



BALEARS FA CIÈNCIA 14.11.15

Sobrassada, el nostre or roig. Temporada de matances.

La **sobrassada** és un embotit fet amb carn i xulla de porc, que es trempa amb sal i pebre bord dolç i coent. S'embud a dins els budells del mateix porc.

Amb els budells prims es fan les llonganisses, i els gruixats reben el nom anatòmic de la part del budell amb que estan fetes (culana, bufeta, bisbe, poltrú).

Dins la cuina mallorquina, se sol consumir fregida el mateix dia de les matances o poc després. La llonganissa se sol menjar torrada durant l'hivern, i les sobrassades s'utilitzen per escampar a damunt el pa o per menjar crua quan és curada. La sobrassada s'elabora i també és típica també a Menorca i les Pitiüses, on acostuma a ser menys greixosa.

Fora de les nostres illes també s'elaboren alguns tipus de sobrassada: al País Valencià es coneixen dues varietats: la sobrassada mallorquina -la feta a Mallorca- i la marina o marineta, típica de la comarca de La Marina, més suau, una mica més greixosa i amb un lleuger toc d'all en la seva elaboració. És probable que la tradició valenciana de fer sobrassades a la comarca de La Marina Alta provingui del fet que, arran de l'expulsió dels moriscs, algunes valls van ser repoblades amb pagesos mallorquins.

Tot i així, l'origen de la sobrassada sembla trobar-se a Sicília, on es practicava una tècnica anomenada **sopressa**, que significa "picat", aplicat a la carn per embotir. De Sicília passà a València mitjançant el comerç marítim, i de València a Mallorca, on ja al segle XVI (16) gaudia de tradició la seva elaboració. El nom de sobrassada, així, podria provenir de la tècnica del picat o sopressa, o més bé del resultat de la seva aplicació amb el mot "sopressata", i d'aquí *soprassata* i després sobrassada.

En un lloc fresc i sec poden durar un parell d'anys, però el més habitual és consumir la llonganissa durant el primer hivern, les sobrassades a la primavera/estiu, i les més grosses (bisbe) se solen consumir quan es fa la matança (es fan a l'hivern) de l'any següent.



Es a dir que la tradició de la sobrassada es remunta cap al Segle 16 i d'ençà de les hores fins la nostres dies el producte s'ha mantingut amb pocs canvis en la seva elaboració i composició. Aquesta recerca de la qualitat i gracies a la feina de ramaders i productors la sobrassada va obtenir la denominació específica de sobrassada de Mallorca l'any 1993.

Aquesta denominació protegeix el nom de Mallorca coma zona exclusiva de elaboració i curació de l'embotit.

Com ja he comentat hi ha varis tipus de sobrassades. Aquí teniu les principals característiques de cada un.

Llonganissa. Llarga i fina (budell prim). 200 a 300 grams i de consum ràpidj a que es poc curada . S'usa per ses torrades.

Sobrassada / Rissada / Semi Rissada: es sa sobrassada més comú, amb un procés de curació de sis a dotze setmanes. 800 grams.

Culana: Sobrassades grosses i llargues . de 2 a 3 kilos, i es solen vendre al tall.

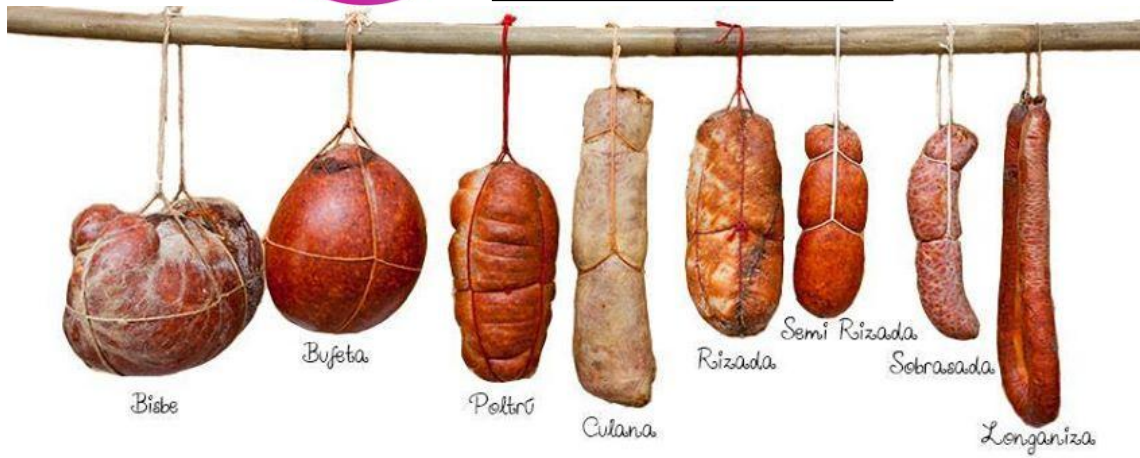
Poltrú: De forma com sa rissada però més grosses. 2 /4 kilos

