

- Tot plegat era un menjar molt socorregut per l'ama de casa, costa un parell de minuts en fer-se, i omplia molt, surt molt barat de cost, i es un plat excel·lent i addictiu.

RECEPTES:

- Eines:allar de foc, paella de mànec,plat, forquilla i cullera.

Ingredients: farina blanca, ous, sal, oli d'oliva-

1-Dins d'un plat es barreja la farina amb ou previament batut, que quede la mescla molt corregudeta.

2-Es fica la paella al foc amb oli, que quant estarà calent se li abocaran les farinetes amb la cullera, cada cullerà una farineta, on que lo mes practic i corrent era fer la tortilla sencera.

3-Son molt rapides de fer, uns coranta segons per cada banda i ja estan llestes.

PECULIARITATS:

-Es troben algunes variacions de formes i tamany segons families, en ma casa sempre les em fet freginles a tandes, fent-les del tamany dels bunyols, abocan la pasta a l'oli rosent amb una cullera sopera (JEPB).

-Normalment la majoria de la gent feien la truita de farina tota a la vegada, i despres es partia a trosos triangulars(mas de Petit, Cuartico).

- Per canviar el gust hi persona que trinxa un allet molt menudet i son amb gust d'all (Canet lo Roig).

- Solien ser consumides amb la companya de algunes tallades del perol del frito.

-Es molt tipic fer-les amb formatge del fet de casa i que estava orejat damunt del canys, se troçejaba menut i es mesclava amb la pasta crua(Canterera-Coves).

- També se'n fan de dolçes, es la mateixa tortilla però sense sal, i amb un poc més de farina, s'obria en calent despres de fregida, amb l'ajuda d'un gabinet, la tortilleta eren del tamany d'un bunyol, i dins es reomplia amb coses molt dolçes, xocolata, mermela, codonyat, brull amb mel (Angeles Bel)

RESUM:

-Les farinetes en ou encara són molt útils i poden ser de nou recuperades, es poden utilitzar molt be en el mon de la restauració per turisme rural, son d'eixos plats d'ahir i de sempre, que solen captar adeptes a qui les proven.

-Les farinetes d'ou o tortilletes de farina, son com la nostra gent major,

senzills i agradables, tal vegada molts eren analfabets, però sabien fer les coses molt be, i amb gran sencillesa, no se si algun dia podrem o sabrem recuperar eixe esprit de lluita per la vida, i ens permetrà deixar-nos d'un consumisme depravat, un "snobbisme" comode i letal, amb el que es regeix la societat actual.

- Escoltem i deprenquem d'aquella societat, el seu lema era donar consells per qui els vullguera escoltar, familiars i veïns aconsellaven molt sovint al juvent que els envoltaven i entre altres dites la més popular era:

¡Qui guarda quant te, menja quant voll!

- La tan anomenada globalització canvia diàriament la nostra vida, i modifica la nostra cultura i el nostre comportament acceleradament a pasos de gegant, es un fenomen social que es produïx a cada segon que pasa, vui res te avore amb demà; som hostes dins d'un vaixell sense timó, obligats a sarpat, on un suposat capità dirigeix la nau, però no n'ia timó, no estem segurs i ens posem a mercet d'unes corrents marines molt canviants, igual ens poden portar cap a un costat com a cap a un altre, a llocs bons o roïns,... comencem a estar a la deriba del vent al mitg d'un oceà embravim i qui sap on arribarem a parar. Unes costes cap al sud ens esperen al final de la mar amb els braços overts, tal vegada amb un poc de sort i quedem alguns nau-freces per contar l'aventura que a sofrit la nostra cultura i la nostra gent, ...
¿Valdrà la pena, el sacrifici?

¡Que la sort ens acompanye a tots!



SUPERMERCAT
FERRANDO

Unico

GRUPO
IFA

*Al seu servei
en preus i qualitat*

C/ Castelló, 25 LES COVES DE VINROMÀ

ACEITES
MONTULL
ALMAZARA

Aceites Montull
ALMAZARA

Avda. Daniel Montull, s/n - 12186 SALSADILLA
Tel. Almazara 964 76 11 74
Tel. Restaurante 964 41 90 58 - Móvil 609 37 07 27