

TALLER DE CUINA :

“Fem pa”

CENTRE OCUPACIONAL SANT MIQUEL





Fem pa

Una aventura d'en Chércoles, el ratolí

Els dies eren llargs i el sol aprofitava per escalfar tant com podia ara que s'estrenava l'estiu. La terra era calenta i el blat havia madurat prenent aquell color groc immens que abastava tots els camps conreats.

Els pagesos anaven per feina. S'havia de fer la collita al seu temps i omplir graners i palleres per disposar-ne més endavant.

Les recol·lectores, guiades pels tractors, pentinaven els camps de blat tallant les espigues i deixant els rostolls.

Aquelles màquines no paraven de fer feina: els granets de blat anaven cap els sacs i la palla sortia embolicada en unes grans rodes que s'escampaven pels camps.

Entremig de tanta activitat un ratolí de camp, més magre que gras, feia temps que vagarejava per un conreu de la banda de ponent.

En Chércoles, que així es deia el ratolí, no s'havia adonat del què passava al seu voltant fins que... de cop i volta va trobar-se potes enlaira dins d'una gran boca que se l'empassava juntament amb un pilot d'espigues. Estava desorientat, no sabia on era, anava donant voltes com un molinet fins que, amb una bona sotragada, va anar a parar dins d'un sac de blat. Tenia por, li havia passat la gana i no sabia el que li esperava. Se l'havia empassat la recol·lectora!

Al cap d'una bona estona, quan ja s'havia recuperat una mica, va notar un trontolleig que el transportava lluny del camp que l'havia vist néixer.

Uns quants sotrats més i... la calma.

Havien deixat els sacs de blat al graner... ara la foscor i el silenci eren absoluts.

Fem Pa



En Chércoles estava baldat i amb prou feines es podia moure de tant apretat com estava. Però va aconseguir esmunyir-se entre els grans fins arribar arran de sac i va començar la seva tasca preferida: ratar, ratar i ratar...

Tenia tanta fal·lera per sortir d'allí que en poc temps havia fet una obertura el suficientment gran per passar ell i part del blat. El ratolí, defallit, es va ajeure allà mateix. No podia mantenir els ulls oberts... i al cap d'un moment dormia a cor que vols al mig del graner. Així va passar una llarga estona fins que una llum esfereïdora el trabsalsà de nou.

Venien a buscar el blat per portar-lo al molí i, sense saber ben bé com i de quina manera, va trobar-se al mig d'una polseguera blanca que semblava que nevés. En Chércoles estava impressionat. L'olor era bona i aquella pols tenia un regust que li feia venir a la memòria els grans que rossegava assegut als peus de les espigues... Llavors es va adonar que tenia una fam que s'alçava. Va començar a tafanejar pel molí fins que va trobar els sacs de gra per atipar-se bé. Tant i tant bé que va menjar que li van desaparèixer les arrugues de la panxa.

Aquell lloc no estava del tot malament per quedar-s'hi a viure: hi havia menjar, s'estava calentet i tenia molts racons per amagar-se.... Així és que s'hi va quedar per una bona temporada... fins el dia que el moliner va descobrir les petjades del ratolí marcades a la pols de la farina. El va buscar i rebuscar i quan el va trobar li va etzibar un cop d'escombra que el pobre Chércoles va anar a parar a la furgoneta d'un forner que havia anat a comprar la farina per fer el pa.

Arribats a l'obrador, en Chércoles va quedar meravellat: prestatges, cistelles, coves i paneres,... tot, tot era ple de pans, barres, brioxos de llet i panets de molla blanca i crosta daurada... i arreu... aquell aroma de pa calent acabat de fer.

Es va quedar en un raconet al costat de la pastera observant com el forner feia aquell deliciós pa amb l'aigua, la farina, la sal i el llevat.

Definitivament en Chércoles havia trobat casa seva. Això sí, mentre no el descobreixi el forner...

