

1. ANNEXES

1.1 Preguntes entrevistes

1) *Inventari de tècniques*

Quin tipus de conserves sabeu fer? Com conservàveu i/o conserveu els aliments?

- a. Conserves vegetals
- b. Dessecats
- c. Mermelades
- d. Salats
- e. Fumats
- f. Adobats
- g. Congelats
- h. Altres

2) *Preguntes tècniques*

- a. Quins ingredients feu servir ?
- b. Quines són les etapes d'elaboració?
- c. A quina temperatura les sotmeten? (Bany Maria, olla a pressió)
- d. Quan de temps duren aquestos tractaments tèrmics?
- e. On s'emmagatzemen les conserves?
- f. Quin envàs utilitzeu per a conservar-les?
- g. Quins tipus d'additius afegiu?
- h. Quant de temps duren les conserves?
- i. Quins tipus de plats prepareu amb aquestes conserves?

3) *Temàtica social*

- a. Què feien els homens respecte als processos de post collita ?
- b. Quan feu conserves les feu soles o acompanyades? Creieu que és una manera de socialitzar amb altres dones?
- c. Qui vos ha ensenyat a fer conserves?
- d. Hi havia algun tipus de tradició? Algun dia especial per a fer-ho?
- e. Amb quins productes fèieu les conserves?
- f. Eren tècniques tradicionals o pròpies de la família?
- g. Quina era l'època de l'any que més en fèieu?

1.2 Quadres amb els resultats

CONSERVA CARXOFA

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Temps i temperatura	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Picassent	Cors de carxofa, aigua, sal i llima	Pelar carxofa. Rentar-les en aigua i llima escorreguda. Posar-les en foc amb aigua+sal+llima, sobre 10 minuts. Posar paper d'estrassa per a evitar que es facen negres.	Posar-les dins dels pots, sense deixar buits. Omplir els pots amb el caldo que s'ha utilitzat abans.	20 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria $\leq 100^{\circ}$	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈ 2 anys
Dona Catarroja	Cors de carxofa, aigua, llima ó vinagre	1)Pelar carxofa i deixar sols els cors.2) Partir-la en 4 trossos.3)Posar-les en un recipient amb aigua i llima, mentre vas tallant les altres per a què no es facen negres.	1)Posar la carxofa dins del pot.2) Utilitzar l'aigua amb llima que has utilitzat abans. 3) Utilitzar un palet de metal per a estrènyer i que no queden buits. 4)Tapar pot.	30 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria $\leq 100^{\circ}$	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈ 2 anys

Conserva carxofa indústria	Ingredients
Marca Benimar	Cors de carxofa, aigua, sal i acidulant(E-330)

FAVES CONGELADES

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Envàs
Dona Massanassa	Faves, sa, oli	Pelar faves i fregir-les	Posar les faves fregides en bosses o pots de plàstic al congelador. Quan es volen utilitzar es trauen i es descongelen.	Pot de vidre reutilitzat o bossa plàstic

CONSERVA TOMACA

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Temps i temperatura	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Picassent	tomaca,oli,sacarina	Fregir la tomaca amb oli. Passar-la per la bareta.Ficar unes poques pastilles de sacarina per a llevar per a baixar l'acidessa. Deixar que es refrede un poc.	Posar la tomaca dins dels pots.	15 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria ≤100º	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

Conserva tomaca fregida indústria	Ingredients
Marca Orlando	Oli de girasol, sofregit amb ceba i alls,sucres,almidó modificat de dacs i sal

MELMELADA POMA

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat	Temps i temperatura	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Alcàsser	Poma, sucre al seu gust	Diu que més o menys per cada 2kg de fruita, 1 kg de sucre, però depèn de la fruita)	1)Llavar i pelar poma 2)Trossejar poma	Posar el sucre i poma a coure. Passar per la vareta. Omplir els pots.	Al voltant de 30/60 minuts al foc.(Abans de posar al foc). Quan es posa al pot 20 minuts a l'olla pressió.	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost , on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CACAU GARRAPINYAT

