

# MEL MATÓ

per Maria Teresa Prats i Margalef

– Iaia, t'ajudo?

–I tant! I a més m'anirà molt bé. Anava a fer el dinar. Per on vols que comencem? Tu tries: pel primer plat, pel segon o per les postres?

–Per les postres, sispli, per les postres.

–Doncs au, ves a rentar-te les mans, et poses el davantal i començarem.

–I què farem?

–T'agrada la mel? I el mató? Doncs farem unes postres de mel i mató.

–Apa, això és molt fàcil. Jo ho sé fer sense ajuda. Mira, agafes un plat i hi poses un tall de mató, llavors i tires la mel per sobre i ja està.

–El cas és que no ho farem pas així. Farem un mel i mató molt especial. Farem canelons de mel i mató

–Apa! Canelons? I els posarem al forn a torrar amb formatge per sobre?

–Què dius! Ja ho veuràs que fàcil. I el forn no el farem servir per a res. Veuràs, primer de tot buscarem una plata on posarem el que serà la pasta de caneló que farem nosaltres.

–I no la comprem a la botiga?

–Aquesta no, aquesta és una pasta molt especial. Em sembla que ja l'he trobada, la plata. Crec que aquesta ens anirà molt bé. I ara agafa el pot mitjà dels que trobarà a l'armari del mig.

–Aquest, iaia?

–Perfecte! I ara buscarem el mesurador. Aquí el tinc! Si et plau, vols mesurar 200 ml d'aigua i abocar-la al pot?

–Així?

–Molt bé. I ara fes el mateix amb la mel mentre jo encenc el foc.

–Ja està. I ara què faig?

–Busca la balança a l'armari de sota el forn i posa-la damunt dels fogons. Ara pesarem 3 grams d'agar-agar.

–I això què és?

–Mira, l'agar-agar és això. Unes escates que es treuen d'una alga que es fa al mar i que és molt espessant. Una gelatina vegetal molt concentrada. Per això, amb tan poca quantitat, en tenim prou. Au, va, pesa'n 3 grams i el tires al pot on has posat la mel i l'aigua. I ho barreges bé, que no faci grumolls. Ja està?



–Sí, i ara què?

–Doncs ho poses al foc i un cop bulli esperarem 2 minuts i l'apaguem.

–Quines coses més estranyes que em fas fer, iaia.

–Ja ho veuràs com no és tan estrany. Ara ho abocarem a la plata que hem buscat abans. Ens ha de quedar una làmina primeta, primeta.

–I el mató, quan l'hi posarem?

–Tingues paciència. La bona cuina no vol presses i la pastisseria encara menys. Tot necessita el seu temps. Ara hem d'esperar que es refredi i mentrestant prepararem el mató. És a la nevera. El vols anar a buscar?

–És aquests pot? Aquí hi diu: mató de llet de vaca i n'hi ha 250 grams. En tindrem prou?

–Suficient. És la mida justa. L'aboques en un plat i l'aixafes amb una forquilla.

–Ja ho faig. Iaia, està prou aixafat?

–Està a la mida. Ara agafes una mànega pastissera, hi poses aquest cornet i hi aboques el mató que acabes d'aixafar.

–Ja està tot dins la mànega. I ara què?

–Ara mirarem si ja s'ha refredat la barreja que hem abocat a la plata. A tu, què et sembla? És freda?

–Síiiiiiii! I que fineta i lluent i quin tacte més especial que té!

–Molt bé! Ara amb aquest talla-pastes que fa 8x8 cm en fas quadrats i quan els tinguis tots tallats els farceixes amb el mató que tenim a la mànega. Entesos?

–Ara ho entenc! Que xulo! I ara ja ho sé què haig de fer a continuació. Ara els cargolo com si emboliqués el mató, oi?

–Mira que n'ets, d'espavilada! Ho has endevinat. Això, precisament, és el que has de fer.

–Què divertit! I ara que ja estan tots farcits, com ho presentem?

–Jo agafaria plats de postres i hi posaria dos canelons a cada plat.

–Ja està. I no hi posem alguna cosa més perquè faci més bonic?

–Tens raó. Aquí tinc fulletes de menta que ja estan netes i algun fruit vermell que també hi pot quedar bé. La decoració la deixo al teu gust.

–Moltes gràcies iaia! Mira què et sembla com m'ha quedat? T'agrada? I fixa't que ho he regat amb un rajolí de mel per sobre, com si suqués pa amb oli. Oi que m'ha quedat bé?

–De professional. Semblen talment de pastisseria. Sort que t'he retratat mentre ho feies, perquè si no, els teus pares quan vinguin a dinar no s'ho creurien pas que els has fet tu. Ets una artistassa!!!

Esparreguera, 2017