

# PLATS OLLES



Els dies que s'apropen són de festa gran per al nostre poble i tothom, qui més qui menys, pensa celebrar-ho. Al nostre país les festes van molt lligades als àpats, sovint abundosos, encara que potser no tant com anys enrera quan la gent, en diades com la Festa Major, Nadal o la mort del porc, treia el que se'n diu el ventre de pena després d'estalviar força la carn, el peix, els dolços... durant tot l'any.

Ara les coses han canviat i no s'ha pas d'esperar cap esdeveniment per menjar pollastre. Però potser anem tots tan atrafegats que quan, per raó dels diners, ens podríem permetre de menjar coses que abans no teníem a l'abast, la manca de temps ens obliga a recórrer a solucions no massa satisfactòries per sortir del pas.

També és veritat que com més important és la festa més hem de treballar les dones que portem la casa. Per això, si no ens agrada estar remenant pels fogons mentre toquen les sardanes, hem de fer servir la imaginació i també, perquè no, la tecnologia a fi de poder participar en els actes i, alhora, no perdre aquesta tradició tan nostre dels àpats de Festa Major.

Hi ha plats tradicionals que es poden preparar amb antelació. El rostit, per exemple, és un plat que és bo fred i és bo calent i es pot tenir preparat per a tots els dies, tenint en compte, això sí, de fer rescalfar només la quantitat que s'ha de consumir cada vegada perquè sinó es torna molt eixut. En canvi, d'altres plats, com ara els guisats, és fins i tot millor que no es mengin acabats de cuinar. Però jo recomanaria que la picada no s'hi afegís fins a l'última hora quan s'escalfen per servir-los a taula, altrament l'all i el julivert perden les seves qualitats aromàtiques i és preferible que gairebé no quedin cuits.

Avui dia, quan pràcticmanet tothom té congelador també és bo fer-ne ús per preparar amb tota tranquil·litat unes plates de canelons o algun "paté", però s'ha de tenir en compte que si es guarden massa temps s'altera el sabor dels aliments cuinats. El més correcte és preparar-ho vuit o quinze dies abans i d'aquesta manera s'evita feina de darrera hora i el resultat és excel·lent.

Espero que les receptes que suggereixo a continuació us ajudin una miqueta, i us demano que m'envieu idees, trucs o plats vostres perquè poguem aprofitar-nos de les experiències de tothom.

Bona festa i bon profit!

## Terrina de carbassó

1 kg de carbassó  
1 ceba grossa  
150 g de pernil dolç

50 g de ventresca fumada  
50 g de formatge ratllat  
4 ous  
un pessic d'herbes de Provença  
sal i oli

Es talla el carbassó i la ceba a daus i es fa sofregir amb una mica d'oli fins que quedi tou. Després es posa a escórrer i quan és fred es barreja amb els ous deixatats, el pernil i la ventresca, tallats a trossets ben petits, el formatge i la sal. S'unta un motlle llarg amb una mica de mantega, s'hi tira la bareja i es tapa amb paper de plata. Es posa al forn, que ja ha de ser calent però no gaire alt, a caure al bany maria. Quan és cuit (uns tres quarts d'hora) es deixa refredar, es desenmotlla, es cobriex amb maionesa i s'adorna amb pebrot escalivat i olives.

## Sípia amb mandonguilles

<i>Per a les mandonguilles:</i>	<i>Per al sofregit:</i>
1/2 kg de vedella	2 kg de sípia
1/2 kg de porc	3 o 4 sebes
1 llesca de ventresca	2 grans d'all
4 ous	sal i oli
molla de pa sec	<i>Per a la picada</i>
una mica de conyac	2 grans d'all
sal i pebre	1 galeta
	20 ametlles
	un tall de xocolata negra

A mesura que es fan les mandonguilles petites es van enfarinant i fregint en una paella. Es reserven i se salteja una mica la sípia tallada a talls grossos. A part es fa un sofregit amb la ceba, que ha de quedar cuita però no rossa, i tot seguit s'hi tira la sípia, la sal, una mica d'aigua i es deixa caure una mitja horeta. Després s'hi afegeixen les mandonguilles, es deixa coure una mitja hora més i ja s'hi pot tirar la picada.

## Espatlla de porc al forn

S'agafa una espatlla de porc sense desossar i es posa a macerar amb xerès unes quantes hores. Es treu de la maceració, se sala, se li tira una mica de pebre i es posa en una plata amb oli. A continuació s'introdueix dins el forn ben calent. L'hem de girar i quan ja sigui rossa de tots dos costats s'abaixa el foc. De tant en tant se li tira un rajoliu de xerès i es deixa coure a foc lent una hora per quilogram de carn.

PILAR FALGUERAS