	Ingredients	Mesures	Processat	Envàs
Dona Catarroja	Cacau,sucres	2 ó 3 cullerades de sucre	1)Posar el sucre en un cassó 2)quan ja estiga com caramel·litzat es posa el cacau.3) Anar menejant-ho fins què es seca.	Pot de vidre

MELMELADA TARONJA

	<i>Ingredients</i>	<i>Mesures</i>	<i>Tractament previ</i>	<i>Processat</i>	<i>Temps i temperatura</i>	<i>Envàs</i>	<i>Emmagatzematge</i>	<i>Duració</i>
Dona Picassent	Taronja,sucree	Per cada kg de taronja, 800g de sucre. Per cada 5kg de taronja,1 llima xicoteta escorreguda.	Llevar corfa taronja, llevar-li la part blanca. Passar per la vareta la corfa per a què es faça a trossos. Tallar a trossos la fruita i pesar.	Posar sucre i taronja i llima a bullir. Anar menejant . Quan ja està posar-ho als pots.	1h30minuts bollint(abans de posar-ho als pots). Posar-ho 20 minuts al Bany Maria.	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost , on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys
Dona Alcàsser	Taronja,sucree	Per cada 3kg pelats, 1kg de sucre.	Pelar taronja. Trossejar-la. Netejar en aigua calenta els pots i escórrer.	Es posa la taronja amb el sucre en la cassola bullint. Anar menejant -ho. Posar-ho a poquet foc. Quan ja té consistència de melmelada es passa per la vareta. Omplir els pots amb la melmelada	30/60 minuts a fuego lento. 20 minuts dins dels pots. Olla a pressió.	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost , on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CONSERVA PEBROT

	<i>Ingredients</i>	<i>Tractament previ</i>	<i>Processat</i>	<i>Temps i temperatura</i>	<i>Envàs</i>	<i>Emmagatzematge</i>	<i>Duració</i>
Dona Picassent	Pebrot,oli	Torrar pebrot a la brasa.Pelarlo, llevar pepites.	Omplir els pots. No deixar buits. Tancar fort.	15 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria ≤100º	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

Dona Massana ssa	Pebrot,oli	Torrar pebrot. Pelar-lo i llevar pepites.	Omplir els pots. No deixar buits. Tancar fort.	20 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria ≤100º	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys
-------------------------	------------	---	--	---	---	---	---------

Conserva pebrot indústria	Ingredients
Marca Consum	pebrot,aigua,sucre,sal,àcid cítric,clorur de calci(endurecedor)

TÀPERES

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Picassent	Tàperes,sal	1)Posar els tàperes quan l'aigua està bollint. 2)Deixar-les 5 ó 6hores en l'aigua, fins que es fan de color marró.3)Apretar-les i llevar-los l'aigua.	Posar les tàperes en una caixa de cartró, i refregar-les en sal. Deixar-les secar a l'ombra fins que es sequen. Posar-les en un recipient de plàstic i per cada grapat de tàperes posa grapat de sal.	Pot de plàstic	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CONSERVA BAJOCA BABI

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Temps i temperatura	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Catarroja	Bajoca babi,llima,aigua	1)Posar les bajoques babi dins dels pots. 2)Evitar els buits, posar l'aigua amb llima a la part de dalt del pot.3)Tapar ben fort.	30 minuts Bany Maria, després es deixa en l'aigua fins que es refreda	20 minuts, després es deixa en l'aigua fins que es refreda. Al bany Maria ≤100º	Pot de vidre	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	2-3 anys

Conserva Bajoca indústria	Ingredients
Marca Consum	Bajoca,aigua,sal

CABELL D'ÀNGEL

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzem atge	Duració
Dona Picassent	Carabassa cabell d'àngel	Per cada kg de cabell posa 800g de sucre	1)Pelar meló, llevar-li la càscara amb un martell per a què es solte la corfa. 2)Llevar pepites. 3)Posar-ho 10 minuts a bullir 4)Escórrer cabell 'àngel 5) Tirar el sucre(anar menejant-lo) 6)Quan té el filet és quan es tira el cabell d'àngel, però que ja estiga desfet.	Omplir els pots amb el cabell d'àngel. Tapar-los i posar-los al bany Maria 15 minuts	Pot de vidre reutilitzat d'altres conserves	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CONSERVA ALBERGÍNIA

