

EL REBOST DE CAN UEP (PGM 24)
ASSECAR FIGUES, ADOBAR FIGUES I FER PA DE FIGUES

1) ASSECAR FIGUES:

- Per assecar figues, primer hem destriat les més secallones.
- Un pic que hem seleccionat les figues, les hem anat col·locant damunt un canyís sense que es tocassen.
- Perquè els insectes no les piquin i les facin malbé, hem cobert el nostre canyís amb una enreixat de plàstic.
- Les figues han estat al sol durant un parell de dies i cada dia les hem anat girant perquè el sol les toqui pertot. Al vespre, les hem entrades dedins ca nostra perquè no els hi pegui la serena.

2) ADOBAR FIGUES:

INGREDIENTS I MATERIALS

- Un parell de branques de fonoll
- Llavors d'anís
- Fulles de llorer
- Sal
- Aiguarent d'anís sec (cassalla)
- Un parell d'alfàbies (o pots de vidre amb tapa)

PROCEDIMENT

- Després d'assecar les figues, les hem escaldades en aigua ben calenta per matar-ne tots els possibles bacteris.
- A continuació, hem omplert el fons d'una alfàbia o d'un pot amb una primera capa de figues seques; ben juntes i estretes.
- Tot d'una, hi hem posat: un pessic de sal, un parell de llavors d'anís, dues o tres branques de fonoll i uns bocins de fulles de llorer.
- I, seguint els mateix procés, hem muntat els altres pisos de figues i hem repetit l'adob fins omplir tot el recipient.
- Un pic hem omplert el recipient, li hem afegit aiguarent d'anís sec; just una mica. Llavor, hem guardat l'alfàbia a un lloc fosc i humit i hem procurat sacsejar-lo de tant en tant perquè les figues s'impregnin bé del gust del licor.

3) PA DE FIGA:

INGREDIENTS I MATERIALS

- Figues seques
- Llavors d'anís
- Cassalla
- Un grapat d'ametles
- Un gibrell
- Un parell de fulles de figuera netes
- Cordill

PROCEDIMENT

- Per fer un pa de figa el primer que hem fet ha estat capolar un bon grapat de figues seques fins que ens ha quedat una pasta homogènia.
- Un pic hem fet la pasta, hi hem afegim unes llavors d'anís i un rajolí d'aiguardent a gust.
- Llavor, hem començat a pastar la massa per tal que tots els sabors es mesclassin bé.
- A continuació, hem agafat un bon grapat d'ametles i les hem introduïdes i distribuïdes dedins la massa.
- Fet això, hem tornat a pastar i hem donat forma de bolla a la massa i l'hem duita al forn, on l'hem coguda durant mitja hora a uns 170 o 180 graus. Just perquè la part de fora faci un poc de crosta.
- Finalment, quan el nostre pa de figa s'ha refredat, l'hem embolcallat amb unes fulles de figuera (que prèviament hem fet netes) i hem lligat el farcell amb un cordill.