Las deliciosas AVENTURAS DE LOS HERMANOS ROCA

Despierta la curiosidad científica a través de la cocina

JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA

Ilustraciones de Laufer

DESTINO

Las deliciosas AVENTURAS DE LOS HERMANOS ROCA

Despierta la curiosidad científica
a través de la cocina

JOAN, JOSEP Y JORDI ROCA

Ilustraciones de Laufer

DESTINO

DESTINO INFANTIL Y JUVENIL, 2021
infoinfantilyjuvenil@planeta.es
www.planetadelibrosinfantilyjuvenil.com
www.planetadelibros.com
Editado por Editorial Planeta, S. A.

© del texto: Joan, Josep y Jordi Roca, 2021
Con la colaboración de Héloïse Vilaseca y Bernat Guixer
© de las ilustraciones: Laura Fernández Arquisola (Laufer), 2021

© Editorial Planeta S. A., 2021
Avda. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona
Primera edición: noviembre de 2021
ISBN: 978-84-08-24938-2
Depósito legal: B. 16.458-2021
Impreso en España

El papel utilizado para la impresión de este libro está calificado como
papel ecológico y procede de bosques gestionados de manera sostenible.

No se permite la reproducción total o parcial de este libro ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea este electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito de los titulares del *copyright*. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Arts. 270 y siguientes del Código Penal).
Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

EL CELLER DE CAN ROCA

Como puedes ver en el plano de las páginas 8 y 9, El Celler de Can Roca es un sitio lleno de vida. Desde primera hora la cocina es un bullicio. Los proveedores entran y salen mientras traen las provisiones y, a medida que llegan, se ordenan en el almacén. Los jefes de cocina se encargan cada día de pedir los ingredientes según lo que se necesita: verduras, pescados, carnes, legumbres, cereales y... ¡mucho más! Los cocineros preparan la *mise en place*, es decir, todo lo que necesitan para acabar al momento los platos para los comensales. Después lo que hacen es lavar, cortar, precocer o cocer, preparar las salsas...

La cocina está dividida en partidas especializadas según las preparaciones: cuarto frío, *snacks*, entrantes, pescados, carnes y pastelería. También está la cocina de producción, donde se llevan a cabo las elaboraciones de grandes cantidades y de preparaciones largas que, al acabar, se entregarán a las otras partidas para el servicio.

En la zona de lavado, se van limpiando los utensilios de cocina a medida que se utilizan.

Mientras la cocina es un hervidero, los camareros preparan el comedor: colocan las mesas según los comensales que habrá en cada una y limpian copas y cubiertos para que todo esté impecable para el servicio. A la vez, en recepción se atienden llamadas y correos de clientes y se gestionan las reservas, y los *sommeliers*, que son los camareros encargados de las bebidas (especialmente de los vinos), preparan las que se van a servir.

Y cuando todo está listo, justo antes del servicio, el equipo de El Celler de Can Roca va a comer al restaurante Can Roca.

Y cuando llegan los comensales empieza el servicio. Un baile perfectamente sincronizado y dirigido por Joan, Josep y Jordi con la ayuda de los jefes de cocina y de sala.

Los camareros reciben a los clientes y les ayudan a acomodarse en su mesa, y las diferentes partidas empiezan a preparar la comida. Cuando los platos están listos, los camareros los llevan a las mesas, donde los presentan a los comensales. A la vez, los *sommeliers* presentan y sirven los vinos que acompañan cada plato. Esta danza de cocineros, camareros y *sommeliers* puede durar más de 3 horas.

El menú consiste en una serie de etapas con distintos tipos de platos: bocados, entrantes, pescados, carnes, platos principales y postres. Para acompañar los menús, se puede escoger entre las bebidas de la carta u optar por maridarlos. De esta forma, se degusta una bebida especial y pensada para cada plato.

Al final, se sirven los *petit fours* y los bombones de chocolate, que se pueden acompañar con bebidas de sobremesa.

Y mientras los clientes disfrutan de la sobremesa es hora de acabar de limpiar los platos y las copas, pero también todos los utensilios de cocina. Hay que dejar la cocina impecable para empezar un nuevo servicio. Cuando los clientes se van, los camareros preparan la sala y dejan el espacio limpio y listo.

Y por la noche vuelve a repetirse el mismo ciclo para recibir a los comensales de la cena...

BAR - RESTAURANT
Restaurant
Can Roca

CAN ROCA

En Can Roca la cocina funciona desde bien temprano. Por la mañana se sirven bocadillos y tapas frías a los clientes que van a desayunar. En la barra, el camarero prepara cafés sin cesar para toda la clientela del barrio.

