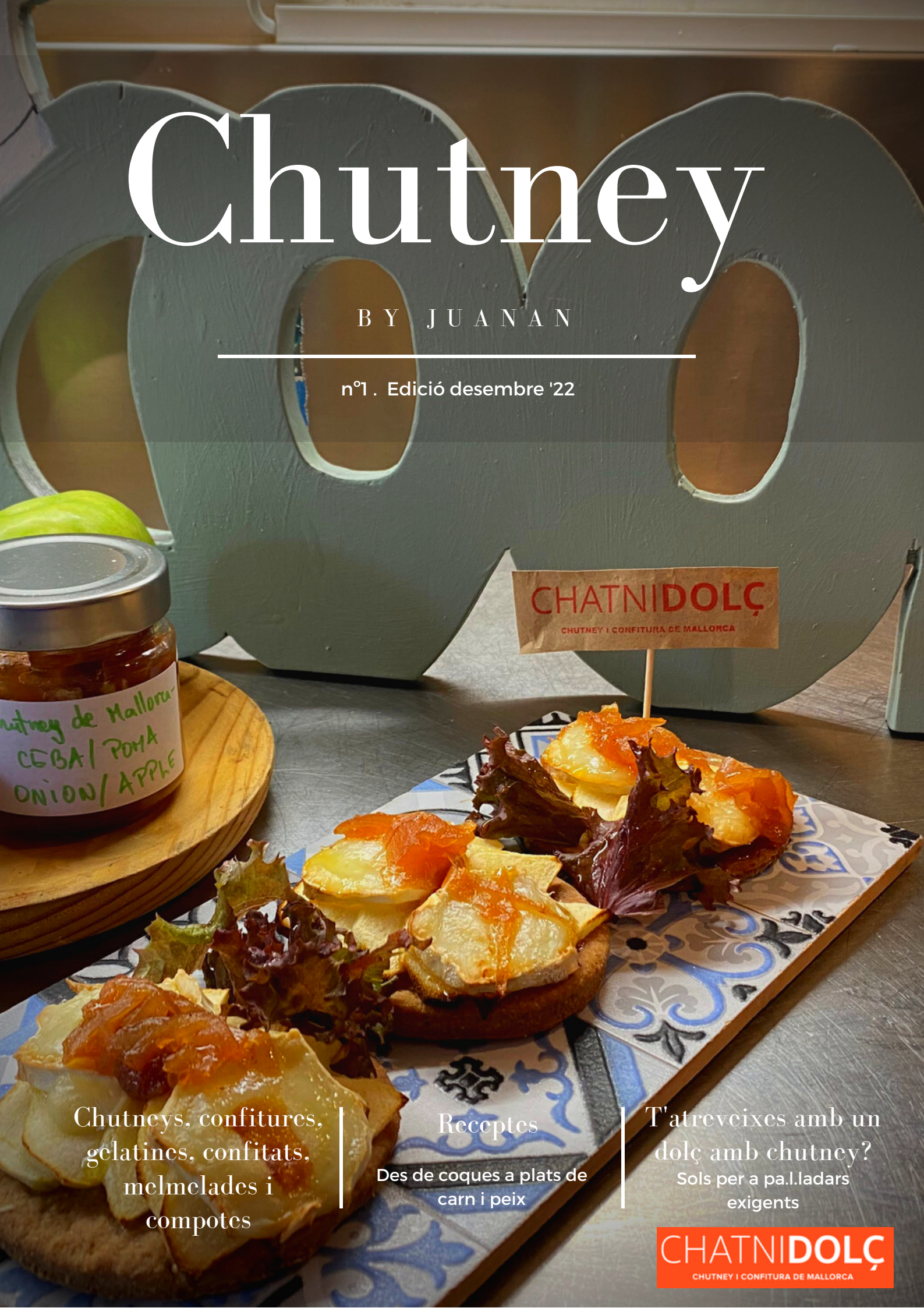
Chutney

BY JUANAN

nº1 . Edició desembre '22



Chutneys, confitures, gelatines, confitats, melmelades i compotes

Receptes

Des de coques a plats de carn i peix

T'atreveixes amb un dolç amb chutney?

