

LES NOVETATS DEL MES

Antropologia

Folklore de Catalunya III. *Costums i creences* (2.a edició). Barcelona, Editorial Selecta, 1980. 1432 pàgs.

Joan Amades: *Les millors llegendes populars* (4.a edició). Presentació de la col·lecció de Josep Miracle. Barcelona, Editorial Selecta, 1980. 288 pàgs.

Antoni Pou: *Jocs populars* (2.a edició). La Ciutat de Mallorca, Editorial Moll, 1980. 114 pàgs. (col·lecció "Les illes d'or", 127).

Ciències socials

J. M. Brunet, I. Busom, E. Estebanell, A. Gratacós, J. Grifoll i J. Segú: *L'agricultura catalana*. Estudi econòmic. Barcelona, Fundació Jaume Bofill-Banca Catalana, 1980. 276 pàgs.

Margarita Tintó i Sala: *La història dels gremis dels serrallers i ferrers de Barcelona. Any 1380*. Introducció de M. Coll i Allentorn. Barcelona, gremi de serrallers i ferrers, 1980. 152 pàgs.

Sebastià García Martínez: *Bandolers, Corsaris i Moriscos*. València, Tres i Quatre, 1980. 210 pàgs. 500 ptes.

Joan Campos, Carles Carreras, Pelai Pagès, Eduard Sierra i Cristòfol Trepat: *Curs d'història de les civilitzacions*. Barcelona, Editorial Serpa, 1980. 274 pàgs. 675 ptes.

Jaume Sabaté i Alentorn: *Guia de Lloà (Priorat)*. Tarragona, Institut d'Estudis Tarraconenses, Ramon Berenguer IV, 1980. 98 pàgs. i 2 mapes.

Francesc Cortiella i Òdena: *Guia de Vilaverd (Conca de Barberà)*. Tarragona, Institut d'Estudis Tarraconenses, Ramon Berenguer IV,

1980. 72 pàgs. i 2 mapes.

Salvador-J. Rovira i Gómez: *Guia d'Altafulla (Tarragonès)*. Tarragona, Institut d'Estudis Tarraconenses, Ramon Berenguer IV, 1980. 88 pàgs. i 1 mapa.

Ciències de la vida

Carles Bas: *La pesca a Catalunya*. Barcelona, Edicions Destino, 1980 (Fotografies de Raimon Camprubí). 350 pàgs. 3.200 ptes.

Gastronomia

Enric Canut i Francesc Navarro: *Els formatges a Catalunya*. Barcelona, Editorial Alta Fulla, 1980. 185 pàgs.

Pedagogia

Rosa Costa-Pau i Esteve Vendrell: *La vida comença*. Barcelona, Reforma de l'Escola, 1980. 76 pàgs. 475 ptes.

Doctor Gustau Nadal: *L'educació física a l'escola*. Pròleg de Francesc Prandi i Ferrés. Barcelona, Editorial Laia ("Llibres quaderns de Pedagogia", 3). 92 pàgs. 200 ptes.

Llengua

Lluís López del Castillo: *El català a través del temps*. Barcelona, Reforma de l'Escola, 1980. 66 pàgs. 375 ptes.

(tast i flaire)

RECEPTES I COMPOSICIÓ QUÍMICA DELS FORMATGES A CATALUNYA

per Enric Canut i Francesc Navarro

200-225 °C.

Formatge serrat

Recepta

Primera matèria: llet crua d'ovella.

Quall: herba-col.

Quallada: a 36-37°C durant un temps de 30 a 60 minuts.

Separació del xerigot: s'esmicola bé la quallada, es recull la matèria sòlida tot formant-ne una bola i es torna a esmicolar en una safata.

Premsatge: hom posa la massa trinxada dins la formatgera i ho premsa intensament durant un temps mínim de 30 minuts.

Salament: exterior, amb sal seca, després de premsar.

D'altres operacions: a vegades s'escalfa el formatge abans del salament.

Condicions de maduració: a 8/10 °C i amb una humitat relativa del 80/85 per cent.

Consum: a partir del segon mes -semisec- o del tercer mes -sec- de maduració.



