

Dicionário de culinária: Pequi

Conheça esse ingrediente bem peculiar da cozinha brasileira em mais uma edição de nosso Dicionário de Culinária.



No centro, os espinhos do Pequi.

Fruto de árvore nativa do cerrado brasileiro, o **Pequi** recebeu esse nome derivado do Tupi-guarani – *Pyqui* – que significa “pele com espinho”. Seu fruto tem polpa de coloração amarelo intenso e é largamente utilizado na culinária sertaneja, principalmente no sertão de Goiás e Minas Gerais. Mas também é encontrado Rondônia, Pará, Tocantins, Piauí, Bahia, Ceará, São Paulo, Paraná e parte da Bolívia.



Um pequizeiro florido.

Seu consumo tradicional é no preparo com arroz e frango. Ele é a atração principal de diversos pratos típicos da região central do Brasil. Seu caroço cheio de espinhos costuma ser roído, mas versões em conserva e sem a parte “perigosa” já podem ser encontrados no mundo todo.

Eu conheci **Pequi** pelo fato de que na adolescência, assistia muito o programa **Globo Rural**. Naquele tempo, as reportagens que abordavam alimentos típicos de todo o país enriqueciam meu vocabulário gastronômico. No Rio Grande do Sul eu nunca tive acesso, mas assim que encontrei aqui em Bruxelas, tratei de provar! Logo mais, segue a receita de como preparei **Arroz de Frango com Pequi**.

Paladar

Eu gostei bastante. Lembrou um pouco o sabor e a cor do **butiá**, com uma textura mais resistente e sem o doce da fruta típica da região das Missões, no Noroeste do RS. Mas isso já é assunto para outro post dessa tag!



Pequi no pé.



Usos

Além da extração de óleo, o **Pequi** era usado no século XVIII para a fabricação de sabão, sendo considerado um elemento de

propriedades terapêuticas. Além da combinação clássica com arroz e frango, é utilizado em preparos com macarrão, peixe, carnes vermelhas, licores, doces e sorvetes.



Polpa do Pequi em conserva.



Pequi ao molho.

9 Alimentos para fazer em casa e não comprar pronto

*A busca por refeições saudáveis vai além de uma dieta cuidadosa e preparar determinados **alimentos** em casa ao invés de comprar pronto, deve ser prioridade. Veja dicas do que você pode fazer!*



Molho de tomate pronto: o primeiro que pode ser cortado da lista do supermercado.

Até bem pouco tempo atrás, era bem difícil encontrar cogumelos frescos para alimentação no Brasil. Tanto que *champignon* em conserva era para muitos, a única opção de consumo. Na Europa, a variedade disponível nos supermercados e feiras é grande e a preferência é pelos produtos frescos.

Logo que cheguei na Bélgica, tentei usar cogumelo *paris* fresco para algumas receitas onde costumava usar *champignon* em conserva e não aprovei o resultado. Tentei aderir as poucas opções enlatadas e não gostei de nenhuma – eram um tanto quanto adocicadas e de aparência terrível. Diante disso, uma ideia: posso eu mesma fazer as minhas conservas!

Antigamente não se comprava quase nada enlatado e os **alimentos** preparados em casa continuam sendo a opção mais saudável, econômica e saborosa que podemos ter. Por isso seguem dicas de 7 alimentos que você pode fazer de forma fácil ao invés de comprar pronto. Na medida em que estiver craque, vou compartilhando aqui as receitas e dicas de preparo.

1 – Geleias

Certamente este é o fim mais honesto que se pode dar para as frutas que estão passando do ponto. Sem contar que seu uso vai muito além das torradinhas: eu faço para incrementar sobremesas, cobrir *cheesecake*, rechear panquecas e crepes e uso até como calda para o sorvete.

Aguarde receitinha em breve. A da foto é a primeira que fiz aqui, de morango.



2 – Compotas e conservas

É a melhor opção para frutas e legumes de época. Pepinos,

pêssegos e até mesmo *champignon* terão o sabor que mais lhe agrada se as conservas forem feitas em casa. Eu não gosto de pepinos em conserva com muito vinagre e fazer meu próprio, é, neste caso, a solução mais apropriada e saudável.

3 – Massas

Sou suspeita para falar, pois sou muito fã de massa caseira. E faço da maneira mais simples possível: ovos, farinha e um fio de azeite. As recheadas dão um pouco mais de trabalho, mas vai por mim: depois que se tem prática de fazer massa caseira, qualquer outra será sem graça.

Abaixo, foto de um teste com manjericão na massa. Em breve postarei a receita.



4 – Pães

Pode parecer complicado fazer sempre pão em casa (para quem não tem uma panificadora!), mas existem receitas bem mais fáceis e práticas como o *soda bread*. Ainda não testei esse, mas estou bem a fim de testar, além da receita de *baguette*.

Abaixo minha tentativa de fazer um pão normal e um pão

integral com malte (que obviamente não deu certo, pois coloquei pouco fermento).



5 – Caldos

Nas cozinhas profissionais (e esta é a recomendação de qualquer *chef*) não se usa caldo de carne, galinha e legumes pronto. E aqui jogo lanço meu truque para quem quer fazer isso de forma prática: legumes que estão quase passando do ponto, ossos de frango e carne que não uso em receitas, congelo e uso para fazer caldos para risotos e outras receitas. É minha forma de aproveitar ao máximo todos os alimentos, descartando somente aquilo que é essencial e aproveitando o sabor que os ossinhos cozidos podem nos fornecer.

Abaixo, preparo caldo de carne para risoto.



6 – Sorvete

Com leite, sem leite, de frutas, de chocolate...o que mais

importa em um sorvete feito em casa que é ele conterà apenas os ingredientes que você quer. Nada pode ser mais saudável que isso. Sem contar o sabor!

7 – Molhos

Eu nunca fui muito fã de **molho de tomates**. Comprava pronto para usar apenas como base para cachorro quente e outras carnes. Até que descobri essa receita de [molho alla marinara](#) feito com tomates frescos e...não consigo mais usar esse tipo de molho pronto! Sei que descascar é um pouco trabalhoso, mas o sabor é mil vezes melhor. Até o tomate pelado enlatado da melhor marca passa a ser desagradável depois que você se acostuma a fazer **molho de tomates** em casa.

A foto que ilustra o começo desse post é da última vez que preparei meu marinara, na semana passada.

8 – Manteiga

Sou do tempo em que tinha em casa leite vindo direto da colônia, bem fresco. Leite tão encorpado que conseguia extrair nata umas 4 vezes depois de ferver. De forma muito simples fazia com ela manteiga, apenas batendo a mesma com uma colher e extraíndo o soro que se separava da gordura. [Aqui neste site](#) tem receita para quem desejar fazer a própria manteiga, com creme de leite fresco.

