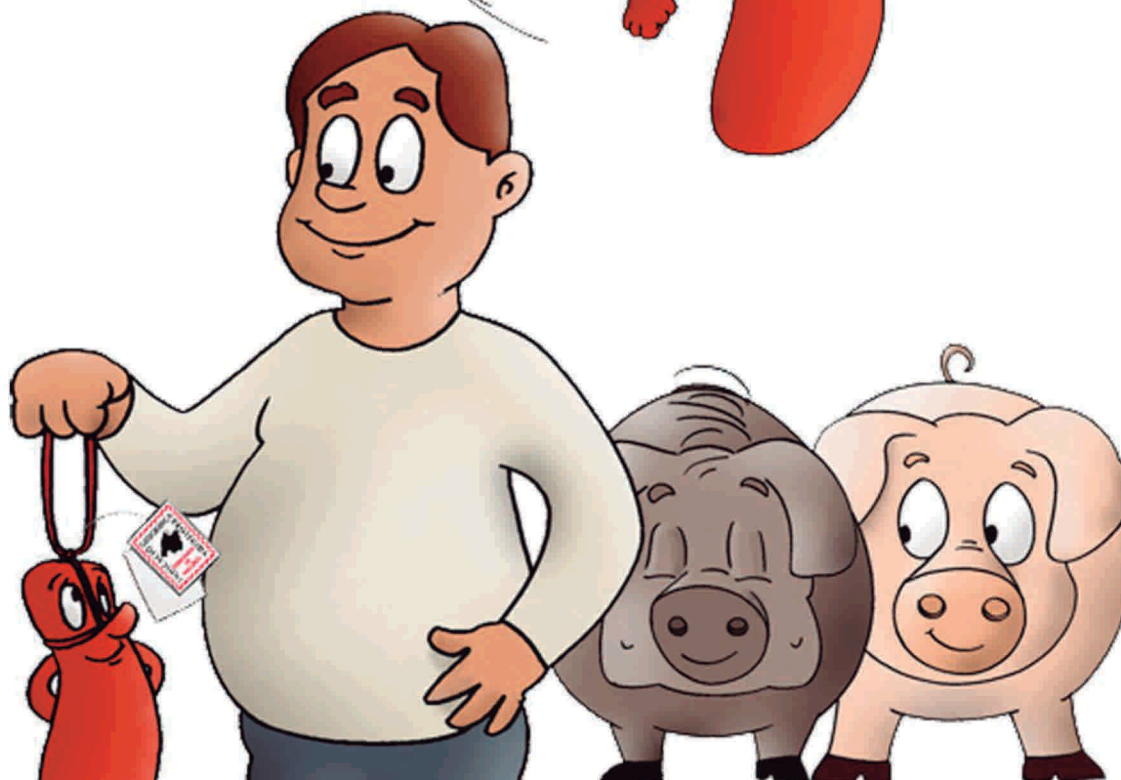
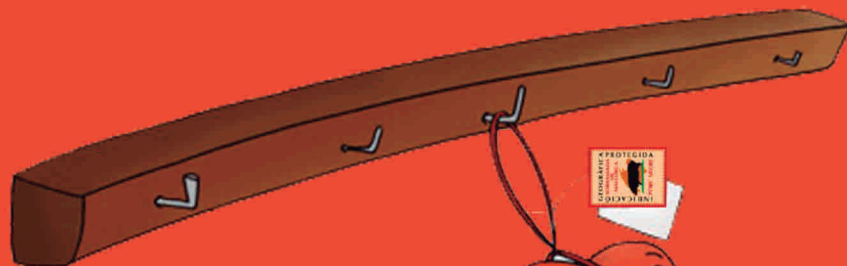