La determinació de la composició química dels formatges ha estat realitzada per Josep Mestres, Enric Bota, Montserrat Mascaró, Messod Edercy, Pere Saborit i Joan Guiradó, membres del departament d'indústries agrícoles de l'Escola d'Enginyeria Tècnica Agrícola de Barcelona. Els formatges els ha subministrat Enric Canut i són una sola mostra de cada tipus; en conseqüència, els resultats són orientatius però no pas generalitzables. Per a la determinació de la matèria seca, les cendres, el pH, els greixos, el clorur sòdic, el calci i el fòsfor s'han seguit les normes de la FIL (Federació d'Indústries Làcties). Per a la determinació del nitrogen total, del nitrogen soluble i del nitrogen no proteic s'ha seguit el mètode indicat per J. C. Gripon i els seus col·laboradors a *Étude du rôle des microorganismes et des enzymes au cours de la maturation des fromages*, publicat al número 548 de "Le Lait" (1975).

Per a la determinació de la composició dels àcids grassos s'ha emprat la tècnica de metal·lització dels greixos obtinguts i injecció dels esters metílics separats en un cromatògraf de gasos Perking-Elmer 3920, amb la columna chromosorbs W HMAS 80-100, a temperatures de 250-

Components	Composició química	
	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	70,48	—
Cendres	4,14	5,87
Calci	0,78	1,10
Fòsfor	0,53	0,75
Clorur sòdic	1,25	1,77
Greixos	36,46	51,73
Nitrogen total (A)	4,61	6,54
Nitrogen soluble (B)	2,00	2,83
Nitrogen no proteic (C)	1,08	1,53
(B)/(A) x 100	—	43,24
(C)/(A) x 100	—	23,29

(pH: 5,25)

Formatge de tupí

Recepta

Primera matèria: llet crua d'ovella —pot acceptar una petita proporció de llet de cabra— o bé llet crua de vaca (a la Vall d'Aran).

Quall: quall animal a la Vall d'Aran i herba-col a la resta de la zona d'elaboració.

Quallada: a 36/37 °C durant un temps mínim de 60 minuts.

Separació del xerigot: hom esmicola la quallada, recull la matèria sòlida tot formant-ne una bola i la torna a esmicolar en una safata.

Premsatge: una lleugera pressió sobre la massa dins de la formatgera fins que el xerigot para de rajar.

Salament: no s'acostuma a salar, malgrat que s'hi pot posar una mica de sal.

D'altres operacions: hom esmicola la massa després de premsar, ho fica dins del tupí i ho tapa amb un drap de cotó. Es remena de tant en tant perquè s'aïregi fins que fa la bullida, al cap de dos mesos aproximadament. A partir d'aquest moment hom hi pot afegir una mica d'aiguar-dent sec i es deixa reposar.

Condicions de maduració: a 8/10 °C i amb una humitat relativa del 80/50 per cent.

Consum: després de fer la bullida.

Components	Composició química	
	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	68,98	—
Cendres	3,66	5,31
Calci	0,76	1,10
Fòsfor	0,75	1,08
Clorur sòdic	1,20	1,73
Greixos	48,69	70,58
Nitrogen total (A)	3,47	5,03
Nitrogen soluble (B)	1,99	2,88
Nitrogen no proteic (C)	1,69	2,44
(B)/(A) x 100	—	57,25
(C)/(A) x 100	—	48,50

(pH: 5,58)

Formatge de la Vall d'Aran

Recepta

Primera matèria: llet crua de vaca —pot acceptar una petita proporció de llet d'ovella.

Quall: quall animal.

Quallada: a 40 °C durant un temps de 30 a 45 minuts.

Separació del xerigot: s'esmicola bé, es deixa reposar i es decanta el xerigot. Es torna a esmicolar la massa restant i es deixa escórrer.

Premsatge: hom posa de mica en mica la massa trinxada dins la formatgera i la va pitjant a mesura que s'omple. El premsatge no és gaire intens.

Salament: exterior, amb sal granada, després de premsar.

D'altres operacions: es deixa fumar lleugerament durant la primera setmana de la maduració i s'unta la pell amb una barreja de rom —o conyac—, oli i vinagre durant les tres o quatre setmanes següents.

Condicions de maduració: a 8/10 °C i amb una humitat relativa del 85/90 per cent.

Consum: a partir del quart mes de maduració.

Formatge tendre

Recepta

Primera matèria: llet crua o bullida de cabra, però accepta proporcions reduïdes de llet d'ovella o de vaca.

Quall: herba-col.

Quallada: a 37/40 °C durant un temps de 30 a 90 minuts.

Separació del xerigot: hom esmicola bé la quallada, recull la matèria sòlida tot formant-ne una bola i la posa a la formatgera.

Premsatge: molt intens durant un temps curt fins que para de rajar.

Salament: molt lleuger i exterior, amb sal granada, després de premsar.

