabar d'arrodonir el tema de la setmana passada, res millor que un bon seguit de receptes. Elaboracions amb fruites, bones de fer i nutritives realitzades amb fruites crues, cuites, triturades o gelades. Bon profit.

### Broquetes de fruita amb cervesa

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

Elaboració: Pelau i tallau les fruites en trossos grossos i deixau-les en remull dins la cervesa uns 30 minuts. Després colau-les i afegiu-hi a la meitat de la cervesa, el llevat i la farina fins a aconseguir una crema untuosa, dins la que passarem les fruites, per després escórrer un poc i punxar a les broquetes de fusta. Fregiu dins oli ben calent. Un cop fredes passar-les per sucre i canyella i servir.

### Crema freda d'avocats

Ingredients: 2 kg d'avocats- 3 litres de brou d'au-1/2 litre de nata, sal, pebre bo blanc.

Elaboració: Pelau els advocats i triturau amb la meitat del brou, ja fred. Rectificau de sal i de densitat amb més o manco brou. Un cop tinguem la densitat de crema desitjada, afegiu-hi la nata freda i servir.

### Crema de meló amb menta fresca

Ingredients: 3 melons (aprox. 2-3 kg de pes total) - 2 litres de brou d'au- 1 litre de nata- 2 iogurts naturals- menta fresca picada- sal i pebre bo blanc

Elaboració: igual que la crema anterior, afegint-hi els iogurts i la menta picada al final.

### Amanida d'anous, taronges i dàtils

Ingredients: 1 lletuga tallada en Juliana, 100 grams de dàtils, oli d'oliva, suc de llimona.

Raspadura de pell de llimona, 1 cullerada de canyella, 3 taronges pelades al natural.

100 grs d'anous picades i sal.

Elaboració: Picau els dàtils (sense pinyol). Mesclau el suc de llimona, l'oli, la canyella, la sal i homogeneïtzau bé tota la mescla. Repartiu la juliana de lletuga als plats, decorau amb la taronja i els dàtils picats juntament amb les anous. Regau amb la salsa tot just abans de servir.

### Sorbet de Clementines

Ingredients per a 10 persones. 1 litre de suc de clementines, 500 grams d'aigua, 500 grams de sucre 1/4 de copa de Cointreau.

Elaboració: Posau a bullir uns minuts el sucre i l'aigua, i en calent afegiu-hi el suc de fruites. Deixau refredar i posau dins la màquina geladora juntament amb el licor.

### Llom de porc amb fruites

Ingredients per a 4 persones:

4 peces de carn de 200-250 grams, mantega, sal i pebre bo, 300 grams de pomes, 1 pot de confitura de fruites del bosc, 1 porro, 3 patates. 1 copa de Cognac. Salsa perrins.

Elaboració:

Assonau la carn i marcau-la dins una pella amb la mantega, flamejau amb el Cognac i afegiu-hi la salsa perrins. Retirau la carn, i dins la mateixa pella afegiu-hi les pomes a daus petits i saltejau-les. Un cop dauradetes afegiu-hi la confitura de fruites i la mateixa quantitat d'aigua. Deixau reduir, tornar a afegir-hi la carn. Deixau cuinar fins a la total cocció.

A part tallau el porro a tires fines i fregiu-lo. Tornejau les patates, bullir-les i després glacejau-les

### Bunyols cruixents de plàtan i sèsam

Ingredients per a 4 persones:

4 plàtans, 25 grams de maizena, 25 grams de farina, 1 ou, un



poc de sal i 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.

Acabau aquest postre amb un 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 daurat en el qual submergirem els plàtans fregits, que posteriorment remullarem ràpidament dins un bol amb aigua i gel a fi d'aconseguir una coberta cruixent.

Bona setmana i bon profit. Felip Sant Pere.

Juan A. Fernández



Col·laboració especial

## La biblioteca de Son Antic de Biniali i el llistat de telèfons de Sóller de l'any 1932

**F**a uns anys ens convidaren a dinar a una finca de Biniali – Son Antic- i si bé vaig quedar embambat amb l'antic celler que pens feia més de cinquanta anys que no l'empraven, el que realment em va entusiasmar fou la biblioteca.

Quina quantitat de llibres, revistes i documents!

El seu propietari: Don Marià Jaquotot Molina havia nascut l'any 1895, morint als 97 anys.

He indagat un poc sobre la vida d'aquest important personatge mallorquí i vaig quedar sorprès de la seva trajectòria i plena i llarga vida que mereix molt més espai que un petit article.

A la seva necrològica publicada a la revista de la Societat d'Història de les Balears, escrita pel seu gendre solleric Jeroni Orell Casasnovas, ens conta que després d'estudiar Comerç es va iniciar en la feina, obrint un magatzem de construcció i una teulera a Santa Maria. Més tard va dirigir l'explotació de

les mines de lignits de Binissalem. Fou un gran aficionat a la numismàtica, arribant a tenir una important col·lecció.