9 – Leites vegetais

Para quem não quer ou não pode consumir lactose, leites vegetais são uma boa pedida! Sem contar que comprar pronto é mega caro e os leites vegetais costumam ser extremamente saborosos. No No Sugar Foods tem [receita de leite de coco](#), [leite de castanhas](#) e dica para o **leite de amêndoas**. Site é bem legal e tem várias dicas para quem busca uma **alimentação saudável**. Recomendo!

MasterChef Júnior: Você está preparado para ver?

Edição mirim do MasterChef Brasil estreia na terça-feira, dia 20/10 e aqui falo um pouco sobre as expectativas sobre esta primeira temporada com crianças.



Com 12 anos eu fazia pão, bolos, balinhas de caramelo, merengue, sopas, muita pipoca, depenava e dividia uma galinha em partes. Por falta de prática perdi a mão para bolos e está bem difícil reencontrar, mas sim, eu cozinho desde criança. Por isso não entendo meu estranhamento com uma **competição culinária** de crianças, como o **MasterChef Júnior**.

Mesmo assim, por gostar de ver a culinária na prática, quando ainda no Brasil assisti alguns episódios do **MasterChef Júnior da Austrália**. Não fui atrás para ver uma temporada completa

porque a dinâmica – muito similar ao do **MasterChef Peru** – não me agrada. Simplificando, tem muita enrolação e pouca comida. Nada contra, pois todo mundo é fofo: jurados, competidores, convidados...não tem polêmica, mas tem crianças muito inteligentes fazendo comidas incríveis.

E é nesse ponto que entra a pergunta que faço no título desse post: será que estamos preparados para ver crianças cozinhando magnificamente no **MasterChef Júnior Brasil**? É algo que precisa ser ponderado, pois (mesmo considerando que elas tem uma ajudinha...) é extremamente humilhante ver uma criança de 11 anos preparando um *Beef Wellington* – ainda mais quando você tem dificuldades como, sei lá, fritar um ovo sem furar a gema.

O que esperar do MasterChef Júnior Brasil

Não que esteja dizendo que não vou assistir – considerando o fato de que dependo do youtube, nem é algo que posso decidir – e de forma alguma quero desestimular a quem me lê sobre o programa. Pelo contrário! Apenas indico que as expectativas devem ser outras. Veja alguns pontos a serem considerados:

- Jurados mais *softs*: até porque, se não forem fofos, vai ser tenso demais;
- Pequenos gênios na cozinha: não tenham dúvidas de que as crianças selecionadas, sabem muito. Talvez até mais do que alguns adultos selecionados nas duas temporadas brasileiras;
- Provas adultas: isso já foi até confirmado pela produção. Sem moleza;
- Jiang sendo fofo: a terceira colocada da edição anterior foi considerada a vencedora moral por ter conquistado uma legião de fãs (o que acho justo e ela cozinha muito bem!) com seu sotaque engraçadinho. Mesmo não querendo, ela é muito fofo e a Band acerta ao colocar ela na atração com chefs mirins, pois ganha a audiência de quem gosta dela. Desejo apenas que usem muito bem a sua imagem;



- Polêmica: o programa nem estreou ainda (programe-se para a noite de 20/10!) e já tem bafafá na página, por conta do vídeo em que elas fazem bagunça (se jogam mesmo!) comida. Isso nos mostra claramente que a Band sabe que polêmica gera audiência e que mais do que nunca, “falem mal, mas falem de mim”;
- Horário: ao que tudo indica, o horário de exibição não vai mudar por conta das crianças que querem assistir e acordar cedo. Creio que esta opção é para optar por uma reprise em horário mais viável para os pequenos. Algo do tipo “Você pediu...e aqui está”. Para mostrar também que estão muito atentos ao que o público diz e quer, embora fazem uso dessa informação apenas da forma que lhes favoreça mais;
- Domínio de audiência na TV e na web: este programa serve também para comprovar que a Band, mais do que qualquer canal brasileiro, é quem sabe integrar internet com televisão, sendo campeã de audiência nos dois canais de comunicação nas terças-feiras à noite. Uma nova era das comunicações integradas (enquanto muitos achavam que a internet ia acabar com a televisão...) que está sendo

liderada por eles.

O programa #APrévia do Masterchef antecipa um pouco do que vem por aí! Para quem quiser ver, seguem os vídeos:

https://youtu.be/o-f_0eIYdr4

<https://youtu.be/B7mZ7AQwWxI>

Dicionário de culinária: Fouet ou Batedor

*Conhecido também como “batedor”, o **fouet** é um dos utensílios essenciais em qualquer cozinha francesa. Conheça seus principais usos e suas variações de modelos.*

O que é um fouet?



O **Fouet**, ou **Batedor** é um utensílio de arame, inox ou silicone, usado para misturar ou bater ingredientes em variados preparos culinários. Geralmente é formado por vários fios de inox curvados e presos em um cabo.

A palavra que o nomeia é de origem francesa. Seu uso é importante no preparo de vários clássicos da culinária francesa, como o [Suflê](#). Com a chegada de acessórios mais modernos, como as batedeiras e processadores, é considerado por alguns, um objeto obsoleto. De minha parte, acho muito mais prático (e fácil de limpar...) do que uma batedeira. Para preparos rápidos e práticos, prefiro o **batedor**.

A função principal de um **fouet** é agregar ingredientes e seu uso não é limitado para manusear alimentos líquidos: por agregar e misturar ingredientes, pode ser usado para bater claras, bater ovos, ingredientes secos como farinha e açúcar, emulsionar molhos e etc. Os de inox são os mais recomendados.

Existem diversas variações de **batedor** de alimentos, cada um com suas funções bem definidas. Eles podem ser muito úteis no preparo das suas receitas preferidas. Confira!

A família do fouet



Fouet clássico: serve para misturas secas ou líquidas. Pode ser usado para fazer um bolo por completo! Disponível geralmente nos tamanhos 17, 22 ou 27 cm.



Fouet de molho: similar ao fouet tradicional, tem forma mais estreita e não agrega tanto ar quanto o batedor maior e de aros mais curvados.

