





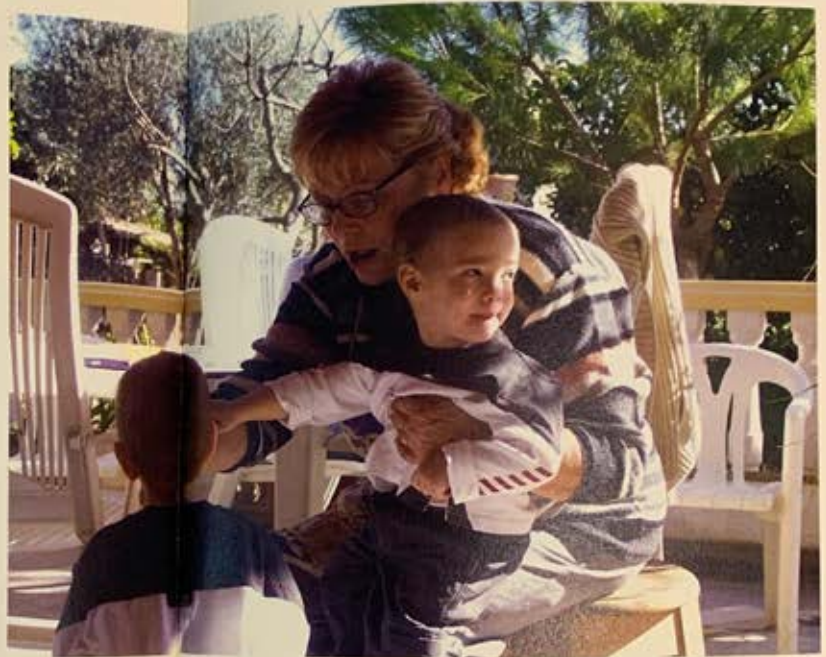
Sopes mallorquines

A una greixonera sofregiuces ceba, all picat i juevera picat amb un poquet de sobassada, quan està tostat hi tires ses verdures: col, mongetes tendres, una patata tallada rodona, pistanagó i pebre vermell. Tot això a tronets petits amb sal i pebre. Quan miris tot el dia miris i quan alci es bull de figues collides però comprovant que sa resta de ses verdures són cuites. També hi figures un poc de pebre verd i mitja pastillota d'estarba.

Trem tota sa verdura amb un colador posant-la així a un plat, i que quedi tot el brou a sa greixonera, poses ses sopes (pa moreno cuit) que bullis un pot i llevò hi tires sa verdura que has tret, remenes un poquet i després apagues el foc i s'acabaran de coure.

Es porxo era on mos
soliem reunir per fer di-
nars, jugar, xerrar o pren-
dre sa fresca. Sa caseta
sempre solia estar plena,
a qualsevol hora que hi
anessis hi havia gent,
amics des predins, ger-
mans, cosins, amics des
papa o de sa *madrina*, i
es predins sempre tenien
ses portes obertes per qui
volgués anar-los a veure.

Trèiem menjar, i
seiem a n'aquelles cadires
blanques que se recolza-
ven cap enrere i que tants
de xubec han duit.



Tenc un polar des predi que utilitzo a dia d'avui i està ple de forats des foc. És un polar gris i blau que utilitzava sempre que feiem torrades. Sempre que me'l poso me transporta a tots aquells moments rodejant es bido que va tallar es predi per sa meitat i on feiem totes ses torrades.

Mos quedàvem allà davant mirant es foc, torrants caró, xuca, llançonisses, botifarross, pa... Anàvem agafant a mida que s'anava torrants i mos ho anàvem menjant.

Es predi manejava sa carn i es cosius i jo no aturàvem de demanar-li mem si podiem posar noltros qualque cosa. Sempre remugava i després mos acabava deixant fer algs.





receptes i relats de sa famili
Bover Suau