

4

UNITAT
DIDÀCTICA

Els Aliments de les Illes Balears L'Ensaimada de Mallorca

Història
Procés d'elaboració
Nutrició
Activitats



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca

Els Aliments de les Illes Balears

L'Ensaïmada de Mallorca

2

Índex

Salutació de la Consellera _____	3
Història de l'Ensaïmada de Mallorca _____	4
Tipus d'Ensaïmada de Mallorca _____	5
Procés d'elaboració _____	6
La indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca _____	8
L'Ensaïmada de Mallorca: nutrició i salut _____	9
Consells _____	10
Full de tast de l'Ensaïmada de Mallorca _____	11
L'Ensaïmada de Mallorca i la gastronomia _____	12
Passatemps _____	13
Activitats en grup _____	14
Notes de l'alumnat _____	15



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca

Salutació de la Consellera

Les nostres illes, situades a la part occidental de la Mediterrània, compten amb quatre estacions molt diferenciades i amb una gran diversitat geogràfica, on es produeix una gran varietat de plantes i animals.

Els agricultors i ramaders de les Illes Balears són els qui tenen cura de les nostres terres, cultius i bestiar. Així mateix, els pescadors gestionen la nostra mar. Tots plegats s'encarreguen d'oferir-nos aquests aliments.

La Conselleria d'Agricultura i Pesca és la responsable, dins el Govern de les Illes Balears, de vetllar perquè els aliments illencs siguin de qualitat i respectin el medi ambient.

Des de la Conselleria d'Agricultura i Pesca us convidam a participar activament en les activitats que us proposam. L'objectiu és que, com a ciutadans d'aquesta terra, coneguen els aliments de qualitat de les nostres illes, els estimen, els defensen i també que els doneu a conèixer als vostres amics i familiars sempre que en tenguen l'ocasió.

Mercè Amer Riera

Consellera d'Agricultura i Pesca



Història de l'Ensaïmada de Mallorca

L'origen de l'Ensaïmada de Mallorca és incert. Segons alguns historiadors i gastrònoms és d'origen hebreu, perquè sembla que un pastisser jueu ja en serví al rei Jaume I. D'altres suposen que és d'origen àrab, tal vegada perquè la forma de l'ensaïmada recorda el turbant dels musulmans.

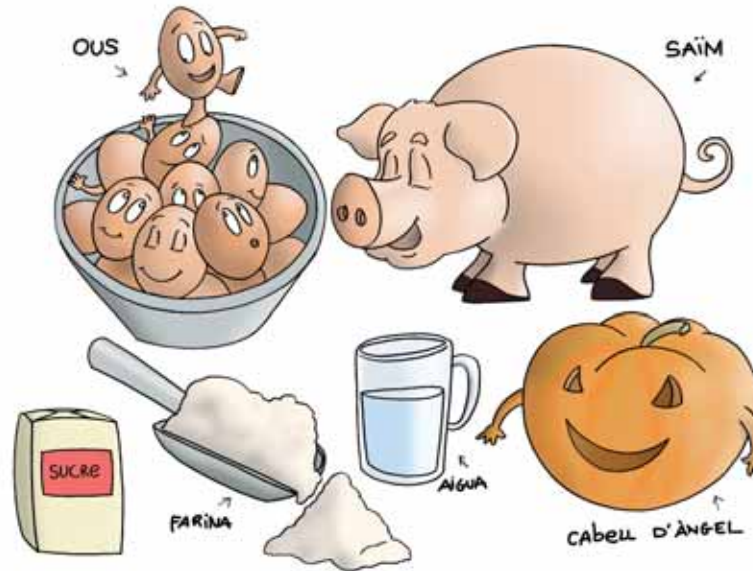
Ja en el segle XVII es troben les primeres referències escrites sobre l'ensaïmada, que es consumia a festes i celebracions. A partir del segle XVIII el consum de l'ensaïmada es va estendre entre la classe mitjana i l'alta, que la menjaven habitualment en els berenars acompanyada d'una tassa de xocolata.