A la vez, los cocineros y las cocineras preparan la *mise en place*, los ingredientes y todas las recetas que necesitan para hacer los platos del menú del día.

Cada día de la semana, el restaurante tiene un menú distinto que se repite semana tras semana. El menú consta de un entrante (ensalada verde, gazpacho, huevo o consomé), primer y segundo plato y postres.

El cliente puede elegir su primer y segundo plato entre tres propuestas cada día. Pero las recetas estelares son: los calamares a la romana de los lunes, los macarrones del martes, las habitas del miércoles, el arroz del jueves y los canelones de la Montse del viernes.

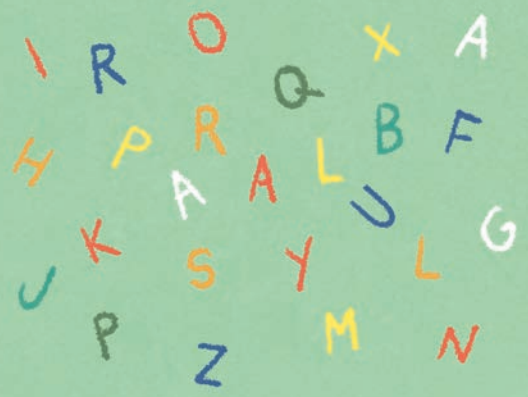
A las 12 del mediodía en la sala de Can Roca hay un bullicio tremendo: todo el personal de El Celler de Can Roca y del mismo Can Roca comen antes de empezar el servicio a los clientes. Mientras tanto, en la cocina, Montse y los tres hermanos comen de pie y hablan del día y de las cosas importantes de la semana.

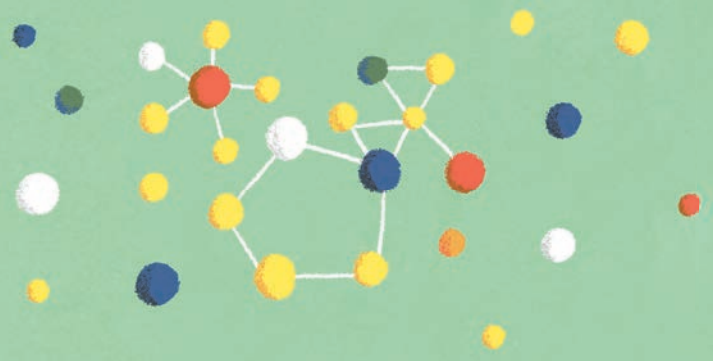
Después de la comida del personal, los camareros y las camareras preparan las mesas en el comedor para los clientes, que empiezan a llegar a la una. A medida que entran, los clientes se van sentando en las mesas libres. Si no hay, normalmente esperan un rato en la barra o en la terraza tomando algo. Tras la comida, se sirven los cafés y las infusiones antes de que los clientes vayan a pagar a la barra. Normalmente, los clientes están en Can Roca entre una hora y una hora y cuarto.

Al terminar el servicio, que es hacia las 4 de la tarde, se acaban de lavar platos, cubiertos y copas. Se barre y se friega el suelo de la sala y de la cocina, que quedan perfectamente limpios. A partir de esta hora el bullicio de la sala desaparece y da paso a la tranquilidad, ya que solo quedan algunos clientes que vienen a merendar al bar. Desde hace unos años no se sirven cenas en Can Roca, solo el personal de El Celler de Can Roca vuelve a las siete de la tarde para cenar antes de su servicio de la noche.

¿QUÉ ES UNA MOLÉCULA… Y QUÉ LUGAR OCUPA EN LA COCINA?

Todo lo que existe a nuestro alrededor está formado por materia. Y toda la materia está compuesta por átomos, que son como las letras que forman las palabras.