Montse Huguet

Fem Pa



LA RECEPTE:

Els ingredients:

- 750 gr. de farina
- 450 ml. d'aigua calenta
- 1 cullerada de sal
- 2 cullerades d'oli de gira-sol
- 7/15 gr. de llevat fàcil de desfer

Elaboració:

En un bol cal posar-hi tots els ingredients i barrejar-ho tot bé.

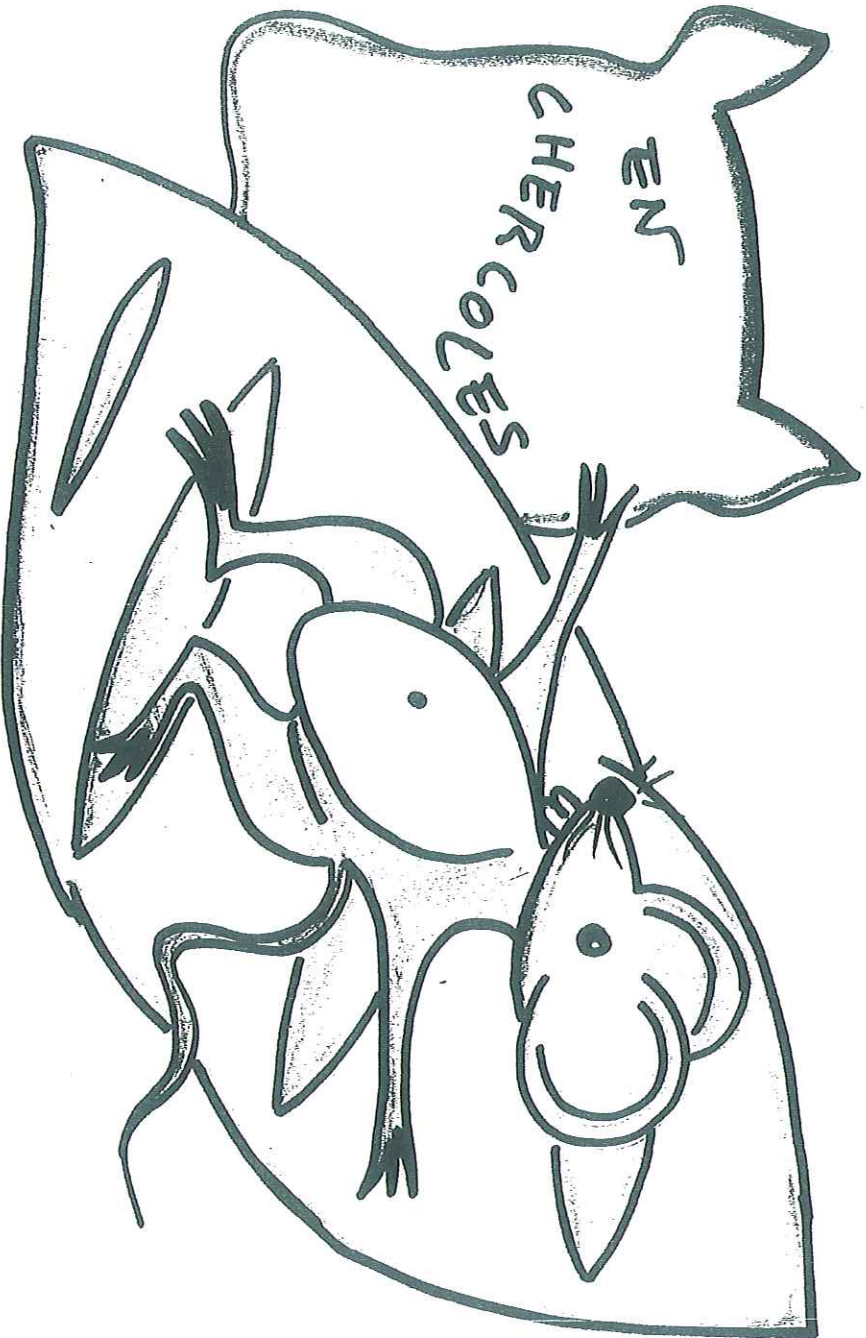
Escampem farina per la taula i treiem la barreja del bol. Per amassar pitgem la pasta amb el puny i després la girem i tornem a pitjar.