Durant el segle XIX l'ensaïmada aconseguí una important popularitat fora de l'illa de Mallorca, i s'editaren moltes publicacions en què s'hi feia referència i que la vinculaven a la major de les Balears.

Probablement les ensaïmades originals varen ser lliures, sense cap tipus de farciment, i posteriorment en varen aparèixer de moltes varietats, diferenciades pel tipus de farciment i per la cobertura.



Tipus d'Ensaïmada de Mallorca



L'Ensaïmada de Mallorca s'elabora amb els ingredients següents:

- farina de força
- ous
- aigua
- saïm
- sucre
- massa mare (farina, aigua i llevat)
- cabell d'àngel (segons si es tracta d'una Ensaïmada de Mallorca o d'una Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel)

El llevat és el responsable de la fermentació i està format per microorganismes que consumeixen sucres per produir un gas (diòxid de carboni) i alcohol. El gas fa pujar la massa i l'alcohol es destrueix amb la cocció.

Els tipus d'Ensaïmada de Mallorca són:

***Ensaïmada de Mallorca:** denominació tradicional que fa referència a la que no duu cap tipus de farcit o cobertura.*
***Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel:** elaborada amb els mateixos ingredients que la llisa, però amb el farciment de cabell d'àngel.*

Procés d'elaboració

El procés d'elaboració consta de les passes següents:

1



2



***Pastat:** es pasten la farina, l'aigua, el sucre, els ous i el llevat, en un procés successiu i complex.*

4



***Fermentació:** la pasta es deixa fermentar durant un temps mínim de 12 hores. Després d'aquest procés, la massa ha augmentat significativament de volum.*





Laminat: s'estira la massa a fi d'obtenir una làmina fina, que es cobreix de saïm. Contribueix a donar-li el fullat característic. S'hi posa el cabell d'àngel, si l'ensaïmada n'ha de dur.

5

Enfornat: es cou al forn. Aquest procés té molta influència en la textura final de la pasta, ja que així s'obté un espai entre capa i capa que dóna lloc a l'aspecte característic de pasta fullada de l'Ensaïmada de Mallorca.

A Mallorca hi ha forns de llenya molt antics que encara s'empren.



3

Enrotllat: s'enrodilla la làmina sobre si mateixa, s'estira i se'n fa una espiral, de dues voltes com a mínim, en el sentit de les agulles del rellotge.

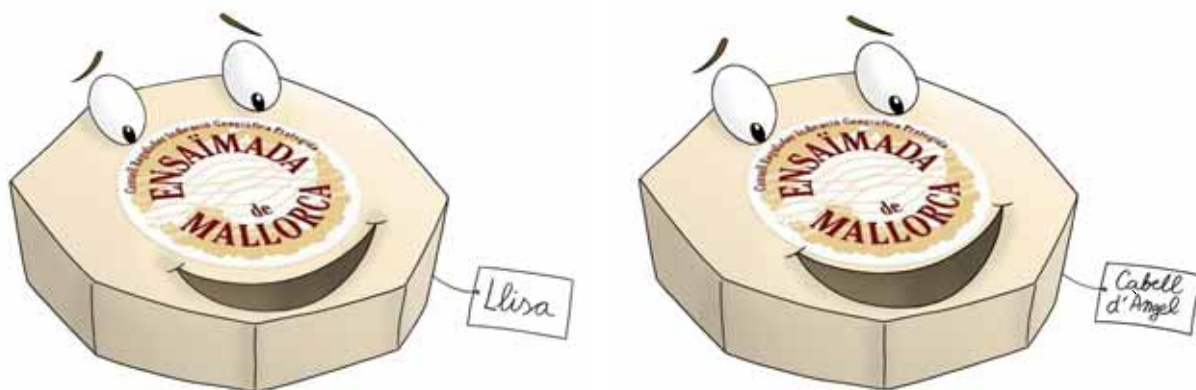
7



6

Ensucrat: s'empolvora la coberta amb sucre en pols.

La indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca



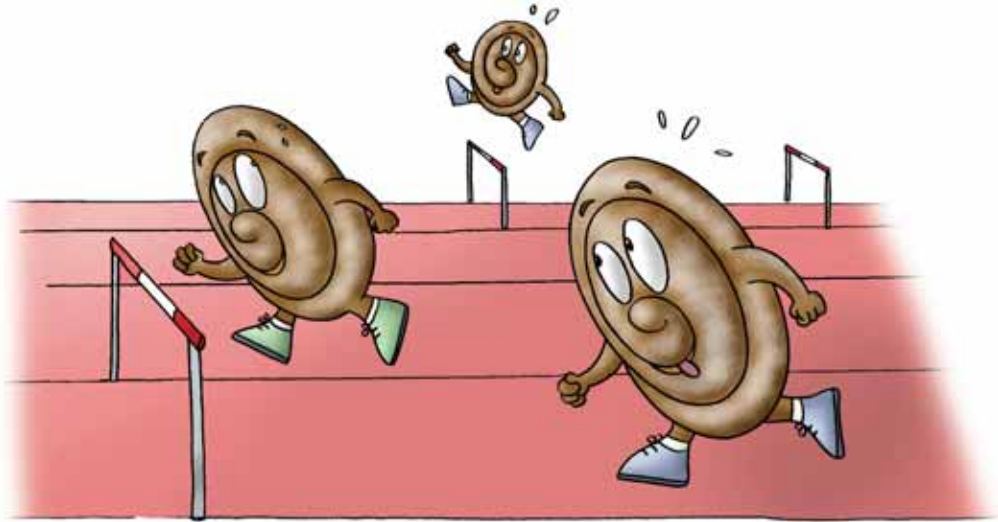
Per poder comercialitzar una ensaimada amb la **indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca**, s'ha d'haver elaborat a l'illa de Mallorca, ha de ser llisa o de cabell d'àngel i ha de complir una sèrie de característiques, que s'indiquen en el Reglament de la **indicació geogràfica protegida Ensaïmada de Mallorca**. Aquest determina les proporcions dels ingredients, especifica les fases del procés d'elaboració i indica les característiques exteriors, sensorials i fisicoquímiques que han de tenir les ensaimades emparades per la **indicació geogràfica protegida**.

El Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida (IGP) Ensaïmada de Mallorca és l'organisme que certifica el producte Ensaïmada de Mallorca. Actualment disposa de més de 50 empreses inscrites en el seu registre d'elaboradors.

La identificació de les pastisseries i els forns que elaboren l'Ensaïmada de Mallorca es fa mitjançant una placa, amb l'emblema del Consell Regulador, que figura a un lloc visible de cada establiment.

Les ensaimades emparades per la IGP es comercialitzen amb un precinte de garantia numerat del Consell Regulador.

L'Ensaïmada de Mallorca: nutrició i salut



- 1. El valor calòric mitjà és de 475 kcal/100 g. Per tant, es tracta d'un producte energètic, a causa de l'elevat contingut en greixos, sucres i midó.*
- 2. Respecte a l'aportació de nutrients, l'Ensaïmada de Mallorca aporta lípids, que provenen del saïm i dels ous; proteïnes, que provenen dels cereals i dels ous, i glúcids, que són els nutrients majoritaris i que inclouen el sucre i el midó procedent de la farina, i suposen el 40% de la composició total.*

Consells

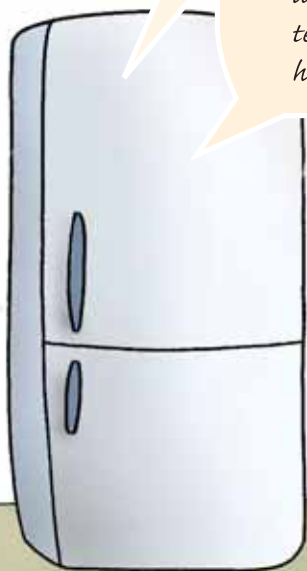
No fa falta conservar l'Ensaïmada de Mallorca en el frigorífic, si bé es recomana que es mantengui en llocs frescs i embolicada amb paper perquè no s'assequi.