3

El gust dels Aliments de les Illes Balears

La Sobrassada de Mallorca



UNITAT
DIDÀCTICA

El gust dels Aliments de les Illes Balears

Sobrassada de Mallorca



Índex

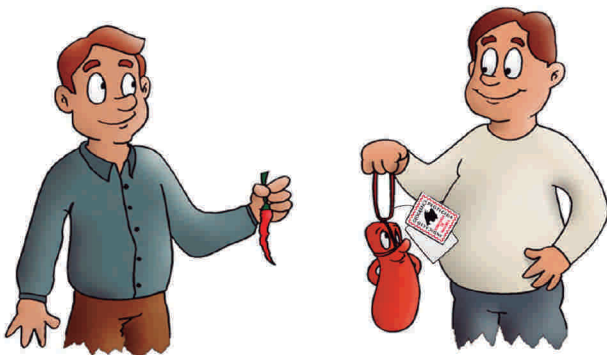
Història de la Sobrassada de Mallorca	3
El porc	4
Tipus de Sobrassada de Mallorca	5
Procés d'elaboració	6
La indicació geogràfica protegida Sobrassada de Mallorca	7
La Sobrassada de Mallorca: nutrició i salut	8
Consells	9
Full de tast	10
La Sobrassada de Mallorca i la gastronomia	11
Passatemps	12
Per treballar després	13
Activitats en grup	14

Història de la Sobrassada de Mallorca

La Sobrassada de Mallorca és un producte carni, cru i adobat, elaborat amb carn magra de porc i xulla, picades i condimentades amb pebre vermell, sal i espècies. Va néixer de la necessitat de conservar la carn de porc.

Es coneix, almenys, des de l'edat mitjana, però fins al segle XVIII no es convertí en un dels aliments més representatius de Mallorca.

Sembla que el nom ve del terme italià "sopressa", que vol dir premsat. Aquest embotit, del qual hem heretat el nom, tenia poc a veure amb el que actualment coneixem. El canvi succeí al segle XVIII, amb l'addició de pebre vermell, amb la qual cosa la sobrassada millorà, adquirí el color característic i es transformà en un producte semblant a l'actual.



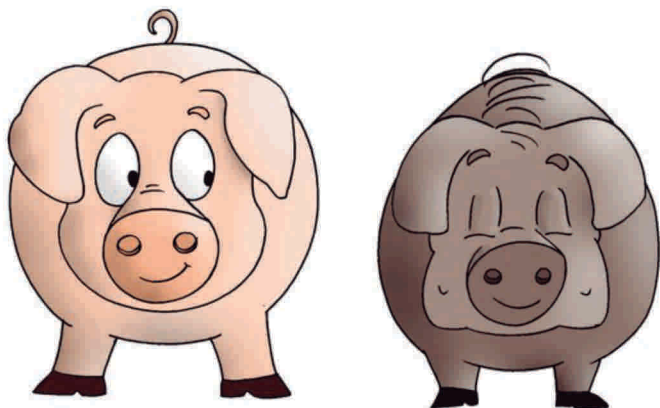
Posteriorment s'anaren introduint canvis en el temps de conservació i millores que afectaren la qualitat de la Sobrassada de Mallorca:

- Màquines en lloc de ganivets per tallar la carn.
- Selecció de pebres vermells apropiats.
- Trituració més acurada i homogènia.

En el segle XX, la industrialització arribà a la sobrassada i, actualment, les fàbriques d'embotits coexisteixen amb la matança tradicional, que es continua fent en l'entorn familiar i domèstic. Al final de l'any 1993, la qualitat i la tradició del producte foren reconegudes mitjançant la concessió d'un dels màxims distintius de qualitat, la indicació geogràfica protegida, que s'estén a tota la Unió Europea.



