

# **Receptes de cuina medieval catalana**

---

• Col·lecció *El Cullerot* – 46 •

# **La cuina de la poma**

**250 receptes**

ELIANA THIBAUT I COMALADA

**Cossetània**  
EDICIONS

## De mirraust de pomes

És una cocció de pomes dins una “salça” o “mirraust” feta amb ametlles picades, pa xopat, ensucrada i perfumada amb canyella. Quan siguin ben cuites les pomes, s’hi torna a afegir sucre i canyella.

### Ingredients per a 6 persones

6 bones pomes reinetes vermelles, ben madures, pelades i tallades a quarts i sense el cor  
50 g d’ametlles lleugerament torrades i aixafades al morter  
+ 120 g de sucre fi  
1 grapatet de molla de pa fresc  
1 cullerada sopera de canyella en pols

### Preparació

*Cocció:* en aigua, 10 min; en salsa, de 5 a 8 min.

Poseu les pomes a cuire disposades en una sola capa, totalment cobertes d’aigua freda, i cobriu-les amb una tapadora.

Passeu tots els ingredients per la batedora i afegiu-hi l’aigua de cocció de les pomes.

Vesseu aquesta preparació dins la casseroles de les pomes i deixeu-la-hi cuire de 5 a 8 min fent xup-xup.

La salsa ha de quedar força espessa.

Feu platets individuals amb una poma coberta de salsa per a cadascú.

Serviu-les tèbies o fredes. Podeu deixar sucre fi a taula perquè qui en vulgui se’n pugui servir a discreció.

Recepta de l’autora segons el *Sent Soví*.

## De pomada

Recepta extreta del *Libre del coch* del mestre Robert de Nola (Biblioteca Torres Amat, Departament de Filologia Catalana, Universitat de Barcelona, 1977), un dels més antics tractats culinaris, imprès a Barcelona el 1520.

### Preparació

Heu de triar pomes àcides i pomes dolces per a 4 persones, la mateixa quantitat de les unes que de les altres. Traieu-los el cor i poseu-les en remull en aigua freda. Si fossin molt àcides, les hauríeu de fer bullir.

Piqueu les ametlles pelades. Quan siguin ben picades, afegiu-hi les pomes i barregeu-ho tot dins el morter. Quan hagueu obtingut un puré fi, deixateu-lo amb un brou de gallina de qualitat i passeu-ho tot pel sedàs.

Feu bullir la barreja, després, afegiu-hi gingebre finament ratllat i també trossets petits de gingebre i deixeu-los-hi en remull fins l'endemà.

Agafeu escorces de canyella, claveu-hi els claus d'espècia i escaldeu-les. Poseu les escorces dins la salsa de poma i afegiu-hi sucre. Quan sigui mig cuita, traieu-ne el gingebre, la canyella i els claus d'espècia. Si trobeu que no té prou gust de gingebre, en podeu afegir una mica de finament ratllat. Quan la salsa sigui cuita, hi afegireu aigua de rosa. Vesseeu-la dins unes escudelles i afegiu per sobre de cada una en cada una bona quantitat de sucre.

# Pomes amb pólvora de duc

## Ingredients per a 4 persones

Pólvora de duc:  
100 g de sucre fi  
20 g de canyella en pols  
10 g de gingebre ratllat  
10 g de claus d'espècia aixafats  
20 g de nou moscada ratllada  
10 g de garangal aixafat  
6 bones pomes reinetes  
6 ous batuts en truita  
6 llesques grans de pa fresc, torrades  
50 g de mantega

## Preparació

*Cocción:* 15 min + 5-6 min.

Peleu, traieu el cor de les pomes i tal·leu-les en làmines fines.

Poseu-les dins una paella, cobriu-les amb aigua freda i feu-les coure tot remenant-les amb l'espàtula de fusta fins que es tornin toves i perdin l'aigua.

Afegiu-hi, aleshores, la mantega, remeneu-ho i vesseu ràpidament pel damunt els ous batuts i acabeu la preparació com si féssiu una truita rodona i daurada.

Talleu-ho en sis parts. Poseu cada part damunt d'una llesca de pa torrat. Empolvoreu-les abundantment amb pólvora de duc i serviu-les calentes.

*Nota:* Trobem una preparació bastant semblant a aquesta, però sense pólvora de duc, dins Le ménagier de Paris, el riche-menger, que també utilitza safrà per a les vores de la truita. El riche-menger es menjava al setembre, temps de la collita de les pomes.

Cal notar també que actualment trobem una "truita de pomes" per la part de Lleida que, excepte pel fet que s'empolvora amb sucre en comptes de la pólvora de duc, s'assembla molt a aquesta preparació i segurament és una permanència d'aquest ús.

Recepta de l'autora segons el *Sent Soví*, el receptari de cuina catalana més antic d'Europa.

## Rique-menger

Postres de pomes:

Prenez deux pommes [...] puis les mettez pour bouillir en une paille de fer, puis purez l'eau, mettez seicher le riche-menger: mettre le beurre pour frioler, en friolant, filez deux œufs dessus en remuant; quand tout sera friolé, gettez pouldre fine dessus, et soit frangé de saffran, et mangiez au pain ou mois de septembre.

*Le ménagier de Paris*

### Ingredients per a 4 persones

4 pomes grosses pelades i tallades a lamel·les  
4 ous batuts en truita amb:  
sal fina  
canyella en pols  
gingebre ratllat  
1 cullerada de nou moscada ratllada  
60 g de mantega  
100 g de sucre fi  
4 llesques de pa de pagès

### Preparació

*Coccio:* pomes, 7-8 min; truita, 3-4 min de cada costat.

Dins una paella, feu coure les pomes dins la mantega. Mentrestant, torreu lleugerament les llesques de pa. Deixeu-les al caliu.

Quan les pomes siguin toves, vesseu els ous i feu una truita ben rodona i plana, daurada per ambdós costats.

Talleu-la en quatre trossos. Col·loqueu cada tros damunt d'una llesca de pa torrat. Empolvoreu-los amb sucre i serviu-los calents.

Primera edició: novembre del 2007

© Eliana Thibaut i Comalada  
© Cossetània Edicions

Edita: Cossetània Edicions  
C/ de la Violeta, 6 • 43800 Valls  
Tel. 977 60 25 91  
Fax 977 61 43 57  
cossetania@cossetania.com  
www.cossetania.com

Fotografies de la coberta: Toni Vargas

Disseny i composició: Imatge-9, SL

Impressió: Romanyà-Valls, SA

ISBN: 978-84-9791-303-4

Dipòsit legal: B-52.272-2007

The logo for 'el tallerot' is a circular emblem with the text 'el tallerot' in a lowercase, sans-serif font. A stylized, thin line graphic resembling a pen nib or a brush stroke curves around the text.

# La cuina de la poma

250 receptes

Eliana Thibaut i Comalada

