



## PARLEM DE CUINA



**Juan A. Fernández**  
Cuiner

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

# Adéu Toni Félix

Com li dius adeu a un company que demà voldries donar-li el bon dia, com ahir?

**H**i ha paraules no s'haurien d'escruiure mai, i aquestes són unes d'elles.

I és que com t'acomia des d'un amic de qui no voldries acomiadar-te?

Com li dius adéu a un company que demà voldries donar-li el bon dia, com ahir?

Com ho fas si les paraules no et surten; si els ulls t'espigegen tot el temps? Res del que diguis calla els crits interiors, cap mirada redueix l'angoixa.

Aquests han estat un dies trists, un dies amb les emocions a flor de pell. En Toni ens ha deixat i sincerament sembla un mal son.

Vaig conèixer en Toni a la meua època d'estudiant cap a principis dels 90, i de llavors ençà hem anat coincidint a diferents empreses i esdeveniments. La darrera ocasió de fer feina colze amb colze fou durant la pandèmia en diferents esdeveniments solidaris.

Durant tota la vida com a cuiner s'han anat mesclant els nostres camins. I pensar que ara han arribat al final és mal de concebre.

Podríem tirar dels tòpics habituals aquesta situacions; però els tòpics dei-

xen de ser-ho per convertir-se en crua realitat.

Xerr amb nom de tota la comunitat gastronòmica de la Vall que et trobarà a faltar, col·lectius de sa Fira, amics i amigues i tothom qui s'ha creuat alguna vegada amb tu i a qui has contagiats la teua vitalitat, companyerisme i passió en cada una de les coses en que t'has implicat: Mai tornarem a ésser el mateixos sabent que tu no hi ets.

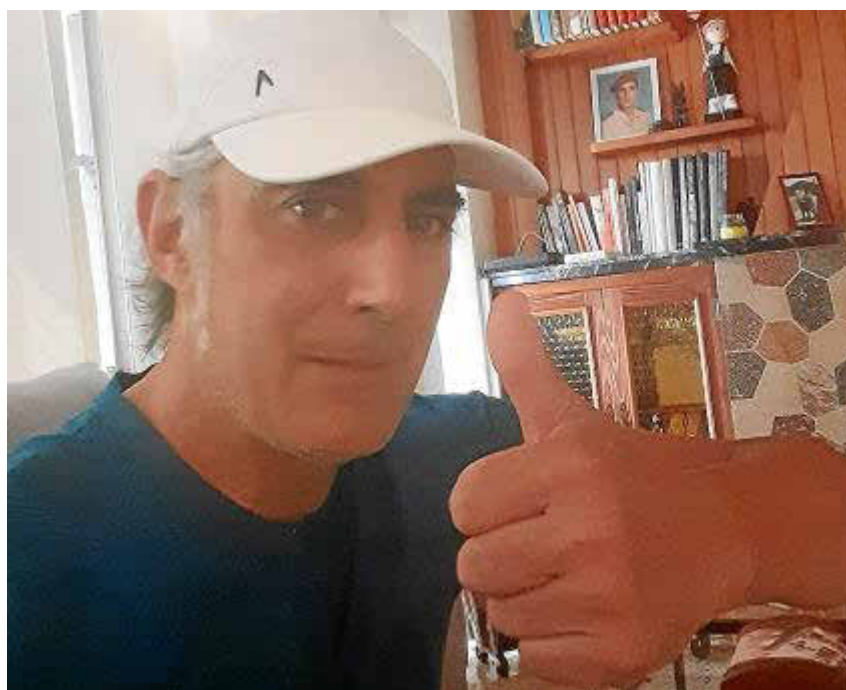
Sigués on siguis Toni Fèlix, descansa amb Pau. «Pulgares arriba».

Coneixia bé en Toni i estic segur que no li hagués agradat veure'ns trists, així que fent un gran esforç en aquest moments us deixo dues de les darreres receptes que vàrem compartir junts.

La primera la férem junts i en directe per les xarxes socials en plena pandèmia, i la segona ens la ensenyà ell a tots els cuiners i cuineres que estàvem en el Menjador Covid.

Podríem omplir pàgines dels «moments» que ha ofert en Toni altruïstament a tec i voler; segur que cada un de nosaltres conservarà el seu com si fos un tresor.

Xef, mestre, company, amic... per sempre.



### Wraps de salmó amb wakame, adame i siracha (recepta realitzada dia 8 de juliol de 2020)

<https://www.youtube.com/watch?v=3bFYjyawqLw>

#### Massa per a Wraps:

- . 300 grams de farina de blat
- . 1 cullerada generosa de sucre
- . 2 ous sencers
- . sal
- . 150 grams d'aigua (tèbia) i oli d'oliva

Ha de quedar una massa més blana que la de pa, deixarem reposar 1 hora, estirar, tallar, deixar reposar de nou i fer-la a la paella amb un esquitx d'oli.

#### Farcit

- . Salmó Marinat amb llimona, fines herbes i oli.
- . Lletuga i alguna verdura fresca (tomàtiga concassé), amanida d'algues wakame (amb all, vinagre d'arròs i gíngebre) i adamames bullits.

#### Elaboració:

Muntarem el wraps segons ens agradin i els acabarem amb un poc de salsa amb un toc picant siracha, mostassa i nata amb unes gotes de llimona i semi montada.

### CUINA DE TEMPORADA:

## Caragoles Toni Félix

S'altra recepta que avui us vull compartir ens la va ensenyar Toni mentre fèiem feina plegats al Menjador Solidari Covid. Com que en vàrem fer moltes, la recepta la trobareu «voluminosa», però no us costarà gens fer-ne parts i quarts.

#### INGREDIENTS

- 2500 grams de farina de força
- 5 ous
- 1 litre d'aigua
- 90 grams de llevat
- 250 de sucre
- 50 grams de sal
- 200 grams de mantega

#### ELABORACIÓ:

- Dins un ribell posarem la farina, el sucre i la sal i ho mesclarem bé. Ara encalentirem l'aigua fins que sigui tèbia (36°C) i hi disoldrem a dintre el llevat (de pa) i la mantega.
- Ara abocarem aquest líquid amb la farina i ho empastarem bé. Durant el procés d'empastat hi anirem afegint els ous un a un. Ha de quedar una massa tova, però ferma.
- La deixam tovar fins que tripliqui el seu volum (més o manco 2 / 3 hores, però l'heu de vetllar)
- Un cop tovada la tornau empastat i ja la podeu estirar damunt una taula. Heu d'estirar-la en forma de rectangle. Damunt aquest rectangle de pasta hi podem untar, mantega amb sucre i canyella, o bé posar-hi una bona untada de confitura.
- Ara ho enrodillam damunt ell mateix formant un cordó gruixut. Anam tallant les peces (en forma de disc d'uns 2 o 3 cm). Deixam tovar una mica i ja ho podem enfornar a uns 170 °C 25 minuts.
- Ho servim ben ensucrat.



### ESCOLA DE CUINA:

Avui està quieta l'ombra dels tarongers de Sóller, avui la Serra que ens envolta ens fa presoners pel teu partir. Ens queda la saviesa que tu ens donares a conèixer. Ens queda la teua ànima que sempre volgueres compartir.

Una abraçada ben forta a la família.