



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Ganivets (i III)

Per escollir un bon ganivet s'ha de tenir present la comoditat d'ús del mateix

Per escollir un bon ganivet sempre hem de tenir present la comoditat d'ús del mateix, tal i com ja us vaig contar la setmana passada

- Ganivet per a tall de vegetals: Us recomano un d'uns vint-i-cinc cm de llarg (la fulla). Aquest podem dir que és la mida estàndard. No obstant això hi ha models de trenta-sis cm, però se nota molt la diferència de pes.

- El desossador ha de tenir una fulla llarga i fina d'uns setze cm i molt flexible. L'amplada de la fulla punta depèn de la vostra elecció. N'hi ha de curtes i llargues, sempre i en tota circumstància personament prefereixo una punta curta ja que es manegen molt millor.

- Puntilla, és el més petit dels ganivets bàsics. Serveix per a pelar i tallar coses no molt grosses. També ens ajuda a l'hora de desossar i desfer un peix.

Com utilitzar el ganivet

El primer és seleccionar el ganivet més convenient per a cada feina. Molt freqüentment prenem el primer que trobam a mà, i això és una enorme errada. Emprar el més adequat a cada tasca fa-

cilita fer talls més segurs, eficaços, minuciosos, i aprofitar millor els materials (ingredients); i sobre tot és molt més segur per als nostres dits.

A.- Escolliu el ganivet convenient per a cada tècnica. Assegureu-vos que estigui net, ben esmolat i en perfectes condicions.

B.- Preniu el ganivet amb confiança. La mà ha de subjectar el ganivet amb fermesa, no l'hem d'estrènyer però tampoc ens ha de ballugar dins la mà.

C.- El mànec ha d'acomodar-se de forma còmoda al palmell de la mà, i els dits s'utilitzaran com a guia i no com a element de pressió. Una errada freqüent és situar el dit índex estès sobre la fulla per lliurar més pressió al tall, però això només impedeix el bon equilibri de la fulla.

D.- Hem de pensar que un ganivet ha de fer la feina de tallar, no hem de forçar la feina, ni esclafar els ingredients. Un ganivet ben esmolat és més segur que no un que no ho estigui.

E.- Sempre ho dic als alumnes: vigila els dits de la mà lliure! Aquests són els més accidentats.

F.- Per utilitzar el ganivet adequadament, assegureu-vos de plegar els dits

posant les ungles i les puntes sobre l'ingredient a tallar, de manera que els dobles de les falanges quedin elevats, havent de quedar en contacte amb el costat de la fulla del ganivet, i sense deixar les ungles i les puntes dels dits a la voluntat del tall... no sé si m'he explicat bé. de fet és la primera vegada que escric com agafar un ganivet... i això que ho explico mil vegades cada curs.

G.- Per finalitzar, i molt important... de fet és importantíssim: assegureu la zona de treball. Això vol dir sempre tallar damunt una post de tall, que sigui plana, neta i que no patini tamunt la taula. Si ho fa posau-l'hi davall un drap de cuina un poc humit.

Si us agrada el tema i voleu saber més coses d'altres estris de cuina podeu veure els articles publicats en aquest mateix setmanari:

* Sobre la forqueta el 5 de maig de 2012 <http://www.cuinant.com/pdf/5maig%2012.pdf>

* Sobre la història i evolució de la vaixela a l'especial de Sant Bartomeu de 2020 <http://www.cuinant.com/pdf/san%201%202020.pdf> i <http://www.cuinant.com/pdf/san%202%202020.pdf>



CUINA DE TEMPORADA:

Orada amb trampó de colors

INGREDIENTS (per a dues persones)

- 1 orada de 400 grams per persona
- 1 pebre vermell
- 1 pebre verd italià
- 1 pebre verd mallorquí
- 1 pebre groc
- 1 ceba blanca
- 1 ceba morada
- 1 tomàtiga
- Sal, oli i pebre bo blanc

ELABORACIÓ:

● Netejam l'orada i la filetejam, seguidament li llevam les espines. Apart tallam tots els vegetals a daus petits. És important dedicar-li una estona de feina per tal de que tots els daus siguin iguals.

● Ara ho mesclam tot i ho trempam.

● Doram l'orada amb un poc d'oli, dins una pella, juntament amb els alls a làmines, la retiram i dins la mateixa pella sofregim les verdures. Tapam l'orada amb les verdures i acabam el plat al forn uns 10 minuts a foc fort.

● Podem guarnir amb un poc d'espínacs saltejats, mongetes verdes o uns espàrregs verds bollits.

● També podem posar-hi un poc d'all-i-oli gratinat.



ESCOLA DE CUINA:

● Pel que fa al material del ganivet hi ha molts tipus. Majoritàriament són d'acer inoxidable. Hi ha molts gèneres d'acer i gènere d'esmolat (amb làser, diamant...etc.) i és on, evidentment, podem trobar les diferències en el preu. La gran majoria són d'acer inoxidable 18/10. És un tipus d'acer que port un 18% de crom i un 10% de níquel.

● Aquestes tres darreres setmanes us he parlat de molts ganivets, o al manco els més comuns, però no oblidem que n'hi ha considerablement més: el de serra per al pa o bé bescuits, ganivets per tallar carn, ganivets singulars per retallar formatge, tisores, peladors, acanaladors, per a mantega, per a sobrassada, per a cuixot, per a obrir ostres... etcètera

● A més de tot d'això hem de pensar en les fundes, els imants per a les parets, blocs per a posar damunt la cuina, esmoladors.

● Les fotos que acompanyen a n'aquest article són den Pere Coll de Ganivets Arpa. En Pere fa uns ganivets artesanals 100% fets a Sóller.