

La fruita de l'atzar

Â **DEL TROS AL PLAT.** Els cÃ-trics van ser introduÃ-ts a la penÃ-nsula ibÃ-rica pels Ã rabs el segle XI. Aquests no els volien pas pel suc o la carn, sinÃ³ per la propietats medicinals i la bellesa. De fet, Ãs tot un plaer passejar per un jardÃ- amb tarongers, i si a mÃs aquests han florit, ens veurem immersos dins d'un perfum molt agradable.

Normal
0

21

false
false
false

ES
X-NONE
X-NONE


```
/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Tabla normal";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-priority:99;
mso-style-qformat:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:11.0pt;
font-family:"Calibri","sans-serif";
mso-ascii-font-family:Calibri;
mso-ascii-theme-font:minor-latin;
mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
mso-fareast-theme-font:minor-fareast;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;
mso-bidi-font-family:"Times New Roman";
mso-bidi-theme-font:minor-bidi;}
```

*Ens allunya del perill
amb les seves vitamines.
Si t'acabes l'últim grill
tots els refredats fulminen.*

La flor, anomenada tarongina, en castellà rep el nom de flor de azahar, que prové de l'àrab, azzahar. Els àrabs tenien un joc que consistia a llançar uns daus, i en una de les cares hi havia dibuixada una flor de taronger. D'aquí, aquest joc, i per extensió totes els fets relacionats, van rebre el nom d'atzar. Potser per atzar també van arribar els cítrics a casa nostra. La llima va arribar cap al segle XII, la taronja dolça el segle XV i la mandarina cap al 1800. El conreu de la taronja es fa a base d'empelts, buscant la combinació de peus resistents a les adversitats del sòl amb varietats que no presentin llavors. És per això que rarament trobem llavors dins dels grills. Aquest fet ha esdevingut un problema per a les abelles, ja que aquestes pol·linitzen els tarongers dels conreus, i aleshores hi ha una autèntica fecundació i conseqüentment un pinyol o llavor. Això és considerat un desastre pels productors, ja que els consumidors refuseu els exemplars amb pinyol. Per tant, les abelles tenen vetat l'accés a aquestes plantacions, és a dir que la mel de tarongina cada cop serà més difícil de trobar.

Cap al segle XV, l'alimentació de les expedicions a mar era realment pobre. Es diu que subsistien a base de cansalada i pa sec. Els mariners van començar a desenvolupar uns símptomes ben esfereïdors: genives inflamades, les dents els queien, tenien les cuixes i natges ennegrides, que havien de ser punxades per extreure'n la sang podrida... però van descobrir que, en arribar a port, després de menjar fruita i verdura fresca, en remetien els símptomes. Va ser llavors quan es va descobrir l'autèntic antídoto per a l'escorbut: la vitamina C. I la taronja, i en general tots els cítrics, en tenen concentracions molt elevades. Mengeu taronges sense manies, feu-ne suc, unes postres suculentos o bé un plat amorosit amb la seva carn i per què no, la seva pell. Això sí, recordeu que el fruit fresc, madurat a l'arbre i acabat de collir és el que més propietats té. Del Baix Ebre fins a València, resseguint tota la costa mediterrània, el conreu de taronges, mandarines i llimones és dels més importants d'Europa. I a Alcanar o Xerta en fan una autèntica festa.

Carbassa amb ceba ofegada, pernil i taronja (plat elaborat per Eduard Merly)

Ingredients (4 persones): 400 ml d'aigua o brou, 20 g greix de pernil, 2 cebes, 2 grans d'all, 1 carbassa violí, 2 taronges, una mica de gingebre fresc, farigola, oli d'oliva verge extra, sal i pebre.

Elaboració: Peleu la ceba i els alls, talleu-ho a juliana ben fina. Reserveu-ho. Escalfeu una cassola, un cop calenta afegiu-hi un bon raig d'oli. Tot seguit afegiu-hi la ceba i l'all i coeu a foc baix amb la tapa amb una mica de sal durant uns 30 minuts. Remeneu-ho de tant en tant. Mentrestant peleu i talleu la carbassa a daus regulars més o menys d'un centímetre i mig d'ample i 3 cm de llarg. Reserveu-ho. Passats els 30 minuts, afegiu-hi els daus de carbassa i apugeu el foc a potència mitja. Incorporeu-hi el brou o aigua i el greix de pernil sense pell ni la part groga

del greix, ja que hi donaria notes ràncies. Coeu-ho amb la cassola destapada durant uns 20 minuts més. Peleu les taronges amb un ganivet traient-li la part blanca i tal·leu-les a rodanxes d'un dit de gruix. Marqueu en una paella ben calenta amb una mica d'oli durant uns 30s per banda. Reserveu. Per emplatar poseu la carbassa a la base amb una mica de la ceba i un punt del caldo. Poseu una rodanxa de taronja al damunt i desengruneu una altre rodanxa de manera que quedi la polpa repartida pel plat. Ratlleu una mica de pell de taronja i gingebre fresc (prèviament pelat). Acabeu-ho amb unes fulles de farigola fresca pel damunt.

Normal
0

21

false
false
false

ES
X-NONE
X-NONE


```
/* Style Definitions */
table.MsoNormalTable
{mso-style-name:"Tabla normal";
mso-tstyle-rowband-size:0;
mso-tstyle-colband-size:0;
mso-style-noshow:yes;
mso-style-priority:99;
mso-style-qformat:yes;
mso-style-parent:"";
mso-padding-alt:0cm 5.4pt 0cm 5.4pt;
mso-para-margin:0cm;
mso-para-margin-bottom:.0001pt;
mso-pagination:widow-orphan;
font-size:11.0pt;
font-family:"Calibri", "sans-serif";
mso-ascii-font-family:Calibri;
mso-ascii-theme-font:minor-latin;
mso-fareast-font-family:"Times New Roman";
mso-fareast-theme-font:minor-fareast;
mso-hansi-font-family:Calibri;
mso-hansi-theme-font:minor-latin;
mso-bidi-font-family:"Times New Roman";
mso-bidi-theme-font:minor-bidi;}
```