

LA NOSTRA CUINA: ELS DOLÇOS

El nostre agraïment a Paquita Martí Miguel i Doloretas Martí Miguel *les Tanes*, per la cessió del seu receptari de dolços.

Al nostre poble com a tants d'altres d'arreu la geografia espanyola, el menjar sempre és motiu de celebració, o millor dit, cadascuna de les celebracions, siga del caliu que siga, es situa al voltant d'una taula i com bé sabem tots, acompanyada de menjar.

Segons l'època de l'any en la que es trobem, les suggerències de la cuina seran diverses i, dependran sobretot dels ingredients que trobem al mercat però, el que de segur sempre tindrà un paper molt important serà el darrer plat que posarem a taula. Parlem dels dolços, que acompanyen bé el cafè o la infusió, o bé la copeta de mistela o digestiu.

Al nostre poble teníem distintes classes de dolços per a festejar les diferents festivitats religioses de l'any. Si els ordenem cronològicament, veurem de quina manera més senzilla se'ns fa la boca aigua:

- Començarem per la festa de Reis, i per tat direm que per Nadal, el plat protagonista són els pastissets de moniato. De vegades de la mateixa pasta se'n feien uns altres que eren de cabell d'àngel.

- Després al mes de febrer teníem la festivitat de Sant Blai, i els forns s'omplien de gaiatos (fets de pasta de rosquilleta amb llavorettes) i de llongues (de pasta de *llimonà* i llavorettes).

- Continuem al mes de març i ens trobem amb els bunyols i Sant Josep, que encara són tan coneguts a la actualitat.

- Al mes d'abril arribava Pasqua de Resurrecció i amb ella els *panquemaos*, les coques amb panses i nous i les mones de pasqua amb l'ou ben colorit per als més menuts de la casa.

- El més de maig era el de les primeres comunions i el costum a Alaquàs era dur un plat de dolços, la vespra de la comunió, a cadascuna de les cases del veïns, familiars o amics que no anaven al dinar de l'endemà, per a què participaren de la mateixa festa

- Per a juny teníem sant Joan que també tenia el seu dolç molt particular, perquè només durant uns dies el podies trobar al forn i després, fins a l'any vinent, res de res. Es tracta d'un bollet, anomenat de Sant Joan, fet d'una pasta semblant a la de l'ensaimada però amb llavorettes i amb molt de sucre per damunt.

- Passem a les festes del poble i aleshores tornem a topetar-se amb els plats tant típics de dolços variats que sempre es treien a taula, amb l'excusa d'una visita o simplement perquè era el dia de la Mare de Déu de l'Olivar, el dia del Crist, la vespra..... o perquè es casava algun fill de la casa. Este plat de dolços duia a la base, una coca fina i damunt, rollets d'anís o d'ancaro, rossegons, magdalenes, sospirs de coco, sagí, galetes d'ou.....

- Després, a l'octubre, novembre i desembre, que no tenien cap celebració especial, les nostres dones sempre estaven a punt, per pastar alguna que altra coca de mida o d'ametlla o qualsevol altre tipus de dolç, que a les receptes de més avall poden trobar.

Receptes cedides per Paquita i Dolorettes Martí Miguel, les Tanes

Flam d'ametlla

Ingredients:

3 ous

20 galetes *Maries* rallades.

70 gr d'ametlla mòlta

9 cullerades de sucre

2 gots de llet

3 cullerades de sucre per a cremar i fer la base del flam

Es prepara el motlle amb el sucre cremat i després es mesclen tots els ingredients i es posa al bany de maria com si fos un flam normal. El resultat és molt curiós perquè quan es trau del motlle per a servir, es veuen tres franges de colors

Flam de carabassat

Ingredients:

- 8 ous
- 1/4 ametlla mòlta
- 1/4 de carabassat rallat
- 8 cullerades de sucre
- 1 got de llet
- 3 cullerades de sucre per a cremar i fer la base del flam

Com tots els flams, es mesclen els ingredients i es posa al bany de maria. El motlle duu al fons el sucre cremat.

Coca escudellà

Ingredients:

- 3 ous
- 1/4 de litre d'oli
- 1/4 de litre de llet ? i mitja de sucre
- 3/4 de farina
- 4 paperets de *llimonà* de cada color.

Es mescla tot i es posa a la llanda on s'ha de coure, damunt d'una neula. El forn ha d'estar a 180ª al principi i després s'ha de baixar. No oblideu posar un poc de sucre damunt, abans de posar-la al forn.