És important que els consumidors s'avesin a comanar l'Ensaïmada de Mallorca amb antelació, atès el temps que s'ha de menester per elaborar-la.

L'Ensaïmada de Mallorca de cabell d'àngel es conserva durant més temps, a causa de l'efecte humidificador de la confitura.

L'Ensaïmada de Mallorca s'ha de comercialitzar en peces senceres, envasades en caps de cartó o embolicades amb material que asseguri la protecció del producte.

L'Ensaïmada de Mallorca que més es consumeix és la de mida grossa, encara que, les de mida petita es mengen tradicionalment com a quemullar.

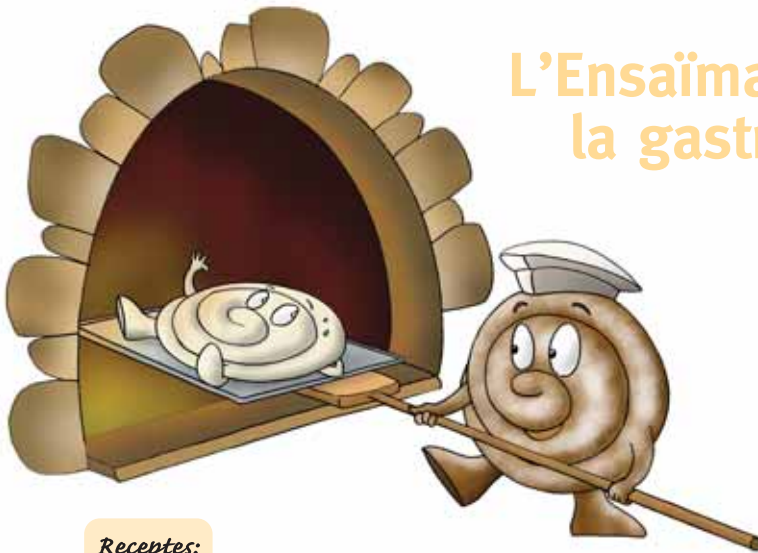


Full de tast de l'Ensaïmada de Mallorca



Característica o propietat sensorial	Vertader	Fals
Forma circular.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Enrotllada en espiral, seguint el sentit de les agulles del rellotge.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Color uniforme en tot el pastís (de dalt a baix).....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura ondulada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura brillant.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura ensucrada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura marró daurat (elimina u-ne el sucre si en duu).....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura cruixent.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cobertura trencadissa.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Base untuosa.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Base ensucrada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Base de color més clar que l'interior.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Base adhesiva.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aroma bescurtada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aroma de saïm.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Aroma anisada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Característica o propietat sensorial	Vertader	Fals
Interior de color blanc os.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interior granulós.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interior fullat.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interior bla.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Interior friable.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Àcida.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Salada.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dolça.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Amarga.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Picant.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gust de saïm.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gust de fruita seca.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Farcida de cabell d'àngel.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cabell d'àngel filamentós.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cabell d'àngel ataronjat.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Farciment dolç.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Farçiment amb gust de llimona.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cabell d'àngel elàstic.....	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>



L'Ensaïmada de Mallorca i la gastronomia

Receptes:

Púding

Mesclarem els ous amb la llet i el sucre. Quan estigui tot mesclat posarem dins el recipient l'Ensaïmada de Mallorca feta bocinets. Prèviament haurèm preparat una cassola, amb què enforbarem el pastís, i prepararem sucre cremat dins una paella: una cullerada d'aigua i sucre, remenant tot el temps perquè no es cremi. Finalment podem posar tota la pasta preparada i deixar-ho al bany maria dins el forn uns 15 minuts.

