

RECULL

RECEPTES DE CUINA Cerdana.

PERES D'HIVERN AMB TRUMFES

Permeteu-me que abans de donar-vos la recepta, us faci una micad'història d'aquest àpat.

En el temps abans passat, quan a Cerdanya hi havia una gran majoria de pagesia o, al menys, quan quasibé tothom el seu hortet, n'és sabut que s'hi collien moltes, i bones, trumfes i peres; una de les més anomenades, la d'hivern. (Tan anomenada que fins i tot el tsar Nicolau II de les Rússiaes que tenia fama de sibarita, la menjava com a postre preferit).

Tornant a les peres he de dir que a l'hora de collir-les, i després, en vendre-les, la gent les triaven; pel que en sobraven les tocades de la pedra, les macades i les lletges. Totes aquestes eren nomenades de rebuig, i com que no eren temps per a llençar res, les més lletges eren pel bestiar, d'altres es guardaven per la casa, i les macades es menjaven bullides amb trumfes.



Heus aquí aquesta recepta:

"Peres bullides amb trumfes":

Trieu per aquest àpat peres ben verdes. Trieu trumfes, tal·leu-les a bocins i poseu-les a bullir amb aigua un xic salada, feu-les bullir una mitja hora, (el temps depèn de la qualitat de la trumfa); quan quasi ja són fetes afegireu les peres senceres i sense pelar, les vigilareu que no s'esberlin, però que quedin cuites.

Ho servireu tot junt i ben calent.

S'amaneix a la vinagreta.

No cal dir que és un primer plat, o sia que la pera en aquest cas és la verdura.

Bon profit!

TRUITA DE LLET. (Postres dolços)

Ingredients:

3/4 de litre de llet

6 ous

3 cullerades soperes de sucre
canyella i un tros de pell de llimona

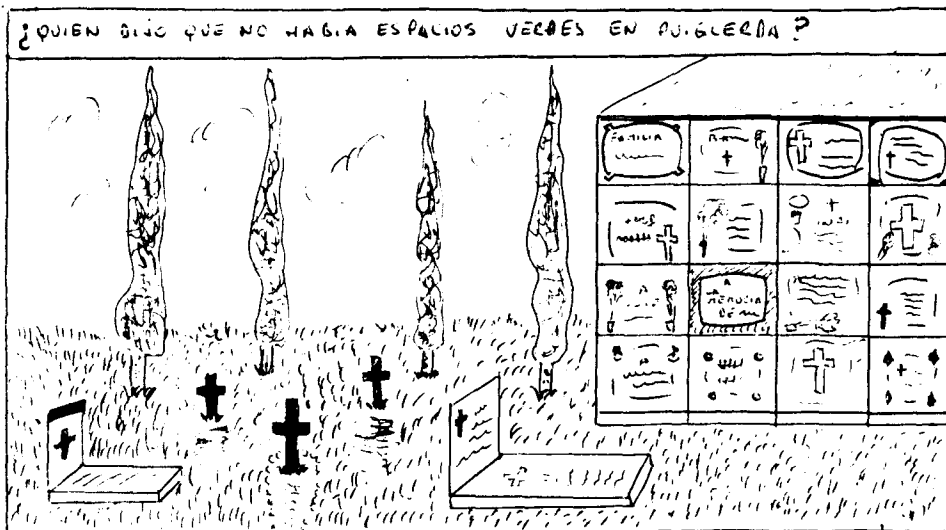
Es remenen els ous amb la clara inclosa; s'afegeixem amb la llet calenta on ja hi haurà el sucre, la canyella i la pell de llimona.

Es fa bullir 10 min. en foc lent i sense deixar de remenar. Tot seguit es posa en un colador que ja serveix de motlle. Es serveix fred, i si es vol amb sucre cremat. Bon Profit!

Flora Badosa

(Posem també aquesta recepta, no Cerdanya, per a donar cabuda a les col·laboracions que tinguin interès a la nostra secció.)

RUFACADES



Hi ha hagut "passa" de malts de ventre a la Cerdanya.

Es desmenteix que totes les persones afectades per aquesta enfermetat haguessin provat de cuinar la recepta apareguda al n° 1 de RUFACA.

El sistema de llum intermitent adoptat per l'il·lustre Vila de Puigcerdà, serà exportat a Alemanya, Anglaterra i Suïssa, doncs s'han vist les seves possibilitats econòmiques en aquest temps de crisi.

(Barracca!)