

REFERENTE AL PAN

Igual que otros alimentos, el PAN hasta llegar a la mesa, merece ciertas atenciones y cuidados. Sólo si sabes servirlo y conservarlo adecuadamente podrás obtener el máximo provecho del mismo.

1.- Sean cuales fueran sus características, el PAN no debe cortarse hasta el último momento. De lo contrario, los trozos se resecan y pierden parte de su aroma. Evita las ro-

dajas demasiado gruesas, no sólo por estética, sino para que la proporción entre la corteza y la miga sea razonable. no utilices cuchillos con dientes muy pronunciados: provocan las bolas diminutas y alteran el gusto de la miga.

2.- Un PAN de calidad puede conservarse en buen estado durante varios días si se observan ciertas normas. Elige un lugar fresco y ventilado, al abrigo

de la humedad y del calor y coloca las piezas en un cajoncito de madera, sin tapa, cubierto con un paño limpio, si carecieses de tal recipiente, envuelve la pieza en papel estraza, papel kraft o tipo prensa, y cubre éste con un paño ligeramente humedecido. No emplees bolsas de plástico ni recipientes herméticos: en ellos los panes se "asfixian" por falta de oxígeno, la corteza se reblandece y el sabor de la miga se

desvirtúa por completo. ¡el PAN es un organismo vivo que precisa respirar!

3.- Los frigoríficos no son el lugar más adecuado para conservar el PAN. En su interior se endurece e, igual que una esponja, absorbe olores secundarios. La congelación tan útil y práctica a nivel doméstico debe cumplir ciertos requisitos. Para que las piezas no se resequen, enciérralas

QUI ÉS QUI?

En aquest número comencem una nova secció que espero vos entretingue una estona.

El joc és molt fàcil. En primer lloc teniu 4 fotografies de 4 persones quan eren xicotetes. En segon lloc hi han 4 fotografies actuals de les mateixes 4 persones. Es tracta puix de saber-los relacionar: emparellant número i lletra.

Les solucions es troben al sabeu que...

