



IB3 Radio

Balears fa ciència

11 juny 2016

- **Curri.** Condiment originari de l'Índia i compost per una barreja de pols de diverses espècies. I per extensió és el nom que reben ells plats laborats amb aquestes mescles, principalment guarnits d'arròs.
- La paraula curri prové de la paraula tàmil Kari, que significa salsa en idioma tamil, una llengua parlada per una ètnia del sud de l'Índia, que elaboraven i elaboren un seguit de plats molt especiats (mescla d'espècies) i amb un sabor molt característic, aquests plats solien portar una espècie, amb un sabor penetrant i una mica picant, treta d'un arbre, que es diu l'arbre del curri. (*Murraya koenigii*)
- Quan els anglesos van provar aquests plats, van quedar impressionats amb el seu sabor, i van decidir comercialitzar, mitjançant la Companyia de les Índies, la pasta que li donava el gust tan especial a aquests plats.

Hi havia un problema, i és que les fulles de l'arbre perdien la seva aroma massa ràpid per poder comercialitzar-lo, així que van decidir barrejar-ho amb altres espècies, fent que el resultat final s'assemblés molt poc al Kari original que els havia agradat.

Aquestes barreges d'espècies a l'Índia reben diferents noms, **Garam Masala, Korma**, però els anglesos van decidir no complicar-se i li van cridar curri a totes elles.

- **Val a dir que el curri en el seu origen era una pasta i no un pols, i encara avui en dia en molts països, com a Tailàndia o el Japó és una pasta**

A partir d'aquí el curri inici una ràpida expansió mitjançant la Companyia de les Índies, arribant a països com Anglaterra, Japó, Sud-àfrica, etc., adaptant la barreja als gustos de cada país.



De què està compost el curri?

El curri, com hem dit abans, és un terme molt genèric que abasta moltes elaboracions, pel que la seva composició exacta pot variar molt, depenent de la seva procedència o fins i tot del cuiner que l'elabori. Encara que bàsicament és una barreja d'espècies i herbes aromàtiques, fruites, pasta de gambes, etc.

Segons la seva composició el podem classificar en dos tipus clarament diferenciats:

**Curry en pols.** Les espècies més utilitzades són el comí, gingebre en pols, llavors de coriandre, canyella, cúrcuma, nou moscada, grans de mostassa, pebre, cardamom, etc ...

**Curry en pasta.** A més d'alguna de les anteriors espècies poden portar herbes aromàtiques com l'alfàbrega, menta, arrel de coriandre, etc ..., arrels com gingebre, cúrcuma fresca, galanga, pasta o salsa de peix fermentat, cítrics, llet de coco, etc.

Quins tipus de curri hi ha?

Hi ha innumbrables tipus de curri. Encara que si anem a fer una diferència entre tres tipus, tant pel seu sabor com pel format en què es presenta, encara que el format més comú és el de la pols d'espècies, val molt la pena conèixer les altres dues opcions:

**curri Indi** : És el més comú i conegut , una barreja d'espècies en pols que varia segons la regió del país.

**Pastilles de curri japonès** : Es presenta en uns blocs de pasta premsada, que es dissolen en la salsa.

**Pasta de curri verd tailandès:** Tailandès. Hi ha diversos tipus, els principals són el vermell, verd i groc, es presenta com una pasta o picada.

El curri és un producte molt utilitzat en altres cuines com les d'Àfrica o Amèrica

Un nombre d'estudis han mostrat que la reacció dels receptors del dolor als ingredients picants en els curris, deixa al cos que alliberi endorfines i s'acabi combinant amb una reacció sensorial complexa a la varietat d'espècies i sabors, aquest efecte proporciona unes reaccions semblants a algunes drogues pel que fa a la dependència i la necessitat de tornar o preferir en les següents vegades d'un curri picant. Alguns es refereixen a aquesta preferència com una addicció.



## Pollastre Tikka Massala

### Del restaurant red ford de Sóller.

La preparació, tot i la quantitat d'espècies que porta, és senzilla. Bàsicament:

- 2 pits de pollastre desossats i tallats a trossos mitjans,
- 2 grans d'all
- 1 tros de gingebre de 2 cm
- 1 ceba mitjana
- 1 tomàtiga gran
- 1 culleradeta de pasta de tomàtiga
- 1/2 tassa de llet de coco

I la llista d'espècies a continuació:

- Canyella
- Comi
- Coriandre en pols (o picat molt petit)
- Pebre de caiena
- cúrcuma
- curri garam Masala

(Les proporcions de cada espècia estan al voltant de 1/2 cullerada per cada pit, excepte la caiena que és picant i has d'usar menys).

Si no trobau Garam Masala (molt usat pels hindús), la venen en mercats asiàtics, feis servir algun curri suau, el gust no serà el mateix, però igual de bo

La preparació és fàcil:

Oli en paella, col·loques un palet de canyella un parell de minuts perquè deixi anar sabor, ho retires, sofegas la ceba, afegeixes tota les espècies, incloent gingebre, all i coriandre.

Seguidament afegeixes el tomàquet, la pasta de tomàquet i mitja tassa de brou . A aquesta salsa súper aromàtica, li afegeixes els trossos de pollastre i els deixes cuinar corregint sal i qualsevol espècia que consideris.

Quan el pollastre estigui llest, agregues 1/4 de tassa de llet de coco, deixes bullir un parell de minuts més i llest. En servir, afegeixes coriandre fresc picat.



*Juan L. Fernández*  
CUINER