Després agafem bocins, els hi donem forma i els decorem. Untem amb oli una safata de forn i cobloquem els pans ben separats l'un de l'altre. Cobrim la safata amb film transparent sense que estrenyi i ho deixem en un lloc calent. Deixem reposar els pans fins que hagin augmentat de volum (si no volem esperar, posem 15 gr de llevat en comptes de 7 per accelerar el procés).

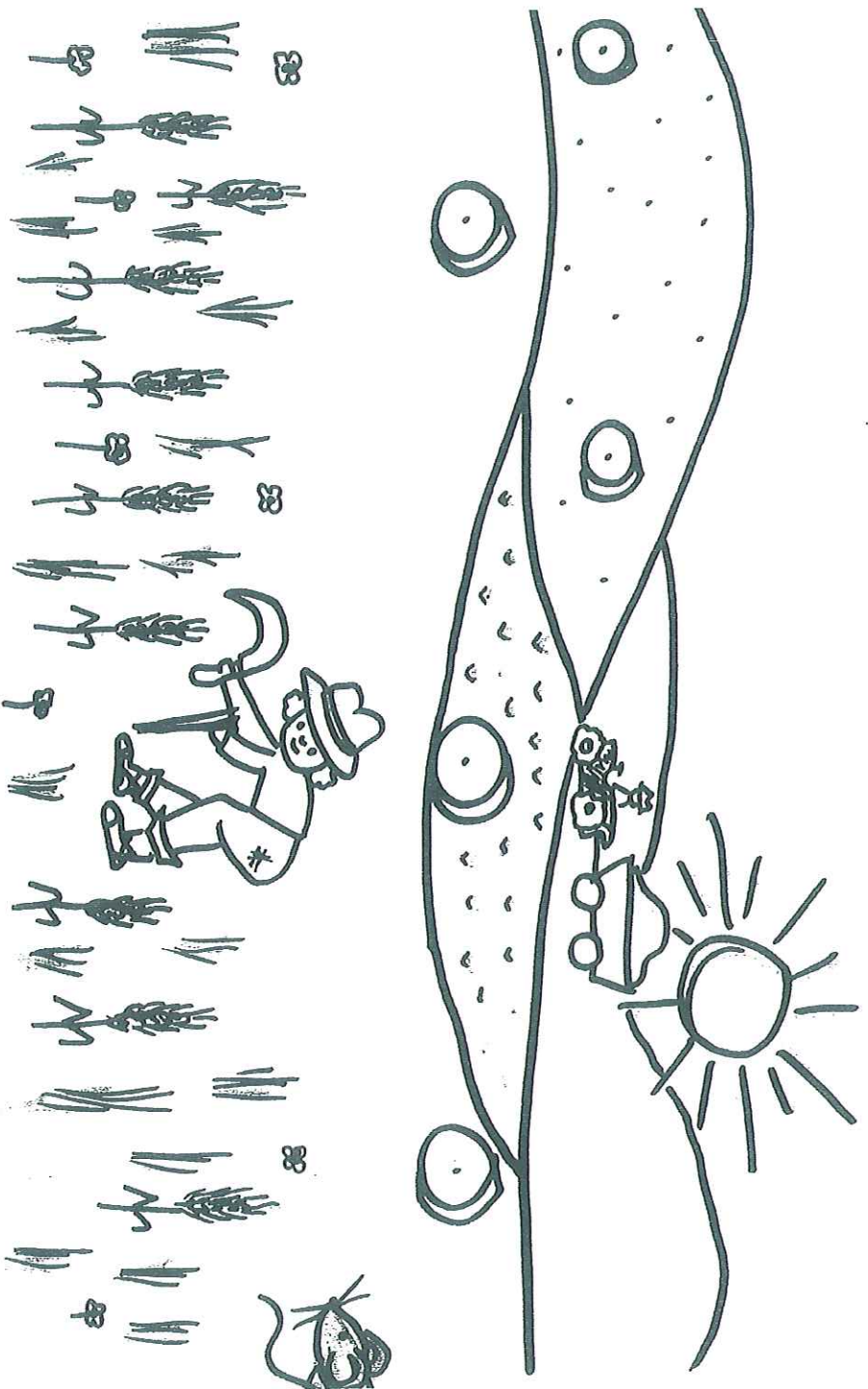
Podem decorar els pans amb ou batut i llavors de gira-sol, rosella o panses.