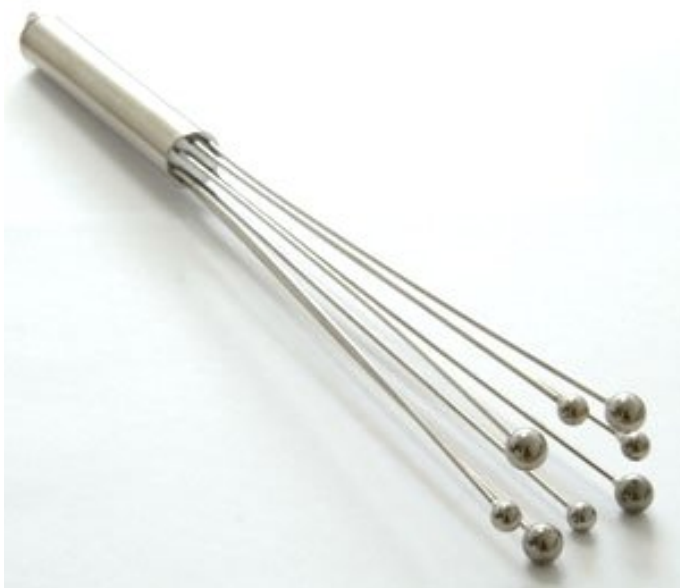


Fouet plano: tem uso indicado para preparos mais delicados e como batedor para pequenas porções, como omeletes e ovos mexidos. Em geral tem formato de espiral plana, o que faz desse modelo ideal para uso em

recipientes mais fundos.



Fouet bola: este batedor nada mais é do que o fouet clássico com uma espécie de bola de metal dentro dos aros. Ele é mais rápido e com este, precisa de menos esforço para misturas que precisam de ar, como claras em neve por exemplo.



Fouet para Emulsão: indicado para

molhos e cremes que já estão prontos, pois emulsiona e agrega volume de forma rápida. Indicado para maioneses, vinagretes e massas leves como a dos crepes.



Mini Fouet: indicado para coquetéis e bebidas, como o chocolate quente. Seu tamanho reduzido é para uso em recipientes como copos, xícaras e taças.

Sobre o MasterChef Brasil

Post sobre a edição brasileira do reality de culinária mais popular de todos os tempos. Com opinião bem pessoal.



Quando o **MasterChef Brasil** foi anunciado, eu que já era fã de longa data da versão inglesa do reality de culinária, fiquei bem empolgada. Como comentei neste post aqui, a versão original é dos programas de culinária, o que mais permitia aprender sobre gastronomia, despertando meu espírito criativo. Na verdade, não via como uma competição, pois o clima de evolução dos amadores diante das panelas, era o que mais se destacava.

Logo que a edição brasileira começou, vi que o foco era outro. O **MasterChef Brasil** sempre foi mais um *reality* do que um programa de culinária. O que mais me fazia perder a paciência e pular para as provas de eliminação, era o fato de que comida, via-se muito pouco.

Nos mudamos para a **Bélgica** com a competição em andamento e antes de ver os episódios que não assisti no Brasil, tratei de ver a versão americana do *reality*, para treinar meu inglês. Gosto de ver um *Gordon Ramsay* mais *soft*, mas seguia incomodada com a postura “vou derrubar vocês” do programa americano, que praticamente não existe na versão inglesa. Ouvi todas as temporadas. Só olhava na parte onde poderia ver os pratos, para ter ideias. Nem sempre achei justo o resultado final, como muitos dos que acompanham a versão brasileira.

Nos comentários das redes sociais da própria **Band**, onde o show

é produzido e exibido, muitas críticas. Algumas totalmente infundadas, com fãs do programa citando sempre a versão australiana da competição. Talvez esteja aí o grande erro de quem assiste o **MasterChef Brasil** e não gosta. O modelo brasileiro está muito mais próximo da versão americana do que da terra dos cangurus.

Sobre o MasterChef US

Apresentadora – Há quem discorde da necessidade da edição tupiniquim ter uma apresentadora – ao contrário do que afirmam, nas primeiras edições da competição na Austrália tinha sim apresentadora – e **Ana Paula Padrão** tem sido atacada ferozmente. Na versão americana, comandada claramente por *Gordon Ramsay* existe este *chef* com histórico de *showman*, fator que inexistente no corpo de jurados da atual versão brasileira da competição. Logo, a presença da apresentadora se faz necessária, coisa que a grande maioria do público discorda. Eu aprovo, acho que o foco dos jurados que são chefs reconhecidíssimos é analisar a comida, as técnicas e identificar quem tem talento.

Personagens – A questão da criação de personagens dentro do “elenco” de competidores também mostra a similaridade da atração brasileira com a americana. Ambos tem vilões, mocinhos, queridinhos do público, rejeitados pelos colegas...Sinceramente, acho que não precisa de nada disso, pois só o que me interessa mesmo é a comida. Mas talvez seja esse o grande sucesso do programa no Brasil, pois é isso que faz gerar o *buzz* em torno do programa. E que o fez crescer. Sem audiência, não tem programa, lembrem sempre disso.

Provas – Colocar animais vivos em cena não é exclusividade do **MasterChef Brasil**. Se você olhar o americano, vai ver que a produção do programa está seguindo a cartilha da atração comandada por *Ramsay* e é desta fonte que bebem na hora de definir as provas e testes que serão realizados. E isso não é um problema, uma vez que as provas do programa americanos são

realmente geniais.

Vencedores –

Primeira temporada: *Whitney Miller* – a participante mais nova da edição, venceu com um menu um tanto quanto simples, se comparado com o oponente na final;

Segunda temporada: *Jennifer Behm* – simpática e muito criativa, venceu com méritos;

Terceira temporada: *Christine Ha* – chinesa, cega e sempre brilhante. Se você ver todos os episódios, verá que ninguém merecia mais a vitória que ela, e unicamente por seus pratos;

Quarta temporada: *Luca Manfé* – italiano, venceu após não ter conseguido entrar na temporada anterior. Foi a edição onde a evolução do vencedor como cozinheiro foi mais perceptível;

Quinta temporada: *Courtney Lapresi* – outra menina prodígio da competição, um tanto quanto superestimada;

Sexta temporada: *Claudia Sandoval* – competidora da última temporada, com uma das trajetórias mais lineares de toda a competição.

Sobre a primeira edição do MasterChef Brasil

Confesso que o mais me espantou nessa primeira edição tupiniquim foi a falta de preparo e conhecimento dos competidores. Os mais inovadores – meus preferidos que fazem coisas diferentes, com cozinha autoral, grande potencial criativo e que despertam nossa curiosidade sobre sua comida – saíram cedo demais. Falo da Izabella, do Flávio, da Bianca, do Mohamed, da Cecília e do Luiz.

Infelizmente, em toda a temporada não é possível identificar talento criativo ou cozinha autoral na vencedora Elisa (tomatinho *confit*?) ou até mesmo da outra finalista Helena. Não questiono a capacidade das mesmas como cozinheiras, pois

não provei a comida delas. Bem pelo contrário, para terem chegado até a final, devem ser ótimas. Mas decepciona o tanto que falta de criatividade no repertório das mesmas.

Creio que neste caso, a sorte esteve ao lado delas. Permaneceram porque alguns dos muito bons, erraram quando não deviam.

