

CUINA MENORQUINA



FRA ROGER

Ingredients

· Per a l'elaboració del mousse:

1/2 litre de nata

6 blancs d'ou

150 gr. de carquinyols de xocolata

125 gr. de sucre



· Per a l'elaboració de les figues al

forn:

Figues

Sucre

Canyella en rama

Moscatell/ Aigua



DANI FLORIT | Ca n'Aguadet

Dani Florit Sabater va néixer a Ciutadella l'any 1972 i als 14 anys ja va començar a fer feina a un restaurant, fent net plats. Va iniciar estudis de cuina a l'Institut Maria Àngels Cardona però no els va poder acabar perquè va haver de complir el servei militar. En acabar la mili va fer feina a la cuina de diversos restaurants (El Pato, La Guitarra, Bianco...), fins que va entrar al restaurant es Moli des Racó des Mercadal on, després de passar per les diverses partides, va arribar a cap de cuina. Des de fa sis mesos té el seu propi projecte, està al front dels fogons de l'emblemàtic restaurant Ca n'Aguadet (amb el seu soci Pedro López a la sala), on ha agafat el testimoni de la família Mariano-Vadell, i on ofereix cuina tradicional menorquina de qualitat.

Mousse de carquinyol

Per elaborar el mousse de carquinyol, en primer lloc s'ha de montar la nata i reservar-la dins la nevera. Llavors, s'han de montar les clares d'ou amb sucre i, un cop ben muntades, mesclar-les amb els carquinyols de xocolata picats i la nata. La mescla final s'ha de tornar a deixar reposar dins la nevera durant dues hores

aproximadament.

Mentre el mousse està reposant, aprofitam per elaborar les figues al forn. Agafam unes quantes figues i les posam dins d'una safata amb sucre, canyella en rama, moscatell i aigua; i ho posam al forn durant mitja hora o tres quarts d'hora a 180 graus aproximadament.

Aquest postre es pot presentar de moltes maneres diferents, tantes com doni la imaginació del cuiner. En aquest cas hem agafat una petita massa de congret i l'hem posada a la base d'un motllo rodó que hem omplert de mousse de carquinyol. Llavors, hem deixat reposar el mousse dins

la nevera durant un parell d'hores. Quan el mousse ha agafat consistència, amb l'ajut d'un ganivet, l'hem tret del motllo amb molta cura. Finalment, l'hem decorat amb figues al forn, fulles de menta, un carquinyol i pols de carquinyol. Molt senzill però molt efectiu i saborós. No deixeu de provar-ho a casa. Bon profit!



El vídeo amb la preparació d'aquest plat es pot veure a www.menorca.info

AGENDA / CURS UIMIR

"Turisme i gastronomia: cultura, producte i desenvolupament"

Els dies 20, 21 i 22 d'octubre, en el marc de la Universitat Internacional Menorca Illa del Rei (UIMIR), l'Institut Menorquí d'Estudis i l'Associació Fra Roger organitzen un curs sobre «Turisme i gastronomia: cultura, producte local i desenvolupament».

Es tracta de facilitar la creació de noves propostes turístiques locals a partir del coneixement, recuperació i utilització dels productes de la terra i el



seu ús en la gastronomia local; introduir els participants en el coneixement dels productes agroalimentaris locals i les seves indicacions de qualitat; aprofundir en la utilització dels

recursos agroalimentaris com a base de la dinamització i desenvolupament turístic; i conèixer les diferents iniciatives que relacionen turisme i gastronomia.

El preu és de 70 euros (per a socis de Fra Roger, 55 euros), que inclou tast-dinar de dissabte dia 22. Informació i inscripcions a la pàgina web de la UIMIR <http://www.uimir.cime.es/> o cridant a l'Institut Menorquí d'Estudis 971351500.

LA NOSTRA CUINA

La repostería de Menorca



El repertori de pastas saladas o dulces, pasteles, púdines, y otros postres en Menorca es fantástico, y uno de los más extensos y variados de España. El gusto de los menorquines por todo lo dulce se refleja en una amplia carta para elegir, con ingredientes de primera calidad y siguiendo procesos en su mayoría artesanales. Como dato curioso, en el año 1887 Menorca contaba con unos 40 pasteleros repartidos por la Isla y tres fabricantes de chocolate con tienda propia.

La tradición repostera en Menorca viene de muy antiguo, adoptando elementos de la cultura musulmana, mezclados y mejorados con la aportación catalana, bri-

tánica y francesa. Las recetas se han transmitido fieles a lo largo de generaciones y se preparaban siguiendo un calendario de fiestas anuales: *greixeres* en Carnaval, *formatjades* en Pascua, ensaimadas con chocolate a la taza en las fiestas patronales de verano, buñuelos en Todos los Santos o tortada, turrones y *cuscussó* por Navidad. Hoy en día es fácil encontrar estas delicias en cualquier época del año.

Por citar algunas, en cuanto a pastas saladas tenemos una gran variedad de *coques* (una especie de tortas de masa de pan que se cubren con todo tipo de sofritos, verduras, carne, pescado, frutas o incluso sobrasada), *rubiols* de carne, pescado o

verduras, panecillos de sobrasada, *flaons* (pasta rellena de queso y huevo), *formatjades* (empanadas de carne), etc.

En cuanto a pastas dulces, están los amargos (con almendras y huevo), *carquinyols* (de almendras también pero con pasta seca), *pastissots* (con forma de flores), *crespells* (con forma de flores, con un agujero en el centro y rellenos de requesón, conserva de frutas, sobrasada...), ensaimada rellena y la *coca bamba* o ensaimada de Menorca (de forma más elevada y con una pasta esponjosa, acostumbra a mojarse en chocolate a la taza, frío o caliente), muy propia de las fiestas patronales (de hecho, en Ciutadella se llaman *ensaimades de Sant Joan*).