

# La pasta per a fregir...

La meva idea en l'iniciar aquestes notes sobre cuina, ha estat sempre la d'ajudar amb la pròpia experiència, per a procurar uns coneixements bàsics de cuina senzilla, però feta amb estima i ofici.

Seria interessant que, per a fer qualsevol feina, s'exigissin tots els coneixements tècnics que li fan referència, no ens trobaríem llavors, que qualsevol es veu amb cor d'obrir un restaurant, qualificant-lo amb tantes estrelles com vulgueu i que no saben ni fer una carn a la planxa; no cal dir, que molt menys una truita.

No estranyi doncs, si les meves notes van pel camí de la simplicitat, ja que penso que és per aquí, on s'arriba lluny.

Voldria mencionar el capítol dels arrebossats, que si són els adequats, i les matèries per arrebossar bones, farem de les menges àpats exquisits; al contrari amagarem tant sols males qualitats.

La pasta per a fregir és una massa treballada de farina, llet, cervesa, mantega desfeta (una cullarada de mantega, per un vas de llet i un de cervesa) i un rovell d'ou. Aquesta pasta ha d'ésser treballada fins que quedi com una crema molt espessa, sigui a mà, sigui amb una batedora, anant afegint-hi farina fins que estigui al punt. És molt important deixar-la reposar un parell d'hores abans de servir-se'n. Barrejar-hi aleshores la clara que haurem guardat a punt de neu, i a continuació ja podeu arrebossar el que vulgueu: albergínies, carbassò, carxofes, calamars, cervell etc. etc.

Si el que voleu arrebossar és per a servir de postre: platans, pinya, pomes, afegiu a la massa unes cullarades (dues o tres segons gust) de sucre. Talleu les fruites no molt gruixudes, embadurneu-les amb la massa i ja les podeu fregir. Serviu-vos d'oli que no sigui perfumat. Aquestes menges no són per a fer cures per aprimar-se.

*Montserrat Ponsa i Tarrés*

## GLOSES

### Un refredat de primavera

Sembla un contrasentit, però és el cas que hem començat la primavera amb la naixença d'un sorprenent refredat. Hem esternutat, hem tossit, hem destil·lat pel nas una humitat desagradable i els ulls se'ns han omplert d'un llagimeig que ens entelava les ulleres.

En resum, però, què és un refredat? En aquests casos d'ignorància acudim confiadament al diccionari: «Un refredat és la inflamació de la mucosa del nas, gola, etc. produïda per un cop d'aire, per una interrupció de la transpiració». Aleshores, què és la transpiració? Doncs és «un teixit orgànic exhalar vapor d'aigua».

La cosa ja comença a aclarir-se. Ara ens expliquem per què ens fan suar tant quan estem refredats. «Una bona suada —recepta el metge amic— i dins d'un parell de dies haurà desaparegut aquesta molèstia empipadora». És clar: ja haurem reprès la transpiració que se'ns havia interromput, segons hem tret del diccionari.

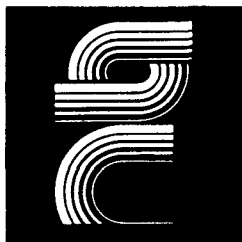
Sembla, doncs, que el refredat no és una veritable malaltia. És una lleugera sofrença que cal tolerar estoicament, almenys tant com sigui possible. La mateixa cosa diem de la tos. La tos «és l'expulsió violenta i sorollosa de l'aire del pit, produïda per la irritació de les vies respiratòries» —llegim en el diccionari. Però ara acudim al filòsof i deixem de banda el metge.

El filòsof diu que no convé lliurar-se a l'espetic de la tos, si la gola ens pessigolleja. Cal educar la voluntat a no tossir i manar-nos fermament a nosaltres mateixos: «No volem tossir». Prou que la tos malda per sortir enfora, i passa el seu pinzell per la nostra gorja i ens fa unes pessigolles insuportables, però nosaltres resistim de la mà del filòsof, com hem cregut abans en el remei de la suada que ens ha prescrit el metge.

I entre el metge i el filòsof, i el temps que passa mentre suem i el que transcorre mentre resistim la cruel invitació de la tos, ja som vuit dies més enllà.

Que és el termini de sofriment a què ens condemna, més o menys, un refredat de primavera.

XIXU



# CODINACH

Plaça de les Olles, 1  
Tel. 870 29 44 - GRANOLLERS

*Assegurances*