

bon pols de sucre pel damunt.

**LES FIGUES ALBARDADES:** les figues es cullien de les figueres i se secaven al mas, damunt de canyissos, el gros de la cullita de figues seques era per als animals, però cada masover anave triant de cada canyís les millors figues per al consum familiar, la manera més habitual de consumir aquesta fruita seca era menjar-la tal qual, i de vegades li ficaven dins un gall d'atmetlla, hi ha que dir que durant la guerra civil anys 1936-39 i la post-guerra o "temps de la fam", amb el racionament, les figues mataren molta fam i salvaren moltes vides.

Quan les coses es van anar arreglant i es disposava de tots els ingredients per a fer les figues albardades, si pensem en la fam patida per aquestes generacions, podem pensar que el disfrutar de un plat de figues albardades ere tot un luxe, un gran plaer i un gran aliment molt energètic, estimat per a dies senyalats.

**Ingredients i elaboració:**

Utilitzem la mateixa pasta de fer els bunyols, afegim la figa seca oberta i aplanada, i la rebosem amb la pasta, i al moment la fregim amb oli d'oliva.

**ORELLETES-ADOSETES:** en ma casa la tradició de fer orelletes ve per part de ma mare procedent de la Barcel·la, una partida del terme de Xert, on en ninguna festa falten les adosetes tal com es coneixen per San Mateu, Xert, Canet lo Roig, Anroig, la Barcel·la,....., i per tot l'Alt Maestrat(Castelló) i la comarca del Montsià (Tarragona-Catalunya), hi ha que dir que no agraden a tots, per la falta de dolçors de la pasta, el exit d'aquest dolç depen molt de la quantitat, qualitat i varietat de la mel que ragem per damunt de les adosetes.

**Ingredients:**

**ORELLETES DE LA PARTIDA DE BAIX:**

- Un ou.
- Oli d'oliva,( mitja closca d'ou).
- Aigua (dues mitges closques d'ou).
- La farina que puga admetre.
- Mel molt bona, de floracions locals, a ser possible mel de romer.

**ADOSETES-ORELLETES DE XERT:**

- 2 gots d'aigua.
- 1 got d'oli.
- 1 ou.
- 2 parerets de llimona, un de cada color.
- Farina la que admiteixque, sense quedar la pasta molt dura.
- Mel molt bona, del terreny.

**Elaboració:**

Es mesclen tots els ingredients, aconseguint una pasta fineta, untant-mos les mans amb oli, farem unes pilotes menudes, les aplanarem i les fregirem amb abundant oli d'oliva.

La dolçor vindrà del raig de mel que li tirem per damunt.

**LES BORRAINES:** el nom de borraïna o "borraja" en castellà ve de l'àrab vulgar "bü'arág", que signifie sudorífic, per la propietat de la planta per a produir suor.

Es trobaven a tots els horts dels masovers, plantades en un marge del camp, i s'assilvestra amb facilitat.

Les borraïnes se solien consumir com a verdura, i utilitzada com a planta medicinal amb propietats suorífiques i diurètiques. Però la utilització culinària més popular, habitual i coneguda pels masovers era fregir les fulles tendres i grans de la borraïna, amb la mateixa pasta de fer els bunyols, i amb un bon raig de sucre per damunt, era tota una exquisidosa masovera, aquest plat de borraïnes se solia consumir habitualment dins la intimitat familiar.

**Ingredients:**

Utilitzarem la mateixa pasta de fer els bunyols, afegim les fulles de la borraïna que les rebosem i al moment les fregirem amb abundant oli d'oliva, després de fregides i en calent espolsarem un de sucre pel damunt, anant ficant les borraïnes a capes unes damunt



*Rotllets fregits.*

les altres.

**ROTILLETS FREGITS:**

Al Mas del Coll (Canet lo Roig) és on va nèixer la meva mare al 1935, i els rotllets fregits des de sempre els va vore fer, a la seva mare Vicenta Doménech Jovaní, que li ensenyà a fer-los, mantenint la tradició en ma casa durant anys.

**Relació d'Ingredients**

- 3 ous.
- 3 culleradetes d'oli.