



ELABORACIÓ DEL TORRÓ A CASA

Utensilis i eines per a la elaboració de dolços a la llar.

Col·leccions: [La Llar](#), [Utensilis i objectes de la llar](#)

DESCRIPCIÓ

L'ametlla i el cacau eren, ja fa uns anys, productes habituals als habitatges de Picassent, i donaven peu a l'elaboració de diversos tipus de dolços de manera artesanal en les mateixes cases.

Per a fer els dolços d'ametlla o cacau, era necessari primer ratllar o moldre el producte. La manera de moldre era amb el «molinet», un aparell dissenyat per a fixar-se a una taula o banc, que constava d'un dipòsit quadrat superior, un tap de fusta que encaixava en el dipòsit, un rall circular intern foradat amb osques, i una eixida cilíndrica al costat inferior.

El funcionament era senzill. El producte era introduït pel dipòsit superior sense omplir-lo del tot. A continuació amb una mà s'agafava el tap de fusta i s'introduïa pel dipòsit, compactant els fruits cap al rallador circular intern. Mentrestant, amb l'altra mà, es donava voltes a una maneta que feia girar la ratlladora, trossejant els fruits, que queien al compartiment circular inferior. Aquest, a l'estar destapat, permetia bolcar el producte molt en un plat o altre recipient. Com a curiositat cal comentar que, per a evitar que el rallador rosegara el tap de fusta una vegada ratllat el cacau o l'ametlla, l'extrem interior estava rematat amb forma circular.

A continuació es podien elaborar els dolços. El motle que apareix a les fotografies era utilitzat per a la confecció de pastilles de torró, habitualment en dies a prop de la festa de Nadal. Aquest es tracta d'un motle xicotet, hi havia altres motles un poc més grans.

La manera de fer les pastilles era també molt senzilla: en el motle es col·locava un paper que sobreexia per les vores, i s'omplia de la pasta de cacau prèviament elaborada. Quan estava ben ple el motle, el paper era doblegat, tapant tota la forma de la pastilla, i aleshores era tret el motle. Una vegada fetes totes les pastilles que donava la pasta, era guardat fins a la següent ocasió.

ALTRES DADES Propietat

[Privada](#)