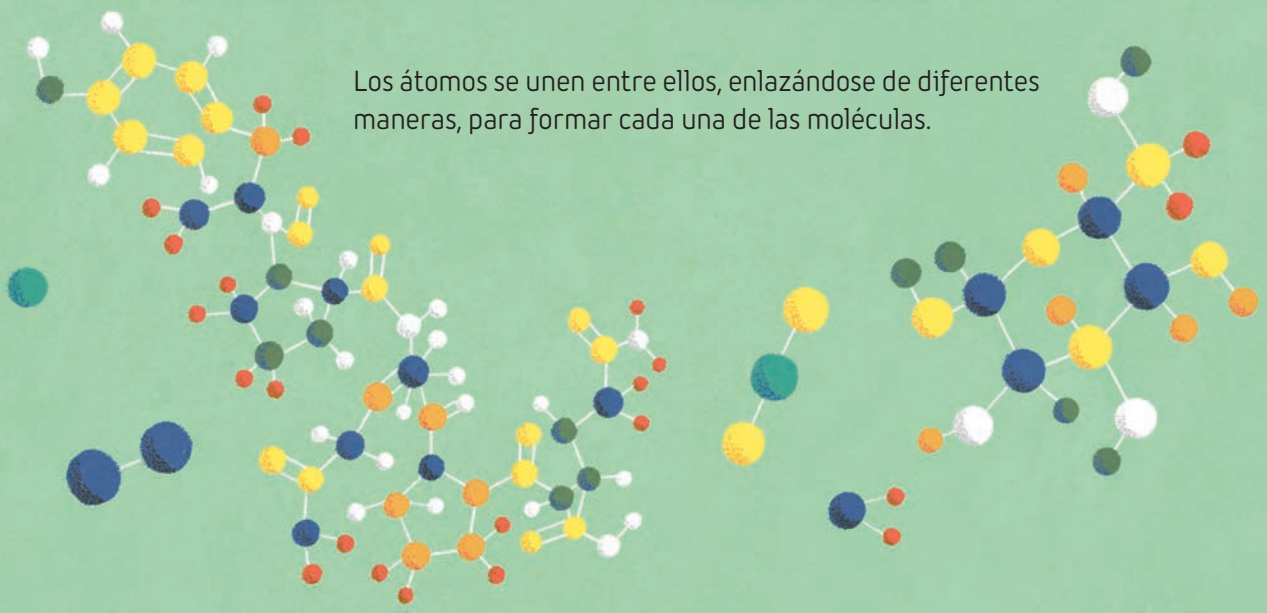




Es decir, el texto que estás leyendo sería la materia, las palabras que lo componen, las moléculas, y, por último, están las letras, o sea, los átomos.

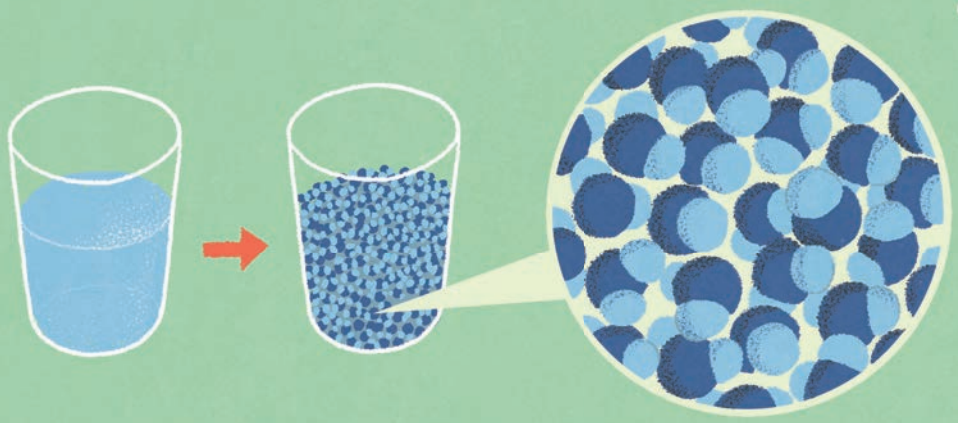
Si quieres crear una palabra, necesitarás un alfabeto. De igual manera, si quieres construir moléculas, deberás tener átomos.

Los átomos se unen entre ellos, enlazándose de diferentes maneras, para formar cada una de las moléculas.



