

La cuina de les àvies del Priorat

Agrupació per a la Restauració i el Turisme Rural al Priorat

La cultura culinària del Priorat transmesa amb la calidesa i la proximitat d'aquelles que la viuen més de prop



Títol: *La cuina de les àvies del Priorat*

Autor: Agrupació per a la Restauració i el Turisme Rural al Priorat

Col·lecció: El Cullerot, 60

Pàgines: 112

Nombre d'il·lustracions: 32

Format: 15,5 x 23,3 cm

Preu: 12,50 euros

ISBN: 978-84-9034-170-4

“Un projecte elaborat i acabat per la gent de la pòpia terra, plats i receptes de la mà d'aquelles persones que han viscut i tastat, a través de l'experiència, tots els gustos del Priorat. Persones que estimen en primera persona tot allò que han recollit i han escrit. Perquè no hi ha manera millor i més efectiva que la transmissió a través de l'estimació, dels sentiments, en general.”

Del pròleg de Mariona Quadrada

En aquest recull s'hi poden trobar receptes que, a través de les fondes i els restaurants del Priorat han mantingut la tradició de la cuina de les àvies: plats de cullera, olles i plats d'hivern; o plats més festius amb tall: botifarres, pilotes i vegetals de recol·lecció. També coques de recapte, amb arengades i rovellons. Menjars del tros: arròs a la cassola, de conill, de bacallà... I les postres i els dolços, dels quals el Priorat n'és una terra privilegiada. Les canyes, les coques, les llepolies fregides: orelletes, orellons amb mostillo i fruites de tardor.

L'Agrupació per a la Restauració i el Turisme Rural al Priorat, impulsora d'aquest llibre, va néixer per respondre a les necessitats de les nombroses fondes i els petits restaurants del Priorat. Des de 1996 ha posat en marxa innumerables cursos formatius: anglès, informàtica, manipulació d'aliments, seguretat, postres i pastissos, sopes i carns... sempre ha volgut recuperar la cuina tradicional dels nostres pobles.

Extracte del llibre:

Cassoleta de ganyims, o també anomenat pataco

Me la va ensenyar la meua mare, Maria Sans, que l'havia après de l'àvia, Maria Ardèvol. El nom de sempre era pataco.

Ingredients

2 carabassons mitjans, tallats a daus
2 cebes mitjanes, a daus
½ kg de patates, a daus
6 grans d'all
2 tomaques, ratllades
400 g de ganyims, dessalats
pebre vermell
sal
oli

Preparació

Recomanem fer-ho en cassola de terra. Comencem fregint els alls, tallats petitets. Seguim amb la tomaca, i després hi afegim els ganyims. Ho remenem tot uns vint minuts.

Seguirem afegint la ceba, la patata i el carabassó. Quan veurem els ganyims ja cuits i que s'ha reduït prou, hi afegim una culleradeta de pebre vermell. Rectifiquem de sal i hi posem un raig d'oli. Cal procurar no ens quedi sec.

La Vilella Baixa: M. Victòria Masip.