



PARLEM DE CUINA



Juan A. Fernández
Cuiner

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

Cuines del Món

Les Samosas són el plat més conegut de la cuina India de Sri Lanka i alguns indrets d'indonèsia

Com diu sa cançó Anegats: «Remenant entre papers»... doncs he trobat un petit receptari que fou publicat en el programa d'actes del 43 Festival Internacional de Folklore de Burgos; amb varies receptes dels grups del Festival.

I és que en aquest festival alguns membres de l'Estol hi participaren com a reforç amb el grup Aires d'Andratx. I com que a mi m'agrada provar i tastar sempre noves propostes gastronòmiques; avui la tertulia versarà sobre gastronomia de Sri Lanka, Tahití, Puerto Rico, Portugal, Armènia i Mallorca.

Podeu veure l'actuació del grup Mallorca i de les altres agrupacions aquí: <https://www.youtube.com/watch?v=FzUx2H3neS8&list=PLjAoTbcta-QcxjH2xXqR7Dsecl-2T7RXHk&index=10>

Les Samosas són el plat més conegut de la cuina India de Sri Lanka i alguns indrets d'indonèsia. No obstant els podem trobar també en alguns països de l'Àfrica.

A diferència de les empanadilles d'altres indrets amb formes més tradicionals, les samosas solen ésser de forma triangular i es solen servir fregides.

Duen un farciment salat, sobre tot patates trempades de base i altres ingredients com cebes, xícols, formatge, carn de vaca o lleties.

Normalment s'acompanya de chutney, i tant són un entrant, com un aperitiu.

Si les samonas són molt conegudes dins la cuina tradicional del països de l'Indic, igualment de conegut és el Shish Kebab a l'Àsia central i cap als països de l'est Europeu. El grup d'Armènia ofería aquest plat consistent en un carn trossegada ben especiada. Shish Kebab vol dir pinxo de carn, normalment de pollastre o xot. Malgrat també es poden fer de vedella.

El kebab és tan conegut que és ben fàcil trobar-ne a tots els indrets de la nostra geografia. Estam acostumats a anomenar Kebab a aquests tipus d'elaboracions, però kebab no fa referència a cap recepta en concret sinó que a un tipus de cocció: carn rostida i servida tallada ben petit, així Döner, Durum, Lahmacun, Adana; són tots ells kebabs.

Recepta: <https://cuinant.com/videos/viatge%20a%20uzbequisitan%2023%20juliol%2016.pdf>

Tahití oferí Poisson Cru, una clara recepta amb reminiscències a ceviche o a sushi de peix. Peix cru trempat amb suc de llimona i vinagre. Servit amb salsa de coco.

I també de peix anava l'elaboració proposada per Puerto Rico, Bacalaitos Fritos. Una elaboració amb peixet cruixent típica dels llocs de venda ambulant al carrer. Una recepta senzilla però no per això no s'ha de tenir en compte.

Francesinha, és una recepta típica de Portugal que consisteix en una mena de sàndwich farcit de cuixot, carn de vedella, de porc i chipolata; un tipus de salsitxa fresca que es creu va ser creada a França però que està molt estesa a molts

indrets europeus.

Els mallorquins mostraren la nostra gastronomia amb la coca de trempó com a ambaixadora de la nostra cuina.

D'aquesta recepta ja n'hem parlat moltes vegades en aquesta secció, però mai està de més conèixer un poc més d'aquesta sabrosa elaboració.

Fa alguns anys a Sóller s'elaborava la coca de verdures amb pinya (colflori), amb un farcit semblant als dels cocarrois. També se n'elaboraven de julivert (avui en dia a Algaida, la coca de julivert és molt típica d'aquell poble).

La meua padrina, al Cel Sia, me va contar una vegada que antigament les coques de verdures sols s'elaboren els dies de festa, sobre tot el dia del Sant.

