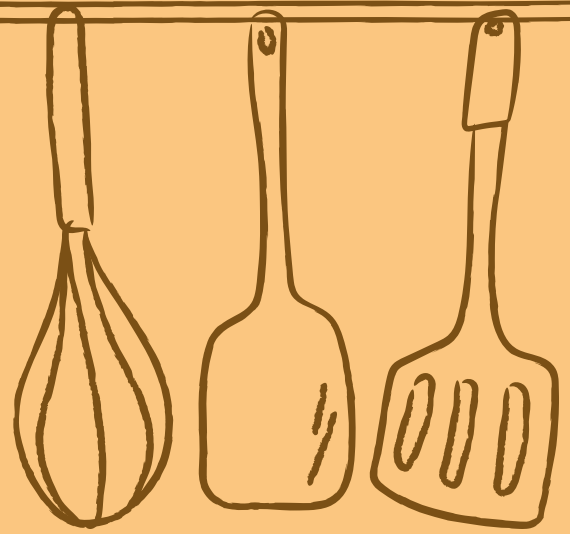




Cuinant la història II

Quinant la història II



© d'esta edició

Associació Cultural Tabalà 2024 (juny de 2024)

Edita

Associació Cultural Tabalà

Dipòsit legal

V-2217-2024

Coordinació i redacció

Raymi Navalón Peris

Marta Grimaltos Soler

Correcció d'estil

Montse Francés Calatayud

Francesc Xavier Martí Juan

Fotografies

Guillem Grimaltos Soler

Maquetació i impressió

Paper Plegat, s. l. · Novetlè



Cuinant la història II

ÍNDEX

7	Pròleg	
8	Gener	<i>Monjàvena</i>
12	Febrer	<i>Pastís de moca</i>
16	Març	<i>Bunyols de carabassa</i>
20	Abril	<i>Rosquetes d'ou</i>
24	Maig	<i>Fabiola</i>
28	Juny	<i>Pastís de galletes i xocolata, "de la abuela"</i>
32	Juliol	<i>Coca de poma</i>
36	Agost	<i>Rotllets d'anís</i>
40	Setembre	<i>Pastís d'ametlló amb merengue</i>
44	Octubre	<i>Coca de carabassa</i>
48	Novembre	<i>Codonyat</i>
52	Desembre	<i>Torró de cacau</i>



Escaneja'm i entraràs a la xarxa social del projecte.

LLEGENDA



NIVELL FÀCIL



NIVELL MITJÀ



NIVELL DIFÍCIL

Pròleg

LUCÍA MURILLO FRANCÉS

Des del primer moment que vaig conèixer el projecte Cuinant la història, vaig pensar que jo hi havia de participar.

Com no fer-ho?

Un projecte sobre un llibre de cuina tradicional, on persones adultes i grans transmeten receptes ancestrals a la gent jove, això em va semblar la cosa més interessant i meravellosa del món.

Ja sabeu que soc una apassionada de la cuina casolana, una cuina d'aprofitament totalment sostenible i, per tant, respectuosa amb el medi ambient; una cuina que només té avantatges; una cuina que no només du ingredients materials, ja que porta també l'estima de totes aquelles persones que la fan.

En cada recepta pots trobar part de la història viscuda per tota eixa gent. Els sabors tan intensos i tan únics ens fan viatjar a èpoques molt llunyanes i ens fan gaudir de cada mosset d'una manera inigualable.

El compliment més gran que em fan les persones que venen a menjar al meu restaurant, és quan s'acosten a la cuina i em diuen que el que han menjat els recorda el menjar de les seues *aeles*. Aleshores sé que he fet una bona faena.

I el fet de poder compartir totes eixes sensacions amb la gent que estimes, et fa sentir tan bé que ja no és necessari res més per a ser una persona feliç.

Si ja la primera edició de Cuinant la història no té gens de desperdici, ¿què puc dir d'esta edició dedicada als dolços?

Els dolços posen el final feliç a qualsevol àpat i, afortunadament, la riquesa i varietat que tenim en esta regió té un valor incalculable.

De segur que, si ja vàreu gaudir amb l'edició anterior, amb esta vos quedareu plenament satisfets i satisfetes.