Sobre a segunda edição do MasterChef Brasil

Apesar da similaridade com a vencedora da segunda edição do **MasterChef US**, creio que Izabel venceu por mérito mesmo. Assim como o grande público, via um certo exagero em suas tentativas de ser querida e carismática (onde muitos viam falsidade, eu apenas não gostava do choro excessivo e o desejo de ser fofa mesmo em quem soltava patada nela). Mas seu talento para mim sempre foi inegável.

Não achei justa a sua saída no começo do programa, mas também não achei justo o retorno pela repescagem com os produtos escolhidos por Murilo (outro com potencial imenso). Mas estando de volta mais uma vez na cozinha, ela sempre foi ótima. Era uma das participantes dessa edição que realmente trazia ideias novas – assim como Jiang e Murilo. Para mim, estes eram os 3 melhores da competição.

Aos que não gostaram do resultado final, indico que revisem os trabalhos dela, que creio ter ficado oculto pelo carisma de outros ~~personagens~~ participantes como Lucas, Jiang e Raul. Resumindo: gostem ou não da carioca, ela foi a melhor. Vejam alguns dos pratos da Izabel:





Hopfeest da Palm Hop Select

*Evento que celebrou a colheita do lúpulo para a produção da **cerveja Palm Hop Select** atraiu centenas de pessoas e teve atividades para toda a família!*



Desde que conhecemos a **cerveja Palm Hope Select**, desejamos ir na festa da colheita do lúpulo, realizada pela cervejaria de *Steenhuffel*, na Bélgica. O evento que rolou no último final de semana de agosto foi bem familiar, e além da colheita, contou com visita a cervejaria *De Hoorn*, *tour* pelos estábulos onde ficam os premiados cavalos da *Palm*, almoço com menu assinado por um estrelado *chef* belga, passeios de bike pela região com percursos variados. Por fim, antes de ir embora, “colhemos” cervejas na loja da cervejaria, para provar em casa.

Neste ano não nos inscrevemos para a colheita que aconteceu no sábado, mas acho que no próximo tentaremos, pois adoramos a **Palm Hop Select**! Começamos o dia com a visita em parte da **De Hoorn** – uma das marcas do grupo *Palm Belgian Craft Beers*. Além da *Palm* e da **De Hoorn** que ficam em *Steenhuffel*, as cervejas **Rodenbach** (de *Roeselare*), **De Gouden Boom** (de *Bruges*) e **Boon** (de *Lembeek*) pertencem à mesma empresa familiar.





Depois da visita, degustamos uma novidade da cervejaria **De Hoorn** – a **Cornet Oaked**, uma *strong blong belgian* envelhecida, excelente (e que em breve vai ganhar um cerveja de quinta!).



Em seguida visitamos os estábulos onde ficam os premiados cavalos da Palm Brewery.



Depois, hora de almoçar! Comida estava ótima, chef sentou do nosso ladinho – mas não tirei foto porque sou tímida,ahaha.#brinks





Durante toda a tarde teve apresentação de *spinning* e invejamos a disposição dos moços.



O almoço foi do lado da plantação, então circulamos um tempo por ali, até ajudamos a selecionar um pouco de lúpulo. Se não estivesse tão quente, teria passado a tarde selecionando

lúpulo e tomando *Palm's*. Espero que no próximo ano as temperaturas estejam mais amenas!





Terminamos o domingo na loja da **De Hoorn**, adquirindo mais algumas cervejas para provar em casa.



justificar o motivo da escolha inicial por esta cerveja: o rótulo! Mas nada disso vem ao caso agora. Vamos ao que interessa: a descrição da cerveja!

Esta **cerveja belga *Dead Man's Hand*** é uma **Russian Imperial Stout**, versão maturada em barris de vinho. Existem outras versões feitas em barris de *whisky* e *bourbon*. Certamente este é o motivo do aroma licoroso que sentimos nesta cerveja. Quanto a aparência, é de coloração bem escura, um pouco turva e com depósito. Tem espuma fraca e não persistente.

Já no sabor, esta ***Dead Man's Hand*** apresenta notas de café e cacau, com um toque amadeirado. Um pouco do sabor de vinho tinto também se faz presente, por conta do barril utilizado. Esta cerveja é levemente ácida e tem teor alcoólico de 10% não perceptível.



Harmonização de cerveja Russian Imperial Stout

De sabor complexo, gerado a partir de combinações de maltes torrados, as cervejas deste estilo em geral tem alto teor alcoólico, sendo apropriadas para o período de frio por sua durabilidade. Por mais curioso que possa parecer, a primeira *Russian Imperial Stout* foi fabricada na Inglaterra.

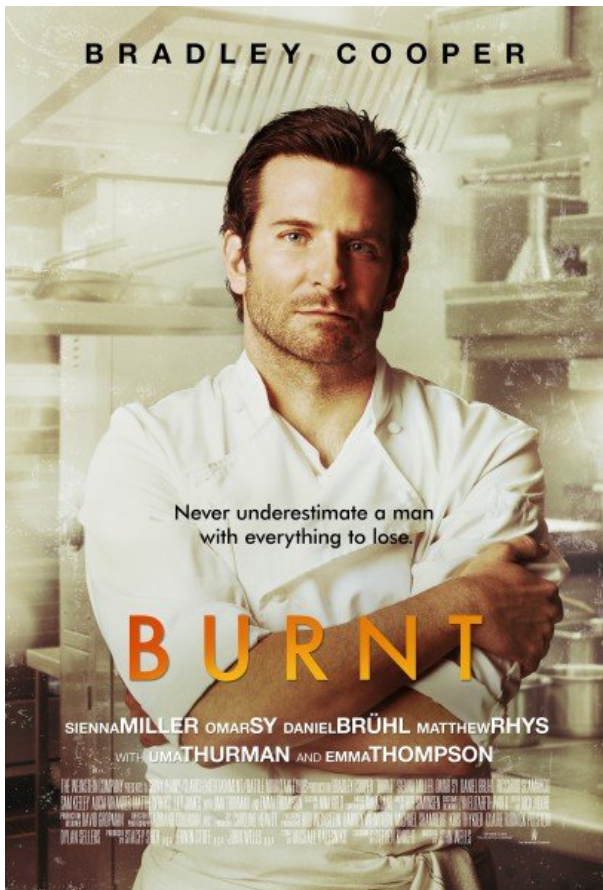
Por ser mais encorpada, acompanha muito bem sobremesas, principalmente as feitas com chocolate e frutas vermelhas.

Harmonize com *Petit Gateau*, Tortas, *CheeseCake* e até mesmo um [Tiramisù](#). Isso porque o amargor da cerveja corta a gordura que contém na mesma, melhorando a experiência do consumo de ambas.



