



nuts. El forn no ha d'estar massa fort.

No podia deixar defora d'aquest recull, per raons òbvies, la Coca de Nadal.

No podem imaginar una forma diferent d'acabar un dinar nadalenc que amb un bocí d'aquesta coca anisada i un tassó de vi dolç (...i torró...i polvorons... però això ja és una altra història)

El cert és que aquesta coca, podríem dir autòctona, en ofereix un bon punt de continuació al nostre particular viatge pel món de les coques. En tots els llibres que he consultat no hi ha cap recepta de coca de Nadal com a tal, però si de coca bamba com també se l'anomena.

Ingredients: 300 grams de saïm, sis ous, una grapeda de llavors d'anís, cent grams de llevat de cervesa (llevat panari), aigua tèbia, tronquets de canyella i una poma i la farina de força que prengui la pasta.

Elaboració: Posam dins un ribell mig quilogram de farina, feim un clot al centre de la farina on posam el llevat. Mentre tant, agafam la meitat de les llavorettes d'anís, un parell de tronquets de canyella i una poma xapada a bocins i ho posam dins una olla amb un poc més d'un quart de litre d'aigua que farem bullir a foc lent perquè es confitin els components i regalin a l'aigua tot els seus aromes.

Quan ha bullit a bastament i passats uns minuts, colarem el suc amb un colador fi i esperarem que refredi dins un tassó. Quan trobem que és tebi hi tirarem damunt la farina i amb els dits de la mà començarem a remenar la farina sempre cap a la dreta.

El llevat i el suc que hem afegit els seguirem remenant fins a deixar una pasta més o menys blana, de l'amplada d'un plat de postres; hem de tenir en compte que als costats del ribell la farina s'ha de trobar seca. Taparem amb un drap blanc el ribell i el deixarem tovar durant una mitja hora.

El temps sol dependrà de la quantitat de llevat que posam a la pasta i, sobretot, de la temperatura ambient, que si és molt baixa retardarà el començament de la fermentació. Per això l'anirem vetllant fins que veiem que comença a inflar per l'efecte dels fongs del llevat. En aquest moment la destaparem i afegirem els ous, el sucre, la resta de llavors d'anís i el saïm sense fondre, anirem remenant i emprant la farina dels voltants i afegint la que la pasta ens demani. Quan tendrem una pasta ben homogènia i espessa que no ens embruti les mans, la podrem donar per ben pastada.

Després, depenent de com vulguem les coques de grosses, farem les bolles de pasta. El pes desitjable són uns 300 grams cada bolla. Estendrem un drap blanc da-

munta una post de fusta i posarem les bolles de pasta, una a la vora de l'altra, deixant certa distància entre elles i formant una tavella o rua a la tela de sota les coques. Quan tendrem l'estesa feta, taparem les bolles i deixarem que el llevat faci la seva feina durant unes dotze hores aproximadament. Ens trobam ja al matí següent.

Pegam foc al vell forn de llenya o a la cuina econòmica que tenim a casa. Quan es troba el forn encès enforanem les coques; hem de procurar que la temperatura del forn no sigui excessiva ja que a temperatures altes el que aconseguirem serà cremar la crosta de la coca i deixar els interiors crus.

El temps aproximat de cocció és d'un quart d'hora, passat aquest temps les podem treure i esperar a què es refredin.

I acabam amb un altre clàssic de la nostra gastronomia :

LA COCA CANARI

Madó Coloma ens recomana aquesta ràpida coca que rep el nom de la marca de llevat que porta.

De fet a Mallorca els llevats químics, malgrat siguin d'altres marques, sempre són anomenats "llevat de canari". Cal apuntar, com a curiositat, que aquesta marca de llevat és fabricat a Palma des de 1945.

Ens diu la cuinera de Campos: una lliura de farina de força, 9 unces de sucre, el suc d'una taronja, una copa d'anís, un quart de litre de llet, una cullera de "polvos potax" (flam), 2 blancs d'ou pujats, un poc d'aigua, una tassa d'oli un poc de mantega (com una nou) i un paquet de canari.

Com és habitual a molts de llibres de cuina antiga, Madó Coloma tampoc ens deixa l'elaboració.

Anem a veure com ho faríem. Mesclarem el sucre, la taronja, l'anís, l'aigua, la llet i la mantega empomada (es a dir tot el líquid amb el sucre) on hi dissoldrem els "polvos potax". Mesclarem també el llevat i la farina, a qui afegirem poc a poc tot el líquid. En darrer lloc incorporam a la mescla els blancs d'ou. Motlle i forn uns 20 minuts a 180°C.

De coques Canari també en trobam a molts d'altres llibres, de fet casi totes les coques que portaven aquest tipus de llevat s'arribaven a anomenar així.

UNA ALTRA COCA DE CANARI

ingredients:

6 ous (pesats amb closca)

el mateix pes de sucre

la meitat del pes de farina de força

1 cullerada (de les de cafè) de llet
3/4 d'un sobre de Llevat Canari

elaboració:

Encendre el forn a 170°.

Separar els rovells i en un bol batre amb el sucre fins que dobli el seu volum i la crema estigui blanquinosa.

En un altre bol barrejar la farina amb el llevat, tamisar i afegir i anar integrant-la a la barreja anterior, incorporar la culleradeta de llet.

Muntar les clares a punt de neu i amb molt d'amor (aquesta expressió copiada literalment de la recepta) barrejar amb una espàtula amb moviments envoltants perquè no es baixi.

Abocar en el motlle que prèviament haurem untat amb mantega i empolvorat amb farina o com jo faig des de fa temps amb esprai desmoltant. Enforar 30 minuts, comprovar que estigui cuita amb la prova de l'escuradents.

Per a acabar us dono un consell tradicional i molt útil.

Les coques s'han d'assustar, això vol dir que un cop treta la coca de forn, heu de llançar-la a terra (copejant-la delicadament) evitant així que es baixi i així us quedi ben esponjosa.

Si us trobau amb receptes antigues que usen com a unitat de mesura lliures o unces aquí us deixo les conversions.

1 lliura són 12 unces que són 400 grams

1 unça són 4 quarts que són 33,3 grams

Bibliografia

Cuina popular de casa de senyor (Palma, 1927) reedició de Miquel Font de 2010

Cuina Popular de Mallorca (Sóller, 1931) reedició de Miquel Font de 2007

La cuinera pràctica (Felanitx, 1935) reedició de Miquel Font de 2008

Cocina selecta Mallorquina de Coloma Abrines Vidal (Campos, 1961)

Llibre de plats dolços mallorquins de Lluís Ripoll (Palma, 1978)

Cuina Mallorquina de Mestre Tomeu Esteva 1984

Rebosteria Balear de Caty Juan de Corral 1987

Cuina Mallorquina de Pere d'Alcàntera Penya 1994

Llibre de gelats i quemullars de Can Joan de S'aigo (1884-1885) Reedició de 2000

Santi Taura Cuiner (Lloseta, 2012)

"El dinar de cada dia" de Francisca Moragues

Bones Festes!



MOLTS D'ANYS i FELIÇ ANY NOU

Pça. Constitució, 9 1er A · 07100 Sóller
Telf: 971.63.21.05 · Fax: 971.63.47.10
asesoria@sollersanchis.com
seguros@sollersanchis.com



SÓLLER SANCHIS

ASSESSORS | CONSULTORS
ASSEGURANCES