



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Internet a la cuina (II)

Un dels electrodomèstics que més ha evolucionat són les cafeteres

Com ja vaig fer la setmana passada avui volia seguir xerrant de tecnologia aplicada a la cuina ja que arrel de la recerca de la setmana passada m'han quedat moltes coses per contar.

Cafeteres

Un dels electrodomèstics que més ha evolucionat dins la cuina són les cafeteres. Aquest equipaments són cada vegada més «intel·ligents». Són moltes les marques que han implantat tot un seguit de noves tecnologies en els seus aparells. Amb una ràpida recerca podem trobar vertaderes «màquines futuristes» que sorprendran al mateix Juan Valdez. Trobam cafeteres italianes, cafeteres melitta, cafeteres de càpsules, cafeteres super automàtiques, cafeteres d'èmbol; també cafeteres programables, per així tenir el cafè ben apunt just de sortir del llit; cafeteres controlables via mòbil, cafeteres amb bàscula, molinet, amb wifi, bluetooth. El ventall és infinit.

De fet hi ha cafeteres que permeten qualsevol tipus de cafè (en gra o molt), cafeteres amb filtre automàtic i que són capaces d'abocar la mesura justa d'aigua per a la recepta programada. Podem programar la màquina amb les preferències de cada un de la família i

amb sols pitjar un botó la màquina farà el cafè personalitzat a cada usuari.

No hi ha excusa per no convidar als amics a fer un cafè... I no ho havia comentat, però algunes poder fer xocolata i infusions.

Fins a límits insospitats

Però aquest febre per a tecnificar-ho tot arriba fins ben enfora. He trobat una ouera que apart de la seva funció essencial per a estotjar els ous, també incorpora llums led i alguns sensors que ens permetran saber quins sous els ous més nous i els mes vells; poder detectar ous romputs o en mal estat, i controlar la temperatura de conservació.

I si us dic que fins i tot trobam forquetes intel·ligents? Doncs sí, fins i tot n'hi ha que comercialitzen coberteria amb sensors incorporats per a fer un seguiment dels hàbits alimentaris. Utilitzant la tecnologia anomenada Slow Control, els coberts connectats mesuren quanta quantitat ingereixes, si ho fas massa ràpid o no i també analitzen i controlen si ets saltes la dieta de règim o no.

Però deixam un poc de banda aquestes rareses i veim alguns electrodomèstics un poc més útils per al nostre dia a dia.

Olles, fregidores i pelles intel·ligents

Connectades al mòbil, amb aquestes olles podeu comprovar la temperatura, el temps de cocció, canviar la potència del foc o fins i tot apagar el dispositiu directament des del vostre telèfon. Literalment podeu començar a cuinar mentre



feis el viatge de tornada cap a casa tranquil·lament

Una marca de fabricació de pelles ben coneguda té una fregidora amb Bluetooth que us permet programar receptes directament des del vostre telèfon intel·ligent o tauleta. De fet, i segons indica el mateix fabricant, permet emmagatzemar i controlar fins a 200 receptes diferents per a fer-les de forma automatitzada.

La idea és que aquesta fregidora faci el treball per vosaltres, de manera que no us haureu de preocupar per quines temperatures utilitzareu o quan remoure-ho. L'aplicació també està disponible per donar-vos instruccions de vídeo pas a pas sobre la seva utilització.

A veure, no són econòmiques aquestes curiositats, de fet aquesta fregidora supera els 300 euros; però no em negareu que al manco provar-ho no estaria malament.

I banda dels 300 euros de la fregidora en teniu 700 euros més, amb la mateixa tongada podíeu comprar un expremedor Juicero. En aquest cas sí que us poso el nom comercial, ja que l'empresa ja ha tancat. I és que no sempre les idees més novadores i boges surten bé.

