

PARLEM DE CUINA

Cinema i cuina

La ciència ens envolta en els fenòmens més quotidians i la cuina no n'és una excepció.

La cuina és el nucli de confluència per on més vegades passam al llarg del dia, i es produeixen reaccions químiques, canvis fisicoquímics i altres reaccions en cada acció que en ella hi realitzam.

Fer una maionesa, emulsionar una vinagreta, fer un caramel, fer una escuma o esferificació, que sembla que ara està tant de moda; és possible gràcies a un seguit de reaccions amb una base científica, conèixer-la és sinònim de bon resultat.

Perquè es talla l'all-i-oli? Es pot fer una maionesa sense ous? Què es pot fer perquè les carxofes o les pomes no s'oxidin? I el més important, perquè passa tot això? Aquest i altres, són algunes de les principals qüestions a les que ens enfrontam dia a dia dins la cuina.

La maionesa.

Aquesta salsa bàsica i universal, realitzada a base de mesclar (emulsionar), ous i oli, és estable perquè alguns components de l'ou fan la funció d'emulsionants; es a dir que tenen la propietat d'ajuntar dos o més líquids o elements que en principi no es poden ajuntar per les seves característiques físiques. En el cas de la maionesa s'emulsiona el greix amb les proteïnes de l'ou, gràcies a unes substàncies que conté el rovell anomenades lecitina.

Durant l'acció continuada de batre els rovells d'ou, les gotes d'oli es van rompent en gotes de menor mida i queden en suspensió dins les proteïnes, resultant una crema homogènia. Si la proporció de micro gotes d'oli és molt elevada i superen a les proteïnes de l'ou, aquestes no absorbeixen l'oli i la maionesa es talla.

En cas de no voler-hi posar ous hem de posar un altre element que tinguï aquestes propietats emulsionants, com la llet, la soja, la mostassa, l'all.

L'acidesa.

Es important conèixer l'acidesa dels aliments mesurada en pH.

ESPAI PER A LA REFLEXIÓ

La responsabilitat periodística

Seguint el cas d'un presumpte maltractament d'una nina de tres anys, filla de la seva companya, la qual posteriorment morí, provocà que Diego P.V. fos jutjat per segons quins mitjans de comunicació d'una manera salvatge, sense tenir en compte per res la presumpció d'innocència. Detingut, engarjolat, posat a la picota, per a després ésser declarat innocent dels maltractaments.

Aquesta nina portada tres vegades a urgències del centre de salut d'Arona (Tenerife) amb un traumatisme craneoencefàlic arrel d'un cop rebut a uns gronxadors. Els parts mèdics, de vergonya. Un pediatre que a petició de Diego P.V., de fer una radiografia a la nina, digué que no era necessari, que d'aquí tres dies la nina estaria corrent i jugant.

El resultat és, la nina morta, en Diego P.V. ingressat en un hospital amb problemes greus de salut, ansietat, i amb tractament psiquiàtric.

Hom és demana, perquè la paraula "presumptament" s'empra per a segons quines coses o successos, entre ell la corrupció i en canvi en altres, alguns mitjans de comunicació, no tots gràcies a Déu, provoquen un linxament mediàtic, i deixen al pou de l'oblit la necessària i imprescindible connotació de la presumpció d'innocència. Encara puc recordar imatges de telenotícies, quan un grup de gent insultava a Diego a les portes del jutjat, l'escribassava com a assassí i desitjava, transcrib les paraules textuals: "Que és podrís a la pressó". El pobre home va haver de ser protegit per la policia.

Un mitjan de comunicació, amb una fotografia de Diego P.V., exposat, el titula "La mirada del asesino de una niña de tres años" (titular-portada de l'ABC de dia 29 de novembre passat, amb una fotografia de l'acusat (sense presumpte). El director del diari Angel Exposito ha demanat disculpes per aquest gran error —una gran patinada diria jo— però el mal està fet. Això per a mi és gaudir sobre la morbositat de la notícia. Quina és la verdadera tasca periodística i sobretot de les editorials quan treuen un

El pH és la mesura del grau d'acidesa d'un producte en dissolució aquosa. PH, és l'abreviatura de "potencial hidrogen".

Així els aliments es classifiquen segons siguin àcids (ph baix) o bàsics (ph alt).

En alimentació es pot agafar com a valor de referència pels àcids la llimona (àcid cítric) que té un pH menor de 3,5.