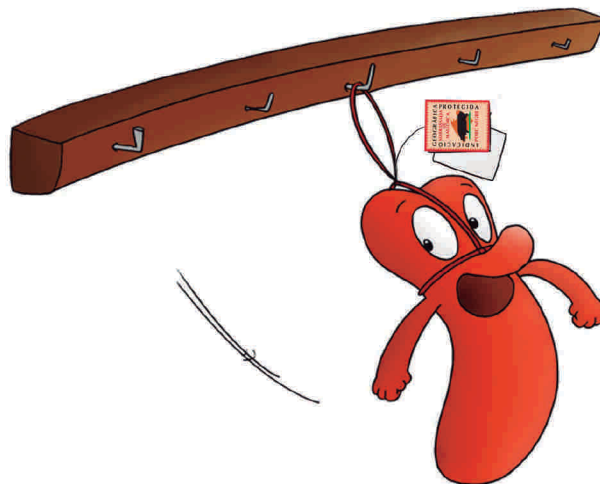
El porc



Porc blanc: És el que majoritàriament s'utilitza a l'hora de fer les tradicionals matances, a causa que la seva presència és més notable: és més gros en proporció que el porc autòcton, és a dir, de major rendiment, i la carn és més magra.

Porc negre: és una raça autòctona de Mallorca. El distingim del blanc per les característiques següents:

- Pell de tonalitat negra.
- Pèls llargs i abundants al llom.
- Dos mamellons o ganyells que li pengen de les galtes.



La **indicació geogràfica protegida** Sobrassada de Mallorca protegeix dos tipus de sobrassada, du una etiqueta, que garanteix que la sobrassada és autèntica Sobrassada de Mallorca i no es tracta d'una imitació.

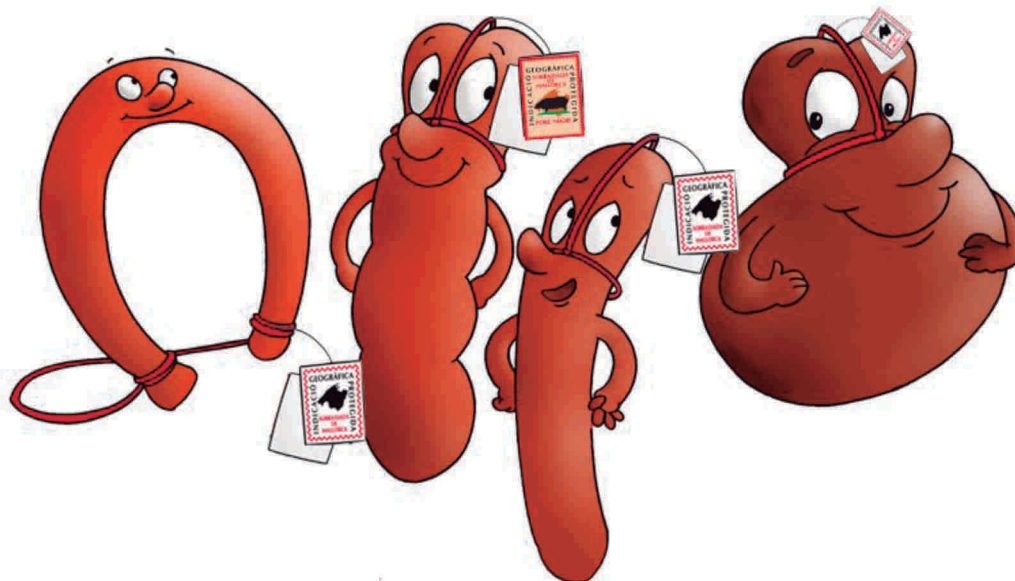
Sobrassada de Mallorca: elaborada amb carn de porc, amb el segell



Sobrassada de Mallorca de porc negre: s'elabora únicament amb carn de porc negre, amb el segell