Ensaïmada de Mallorca amb gelat

Tan simple com és acompanyar una copa de gelat amb una Ensaïmada de Mallorca.

Ensaïmada de Mallorca amb xocolata

Per passar un horabaixa d'hivern en companyia no hi ha res millor que una bona tassa de xocolata acompanyada d'una Ensaïmada de Mallorca.

Ingredients:

- 8 ous
- 1 litre de llet
- 8 cullerades de sucre
- 1 Ensaïmada de Mallorca de 60 g, més o menys (al gust)

- 1 Ensaïmada de Mallorca
Gelat d'ametles, de xocolata, o del gust que més agradi

- 1 Ensaïmada de Mallorca
Tassa de xocolata calenta

Passatemps

1. Fes correspondre la primera columna amb la segona:

Enrotllat	Mescla dels ingredients
Enfornat	Cocció
Pastat	“Pujar” la massa
Laminat	Donar forma
Fermentació	Obtenir una làmina prima



2. En aquesta sopa de lletres, troba els noms dels ingredients de l'Ensaïmada de Mallorca. Esbrina quin hi fa falta.

S	O	F	A	R	I	N	A	L
U	U	O	I	A	M	O	L	M
C	S	L	G	H	D	U	A	I
R	A	I	U	S	V	I	S	A
E	P	A	A	S	P	E	B	S
L	L	E	T	M	A	N	T	E

3. Paraules creuades. Pots reconèixer les paraules que s'amaguen dins els grups de lletres?

U R C S E

R N E R F O A R

T C I A M R E F N E O

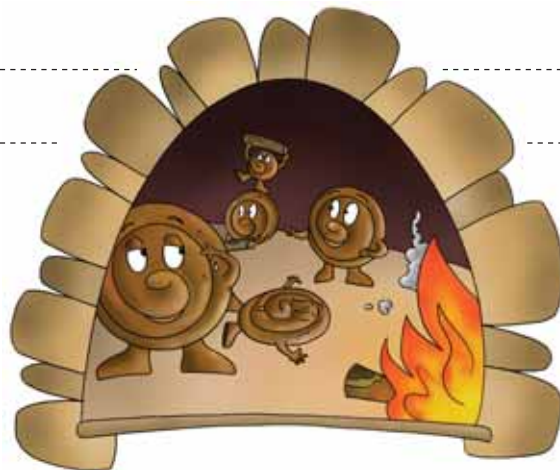
M A Ì S

Activitats en grup

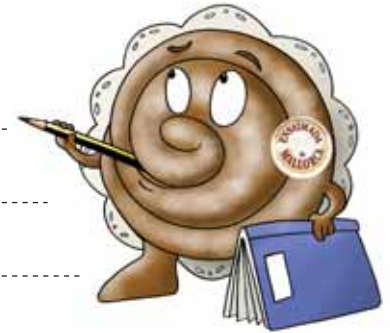
1 *Visiteu un forn on facin
Ensaïmades de Mallorca.*

2 *Proveu de fer vosaltres mateixos una
Ensaïmada de Mallorca.*

3 *Feis un mural dedicat a
l'elaboració de l'Ensaïmada
de Mallorca.*



Notes de l'alumnat



A series of horizontal dashed lines for writing notes, starting from the top left and extending across the page.

Notes de l'alumnat



Notes de l'alumnat



A series of horizontal dashed lines for writing notes.

Notes de l'alumnat



UNITATS DIDÀCTIQUES

Els Aliments de les Illes Balears

L'Ensaimada de Mallorca



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria
d'Agricultura i Pesca

© de l'edició: SEMILLA
Coordinació: Divulgalia
DL: PM-1945/2006
Edició: setembre de 2007

UNITATS DIDÀCTIQUES

Els Aliments de les Illes Balears

4. Ensaimada de Mallorca



Altres títols de la col·lecció



1 L'Oli de Mallorca



2 El Formatge Mahón-Menorca



3 La Sobrassada de Mallorca



5 Agricultura i ramaderia ecològiques



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Agricultura i Pesca