

## > Col d'hivern del baieton

FAMÍLIA: Bràsiques (Crucíferes)

CULTIU: *Brassica oleracea* L.

LLOC DE RECOLLIDA: Calders (Bages)

INFORMANT: Ramon Iglesias

CODI VARIETAT: 418



ESTACIÓ DE SEMBRA: estiu

El **Baieton** és un plat típic d'hivern. A la Cerdanya, del Baiaton en diuen *Trinxat* (la única diferència és que no el xafen tant). El més curiós d'aquest plat és el nom.

Només en diuen baieton o baiaton al Moianès i en algun lloc d'Osona.

Com cuinar el *baieton* o *baiaton*:

Es bullen les **patates tallades a trossos grossos** i les fulles de col (que els hi haurem tret els nervis més gruixuts). Quan és ben bullit, escorrem l'aigua. Xafem amb la cullera de fusta o amb el batedor (remena sopes, mai amb batedor elèctric). Hi anem afegint aigua si en fa falta (la que hem escorregut), fins que quedi ben homogeni i amb la consistència adient (no ha de quedar tant fi com un puré). A part, hem tallat la cansalada en tiretes (rosquillons) i els fregim en una paella amb una mica d'oli; i l'afegim, ben calent, a les patates i col ja xafades. I ja tenim el Baiaton a punt! Podem acompanyar el plat amb un tall de cansalada virada i un tros de butifarra negra. Si ens en sobra, l'endemà, fem passar el baiaton per la paella, el fem voltar com si fos una truita, i ens queda rosset i és boníssim.