L'any 1950 per la seva gran amistat amb Andreu Crespí i Andreu Muntaner Darder es féu soci de la Societat d'Història Natural en la qual va col·laborar molt activament.

Era molt amic amb Joan Mascaró i Francesc de Borja Moll, compartint amb ells el gran amor a la llengua catalana, llengua que sempre va utilitzar en la seva escriptura.

Admirava l'Esperanto, llengua que coneixia i practicava, ja que li permetia estar en relació amb amics d'altres països. Es va dedicar tota la vida a la lectura i, malgrat els seus anys, no va perdre el sentit de l'humor, que el va acompanyar tota la vida.

No és estrany que arribàs a tenir els llibres i publicacions que guardava a la seva biblioteca i amb els que em vaig embambar fins que em cridaren per dinar.

Havent dinat vaig demanar per poder tornar a la biblioteca i fotografiar el que m'havia cridat més l'atenció.

Una de les coses que vaig reproduir és la plana de Sóller de la Guia telefònica de l'any 1932.

A Sóller hi havia 42 telèfons.

L'Ajuntament tenia el número 1 i la Central Telefònica situada al Far de Punta Grossa, tenia el 42.

Hi trobam el Banc de Sóller, el Crèdit Balear i la Caixa de Pensions, el Ferrocarril i El Gas. L'Hotel Ferrocarril, la Fonda El Guia, la Societat La Union, cinc fàbriques de teixits i tres d'embotits, el notari, un dentista, les imprentes Marques i Calatayud, una ferreria, un electricista, un "colmado", un forn de pa, una ferreteria, un magatzem d'olis i un de ciments. La resta de telèfons són de particulars o no hi consta l'activitat.

Me va cridar l'atenció les absències: no hi ha cap metge ni cap farmacèutic. Tampoc tenien telèfon la rectoria ni les comunitats religioses.

A la mateixa plana de Sóller hi consten el pobles de Santanyí i Selva amb un sol telèfon i Sineu amb 11 telèfons.



SOLLER			
Aguiló Colom, Vicent- Tujats- Binissalem, 5	31	Crédito Balear (Socor)- El A. Maua, 1	6
Aguiló Francesc, J.-P. Isidre, 4	31	El Gas, S. A. (Gas)- E. A. S.	8
Aguiló Pomer, José- Lassa, 5	9	Estades Alberti, Ansoa- Telfón	
Aguiló Pomer, José- Embotits- C. A. Elgueta	20	Pl. Constitució, 15	11
Altemora, Ferrnades- E. Bayes	25	Ferrocarril de Sóller- Oficinas- Castaño, 1	10
Arborea Oliver, F.-C. Via, 97	40	Fartaga y Cia, José- Ansoa- Cetro, 15	11
Arsostandino- Pl. Constitució	1	Fartaga Forteza, F. Ferret- Lassa, 40	39
Banco de Sóller- Pl. Constitució, 16	13	Fartaga Forteza, José- Mar, 5	39
Berast Llof, José- Gosa Via, 4	16	Fartaga Rey, José- Colom- Bland, 2	16
Berrast, Guillerma- República, 24	39	Ferreira y Pels- Tujats- Lavadero, 3	3
Borja Pastor, José- Lassa, 7	12	Jabre, Francisco- Balears, 31	23
Caixa Pensions Vejer Abona- Pl. Constitució, 18	20	Juan Rey, Jaime- Tujats- Balears, 15	15
Calatayud Caldas, S.- Lassa, 11	31	Iladé Berrast, Miguel- Lassa, 25	7
Calatayud Alcover, Bernardo- O. Góms, 60	14	Lladó Berrast, Miguel- Pabellón- Alcover	24
Caixa, Benaventura Tauló- Calatayud	41	Margalef Arborea, A.- Cetro	20
Cell Piza, S. Sànti- Vici- Vici- Magrana, 1	39	Margalef Arborea, S.- S. Bartolomé, 17	5
		Piza, Juan- Obispo- O. A. Vicens, 11	30
		Piza, Sérvica, A. Doncel- Lassa, 20	30
		Pons Oliver, Francisco- C. A. Favaloro, 371	37
		Ruiz y Mayol, Tujats- Balears, 48	4
		Sala i Pla Tauló- Góms, 38	24
		Sociedad Telefónica Nacional de España	2
		Suave Colom, V. Beldi- P. Castaño, 5	10

Vertaderament Sóller l'any 1932 era un poble molt avançat. Gràcies Don Marià per recollir i deixar-nos la seva extraordinària biblioteca i sobretot als seus descendents per conservar-la i deixar-nos rebostejar-la.

Pere Frontera Alemany  
del Grup de Recerca i Estudis Sollerics (GRES)

