

# TALLER DE CUINA ÀRAB

Dia :12 de novembre 2003

Hora: 5 a 7

Lloc: Bar de l'Institut Pere Alsius i Torrent

## I.- BOMBONS DE XOCOLATE I AMETLLES

### INGREDIENTS

- 1 paquet de galetes "Maria Dorada" (de tres bosses)
- 3 paquets de xocolata d'avellanes o ametlles
- 100gr. de coco mòlt

### MATERIAL

- un bol gran per preparar la pasta
- braç màgic
- safata
- motlles de paper de bombó

### PROCEDIMENT

Es passen pel braç màgic les galetes ben mòltes. La xocolata es desfà al bany maria fins que quedi líquid. Aquest líquid, es barreja a poc a poc amb les galetes fins que es faci una pasta ben compacta. Amb les mans, es fan boletes i es passen pel coco. Es col.loquen en els petits motlles ben ordenats en una safata i ja es pot servir

## II.- GALETES AMB CACAUETS I COCO

### INGREDIENTS

- 1k. de cacauets
- 1/2 k. de coco mòlt
- 1/2 k. de sucre mòlt
- 8 ous
- 2 sobres de llevat
- 1 vas d'oli de girasol
- 1 vas d'aigua de flor de taronger
- 2 cullerades de melmelada d'albercoc
- 1 o 2 cullerades de farina si la pasta queda poc espessa.

### MATERIAL

- un bol gran per preparar la pasta
- una safata per al forn
- paper vegetal (pel fons de la safata)
- forn

### PROCEDIMENT

Es barregen els ous i el sucre ben treballats. S'hi afegeix l'oli, la melmelada, el llevat i el coco. Es treballa bé la pasta i s'hi tira, a poc a poc, el cacauet fins que quedi ben compacta. Amb aquesta pasta, es fan boles amb les mans, es mullen amb l'aigua de flor de taronger i s'ensucren. Es posen en una safata i al forn prèviament escalfat a 180° durant 20 minuts (aprox.).

## III.- GALETES DE DÀTILS

### INGREDIENTS

#### PER AL FARCIT

- 1k. de dàtils
- ½ k. de cacauets
- un vas d'aigua de flor de taronger
- 2 cullerades de sucre mòlt
- 1 ½ cullerada de canyella

#### PER A LA PASTA

- 750 gr. de mantega
- 3 ous
- 400gr. de farina
- i paquet de llevat
- 2 vasos grans de sucre mòlt

### MATERIAL

- una olla de pressió
- una paella
- un bol gran
- una fusta (per estendre la pasta)
- un braç màgic
- una safata
- ganivet, plats
- paper vegetal
- forn

## PROCEDIMENT

Preparem el FARCIT:

Es couen els dàtils al vapor ( 20 minuts). Es couen els cacauets a la paella, sense oli, i es passen pel braç màgic sense mòdre'ls gaire.

En un bol gran, es posen els dàtils, els cacauets, el sucre, l'aigua de flor de taronger i la canyella. Es barreja fins que sigui una pasta ben compacta. Amb les mans, es fan tires rodones i allargades i es posen en una plata o safata.

Preparem la PASTA:

Barregem la mantega amb el sucre i, a poc a poc, hi afegim els ous i el llevat . Després, hi afegim, també a poc a poc, la farina fins que quedi una pasta esponjosa. Aquesta pasta es divideix en 3 o 4 parts i es fa una bola amb cada part. Les treballarem una a una. Agafem la primera bola (les altres es posen en una bossa tancada perquè no s'assequin) i la treballem sobre la fusta, de dalt a baix fins que quedi una pasta ben fina. Després, ben estirada i aplanada, hi col.loquem la tira del farcit i l'enrotllem. La pasta farcida, la tallem a trossets i els posem en una safata (el fons el paper vegetal) . La posem al forn prèviament escalfat a 180° uns 15–20 minuts. Es treuen del forn, es passen pel sucre mòlt i ja es poden servir.

## IV.- LA PASTELA

### INGREDIENTS

- un pollastre enter (mitjà)
- 8 o 10 ous
- 100gr. de mantega
- 300gr. d'ametlles
- una ceba grossa
- dos granets d'all
- ½ vas d'aigua de flor de taronger
- un paquet de làmines de pasta de farina fina
- 4 o 5 cullerades de sucre
- julivert
- una cullerada de canyella
- pebre, sal i oli

### PROCEDIMENT: TRES PARTS

la PART:

En una paella s'hi posa el pollastre tallat a trossets (8-10 trossos). Se l'hi afegeix la ceba tallada petita, el julivert, els alls mòlts, el pebre, la sal, l'oli i la canyella . S'hi afegeix 2 o 3 vasos d'aigua i es deixa coure una mitja hora. Després, es treu el pollastre, sense gens de salsa, i es desossa. Es posa en una escorredora perquè quedi ben sec. La salsa es torna a posar al foc, es fa un sofregit i s'hi afegeixen els ous.

### 2ª PART:

Es posen les ametlles en un cassó amb aigua calenta i així, salta tota la pell. Després es couen a la paella amb una mica d'oli i es passen pel braç màgic amb el sucre. S'hi afegeix la mantega, una cullerada de canyella, l'aigua de flor de taronger i es barreja tot.

### 3ª PART:

En una safata rodona, es posen les làmines de pasta de farina, dues o tres el mig i tres o quatre el voltant ( que sortin de la safata). A sobre, s'hi col.loca el pollastre. A sobre el pollastre, s'hi posa una làmina i a sobre d'aquesta, el sofreigit i a continuació una altra làmina. A sobre de la làmina, la pasta d'ametlles. Així es van fent capes. Es pleguen les làmines laterals i a sobre de tot 1 o 2 làmines més perquè quedi ben tapat i llis. Es posa al forn prèviament escalfat a 180° fins que tingui un color daurat. Es treu del forn i per a sobre, s'hi posa sucre i canyella molts fent formes creuades. Es serveix calent.

## V.- TE MARROQUÍ

### INGREDIENTS

- aigua calenta
- menta fresca ( o "chiva")
- sucre
- te vert (fulles deshidratades)
- aigua de flor de taronger (optativa)

### MATERIAL

- una tetera (preferentment ede ferro)

### PROCEDIMENT

Es fa bullir l'aigua a part i es tira a la tetera. S'hi afegeix el te i el sucre i es posa al foc una altra vegada fins que bulli. Es treu i s'hi tira la menta, es deixa reposar uns 5 minuts i ja es pot servir.

### OBSERVACIONS:

- És important la qualitat de la tetera.
- Per donar-li més gust, s'hi pot afeigir unes gotetes d'aigua de flor de taronger.
- Es pot substituir la menta par la "chiva"
- Si es vol el te més fort, es deixa bullir més estona.