Bufeta: Te forma de bolla i esta fermada amb 3 cordell fins. 1 / 1,5 kg.

Bisbe. Es sa més grossa i espectacular pot pesar de 3 fins a 30 kilos. Es poc habitual.



Juan L. Fernández
CUINER



Elaboració:

Carn de porc (sense sang), xulla, sal, pebre bo negre i pebre bo dolç. Aquest darrer és el que li dona el sabor , color i olor característic . Després de picada i pasta , d'embut dins els budell ben nets i es deixa penjada per a que es curi de unes setmanes fins a un mesos depenent del nivell d'assecat que volguem aportar-li.

Cal a dir que esta prohibit l'ús de colorant en la elaboració.



Sobrassada a la cuina.

Consells .

- El més important es sofregir la sobrada dins els fondos i saltejats base de les elaboracions, però anant molt alerta perquè el pebre bo dolç es crema molt fàcilment i pot amarguejar l'elaboració.
- Provau de combinar la sobrassada amb ingredients dolços. Apart de la coneguda mel amb sobrassada , també combina molt be amb la xocolata, la taronja o les melmelades i confitures de fruites.

Carpacció de Sobrassada de Mallorca amb crema de figues seques i cous-cous d'ametlles tendres.

Ingredients per a 4 persones.

Per al carpaccio:

200 grams de sobrassada de Mallorca i paper parafinat per a treballar l'embotit .

Per a la crema de figues seques:

100 grams de figues seques i 400 grams de vi dolç

Per al cous-cous:

150 grams d'ametlla Mallorquina, 50 grams d'oli d'oliva, 1 pebre verd, ½ ceba blanca, 1 tomàtiga, sal i pebre bo.



Elaboració:

S'estira la sobrassada entre dos papers parafinats amb l'ajuda de l'aprimador de pastisseria, fins a aconseguir la mateixa gruixa per a tota la superfície, més o manco 0,5 centímetres. Tot seguit es congela aquesta làmina de sobrassada.

Mestres trocejau les figues seques i les deixau en remull amb el vi dolç, que tindrem sobre el foc fluixet fins que vegem que s'han hidratat suficient. Tot seguit tritureu-los i passau la crema resultant per a un colador de mitja bolla. Reservau la crema resultant.

Per a acabar l'elaboració hidratarem les ametlles tendres dins abundant aigua per espai de 24 hores. Després les picarem fins a aconseguir una textura de cous-cous, (gra petit i amollat). Afegirem al cous-cous d'ametlla les verdures ben picadetes i ho tremparem com si fos un trampó.

Per a acabar el plat:

Treieu del congelador la sobrassada i amb l'ajut d'un ganivet o un talla pastes tal·leu-la segons la forma que desitgeu i guarniu-la amb un ratxet de crema i el cous-cous.

OUS A L'ESTIL DE SÓLLER

Ingredients: 6 ous, 250 grams de pastanagues, 250 grams de xíxols, 1 porro, 250 grams de llet, 1 tassó d'oli d'oliva verge, 1 tassó de brou de peix, 6 tallades de sobrassada, un poc de saïm de porc.