Posem els pans a coure al forn que estarà escalfat a 220 °, durant 10 o 15 minuts. Hem de tenir en compte que els pans petits es couen més ràpid. Per això s'hauran de treure abans.

Fem Pa

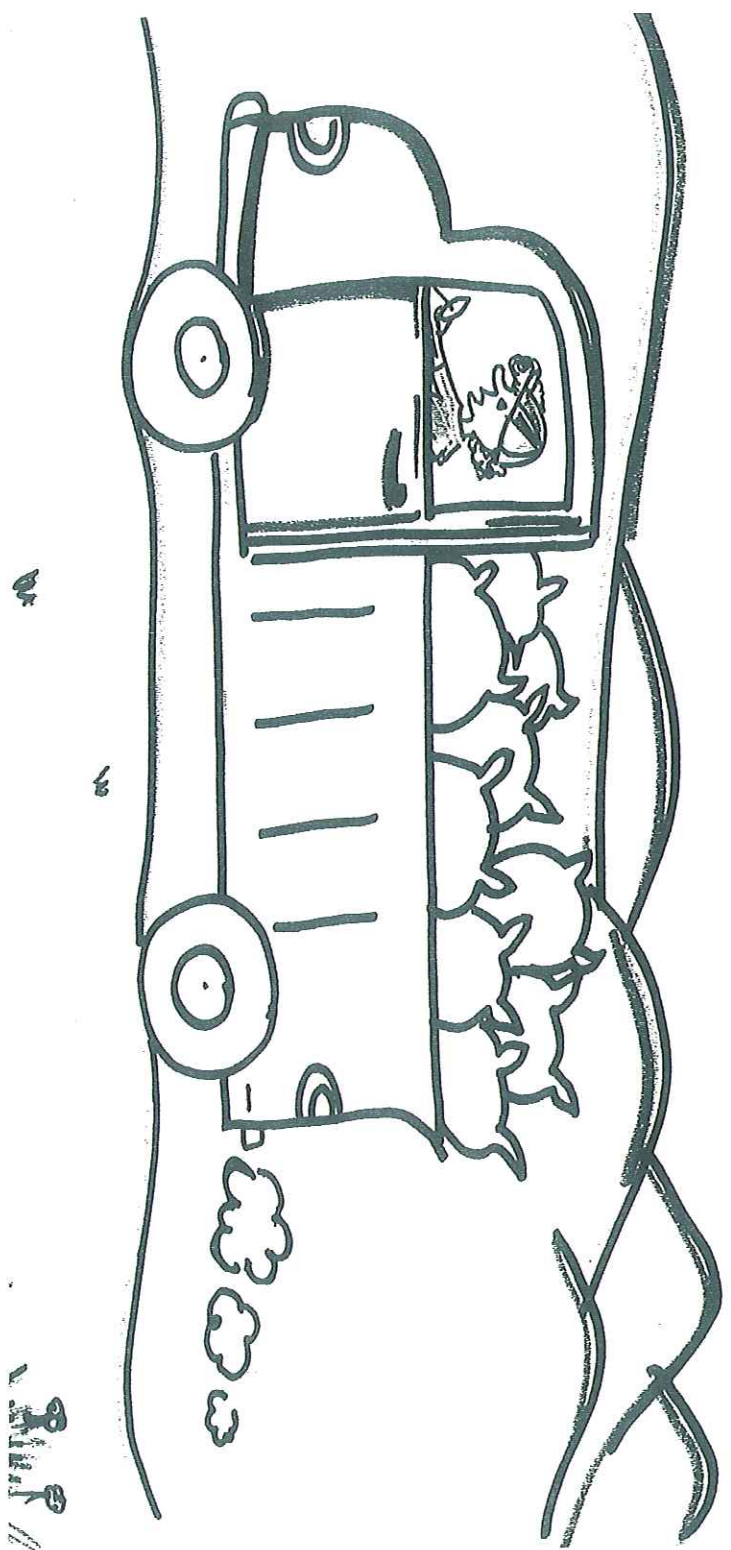


Fempā