El que teniu entre mans no és només un llibre amb receptes de dolços tradicionals amb accés als vídeos on vos expliquen com fer-les; teniu també molts moments entranyables de les persones que han participat i han fet possible que este projecte haja tirat avant. Jo mateixa no vaig poder evitar que em brollaren llàgrimes d'emoció en vore la meua filla i el meu home fent junts la *tortà* d'ametló i merengue.

Desitge que tot açò vos faça entrar ganes d'estimar la cuina tradicional tant com jo l'estime, i que no deixeu de compartir-la amb tota la vostra gent.

Com van dir en una pel·lícula: «Allò que comença dolç, acaba dolç i allò que comença amarg, acaba endolcint-se».

Bon profit!

Monjàvena

1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS: 1 tasseta d'oli | 2 tasses d'aigua | 4 ous | 150 g de farina | Unes 10 o 12 culleradetes de sagí (mida cafè) | 8 cullerades de postre de sucre | 1 cullerada de canella

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, poseu el casset al foc amb l'oli i l'aigua. Quan comença a bullir, afegiu la farina i es remou perquè es faci una pasta.
2. Després deixeu-lo refredar.
3. Quan ja està freda, la poseu en el bol i afegiu els 4 ous. Mescleu-ho tot amb la batedora.
4. Quan ja estan integrats els ous amb la pasta, l'aboqueu en la llanda amb un paper de forn baix.
5. Per a estendre la pasta banyeu-vos els dits amb oli i l'escampeu homogèniament per tota la llanda.
6. Una vegada escampada, poseu el sagí a culleradetes separades per tota la llanda.
7. Empolvoreu el sucre i la canella per damunt de tota la coca.
8. En el forn prèviament calent a 250°C dalt i baix, poseu la llanda al mig i, quan ja s'haja fos el sagí, podeu llevar temperatura de la part de dalt del forn perquè no es creme, i deixeu la de baix durant uns 30 minuts més.
9. Per últim la traieu del forn, la deixeu refredar i a gaudir!



UTENSILIS DE CUINA

Un casset
Una espàtula
Un bol
Una batedora
Una llanda per al forn
Paper de forn

GENER





Laura Bellver Gandia i Loli Gandia Llopis

... I què més?



Esta recepta és de la zona de la Costera. Ens la va ensenyar Lolita, la mare de Loli i la iaia de Laura. Ella és de Llocnou d'en Fenollet, una iaia molt pastissera que feia totes les pastes casolanes de cada temporada.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Pastís de moca

1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS: 8 tassetes de **café descafeïnat** | 1 barra de **mantega** de 250 g | 2 rovells d'**ou** | 150 g de **sucre** molt | 1 **bescuit** xicotet

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, separeu el rovell dels ous. Els afegiu a un bol, i comenceu a tallar la mantega per després poder batre-la millor.
2. Després comenceu a afegiu la mantega, el sucre i una tassa de café al bol mentre ho bateu amb la batedora normal, fins que agafe una consistència cremosa. Després ho bateu amb les varetes.
3. Quan ja estiga tot mesclat, tal·leu el bescuit en tres capes.
4. Agafeu una cullera sopera i banyeu la primera capa de bescuit amb café. Quan estiga primera capa banyada, unteu la part de dalt del bescuit amb la crema que heu fet anteriorment amb una espàtula. Repetiu este procés amb totes les capes.
5. Una volta estiguen les tres capes banyades de café i untades amb la crema, cobriu tot el pastís amb la mateixa crema.
6. A continuació amb la crema que ha sobrat podeu decorar els pastís al vostre gust amb una mànega pastissera.
7. Deixe-la refredar un dia a la nevera.
8. Per últim, traue-la de la nevera i a gaudir!

UTENSILIS DE CUINA

Una espàtula
Un bol
Un plat pla
Una batedora
Una cullera sopera
Una mànega pastissera



FEBRER





Eduarne Puertos Belenguer i Antonio Benavent Beneyto

... I què més?