Burnt, filme para quem gosta de cozinhar

*Em novembro estreia **Burnt**, estrelado por **Bradley Cooper** – mais um que pode entrar pra a lista de filmes inspiracionais para quem gosta de **cozinhar**. Saiba mais!*



Dica especial para quem gosta de **cozinhar**: dia 26 de novembro estreia no Brasil o **filme** *Burnt*! Na trama, *Bradley Cooper* vive o *chef Adam Jones*, que tenta ressuscitar sua carreira depois de ver a mesma ruir, por conta de seu temperamento arrogante e uso abusivo de drogas.

Acho interessante que mostrem que nem tudo são flores e pelo *trailer* de *Burnt*, penso ser este um filme de trama bem realista. Nas cenas é possível ver momentos de criação, trabalho real com a **comida**, além de expectativas de quem cozinha sobre a reação esperada de quem come. Claro que no filme tem bastante drama – o que acho ótimo – em relação ao que acontece de verdade dentro de uma cozinha – e isso, pelo menos para mim, é altamente inspirador.

Abaixo, *trailer* legendado:

<https://youtu.be/hZFRQXc36Lc>

Em tempo: se colcoar mais barba e cabelo, não fica a cara do

chef Carlos Bertolazzi?

Outra dica para quem gosta de se aventurar nas panelas é o seriado do **Netflix *Chef's Table***, onde 6 dos mais importantes e reconhecidos chefs de cozinha do mundo falam sobre sua trajetória, sua comida, sua filosofia.

Ainda não assisti aos dois últimos episódios. Confesso que os que mais me encantaram foram o *Mássimo Bottura* (italiano) e o *Francis Mallmann* (argentino). Um tanto pela identificação com as minhas origens – sou gaúcha, descendente de italianos e poloneses – e eles são os melhores naquilo que mais aprecio em cozinhar: **culinária da Itália** e **culinária do sul da América**. Outro tanto é por serem bem inovadores em seu trabalho.

Veja o trailer da primeira temporada (sim, quem viu está ansioso pela próxima). Já antecipo que é uma produção bem luxuosa.

Blog tem mais uma colaboradora!

*Comentei estes dias que é sempre muito bom contar com mais pessoas escrevendo, mandando infos, fotos e **receitas** para que possa postar aqui. Não sou ciumenta em relação aos blogs – até porque sei muito bem que não sou a única querendo compartilhar experiências sobre as coisas que gostamos!*

*Saímos de Porto Alegre no final do ano passado, mas daqui continuamos acompanhando o que acontece por lá, principalmente sobre a evolução da produção de **cerveja artesanal** no RS – algo que apreciamos muito e movimento do qual gostamos muito de fazer parte. Novos bares e cervejarias estão surgindo em Porto Alegre e interior do estado, e já que não estamos lá para*

conferir **in loco**, teremos a partir de agora a colaboração da minha amiga **Roberta Vicari!**

Historiadora por formação, trabalhamos juntas por algum tempo e juntas participamos de vários eventos cervejeiros, fizemos cervejas com help dela e sempre foi uma das nossas principais parcerias para botecagem e degustação de **cervejas** novas.

Seja bem-vinda Roberta, espero que apreciem sem moderação!



Cerveja de Quinta: St Feuillien Grand Cru

Cerveja de quinta da semana é a St Feuillien Grand Cru – uma das poucas que gostei das fabricadas por esta cervejaria.

Saiba mais sobre ela e veja dicas de harmonização.



Me assusta o fato de não parecer tão alcóolica quanto é – esta **St Feuillien Grand Cru** tem 9,5% de álcool! De aroma levemente frutado, tem coloração clara e límpida. De carbonatação fraca, porém consistente.

No paladar, a **St Feuillien Grand Cru** lembrou uma espumante *demi-sec*: suave, levemente amarga, lembrando um pouco um vinho branco. A contar pelo rótulo, aroma e sabor, faria bonito em uma festa de final de ano.

O estilo, segundo a própria cervejaria, é extra-blond. A receita da **St Feuillien Grand Cru** é guardada em segredo e leva lúpulos especiais, além de ingredientes aromáticos. Tem *dry hopping* e é refermentada na garrafa.



Harmonização de Cerveja Grand Cru

Esta cerveja é bem diferenciada e merece ser degustada em conjunto com pratos delicados, onde seu sabor seja evidenciado. Harmoniza com aperitivos, pratos de frutos do mar, peixes e massas à base de ervas frescas. Confira receitas abaixo:

- [Bruschettas de Tomate com Manjericão](#)



- [Risoto de Cogumelos Frescos](#)



– [Curry Thay de Camarão](#)



[Talharim com Molho Pesto](#)



Novidade: colaborador para o blog

Novidade no Receita de Viagem!

Ainda não rodei um centésimo dos quilômetros que pretendo conhecer do mundo pelo fato de que, entre outras coisas, também gosto de ficar em casa. Sempre é possível descobrir novos prazeres onde se vive e, aqui em **Bruxelas**, atrações não faltam. Além do mais, aqui está minha cozinha e a lista de receitas para testar só aumenta!

Mas tenho amigos que viajam muito, que cozinham bem, que frequentam muitos restaurantes, que compartilham suas experiências e recomendações. Isso é ótimo, contar com referências de alguém que conhecemos ajuda muito na hora de programar uma viagem, um passeio, agendar o próximo local onde comer.

E se **compartilhar receitas, experiências gastronômicas e viagens** é o mote desse **blog**, porque não contar com mais pessoas compartilhando? Afinal, sempre é bom trocar figurinhas desse tipo e para mim, não existem conversas melhores do que as que envolvem viagem e comida.

Pois, partindo dessa premissa que vez ou outra tem **receitas da Talise** aqui e agora também teremos **posts de viagem** do meu amigo **André Spritzer**. Ele já viajou muito, morou por alguns anos em Paris e está voltado para lá. Conhece muito bem a cidade, assim como Portugal, Alemanha, Itália...

Com os posts do André, sinto que este blog ficará mais completo em termos de destinos e **dicas de viagem**. Talvez até de gastronomia, uma vez que ele é vegetariano e poderá dividir

suas experiências nesse sentido, bem como algumas receitas que sei que ele é ótimo.

Apreciem sem moderação e seja bem-vindo André!



André, em nossa viagem para Luxemburgo.

De Quinta: Cerveja Importada

Tank 7

Nem só de cerveja trapista vive a Bélgica, e para nossa felicidade é possível encontrar uma ou outra **cerveja importada** nos grandes supermercados de Bruxelas.



A Bélgica tem excelentes cervejas, algumas das melhores do mundo. Assim como os EUA, o Reino Unido, a Itália e até mesmo o Brasil. E como o nosso negócio é degustar e não “encher a cara”, estamos sempre em busca de novas cervejas para provar (e recomendar aqui!).

