

## Un sopar de pel·lícula

1



Per a aquest especial de Nadal volia fer alguna cosa un poc especial. Vull preparar un Menú diferent, divertit saborós i que es comensals recordin amb goig durant molt de temps.

Així que cercant temes per a usar com a *leitmotiv*, m'ha vingut al cap la darrera estrena de Star Wars , on precisament estan molt presents els *leitmotiv* musicals a totes les pel·lícules de la saga ; on , per exemple, cada vegada que Dark Vader surt en pantalla sona Sa Marxa Imperial.

Segons es diccionari, *leitmotiv* és l'assumpte central d'una conversació i es tema característic que es va repetint durant tot una obra musical.

Així que usant com a leitmotiv Nadal, festa, cinema i bon menjar avui us proposo una sèrie de plats que conformaran un bon menú per a aquestes festes...i si a sobre cada vegada que treis un plat de sa cuina ho feis a ritme de la Marxa Imperial o amb sa música de Indiana Jones , ambdues del gran de John Williams , segur que us quedarà un sopar de pel·lícula.

Abans de començar, però, hem de preparar l'atrezzo per al sopar. Lo primer es crear un ambient propici, redactar és menú amb algun motiu cinematogràfic. Queda molt be si usau el format "claqueta" així englobau totes ses pel·lícules en un sol ítem.

### ( FOTO 1 - MENU)

Lo següent és preparar els fragments de pel·lícules que visionarem prèvi a cada plat, cercau aquella escena que més us agradi i les deixau preparades al dvd o l'ordinador que tindreu al menjador. Igualment completau aquesta preparació àudio visual amb els cd o audios per a amenitzar sa vetllada. Per tot això va molt be es youtube, segur que us divertiu molt preparant aquesta part. No obstant si estau molt enfeinats, amb les receptes ja us he facilitat la feina de recerca.

Montau sa taula i la decorau-la : pot ser amb còpies de ses caràtules o segur que els més petits de la casa tenen alguna jugueta al·lusiva; o si no una petita visita alguna tenda de còmics, decoració o disfresses podreu arrodonir tot el Set.

Crec que amb tot això i un poc d'imaginació segur aconsegiu un ambient d'Oscar.

**Bones festes i bon Nadal**

**Juan Antonio Fernández Vila**



## **MENÚ NADAL 2015 .**

### **Aperitus:**

#### **Cervellets de xot arrebossats .**

(Indiana Jones and the Temple of Doom. 1994)

#### **Kebab i pa de pita**

(Kebab connection. 2005)

&

#### **Espaguetis amb taronja a la menta**

( Bon appétit. 2010)

#### **Perdius a la Mel**

(Game of Thrones. 2011)

#### **Pudin Anglès de Nadal**

(Downton Abbey.2010)

#### **Galletes Star Wars**

( Star Wars . 1977)





4



## Cervellets de xot arrebossats .

(Indiana Jones and the Temple of Doom. 1994)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=EdRx5HPYnlQ> (Trailer)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=3MgyRO3c870> (escena banquet)

Youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=-bTpp8PQSog> ( B.S.O)

5

Ben conegut de tots és el banquet que els ofereixen als protagonistes al temple de Pankot. Tot un festí digne dels més gran sibarites. Sens dubte un dels plats més impressionants és la sopa de cervells de mona. Així que per a iniciar el nostre àpat cinematogràfic us proposo un cervellets de xot arrebossats.

### Ingredients:

2 cervellets de xot per persona, un poc d'all picat, un poc de julivert, sal, oli d'oliva, farina, ou i a rallat

### Elaboració:

Primer heu de blanquejar es cervellets posant-los a bullir dins aigua amb sal durant uns 3 o 4 minuts. Passat aquest temps, i anant amb compte, els treis de s'aigua i els deixau escórrer damunt un paper de cuina.