Esta recepta és de la zona de València, ens la va ensenyar Vicentica la sogra d'Antonio i la iaia d'Eduarne. Ella és d'ací de Castelló, una iaia molt pastissera que feia este pastís en les dates importants de la família.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Bunyols de Carabassa

3 HORES • NIVELL 

INGREDIENTS: 1 kg de **carabassa** | 1 kg de **farina** | 3 pastilles de **rent** | Oli de gira-sol

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Primerament, afegiu aigua a la cassola, tal·leu la carabassa amb la seua corfa i la bolliu. Reserveu l'aigua que heu utilitzat per a bullir.
2. Una vegada bollida, quan la carabassa estiga tèbia, agafeu la cullera i tragueu tota la molla per a deixar-la a la safra.
3. A continuació, agafeu la vareta i tritureu dins de la mateixa safra la carabassa que heu extret.
4. Afegiu la farina a la safra amb la molla de la carabassa i ho mescleu bé fins que quede tot ben unit.
5. Poseu dos dits de l'aigua tèbia que teníeu reservada en un got i dissoleu el rent.
6. Incorporeu el rent dissolt a la mescla de carabassa i farina, tapeu-ho amb paper vegetal i un drap, deixeu-ho en un lloc càlid que repose fins que arribi al doble de grandària.
7. Feu els bunyols. En este moment col·loqueu la caldereta al foc amb oli abundant.
8. Quan l'oli estiga ben calent, banyeu-vos les mans amb l'aigua tèbia que teníeu reservada, així evitau que s'apegue la pasta a les mans. Seguidament, afegiu trossos de la massa fent el "pessigueta" per a donar-li la forma redona del bunyol. Repetiu l'operació amb tots els bunyols.
9. Fregiu els bunyols entre 1 i 2 minuts, pegueu-li la volta a meitat de la cocció.
10. Tragueu els bunyols de l'oli i els deixeu damunt d'un recipient amb paper de cuina perquè es quede l'oli sobrant.
11. Finalment, i una vegada estiguen freds, els podeu untar amb sucre o bé acompanyar-los d'una bona tassa de xocolata fet, i a gaudir.



UTENSILIS DE CUINA

Una safra gran
Una cassola
Una caldereta
Unes pinces
Una cullera
Una vareta trituradora
Un got mida normal
Paper vegetal

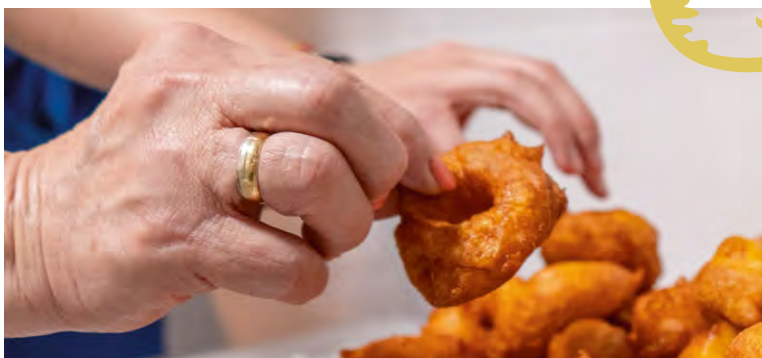
MARÇ





Ainara Abalos Talens i Elvira Sancho Valls

... I què més?



Elvira conta que, encara que sa mare era molt bunyolera, va ser una amiga seua de Sellent qui li va ensenyar esta recepta.

Una altra cosa que ens conta: ella és de la Falla El Mercat i cada any utilitza esta recepta per a fer bunyols per a tota la gent de la falla. Són moltes les persones que se'ls mengen però molt poques les que saben fer-los.

Cal destacar que la part més complicada de la recepta és fer el "pessiguet"; com s'ha d'agafar el tros de massa per tal de deixar-lo en l'oli i quede el forat al mig, és un procés que requerix pràctica. Núria, filla d'Elvira, després de moltes proves en la falla, finalment s'ha ensenyat i farà que perdure la tradició, tant en la Falla El Mercat com en la família.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

POSTRES

Rosquetes d'ou

30 MINUTS • NIVELL 

INGREDIENTS: Mona o trena dura | 2 ous | 250 ml de llet | 150 g de sucre | 1 cullerada sopera de canella | 125 ml d'oli

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Primerament, tal·leu la mona en rosques de 3cm d'ample.
2. Seguidament prepareu un plat fondo amb llet i remulleu les rosquetes.
3. Per a llevar l'excés de llet, passeu les rosquetes per un colador.
4. Mentrestant bateu els ous.
5. Una vegada estiguen les rosquetes ben escorregudes, passeu-les pels ous batuts per totes les parts.
6. A continuació, escalfeu l'oli a una paella i fregiu les rosquetes fins que estiguen ben daurades.
7. Agafeu un plat i prepareu una barreja de sucre i canella en pols.
8. Traeu les rosquetes de la paella i arrebosseu-les amb la barreja per totes les parts.
9. Per últim, deixeu-les reposar damunt d'una safata o plat amb paper de cuina per eliminar l'excés d'oli, i a gaudir.



