

Els dolços casolans de les nostres iaies



**V Cicle de conferències "Història, Cultura Popular i
Tradicional del Montsià".**

Biblioteca Comarcal Sebastià Juan Arbó

Amposta 7 de juny de 2007

NADAL

Borraines amb mel

Ingredients:

- 12 borraïnes
- 2 gots de llet sencera o aigua infusió amb matafaluga
- 2 ous
- 1 sobret de llevat en pols
- Pell de llima ratllada
- 1 cullerada de matafaluga en gra o una infusió d'aigua de matafaluga
- 3/4 Kg. de farina (aprox.)
- Oli de gira-sol (per fregir les borraïnes)

Elaboració:

Amb els ingredients es prepara una massa lleugera per arrebossar les fulles de borraïna que es fregeixen amb oli. Es deixen escorre per eliminar l'excés d'oli i se'ls hi posa la mel pel damunt.

Les borraïnes creixen de forma silvestre a les vores de marges i camins. Al desembre es poden collir les fulles, que s'han de triar ben tendres i al febrer comencen a florir.

A Masdenverge, per Nadal, organitzen una "borraïnada" popular i hi ha hagut algun any que l'Associació de Mestresses de Casa d'Amposta munta una paradeta al Mercat de Santa Llúcia on també prepara borraïnes.

Bovets, cabretes i serpetes de massapà

Ingredients:

- Farina d'ametlla
- Sucre.
- Pell de llima ratllada
- Aigua

Elaboració:

Es fa un almívar dur amb el sucre i l'aigua i s'afegeix poc a poc la farina d'ametlles i la pell de llimona ratllada. Es pasta fins agafar la consistència del massapà i se li dona la forma de la figureta.

A la Pastisseria Pous encara elaboren per Nadal bovets de massapà i a la Pastisseria d'Alemanya es podia comprar la serpeta de massapà, que decoraven amb una glassa de sucre i l'envoltaven de confits i ho posaven tot dintre d'una caixeta de cartró.

SANT ANTONI, SANT BLAI i DIJOUS JARDER

Rotllets de Sant Antoni

El 17 de gener, dintre de la Setmana dels Barbuts, se celebra la festivitat de Sant Antoni, molt arrelada a tot Catalunya. A Amposta, en els darrers anys s'ha volgut promocionar aquesta festivitat i des de que va començar a participar l'associació Amics del Cavall d'Amposta, cada any són més els participants en aquesta festa. El diumenge abans o després del dia 17, a una de les parròquies d'Amposta (que cada any es van alternant), després de la missa, el mossèn beneeix els animalets de companyia i reparteix els rotllets de Sant Antoni que elabora la panaderia Adell-Torres, més coneguda com la de Bailach. No he aconseguit la recepta però la massa del rotllet és com un brioix amb matafaluga o anís.

Coquetes de Sant Blai

La festivitat de Sant Blai se celebra el 3 de febrer i per aquest dia es preparen unes coquetes ensaginaires que es porten a beneir a l'acabament de la missa del matí.

Ingredients:

- 200 grs. de sagí
- 200 grs. de sucre
- 2 ous
- 2 paperets de gasosa
- Farina: la que entri
- Pell de llima ratllada

Elaboració:

Es barregen bé tots els ingredients i de la massa resultant es van agafant porcions a les que se'ls hi dona forma arrodonida. Es posen en una llauna i amb un "marcador" amb forma de creu. Es couen a forn moderat fins que estan daurades. També es pot afegir a la massa un grapat de farina d'ametlla.

Menjar blanc

Aquestes postres, que són molt antigues, s'elaboren a molts pobles de Catalunya, però a casa nostra tenen la particularitat que s'elaboren amb farina d'arròs enlloc de farina d'ametlles. És típic preparar-les el Dijous Jarder i hi ha pobles de les Terres de l'Ebre que les preparen per al dia de la Candelera.

Ingredients:

- 1 l. de llet
- 100 gr. de sucre
- 150 gr. de farina d'arròs
- 1 branqueta de canyella
- La pell de mitja llima
- Canyella en pols

Elaboració:

Es posa en un cassó la llet, la branqueta de canyella, la pell de llima, el sucre i la farina d'arròs. Es posa al foc i es va remenant sense parar fins que la crema espessi. Treure la pell de llima i la canyella i repartir en bols. Deixar que refredi i abans de servir posar canyella en pols pel damunt.

SETMANA SANTA

Mones

Arreu de les Terres de l'Ebre i al nord del País Valencià elaborem aquest dolç amb una massa a base d'ous, oli, aigua o llet infusióada amb celiandre i matafaluga, sucre, llevat de pastilla i farina. Antigament es pastava a casa i es portava a coure les mones al forn del poble. Amb l'arribada de les cuines econòmiques moltes famílies ja no havien de tragar amb les llaunes cap al forn i fer cua amb la resta de dones.