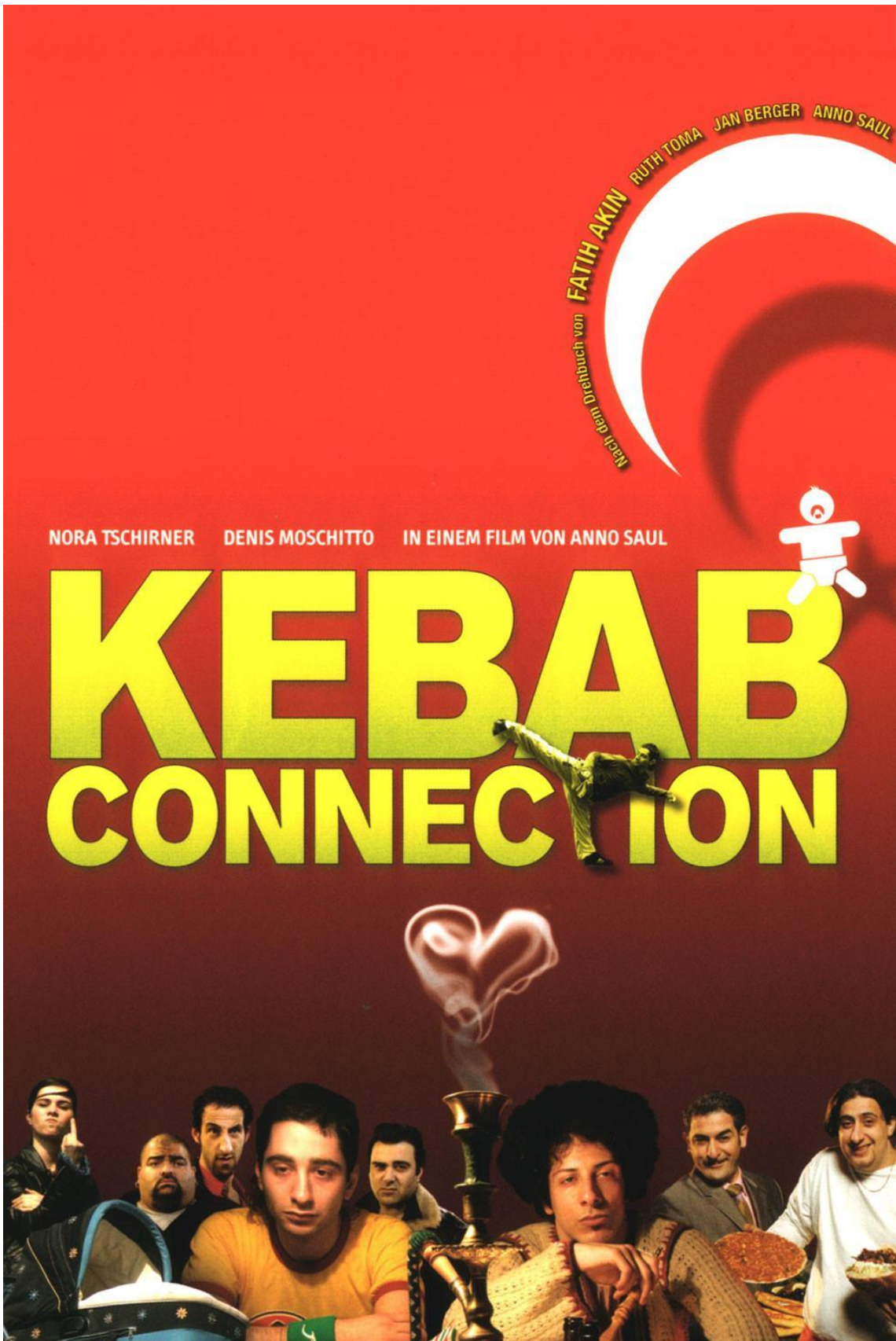
Seguidament els podeu salpebrar i passar-los per farina, ou batut i pa rallat mesclat amb una picada d'all i julivert.

Ara ja els podeu fregir dins oli calent i seguidament servir damunt una torradeta amb una punteta de maonesa, per exemple.

Com a curiositat podeu comprar les tasses de crani de mona per a donar més ambientació al plat. Imaginació, millor dit merchandasing, al poder.







## Kebab i pa de pita



(Kebab connection. 2005)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=hEVMVnYvT6Y> ( Trailer)

Sa vida d'un jove cineasta es veu trastocada per un fet familiar imprevist. Es seu somni és dirigir pel·lícules de kung fu, però s'haurà de conformar-se en rodar un spot sobre l'establiment del seu oncle : un restaurant de kebabs.

### Pa de pita

Ingredients: 500 grams de farina comuna de blat, 275 ml d'aigua tèbia, 5 grams de llevat de pa, 7 grams de sal.

