



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Gastronomia Canària (i II)

A tot l'arxipèlag hi ha molta tradició en l'elaboració de postres

Reprenent el «viatge» gastronòmic de la setmana passada, avui us contaré un poc com és la rebosteria de les Illes Canàries.

La rebosteria és una de les debilitats meves, no hi ha menjar sense postres, i l'ideal és que aquest sigui una mica dolç, però no gaire. Doncs no hi ha viatge sense tast de rebosteria i a les Canàries això ho saben fer molt bé. A tot l'arxipèlag hi ha molta tradició en l'elaboració de postres, això sí, les limitacions vénen de la mà dels productes amb què es compta. Aquesta darrera condició s'ha contrarestat al llarg de la història d'aquestes illes amb imaginació.

Tradicionalment, les Canàries han estat receptores de moltes influències externes, i això explica d'alguna manera, la varietat de la rebosteria canària. La gastronomia les canàries té una especial predisposició al dolç, la qual cosa podia estar relacionat amb una realitat econòmica basada en la canya de sucre, que va tenir molta repercussió, i també pot estar relacionat amb l'existència multitud d'arbres fruiters que trobam a l'illa i que amb el temps tant bo que sempre fa, aquests són exuberants.

Pel que fa als ingredients, el gofio, l'ametlla, la mel i les fruites són la base de les postres canàries. No hi ha menjar canari que es preui sense unes bones postres a base de gofio, mel o plàtans, acompanyat ja sigui d'un bon licor o de rom de la terra.

Cal comentar que la rebosteria, igual que la gastronomia no és un camp tancat, cada persona, ja sigui a través de la seva família o simplement per iniciativa pròpia, pot utilitzar diversos ingredients i modificar la presentació i el resultat final.

Per això es pot afirmar que tant a la cuina salada com a la rebosteria, existeix una tradició viva, que es va modificant amb el temps i amb els gustos, sense desmerèixer tampoc la rellevància de les influències externes. Tot això queda ben palès a la gran varietat de rebosteria, tècniques i ingredients que trobam a les Canàries.

Entre les principals postres, d'una banda tenim aquells que tradicionalment s'han elaborat dins l'àmbit domèstic, i encara es continuen fent, independentment d'aquelles iniciatives que hagin decidit posar-les a la venda. I de l'altra, hi ha aquelles que per la seva complexitat, o bé per les peculiaritats dels ingredients, són comercialitzades; algunes tenen molta tradició de venda a l'illa: Queque, Cake o Bizcochón, Bollos, Frangollo, Huevos Moles -, Leche Asada, Tortillas de Carnaval, Truchas, Bienmesabe, Mantecados, piñones, mazapán, sopas de miel truchas de batata, rosquillas i gran quantitat de galetes; fan que escollir que menjar sigui ben complicat.

Allà, com a tot la resta de comunitats autònomes, es pot aconseguir un bon dolç a multitud de comerços a peu de carrer i, com no, tots els restaurants, ofereixen unes ofertes ben completes pel que fa a la rebosteria. Nosaltres varem estar a Puerto de la Cruz, però allà i a tots els altres indrets que visitarem sempre podíem tastar alguna cosa típica. A destacar una bossa de rosquilles de

Huevo de Guia, simplement espectaculars. Me la varen haver de llevar de davant que me les menjava totes.

Menció especial per a les fruites, apart del plàtan, que és rei indiscutible; es poden tastar tot tipus de fruites i varietats, cada una més especial i exòtica que l'altra. Quan aneu de viatge us recomano que faceu una visita a les botigues i mercats per tal de descobrir vertaderes joies gastronòmiques. Pel que ja a les fruites en varem tastar moltes i algunes d'elles ho férem per primera vegada, tot un descobriment: Papaya, Guayaba, Caranbola, Maracuya, Kiwis, Paraguayos, chirimollas, com fruites més normals; i Guayabo, Pitaya, Pasiflora (Parchita), Litchi, Longan, Guanábana i Mamey; si voleu més varietat.