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Catarroja	Albergínia, oli, llima	1)Pelar albergínia 2)Trossejar-la com si foren taquets de pernil	1)Reofegar els trossos d'albergínia amb molt poc d'oli, sols uns minuts 2)Posar els trossos d'albergínia crua dins dels pots.3)Posar el caldet que ha deixat l'albergínia quan s'ha passat per la paella, per a omplir la part de dalt del pot.4)Tapar ben fort 5)Posar-ho al bany maria 20 minuts	Pot de vidre	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CODONYAT

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat	Duració
Dona Alcàsser	Codonys, sucre, aigua	kg codony(net) /kg sucre Per cada kg de sucre, 1 got d'aigua	1)Bollir codonys 2)Pelar-los 3)Passar-los pel massapuré	Primer es fa el almívar amb el sucre (el mateix procediment que el boniato). Quan ja està el filet, es posen els codonys al foc. Es va menejant mentre es cou durant 1 hora. Després el posa en cassola d'arròs al forn per a què estiga més tendre. Després ja ho posa en tarrines.	≈2 anys

Codonyat indústria	Ingredients
"el Quijote"	Polpa de codony 47%, sucre, xarop de glucosa-fructosa, espesant: carragenato, acidulant: àcid cítric, conservador: benzoato sódico

ARROP I TALLAETES

	Ingredients	Tractament previ	Processat
Dona Alcàsser	most, arena Picassent/bi carbonat, carabassa, melò	Obtindre el mosto (conten com xafaven el raïm). Actualment compren ja el mosto fet	Posa a bullir el most amb un grapat de BICARBONAT durant tota una nit. Va bullint i va colant-ho. Ho fa per etapes (2 dies). Per fer tallaetes, es posen els trossets de carabassa, melò... en l'última cuita (el segon dia), passant-los primer pel calç i l'aigua. Quan ja està fet es posa tot a pots de vidre.

NYORES DESSECADES

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Duració
Dona Picassent	Nyores	Penjar-les en un fil pel peduncle	Posar-les penjades al rebost, fins que es sequen. (durant 2 mesos) Quan ja estan seques guardar-les dins.	Tot l'hivern

SALMORRA

	Ingredients	Tractament previ	Processat
Dona Massanassa	Aigua, sal, herba d'olives, fulla de garrofera, fulles de llimera, pebrot i tomaca, i melons de tot l'any cogombros (els que no tenen quasi gust)		Posar en la jarra on es fa un ou, si sura és que hi ha suficient sal

ESCABETX

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Duració
Dona Catarroja	tanca o cavalla, oli, alls, vinagre	Tallar el peix ben finet	Fregir-ho ben fregit amb alls. Posar-ho en la cassola amb prou vinagre i amb l'oli de fregir. Deixar-ho reposar 2 ó 3 dies. Deixar-ho a la cassola per a què es conserve.	7 ó 8 dies
Dona el Palmar	llissa, sal, oli, alls, julivert, pinyons, vinagre, llorer	1) Netejar llissa 2) Tallar aletes i llevar escates 3) Tallar-lo a tallaes (com si fós salmó) 4) Rentar-ho i posar-li sal per damunt.	1) Fregir la llissa amb prou d'oli ben calent (la llissa prèviament salada). 2) Deixar que es vaja fregint fins que es desfa. 3) Quan ja està prou fregit es posa en una cassola. 4) Després, es posa a fregir allets amb pell tallats per la meitat, julivert (es posa l'últim), pinyons, fulles de llorer i es peguen dues voltetes. 5) Posar prou vinagre mentre es va fregint (baixar el foc) i tenir cura, ja que el vinagre s'evapora ràpidament. 6) Posar el que s'ha fregit a la cassola on està la llissa.	10-15 dies