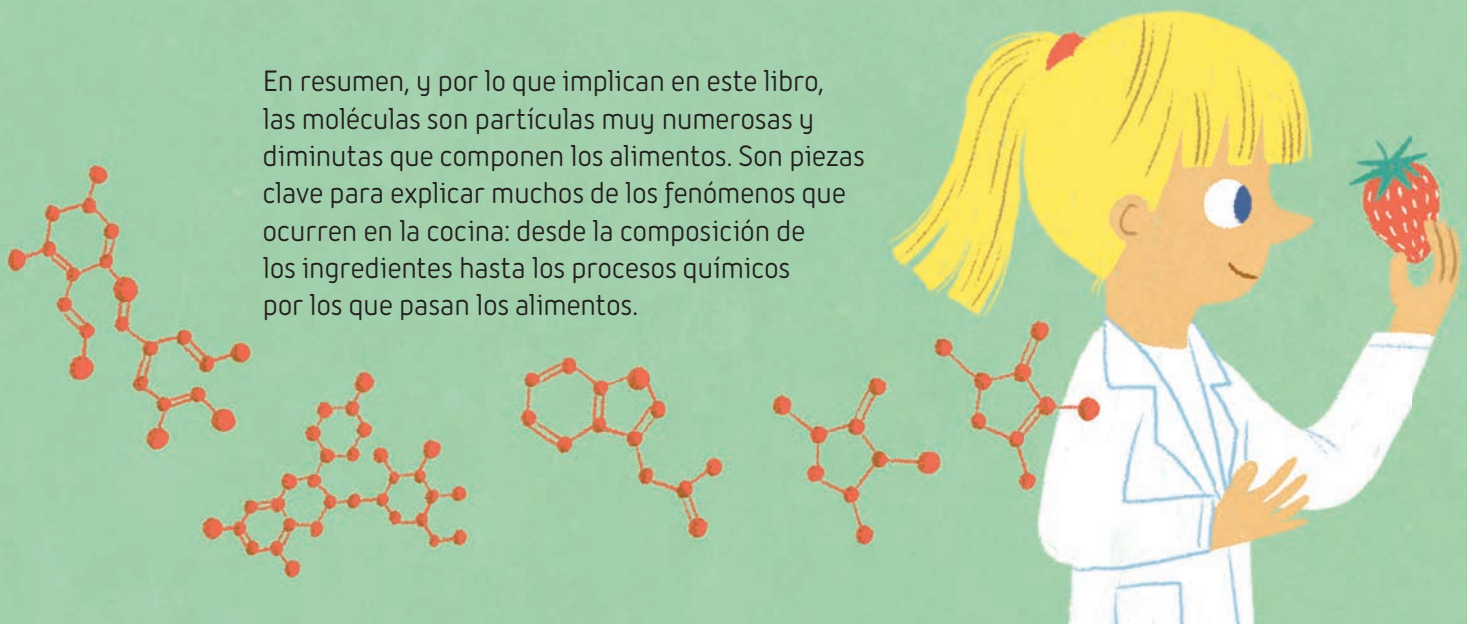
Como la mayoría de las moléculas son demasiado pequeñas para ser visibles, hay que imaginárselas.

Cuando se juntan muchas moléculas, pueden formar estructuras muy diversas: un árbol, una pantalla de ordenador, una fresa, este libro, etc.



En cada alimento hay muchísimas moléculas. Por ejemplo, en un vaso de agua, hay millones y millones de ellas.

En resumen, y por lo que implican en este libro, las moléculas son partículas muy numerosas y diminutas que componen los alimentos. Son piezas clave para explicar muchos de los fenómenos que ocurren en la cocina: desde la composición de los ingredientes hasta los procesos químicos por los que pasan los alimentos.



A la caza de plantas silvestres

Había una vez, hace no tanto, un muchacho de nombre Pere que soñaba con ser cocinero. Con infinito esfuerzo, logró un trabajo como ayudante de cocina en El Celler de Can Roca.

—Pere, ¿podrías ir a buscar hojas de hinojo al huerto, por favor? —le pidió un día Joan—. Tiene ramas con hojas en forma de aguja —le dijo con una sonrisa, al ver su cara de confusión.

En el huerto, Pere empezó a revisar la parcela centímetro a centímetro y al fin encontró esas ramitas con hojas de aguja. Y entonces vio otras, más verdes y puntiagudas. ¡Y luego otras casi iguales, pero con hojas más largas!

—Uf, ¿cuál será el hinojo? —El pobre Pere no conseguía aclararse.

—Es ese de ahí, hijo. El de la derecha es romero y el de ahí es tomillo —oyó el chico a sus espaldas. Era la señora Montse, la madre de Jordi, Josep y Joan. A ella también le gustaba cuidar del huerto y lo hacía con mucho cariño.

—¡Hala! ¿Cómo puede distinguirlas tan fácilmente? —preguntó Pere.

—Verás, de pequeña siempre iba con mi hermana a hacer la compra al mercado de Amer. Como en aquellos tiempos la comida escaseaba, nos teníamos que fijar bien en las plantas de los montes, porque, si sabes lo que buscas, casi siempre conseguirás algo para llevarte a casa...

»Así aprendí a reconocer todas las plantas de aquí, cuáles se pueden comer, cuáles no, dónde y cuándo se encuentran, ¡todo lo que hay que saber! Porque tan importante es estudiar, como lo hacéis vosotros, como lo es explorar y experimentar...

Pere se dio cuenta de lo valiosa que era aquella lección, así que empezó a devorar libros y a recorrer todos los campos y montes que podía, para conocer y cocinar cada vez más las valiosas plantas de su entorno.