Sols per a pa.l.ladars exigents

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA

Chutneys, confitures, gelatines, confitats, melmelades i compotes

Setmanari Sóller . 2/10/2010

Tots aquest noms serveixen per a definir les tradicionals elaboracions que es fan a partir de la reducció de polpa de fruita o verdura amb sucre, que ens permetran donar vistositat i varietat a les nostres taules i, com no, preservar els productes per més llarg espai de temps.
Des de temps antic, sempre s'ha cercat la manera de preservar els productes per poder-ne tenir fora de temporada. Moltes han estat les cultures que han inclòs aquestes elaboracions a la seva taula, de fet és probable que la paraula "melmelada" tingui l'origen en el vocable "melimelum", nom llatí que significa poma dolça. El romans, per exemple, conservaven les fruites senceres submergides dins mel.

La principal diferencia entre aquests tipus d'elaboracions és el contingut de sucre, el temps de cocció que requereix cadascuna i la densitat que adquireix cada elaboració. Com a norma general partirem de que el contingut de fruites o verdures sempre ha de ser superior al 40%, a partir d'aquí existeixen múltiples variants i combinacions.
Les reaccions físiques i químiques que es produeixen durant la cocció d'aquestes elaboracions venen donades per la presència de la pectina, una substància present a totes les fruites, però majoritàriament als fruits vermells, als cítrics, el codony i la poma, essent aquesta darrera la fruita referència per a establir els continguts de pectina de les fruites.

http://www.cuinant.com/pdf/2octubre2010.pdf

Pectina, l'ingredient essencial.

La funció de la pectina és la d'espessir la melmelada, donar- li cos, per a obtenir una bona consistència. Si usam un termòmetre podem comprovar que hem assolit el millor punt de cocció quant el preparat arribi a 106°- 110° C. Si la confitura, compota, melmelada o chutney es fa amb aliments rics amb pectina s'arriba abans a n'aquest punt òptim de consistència; per contra si usam productes pobres amb pectina el punt ideal l'assolirem a través de la concentració de sucre. Per això és habitual incloure element rics en pectina en elaboracions de productes pobres en la mateixa.

http://www.cuinant.com/pdf/2octubre2010.pdf

Chutney , explosió d'espícies

Jardi Botànic de Sóller . 2020

Sabor hindú

http://www.cuinant.com/pdf/MELMELADES.pdf

Bàsicament podríem definir aquesta elaboració com una compota agredolça, que porta fruites o verdures en la seva composició, vinagre, sucre i diferents espècies.
Se sol servir com a guarnició o acompanyament sobretot de plats de carn, aus i peixos, formatges o patés i ens arriba de la cuina índia encara que també és molt popular entre els britànics. Hi ha diferents punts de vista sobre el seu significat: des de 'per xuclar', és a dir 'per llepar-se els dits', tot i que hi ha qui indica que també fa referència a 'espècies fortes' i, fins i tot, a 'aixafar', perquè és la forma de manipular els seus ingredients.
No hi ha una recepta exclusiva per preparar el chutney. N'hi ha amb els ingredients més sencers però també apareixen més triturats, tipus puré, depenent de la cocció que se'ls doni. Sovint també porta algun tipus de picant però hi ha versions més suaus. I és ideal per conservar excedents de fruita i verdura gràcies a l'acció del vinagre, el sucre i les espícies

Chutney , explosió d'espícies

(INGREDIENTS)

Ingredients dels chutneys: La llista és interminable perquè pràcticament pots utilitzar tot tipus de fruites i verdures. No falten el vinagre (de diferents varietats), el sucre (sobretot de canya) i les espècies, entre les quals també hi ha una gamma infinita per triar: canyella, gingebre, curri, mostassa, canyella, pebre coent , etc. I també solen incloure ceba.