Però si hi ha una fruita omnipresent és el plàtan. Quasi tota l'orografia de Tenerife i fins on arriba la vista està plena de plataneres. No sé si ho apreciareu, però tota la massa verda de les fotografies que acompanyen a n'aquest article són plataneres (femení, no plataners).

El cultiu del plàtan va començar al sud-est asiàtic, entre l'Índia i Malàisia; al segle V passaria al continent africà procedent de Madagascar i d'aquí es va estendre per les costes del Mediterrani, ja al segle següent. A Canàries va arribar procedent de Guinea Equatorial introduït per expedicionaris portuguesos. La Història considera que, un cop el cultiu es va assentar amb èxit a les Illes, els espanyols el van introduir a terres americanes en els viatges de colonització al Nou Món.

Però del plàtan i de més curiositats de les canàries en parlarem en properes tertúlies gastronòmiques que sinó no aturaria mai de xerrar i sens farà tard.



CUINA DE TEMPORADA:

Rosquetes canàries

INGREDIENTS

● 1kg de farina, 4 ous, 2 taronges per obtenir un tassó de suc, 16 grams llevat químic, 100 grams sucre, 100 grams oli gira-sol, 1 poc de sal, 1l. oli de gira-sol per fregir

Almívar: 1 tassó aigua (200 ml), 750 grams sucre i la ratlladura de 2 llimones verdes

ELABORACIÓ:

- En un bol mesclam els ingredients. Treballam bé fins aconseguir una massa uniforme que no se'ns enganxi a les mans.
- Anirem agafant porcions de la mida d'una nou i ho estiram entre les mans fins aconseguir estirar la massa i deixar-la amb forma de xurro.
- Enrotllam superposant els dos extrems i exercint pressió perquè es quedin enganxats i en fregir-los no s'obrin. Preparam totes les rosquetes.
- En una olla alta i ampla o en una fregidora fregim tots les peces per tandes. És important no daurar-les en excés. Les anirem disposant en una palangana àmplia o un bol amb paper per a retirar l'excés d'oli de la fritura.
- Un cop els tenim tots fregits prepararem l'almívar. Per això en una olla durem a ebullició l'aigua juntament amb el sucre i la ratlladura de les llimones verdes.
- Un cop l'almívar ha arribat a fer un bull fort l'abocam sobre les rosquetes o les pintam bé amb un pinzell.
- Ara ve el pas important, heu d'anar amb compte, anar movent les diferents peces perquè es vagin xopant bé.
- Després d'uns minuts amarats disposarem les rosquetes en una palangana i les deixarem assecat durant unes hores perquè l'interior sigui tou i es formi una capa de sucre a l'exterior.



ESCOLA DE CUINA:

- Les rosquetes són unes postres fregides com ho poden esser els donuts, els bunyols, els paparajotes o els xurros, entre d'altres.
- L'oli que usem per a fregir ha d'esser de qualitat, però no gaire fort de sabor. Millor que no sigui reciclat d'oli de fregir peix o carn per raons òbvies
- La temperatura de la fritura dependrà de la gruixa del producte a fregir. Si la peça es gruixada l'oli estarà al voltant del 160-170 °C. Si la peça és més fina pot estar més calent 190°C.
- Parlem sempre de fritures amb oli d'oliva i si no en tenim amb oli de gira-sol. Altres greixos no els recomano per fregir.
- Si l'oli treu fum blanc vol dir que ha adquirit massa temperatura i se'ns comença a cremar.
- Si una pella amb oli es cala foc, mai l'hi hem de tirar aigua. Si podem tancarem el pas de gas o l'electricitat, deixarem sa pella damunt sa cuina sense moure-la i la taparem amb una tapadora o una manta ignífuga (no són cares i va bé tenir-ne una a mà).