



MenjaEstiu!

Amb Carme Ruscateda

Receptes Vegetals



Majoristes
de Fruites
i Hortalisses
de Mercabarna
Molt a prop teu

Guia de Fruites · Hortalisses

#DeTemporadaMillor www.DeProximitat-DeTemporada.cat



mercabarna

AGEM
MERCAT DE GABRIEL DE PROXIMITAT I TEMPORADA DE
FRUITES I HORTALISSES DE BARCELONA I PROVEDOR



Nespra

És la primera fruita de pinyol de la primavera. La temporada d'aquesta fruita coneguda també com a "micaco", segurament pel seu origen oriental, arriba fins a principis d'estiu.



Maduixa

La temporada de maduixes, de fet, comença a ple hivern. A mitjans de gener i febrer és quan arrenca amb força la campanya de maduixes de Huelva. Les maduixes andaluses s'allarguen fins al juny. La temporada de la maduixa del Maresme comença ben entrada la primavera, al mes d'abril i es prolonga fins al juny. Gràcies a aquests dos orígens podem gaudir d'aquesta extraordinària fruita de manera ininterrompuda de gener fins a juny.



Cirera

Fruita captivadora que encanta grans i petits, pel seu sabor únic, textura inconfusible i morfologia graciosa i, alhora, còmoda per al seu consum. A més, és molt interessant des del punt de vista nutricional. És rica en antioxidants que ajuden a mantenir la pell i les articulacions joves. Les varietats més primerenques arriben el mes d'abril i la seva temporada s'allarga fins a final de juny. En tenim de diferents orígens, com la Ribera de l'Ebre, a Tarragona i de zones del Baix Llobregat. És molt valorada la cirera que arriba de l'Aragó i també d'Extremadura. A partir de juny, arriben al mercat les famoses "picotes", un tipus de cirera que es produeix, sobretot, al Valle del Jerte.



Pruna

La pruna de la varietat Mirabolà, menuda i de tons groguencs i sanguinis, obre la temporada d'aquesta fruita a mitjans de primavera. És una varietat autòctona del Baix Llobregat. La seva temporada dura fins a principis d'estiu. Les varietats de pruna se succeeixen fins al mes de setembre, quasi tocant la tardor. Són de diferents colors, mides i orígens com la Clàudia, de tons verds i especialment dolça, o bé la Japonesa, groga, o l'Arandana, dolça i de color fosc.



Albercoc

A principis del mes de maig, arrenca la temporada d'albercoc, fruita de pinyol totalment primaveral! Les varietats més primerenques són de carn blanca i ens arriben sobretot de Múrcia i València. A mesura que avança la temporada, se sumen els albercocs de Tarragona i de Lleida. Entre les varietats més conegudes tenim els tipus "orange" i el "galta roja", que recorda la pell de les galtes rosades d'un infant. Sabies que tres albercocs madurs contenen la meitat de la dosi diària recomanada de vitamina A, essencial per al bon estat de la vista, la pell i els ossos?

Nabius

Si bé és cert que disposem d'aquesta petita fruita durant tot l'any, la seva temporada natural a Espanya comença a l'hivern i s'estén fins a mitjans del mes d'agost. Una temporada llarga que arrenca amb els nabius de Huelva. I, a mesura que avança l'estiu, s'hi sumen els del nord de la Península. És durant la seva temporada natural que trobaràs aquesta fruita amb tota la seva riquesa de sabor i dolçor. Sabies que el nabiu és un aliment superantioxidant? Per això, la millor forma de consumir-lo és en fresc.



Figaflor

Des de mitjans de primavera, fins a principis d'estiu arriben al mercat les primeres figaflors (primera florida d'algunes figueres). Alacant és una gran zona productora d'aquesta fruita. Les figaflors són més lleugeres de sabor que les figues, que arriben a final d'estiu. T'agradaria un consell per cuinar amb figaflors? Talla-les i posa-les en una amanida com si fossin rodells de tomàquet. Ho pots acompanyar amb un bon mató. Una idea ben original, oi?





Temps de Préssecs

Els préssecs, amb les seves diferents varietats, constitueixen una de les fruites icòniques de l'estiu a casa nostra. Tot i que les varietats primerenques arriben a mitjans de primavera, és a partir de Sant Joan quan és plena temporada de préssecs i nectarines. I, s'allarga durant tot l'estiu fins a les varietats tardorenques que arriben ben entrat setembre, cas del **préssec de Calanda**.

El préssec **pla o paraguaià** és un dels més populars i consumits. De forma aixafada i de carn blanca i suau, es caracteritza pel seu sabor realment exquisit.