Les mones les podem presentar de diverses formes: rodones amb un ou a la part central, allargades amb un o dos ous, col·locats un a cada extrem, farinoses farcides de cabell d'àngel, de massapà, de brossat, reganyats,... A Amposta també s'elabora el "mico", donant-li forma d'un ninot a la pasta de mona i decorant-lo amb anissets i un ou a la panxa.

**V Cicle de conferències "Història, Cultura Popular i Tradicional del Montsià"
"Els dolços casolans de les nostres iaies" – Núria Gómez Pujol**

Tot i que cada vegada s'estan imposant més les figures de xocolata encara són moltes les cases que pasten la massa i fan les mones tradicionals.

Ingredients:

- 1 litre d'oli d'oliva
- 10 ous
- 250 ml d'aigua infusionada amb matafaluga
- 250 ml de llet infusionada amb matafaluga
- 500 grs. de sucre
- 100 grs. de llevat de pastilla
- Pell de llima ratllada
- Un polsim de sal
- Farina (aprox. 3 kg.)
- Per farcir: confitura de cabell d'àngel, massapà, brossat, xocolata,...al gust de cadascú
- Ou per pintar
- Ous durs per decorar
- Anisets per decorar

Elaboració:

Batre bé els ous amb el sucre i el polsim de sal. Afegir l'oli, la llet i l'aigua, el llevat (que haurem desfet amb una mica de la llet tèbia) i la pell de llima ratllada. Anar incorporant la farina fins aconseguir una massa que no s'enganxi a les mans. Treballar bé la massa fins que quedi ben tova. Embolicar la pasta de mona amb un drap i posar a un recipient prou gran per a que tingui espai per créixer. Tapar amb una manta per donar-li escalfor i deixar reposar entre 6 i 7 hores.

Agafar porcions de la pasta i donar-li la forma desitjada (mona d'un o dos ous, farinoses, reganyats, ...). Les podem farcir amb cabell d'àngel, brossat, xocolata, etc. Pintar amb ou batut i posar els anisets pel damunt per decorar. Coure al forn a temperatura mitja fins que estiguin daurades.

SANT JOAN I SANT PERE

Coca de Sant Joan

Ingredients:

- 300 grs. de farina (aprox.)
- 50 grs. de mantega
- 60 grs. de sucre
- 35 grs. de llevat de pastilla
- 2 ous
- 5 grs. de sal
- 75 ml. de llet
- 100 grs. farina d'ametlla
- Pell de llima ratllada

Elaboració:

Fer un volcà amb la farina i al mig afegir la resta d'ingredients. Anar barrejant poc a poc, fins aconseguir una massa que no s'enganxi als dits. La massa no s'ha de treballar massa perquè si no pot quedar dura. Fer una bola amb la massa, tapar-la amb un drap i deixar reposar durant 15 minuts.

Dividir la massa en dos porcions, una serà la base que posarem damunt d'una llauna i a la que incorporarem el farcit (crema, brossat, massapà, cabell d'àngel,...). Amb la resta de la massa, taparem la coca i tancarem els extrems pintant-los amb una mica d'ou batut. Pintarem tota la coca amb ou i decorarem amb fruites confitades, pinyons i ametlles tallades a tiretes. Deixarem reposar la coca abans d'enfornar durant 45 minuts. Coure a forn mig fins que estigui daurada.

Cóc de maçana de l'agredolç

L'ingredient principal d'aquest cóc són les maçanes de l'agredolç. Són petites, fe forma irregular, de color entre roig, groc i verd i no aptes per menjar com a fruita de taula per la seva acidesa. Cada cop és més difícil trobar maçanes de l'agredolç però al mercat d'Amposta hi ha una parada cada estiu en té a la venda de producció pròpia.

Ingredients:

- Un gotet d'oli de gira-sol o d'oliva
- Un gotet d'infusió d'aigua amb matafaluga
- 2 cullerades de sucre
- 1 ou
- 20 gr. de llevat de pastilla
- 1 Kg. de maçanes de l'agredolç
- Farina fins que la massa no s'enganxi a les mans
- Sucre, canyella i aigua per tirar al damunt de les maçanes.

Elaboració:

Preparar una massa amb els ingredients i deixar reposar durant 10 minuts. Mentrestant, netejar de llavors les maçanes. Si són molt petites, partir per la meitat i si són més grans es poden tallar a quarts. Posar la massa en una llauna i cobrir amb sucre (una capa generosa ja que les maçanes són molt àcides). Repartir les maçanes pel damunt de la massa. Tirar canyella en pols i escarritxar amb una mica d'aigua o anís (també es pot fer una lletada amb oli, farina, sucre i canyella i repartir per damunt de la coca). Coure al forn durant 20/25 minuts.

FESTES MAJORS

Panoli

El panoli anuncia l'inici de les Festes Majors, amb el repartiment per part de les pubilles d'aquest dolç que té com a ingredients l'oli, el sucre, la farina, la pell de llima ratllada i la matafaluga en gra.