TOMAQUES DESSECADES

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Duració
Dona Massana ssa	Tomaques de penjar(més groguenques)	Penjar-les en un fil pel peduncle	Posar-les penjades al rebost, fins que es sequen. (durant 2 mesos) Quan ja estan seques guardar-les dins.	Tot l'hivern
Dona Alcàsser	Tomaques de penjar	Penjar-les en un fil pel peduncle	Posar-les penjades a l'estable, fins que es sequen. (durant 2 mesos) Quan ja estan seques guardar-les dins.	Tot l'hivern

TORRONS DE CACAU

	Ingredients	Tractament previ	Processat
Dona Massana ssa	cacau,pasta de boniato,vesnieula	Pelar i fregir el cacau i triturarlo.	Posar-ho tot al foc i anar menejant-ho. Quan ja està, posar la massa damunt de la vesnieula i deixar secar.

CONSERVA FAVES

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Catarroja	Faves,oli i sal	1)Netejar pots 2)Secar pots 3) Netejar faves 4)Fregir-les un poc amb oli i sal	1)Omplir el pot amb les faves, evitant que queden buits. 2)Utilitzar el caldet que han deixat al fregir-les per a omplir la part de dalt del pots. 3) Posar els pots al bany maria durant 30 minuts	Pot de vidre	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	2-3 anys

CONSERVA CIGRONS AMB ESPINACS

	Ingredients	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Catarroja	Cigrons,espínacs	1)Netejar pots 2)Secar pots	1)Omplir el pot 1) Posar a bullir els cigrons. No massa temps,sinó es desfaran després. 2)Posar en aigua bullint els espinacs. 3)Omplir el pot: baix els espinacs(llevarlos l'aigua) i damunt posar els cigrons 4)En la part superior del pot, posar 2 cullerades de l'aigua utilitzada per a bullir els cigrons. 5)Tapar el pot ben fort6)Posar-lo al bany Maria 30 minuts	Pot de vidre	Al rebost , on no li pegue la llum directa ni el sol	2-3 anys

RAÏM EN CASSALLA

	Ingredients	Processat	Envàs	Duració
Dona Alcàsser	Cassalla, raïm	Es posaven els raïms en cassalla	Pot de vidre	1 any

MELMELADA CORFES DE MELÒ I TOMACA

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Alcàsser	tomaca de pera, corfes de meló roig (la part no dura)	per 2kg de tomaca i meló, 1kg de sucre	1) Pelar la tomaca 2) Pelar el meló (la part blana)	Es posa al foc el sucre, la tomaca i el meló, canyella i corfa de llima. I va coguent-se. Fins que està el punt*. Omplir els pots. Posar-ho al bany Maria durant 20 minuts.	Pot de vidre	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	≈2 anys

CONFITAT BONIATO

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat	Envàs	Emmagatzematge	Duració
Dona Alcàsser	Boniato, sucre, aigua	kg de boniato per mig kg de sucre	1) Rentar boniato 2) Bullir-lo amb pell i tot fins que estiga blanet. 3) Pelar-lo 4) Passar-lo calentet pel passapuré*	Per al sucre cal fer el almívar amb l'aigua. Posar-ho al foc fins que estiga el fil*. Després es tira el boniato i es va monejant, fins que es fa compacte. Omplir els pots. Posar-ho al bany Maria.	Pot de vidre	Al rebost, on no li pegue la llum directa ni el sol	1 any ó més

TOMACA EN ALMÍVAR

	Ingredients	Mesures	Tractament previ	Processat
Dona Alcàsser	Tomaca, calç, sucre, aigua	Per cada kg de tomaca neta, mig kg de sucre. Per cada kg de sucre, 1 got d'aigua.	1) Netejar tomaca 2) Posar-la en un got amb aigua i calç durant un temps (no massa). 3) Treure-ho fora de l'aigua per a que es seque una estona.	Fer el almívar (com amb el boniato). Quan ja està fet, es posa la tomaca.

1.3 Receptes casolanes

Receptes i fotografies tretes a partir de les entrevistes.