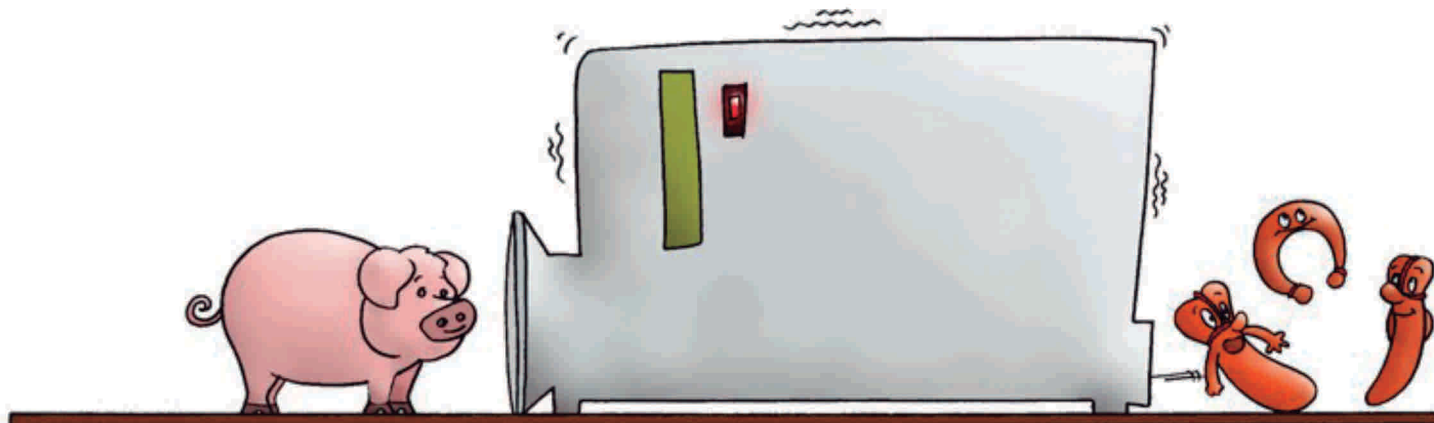
Tipus de Sobrassada de Mallorca



Vénen determinades pel tipus de budell que s'ha emprat per embotir la sobrassada. Bàsicament són:

- **Llonganissa:** es fa amb budells prims i pot arribar als 50-60 cm. Es pot menjar després d'una setmana de maduració.
- **Sobrassada prima:** es fa amb budells una mica més amples. Fa 3-4 cm de diàmetre i 25-30 cm de llargària.
- **Sobrassada arriçada:** es fa amb budells gruixut.
- **Culana:** es fa amb el budell culà (recte). És llarga i gruixada i pot fer entre 30 i 50 cm.
- **Bufeta:** es fa amb la bufeta. Pot arribar a pesar 8 kg.
- **Bisbe:** es fa amb l'estómac.
- **Poltrú:** es fa amb el budell cec.

Procés d'elaboració de la Sobrassada de Mallorca



El procés d'elaboració consta de les parts següents:

Capolament: mitjançant una màquina es capolen la carn magra i la xulla.

Pastament: a la carn capolada s'incorporen la sal, el pebre vermell i el pebre coent, i es barreja bé fins que s'aconsegueix una distribució homogènia dels ingredients.

Embotit: la pasta s'introdueix dins els budells i se'n fermenten o cusen els extrems.

Assecat i maduració: una vegada embotides, les sobrassades es pengen al rebost durant

un temps variable d'acord amb el gruix de les peces.

Durant la darrera etapa l'embotit perd aigua i es produeixen una sèrie de processos bioquímics gràcies als quals la sobrassada adquireix l'aroma, el color i el sabor típics.

Les llonganisses es poden menjar en pocs dies; les sobrassades més primes, aproximadament, un mes després, i les més grosses és millor reservar-les per a l'estiu.