La coca és una de les elaboracions tradicionals més populars de la nostra i aquesta s'inventà gràcies a l'aprofitament de la massa de pa que no havia tovat bé. En comptes de llençar-la, s'enfornava ben plana, coberta de verdures o ensucrant-la per servir-la de postres. A partir d'aquí va anar evolucionant fins a les elaboracions que coneixem avui dia.

SABORES DEL MUNDO		
	MALLORCA	Coca de trempó
La coca de trempó es una coca salada típica de las Islas Baleares y especialmente de Mallorca. Consiste en una masa de pan plana y cuadrada, con hortalizas cortadas a trozos. Lleva tomate, pimentón verde, rojo y cebolla. Todo ello aliado con aceite, vinagre y sal.		
	SRI LANKA	Samosas
La samosa es una empanadilla de forma triangular. Por regla general se sirve recién elaborada y con la masa crujiente. En algunos casos se sirven con diversos aliños.		
	TAHITÍ	Poisson cru
Se trata de un tipo de ensalada donde se mezcla el pescado crudo junto con jugo de limón o vinagre y una fabulosa salsa de coco.		
	PUERTO RICO	Bacalaitos fritos
Los bacalaitos son frituras crujientes y doraditas hechas de bacalao desmenuzado junto a una mezcla de harina sazonada con hierbas. Es un antojito típico puertorriqueño que puedes encontrar en los sepechos o kioscos costeros, en las fiestas patronales o en actividades especiales.		
	PORTUGAL	Francesinha
Francesinha es un tipo de sándwich típico de la cocina lusa moderna. La variedad más conocida es la de la ciudad de Oporto, su ciudad de origen. Se trata de una rebanada de pan de molde tostada, rellena de diversos tipos de embutidos y carne: jamón cocido, chipolata, mortadela, un filete de ternera o cerdo.		
	ARMENIA	Shish kebab
El shish kebab es una comida típica de Armenia, que consiste en un brochete o pincho en el que se coloca carne picada especiada y se cocina a las brasa.		

CUINA DE TEMPORADA:

Samoses de mongetes

INGREDIENTS (per a la massa)

- 200 grams de farina
- Un polsim de sal
- 50 ml d'oli d'oliva.
- 100 ml d'aigua.

Per al farcit:

- 200 grams de mongetes cuites
- 1 iogurt
- una ceba
- Un all
- Curri
- Oli d'oliva. Sal

ELABORACIÓ:

- Pastarem tots els ingredients fins a aconseguir uan massa consistent però elàstica i la deixarem reposar unes dues hores. Després l'estirarem amb un corró formant uns rectangles de uns 5 cm x 15 cm. (Veure fotografia)
- Ara farem el farcit passant pel turmix els ingredients i trempant-lo bé amb oli, sal i curri. Amb tot trempat i la pasta estirada finet ja podem començar a farcir-la formant uns triangles a partir de les peces rectangulars que teníem fetes.
- Un cop formades les podem posar a fregir fins que estiguin ben dauradetes. També es poden congelar i guardar per a una altra ocasió.
- Jo les acompanyo amb un chutney de figa (confitura de figa amb ceba picada i un poc de vinagre).



ESCOLA DE CUINA:

- Ja que hem xerrat de coques, cal dir que aquesta paraula té les mateixes arrels de cake, en anglès, i kuchen, en alemany, que signifiquen pastís.
- Trobam diferències entre les vèries receptes de coques, així a les zones costaneres sol dur sardina o arengada. I a l'interior les verdures, carn i fins i tot formatges prenen el protagonisme.
- Una cosa vull deixar clara la coca de verdura o trampó, no és la pizza mallorquina, com sovint hi ha gent que ho diu. Malgrat les dues elaboracions comparteixen origen, i per molt que provinguin de la mateixa família gastronòmica les italianes porten una base de tomàtiga triturada que les coques de verdura no porten; a més d'altres ingredients que separen clarament ambdues elaboracions.