



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Parlem de televisió

Un repàs per Internet, televisió i xarxes socials de cuina i gastronomia

De tant en tant m'agrada fer un repàs per internet, televisió i xarxes socials cercant temes de cuina i gastronomia. En anteriors ocasions ja hem tractat aquest apartat i hem vist coses interessants (trobareu tots els articles publicats en aquestes pàgines a <http://www.cuinant.com/setmanari.htm>).

Avui, aprofitant un poc del que queda de les vacances de Nadal, deixarem el davantal penjat i agafarem el mòbil o el comandament de la tele i veure que «es cuina» al món digital.

Ens centrarem en els programes de cuina presents a les diferents plataformes de televisió. No és la meua intenció publicitar, per això no us posaré quin canal ho emet, sols vull mostrar-vos el que podem trobar i llavors ja escolliu. Segur que amb un parell de segons de recerca a internet ja els trobareu.

Un dels programes de cuina més famosos i que du moltes temporades en antena és Master Chef. Samantha, Pepe i Jordi són els tres xefs que condueixen el programa que ja va per la seva desena edició. Tot s'ha de dir que a mi personalment, edició rere edició m'agrada un poc menys cada vegada. No obstant això, és cert que alguns moments són divertits i interessants i de tant en tant se pot veure un poc de cuina «real». Aquest programa té la seva versió per a nins, una per als padrins i una altra per al món de la faràndula. Crec que tothom ja el coneix.

No fa gaire, una de les plataformes més importants ha estrenat Celebrity

Bake Off. Un programa de pastisseria que guarda semblances amb Master Chef. Malgrat que en aquesta ocasió els participants són gent «popular», models, cantants, polítics i fins i tot youtubers. Interessant, però encara no m'ha enganxat. Ho mirau i ja me deis coses.

Si seguim dins la mateixa plataforma de televisió podem trobar coses interessants: Entre Les Bras de 2019, és una pel·lícula documental centrada en el xef francès Michel Bras (tres estrelles Michelin). Michel Bras decideix deixar el seu restaurant al seu fill. Un canvi generacional i un goig gastronòmic, plats i sabors de la seva peculiar Nouvelle Cuisine. I de la cuina francesa passam a la cuina Basca de la mà de David de Jorge Eceizabarrena que al el seu programa Robin Food presenta una cuina propera, sense complexes i saborosa. Cal prestar atenció a les Gurrindongadas, no us les podeu perdre. Cal a dir que aquest programa compta amb la col·laboració i el suport d'un altre gran cuiner com és Martín Berasategui.

Per acabar amb aquesta plataforma us recomano la sèrie de documental Creadores. Una sèrie de programes documentals dedicats a personatges que han destacat en aspectes personals, socials o laborals. Entre tots els episodis heu de veure el programa dedicat a Juan Mari Arzak, pare de tota la cuina actual, amb tres estrelles Michelin; aquest gran cuiner és un referent per a tots els cuiners i cuineres. A més també és un dels impulsors del Basque Culinary Center.

Canviem de plataforma de televisió i ens passam a l'altre gegant audiovisual on l'oferta en temes gastronòmics és molt àmplia. Podríem començar amb Nadiya's Time to eat, una sèrie de cuina amb programes curtes d'uns 30 minuts amb un bon ventall de receptes fàcils i per a tots els públics.

Una de les que més m'han agradat és Comida para Phill. Un seguit de documentals arreu de diversos països del món. Una bona forma de descobrir la gastronomia tradicional de molts d'indrets.

També trobam coses menys comuns com Frito, fresco, frito. Programa on podreu descobrir els millors locals de fritura dels EEUU. És una opció més.

Dins aquest estil de cuina friky podeu optar per Cocina con Cannabis, crec que no cal gaire presentació de la temàtica del programa. Però la oferta arriba més enllà amb el concurs Niquelao: cuina, màgia, la Terremoto de Alcorcón, Cristian Escribà, i Jordi Cruz... què pot sortir malament? Divertit.