Altres varietats - de manera molt resumida -, són el **préssec vermell o d'aigua**, vermell per fora i de carn groga i sucosa, el **préssec de vinya**, groc per dins i per fora, aromàtic i de carn consistent; i el **préssec blanc o "gavatxo"**, de carn blanca i sucosa.

Els principals orígens d'aquestes fruites són, en primer lloc, Lleida, seguit de l'Aragó.

.....



Peres d'Estiu

A l'estiu tens diferents varietats de peres que es van succeint durant l'estació. Les **peretes Castell o de Sant Joan** (a baix, a la dreta), petites, alegres, cruixents i dolces són de temporada molt curta i arriben tot just a mitjans de juny. A partir de juliol, tenim la **pera ercorlina** (a l'esquerra) i a ple estiu tenim la **pera llimonera**, sobretot de Lleida i amb DOP, dolces, gustoses i de carn blanca i granulosa al paladar. També de Lleida, ens arriba els mesos d'agost i setembre la **pera blanquilla**, de pell fina i verda, llisa i brillant. La seva carn és sucosa i el cor és molt petit.

Temps de Melons



Cantalup de Charentais

Els cantalups són melons d'estiu petits i rodons, no superen el kg de pes. El Charentais o meló francès és la varietat més freqüent del tipus Cantalup a les nostres fruiteries i mercats. Té la carn ataronjada i la seva pell és d'un verd alegre i clar. El distingireu fàcilment per les vetes regulars que creuen la pell d'un extrem a l'altre. És molt dolç i especialment aromàtic quan és madur i a punt per ser consumit..

.....

Temps de Síndria

La síndria és una fruita icònica de l'estiu. El seu consum a casa nostra és proporcional a les temperatures. Segur que estàs d'acord: com més calor fa, més de gust et ve la síndria. Amb tot, les primeres síndries arriben a mitjans de primavera amb els cultius d'Almeria. Progressivament tens al mercat les síndries de les produccions de tot el litoral, especialment, Múrcia i Comunitat Valenciana. Des de fa quasi una dècada, s'han popularitzat de manera extraordinària les varietats sense llavors. Són síndries de molta qualitat, de polpa molt cruixent i de dolçor intensai agradable.



.....

Pinyonet Pell de Gripau

Aquest meló de és el més popular i consumit a casa nostra. Pot arribar a pesar fins a 4 kg. La seva polpa és blanca o bé de to cremós, ferma i cruixent, i el sabor, delicat i suau. En els pigments ataronjats es concentra la vitamina A. Per triar un bon meló, fixa't en l'escriptura (les estries marronoses de la pell). Sabies que una característica d'un bon meló és l'**abundància de la seva escriptura**? Els pell de gripau que obren la temporada a finals de primavera arriben d'Almeria. Després, són els de Múrcia (Camp de Cartagena). A mesura que avança l'estiu, tindràs al mercat els de Castella-La Manxa. A Lleida i Tarragona també hi ha producció d'aquesta fruita.



#DeTemporadaMillor

Amanida Waldorf

estiuenca



Per a quatre racions

4 cors d'enciam, nets i a talls de dalt a baix, com grills
1 safata de "mâche", ben net
20 ravenets, nets, sense pelar i partits pel mig
10 pastanagues nanes, netes, sense pelar i partides de dalt a baix
2 peres grans i verdoses, pelades i tallades a "bastons"
40 g de festucs pelats

Per a l'amaniment

150 g de maionesa
50 g nata 35%MG
20 g de mostassa de Dijon
el suc de mitja llimona
sal i pebre



Elaboració

1. En un bol, i amb un batedor de varetes manual, mescleu la maionesa, la nata, la mostassa i el suc de llimona, barregeu-ho bé. Amb prudència poseu-hi el punt de la sal i el pebre.
2. En un altre bol ample, a la mida del volum de l'amanida, poseu-hi els "cogollos", el "mâche", els ravenets, les pastanagues, les peres i els festucs, incorporeu la salsa i barregeu-ho bé i amb delicadesa. L'amanida és llesta per degustar.



Menja Estiu!

Amb Carme Rusalleda

#DeTemporadaMillor



Cuscús, vegetals i fruita fresca i seca

La cocció del cuscús

250 g de cuscús
500 ml de suc de taronja
250 ml de suc de llimona
100 ml OOVE
1 bitxo sec



1. Tritureu els sucs de taronja i llimona amb l'OOVE i el bitxo i coleu-ho.
2. Per hidratar i coure el cuscús: en un bol ample, barregeu el suc colat amb el cuscús i deixeu-lo 12 hores a la nevera.