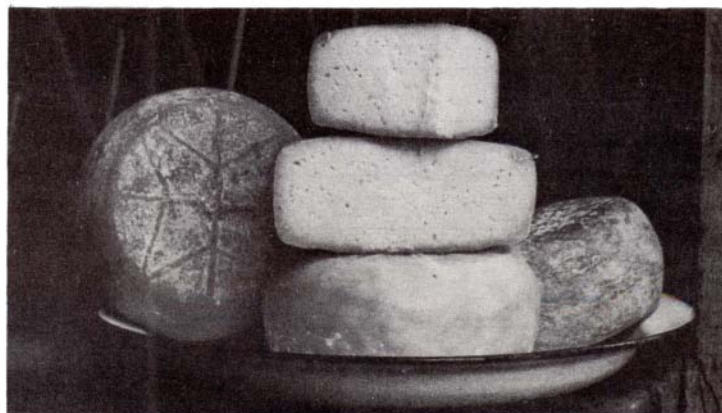
Condicions de maduració: a 12/16 °C i amb una humitat relativa del 80/90 per cent.

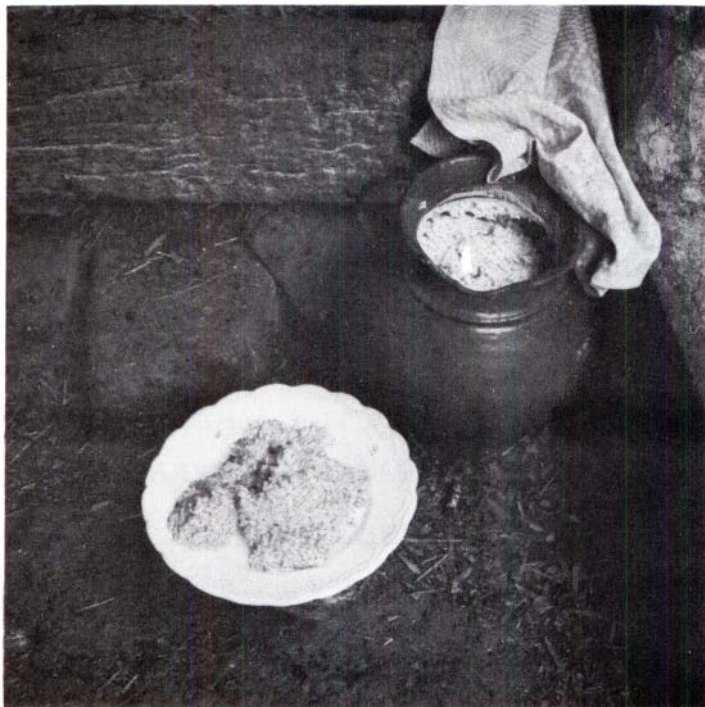
Consum: al cap d'una setmana, malgrat que es pot menjar l'endemà mateix.

Composició química

Components	Composició química	
	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	53,00	—
Cendres	2,76	5,20
Calci	0,73	1,73
Fòsfor	0,45	0,85
Clorur sòdic	0,45	0,84
Greixos	31,58	59,58
Nitrogen total (A)	2,94	5,54
Nitrogen soluble (B)	0,84	1,58
Nitrogen no proteic (C)	0,51	0,96
(B)/(A) x 100	—	28,51
(C)/(A) x 100	—	17,32

(pH: 5,90)





Formatge de tronxon

Recepta

Primera matèria: llet d'ovella i de cabra en proporcions indeterminades.

Quall: herba-col.

Quallada: a 35/37 °C durant uns 30 minuts.

Separació del xerigot: hom esmicola bé la quallada i recull la matèria sòlida tot formant-ne una bola que es deixa submergida en el xerigot.

Prematge: es talla el tros exacte que cap a la formatgera i es premia lentament i sense gaire intensitat durant 20 minuts fraccionats en períodes de 5 minuts. Entre dos períodes formatge i formatgera reposen dins el xerigot.

Salament: exterior, amb sal granada, després de premsar.

Condicions de maduració: a 12/15 °C i amb una humitat relativa del 90 per cent.