Elaboració:

- En un bol gran posam la farina i li afegim el llevat dissolt en l'aigua. Pastam lleugerament i afegim la sal perquè no interfereixi amb el llevat. Seguim pastant durant almenys 10 minuts fins que la massa quedi llisa i elàstica. Dividim la massa en porcions d'uns 80 gr i els donam forma de bolla i els deixam fermentar durant 45 minuts. Passat el temps aplanem cada tros amb un corró fins a formar cercles d'uns 15 centímetres de diàmetre. Ho tapam i els deixam reposar per última vegada durant uns 30 minuts. Mentrestant escalfam el forn a 200 °. Cal deixar la palangana a dins perquè estigui calenta quan posem les pites a sobre. Deixam coure fins que s'inflin (literalment, semblen globus). Una vegada que arribin a aquest punt cal vigilar-les bé perquè es dorin molt lleugerament, si les passam de cocció estaran dures. Les traiem i les embolicam amb un drap perquè es mantinguin calentes.



## Kebab

Ingredients: 500 grams de carn de xot, ceba, tomàtiga, enciam , formatge feta, all , 200 ml d'oli d'oliva, 2 cullerades de vinagre, el suc de mitja llimona, una mica de sal, 2 cullerades de salsa de tomàquet, 1 cullerada de mostassa (l'espècie, no la salsa), una mica de pebre. una mica de pebre vermell.

Elaboració: Tallam la carn a daus petits. Preparam una marinada amb l'all, ben picat, l'oli, el vinagre, el suc de llimona, la sal, la salsa de tomàtiga , la mostassa, el pebre i el pebre vermell, i deixam macerar la carn en ella durant almenys 2 hores ficat a la nevera. Posam una planxa al foc i quan està ben calenta hi afegim unes gotes d'oli. Anam traient els trossos de carn del marinat i els anam torrant fins que quedin fets però sucosos. Ara només queda muntar el kebab. Tallem les verdures i el formatge a trossos petits, obrim la pita i anem posant-li carn i guarnició al nostre gust. Els amanim amb les salses típiques ( de iogourt) i llest per degustar.





UNAX UGALDE

NORA TSCHIRNER

# BON APPÉTIT

*Historias de amigos que se besan*

UNA PRODUCCIÓN DE MORENA FILMS EGOI TOSSELL FILM ZODIAC PICTURES EN CO-PRODUCCIÓN CON POKSTAR SRL GRIE PRODUKTIONAK RTI MEDIASET EUSKAL TELEBISTA (ETB) SWISS TELEVISION ARRI FILM & TV SERVICES  
CON LA COLABORACIÓN DE ICAA ICAO EUROIMAGES EFA DIFF SWISS FEDERAL OFFICE OF CULTURE MEDIA PROGRAMME "BON APPÉTIT" UNAX UGALDE NORA TSCHIRNER GRIE GEBRÜDER HERBERT KNAPP  
VESTUARIO MARIA MANCHADO MAQUILLAJE NICOLE ZINGO DIRECCIÓN DE ARTE MARIO SUANCES MÚSICA ORIGINAL MARCEL VAID SONIDO DIRECTO CHRISTIAN ERIK CZAKO DIRECCIÓN DE FOTOGRAFÍA AITOR MANTXOLA (AEE) MONTAJE FERNANDO FRANCO  
PRODUCTORES ASISTENTES FRANK LEHMANN MAIC HANSELL DIRECTOR DE PRODUCCIÓN JUANA PAZARITUNDIA CO-PRODUCTORES JENS MEURER JOY TOSSELL LUKAS HÖRIG RETO SCHARLI SONIA RAULE DENAT IRABIA PILAR BENITO  
ESCENARIOS PAGO CABEZAS JUAN CARLOS RUBIO DAVID PINILLIS PRODUCCIÓN PAGO RUBIO DAVID PINILLIS

www.bonappetitlapelicula.com



Especial Nadal 2015. Cuina i cinema. Setmanari Sòller.



## Espaguettis amb taronja a la menta

( Bon appétit. 2010)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=v73HbCNc4JY> ( Trailer)

10

Ja són un bon grapat les pel·lícules que s'endinsen en el món de l'alta gastronomia. Una d'elles és "Bon appétit", en la qual Unax Ugalde interpreta a Dani, un jove xef espanyol que s'endinsa de ple en el món de l'alta cuina internacional i paladeja de primera mà tant els èxits com els disgustos que pot reportar. Una de les escenes més coneguda del film la protagonitza Dani al costat de Hanna, la sommelier del restaurant on treballa, que una nit el convida a casa perquè li prepari el sopar. Però ella només té en el seu rebost espaguetis, mitja taronja, 2 ous i un pot de caramels de menta....

ingredients:

\* 250 grams d'espaguetis. 2 rovells d'ou. Mitja taronja. 2 caramels de menta. Sal.