Ingredients:

- 1 litre d'oli
- 800 grs de sucre
- Matafaluga en gra
- Pell de llima ratllada
- La farina que entri per fer una pasta dura

Elaboració:

Barrejar l'oli amb el sucre, la matafaluga i la pell de llima. Anar afegint farina fins aconseguir una massa dura. Aplanar amb un corró i dividir la massa en porcions, en funció de la mida de les coquetes. Donar-li forma, posar en una llauna i pessigar al mig donant-li forma d'una muntanyeta. Coure a foc suau per a que es couguin per dins. Un cop cuites, ensucrar-les.

Pastissets de cabell d'àngel

El pastisset és potser el dolç més conegut de les Terres de l'Ebre i com altres dolços té una influència islàmica. He vist receptes de pastissets que inclouen ous, altres que enlloc de mistela o anís, incorporen aigua i vi.

Ingredients:

- 1 litre d'oli
- 400 ml. de mistela
- 100 ml. d'anís
- Farina fins que la pasta no s'enganxi als dits
- Confitura de cabell d'àngel per al farciment

Aquesta pasta no s'ha de treballar massa i s'ha de fer tova. A més no s'ha d'amassar si no que s'ha de pessigar. Agafar porcions de la massa, fer una bola i aplanar. Posar el farcit al mig i doblar per la meitat. Tancar donant-li forma d'una trena. Posar en una llauna i coure al forn fins que estiguin daurats. També els podem farcir de confitura de moniato i de brossat.

Coquetes de sagí o ensaginades

Aquest dolç també s'elabora a totes les Terres de l'Ebre i té com a base el sagí. A la Terra Alta i a la Ribera d'Ebre es coneixen també com a "corassons" perquè aquesta forma és la que més s'utilitzava per fer-les.

Ingredients:

- 800 grs. de sucre
- 800 grs. de sagí
- 1 pell de llima ratllada
- 7 rovells d'ou
- 2 ous sencers
- Farina la que entri (també es pot posar un grapat de farina d'ametlla)

Barrejar el sucre amb el sagí, incorporar la pell de llima ratllada i els ous (millor d'un en un). Lligar tota la massa i afegir la farina poc a poc fins aconseguir una pasta amb prou consistència per aplanar damunt del pedrís. Deixarem la massa d'uns 2 centímetres de gruix i amb motllos de diferents formes (cors, estrelles, triangles, ...) anirem marcant les coquetes. Les posarem en una llauna, les pintarem amb clara d'ou ensucrada i les courem al forn fins que estiguin daurades.

V Cicle de conferències "Història, Cultura Popular i Tradicional del Montsià"
"Els dolços casolans de les nostres iaies" – Núria Gómez Pujol

Fins aquí hem relacionat els dolços més destacats que es preparaven i encara es preparen a casa nostra en els diferents moments de l'any en que es volia celebrar alguna data concreta, però també n'hi ha d'altres que s'elaboraven en qualsevol moment o bé quan l'ingredient principal està en temporada.

A l'estiu, les **flors de carabassera arrebossades**.

Les flors s'han de collir a primera hora del matí, quan encara no ha sortit el sol. Es prepara una pasta lleugera amb ou, llet i una mica de sífó o llevat en pols. Es fregeixen amb oli i se li tira al damunt sucre i canyella en pols.

A la tardor, els **moniats**, tallats a rodanxes i fregits amb oli. Després s'ensucren i se'ls hi posa canyella en pols. O també cuits al caliu de les cendres.

Per Tots Sants, els **panellets**, fets a base de sucre, farina d'ametlla, ou i moniato o patates bullides i decorats amb pinyons, ametlles, cireres confitades o bé aromatitzant el massapà amb cafè, llima ratllada, coco, ...

Per Nadal, les figues en paella, el **torró de massapà**, el de "**guirlache**" o **torró negre**, elaborat amb una almívar que es deixa al foc fins que agafa el color del caramel i al que se li incorporen les ametlles. S'escampa la barreja damunt del pedrís de marbre untat amb oli i se li dona forma de pastilla.

Els diferents cócs: **cóc ràpid**, **cóc borratxo**, **cóc de Danone**, **cóc de taronja**, **cóc "Royal"**, tots fets a base d'ous, farina, llet, sucre, llevat en pols, llima o taronja ratllada. També el **cóc de brossat**: una massa tipus brioix, coberta amb el brossat i el sucre.

I els **carquinyols**, que també es fan a la resta de Catalunya, elaborats amb ou, sucre, farina i ametlles senceres. Es barregen els ingredients, se li dona forma de barreta de pa i a mitja cocció, es treu del forn i es talla a llesques, que es tornen a posar a la llauna per acabar de coure.

Podriem continuar amb les **rosquilletes d'anís**, els **bunyols de Quaresma**, les **magranes amb vi i sucre**, les carabasses amb les que es fa el **cabell d'àngel** per farcir els pastissos i les mones de Pasqua, el **codonyat** i el **licor de codony**, el **pa amb vi i sucre**, etc. Estem segurs, que ens en deixem alguna.



Més receptes a www.amposta.info/gastronomia