En aquest cas trobàvem una màquina de fer suc amb wifi incorporat. El que passa és que per a poder usar-la es comercialitzaven unes bosses amb la polpa de la fruita i no hi podíeu usar fruita fresca normal. Tot molt cuqui, de disseny i futurista. Però resultava car, poc pràctic i, com no podia ésser d'una altra manera, va esdevenir un fracàs.

I això que mala pinta no tenia: 400 peces personalitzades, dos motors, 10 targetes de circuits, un escàner, un microprocessador i una antena Wi-Fi, alumini aeronàutic i un sistema capaç de suportar més de 7.000 quilos de força. Literalment el pare de tots expremedors. Però bé, no va funcionar la idea.

Com veis en aquest repàs d'aquestes dues setmanes hem vist coses molt curioses, algunes amb possibilitats de futur i d'altres ja ho veurem. El que sí és cert és que el camí és aquest i vulguem o no en hi hem d'acostumar a conviure entre la cuina més clàssica i la més futurista. No és la meua intenció publicitar a cap marca en específic, així que he omès les dades dels fabricants.

Bon profit!

CUINA DE TEMPORADA:

Picantons amb pomes verdes

Ara que tenim les pomeres de casa a vessar us proposo una recepta amb aquesta fruita.

INGREDIENTS (per a 4 persones)

● 1 o 2 picantons, 1 ceba petita, 1 gra d'all, 125 grams de panxeta, 2 pomes verdes, un litre de sidra, 4 cullerades de Cointreau, 2'5 decilitres de nata, 2 cullerades d'oli, sal i pebre bo negre.

ELABORACIÓ:

- Netejau les aus, tallau-les el coll, les potes i les ales i xapar-les en quatre i deixar-ho en un bol de vidre amb la sidra de manera que quedi pràcticament cobert deixant-lo marinar 2 hores mínim.
- Picau finament l'all i la ceba i tallau la panxeta daus. En una paella amb una mica d'oli ofegueu-ho tot fins que estigui lleugerament daurat. Un cop daurat, retireu-ho de la paella i reserva-ho.
- Quan la carn ja estigui marinada, traieu-la de la sidra, salpebrau-la i, a la paella on s'ha ofegat la ceba, daureu-la a foc mitjà sense deixar de banyar amb el suc de cocció (o un poquet de sidra).
- A la mateixa paella on s'ha daurat la carn, daureu també les pomes prèviament pelades, i tallades a rodanxes gruixades. Un cop daurades les rodanxes de poma, heu de desgriexar el suc de la cocció amb el Cointreau. Abocau el suc obtingut a una olla i col·locau-hi els picantons, les rodanxes de poma i el ofegat de ceba i panxeta. Tapau i deixau coure a foc lent durant uns 10 minuts.
- Retirau l'olla del foc, incorporeu-hi la nata, tapau-ho de nou i coeu-ho al forn a uns 150°C durant 1 hora i mitja fins que la carn estigui tendre.
- En estar llet podeu, si voleu triturar i refinar la salsa o deixar-ho talment.



ESCOLA DE CUINA:

- El picantons són un tipus de pollastre petits. Aquests pollastres tenen un mes de vida.
- En funció del sexe i l'edat es distingeixen diferents tipus de pollastre: de corral o camp, el picantó, el de granja (el més comú i alimentat amb pinsos), la pularda (una gallina sanada i sobrealimentada, amb una carn tendra), el capó (un gall sanat i sobrealimentat), i la gallina (una femella adulta amb carn i fibrosa però amb molt de sabor).
- És important recordar que la higiene ha de ser molt escrupolosa quan es manipula pollastre a la cuina, perquè és una font de vida de patògens com la salmonel·la. A la nevera la carn de pollastre aguanta 48 hores, però també es pot congelar.
- La presència de greix al cos d'un pollastre depèn del tipus de vida que hagi tingut durant la cria. Un pollastre gras s'haurà mogut poc i segurament s'haurà alimentat amb pinsos i no amb gra.
- Un pollastre magre és el que ha crescut en llibertat, i amb una alimentació de cereals.