



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Cuina digital 100% 'producte local'

En algunes ocasions deixam de costat la cuina per navegar pel món digital i les webs

De tant en tant a n'aquesta secció deixam a un costat la cuina i els fogons els bescanviam per l'ordinador i la xarxa. Doncs per a la secció d'avui «navigarem» pel món digital i gaudirem i descobrirem algunes webs, blocs i curiositats amb la cuina i la gastronomia com a eix central. En altres ocasions que he fet recopilacions semblants he parlat tant de blocs i webs de la nostra terra com foranes. Ens aquesta ocasió usarem sols 100% «producte local».

Començarem el nostre viatge gastronòmic visitant la web <http://www.marratxipedia.com>. Una enciclopèdia virtual 'on line' sobre qualsevol aspecte relacionat amb el municipi de Marratxí. La idea d'estructurar aquesta enciclopèdia va sorgir des del moment que la revista *Pòrtula* (1981-2007) va deixar d'editar-se en paper i va adquirir un nou format a través de les ones de Ràdio Marratxí i del programa "Amb 'P' de Pòrtula" (des de 2008, encara en antena). Biel Massot i Muntaner n'és el cap visible de la web, i ens conta que és el responsable i coordinador tant de la idea inicial com del desenvolupament posterior. Hi ha per-

sones que col·laboren esporàdicament, malauradament ningú fix i això fa que funcionem amb alts i baixos continus; una llàstima...

També ens conta que: bàsicament hi ha dos tipus de coses: receptes provinents de les que la col·laboradora Xisca Juaneda va anar publicant a *Pòrtula* i els comentaris referents a gastronomia que van a la secció 'Retalls de Premsa Forana' del Diari de Marratxí. En alguna ocasió hem fet alguna altra cosa, altre tipus de receptes, agafades d'aquí i d'allà, comentaris sobre elements de gastronomia i/o cuina, notícia d'events gastronòmics... Però ara només feim el que deia al principi...

Pel que fa a la secció de cuina podem destacar la gran feina de recuperar receptes tradicionals; aquelles receptes que malauradament estant quedant oblidades. Orxata de Sant Roc, Gela d'ametlla de Pòrtol, rostit de Pasqua o bullit d'ossos són algunes de les saboreses proposades d'aquesta web. L'adreça completa de la secció de cuina és <http://www.marratxipedia.com/receptari-gastronomia>.

Cal dir que aquesta web està vinculada amb *Diario de Marratxí* de la mà de Biel Massot, que a l'hora també es fa ressò cada setmana de les notícies de la nostra vall i els articles d'opinió, inclosos els de parlem de cuina <https://www.diariodemarratxi.com/del-soller-18-de-juny/>

Malgrat ja no es publiqui i ja que hem parlat de la revista *Pòrtula*, ens podem organitzar aquest viatge digital per a fer una aturadeta i visitar el bloc Amb P de Pòrtula <http://portula.blogspot.com/>. En aquest bloc, entre d'altres temes ben interessants, cal destacar la secció 'Bojos per la Cuina...' amb Paladar Felç' <http://ambpdeportula.googlepages.com/bojosperlaculina.ambpaladar-feli%C3%A7>. Un recull de quasi 140 receptes mallorquines i d'altres indrets del món molt interessants. Aquesta feina va sorgir de la unió de dues idees semblants i d'un bloc previ 'Bojos per la cuina- creat per Maria Antònia Sureda i Vallespir. Aquest bloc unificat conté receptes, recomanació de llocs i plats, anècdotes, història de la gastronomia, aportacions d'amics i amigues. Un bloc que segur es mantindrà una bona estona entretinguts davant els fogons.

Seguim la nostra tourné per internet i ara us recomano visitar alguns dels blocs de cuina que en aquests darrers anys han fet els alumnes de cuina de l'institut. Estan tots recopilats a la següent adreça: <http://cuinant-blog.blogspot.com/search/label/blogs>. Aquí trobareu algunes idees i consells dels futurs

cuiners i cuiners de la nostra vall. Segurs que us sorprendran gratament.

I ara que prest començarà la temporada d'oliva, us recomano visitar el bloc <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com/>. Un treball sobre tot el que envolta el món dels nostres olivars. Sempre amb la idea de preservar les nostres tradicions i potenciar el nostre producte. Aquí trobareu bones idees per a fer un pa amb oli <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com/2017/11/pa-amb-oli.html>, escoltar bona música <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com/search/label/musica> o visitar alguna tafona (de les que algunes prest ja desapareixeran): Raixeta, Can Det, S'Olivaret o Raixa, entre d'altres.

