

GIRELLA

Girella é sun embotit típic. Té com a ingredients principals l'arròs i els menuts (vnitřnosti), tripes (střeva), freixura (droby) i cor (srdce) del xai (ovce).

FORMATGES

El **llenguat** és un formatge artesanal, juntament amb el tupí és uns dels pocs formatges d'origen autènticament català.

El llenguat és un formatge de color marró clar amb una consistència pastosa i de gust i olor molt fortes. Es menja en porcions petites amb pa de pagès, i s'acompanya amb vi negre.

El llenguat es prepara amb mató (tvaroh) en un recipient de terrissa (hlíněná nádoba). Normalment fet amb llet d'ovella, es pot fer també amb una barreja (smíchání) de llet de cabra (koza) amb llet de vaca. Després de ficar el mató al recipient es va remenant cada dos dies amb una barra, deixant que fermenti durant sis mesos.

(Poté, co se tvaroh vloží do nádoby, míchá se vařečkou každé dva dny a tento proces trvá 6 měsíců)

El Formatge del tupí és molt tou (měkký) i untuós (mazlavý), conté força grep (tuk). Es pot menjar amb pa de pagès i vins forts, perquè, igual que el llenguat, és força picant. També es pot fer servir per a preparar una crema per a acompanyar altres plats.

El formatge de tupí es prepara amb llet d'ovella, o també de vaca, i licor.

Es fa escalfar la llet una mica, fins a uns 35 °C. L'herba- col es dilueix a part dins de mig got d'aigua i s'afegeix a la llet, esperant fins que la llet sigui presa. Tot seguit es va prement el mató amb les mans fins a fer-li agafar forma de bola. Després de ficar el mató dins d'una formatgera, es va pitjant fins que no desprengui més líquid.

S'esmolza, es fica dins d'un tupí, i s'hi afegeix l'aiguardent. Després es va remonent durant quatre o cinc dies. Es deixa fins que la bullida fermenta, durant un mínim de dos mesos, per assolir la consistència desitjada. Hi ha qui hi afegeix oli d'oliva extra verge.

Mléko se ohřeje na 35 stupňů, do půl nádoby nalijeme vodu, přidáme bylinky a mléko a počkáme, až se mléko smíchá. Poté hněteme tvaroh do kuličky, vložíme tvaroh do nádoby a ještě z něj vytlačíme přebytečnou vodu. Dáme do kastrolu a přidáme likér, 5 dní mícháme a necháme odstát dokud nezačne kvasit, nejméně však dva měsíce, abychom dosáhli požadované konzistence. Nakonec přidáme olivový olej.

COCA SAMFAINA

Coca samfaina és sovint una coca salada que porta hortalisses, típicament pebrera (paprika), albergínia (lilek) i ceba (cibule).

Tanmateix s'hi pot emprar d'altres verdures o fins i tot afegir embotit, perquè en general les coques no tenen receptes fixes. També es fa sovint afegint arengades o anxoves. Verdures, peix, carn. normalment aliments bàsics i econòmics, que permeten múltiples combinacions.

ESTOFAT

Hi han diverses formes de preparar un estofat. En una de les més comunes i casolanes es fa saltar la ceba amb oli; una vegada daurada s'afegeix la carn, el pebre vermell i l'all i es va remenant; quan la carn està un xic feta s'afegeixen l'aigua i les verdures i es deixa cuinar a foc molt lent, tapat per una bona estona.

Osmažíme cibulku do zlatova, přidáme maso, papriku a česnek a opékáme, když jsou již zlehka uvařené, přidáme vodu a zeleninu, a povaříme na mírném ohni.