RECEPTES

Conserves vegetals

CONSERVA CARXOFA

Ingredients {
Cors de carxofa
Llima
Sal
Aigua

Elaboració {
1) Pelar i rentar carxofes amb aigua i llima.
2) Omplir pots amb les carxofes sense deixar buits.
Ajudar-se amb la mà de morter o cullera.
3) Afegir dos cullerades de l'aigua amb llima d'abans.
Tancar els pots.
4) Posar els pots al Bany Maria durant 20 minuts., és a dir, omplir l'olla o utensili que es faça servir d'aigua, i que aquesta cobrisca els pots omplerts.
5) Etiquetar amb la data d'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.

CONSERVA TOMACA

Ingredients {
Tomaca
Oli
Sucre

Elaboració {
1) Pelar tomaca.
2) Fregir-la amb oli.
3) Passar-la per la bareta. Ficar unes cullerades de sucre per a baixar l'acidesa.
4) Deixar que es refrede.
5) Omplir els pots amb la tomaca, sense deixar buits.
6) Posar els pots al Bany Maria durant 15 minuts
7) Deixar que es refreden
8) Etiquetar amb la data de l'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.



CONSERVA PEBROT

Ingredients {
Pebrot
Oli



Elaboració {
1) Torrar pebrot. Pelar-lo i llevar pepites.
2) Posar trossos del pebrot dins dels pots. No deixar buits.
Tancar fort.
3) Posar pots al Bany Maria durant 15 minuts
4) Deixar que es refreden
5) Etiquetar amb la data de l'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.

CONSERVA BAJOCA BABI

Ingredients {
Bajoca babi
Llima
Aigua

Elaboració {
1) Llavar i trossejar les bajoques (a gust del consumidor).
2) Posar-les en aigua i llima.
3) Omplir els pots de vidre amb les bajoques babi. Evitar els buits.
4) Posar un parell de cullerades d'aigua amb llima. Tapar el pot.
5) Posar-ho al bany Maria durant 30 minuts.
6) Deixar que es refreden
7) Etiquetar amb la data de l'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.

CONSERVA ALBERGÍNIA

Ingredients {
Albergínia
Llima
Aigua
Oli

Elaboració {
1) Pelar albergínia i fer-la a trossets.
2) Reofegar els trossos d'albergínia amb molt poc d'oli, sols uns minuts.
3) Omplir els trossos d'albergínia dins dels pots. Posar l'aigua amb una mica de llima per a omplir la part de dalt del pot.
4) Tapar ben fort.
5) Posar-ho al bany maria durant 30 minuts.
6) Deixar que es refreden
7) Etiquetar amb la data de l'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.

CONSERVA FAVES

Ingredients {
Faves
Oli
Sal

Elaboració {
1) Netejar faves i fregir-les un poc amb oli i sal.
2) Omplir el pot amb les faves, evitant que queden buits.
3) Utilitzar el caldet que han deixat al fregir-les per a omplir la part de dalt del pots.
4) Tapar ben fort.
5) Posar-ho al bany maria durant 30 minuts.
6) Deixar que es refreden.
7) Etiquetar amb la data d'elaboració i emmagatzemar en un lloc fresc.

CONSERVA CIGRONS I ESPINACS

Ingredients {
Cigrons
Espinacs

Elaboració {
1) Posar a bullir els cigrons, fins que estiguen un poc fets. No massa, sino es desfaran després.
2) Posar en aigua bollint les espinacs, també un poc.
3) Omplir el pot: baix els espinacs (llevar-los l'aigua) i damunt posar els cigrons.
4) En la part superior del pot, posar 2 cullerades de l'aigua utilitzada per a bullir els cigrons.
5) Tapar el pot ben fort.
6) Posar-lo al bany Maria durant 30 minuts. En aquest cas seria més apropiat. fer-ho amb olla a pressió i disminuir el temps a uns 20 minuts.