Però si ens posam un poc més seriosos i per acabar amb el nivell un poc més professional podeu triar: Street Food, Chef's Table o Todo el Mundo a la mesa... teniu cuina i gastronomia per un bon grapat d'hores

I ja que parlem de programes de cuina, no puc acabar aquest text sense fer menció al que va esser l'origen d'aquestes curoles... 'Con las manos en la masa'.

Aquest va esser un programa de televisió de temàtica culinària, produït i emès per TVE entre 1984 i 1991 i dirigit i presentat per Elena Santonja. Va ser la base de la majoria dels programes de cuina que es van fer després a Espanya.

A cada programa, Elena Santonja convidava un personatge famós de tota mena d'àmbits, cantants, actors, presentadors, esportistes... i entre tots dos explicaven i preparaven dues receptes de cuina, gairebé sempre relatives a la gastronomia espanyola tradicional. Mentre elaboraven les receptes entre tots dos, Elena aprofitava per entrevistar el convidat. Entre els moltíssims convidats que van acudir al programa, es va poder veure Gonzalo Torrente Ballester, Víctor Manuel, Alaska, Martirio, Car+los Berlanga i molt més.

Malgrat esser un programa que ja no està en antena el podeu trobar a la carta a <https://www.rtve.es/play/videos/con-las-manos-en-la-masa/>. Crec que a tot hom li vendrà al cap la música del gran Sabina al recordar aquest programa i ben segur que també descobrireu algunes de les receptes més importants de la geografia espanyola.



CUINA DE TEMPORADA:

Pop a la vinagreta

Ara que hem començat l'any i que segur estau un poc embafats de les festes gastronòmiques d'aquest darrers dies; per avui us proposo una recepta lleugera i que segur us vindrà ben de gust per alleugerar les panxes plenes. A més usarem pop per a fer-la que és un ingredient que rec un poc oblidat a les llistes de la compra.

INGREDIENTS (Per a dues persones)

- 1 pop mitjancer
- 1 all
- 1 ceba tendra
- 1/2 pebre vermell, 1/2 pebre vermell, 1 tomàtiga, Julivert picat
- Vinagre, sal, oli, pebre bord i unes gotes de llimona. Tot això per a trempar.

ELABORACIÓ:

- Bullirem es pop i el refredarem dins aigua freda amb gel. Un cop preparat el talem finet.
 - Tallarem tota la verdura a daus petits (brunoise) i mesclarem amb el pop. El posarem bé de gust i el tremparem amb el vinagre. L'hem de provar per a deixar-lo bé de vinagre.
 - El podem servir amb unes torrades, en forma de timbal o com a aperitiu.
 - Com a consell, abans podeu torrar el pebres al caliu i també donar-li un toc de caliu al pop un pic bullit. Així l'elaboració adquirirà un aroma un tant fumet. També podeu variar la recepta substituint la llimona per llima i el julivert per cilantro fresc. També el podem empotar i conservar per a consumir més tard.
- Bon profit i bon any nou



ESCOLA DE CUINA:

- El pop és un mol·lusc cefalòpode. A diferència d'altres mol·luscs que tenen closca, el pop la va perdre durant l'evolució.
- Existeixen més de 100 espècies de pop. Algunes d'elles no són comestibles. Fins i tot n'hi ha que són molt perilloses.
- Tenen tres cors al cap.
- Bullirem els pops dins abundant aigua calenta. Per a que quedin tendres podeu fer varies coses: asustar-los amb l'aigua calenta 3 vegades abans de deixar-los coure totalment. També si els congelau abans les fibres quedaran més tendres. I si abans de cuinar es copegen, queden tendres.
- Millor no posar sal a l'aigua de bullir el pop, si no aquest quedarà dur. El trempau un cop cuinat.
- L'aigua de bullir el pop la poseu usar per a cuinar.