UTENSILIS DE CUINA

Plats fondos
Una espàtula
Una paella mitjana
Paper de cuina
Un colador

ABRIL





Horte Someño Mascarós i Josep Quesada Ferrando

... I què més?



A diferència d'altres llocs, on es fan en pa dur, esta recepta és pròpia de la nostra zona, se solia fer per la festivitat de Pasqua. Abans les mones es feien el Divendres Sant per a tota la Pasqua. En passar els dies la mona es quedava dura i s'aprofitava per fer les rosquetes d'ou.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Fabiola

1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS*: 200 g de farina | 1/2 kg de sucre | 65 g de coco | 1 sobre de rent en pols | 4 ous | 1 got d'aigua | Mantega

* Per a 1 kg de Fabiola aproximadament.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, reserveu 150 g de sucre del ½ kg per a fer un almívar.
2. Després es mescleu tots els ingredients (farina, sucre, rent, ous i coco) en un bol.
3. A continuació, unteu amb mantega el recipient tipus rotllo perquè no no s'apegue. Habitualment el recipient sol ser metàl·lic.
4. En este moment poseu-ho al forn durant una hora, aproximadament a 180°.
5. Comproveu la massa punxant amb un ganivet, fins que isca net, senyal que ja està cuit.
6. Deixeu que es refrede un poc mentre prepareu l'almívar.
7. Per a l'almívar. Poseu a bullir l'aigua. Una vegada estiga bollint agafeu els 150 g de sucre que han sobrat del ½ kg i els poseu.
8. Seguidament, poseu la Fabiola en una safata i, amb una cullera poseu l'almívar per damunt del dolç.
9. Quan ja estiga ben mullada amb l'almívar, empolvoreu el coco per damunt de la Fabiola.
10. Per finalitzar, deixeu-la reposar i a gaudir.



UTENSILIS DE CUINA

Una cassola
Un recipient tipus rotllo
Una cullera
Una bàscula
Un bol
Un cullerot
Un pinzell de cuina





Gema Lamata Bernabeu i Alexandre Soler Lamata

... I què més?



La Fabiola és un postre dolç que se sol fer per a celebracions com natalicis, sants i dies especials. Este postre s'ha realitzat a casa tota la vida i hem utilitzat la recepta de la iaia.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Pastís de galletes i xocolate, “de la abuela”

2 HORES APROXIMADAMENT • NIVELL 

INGREDIENTS: 6 ous | 500 g de mantega | 2 pastilles de xocolate pur de 100 g | 6 cullerades grans de sucre | Café rebaixat amb aigua, a ull | Galletes rectangulars

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. Primerament, poseu el xocolate, la mantega i el sucre en el perol fins que es fonga tot, i ho deixeu refredar.
2. Seguidament, separeu els rovells de les clares i els poseu en la mescla.
3. Agafeu les clares que vos han sobrat i les munteu fins a punt de neu.
4. A continuació, agafeu les clares, les afegiu a la mescla i ho remeneu tot fins que quede homogeni.
5. Repòs: deixeu la mescla durant una nit en la nevera per a poder muntar-la l'endemà.
6. L'endemà, prepareu aproximadament un litre de café i el rebaixeu amb aigua, este líquid serà el que empremem per a banyar les galletes.
7. Seguidament, banyeu molt bé les galletes amb el café i feu amb elles una capa en la base del recipient, després unteu amb la mescla de xocolate per damunt de les galletes i alterneu capa de galletes i capa de xocolate; acabareu el pastís amb una capa de xocolate.
8. Per últim, deixeu-la reposar unes hores, i a gaudir



UTENSILIS DE CUINA

Un perol
Un motle o recipient
Una vareta trituradora

JUNY





Lluna Climent Luna i Carmen Mateu Peris

... I què més?



