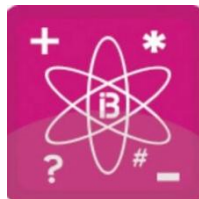




Balears fa ciència de dia 31 d'octubre



Cuina de tots sants. Gastronomia dolça de finals d'octubre.

No hi ha dubte de que quasi totes les festivitats anuals tenen la seva vessant gastronòmica però podríem dir que les festivitats de les verges i de tots sants són l'avançada del Nadal. De fet ambdues festivitats comparteixen "certs sabors".

Però centrem-nos amb la festivitat de Tots Sants.

Rosaris

Si hi ha un dolç característic és sens dubte els Rosaris, però els de acarbassats , no els de xuxes ni els de gominolas .

Els mes característics eren els de Can Frasquet (que ja es venien d'ençà de 1880) , formats de llàgrimes de massapà, glòria-patris



de peres confitares i sa creu o sa patena a base de fruites confitades.

Tradicionalment els rosaris eren els regals per als Fillols i es solien vendre tant a les pastisseries com a les taules dels mercadets que envoltaven la plaça de cort i de santa Eulàlia que es muntaven en aquestes dates de principi de novembre.

També es podien trobar el **panets de mort o panallets**, dolços fets a base de massapà , pinyons i sucre.

Però també l'1 de novembre es celebra el Dia de Tots Sants en molts altres indrets , sent un dia en què les famílies recorden les persones mortes. I també podem trobar altres tradicions gastronòmiques molt gustoses.

Ossos de Sant

L'os de Sant és unes postres de massapà farcit de dolç de rovell de forma allargada, similar a la d'un os. Aquest dolç tradicional es ven a les pastisseries durant la celebració del Dia de Tots Sants, l'1 de novembre.

Bunyols de vent

Malgrat esser unes postres que tenim associades a les Verges, el cert és que durant dues setmanes tots els carrer fan oloreta a bunyols fregits . Els bunyols de vent estan compostos per una massa de farina, llevat , mantega i ous que es sol fregir en oli. Els bunyols es poden omplir de crema, xocolata ... Aquestes postres se serveix tradicionalment en el Dia



de Tots Sants, per la qual cosa és un dolç molt popular a les pastisseries durant aquesta data.

Panellets

Els panellets o Dolços de Tots Sants són dolços tradicionals de la cuina catalana, valenciana i balear. Es preparen principalment durant la festivitat de la Castanyada , el dia de Tots Sants.

Castanyes torrades

En moltes regions, el Dia de Tots Sants se celebra la Castanyada. En aquesta festivitat no han de faltar les castanyes torrades, protagonistes de la tardor que es poden adquirir a llocs ambulants al carrer.

El Dia de Morts a Mèxic

Però si ha un lloc on es celebra el dia de tots Sants d'una manera més espectacular i vistosa és sens dubte a Mèxic

Els dies 1 i 2 de novembre els mexicans celebren el Dia dels Morts, de fet aquesta festivitat ha estat declarada per la Unesco Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat.

L'1 de novembre es fan ofrenes als morts perquè gaudeixin de les coses que els agraden durant la nit.



Pa de mort amb xocolata

El pa de mort es prepara tradicionalment a Mèxic per a la celebració del Dia de Morts, durant els primers dies de novembre. Aquí us deixo sa recepta.

ingredients (8 persones):

500 gr. de farina de blat

30 gr. de llevat premsat

5 ous

75 ml de llet

150 gr. de sucre

ratlladura d'1 llimona

225 gr. de mantega

1 culleradeta d'essència de tarongina

1 nou de mantega per al motlle

50 gr. de sucre per decorar

Per la xocolata:

400 gr. de xocolata negra

1 l d'aigua



1 branca de canyella

50 gr. de sucre

Elaboració de la recepta de Pa de mort amb xocolata:

Posa la farina en un bol. Afegeix el sucre, la ratlladura de llimona i 3 ous. S'entebeeix la llet, dilueix en ella el llevat i incorpora-les al bol. Afegeix l'aigua de tarongina. Remou bé amb les mans i comença a pastar. Introdueix poc a poc trossos de mantega a punt de pomada mentre segueixes pastant.

Passa la massa a una superfície plana i segueix treballant durant 10 minuts aproximadament. Treballa enèrgicament colpejant fortament sobre la taula de tant en tant.

Quan estigui ben compacta i no s'enganxi, passa la massa a un bol, tapa i deixa que tovi durant 1 hora aproximadament.

Transcorregut aquest temps, torna a pastar una mica. Fes una bola gran i una altra petita. Posa la gran sobre una safata de forn untada amb una mica de mantega. Divideix la bola petita en 5 trossos. Arrodoneix un dels trossos i posa-ho al centre de la bola gran. Aquest tros representarà el crani. Fes 4 trossos més amb la resta i dóna-li forma d'ossos. Col·loca'ls del centre als laterals en forma de creu.

Deixa reposar el pa de mort durant 25 minuts més perquè fermenti. Pinta'l amb ou batut i enforne'l a 180°C durant 20-25 minuts.

Bat un blanc d'ou amb una mica de sucre i unta el pa de mort. Empolvora amb la resta del sucre.

Trosseja la xocolata i fone'l a foc suau en un cassó amb unes branques de canyella, el piloncillo i una mica d'aigua. Remou bé.

Serveix el pa de mort amb la xocolata.



Algunes curiositats del dia dels morts a Mèxic

- Es diu que el sucre pigmentada amb colorant vermell, utilitzada per recobrir una de les varietats de pa de mort, va ser idea dels colonitzadors espanyols per dissuadir simbòlicament als indígenes i fer-los renunciar als sacrificis humans en honor als seus déus.
- El color de la mort en el Mèxic prehispanic era el groc. Per això, la flor de color groc són les més utilitzada, tradicionalment, en l'ofrena del Dia de Morts.
- En alguns llocs, els nins més petits, són els encarregats de vetllar en els panteons el dia primer de novembre



- El popular "trick-or-treat", utilitzat pels nens nord-americans durant Halloween, va ser adaptat culturalment a Mèxic mitjançant la frase: "em dóna la meva calaverita?".

No podíem acabar d'aquesta festivitats i la seva gastronomia sense parlar de halloween.

Una festa Nord Americana que s'ha importat a tota la resta del món. Una festa on reparteixen caramels i dolços després d'obrir la porta als monstres.

Una de les elaboracions més comunes és la de fer galetes de mantega i decorar-les amb fondant deixant volar la imaginació.

Galetes halloween

INGREDIENTS

Un quilo de farina fluixa, 400 grams de saïm o mantega fos, 400 grams de sucre, dos vermells d'ou, una tassa de suc de taronja, una tassa d'oli, dues taronges ratllades, dues llimones ratllades, una cullerada de llevat ràpid, Oli per a untar la llauna.

ELABORACIÓ:



Mesclarem bé els ingredients i els pastarem fins que quedi una pasta manejadissa. Posarem farina damunt la taula i amb l'ajut d'un corró farem làmines de mig dit de gruixa. Tallarem amb els motlles i els enforbarem a 160°C uns vint minuts. Decoram amb fondant



Juan L. Fernández
CUINER