Com a referència de productes bàsics (no àcids) s'usa el blanc d'ou que té un pH superior a 7.

El ph neutre es considera amb un valor de 7

Quant més àcids siguin els aliments menys reaccionen amb l'oxigen (fenomen de l'oxidació). Per exemple: per a que unes carxofes, unes pomes o les albergínies (tots ells amb un ph alt) no s'oxidin els hi afegirem suc de llimona i en rebaixarem el seu pH. També es pot afegir julivert que també és un element amb un ph baix (àcid).

Caramel·lització i Maillard

La reacció de Maillard, és un conjunt molt complex de reaccions químiques entre alguns dels components dels aliments (aminoàcids i hidrats de carboni) que com a conseqüència d'aplicar altes temperatures (planxa, forn, brasa, aguiats), reaccionen amb el calor i donen a la superfície de l'aliment un color marró, formant una crosta i donant la sensació que la superfície de l'aliment s'ha "caramel·litzat".

Malgrat aquesta reacció es comença a produir a temperatures relativament baixes (30°C) però fins els 130°C no és apreciable. Aquesta "crosta" marró que es forma protegeix els continguts organolèptics dels aliments i evita que aquests es perdin i surtin dels aliments fent-los insípid.



S'ha de tenir en compte, però, que un excés de coloració (coccio) fa aparèixer substàncies tòxiques en els aliments.

La caramel·lització, com a reacció química, però, és el procés que pateixen els sucres quant se'ls aplica temperatura a partir de 160°C, i agafen un color daurat fins al negre segon la temperatura que agafin.

Aquesta reacció fa que un cop es refreda el sucre, aquest s'endureixi.

Per a aprofundir més en el tema de la ciència i la cuina podeu visitar la web de la fundació Alicia (ALIments i CIència): www.alicia.cat. Una fundació, que fou impulsada per Ferràn Adrià, però que ara ja funciona de forma autònoma i que apropa el món de la ciència a tothom a través de la cuina.

Article elaborat a partir del taller realitzat a la UIB a càrrec del Sr. Pere Castells de la Fundació Alicia i responsable de recerca gastronòmica i científica del BulliTaller.

Podeu enviar les vostres propostes per a aquesta secció a parlemdecuina@hotmail.com Bona setmana i ens veiem d'aquí a 7 dies.

Joan A. Fernández



passant-se per l'entrefolre la dignitat de persones, a qui se'ls hi trepitja sense més, i aquí no estic parlant de censura. Un dia vaig escriure que hi ha molt de biaix, entre llibertat d'expressió i l'expressió del llibertinatge.

Escriu això, perquè he intentat posar-me amb la pell d'aquesta persona vilipendiada i he fet un procés d'imaginació en el cas de què em passes una cosa semblant a mi.

Aquest home, ja ha declarat que en quan es trobi bé, iniciarà unes demandes cap als responsables de la mort de la nina i als que li han fet passar per aquest tràngol: l'legiu periodistes de segons quins mitjans de comunicació i la responsabilitat dels pediatres que no feren les proves pertinents que provocaren que la pobra nina morís per una negligència que s'hauria pogut resoldre, i que ha deixat en evidència l'autòpsia d'aquesta pobra criatura. No dic, que amb més proves s'hagués pogut salvar, però si al manco poder prendre unes decisions mèdiques per intentar-ho.

Hi ha a vegades que la manipulació a través del missatge de por, no funciona, com ha estat en el cas de la grip A. El col·lectiu mèdic en gran majoria ha decidit no vacunar-se, sinó vaig errat a Catalunya, del milió i mig de ciutadans i ciutadanes previst que es vacunarien ho ha fet un deu per cent. I a la publicitat d'unes telenotícies he vist un anunci per a mi sorprenent. Ho pos en castellà: "El gobierno de España, recuerda vacunarse de la gripe A". Ja veieu la resposta de la ciutadania. Hom es pregunta, si això continua així, i que encara a més, el virus ha mutat, això vol dir que la vacuna per aquest altre virus mutat, no serveix per res, hi ha hagut dos casos a França i sembla que un altre a l'Estat Espanyol de la mutació, que faran amb els milions de vacunes comprades? Els laboratoris que les fabricaren encara es deuen estar fregant les mans el seu agost ja l'han fet.

Josep Bonnin