Coca d'ametlla amb carabassat

Ingredients:

- 4 ous
- 1/2 quarta d'ametlla mòlta
- 1/2 quarta de sucre
- 1 llima rallada
- 5 gr de carabassat rallat
- 1 cullerada sopera de farina

Totes les coques es preparen de la mateixa manera: damunt el recipient on s'ha de posar la mescla de tots els ingredients, col·locarem un paper d'estrassa untant amb un poc de mantega, i al forn a 180ª més o manco, fins que punxem la coca amb una forqueta o una agulla de fer calça i la trobem eixuta.

Coca Cristina

Ingredients:

- 6 ous
- 400 gr d'ametlla
- 400 gr de sucre
- 1 llima rallada

Com sempre damunt la neula posarem els ingredients mesclats.

Coca fina

Ingredients:

- 3/4 de litre d'oli
- 2/4 de litre de cassalla
- Farina la que s'admeta fins aconseguir una massa que no s'apegue als dits

Sempre sobre la neula posarem la mescla dels ingredients i damunt i abans de posar-ho al forn, un poc de sucre. No oblideu de punxar-ho amb la forqueta per veure si ja esta feta per dins.

Si volem fer pastissets de moniato, utilitzarem la mateixa pasta de la coca fina per a fer la coberta del llibret. Farem unes boletes que després posarem en mig de dos quadradets de paper d'estrassa i ho xafarem amb l'ajuda d'una cassola per a què quede rodó i dins li posarem una cullerada de la pasta de moniato, tapem el llibret, l'entem amb clara d'ou, i al forn.

Pasta de moniato

Ingredients:

- 2 gots d'aigua
- 1 kgr de sucre
- Canyella en rama
- Corfes de llima
- 3 kgr de moniatos

Els moniatos es bullen i després es pelen i es passen per un xino. En una cassola de fang i amb el foc lent, estarem contínuament menejant la mescla d'ingredients, fins aconseguir el punt (ho sabrem si posem un poquet de pasta en un got d'aigua i esta es fa com una perla que puja cap a la superfície).

Coca de llanda

Ingredients:

- 1 got i mig d'oli
- 4 ous
- 1 got i mig de sucre
- 2 gots de llet
- 1 llima ratllada
- 4 paperets de llimonà de cada color.

Sobre el paper d'estrassa untant amb oli o amb mantega posarem la mescla i damunt canyella en pols i sucre.

Coca royal de yogourt

Ingredients:

- 8 ous
- 600 gr de sucre
- 400 gr de farina
- 3 yogourts naturals
- 3 sobres de rent Royal
- Coco rallat

Hem de preparar un flam de vainilla per mullar la coca després de feta

Com totes les altres coques la posarem al forn, i quan estiga cuita la traguem i donant-li la volta la posem sobre la safata on ha de servir-se. La punxem amb una forqueta perquè es pugui mullar bé per dins amb el flam que hem preparat i que està molt calent per poder introduir-se pels forats que hem fet amb la forqueta, i damunt li posem el coco rallat.

Es convenient preparar-la el dia d'abans de menjar-la perquè estiga ben reposada.

Rosegons

Ingredients:

- 350 gr de sucre
- 350 gr d'ametlla pelada
- 3 ous
- 1 llima rallada
- la farina que admeta fins aconseguir una massa que no s'apegue als dits

Hem de treballar la mescla de tots el ingredients i després, fer tires com si foren de rosquilletes i tallar quadradets que posarem a la llanda, damunt del paper d'estrassa untant amb la mantega.

Magdalenes

Ingredients:

- 7 ous
- 1/2 kgr de sucre
- 1 got de llet
- 1/2 got d'oli calent
- 1 llima rallada
- 4 paperets de llimonà de cada

Hem de tenir els papers que envolten les magdalenes preparats per a omplir-los de la massa que hem fer al mesclar els ingredients i posar-ho al forn.

Coco

Ingredients:

- 1/2 kgr de coco
- 1/2 kgr de sucre
- 4 ous
- 1 llima rallada

Hem de fer boletes de la massa que passarem per sucre y posarem als motlles de paper de magdalena, menuts, i al forn.

Galetes biscuit

Ingredients:

- 6 ous
- 1/2 kgr de sucre
- 1/2 kgr de farina
- 1 llima rallada
- 1 cullera sopera de bicarbonat MONIC (es compra a la farmàcia)

Es mescla tot i la mida la fem carregant amb una cullera sopera. Ajudant-se d'una altra cullera ho deixem caure damunt la llanda que durà com sempre el paper d'estrassa untant amb mantega.