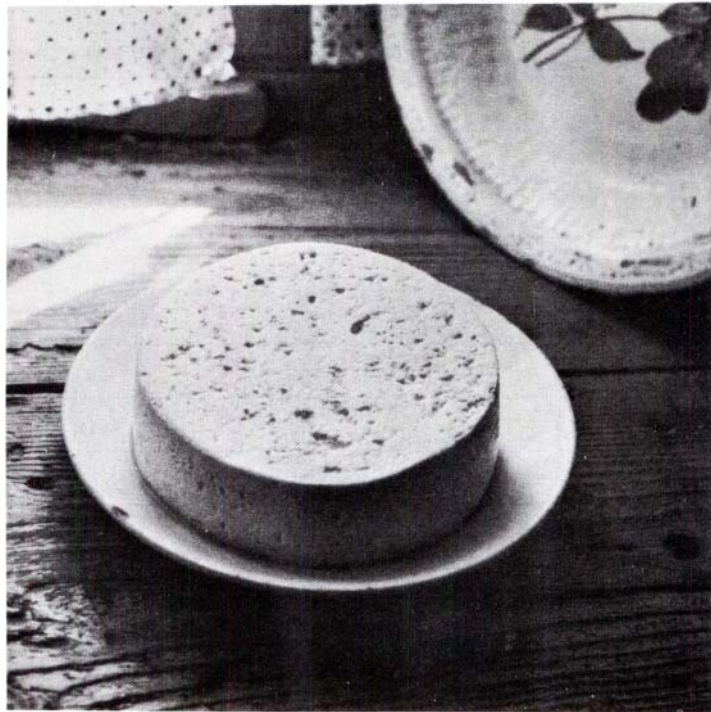
Consum: hom el pot menjar l'endemà o deixar-lo madurar durant dos mesos com a mínim.

Composició química

Components	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	60,04	—
Cendres	3,84	6,40
Calci	0,63	1,04
Fòsfor	0,41	0,68
Clorur càlcic	1,23	2,04
Greixos	29,33	48,85
Nitrogen total (A)	3,61	6,01
Nitrogen soluble (B)	1,01	1,68
Nitrogen no proteic (C)	0,31	0,52
(B)/(A) x 100	—	27,95
(C)/(A) x 100	—	8,65
(pH: 5,38)		

Mató**Recepta**

Primera matèria: llet bullida de cabra, tot i que a vegades es feia amb bullida de vaca o amb barreja de totes dues.



Quall: herba-col —preferentment— o bé vinagre o suc de llimona.
Quallada: a temperatura mínima de 40 °C durant uns quinze minuts.
Separació del xerigot: hom fa quatre talls a la quallada i la deixa reposar.
Prematge: no es premia; només es deixa escórrer en un drap durant 3 hores com a mínim.

Salament: hom no hi posa sal.

Condicions de maduració: No hi ha maduració.

Consum: Immediat o bé al cap d'un parell de dies com a màxim (fet amb llet de vaca).

Composició química

Components	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	31,87	—
Cendres	1,39	4,36
Calci	0,40	1,25
Fòsfor	0,26	0,81
Clorur sòdic	0,03	0,08
Greixos	18,01	56,51
Nitrogen total (A)	1,86	5,81
Nitrogen soluble (B)	0,63	1,97
Nitrogen no proteic (C)	0,20	0,62
(B)/(A) x 100	—	33,79
(C)/(A) x 100	—	10,63
(pH: 6,33)		

Recuit**Recepta**

Primera matèria: llet bullida d'ovella, tot i que accepta mesclades amb llet de vaca o de cabra.

Quall: herba-col.

Quallada: a 40 °C durant 30 minuts com a mínim (malgrat que ja hagi quallat al cap de 15 minuts).

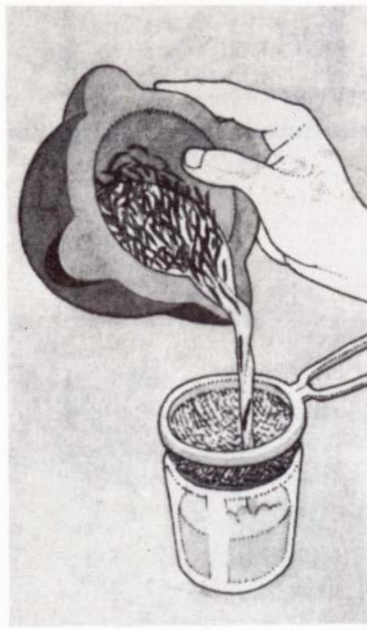
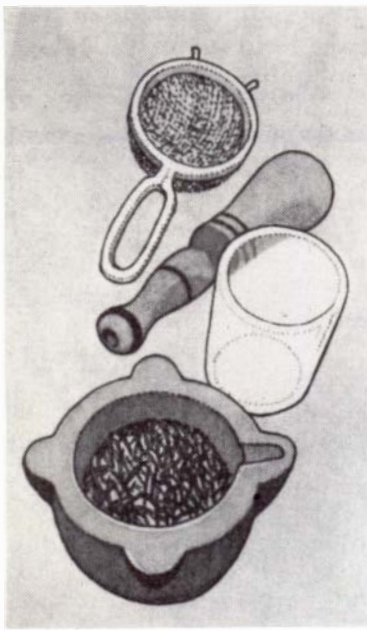
Separació del xerigot: no se separa.