Melmelades

MELMELADA TARONJA

Ingredients {
Taronja
Canyella
Sucre
Llima
Mesures: Per cada kg de taronja, 800 g de sucre, per cada 5kg de taronja, una llima escorreguda



Elaboració {
1) Llevar corfa taronja, llevar-li la part blanca.
2) Passar per la bareta la corfa per a què es faça a trossos.
3) Tallar a trossos la fruita i pesar.
4) Posar sucre i taronja i llima a coure a poquet foc. Anar menejant fins què tinga consistència de melmelada(30 minuts aprox) Quan ja està posar-ho als pots.
5) Omplir els pots. Tancar-los.
6) Posar-los al Bany Maria durant 20 minuts.
7) Deixar que es refreden els pots.
8) Etiquetar i emmagatzemar en un lloc fresc.

MELMELADA POMA

Ingredients {
Poma roja
Sucre
Mesures: Per cada kg de poma, 500 g de sucre

Elaboració {
1) Llavar, pelar i trossejar pomes.
2) Posar a coure el sucre amb la poma. Aproximadament 30-60 minuts, fins que es faça la consistència de mermelada.
3) Passar per la baretta la mermelada.
4) Omplir els pots. Tancar-los.
5) Posar-los al Bany Maria durant 20 minuts.
6) Deixar que es refreden.
7) Etiquetar i emmagatzemar en un lloc fresc.

MELMELADA CABELL D'ÀNGEL

Ingredients {
Carabassa cabell d'àngel
Sucre
Mesures: Per cada kg de cabell ,
800g de sucre



Elaboració {
1) Pelar melò, llevar càscara, llevar pepites.
2) Posar el melò ja pelat 10 minuts a bullir .
3) Escórrer el cabell d'àngel .
5) Anar coent el sucre, anar remonent fins que tinga el filet.
6) Afegir el cabell d'àngel, anar remonent fins que tinga la consistència adient.
7) Omplir els pots amb el cabell d'àngel. Tapar-los.
8) Posar els pots al bany Maria durant 15 minuts.
9) Deixar que es refreden.
10) Etiquetar els pots i emmagatzemar-los en un lloc fresc.

MELMELADA TOMACA I MELÒ D'ALGER

- Ingredients* {
- Tomaca de pera
 - Corfes de melò d'alger(la part blana)
 - Sucre
 - Canyella
 - Corfa de llima
 - Mesures: Per cada kg de fruita, 500g de sucre

- Elaboració* {
- 1)Pelar la tomaca i melò (la part blana).
 - 2) Posar al foc el sucre,la tomaca i el meló,canyella i corfa de llima,anar remonent fins què aconseguisca la consistència desitjada.
 - 3) Omplir els pots amb la melmelada. Tancar-los.
 - 4) Posar els pots al bany Maria uns 20 minuts.
 - 5) Deixar que es refreden els pots.
 - 6)Etiquetar-los i emmagatzemar-los en un lloc fresc.

CONFITAT BONIATO

- Ingredients* {
- Boniato
 - Sucre
 - Aigua
 - Mesures: per cada kg de boniato, 500g de sucre,1 got d'aigua

- Elaboració* {
- 1)Rentar boniato
 - 2)Bollir-lo amb pell fins què estiga blanet.
 - 3)Pelar-lo i passar-lo pel pasapuré.
 - 4) Per al sucre cal fer el almívar amb l'aigua. Posar-ho al foc fins que estiga al punt(quan estiga el fil).
 - 5)Després s'afegeix el boniato i es va remonent, fins que es fa compacte.
 - 6) Omplir els pots.
 - 7) Posar-ho al bany Maria.
 - 8) Deixar que es refreden els pots.
 - 9) Etiquetar-los i emmagatzemar-los en un lloc fresc.

Dessecats i deshidratats

NYORES I TOMAQUES

Ingredients

Nyores i/o tomaques



Elaboració

- 1) Llavar-les i secar-les.
- 2) Penjar-les amb un fil pel peduncle.
- 3) Posar-les penjades al rebost, fins que es sequen. Al voltant d'uns 3 mesos.
- 4) Per a cuinar-les : posar-les en aigua calenta un temps. Traure-les i partir-les per la meitat. I treure'ls la molleta.

