

QUÈ VEUREM? QUÈ MENJAREM?

Si hi ha algun dia que us aborriu, no patiu pas, tot seguit us suggerim una possible solució: feu confitures, mermelades, coses que us endolceixin lavorri-ment, que us el facin passar de cop. L'estiu, les vacances són el millor temps per a practicar l'art de la cuina, si us hi poseu no us en penedireu; no és pas igual una mermelada feta a casa que comprada a la botiga, és una cosa tan diferent com el saber que hi poseu en un lloc: tot natural, sense aditius, mentre que de l'altre potser més val no saber que s'hi posa.

Mermelada d'albercoc *

1 Kg. d'albercocs
600 grs. de sucre

Escalduu els albercocs, peleu-los i espinyoleu-los. Feu-los a trossos i poseu-los en una plata fonda alternant capes de trossos d'albercoc amb capes de sucre. Deixeu-ho reposar durant vint-i-quatre hores. L'endemà poseu la fruita, el cucre i el suc que ha després en una cassola i feu-ho bullir de primer amb el foc fort i després més fluix, durant tres quarts. Quan vegeu que la mescla ja és espessa retireu-la del foc i deixeu-la refredar. Un cop freda ompliu-ne els pots i tapeu-los hermàticament.

Mermelada de préssec

1 Kg. de préssecs (pelats i sense pinyol)
750 grs. de sucre
1 copeta de conyac (si es vol)
Aigua

Talleu els préssecs a trossos i poseu-los a bullir amb una mica d'aigua (just la quantitat necessària per a cobrir-los) durant deu minuts. Escorreu-los i passeu-los pel passapurés. Barregeu el puré resultant amb el sucre (si sou més llaminers podeu posar-n'hi una quantitat més gran que els tres quarts indicats als

ingredients) i poseu a coure durant quinze minuts aquesta mescla. A mitja cocció hi podeu afegir, si voleu, la copeta de conyac. Tingueu present de remenar-ho de tant en tant i de treure'n l'escuma. Un cop cuita la mermelada, deixeu-la refredar i ompliu-ne els bocals.

Mermelada de prunes

Prunes clàudies blanques o negres
Sucre

Trieu les prunes, eixugueu-les, partiu-les pel mig i traieu-ne els pinyols. Poseu a macerar en un recipient adequat capes alternatives de trossos de pruna i sucre. Penseu que per cada quilo de prunes us caldrà 1 Kg. de sucre, i que cal deixar macerar la mescla unes 12 hores (el millor és deixar-la a punt al vespre per continuar l'endemà al matí) Després podeu posar a bullir aquesta mescla durant 25 o 30 minuts, és a dir, fins que s'espesseixi. Aleshores, deixeu-la refredar i ompliu-ne els pots hermètics. Tapeu-los i guardeu-los en un lloc fresc i sec.

Codonyat

Codonys
Sucre (900 gr. per cada quilo de codonys)

Cal pelar els codonys, treure'n les llavors i tallar-los a trossos. Es posen a coure aquests trossos en una cassola amb sucre en la proporció indicada durant tres quarts d'hora o una hora sense parar de remenar fins que la consistència es fa homogènia. Arribat aquest punt, es posa a refredar en una caps de llauna o de plàstic, coberta perquè no s'empolsi. Cal que tingueu la precaució de protegir-vos les mans i la roba si voleu fer codonyat, ja que la seva cocció va acompanyada d'una colla d'esquitxos de la pasta que bull.

CÒCTELS, EP...

L'estiu es temps de festes, celebracions, revetlles i tota mena de saraus. L'Esmoll us vol proposar receptes d'alguns còctels i begudes que animaran més encara la moguda ja sigui a la platja, al camp o al piset. Llegiu-les, prepareu-les i ja ens explicareu el resultat.



Mint-Julep

Per a cada vas:

4 fulles de menta
1 vas de licor de whisky
1 cullerada de postres de sucre

Es dissol el sucre amb una mica d'aigua; es piquen al morter les fulles de menta, s'hi afegeix el Whisky i tot plegat es tira en un vas gran amb gel picat al fons. Es guarneix amb una branqueta de menta que surti del vas.

Ananas Fizz

Per persona:

1 vas de suc de pinya
2 cullerades de café de conyac o Gran Marnier
Aigua mineral amb gas

En un vas gran es tira el suc de pinya, el conyac i s'acaba d'omplir d'aigua de Vichy; es barreja bé i se serveix amb una mica de gel picat.

Planteur

Es barregen:

1 part de xarop de sucre de canya
4 parts de rom blanc
8 parts de suc de fruita (taronjada)

Es tira als vasos amb dos trossos de gel a cadascun.

Side-Car

Es barreja en una coctelera:

1/3 de suc de llimona
1/3 de Cointreau
1/3 de ginebra

Se serveix ben fred.