Indicació geogràfica protegida Sobrassada de Mallorca

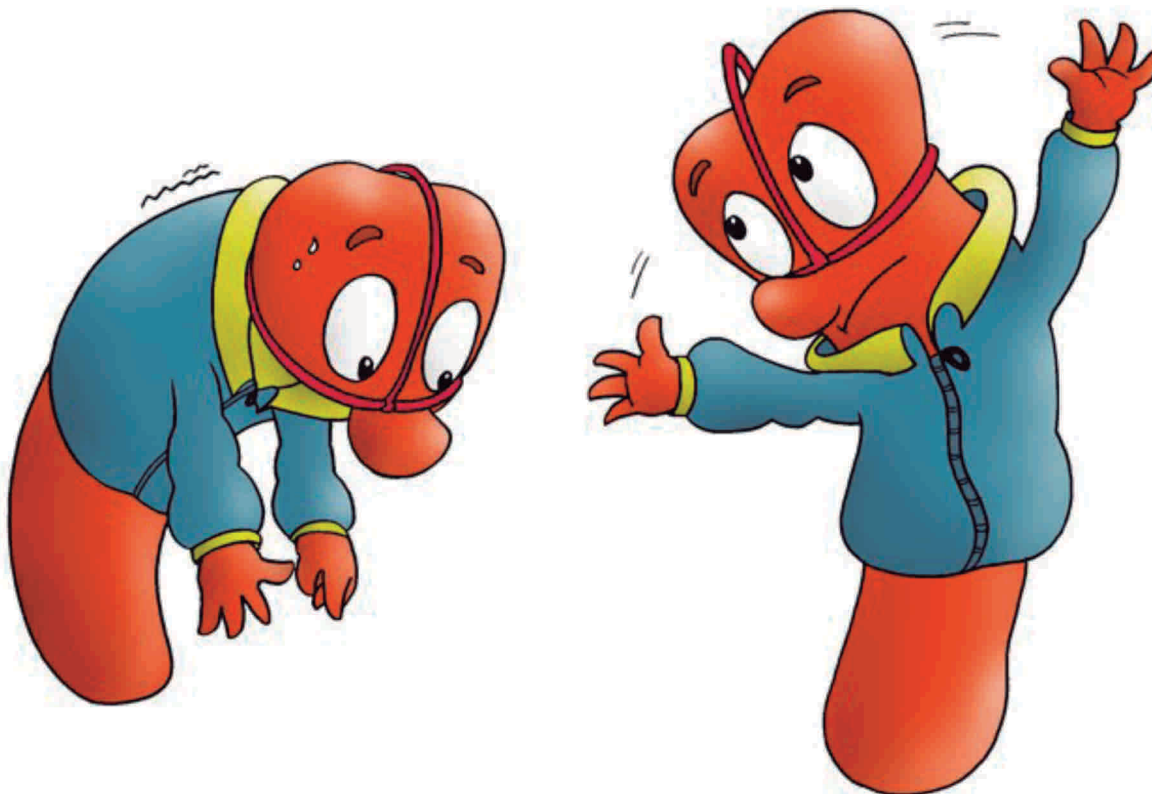


Indicació geogràfica protegida (IGP): nom d'una regió utilitzada per designar un producte agrícola o alimentari originari de la zona geogràfica en qüestió, que tenguin alguna qualitat, reputació o característica que sigui atribuïble al medi geogràfic. El producte s'ha de produir, transformar o elaborar a la zona geogràfica delimitada.

La Sobrassada de Mallorca amb indicació geogràfica protegida ha de dur el logotip europeu de IGP i s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca i ha de complir una sèrie de condicions que s'indiquen en el mateix Reglament de la indicació geogràfica protegida.

Així, per exemple, el Reglament determina les proporcions dels ingredients, prohibeix expressament l'ús de colorants i indica les característiques exteriors, sensorials i fisicoquímiques que han de tenir les sobrassades emparades sota aquesta IGP.

Sobrassada de Mallorca: nutrició i salut



La Sobrassada de Mallorca és un aliment que conté elements minerals com el ferro, que ajuda a disminuir el cansament i la fatiga. També és una font de vitamines com la E, B1, B2 i B3.

El pebre vermell, a més d'intervenir essencialment en el sabor de la sobrassada, actua també com a conservant natural i aporta vitamines, entre les quals destaca la vitamina E.

Consells

S'ha d'emmagatzemar en llocs frescs, secs, amb bona ventilació i protegida de la llum directa.

