

Les entitats informen

Progran GENT GRAN I CONSUM



s'estan ratllant les patates. El recipient que utilitza en Joan per a posar les patates i barrejar-les amb els ous és molt enginyós. Es tracta d'un pot amb nansa que va subjecte a unes potes. El pot s'inclina sobre aquestes potes per a poder buidar el seu contingut fàcilment, així en Joan no ha de suportar el pes del pot mentre està buidant el seu contingut a l'altre recipient. Amb aquest utensili en Joan s'evita un esforç innecessari així com la possibilitat que caigui el menjar a terra per falta de força o fermesa a la mà i el braç. En Joan consumeix llet fresca, que ve en ampolla de plàstic. Per a obrir l'ampolla té en el seu calaix de la cuina un obridor d'ampolles per a taps de rosca, d'interior acanalat amb la part superior de forma quadrada i costats còncaus per a facilitar la pressió a l'obrir. En Joan compra la carn ja picada a la seva carnisseria de confiança per a estalviar-se haver de picar-la i embrutar més coses.

2. *Untar amb oli un motlle petit per a fornejar. Omplir-lo amb la barreja anterior i introduir-lo en el forn a 180° C. Coure-ho durant 30 minuts.* En Joan utilitza un motlle per a fornejar no molt gran i poc pesat, per a poder moure'l bé. El forn de casa seva no està sota la cuina, sinó que està a la mateixa alçada, pràcticament, que el marbre de treball. Així, evita haver-se d'ajupir i aixecar el pes del motlle des de baix. És més fàcil maniobrar-ho tot des de



l'alçada de la cintura. Per a omplir el motlle, inclina el seu pot especial i amb una cullera de fusta ajuda a traspassar la massa des del pot fins al motlle. El temps de cocció, el controla amb un rellotge-avisador de cuina, així si es distreu escoltant la ràdio no hi ha perill que se li passi l'hora.

3. *Treure'l del forn, deixar-lo refredar i introduir el pastís a la nevera fins al moment de servir-lo. Presentar el pastís tallat a rodanxes i acompanyat amb amanida.* Com que el forn està a l'alçada del marbre de la cuina, treure el pastís i deixar-lo refredar damunt del marbre no ocasiona cap problema. I ara ens podríem preguntar com treu en Joan el pastís del motlle sense que se li trenqui. Bé, doncs en Joan, com a home previsor que és, ha utilitzat un motlle que es desmunta. En Joan treu el pastís del motlle i el col·loca en una taula especial. Aquesta taula per a tallar, que també serveix per a untar, té la peculiaritat de disposar d'uns límits laterals que impedeixen que l'aliment es desplaci mentre l'estem tallant. En Joan, talla el pastís a rodanxes i el posa al

plat. El ganivet que utilitza per a tallar és un ganivet angulat, amb un mànec gruixut vertical. El mànec el converteix en un ganivet segur, amb el qual podem tallar encara que no tinguem molta força ni precisió a la mà. Per a fer l'amanida, que consta de fulles d'enciam i tomàquets, en Joan utilitza la taula antilliscant i el ganivet

angulat per a tallar.

Per postres van prendre un te amb llet i unes delicioses galetes. Per a servir el te amb llet en Joan també disposa d'una eina molt útil: un suport per a servir begudes que consta d'una base fixa i antilliscant de fusta i una plataforma inclinada amb dos tacs en forma d'V, per a impedir la caiguda de la tetera. Amb aquest sistema, en Joan evita que la seva poca precisió i força facin caure el líquid fora de les tasses.

El sopar va ser estupend. En Joan va gaudir preparant-lo i de la companyia de la seva amiga mentre el degustaven.

Si fem un cop d'ull a la cuina d'en Joan, encara trobaríem altres utensilis especials, a part dels que ha utilitzat per a cuinar el pastís de carn. Així, per exemple ens vam trobar amb:

- Un obrepots de forma cònica per a tapes de rosca. És molt útil per a obrir pots de melmelada...
- Un obrellaunes que es fixa a la paret o al mobiliari, proveït d'una base graduable a l'alçada on es col·loca la llauna. S'acciona mitjançant una maneta.
- Un obridor de capsos. Dis-