Finalització

Delicadament, mescleu el cuscús amb els vegetals i fruita fresca i seca. Afegiu-hi sal i pebre. Amaniu-ho per sobre amb un raig d'OOVE i un picat generós de menta i alfàbrega.

La mescla de vegetals i de fruites

1. 100 g de dàtils, tal·leu-los a daus d'1 x 1 cm.
2. 100 g d'ametlla granet, torreu-la al forn a 160°, amb un fil d'oli, durant 5 min.
3. 100 g de cogombre (sense llavors), tal·leu-los a daus d'1 x 1 cm.
4. 100 g de pastanaga, peleu-la i feu-la a daus d'1 x 1 cm.
5. 100 g ceba tendra també picada a daus d'1 x 1 cm.
6. 200 g de figaflos, peleu-les i feu-les a daus d'1 x 1 cm.
7. 200 g de préssec paraguaio, peleu-los i feu-los a daus d'1 x 1 cm.



Amanida vegetal amb ous durs, poma, ametlla i vinagreta de gerds



Per a quatre racions

½ peça d'api ben tendre, net i tallat a bastons
Una peça de lollo rosso, net i a talls regulars.
Un manat de ruca, neta i les fulles enteres
Un manat de raves, nets i tallats pel mig
Una peça d'enciam fulla de roure verd, net i a talls regulars.
2 pomes Golden, pelades i tallades a bastons
4 ous durs (feu-los bullir amb aigua i sal durant 8 minuts)
50 g d'ametlla granet torrada

La vinagreta de gerds

12 gerds madurs.
70 g d'oli verge extra.
10 g de vinagre de cava
1 g de mostassa de Meaux (de gra)
Un xic de sal i pebre



Elaboració

1. Reserveu els vegetals en fresc com indica la recepta, nets i a talls. **2.** Prepareu la vinagreta, aixafeu amb una forquilla els gerds a dins d'un bol, incorporeu-hi la resta dels ingredients, i amb l'ajut d'un petit batedor de varetes mescleu-ho bé i reserveu-la també en fresc a la nevera. **3.** Bulliu els ous com indica la recepta, només 8 minuts, refredeu-los i amb cura i peleu-los.

Finalització

Repartiu al fons dels plats els vegetals combinant els colors, al cim poseu-hi un ou pelat i tallat a quarts, els talls corresponents de poma i amaniu el conjunt amb la vinagreta ben barrejada per repartir molt bé l'amaniment. Finalment, remateu el plat amb l'ametlla granet torrada ben repartida per sobre.

Apèndix

L'amanida funciona amb el tipus d'enciam i fruita que més us agradi, també podeu substituir els ous per formatge de pasta blava, o de pasta tova o seca.

MenjaEstiu!

Amb Carme Rusalleda



El Valor de les Amanides

Els nutricionistes ens recomanem prendre diàriament cinc peces de vegetals o fruits frescos i crus per gaudir d'una bona alimentació i millor salut. És molt fàcil i molt agradable prendre l'hàbit d'incorporar a l'esmorzar, la fruita; al dinar, les amanides; i als berenars i els sopars combinar-los amb vegetals i fruites. Som el que mengem: els devoradors i els devorats! Per això, és tan important dedicar atenció, prioritats i temps a la qualitat dels aliments que consumim.

A la cuina, podem aplicar als aliments crus diverses tècniques, sempre cal que l'aliment sigui molt fresc i hem tingut cura de rentar-lo i pelar-lo si cal. Podem fruitar-los convertits en suc, sense cap altre amaniment que els sabors dels productes que mesclem, o a talls en una amanida i amb l'acompanyament d'una vinagreta, o triturats i amanits convertits en sanes i saboroses sopes fredes. Un aliment cru entra directament al nostre organisme sense cap cocció. Per això hem de tenir una cura molt escrupolosa de la frescor, la higiene i la manipulació. CR.

“És molt fàcil i molt agradable incorporar la fruita, als esmorzars, i les amanides al dinar. (...) Hem de dedicar atenció i temps a la qualitat dels aliments que consumim”. CR.



MenjaEstiu!