TÀPERES

Ingredients

Tàperes
Sal



Elaboració

- 1) Bullir les tàperes.
- 2) Deixar-les 5 ó 6hores en l'aigua, fins que es fan de color marrò.
- 3) Estrenyer-les i llevar-los l'aigua.
- 4) Posar les tàperes en una caixa de cartró, i refregar-les en sal.
- 5) Deixar-les secar a l'ombra fins què es sequen.
- 6) Posar-les en un recipient de plàstic i per cada grapat de tàperes posar grapat de sal.

Escabetx i salmorra

SALMORRA

Ingredients {
Aigua
Sal
Herba d'olives
Fulla de garrofera
Fulles de llimera
Pebrot, tomaca i melons de tot l'any cogombres

Elaboració {
1) Posar aigua i sal en en la jarra adient, fer la prova de l'ou(si sura hi ha suficient sal).
2) Afegir les herbes i fulles.
3) Llavar, pelar, llevar pepites i tallar tomaques, pebrots i melons.
4) Afegir-los a la jarra
5) Reposar uns 3-4 dies

ESCABETX

Ingredients {
Llisa o tenca
Sal
Vinagre
Oli
Alls
Julivert
Fulles de llorer

Elaboració {
1) Netejar llisa, Tallar aletes i llevar escates.
2) Rentar-la i posar-li sal per damunt.
3) Fregir- la amb prou d'oli.
4) Quan ja està prou fregida es posa en una cassola de ceràmica.
5) Fregir allets amb pell, julivert (es posa l'últim), pinyons, fulles de llorer.
6) Posar prou vinagre mentre es va fregint (baixar el foc) amb cura.
7) Posar el que s'ha fregit a la cassola on està la llissa.
8) Deixar reposar un parell de dies.

Congelats

FAVES CONGELADES

Ingredients { Faves
Sal
Oli

Elaboració { 1)Pelar faves
2)Fregir-les amb sal i oli.
3)Posar-les en una bossa de plàstic o en un pot de cristal dins del congelador.

Dolços

CACAU GARRAPINYAT

Ingredients { Cacau cru
Sucre (2 ó 3 cullerades)

Elaboració { 1)Pelar el cacau
2) Posar el sucre en un cassó
2)Quan estiga com caramelitzat es posa el cacau.
3) Anar remoyent fins què es seca.

CODONYAT

Ingredients { Codony
Sucre
Aigua
Mesures: per cada kg de codony un kg de sucre, un got d'aigua

Elaboració { 1)Bollir codonys
2)Pelar-los i passar-los pel passapuré
3)Fer almíbar amb el sucre(com el boniato)
4)Quan ja està el filet, es posen els codonys al foc. Es va remoyent mentres es cou durant 1 hora.
5) Deixar reposar el codonyat en un cassola de ceràmica per a què estiga més tendre.
6) Posar-ho en tarrines per a què es seque.

ARROP I TALLAETES

Ingredients

Most de vi
Bicarbonat
Carabassa
Melò

Elaboració

- 1) Posar a bullir el most amb un grapat de bicarbonat. Deixar tota la nit que es fermente.
- 2) Colar-lo i seguir bullint-ho i colant-ho durant 2 dies.
- 3) Netejar, pelar i trossejar la carabassa i el melò.
- 4) Posar-los en aigua i calç.
- 5) Afegir-los al most que ha estat bullint en l'última cuita. (el segon dia)
- 6) Omplir els pots amb el líquid resultant.

TORRONS

Ingredients

Cacau
Pasta de boniato
Vesnieula

Elaboració

- 1) Pelar cacau.
- 2) Fregir-lo i triturar-lo
- 3) Posar al foc el cacau i la pasta de boniato.
- 4) Anar removent -ho fins què tinga la consistència desitjada.
- 5) Quan ja està, posar la massa damunt de la vesnieula i deixar secar.

RAÏM EN CASSALLA

Ingredients

Raïm
Cassalla

Elaboració

- 1) Elegir els millors grans de raïm
- 2) Posar en un pot de vidre cassalla i els grans de raïm. (Que la cassalla cobrisca completament els grans)