Fora del frigorífic, cal tenir cura de protegir el tall i mantenir-la en llocs amb una temperatura no gaire elevada.

Cal treure-les del frigorífic un poc abans i consumir-les en breu espai de temps.

Durant l'hivern s'acostuma a consumir sobrassades més primes, tant crues com torrades.

Si es vol consumir sobrassada de peces grosses, és aconsellable adquirir-la en porcions petites que es facin en el lloc mateix de la compra habitual i conservar-les al frigorífic.

A les matances, que tradicionalment a molts llocs de Mallorca comencen a fer-se per Tots Sants, sol ser costum fer la primera berenada del matí encetant les darreres sobrassades que queden de l'any anterior.

Durant l'estiu s'enceten les més gruixudes, perquè necessiten un temps per assecar-se i es poden conservar més d'un any.



Full de tast

Característiques olfactives				
Pebre vermell	Gens	Poc	Molt	
Xulla	Gens	Poc	Molt	
Carn magra	Gens	Poc	Molt	
Característiques visuals				
Mida de les partícules blanquinoses	Petites	Mitjanes	Grosses	
Nombre de partícules blanquinoses	Cap	Poques	Moltes	
Presència de partícules obscures	Cap	Poques	Moltes	
Color	Vermell	Vermell marronós	Vermell rosat	Vermell ataronjat
Característiques de textura				
Untuositat	Baixa	Mitjana	Elevada	
Elasticitat	Sí		No	
Adhesivitat	Gens	Poca	Molta	
Duresa	Baixa	Mitjana	Elevada	
Sabor i sensacions				
Àcid	Baixa	Mitjana	Elevada	
Salat	Baixa	Mitjana	Elevada	
Gust a pebre vermell	Gens	Poc	Bastant	Molt

CARACTERÍSTIQUES SENSORIALS DE LA SOBRASSADA DE MALLORCA

- La forma exterior és la característica del tipus de budell emprat. Al tacte, la superfície és rugosa, untuosa, tova i gens elàstica.
- És de color vermell ataronjat.
- Té un tall finament vetós a causa del greix que conté, la qual cosa li confereix un cert aspecte marbrenc. Al tall, s'observen partícules blanques i obscures distribuïdes heterogeniament i, quan es romp, s'observen filaments.
- En boca, és adhesiva i granulosa i deixa una important porció insoluble.
- Es reconeix l'aroma de pebre vermell i de pebre coent.
- El sabor no és ni dolç ni amarg. Es pot percebre el sabor salat i en alguna peça es pot trobar la sensació abrasiva, segons la quantitat de pebre coent emprat.

La Sobrassada de Mallorca i la gastronomia



La Sobrassada de Mallorca es pot consumir de moltes maneres:

- Escampada sobre una llesca de pa, on, possiblement, s'assaboreixin millor les seves qualitats, però també amb infinitats de formes culinàries típiques de Mallorca, com són: les ensaïmades de tallades, les panades...
- Sobrassada de Mallorca amb mel.
- Sobrassada de Mallorca torrada.
- Sobrassada de Mallorca amb sucre.

Receptes

Salsa de tomàtiga amb Sobrassada de Mallorca

Ofegau la ceba i l'all amb l'oli, afegiu-hi la tomàtiga ratllada i condimentau amb sal pebre bo.

Afegiu-hi la Sobrassada de Mallorca i deixau-ho coure 10 minuts. Acompanyau la salsa amb arròs, pasta, verdures bullides....