El chutney pas a pas:

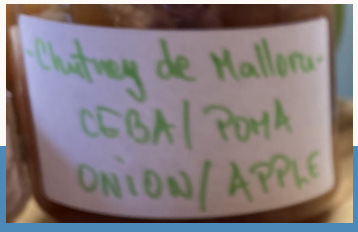
1.- Prepara la fruita o verdura que vagis a usar per al chutney: rentar, pelar, esgranar, trossejar
2.- Posa-ho una cassola i afegeix el vinagre i les espècies
3.- Incorpora el sucre i cou a foc lent fins que es dissolgui
4.- Bull la mescla, espera a que espesseixi i el líquid es redueixi remenant de tant en tant
5.- Pots fer servir el chutney directament o ficar-lo en pots hermètics i esterilitzats de vidre per conservar-lo. (Cocció 20 minuts al bany maria). En un lloc fosc, fresc i sec i ben tapat aguanta diversos mesos de fer millora de sabor i textura passat un mes que acabat de fer.

RECEPTARI

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA

Coca. Cruixent i saborosa

Coca de farina integral de xeixa, amb poma, formatge de cabra i chutney de poma i ceba



Ingredients

1 tassó d'oli d'oliva de Sóller.

1 tassó d'aigua.

1 tassó de suc de taronja de Sóller.

Sa farina que agafi.

Sal i pebre negre.

Pomes.

Formatge de cabra.

Chutney de poma i ceba de Chatni Dolç.

Un poc de lletuga.

Farem sa massa mesclant els líquids i anant empastant amb sa farina fins que ens quedi una massa homogènia, fluixeta i que no s'aferri a les mans. Aquesta pasta la posarem be de sal i pebre.

Seguidament l'estirarem ben fina i la doblegarem damunt ella mateixa per a després tornar a estirar-la. Aquesta operació la farem tres vegades , d'aquesta manera l'hi aportarem una textura semi fullada.

Es darrer pic que l'estirem la deixarem fineta i tallarem uns rotllos de 6 cm de diàmetre.

Ho enfornarem a 190°C uns 2o minuts. Millor si les picam damunt per a que no s'inflin.

A mitja cocció hi posarem làmines de poma sobre cada peça i formatge de cabra damunt , de forma que aquest es fongui i ho confiti tot.

5 minuts abans d'acabar la cocció hi posarem una cullerada de chutney per damunti que tot es confiti .

Es poden decorar , un cop fredes, amb uns brots tendres de lletuga, rúcola o algun germinat. Les coques adquireixen un color i aroma final molt bo si les regam amb oli verge junt abans de servir

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA

Orada amb chutney de taronja i albergínia

Ingredients

1 orada per persona.

Sal, llimona.

Oli d'oliva de Sóller.

Uns daus de poma.

Chutney de taronja i albergínia.

Cibulet.

Desespinarem els peixos i els hi treurem la pell. Dins una pella amb un poc d'oli marcarem els peixos per als dos costats. A foc fort per a que agafin color ràpidament.

Reservam els filets de peix.

Dins la mateixa pella saltejam un daus de poma. Quant agafin color els reservam també.

Ara afegim el chutney i el deixam reduir per a que es confiti amb el sabor del peix i de la poma.

A l'hora de servir encalenim el peix i la poma dins el chutney i servim empolsat de cibulet.

Recordau que la carn de peix és molt delicada i que no s'ha de coure molt. Si els filets són sense espines amb 5 minutets de cocció ja són suficients.

Durant tot el procés rectificarem de sal.

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA

Per als més carnívors

Ingredients

1 entrecotte per persona.

oli d'oliva de Sóller

Chutney de taronja i mongeta verda.

Sal i pebre negre.

Entrecotte de vedella amb chutney de taronja i mongeta verda

Preparam un adob amb el chutney i dues cullerades d'oli d'oliva i amb això untam profusament els entrecottes i els deixam en fred 24 hores.

A l'hora de cuinar retiram amb una espàtula la marinada, prenem foc a la barbacoa i a poc de caliu torram la carn per als dos costats. Si la cran és tendra amb 4 minuts per banda són més que suficients.

Patates fregides, un poc de verdura al dente i un ramequí de chutney acabaran de completar aquest plat senzill però carregat de sabors i textures.

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA

Juan A. Fernández
CUINER

CHATNIDOLÇ
CHUTNEY I CONFITURA DE MALLORCA