Amb Carme Rusalleda

Rosetó d'Estiu

Per a quatre racions

4 patates noves
12 pastanagues tendres
400 g de mongeta tendra, a talls de 4 cm
2 cebes tendres, a la juliana ampla

Per a l'amaniment

1 gra d'all, 150 ml d'OOVE, Sal

Elaboració

1. En un pot, o una olla, poseu a bullir les patates i les pastanagues, netes i sense pelar, ben cobertes d'aigua i el punt de sal generós. Deixeu coure les dues hortalisses juntes (temps aproximat: les pastanagues 10 minuts, les patates 25 minuts). Controleu el punt òptim de cocció, punxant-les amb una forquilla per assegurar que són toves. Retireu-les de la cocció i deixeu-les refredar a ambient, per poder-les pelar. **2.** En un altre pot, amb aigua i sal també al punt generós, quan sigui ben bullent, poseu a coure les cebes i la mongeta tendra, deixeu-ho coure només 5 minuts (controleu el temps, per si la varietat de mongeta mereix més o menys temps). Escorreu-les de la cocció i deixeu-ho refredar a ambient. **3.** Tritureu amb l'OOVE, amb l'all i la sal corresponent. Deixeu-ho reposar per decantar i colar el pòsit de l'all.



Presentació

Munteu plats individuals "com un rosetó": al voltant exterior del plat, repartiu-hi la patata a rotllanes, afegiu-hi la pastanaga tallada a rotllanes allargades. Incorporeu-hi una volta de mongeta tendra i al centre del rosetó, poseu-hi la juliana de ceba. Presenteu a taula l'oli perfumat i colat.

Apèndix

És interessant prendre el plat a temperatura ambient, o, si ho preferiu, fred de nevera.



Postres de meló, figues, préssec i remolatxa

Per a sis racions

1 meló pell de gripau, d'uns 2,5 kg. Pelat i tallat a daus de 2 x 2 cm (us recomano tallar-lo a "daus", en lloc de "boles" per no desestimar carn de meló). 8 figues, pelades i a talls com grills. 8 préssecs paraguaios, pelats i a talls com grills.

La crema rosa.

100 g de remolatxa cuïta, bullida amb aigua i sal durant 30 min 100 ml d'aigua de Vichy 1 iogurt natural sense sucre 60 ml de suc de llimona 60 ml de mel Menta i alfàbrega de fulla petita.

Presentació

La crema rosa: Tritureu la remolatxa cuïta amb el Vichy, el iogurt, el suc de llimona i la mel, coleu-ho i reserveu-ho a la nevera. **La fruita:** Disposeu de la fruita tallada com indica la recepta i reserveu-la també en fred

Elaboració

En uns bonics plats de postres semifons, o unes copes amples, aneu repartint amb elegància les fruites tallades. Per sobre, amaniu amb la crema rosa, i pel cim poseu unes fulles de menta i alfàbrega.

MenjaEstiu!

#DeTemporadaMillor



Figues

Cap a final d'agost, arriba al mercat una de les varietats de figues més estimades a casa nostra: "la coll de dama". L'origen més valorat en la producció d'aquesta varietat són les terres d'Alguaire, al Segrià (Lleida). Hi ha altres tipus, com la "colar", que es fa sobretot a Alacant. La temporada de les figues fresques s'allarga fins entrada la tardor.



Raïm Moscatell

Aquesta varietat de raïm és genuïnament mediterrània. De fet, és coneguda també com "la soca del Mediterrani". La seva temporada és curta, de finals d'agost a finals de setembre i l'origen principal és Alacant. El raïm moscatell és de tipus blanc. De tonalitats daurades quan madura, destaca pel seu aroma i la seva dolçor inconfusibles. Una varietat que ens transporta als sabors més tradicionals de la cultura mediterrània i la seva història.

MenjaEstiu!

#DeTemporadaMillor



Tomàquets de tota mena - roses, xerri, cor de bou, de banya, verd per a l'amanida, pera, per sucar el pa, de montserrat, etc., **albergínies** - blanca, negre o ratllada -, **carabassons**, **flors de carabassó**, **cogombres**, **patates i pastanagues noves**, **ceba i mongeta tendres**, **pebrot** - vermell, verd, groc, del padró - i **enciams** com el llarg romà, el fulla de roure, el maravilla, entre altres varietats.

I és que **l'estiu és una festa d'hortalisses de temporada**, cruixents, sucoses i saboroses, i, a més, les pots tenir de proximitat. Una festa al teu abast en tots els mercats. Aprofita el moment òptim d'aquestes hortalisses - ben carregades de vitamines, minerals- i **MenjaEstiu!**.

Majoristes
de Fruites
i Hortalisses
de Mercabarna
Molt a prop teu

Segueix-nos !



www.deProximitat-deTemporada.cat
www.agem.mercabarna.com



mercabarna

A G E M

ASSOCIACIÓ GERMANS D'HORTASABONERS MAJORISTES DE FRUITES I HORTALISSES DE BARCELONA I PROVÍNCIA