La besàvia Carmen ja la feia per a celebrar els aniversaris dels seus nets. Ja fa tres generacions que este postre es troba en el centre de la taula de la família per a després de dinar. Coneguda a tot arreu com la famosa "tarta de la abuela", en la nostra família continuem amb la tradició i la solem fer per a les celebracions familiars, festivitats i dies importants on tota la família es reuneix a casa. Molt senzilla i fàcil de fer, sempre té un gran èxit entre tota la gent que la tasta.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Pastís de poma

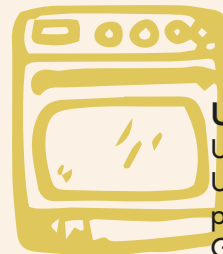
1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS*: 5 pomes Golden | 5 ous | 1 pessic de canella i sucre | 1 sobre de rent de la marca Royal | 20 cullerades soperes de sucre | 20 cullerades soperes d'oli d'oliva | 20 cullerades soperes de farina de blat | Paper de forn

* Per a 10 porcions aproximadament.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, renteu i peleu les 5 pomes, tal·leu-les en làmines fines i reserveu-les.
2. A continuació, poseu els 5 ous al bol i bateu-los.
3. Seguidament, heu d'afegir les 20 cullerades de sucre al bol i heu de mesclar-les amb els ous.
4. Després, poseu les 20 cullerades d'oli i mescleu-les amb els ous i el sucre, que ja estan al bol ben assimilats.
5. Acte seguit, afegiu les 20 cullerades de farina al contingut del bol i les heu de mesclar fins que quede ben homogeni.
6. En este moment, enceneu el forn a uns 180°.
7. Poseu la poma trossejada al bol i bateu-la fins que tots els trossos s'untin bé.
8. De seguida, hi aboqueu el sobre de rent i ho torneu a remenar.
9. A la llanda heu de posar-li paper de forn per tota la superfície.
10. Per acabar, poseu tota la massa que ha quedat al recipient i repartiu-la uniformement.
11. Després, afegiu el sucre i la canella al gust sobre la massa.
12. Finalment, heu de posar el recipient al forn i l'heu de deixar coure uns 15 minuts. Per saber quan estarà la massa cuita, podeu punxar-la amb una forqueta; si esta ix bruta, és que encara no està cuita.
13. Traieu la safata del forn.
14. Emplateu el pastís i a gaudiu-lo!



UTENSILIS DE CUINA

Un bol
Una llanda o un recipient per al forn
Ganivet
Forqueta
Paleta de fusta

JULIOL





Vicent Villar Ribes i Milagro Martorell Martínez

... I què més?



Milagro ens recorda que ella és «de la quinta del Mercat», perquè va nèixer l'any que es va inaugurar el Mercat Municipal (1928), i no recorda qui li va ensenyar a cuinar el pastís de poma. Segurament va ser alguna amiga, ja que va perdre sa mare de molt jove. També ens conta que el pastís de poma «no tenia Quaresma»; és a dir, que es pot fer en qualsevol època de l'any i acompanyar-lo amb un gotet de mistela, com li agrada a ella.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

DOLÇ VALENCIÀ / FRED

Rotllets de anís

30 - 40 MINUTS • NIVELL 

INGREDIENTS*: 1 got (mida got de licor / 3.4 cl) d'**anís sec** (Anís Tènis) | 2 gots (mida got de licor / 3.4 cl) d'**oli d'oliva** suau | 1 got (mida got de licor / 3.4 cl) de **sucre** | **Farina** a ull | **Canella** i **sucre** segons convinga per a l'arrebossat

* Per a 4 persones aproximadament.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc mescleu l'anís, l'oli i el sucre al bol.
2. Aneu afegint la farina poc a poc a la mescla fins que obtingueu una massa homogènia que es puga treballar. Sabreu que està a punt quan no s'apegue la massa a les mans.
3. Agafeu porcions menudes de massa i formeu els rotllets amb les mans. Tracteu de formar una boleta i, posteriorment, claveu el dit al mig per fer-li el forat.
4. En este moment, enceneu el forn a uns 180°.
5. Arrebosseu els rotllets amb sucre i canella i col·loqueu-los a la safata de forn.
6. Finalment, poseu la safata dins del forn durant 15-20 minuts a 180° (opció ventilador) fins que estiguen secs i lleugerament daurats. No han de quedar massa torrats.
7. Deixeu que es gelen i gaudiu dels rotllets.