Elaboració:

- Posam a coure els espaguetis en abundant aigua amb sal durant uns 11 o 12 minuts, o fins que estiguin "al dente", és a dir, fins que estiguin tendres però una mica fermes en mastegar. Amb compte, amb molt de compte, arrebossam els rovells en pa ratllat sense que es trenquin. Per això és millor posar-los en un plat amb el pa ratllat i anar empolvorant-los per sobre. Amb molt de compte fregim els rovells ja arrebossats en abundant oli calent fins que estiguin daurats. Procuram no deixar-los caure en l'oli sinó dipositar-los en ell suaument amb l'ajuda d'una cullera. Aquesta operació igual presissa de un poc de pràctica.

Tallam quatre quadrats de paper de forn de, aproximadament, uns 10 cm de costat. Posam un dels caramels de menta en un d'ells i el reblanim al microones en petits intervals de pocs segons. Quan sigui fluixet, col·locam un quadrat de paper a sobre i amb la ajuda d'un corró l'aplana'm i estira'm fins que quedi convertit en una fina capa de caramel. El deixam refredar completament fins que torni a endurir-se. Farem lo mateix amb l'altre caramel .

Seguidament pelam la taronja al natural treien tots els grells. Emplatam els espaguetis ben trempats i calents i el rovell i acompanya-ho amb la carn de la taronja. Per acabar, trencam les làmines de caramel de menta en petits trossets i els repartim per tot el conjunt. Podem regar tot amb un ratxet d'oli d'oliva



Un plat digne de El Bulli.



**Espaguettis amb taronja a la menta ( fotograma)**





## Perdius a la Mel

(Game of Thrones. 2011)

Youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=b3E5UAYo4l4> (escena Noces Porpra)

Molt són els moments gastronòmics durant els episodis d'aquesta exitosa sèrie . Sobre tot durant les festivitats i les nombroses noces que sorgeixen a través de les 5 temporades emeses. Us recomano de veure-les en versió original.

### Les Noces Porpra

En el seu últim sopar el Rei Joffrey Baratheon ( interpretat per l'actor irlandès s Jack Gleeson) pogué assaborir plats de la talla de perdius a la mel, agrons rostits i empanades de formatge i ceba, truites empanada amb ametlla triturada, crancs cuits amb espècies orientals i ossos de cigne escaldats amb salsa de safrà i melicotons . Per no parlar del deliciós i espectacular pastís de tórtora amb crema de llimona. ( com a curiositat una idea semblat ja la va contar Marco Gavio Apicio a l'antiga Roma)

### Perdius a la mel

#### Ingredients

1 perdiu, 1 pastanaga, 1 ceba, 1 tomàtiga, 2 grans d'all, 1 fulla de llorer, ½ tassó de vi negre, 2 cullerades de mel, oli d'oliva, sal, pebre negre mòlt, farina, farigola, romaní, brou d'au.

Elaboració: picarem totes les verdures i les posarem en una olla amb una mica d'oli i les ofegarem a foc lent. Netejam la perdiu i la tallam en quatre bocins , salpebram i la dauram a l'olla amb les verdures. Afegirem el vi, el llorer, la farigola i el romaní i deixarem que s'evapori, afegirem la mel i una cullerada de farina, torrarem la farina i a continuació afegirem el brou fins a cobrir la perdiu. Taparem i deixarem coure a foc lent fins comprovar que està tendra, llavors retirarem la perdiu, el llorer, la farigola i el romaní, i triturarem les verdures però no en excés, que no quedi un puré massa fi.

#### Emplatat

Servirem la perdiu a la mel amb les verdures triturades i decorarem amb la farigola i el romaní. Acompanyarem amb unes patates fregides tipus palla







## Pudin Anglès de Nadal

(Downton Abbey.2010)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=nnrwwceJd6s> especial Nadal

L'especial de Nadal d'aquesta sèrie anglesa s'ha convertit en una tradició anual, i en ell podem recrear-nos amb les costums angleses típiques d'aquestes festes amb la seva gastronomia. Un dels plats més tradicionals a les taules angleses nadalenques, sense cap dubte, és el típic púding de Nadal. Curiosament aquest dolç, si es fa de forma tradicional, requereix bastant d'antelació per a preparar-lo, el tradicional és començar a fer-ho al novembre, quan comença l'advent, i deixar-lo diverses setmanes macerant en brandy. Aquesta és una costum ja en desús, però això no ens priva de poder degustar aquest elegant dolç.