Por isso, quando vi esta **Tank 7** na prateleira do *Carrefour* nem pensei duas vezes e trouxe para casa. Esta *saison/farmhouse ale* é uma **cerveja importada** pela Duvel e tem um aroma misto de flores e frutas cítricas.

Com coloração amarelo intensa, é levemente turva. Sabor amargo mediano e um pouco doce, como notas de grapefruit; tem corpo leve a mediano. É uma cerveja muito agradável para se tomar, mas de sabor e corpo bem complexos.



Tem teor alcoólico de 8,5% não perceptível.

Fabricada pela Boulevard Brewing Company (EUA) e importada pela Duvel (Bélgica).

Harmonização de Cerveja Saison/Farmhouse Ale

As cervejas desse estilo surgiram na Bélgica e ficaram popularmente conhecidas por serem feitas para ser tomada pelos camponeses no período de verão. Eram geralmente fabricadas no final do inverno e para que se mantivesse em condições de consumo na estação mais quente do ano, precisava ser robusta e

ao mesmo tempo refrescante.

As *saisons* hoje são fabricadas no mundo todo a partir dessas características – robusta e refrescante, tornando-se bem popular nos EUA atualmente.

Por ser uma **cerveja** feita para beber no verão, harmoniza perfeitamente com as comidas bem tradicionais do período. Pode acompanhar pratos à base de peixe, frutos do mar, queijos como o camembert, sushi, massas com molho branco ou de tomate e comida tailandesa. Para a sobremesa, invista nas opções mais cítricas e à base de frutas.

Veja lista de receitas para harmonizar com cerveja saison/farmhouse ale:

– [Receita de Mexilhões na Cerveja](#);



– [Curry Thai Vermelho com Arroz Jasmim](#);



– [Espaguete ao Molho Marinara;](#)



– [Receita de Bolo de Laranja.](#)



Cerveja de Quinta: Baby Lone do Beer Project Brussels

Provamos mais uma cerveja do Beer Project Brussels, a Baby Lone. Saiba mais!



Se tem uma cerveja que pode ser chamada de **pão líquido** é esta **Baby Lone** do **Beer Project Brussels**. Seu nome já indica: esta cerveja é produzida a partir de pão fermentado, quase como na [Babilônia da antiguidade](#).

Além de pão “reciclado”, esta cerveja tem malte e lúpulo, como qualquer outra. Porém, o aroma e sabor de pão são bem evidentes. De longe, a que mais gostei das que provei do **Beer Project Brussels**.

No mais, é possível sentir aroma de lúpulo, presente também no sabor da cerveja, gosto de caramelo ao final, mas sem ser doce. Coloração âmbar intensa. Espuma fraca e teor alcoólico de 7% não perceptível. Recomendo!

Saiba mais sobre o [Beer Project Brussels](#).



Cerveja apropriada para o dia...considerando que tem alguém em casa assistindo **Babylon 5** ☐

Como pelar tomates

*Fazia muito tempo que queria postar sobre as duas técnicas que mais uso. Veja **Como pelar tomates** e faça molhos mais saborosos e saudáveis!*



Por mais que tome um tempo extra na cozinha, não consigo mais fazer qualquer **preparo quente** com **tomates** sem remover a pele e a semente dos mesmos. Sem contar que nosso organismo não processa estes elementos.

Há quem defenda o uso de tomates pelados enlatados, assim como há quem recrimine. Independente disso, posto estas técnicas para quem gosta de sentir o sabor fresco de um **molho de tomate** feito na hora.

Por isso compartilho estas duas técnicas, para quem não sabe **como pelar tomates**! Elas são muito simples, mas totalmente necessárias para a sua rotina na cozinha.

Pelar tomates com água fervente

Reserve a quantidade de tomates que vai utilizar na receita do

dia. Lave bem e faça um corte não muito profundo, na casca de cada tomate. Coloque os tomates em um recipiente onde possam ser cobertos por água.

Ferva água em quantidade suficiente para cobrir os tomates. Antes de colocar a água, coloque sal e cubra com água fervente por alguns minutos. Quanto o corte começar a aumentar, remova os tomates com uma colher e escale em água corrente da torneira.

Faça o processo com todos os tomates. A casca sairá com facilidade, basta puxar a partir das rachaduras. Corte ao meio, elimine o miolo e as sementes. Para um molho fresco e pedaço, corte em pedaços grandes.



Pelar tomates na boca do fogão

Separe a quantidade de tomates necessária para a receita do dia. Crave um garfo na parte do tomate onde ficava preso ao cabo e leve o mesmo para a boca do fogão acesa. Segure com cuidado, até que a casca toste e solte. Faça isso em toda superfície do tomate, com todos os tomates.

Após os esmos esfriarem, a casca poderá ser removida com facilidade e sem que se desperdice muito da polpa. Corte ao meio, remova as sementes e corte em cubos grandes, caso deseje um molho bem pedaço.



Lembre-se:

- na boca do fogão é mais demorado, mas o aproveitamento da polpa é maior;
- um pouquinho de açúcar no preparo de molhos, ensopados e sopas com tomate ajudam a eliminar a acidez;
- com a prática, descarcar tomates com água quente será tão fácil quanto abrir uma lata de tomates pelados;
- prefira sempre os produtos frescos para o preparo da comida. Enlatados de massa de tomate costumam levar muitos aditivos, que são inimigos de uma alimentação saudável.

Receitas com tomates sem pele

Veja as receitas onde o tomate fresco e sem pele se mostra

essencial:

- [Espaguete Puttanesca](#)
- [Frango Basco](#)
- [Abobrinha Recheada com Frango](#)
- [Curry Tailandês Vermelho](#)
- [Ovos no Purgatório](#)
- [Molho Alla Marinara](#)
- [Abobrinha Recheada com Carne](#)
- [Lasanha de Berinjela](#)

E aí, gostou das alternativas? Já conhecia? Descasca de uma forma diferente? Comente abaixo ou em nossa página no [Facebook!](#)

Cerveja de Quinta: Cerveja de Abadia Ramée Ambrée

Nesta quinta, uma cerveja de abadia excelente: a Ramée Ambrée!



Quem me conhece sabe da minha fixação por ambers, reds e cervejas onde o caramelo se destaque. Gosto do sabor de açúcar queimado intenso, mas sem ser doce. Creio que a melhor do estilo (quem nem é considerado um estilo por alguns) que eu conheço é a **Red Rocket Ale**, da **Bear Republic** (EUA) esta **Ramée** é uma excelente opção para quem gosta do estilo.

Cerveja de abadia

A **Ramée Ambrée** é uma cerveja de abadia, cuja receita data do século XIII, quando a [Abadia de La Ramée](#), em Jauchette/Jodoigne, na Bélgica foi fundada. Atualmente quem fabrica as cervejas da Ramée é a cervejaria Brunehaut.

