

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ★ 600 gr de cargols
- ★ 4 botifarres mitjanes
- ★ 4 tires de costelló de porc
- ★ Un pebrot, una ceba i una albergínia
- ★ Oli, sal i pebre

CARGOLS AMB ESCALIVADA, COSTELLÓ I BOTIFARRA

Josep Jacomet i Viader

ELABORACIÓ

Escalivem el pebrot, la ceba i l'albergínia, ho tallem a tires i ho reservem. En una cassola amb una mica d'oli sofregim el costelló de porc –millor si és una mica gras– i les botifarres; ho reservem. Tot seguit, a la mateixa cassola, sofregim els cargols a poc a poc una mitja hora. Després hi afegim el costelló, les botifarres i l'escalivada, ho salpebrem al gust i hi posem també un bon raig de conyac. Tot això ho deixarem coure una hora, sempre amb el foc baix i anant-ho remenant perquè no s'enganxi. Deixem reduir l'escalivada fins que pràcticament quedi fosa i comprovem la cocció dels cargols. Un cop fet això, ho deixem reposar uns cinc minuts amb la cassola tapada i ja ho podem servir.

Que vagi de gust!

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

- ★ 8 pebrots vermells prèviament escalivats
- ★ 5 albergínies prèviament escalivades
- ★ 8 pebrots del piquillo de Ilauna
- ★ 2 cebes grosses
- ★ 1 cullerada de mantega
- ★ 8 ous frescos
- ★ ½ litre de crema de llet fresca per a cuinar
- ★ Sal i una mica de pebre

«MOUSSE» D'ESCALIVADA

Pilar Verdager

ELABORACIÓ

En una paella sofregim les cebes fins a daurar-les. Tot seguit hi afegim la mantega, els pebrots i les albergínies. Després ho deixem refredar. Posem els ingredients anteriors, un cop freds, en un bol, hi afegim els ous i els triturarem amb la batedora, hi afegim la crema de llet i ho deixem fins que quedi ben fi. Ho aboquem en un motlle o en una flamera untat amb una mica de mantega i ho introduïm al forn al bany maria, a 180°, uns 45 minuts. No ho traurem del motlle fins que sigui fred.

Bon profit!

No sols de vi viu l'home (II): la cervesa

La cervesa és la beguda més popular del món, i probablement la més antiga. Segons alguns, és originària de la Mesopotàmia; d'altres diuen que ja els prehistòrics n'elaboraven, tot i que crec que poc devien tenir a veure amb les que prenem ara. Sí que és veritat que és un producte que ha evolucionat amb l'home, s'ha adaptat als temps que anaven passant i ha sabut incorporar en l'elaboració i presentació tots els avenços tecnològics.

Quant l'home fa el pas de nòmada a sedentari, crea els primers poblats i inicia el cultiu dels cereals, llavors la producció de cervesa comença a fer-se evident. Més endavant, a Egipte, esdevé un tribut als déus i el producte amb què pagaven als operaris de les piràmides. Al començament de l'edat mitjana elaborar cervesa era potestat dels monjos, malgrat que al cap d'un temps, quan va aparèixer la classe burgesa, aquesta també va començar a produir-ne, ja que hi va veure una oportunitat de negoci, en ser molt més saludable que no pas la putrefacta aigua dels rius. Amb la industrialització, la cervesa novament va saber adaptar-se, i fou dels primers productes que es varen poder envasar, gràcies a Pasteur, descobridor de la pasteurització. Realment Pasteur estava treballant amb la llet o potser estava investigant perquè la cervesa no se li fes malbé?

Quatre elements –cereals, aigua, llevats i, més recentment, llúpul– són els ingredients que conté aquesta beguda. Els mestres cervesers són capaços d'elaborar un ventall inacabable de cerveses amb innumbrables gustos i aromes, variant només les quantitats, les qualitats i les espècies d'aquests quatre elements.

En l'afany humà per classificar-ho tot, podem fer dos grans grups tradicionals de cervesa segons l'elaboració: les cerveses del tipus «ale», elaborades a partir de fermentacions a altes temperatures, causades pel llevat anomenat *Saccharomyces cerevisiae*, responsable també de la fermentació del pa i del vi, i les del tipus

«lager», elaborades a partir de fermentacions a baixes temperatures, causades habitualment pel llevat anomenat *Saccharomyces pastorianus*. Les d'aquest darrer tipus, més modern, necessiten introduir en l'elaboració un important element, el fred, i amb aquestes s'aconsegueixen productes molt més lleugers i frescos que els del tipus ale.

La cervesa ens refresca i ens anima; però, a més a més, ens ajuda amb la salut. Hi ha molt estudis que demostren que té moltes qualitats beneficioses:

conté grans quantitats de minerals, entre ells el silici, que, en petites dosis, ens ajuda a tenir els ossos més forts; també ens ajuda amb l'HDL (l'anomenat «colesterol bo»); amb un 90% d'aigua, es converteix en font d'hidratació i, per tant, en una aliada dels ronyons, mentre que el llúpul evita la formació de pedres; és una important font de vitamines B6, B12, d'àcid fòlic, sense oblidar, entre d'altres, la seva inestimable



ajuda a l'hora de reduir el risc de contraure Alzheimer, càncer, diabetis, patir infarts...

La cervesa, des del principi de la seva existència, ha acompanyat l'home i ha estat, sens dubte, un dels millors descobriments de la humanitat. Si fem un repàs exhaustiu de la història, veurem que, sense ella, probablement moltes de les coses que han esdevingut no s'haurien produït... Fou potser la necessitat de cultivar ordi per a elaborar cervesa el que provocà el que els historiadors anomenen «revolució agrícola»? Va ser la cervesa la que va donar valentia i lucidesa als pares de la pàtria americana per a començar la Revolució Americana?

Agafem una cervesa, ben servida a la seva temperatura ideal, i reflexionem sobre tot això...

Salut!

CONRAD JOHERA
SOMMELIER