Prematge: no es premia.

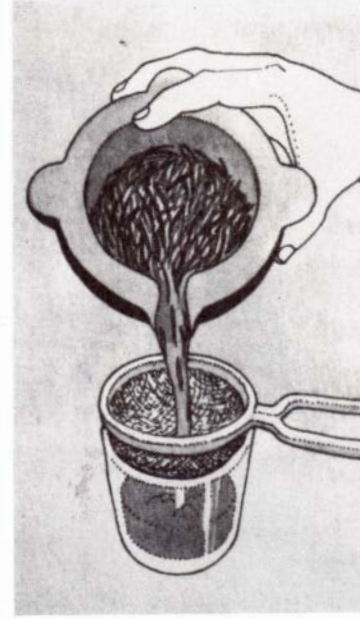
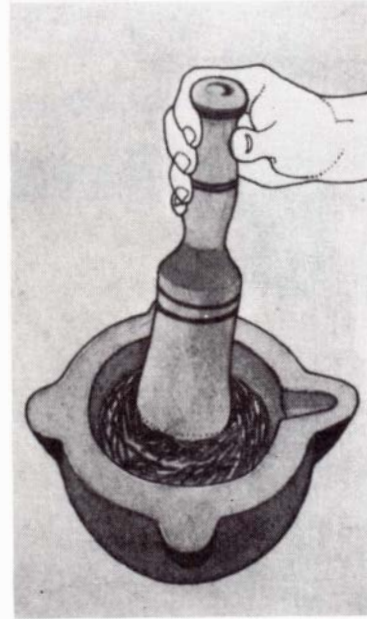
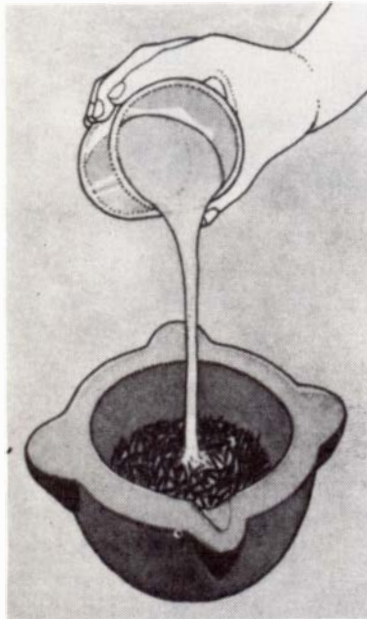
Salament: no se sala.

Condicions de maduració: no hi ha maduració.

Consum: immediat o al cap d'un parell de dies com a màxim.



Preparació de l'herba-col: es deixa l'herba-col en remull durant la nit; després se'n treu l'aigua, es pica amb la mà de morter, s'hi efegeix l'aigua de la maceració, es remena i es cola. El líquid resultant és el que servirà per a quallar la llet



Components	Composició química	
	Contingut en el producte original (%)	Contingut en la matèria seca (%)
Matèria seca	19,63	—
Cendres	1,08	5,50
Calci	0,26	1,32
Fòsfor	0,16	0,81
Clorur sòdic	0,13	0,66
Greixos	7,91	40,29
Nitrogen total (A)	0,97	4,63
Nitrogen soluble (B)	0,27	1,37
Nitrogen no proteic (C)	0,21	1,07
(B)/(A) x 100	—	29,58

(C)/(A) x 100 — 23,11
 (pH: 6,26)

Brossat o brull

Recepta

Primera matèria: xerigot obtingut en l'elaboració del formatge serrat de la Vall d'Àran o del tronxon.
Qual: no s'hi afegeix quall, puix que s'aprofita l'acció de l'emprat en l'elaboració del formatge.
Quallada: hom el posa al foc i l'en retira quan arrenca el bull.
Separació del xerigot: es recull amb una escorredora la massa sòlida que sura en el xerigot.
Premsatge: no es premsa.
Salament: no se sala.
Condicions de maduració: no hi ha maduració.
Consum: immediat.

(Nota): Treball reproduït del llibre d'Enric Canut i Francesc Navarro: *Els formatges a Catalunya*; Barcelona, Editorial AltaFulla, 1980.