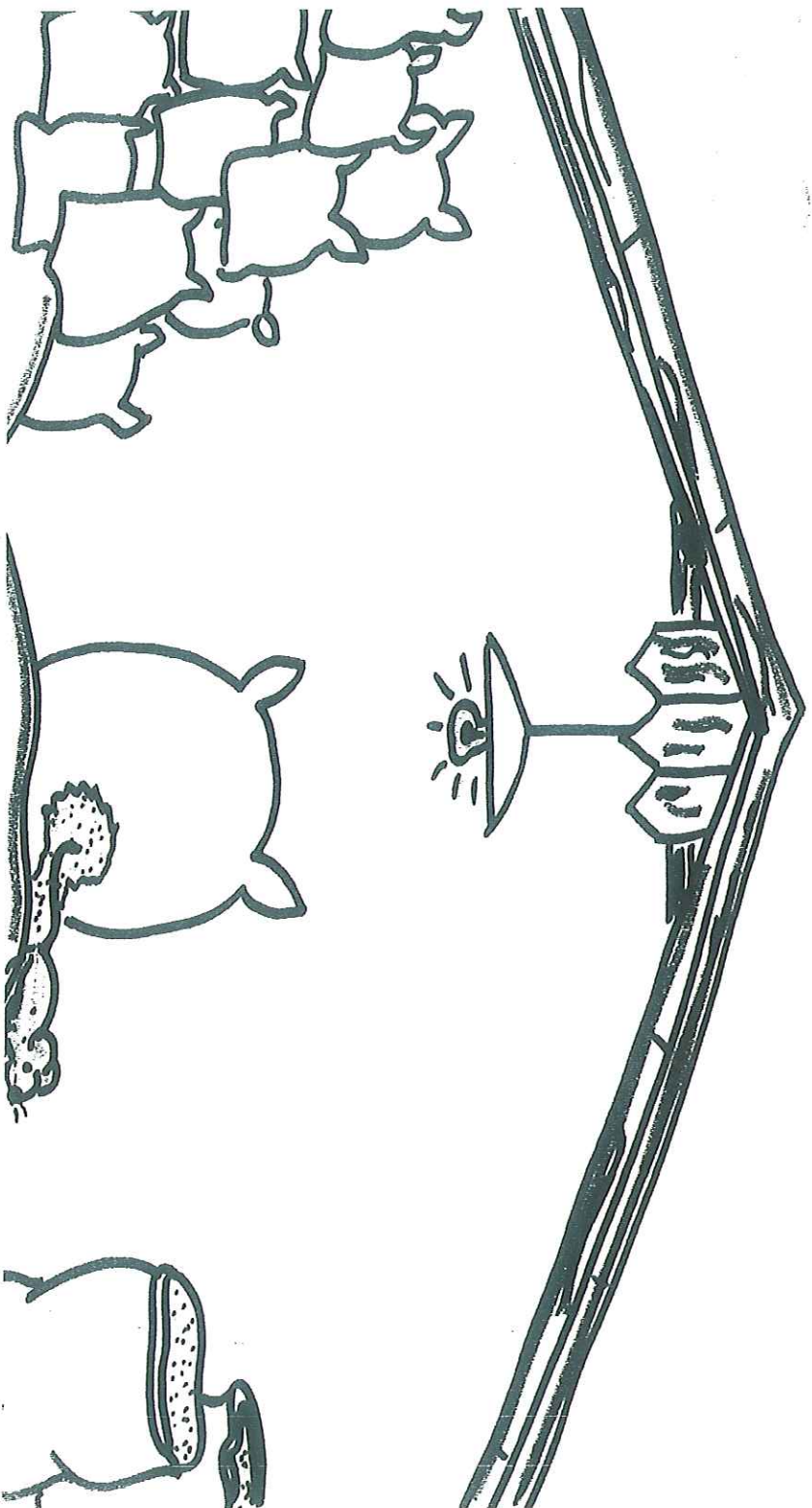




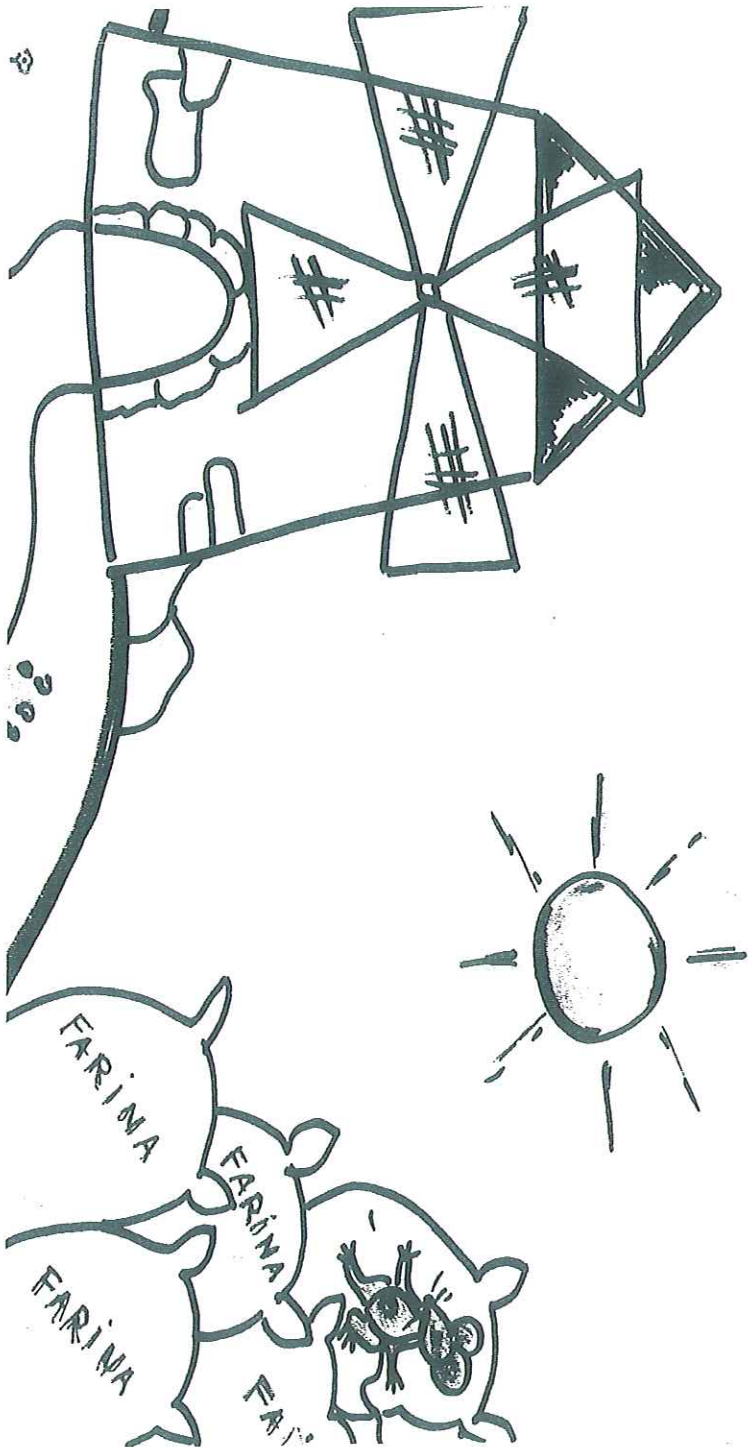
Fem Pa



Femp Pa



Fem Pa



Fem Pa