Esta cerveja tem um aroma bom e um pouco inusitado: de frutas silvestres ou até de frutas vermelhas. Tem coloração âmbar perfeita! Um pouco turva, o que lhe confere um certo corpo. A

espuma é boa, não muito forte, mas consistente.

Quanto ao sabor da cerveja **Ramée Ambrée**...de caramelo, sem ser doce, como espero (e aprecio muito!). No final o gosto que fica é de amargor leve de caramelo com lúpulo, com um leve toque picante. Teor alcoólico de 7,5% não perceptível.



Harmonização de cervejas

Esta cerveja harmoniza com bacalhau, carnes grelhadas e aves assadas. Tente esta [Receita de Frango Cítrico](#) ou invista na mesma para acompanhar o [Peru](#).

Cerveja de Quinta: Cerveja Delirium Red

*Considerada uma dessert beer, a **Cerveja Delirium Red** é uma das cervejas belgas mais conhecidas do mundo. Saiba mais sobre ela e veja dicas de harmonização!*



Essa é uma das cervejas mais inconstantes que já tomei na minha vida! Difícil fazer um parecer se cada vez que se toma, ela apresenta características diferentes...

Explicando: a primeira vez que tomamos a **Delirium Red** em garrafa, comprando aqui na Bélgica, tinha sabor extremamente

artificial de cereja. E isso não é bom. Faltava corpo e o que parecia mesmo era uma cerveja com pouco álcool, onde foi adicionado corante e sabor artificial da fruta. *On tap*, consumindo no próprio bar da **Delirium**, pareceu mais encorpada e menos artificial.

Desta feita, comprei outra para resenhar e *voilà*, temos outra cerveja. Aroma um pouco artificial de cereja, coloração de cereja madura, parecendo **marsala** (a cor do ano?!), com pouca espuma.

Sabor da **cerveja Delirium Red** foi o destaque desta vez. Um pouco menos artificial do que anteriormente, além de um toque envelhecido, lembrando um pouco ameixa seca. Teor alcoólico perceptível principalmente nos primeiros goles, mas que ao longo do copo, fica mais suave. Primeiro gole foi de arder a garganta!



Harmonização de cervejas

Elaborada com cerejas e outras frutas vermelhas que caracterizam o seu sabor frutado, esta *fruit beer* é a opção ideal para acompanhar sobremesas, fazendo as vezes de um licor. Serve para adoçar o paladar de uma forma bem marcante, depois de uma refeição, por isso é caracterizada por muitos como uma *dessert beer*.

Porém, ela complementa sabores e pode ser harmonizada com queijos *camembert* e *brie*, *confit de canard* (coxa confitada de pato), bolos como o **Floresta Negra**, chocolate branco e sobremesas com essa base, além de *Panetone*.

Mercado Público Porto Alegre agora vende pela internet!

Para satisfação de quem gosta da praticidade de comprar pela internet, o Mercado Público Porto Alegre agora tem [loja virtual](#)!



Já tinha um tempo, antes de mudar de Porto Alegre, que usava o sistema de entrega de encomendas de algumas bancas do Mercado Público de POA. Em especial a 26 – pedia em geral nozes, erva-mate e frutas secas – e a banca 43 – *carpaccio*, queijos, azeite de oliva, cujo trabalho sempre achei muito satisfatório.

Agora, para deleite de quem mora na capital dos gaúchos, ficou fácil comprar produtos do mercadão, sem precisar ir até o local. A loja virtual que já tem 10 lojas cadastradas oferece mais de 1.200 produtos, além de opção de entrega rápida (até 1h) ou agendamento. As taxas variam de R\$ 8 a R\$ 36.

As entregas são feitas de bicicleta e os produtos custam o

mesmo preço do mercado (que tem diversas opções bem mais amigas que os **supermercados** normais, principalmente para carnes). *Esta opção é ótima também para empresas que costumam adquirir produtos no local.*



Confira as bancas que já estão vendendo pelo [site](#):

– Banca 26

Fundação: 1919

Principais produtos: Bacalhau, frutas secas, cereais, conservas, changue, produtos fiambreira, produtos integrais e dietéticos e especialidades.

– Macrobiótica Sauer

Fundação: 2000.

Principais produtos: Produtos naturais e macrobióticos.

– Café do Mercado

Fundação: 1997

Principais produtos: Espressos, cappuccinos, café passado

Site: www.cafedomercado.com.br

– Banca 16

Fundação: 1978

Principais produtos: Erva-mate, cuias, facas, bombas, espetos, panela de ferro

– Padaria Pão de Açúcar

Fundação: 2011

Principais produtos: Doces, tortas, pães, cucas...

– Cachaçaria do Mercado

Fundação: 2002

Principais produtos: Cachaças

—

Ficou interessado? Então acesse o site: <https://mercadopublico.com.br>

Foto de comida agora rende desconto

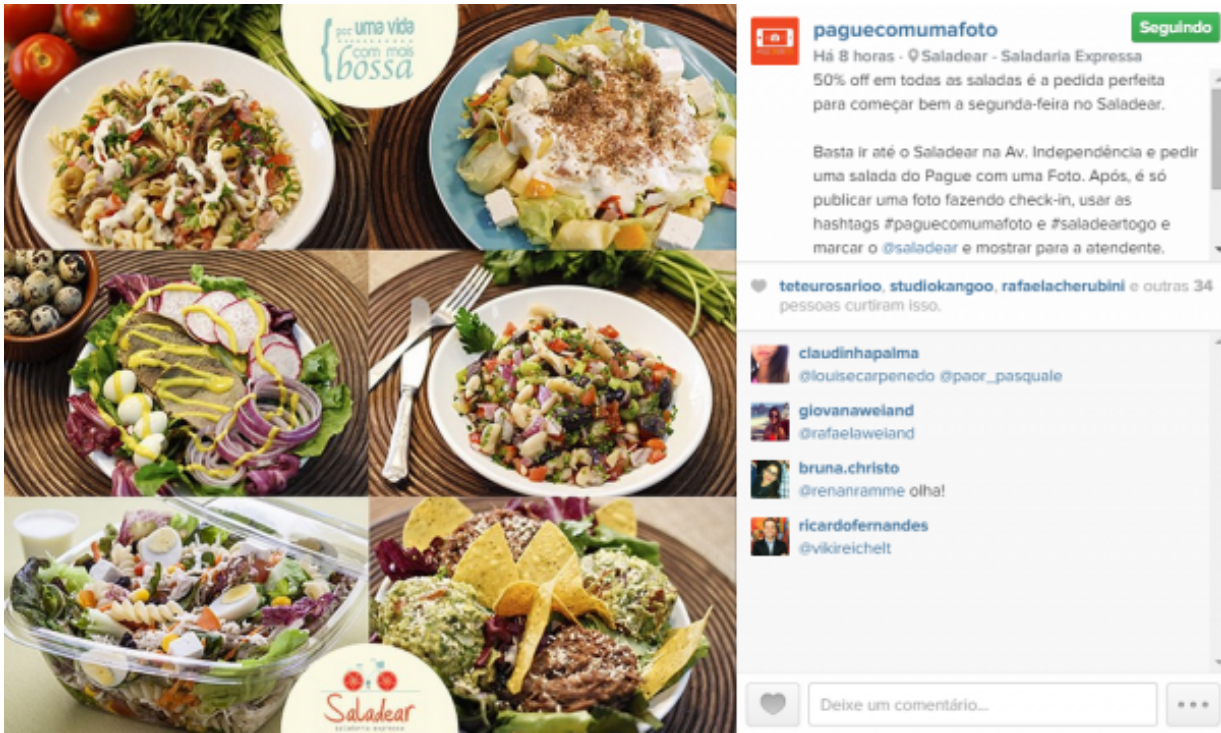
*Há quem se pronuncie deveras contra o hábito de **fotografar** tudo que se come por aí mas penso que, em alguns casos, se faz necessário. Eu mesmo não tinha esse hábito até começar este blog e por necessidade, sempre tenho feito. Não que seja **expert** no assunto, mas isso não vem ao caso agora.*



