

es va Som una colla castellera integrada en el conjunt de les més de 60 colles que existeixen actualment en els Països Catalans. Existim des de 1991 tot i que la Colla es va collagar a la Festa Major del 1990. Els Xics estem formats per gent de diferent edat i condició social, procedim de diferents punts de la comarca. No només som una colla de Granollers sinó que tenim vocació de ser una entitat d'àmbit comarcal. L'objectiu principal de la Colla és passar-s'ho bé fent castells progressant en la tècnica i qualitat de les nostres construccions. El nostre repté és l'autosuperació com a grup de persones que desenvolupem diferents tasques amb un mateix fi. La forma de treballar dels Xics sempre ha estat afrontar tots els castells que fem amb la màxima responsabilitat i seriositat. Per tal d'afrontar aquests castells en aquestes condicions que preparem als assajos, a vegades durant mesos, i no portem el castell a l'actuació fins que no tenim la seguretat que el castell es podrà realitzar correctament. Com que els Xics el formen un grup molt gran i divers, s'estableixen relacions humanes entre persones de diferents edats (un nen petit i un vell gran) i de diferents condicions socials, una combinació molt difícil de trobar en qualsevol altra associació i/o entitat. De manera que sovint sorgeix la necessitat de realitzar altres activitats proposades.

COUSCOUS

Per l'assaig del divendres 10 de juny l'Alí i la Zaida ens van preparar un suculent sopar: cous cous amb pollastre i ceba. Estarem d'acord que no hi ha res millor que acabar els assajos sopant amb les companyes i els companys per comentar com han anat les proves, les anècdotes de la setmana o qualsevol altra cosa. I és evident que aquest cop el llistó està molt amunt i costarà superar un tiberi com aquest. Si vosaltres també voleu impressionar algú, com ho van fer aquesta parella amb nosaltres, o simplement voleu tornar a repetir un àpat tan bo, l'Alí ens ha explicat els seus secrets.

Ingredients:

Cous cous
Pollastre
Cebes
Mantega
Raïm sec
Colorant alimentari
Sal, pebre negre, sucre i oli

Preparació:

Omplim l'olla especial per al couscous (és una olla alta, d'uns dos litres, que conté un recipient semblant a un escorredor a la part superior) una mica menys de la meitat i portem l'aigua al bull. Quan surti vapor, afegim dos gots grans d'aigua, una mica de sal, mig got d'oli, ho barregem, i al cap de 5 minuts ho tornem a barrejar. Quan la mescla bulli, posem el couscous a l'escorredor.

Pel què fa al pollastre, el trossegem i el posem dins una cassola amb 2 cebes grans tallades a tires fines, afegint-hi sal, mantega, pebre negre i mig got d'oli. A foc mig ho anem remenant fins que el pollastre estigui rosset, llavors, hi afegim 1 litre d'aigua. Quan el pollastre estigui ben cuit, en traiem l'aigua i la deixem apartada. Hi posem trossos petits de mantega, un a cada tros de pollastre i ho enforem 10 minuts.

Mentre estàvem fent el pollastre, el couscous ha anat agafant forma, hi anem posant la mà per saber si ja està fet. Un cop estigui fet, l'aboquem en un altre recipient i el freguem amb les dues mans perquè s'expandeixi. El deixem reposar 10 minuts i el tornem a posar 10 minuts més sobre el vapor, ho traiem i ho posem a una olla gran, amb forats, i hi posem l'aigua del pollastre perquè es barregi.

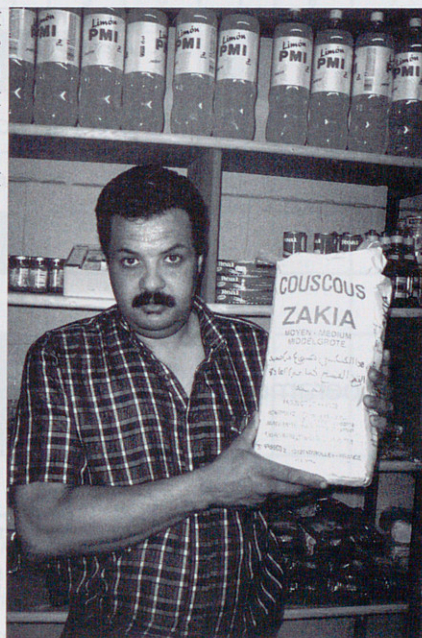
Per fer la guarnició, tallem 1 kg de ceba i la posem en una cassola amb 2 cullerades de mantega, 2 més de sucre, 1 got d'oli, colorant alimentari i una mica de sal, i ho anem remenant mentre es va fent a foc normal. Amb 2 gots d'aigua i una mica d'aigua del pollastre ho bullim, hi afegim un quart de raïm sec i ja tenim la ceba amb raïm. En el cas que cuinis per poca gent, disminueix la quantitat dels ingredients, l'únic que has de procurar és que conservin la proporció entre ells. Finalment, a l'hora de servir-ho, posem el couscous en un plat, hi obrim un forat i hi posem el pollastre i la ceba amb el raïm.

Observacions:

A casa l'Alí el cous cous és un plat quotidià i habitual de manera que disposen d'algunes eines que potser nosaltres no tenim a casa. Tot i així, de segur que amb inventiva i aventura a la teva cuina trobaràs altres instruments o estratègies per a poder-ho aconseguir.

Després de les sucoses col·laboracions de l'Alí i la Yolanda, només cal desitjar-vos: bon profit!

l'equip redactor



كوسكوس