UTENSILIS DE CUINA

Un bol
Paper de cuina
Una llanda per al forn

AGOST





Irene Alberó Climent i Pilar Martí Climent

... I què més?



És un dolç que es feia per a les festes de Nadal, com els pastissets de moniato, les coquetes de sagí i els pastissos de glòria. També es feien a l'estiu per a berenar acompanyant un bon got d'orxata.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Tortà d'ametló amb merengue

1 HORA I 15 MINUTS • NIVELL 

INGREDIENTS:

Per a la base: 250 g d'ametla amb pell, molta | 250 g de sucre | 6 ous | 2 cullerades soperes de farina | Ratlladura de corfa de llima | Canella en pols | 1 pessic de sal

Per a l'almívar: 1 got de sucre | 1 got d'aigua | 1 tros de canyella en branca

Per al merengue: 4 clares d'ou | 250 g de sucre | 1 pessic de sal

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Per a fer la base de la tortà:

1. Primerament, separeu les clares dels rovells i poseu-les en un bol amb un pessic de sal i reserveu els rovells per a després.
2. A continuació, mescleu en un altre bol l'ametló amb la farina, la ratlladura de corfa de llima i la canella en pols.
3. Tot seguit, munteu les clares amb les varetes elèctriques fins que estiguen a punt de neu.
4. Continueu afegint el sucre a poc a poc.
5. Després, quan ja estiga tot el sucre integrat, afegiu els rovells i mescleu-los.
6. Seguidament, afegiu a esta mescla la de l'ametla a poc a poc i mescleu amb una espàtula amb moviments circulars.
7. Cobriu el motle amb paper per a forn.
8. Una vegada mesclat, poseu-lo al motle i coeu en el forn preescalfat a 180° durant uns 30 minuts.

Per al muntatge:

1. Primer traieu del motle la tortà i banyeu-la amb l'almívar.
2. Després la cobriu amb el merengue i decoreu al gust.



UTENSILIS DE CUINA

Varetes elèctriques
Dos bols grans
Espàtula
Motle per a bescuit de 6 ous

SETEMBRE





Lucía Climent Murillo i Fernando Climent Franco

... I què més?



Ens comenten Fernando i Lucía:

La *tortà* d'ametlò ha sigut des de fa molt de temps el dolç típic per a les ocasions especials, com els aniversaris, batejos, comunions, noces...

En ma casa sempre s'ha dit que això no és una *tortà*, és... la *TORTÀ*, tota la resta són altres dolços.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Coca de carabassa

1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS*: 500 g de **farina de blat** | 500 g de **sucre** | 500 g de **carabassa torrada** | 1 got d'**oli de gira-sol** | 3 **ous** | 1 cullerada de **corfa de llima ratllada** | 1 sobre de **rent** | Mescla de **sucre i canella** | **Canella en pols** | 1 pessic de **sal**

* Ingredients per a 10 porcions aproximadament.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, afegiu els 500 g de sucre i els tres ous al bol. Utilitzant la batedora, mescleu-los bé.
2. Incorporeu el got d'oli de gira-sol i seguiu batent.
3. Després, afegiu els 500 g de carabassa torrada i bateu fins que quede una mescla homogènia.
4. Durant el procés, afegiu la corfa de llima ratllada.
5. Acte seguit, tamiseu la farina i afegiu-li el sobre de rent.
6. A continuació, aboqueu la farina tamisada amb el rent poc a poc a la mescla d'abans, sense deixar de batre-la.
7. En este moment, enceneu el forn a uns 175°.
8. Poseu paper de forn al recipient o llanda i aboqueu la mescla dins.
9. Després, escampeu per damunt la barreja de sucre i canella.
10. Finalment, introduïu el recipient al forn i deixeu coure durant 30-40 minuts.
11. Quan haja passat este temps, comproveu si la coca està cuïta punxant-la amb un ganivet. Si este ix net, traieu la coca del forn.
12. Deixeu que es refrede, serviu i gaudiu!



