

i tot tipus de cases de llauradors era típic vore la bossa dels caragols penjant, penjada del sostre, solia ser molt sovint de malla de plàstic rígida, també es guardaven dins dels suro-abellers vells, dins de sacs, i en caragoleres que eren envasos de ceràmica, i més recentment en caragoleres fetes amb fusta i tela metàl·lica o de plàstic, i dins de carneres reciclades....

- Les varietats de cargols és una cosa que se té molt en conte, és de vital importància per al resultat final del plat: judios, moros, cristians, vaquetes, pedrers, pedrerets, cabrilles, chonetes, cargolí, cargol blanc, cargol negre... tots són localismes i noms popularitzats per la nostra gent.

RECEPTA D'UNA CARAGOLÀ:
per fer una caragolà caldrà netejar molt bé els caragols, es tindran en una caragolera uns dies, perquè purguen, se sol ficar a dins uns brots de timó i de romer per aromatitzarlos. Per cuinarlos se ficaran els caragols triats a dins de l'aigua, per netejar-los molt bé caldrà remenar-los amb la mà, canviant l'aigua varies voltes, una vegada ben nets se cobriran d'aigua clara fins que traguin les molles, es tornaran a remenar i a canviar-se l'aigua, després es poden ficar en una cassola al foc, i molt lentet, quan l'aigua estiga tibia pujar el foc de sobte, i tots quedaran amb la molla fora, abans s'ofegaven els caragols rublintos amb aigua, i ficant sal al borde de la "safata perquè no isqueren, també era costum ficar dita safata al sol, quedant tots en la molla fora, es diu "ofegar, enganyar o sofocar caragols".

RECEPTES DE LES CARAGOLAES MÉS POPULARS:



Caragols en mullà:

1- Després tan sols cal bollirlos, amb aigua neta, sal, una fulla de llorer, un brinet de timó, i una pesteta menuda, els caragols sempre és bo que coguen un poquet, després caldrà escórrerlos.

2- Prosseguir fent un sofregit amb oli, i les verdures que es tinguen a disposició: seba, tomata, albergínia, pebrera, carabasseta, ... i pernil o panxeta seca, tallat a daus.

3- Quan estarà feta la mullà, mesclar-la amb els caragols ben escórreruts.

Caragols bullits:

1- Bullir els caragols.

2- Fer una picaeta d'all i julivert, i abocar-la per damunt dels caragols, uns dos minuts abans de traurels del foc.

Caragols en una picà:

1- Se procedix a bullir-los amb aigua amb sal, i herbasana, escórrerlos.

2- En un morter fer una picada d'all i julivert, ficar al final un poquet d'aigua o vi blanc, dins del morter.

3- Fregir els caragols en una paella amb oli, junts amb una pesteta, durant un moment, i seguidament abocar la picada per damunt, i deixar coure un ratet.

ALTRES APLICACIONS DEL CARAGOL A LA CUINA ANTIGA DEL MAS: caragols torrats, en llanda, a la paella, caragols en pica, caragols en conill i mullà, caragols en allioli...

"Si plou, ... busca caragol"

Dita del mas de l'Hereu.

**L LIBRERIA PAPERERIA
QUIOSC**

SALSE

C/Sant Antoni 15 Telf-Fax 964 42 62 17
12185 Les Coves de Vinromà

DERMIA

Centre d'estètica i bellesa

Lorena Vaguer Navarro

- Tractaments mans, peus i parafina.
- Permanent i tint de pestanyes.
- Maquillatge i cursos d'automaquillatge.
- Depilació cera tèbia i tradicional.
- Solàrium.
- Quiromassatge.
- Tractaments facials i corporals.
- Balneoteràpia i SPA.
- Depilació elèctrica indolora.



C/ Semanero, nº4 * 12185 Les Coves
Tel: 964 42 60 28 - Mòbil: 660 20 74 62