

Ada Parellada s'acosta a la ciència en un llibre, amb Dani Jiménez

Els autors descobreixen secrets dels aliments

Granollers

T.T. La polifacètica restauradora Ada Parellada, de Granollers, ha tornat a l'actualitat editorial amb la publicació d'un nou llibre, *Per què alguns pebrots piquen i altres no* (Ara Llibres). En aquesta ocasió però, reconeix la xef del Semproniana de Barcelona, ha actuat una mica de "comparsa", donant el pes del llibre al divulgador científic Dani Jiménez. "La meva funció ha estat la d'humanitzar una mica la ciència, que és una cosa que a vegades fa por", explica la restauradora granollerina. "Pensa que la ciència, en la cuina, és fonamental. Si moltes vegades compreguessim perquè un aliment reacciona de tal manera potser comprendriem millor la cuina", afegeix. En aquest sentit comenta, per exemple, que quan es sap el perquè un tomàquet reacciona d'aquesta manera, potser ja no cal cap explicació sobre l'elaboració de la salsa de tomàquet. "És molt més interessant aprendre les diferents reaccions dels aliments que memoritzar

les receptes", considera Parellada.

El llibre s'estructura a partir d'unes preguntes que fa la cuinera a partir d'una anècdota o d'una història que ha passat, i d'unes respostes que fa el Dani Jiménez sempre "d'una manera planera, fàcil i molt entenedora". Una de les qüestions que es planteja Parellada és, per exemple, perquè quan es fa un bistec o filet a la planxa sempre se segella primer a foc fort i després es va abaixant la temperatura. "Ho fem així per evitar que la carn quedi eixarredida. D'aquesta manera es tapen els porus, creant una petita crosta que evita que s'escapin els sucs de la carn del seu interior".

DESCOBRIR EL SECRET DELS ALIMENTS

En el llibre es plantegen moltes altres preguntes semblants a aquestes amb l'objectiu de descobrir el secret dels aliments com, per exemple, perquè canvia el color del pa quan es fan torrades, perquè la ceba fa plorar quan es talla o com es pot saber si un ou és fresc sense trencar-lo. Així fins a



Dani Jiménez i Ada Parellada, els autors del llibre

ADA PARELLADA (Granollers, 1967) La restauradora granollerina, xef del restaurant Semproniana de Barcelona des de fa 20 anys, és una autora habitual amb una vintena de llibres publicats. Els dos darrers van ser la novel·la *Sal de vainilla* i un recull de receptes habituals del Semproniana.

101 dubtes i 199 respostes. A més, el llibre es completa amb nombrosos trucs

DANI JIMÉMEZ (Barcelona, 1977)

És físic i divulgador científic, especialitzat en l'ús dels experiments com a eina d'estimulació científica. Ha estat el primer en la divulgació de la ciència no formal a la televisió. Actualment se'l pot veure al programa *La partida* dels dissabtes al vespre a TV3.

gastronòmics de la mateixa Parellada, de receptes i altres curiositats.

Noves passejades pel Parc del Montnegre i el Corredor

Sant Celoni

EL 9 NOU

El Parc del Montnegre i el Corredor ha programat per a aquesta temporada un total de 28 passejades que tenen com a objectiu ajudar a conèixer millor el patrimoni natural i cultural del parc, per poder gaudir del seu entorn. La primera passejada serà aquest diumenge a Arenys de Munt. Aquest cicle de sortides, organitzades per l'Escola de Natura del Corredor, es porta a terme als municipis de l'àmbit del parc: Arenys de Munt, Dosrius, Fogars de la Selva, Llinars, Mataró, Palafròls, Pineda de Mar, Sant Cebrià de Vallalta, Sant Celoni, Sant Iscle de Vallalta, Tordera, Vallgorguina i Vilalba Sasserra.

La majoria dels itineraris, d'una durada entre tres i quatre hores, estan guiats per un expert coneixedor del territori que ajudarà als participants a interpretar i comprendre els paisatges i a descobrir racons amagats del parc i els seus municipis.

Mollet amb Cuba organitza el sisè sopar solidari

Mollet del Vallès

Mollet amb Cuba ha organitzat per dissabte el sisè sopar solidari. En aquesta ocasió es vol enviar un contenidor per a Cuba amb les donacions de material escolar, material d'oficina, sanitari, ortopèdic, d'higiene, roba de la llar i estris de cuina, entre altres, dins la campanya "Omplim un contenidor per Cuba", que ja fa uns mesos que duen a terme. Aquest any, durant al dia, es faran activitats a la plaça Prat de la Riba que precediran el sopar, que començarà a les 9 del vespre al Mercat Vell. A les 12 del migdia també s'inaugurarà l'exposició "La dona cubana dins la revolució". Aquest any es renova l'oferta gastronòmica del sopar, basada en la cuina tradicional cubana, elaborada per membres i amics de l'entitat sota la direcció de la cuinera molletana Marina Duñach. El sopar consistirà en arròs amb frijoles, pollastre a la cervesa i gelat. El dissenyador gràfic Xavier Clavijo ha fet el cartell commemoratiu del sopar, mentre que l'artista Ricard Mira ha fet una peça pe sortejar.

Sortida guiada per la ruta prehistòrica de Can Gol-Céllecs, a la Roca

La Roca del Vallès

El Consorci del Parc de la Serralada Litoral ha organitzat per aquest diumenge una sortida guiada per la ruta prehistòrica de Can Gol-Céllecs. El punt de trobada serà a 2/4 de 10 del matí des de l'Ajuntament. La distància és de 5,1 quilòmetres, amb un desnivell de 337 metres. La caminada és apta per a tots els públics.

Dinar de matança del porc a Sant Fost

Sant Fost de Campsentelles

Aquest diumenge se celebrarà el dinar de la matança del porc al Pavelló 1 de Sant Fost. L'activitat començarà a les 10 del matí amb una mostra d'elaboració de productes de la matança i parades de productes d'alimentació artesans. A les 2 se servirà el dinar. El tiquet costa 6 euros.



La Garriga dona la benvinguda al primer nadó

La Garriga

L'Ajuntament de la Garriga va donar la benvinguda, aquest dimecres a la tarda, al primer nadó nascut al municipi aquest any 2013. Es

tracta d'Ànex Monlleu Galera, que va néixer el dia 2 de gener. Durant l'acte, la família va rebre un lot de regals donats pels establiments Mobel Baby, Merceria Bassi, El Niu, Sistres, Krisbel, Farmàcia Crespi, Farmàcia Suñol, Farmàcia Compasoda, Biset, Can Borrell i Digna.

Divendres, 8 de març de 2013