Abans d'acabar, la següent aturada la farem al bloc.

<https://taulaposada.com/> Conserves, confitures, licors i begudes, cuina vegetariana, cuina mallorquina, pans, pastes salades, receptes dolces i receptes salades; són algunes de les seccions del bloc de na Caterina Gelabert Perelló.

«Les pàgines web serveixen per recuperar algunes de les receptes antigues que es perdrien»

Na Catarina ens diu: vaig començar a publicar el 23 de novembre del 2011, aviat farà 10 anys. Vaig començar amb el bloc per entretenir-me mentre estava a l'atur. La qüestió és que em va entretenir molt i el que va començar com una afició va acabar sent una feina. Durant uns anys m'hi vaig dedicar de manera professional. Fa uns tres anys ho vaig deixar i ara torna a ser un hobby una altra vegada.

Si us he de recomanar alguna de les propostes d'aquest espai digital podrieu provar la Confitura d'albergínia al punt de vainilla o la conserva de formatge amb fines herbes. Dues propostes no gaire complicades però amb molta versatilitat i originalitat.

I no podria posar punt i final a aquest escrit sense recomanar-vos la web i el bloc d'aquesta secció: www.cuinant.com i <http://cuinant-blog.blogspot.com/>, on precisament la darrera actualització ha estat la relativa als Taller d'autosuficiència realitzats el passat dissabte dia 11 al Jardí Botànic amb una interessant jornada de conserves i gastronomia.

També trobareu al bloc aquest mateix article amb més enllaços i més imatges.

Per acabar també vull donar les gràcies a Caterina Gelabert Perelló i Biel Massot per l'ajuda en aquest article.

CUINA DE TEMPORADA:

Greixonera d'Andratx

La primera recepta que us proposo és una proposta del bloc 'amb P de Pòrtula' que m'ha fet recordar bons moments i qui fou el mestre de mestres: Mestre Tomeu Esteve. I és que vaig tenir l'oportunitat d'aprendre aquesta recepta amb les seves indicacions.

INGREDIENTS:

- Mig litre de llet; 3 ous; 3 o 4 cullerades de sucre;
- 2 ensaimades millor seques o del dia anterior;
- 1/4 de canyella en branca;
- la clovella de 1/2 llimona;
- mantega i galleta picada.

ELABORACIÓ:

- Posam a bullir la llet amb el sucre dissolt, amb la canyella i la pell de llimona. En haver fet un bull, la retirem del foc, la deixam refredar i la colam.
- Triam una greixonera alta o un recipient de forn. L'untam de mantega i galleta picada. Mesclam els tres ous batuts amb la llet i també les ensaimades ben esmicolades i tot, ben remenat, ho posam dins la greixonera. L'enfornam a 200° que llavors convé baixar a 180°. Es torbarà uns 40-45 minuts a ser cuita, però hem de vigilar i provar el punt amb un escuradents. En estar a punt, treure-ho del forn i deixar-ho refredar.
- En aquest cas la recepta és de Barita Mas, amb avantpassats andritxols. La transcripció al bloc és de Vicenç Sastre.

Del bloc Taula Posada

Conserva de formatge amb herbes aromàtiques

INGREDIENTS:

- Farigola, Romaní, Sàlvia, Formatge, Oli

ELABORACIÓ:

- Tallarem el formatge a daus. Rentarem les herbes aromàtiques i les eixugarem bé amb paper de cuina. Posarem el formatge dins pots de vidre, intercalant amb fulles d'herbes. Omplirem amb l'oli de manera que tapi el formatge i les herbes i tancarem fort. L'oli ha de quedar ben a nivell amb el pot de forma que no hi quedi gens d'aire a dintre. Girarem els pots cap per avall per a què facin el buit unes 6 hores. Els etiquetarem i guardarem en un lloc fosc i fresc.



ESCOLA DE CUINA:

Resum d'enllaços i altres propostes interessants:

- www.cuinant.com
- <http://cuinant-blog.blogspot.com/>
- <http://www.marratxipedia.com/>
- <https://taulaposada.com/>
- <https://www.bojosperlaculina.com/>
- <https://maremallorca.net/>
- <http://demelisucre.gastronomicament.cat/>
- <https://www.recetasmallorquinas.es/>
- <https://fetimenjat.org/>
- <https://oli-serra-tramuntana.blogspot.com/>