

Hi ha cuiners més enllà de les estrelles Michelin

Catalunya va líder en estrelles Michelin , que és un premi que és dona anualment als millors restaurants del món.

Nosaltres volem trobar altres bons cuiners entre les nostres famílies, així una mare d'una alumna del nostre Institut ens dedica una mica del seu temps entre cassoles.

1-Quins estudis vas haver de fer per ser cuinera?
Vaig haver de treure'm el Carnet de Manipulació d'Aliments i, evidentment, el més important és l'experiència.

2-Quant temps fa que ets cuinera?
Ara ja fa deu anys que em dedico a aquesta feina.

3- Per què vas decidir ser cuinera?

La veritat és que de petita ja jugava molt a cuinetes. I a mida que vaig anar creixent m'agradava molt aquesta feina. En fer-me gran vaig començar fent de *rentavaixelles*, després vaig iniciar-me cuinant, fent plats freds.

4- Quant temps dediques a preparar tots els menús? Ets tu qui els decideixes?

Dedico més de tres hores diàries a preparar el menú del dinar. Començo a les deu del matí i estic a la cuina fins passada la una del migdia. Els menús els decideixo el dia abans, però algun cop em passo la nit rumiant-hi.

5- Quin és el plat que més t'agrada preparar?

La paella i la sarsuela de peix són plats que agraden molt i això em dona molta satisfacció.

6- Quina cuina t'agrada més preparar, la tradicional o la de disseny?

Sens dubte el tradicional; és la que millor domino.

7-Quin és el plat que més et demanen?

Paella i fideuà. Potser perquè la paella és la meva especialitat.

8- De quin plat et sens més satisfeta ?

De l'escudella, els canelons i les carns al forn.

9- Quines són les postres que més et demanen?
La crema catalana.

10- La gent et felicita pels teus plats?

Sí, sí que em feliciten, queden molt satisfets .

11- Algun cop t'han demanat alguna cosa que no sabies fer?

No, perquè els clients llegeixen la carta dels menús i llavors escullen a partir del que jo proposo.

12- Passes molta calor a la cuina els mesos d'estiu?

Sí, sí que passo calor i molta! Ja m'agradaria passar-ne menys, però sé que aquest és el meu ofici!

13- Què és el que més t'agrada de la cuina. I el que menys?

El que més m'agrada és elaborar plats i veure la cara de satisfacció de la gent i el que menys és la calor de l'estiu.

14- Estant tant temps a la cuina, menges molt?

No, no menjo molt perquè de veure tant menjar se me'n treuen les ganes. Al vespre, lluny de la cuina sí que tinc ganes de menjar de tot.

15-Parlem dels teus gustos culinaris.

Què t'agrada més la verdura o la pasta?

La verdura, perquè a mi la pasta no m'agrada massa i menys amb formatge.

Quin tipus de pasta t'agrada més?

Els canelons

Peix o carn?

Les dues coses per igual, menjo de tot. Però el salmó és un peix que no em resulta massa simpàtic.

I la verdura, quina és la teva preferida?

El bròquil amb patata.

16- Estant tantes hores en una cuina, segueixes algun tipus de dieta?

Sí, segueixo una dieta baixa en sal.