

120. Preparació del formatge (Pollença)

Informador: Miquel Maiol i Seguí

Edat: 74 anys

Transcriptors: J. Veny, L. Pons

Enquestador: J. Veny

Data: 19 agost 1965

120

Preparació del formatge

(Pollença)

əw b'uʎən | prim'e || kwant ,a βoʎ'it | əw k'ɔlən | d,inz um pəð'as | kə sə d'iw |
um ʎoʎəs'e | i w f'ərmən | b,en əstr'ət | i n ək,ep pəð'az | s,urt tot əw s'uʎ | i
dəspw,e ʔə p'ɔzə əmb unəs pr,ensəz ðəm'unt | i st'a | um pərəj d 'ɔrəs | ɔ: mid
d,iə ʃ'ɔ fins kə st,a βen s'ək | (...) əʃ'uʎə | əl r,entən ən s'al || i ðəspw,e tsi |
v,ɔlən gwərð'a | l,untən əmb 'ɔli

120

Preparació del formatge

(Pollença)

Heu* bullen primer. Quant* ha bullit, heu* colen dins un pedaç que se diu un fo-
gasser* i heu* fermen ben estret, i en aquest pedaç hi surt tot eu* suc i després* se
posa amb* unes premses damunt i hi està un parei* d'hores, o mig dia, això, fins que
està ben sec ...

Eixuga, el renten amb sal; i després,* si el volen guardar, l'untan amb oli.