15

### Ingredients:

- \* 200 grams de panses sultanes i 200 grams de panses de Corint.
- \* 50 grams de pell de taronja confitada i picada i 25 grams d'ametlles pelades picades.
- \* 1 poma
- \* Un tassó petit brandi o ron negre
- \* 55 grams de farina comú i 1 sobre de llevat
- \* 1/2 cullerada de mescla de 4 espècies (gingebre, clau, canyella i nou moscada).
- \* 100 grams de mantega, 100 grams de sucre de canya, 100 grams de molla de pa finament picada.
- \* 3 ous.
- \* ½ taronja i ½ llimona, la ratlladura i el seu suc.

### Elaboració:

Posam la fruita seca, la closca confitada, la poma pelada i trossejada, el suc de la taronja i la llimona i el brandi en un bol ampli i els mesclam bé. El tapam amb una tela de fil i ho deixam macerar tota la nit. En un altre bol mesclam la farina i el llevat amb el mix d'espècies, afegim la mantega, el sucre, les ratlladures, la molla de pa i ho batem tot fins a fer una mescla homogènia. Li afegim el macerat de fruits secs i els integram bé a la barreja. Finalment afegim els ous batuts i remenam bé ( millor a màquina per a emulsionar be sa mescla). Abocam la mescla en un recipient engreixat generosament, pressionam bé la mescla amb una espàtula o una cullera perquè quedi ben atapeïda. Embolicam el motlle escollit amb paper encerat i paper d'alumini i ho fermam amb fil de cuina. Cuinam el púding al bany maria, en olla o en forn preescalfat a 180 graus, durant unes 3 hores (o fins que sigui cuit en funció de la mida del motlle escollit), però sobre tot assegurant-nos que mai es queda sense aigua. Quan haguem comprovat que el púding està fet, el retiram del foc i ho deixam refredar completament. L'emborratxam amb més brandi, i ho deixem reposar almenys un dia més embolicat en un lloc fresc i sec. Aquest pas és important per assegurar la seva estructura i sabor. El dia de Nadal, o quan ho anem a menjar, es posa novament al bany maria durant una hora i es deixa refredar. A l'hora de servir es pot acompanyar amb crema anglesa, nata aromatitzada o banyar-lo en brandi i flamejar (així és com apareix en "Downton Abbey")





## Galletes Star Wars ( Star Wars . 1977)

Youtube : <https://www.youtube.com/watch?v=WniCDigF6xo> ( all 7 trailers)

Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=-bzWSJG93P8> ( Marxa Imperial)

Hem arribat al final del sopar i com a colofó i per a acompanyar al cafè unes dolces galletes de mantega amb formes al·lusives a la saga de les Estrelles.

Poques coses puc dir de la que possiblement sigui la millor saga cinematogràfica de la història. Cada un dels seus fotogrames és un luxe , igual que la seva arxiconeguda sintonia.

Per a fer les galletes usarem el llibre *La cocina de Star Wars*. Un llibre de receptes que ve acompanyat de uns curiosos motlles per a reproduir a R2-D2, al mestre IODA o al mateix Dark Vader. Si a tot i això li afegiu un poc de fondant i imaginació , ben segur posareu un bon punt i final al sopar.

Si voleu més informació sobre cuina i gastronomia, podeu visitar les següents webs o be usar els següents llibres; que ja posats , poden esser un bon regal de Nadal pels als amants de la gastronomia i el seté art:

### WEBS:

<http://www.cuinant.com/cine.htm>

<http://www.elcinedeloqueyotediga.net/>

<http://www.innatthecrossroads.com/>

<http://sucreart.lasprovincias.es/recetas-paso-paso/como-organizar-fiesta-infantil-star-wars>

### LLibres:

Comer de cine. Pepe Barrena. Editorial En Boga. ISBN 978-84-940276-0-4

Cocinar de Cine . Xabier Gutiérrez Editorial Everest. ISBN: 978-84-241-1788-7

From the Sands of Dorne: A Feast of Ice & Fire Companion Cookbook . ASIN: B00R04ME8K

Del Sofá a la Cocina: Recetas de series de televisión. ISBN-10: 8460820343

La cocina de Star Wars. Timun Más ISBN: 978-84-480-0998-4.