Infelizmente não fiquei sabendo dessa iniciativa antes de me despedir de *terra brasilis*, mas nem por isso deixo de compartilhar com quem quero bem. Agora, antes de torcer a cara para quem tira **foto de comida**, fique sabendo que isso rende desconto. O app [Pague Com Uma Foto](#) conta com uma rede de estabelecimentos conveniados em **Porto Alegre**, que ofertam promoções e descontos.

A ideia do app é dar algum benefício para quem tira foto e [compartilha](#) nas [redes sociais](#). Mas não é só o cliente que tem tido benefícios não, pois empresas participantes já relataram retorno positivo, como a presença de novos clientes que passam a conhecer seus estabelecimentos. É uma alternativa para os dias e horários de pouco movimento.

Além de restaurantes, empresas de estética também aderiram ao app e estão ofertando promoções. Para ficar de olho e aproveitar! Visite o site do app [Pague com uma foto](#) e confira todas as empresas participantes e ofertas disponíveis. Mas lembre, por hora este app é válido somente para **Porto Alegre**. Se você é do Rio de Janeiro, teste o [Status Club](#).



Exemplo de promo disponível no app.

Cerveja de Quinta: Cerveja Grimbergen Zomer Wit

A intenção de elaborar uma cerveja refrescante para ser saboreada no verão foi atingida com êxito.



Esta **Cerveja Grimbergen Zomer Wit** tem aroma adocicado de cravo e laranja, bem característicos de uma Wit. Apresenta espuma fraca e coloração amarelo média intensa, um pouco turva. O que é de se esperar, uma vez que não é filtrada.

Quanto ao sabor, nesta **cerveja de abadia** é possível sentir laranja, coentro e cravo. Segundo informação da própria cervejaria, além de malte de cevada e trigo, esta cerveja conta apenas com adição de bergamota. Pouco doce, como as demais cervejas da marca. Teor alcoólico de 6% não perceptível.



Sobre a cervejaria Grimbergen

Como [comentei anteriormente](#), todas as cervejas de Grimbergen são excelentes. Se encontrar qualquer uma delas por aí, não deixe de provar.

Harmonização de cervejas

Assim como os vinhos, as cervejas podem (e devem!) combinar com a comida!

A cerveja do estilo *wit* (com malte de cevada e de trigo) surgiu na Bélgica e foi uma das primeiras a receber adição de lúpulo. A adição de temperos como o coentro e de casca de laranja conferem a este tipo de cerveja sabor e aroma mais cítricos. Mesmo assim, é uma cerveja leve e de sabor suave, que harmoniza com excelência pratos de verão.

Esta cerveja da Grimbergen é a escolha perfeita para acompanhar pratos como **saladas, com peixes, com frutos do mar, quiches, pratos com ovos preparados de formas variadas, queijos e sopas de legumes.**

***Dica de salada fácil para harmonizar com a Cerveja Grimbergen
Zomer Witt***

Carpaccio de Salmão Defumado – para duas pessoas



Você vai precisar de: 180 gramas de salmão defumado em filés finos; saladas de folhas verdes (escolha as de sua preferência e use um mix); pão francês fresco; suco de 1 limão; azeite extra virgem; salsinha e cebolinha.

Como fazer: lave as folhas verdes e escorra bem a água; monte uma cama de folhas em dois pratos (seja generoso/a!); divida os filés de salmão defumado entre os dois pratos, colocando sobre a salada; regue um pouco de limão, um pouco de azeite; corte finamente um pouco de salsinha ou cebolinha e finalize. Para comer acompanhado de pão.

De Quinta: Cerveja Leffe Royale Cascade IPA

Logo ao servir a **cerveja Leffe Royale Cascade IPA** percebe-se o aroma do lúpulo americano cascade (originário dos vales das *Cascade Mountains*). Gostei, eu adoro esse lúpulo, queria um perfume feito com ele, rrsrs.



A Leffe Royale Cascade tem coloração amarelo médio e é bem filtrada. Tem espuma fraca e que some rapidamente. Sabor muito similar ao da Palm Clássica. Teor alcoólico de 7,5% não perceptível.

A **Royale** é uma cerveja de alta fermentação feita com 3 lúpulos diferentes. Comparando as duas – Royale tradicional com a **Royale Cascade IPA**, concluo que o Cascade foi adicionado apenas para dar aroma. Gostaria que ela fosse um pouco mais encorpada e amarga, mas fico contente cada vez que vejo uma cervejaria belga investindo em adição de lúpulos extras nas cervejas.



Sobre a Cervejaria Leffe: a abadia de Notre-Dame de Leffe, em Dinant na Bélgica foi fundada em 1152 por uma ordem muito conhecida pela hospitalidade. Por conta disso, em 1240 os monges construíram a cervejaria, para produção de alimentos saudáveis e bebidas revigorantes. A cerveja original produzida na Leffe foi usada para combater a peste que assolava a região

naquela época.

Abadia e cervejaria passaram por muitos altos e baixos em séculos de existência. Seu auge foi em 1740, quando um mestre cervejeiro de fora do mosteiro produziu uma cerveja que foi tão apreciada, que os fiéis deixaram de ir às celebrações religiosas de domingo para ficar em casa bebendo.

Durante a Revolução Francesa, a abadia e a cervejaria foram fechadas e as atividades foram retonamdas plenamente apenas em 1929. Na década de 50, as receitas de 1240 foram resgatadas e são mantidas durante a fabricação, mesmo após a aquisição da cervejaria pela AB-InBev.