

Parlem de cuina

Consells gastronòmics (I)

Aquesta setmana us ofereixo la primera part d'un petit diccionari / ajuda seguit de consells que he elaborat sobre els productes més habituals dins la cuina, per tal de descobrir els seus secrets de manipulació, d'ús o de conservació. Esper que us siguin d'utilitat i que puguin respondre a algun dels dubtes i problemes més habituals que sorgeixen a l'hora de cuinar. No obstant el millor consell que us puc donar és que gaudigueu cuinat. Si gaudiu mentre cuinau el vostres comensals també ho faran.

A.

L'ALL. Per a aconseguir diversos matisos aromàtics amb l'all, hem de tenir en compte que la seva aportació aromàtica variarà en funció de com l'aportem al menjar principal. D'aquesta forma un all picat molt fi és més aromàtic que un d'esclafat. Si l'all ens resulta indigest o, com es diu col·loquialment "el repetim"; millor obrir-lo per la meitat i extreure el brot central. Per a pelar més fàcilment un all el podem pressionar un poc sobre una taula o una post i es separa fàcilment la pell. Si el que volem és pelar la cabeça sencera l'escaldarem amb aigua bullint uns dos minuts, per posteriorment refredar-la ràpidament.

L'ALFABAGUERA i la majoria d'herbes aromàtiques, per a evitar que un cop tallada sens posi negra molt aviat, la tallarem amb unes tisores.

L'ALMÍVAR. Per a evitar que el sucre es cristal·litzi a l'hora de fondre, evitem remenar-lo amb una espàtula o una cullera. Ho farem remenant suauement la paella amb moviments circulars, i amb l'ajut d'un pinzell i un poc d'aigua anirem banyant els costats per evitar que agafi excessiu color.

L'ALBERGÍNIA. Per a que les albergínies tallades amb la pell no aportin sabor amarg, les deixarem en remull una o dues hores amb llet o aigua amb sal, les eixugarem i les usarem de forma habitual.

B.

LES BROQUETES. Si el que volem es enfilar bé els trossos de carn als pals o agulles de les broquetes, provau de fer-ho amb la carn untada amb oli, és més fàcil.

ELS BUNYOLS. Si volem que la pasta ens quedi més esponjosa podeu substituir part de la llet que porten per cervesa.

ELS BROUS. Si volem que la carn porti el màxim de sabor al brou l'heu de posar a coure amb l'aigua freda, si pel contrari volem aprofitar la carn i que aquesta resulti saborosa, ho farem posant-la a coure quan l'aigua ja bulli.

C.

LA COLFLORI. Per a evitar que la colflori sens torni negra a l'hora de bullir-la, ho farem afegint unes tallades de llimona, o unes gotes de vinagre a l'aigua. I tot seguit després de bullides, igual que totes les verdures i hortalisses, l'hem de refredar ràpidament, i millor si ho feim dins un bol amb aigua i gel.

E.

ELS EMBOTITS. Si hem d'afegir embotits a un cuinat, com botifarrons o sobrassada, i volem aconseguir un cuinat més lleuger i amb menys greixos, heu de bullir uns minuts aquests ingredient per separat i després afegir-los al cuinat principal, així perdran part del seu greix.



G.

GLACE REAL; GLASSA REAL O FONDANT: Per a que el glacé real quedi ben blanc, és convenient afegir unes gotes de suc de llimona. Per a que es pugui aferrar el glacé fàcilment, convé pinzellar la superfície a treballar amb gelatina de fruites (foto: tarta de xocolata, confitura de fraules i coberta amb fondant. Aniversari Mireia i Ariadna)

Bona setmana i ens trobam d'aquí 7 dies descobrint més curiositats sobre la cuina. Si voleu algun consell o teniu algun dubte sobre cuina, ho podeu fer arribar a parlemdecuina@hotmail.com. També podeu visitar www.cuinant.com

Juan A. Fernández



Si pens és perquè visc

Dites dels clàssics llatins possibles titulars dels diaris d'avui



"Tandem aliquando, Quirites, L. Catilinam furentem audacia, scelus anhelantem, pestem patriae nefarie molientem, vobis atque huic urbi ferro flammaque minitatem ex urbe vel emissimus vel ipsum egredientem verbis prosecuti sumus... Nulla iam pernicies a monstro illo atque prodigio moenibus ipsis intra moenia comparabitur."

Ciceró. (106 – 43 a. C.)

"A la fi, ciutadants de Roma, hem tret defora de canostra aquest lladre, enfurit per un descontrol vergonyós, despert a tota hora pensat com pot arruinar de manera desastrosa la nostra Pàtria, amanaçant en destruir-vos a vosaltres i a la ciutat ja matant-vos ja pegant foc a les vostres cases. Lluny de canostra se n'ha anat obligat per nosaltres i les perseguit a la seva sortida amb paraules de despreci... Ja no maquinarà més perversitat aquest mostre verinós expert en el robatori dins canostra mateix, amb injustícia incomparable".

"Nunc iuris principia videamus, igitur demum omnes scient quae facta in veritate."

Ciceró.

"Ara anem a veure el que dirà la justícia; només aleshores sabrem la veritat dels fets".

"Ut pignus tanti sceleris nece daretur"

Horaci (65 – 8 a. C.)

"De tal manera que per garantir els seus odis

i les seves barbaritats, encara ne feia més i de més grosses".

"Pauperem dives me petit" Horaci.

"A mi que som un pobre errat de comptes els ris me demanen doblers per encara fer-se més rics damunt els pobres".

"Ut summa severitas summa cum humanitate iungantur". Ciceró

"Com més desesperada i greu n'és una crisi ama més humanitat i més intel·ligència se l'ha de compartir"

"Idem esse dicebat Socrates veritatem et virtutem". Séneca (4 a. C. - 65 d. C. ?)

"Sócrates deia que la veritat i el bé són una mateixa cosa".

"Verus amicus est is qui est tamquam alter ego". Ciceró.

"L'amic vertader és aquell que se comporta amb la seva amistat com si fos "un altre jo"

"Spem improborum vitabis, si nihil insigne



possederis." Séneca.

"Evitaràs que els malfactors robin, si aquests veuen que res de tot quant tu tens no ho has robat tu abans"

Agustí Serra Soler