UTENSILIS DE CUINA

Un bol
Una llanda o un recipient
per al forn
Paper de forn
Batedora de mà

OCTUBRE





Selma Della Bellver, Conxín Francés Torregrosa i Fàtima Della Bellver

... I què més?



Conxín ens explica que la recepta li va ser transmesa per una de les seues amigues fa molts anys. Se solia preparar en la temporada de les carabasses, és a dir, en la tardor. Esta coca és també una manera d'introduir en la dieta (sobretot dels més xicotets) la carabassa, molt bona per a la digestió i les defenses.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Codonyat

DE 2 A 3 HORES • NIVELL 

INGREDIENTS*: 1 kg de **codony** | 1 kg de **sucre**

* Ingredients per a 1,75 kg de codonyat aproximadament.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, renteu bé els codonys i els poseu a bullir.
2. Una vegada els codonys ja estiguen al punt (ho sabreu perquè comencen a fer-se més foscos), els traieu i els deixeu refredar a temperatura ambient. El temps pot variar segons la varietat de codony.
3. A continuació, quan els codonys estiguen a una temperatura òptima per manipular-los, els peleu, li traieu el cor de dins i els feu a trossos menuts.
4. Acte seguit, peseu a una bàscula els codonys per veure el seu pes final per tal d'equiparar-lo al del sucre que afegireu després.
5. Ara tritureu els codonys amb el passapuré.
6. En este moment, poseu la cassola a foc lent i afegiu la mateixa quantitat de sucre que de codonys i ho remeneu perquè vagi integrant-se. És important que el sucre no quedi pegat a la part baixa de la cassola.
7. Quan el codony quedi integrat amb el sucre i comence a bullir apagueu el foc.
8. Deixeu que es refredi un poc i serviu-ho en racions xicotetes en diversos recipients. Poden ser plats menuts, terrines, etc.
9. Finalment, ho deixareu reposar durant 2 o 3 dies, i a gaudir.



UTENSILIS DE CUINA

Un perol
Una cassola
Un passapuré
Un cullerot
Una bàscula
Recipients

NOVEMBRE





Pepi Lamata Fons i Raquel Martínez Beneito

... I què més?



Esta recepta li la va ensenyar a *Pepi*, la mare d'Enrique (el seu marit), i ha esdevingut una "tradició" en la família per als més menuts de la casa. El que sol fer la seua neta Raquel, una vegada està fet el codonyat, "és menjar-se allò que ha quedat en el perol amb els dits o bé amb una cullera menuda".



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.

Torró de cacau

1 HORA • NIVELL 

INGREDIENTS*: 1 kg de **cacau cru** sense pell | 600 g de **sucre** | 1 got de 180/200 ml d'**aigua** | 1 pessic de **canella** | **Llima ratllada** al gust

* Per a 1 kg.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

1. En primer lloc, poseu el forn a 150°C. Una vegada aconseguida esta temperatura, poseu els cacaus que haureu distribuït a la safata del forn. Als 10 minuts els removeu perquè es torren per tota la superfície i els deixeu 10 minuts. Passat este temps, els traieu del forn i espereu que es refreden.
2. A continuació, poseu l'aigua i el sucre a una olla gran; remeneu a foc lent fins que es faci l'almívar.
3. Tritureu el cacau sense pell i afegiu-li la llima i la canella.
4. Una vegada fet l'almívar, afegiu el cacau triturat i remeneu-lo ràpidament fins que quede impregnat per l'almívar.
5. Després, poseu-ho de seguida a una safata per a donar-li la forma.
6. Deixeu que es refrede, serviu i gaudiu!



UTENSILIS DE CUINA

Paper de forn
Una safata per al forn
Un recipient fondo per al forn
Una olla
Una cullera de fusta
Una picadora

DESEMBRE





Lola Navalón Martínez i Inés Navalón Peris

... I què més?



Loli ens explica que esta és una recepta molt tradicional per a les festes, però especialment per a les festes nadalenques. Es tracta d'una recepta molt antiga i resulta més econòmica que el torró d'ametla. Ens comenta, a més, que abans no es podia comprar tant de torró fet com ara. És un dolç no processat i, per tant, el producte final dura molt de temps.



Escaneja'm i veuràs la vídeorecepta.