Ingredients

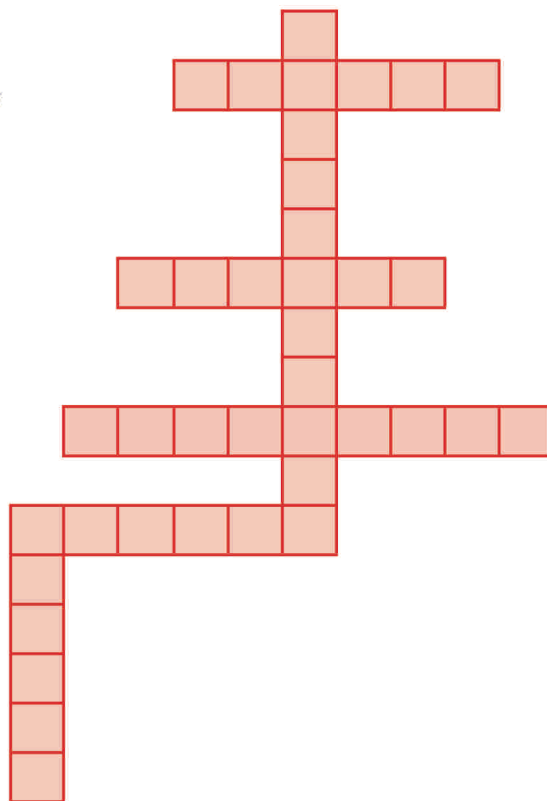
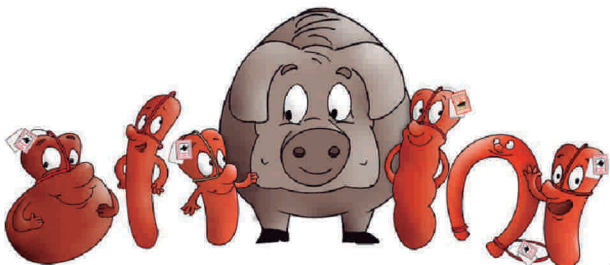
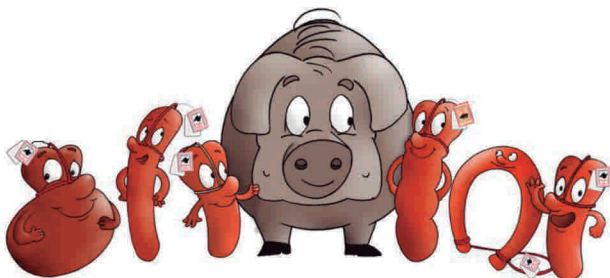
150 g de Sobrassada de Mallorca
500 g de tomàtiques madures
1 ceba
1 dl d'Oli de Mallorca
1 gra d'all tallat menut
Sal i pebre bo

Passatemps

1. Aquests mots encreuats contenen el nom d'algunes de les sobrassades més típiques de Mallorca. Completa'ls correctament.

1. Es fa amb el budell cec.
2. Es fa amb el budell culà.
3. Es fa amb el budells gruixuts.
4. Es fa amb la bufeta i pot arribar a pesar 8 kg.
5. Es fa amb l'estómac.
6. Es fa amb budells primos i pot arribar als 50-60 cm.

2. Pots trobar les cinc diferències?



3. Acaba d'omplir el logotip amb les lletres oportunes i els colors adequats.



Per treballar després



A quina època de l'any es fan les matances?.....

.....
.....

Quines espècies utilitzam per condimentar la Sobrassada de Mallorca?.....

.....
.....

La Sobrassada de Mallorca té sempre la mateixa forma? Si no és així, explica per què.....

.....
.....

Quin tipus de carn de porc s'utilitza per elaborar la Sobrassada de Mallorca?.....

.....
.....

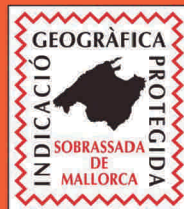
Com maduren les sobrassades? Assenyala les respostes correctes:

- ♦ Ajagudes
- ♦ Penjades al rebost
- ♦ Damunt canyissos
- ♦ En cambres de maduració
- ♦ Dins capsas

UNITATS DIDÀCTIQUES

El gust dels Aliments de les Illes Balears

Sobrassada de Mallorca



El gust dels Aliments de les Illes Balears

3. Sobrassada de Mallorca