Elaboració: Preparau un puré espès amb les pastanagues, el porro i els xíxols. Afegiu-li el brou de peix i la llet i feis-lo coure uns minuts. Apart dins una pella fregiu els ous i dins una altre marcau les rodanxes de sobrassada. Serviu els ous dins el plat amb la salsa de puré i la sobrassada.



**“FRIT MALLORQUÍ AMB XUIA CONFITADA EN OLI D’OLIVA
VERGE DE SÓLLER , SOBRE CREMA DE SOBRASSADA I
MEL”.Mostra de cuina 2007. IES Guillem Colom Casasnovas.**

Ingredients 8 persones:

Per a la base de frit: 1 freixura de xot, 300 grams de costella de porc, 300 grams de cap de llom de porc, fonoll fresc, alls, llorer, pebre de banyeta, 2 cebes tendres, 200 grams de xíxols, 2 pebres vermells, sal i pebre bo negre, oli d'oliva verge, 1 quilogram de patates.

Per a la xuia confitada: 4 tallades de xuia d'un gruix d'un centímetre., ½ quilogram de sal., ½ litre d'oli d'oliva verge

Per a la crema de sobrassada 1 porro juliana, 50 grams de sobrassada, dues cullerades de mel, 1 patata bullida, 1 dl de moscatell

Elaboració:

Per al frit

Netejau la freixura i anau tallant cada un dels seus components a daus petits (no els heu de mesclar). Feis el mateix amb la verdura.

Seguidament dins una pella amb oli ben calent anau sofregint tots els components del frit en l'ordre indicat més envant , de forma que la carn i verdura més forta, i que per lo tant precisa mes temps de cocció anirà sa primera.

1-Alls, llorer, cor, ronyons i parts més dures de carn

2-Pebre vermell, pulmons, cebes tendres, fetge , xíxols, assaonament, fines herbes i condiments.

3- Apart fregireu les patates i les afegireu al plat moments abans de servir.

Per a la xuia confitada:

1- Macerar la xuia amb sal dins la gelera unes 24 hores.

2- Dessalar-la i col·locar-la dins una casseroles amb un ditet d'oli d'oliva verge (fins que la tapi) i confitar-la a 60°C durant unes 4-6 hores (a foc molt fluix)



- 3- Refredau-la i tal·leu-la a daus , reservau-la per a més tard.
- 4- A l'hora de servir es saltegen els daus de xuia dins una paella.

Per a la crema de sobrassada:

- 1- Dins la mateixa pella on heu saltejat la xuia sofregirem un poc de porro juliana i ho regarem amb mitja copa de moscatell, deixarem que redueixi un poc.
- 2- Seguidament afegirem la sobrassada (50gr) i la mel (2 cullerades) i ho deixarem coure 3 minuts.
- 3- Lligarem aquesta salsa amb un poc de patata cuita . També podem millorar-la afegint-hi un poc de salsa espanyola.

Podem variar la presentació d'aquest plat amb unes patates fregides tallades a rodanxes molt fines





COCA AMB TALLADES "Coca Iogurt"

Recepta antiga de Sóller , probablement cap als anys 40, extreta d'una vella plageta de cuina . la recepta original no portava indicat el procés d'elaboració; així que cada persona pot aplicar el que trobi més adient.

Ingredients:

- 6 ous
- 1 sobre de llevat canari
- 2 iogurts naturals
- 6 mesures de iogurt de farina de força
- 4 mesures " " de sucre i 2 mesures " " d'oli

Sobrassada, acarbassat i /o codonyat.

Elaboració:

Es separen els vermells i els blancs dels ous i es pugen els blancs.

Mentrestant es mesclen la resta d'ingredients, passant-hi en darrer lloc el llevat i després els blancs d'ou.

S'unta de greix un motlle de forn, s'hi aboca la pasta a dins i es posa a coure al forn, abans 'ha d'haver encalientit els forn a uns 160°; després d'uns 2-3 minuts de cocció s'hi col·loquen les tallades, enfarinades per un costat, i empolsades amb sucre per l'altre (la cara superior és la que porta sucre)

S'ha de coure de 35 a 40 minuts comprovant el punt de cocció punxant la coca amb un escuradents o amb una agulla que ha de sortir eixuta.