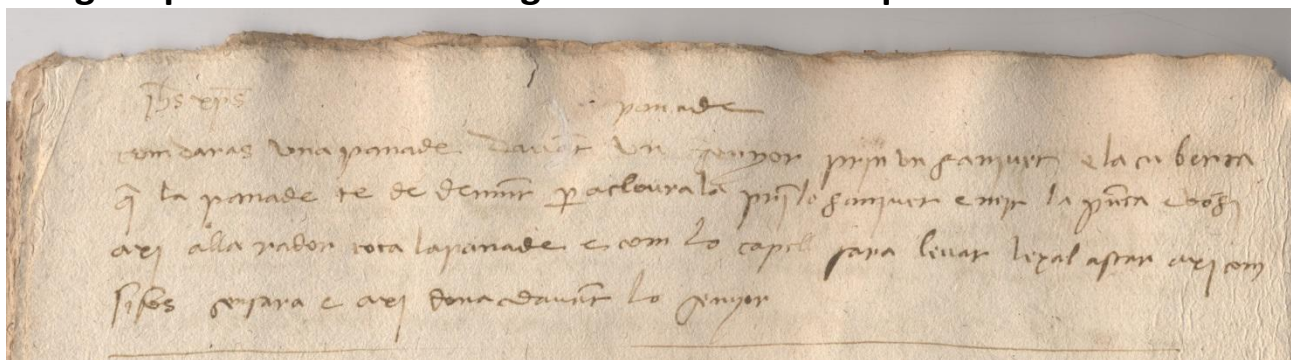




¿Sabíais que el Arxiu Municipal de Palma conserva el documento más antiguo que se conoce sobre gastronomía mallorquina?



AMP. COL·LEGI DE L'HORTA. SECCIÓ 11, REGISTRES [SIG. TOPOGRÀFICA: CÒDEX 78]

Panade

Com darás una panade davant un senyor prin un ganivet e la cuberta que la panade té de demunt per a cloura-la, prin lo ganivet e mit la punta e vogi axí a lia rador tota la panade, e com lo capell sará levat lexa'l astar axí com si fos sensara e axí dona davant lo senyor.

[Transcripción de A. Contreras Mas]

¿Sabíais que este documento fue objeto de estudio?

CONTRERAS MAS, ANTONI; MIRALLES MONSERRAT, JOAN. *Com tayllaràs davant un senyor: primera obra mallorquina sobre gastronomia*. A: *Actes de la VIII Trobada d'Història de la Ciència i de la Tècnica* (Mallorca, 18, 19, 20 i 21 de novembre de 2004). Barcelona: IEC, 2006. P. 115-123

https://www.sciencia.cat/biblioteca/documents/ContrerasMiralles_Comtayllaras.pdf

¿Sabíais que Miquel Calent habló del mismo en su programa Fred i Calent: “Cuina de senyor”?

<https://ib3.org/fred-i-calent-cuina-de-senyor>

<https://ib3.org/fredicalent?pl=1&cont=fa4d3191-daec-47b0-9c36-fcd932e64f8b>

Si en estos días de confinamiento, y ya que estamos llegando a Pascua, podéis conseguir los ingredientes a continuación tenéis la receta para hacer unas *panades*: “lisas o dulces, como gustéis.

Buen provecho!

PANADES*

Ingredients para las *panades* de pasta lisa:

Harina (1 kg) + la que absorba
Aceite de oliva (200 g)
Manteca (150 g), 1 vaso de agua tibia
Sal, pimienta, carne, panceta a vuestro gusto, un poco de longaniza
Podéis añadir guisantes, pimentón, y cebolletas

Y si las queréis de carne y pasta dulce:

Harina (1 kg) + la que absorba
Aceite de oliva (200 g)
Manteca (150 g), 1 vaso de zumo de naranja con 1 dedo de agua
Azúcar (200 g)
Sal, pimienta, carne, panceta a vuestro gusto, un poco de longaniza

***Esta es la receta que siempre hizo la maestra de escuela Margalida Bordoy Sansó, y compuso esta glosa para que una de sus nietas pudiera hacerlas cuando vivía fuera de Mallorca**

Des de Pasqua a Cinquagesma ses panades fan paper de carn solen ser per Pasqua, de pèsols ses de després.

Dues classes de panades dins Mallorca solem fer n'hi ha de dolces i llises però totes estan bé.

Sa recepta de ses dolces és sa que primer et daré solen ser molt ciutadanes i un poquet males de fer.

Per sa pasta necessites tot allò que ara et diré: **oli d'oliva i farina, suc de taronja i saïm** acompanyadet de **sucre** que dins sa pasta afegim. Vermell d'ou posen alguns, jo jamai n'hi he posats, hi donen bon coloret i lleven suavitat.

Per **un quilo de farina**, que de sa **fluixa** ha de ser apunta sa quantitat d'allò que has de menester. **Dos-cents grams de sucre** i d'**oli**, de saïm no gaire més però serà sa farina que et dirà sa que convé.

Sa pasta ha de quedar dura no se pot pastar de més i després que l'has pastada ha de reposar un moment.

Sa carn tendrà preparada almenys des des vespre abans, ses tallades no molt grosses, ossos i greix tot llevat.

També tendrà ben a punt xuïa blanca a talladetes i si això n'és des teu gust sobrassada coventeta.

Sa carn sol esser de xot n'hi ha que hi posen cunill, pollastre i magre de porc també s'hi sol afegir. Com abans havíem dit tenim sa carn preparada, sal i prebebò li dóna es gust que necessitava.

Bé de sal i un poc coventa a sa panada convé perquè si hi falten espícies no solen quedar tan bé.

Tot a punt començarem sa panada a preparar agafant un tros de pasta que forma li hem de donar.

Té s'*hetxura* d'un tassó o tassa de cafè amb llet, es fondo ben prim i pla i ben dretes ses parets.

No les facis massa altes que se solen aclucar i perquè això no te passi un *corsé* les pots posar. Per fer es *corsé* necessites unes tires de paper que traves amb una agulla i així s'aferra ben bé.

Preparada ja sa pasta amb sa carn les ompliràs procura fer-les ben plenes perquè així les trobaràs.

Ten en compte que en es forn sa carn se sol assecar, si no hi poses molta xuïa quasi res te quedarà. Unes tallades de xuïa li donaran bon gustet i amb un poc de sobrassada queda tot confitadet.

També n'hi ha que entre i entre pèsols hi solen posar i si els agrada sa mescla els podem felicitar.

Sa panada ja està a punt només mos falta tapar, preparar sa tapadora cosa senzilla serà.

Amb s'aprimador faràs un trosset prim i redó que ajustaràs a sa boca estrenyent-lo bé per tot.

Procura que faci un cos tapadora i sa panada perquè si no ajusta bé pot quedar molt desbocada.

Ses *repiules* les pots fer amb unes pessigadetes procurant que totes siguin separades i igualetes.

Ja tendrà es forn a tot i de cop enforaràs, ses llaunes de ses panades amb esment observaràs.

Amb un forn corrent per coure tres quarts d'hora has de mester amb aqueix temps ses panades de cuites estan molt bé.



