

Cerveja de Quinta: Palm Belgian Ale



Esta danadinha é considerada cerveja “Amber” nº 1 da Bélgica!

Logo que chegamos fomos avisados que ela é ótima. E não nos decepcionamos, ao contrário: as *beers* desta **cervejaria** tem sido as nossas favoritas! Como a própria fabricante afirma, esta **Palm Belgian Ale**, escolhida para ser a **cerveja de quinta** desta semana, foi feita para socializar. Talvez sua característica mais marcante (além de agradar facilmente

qualquer paladar) seja histórica::

Para começo de conversa, esta **cerveja Palm** tem aroma suave de frutas e de caramelo. Super filtrada, tem coloração âmbar médio. Corpo também é médio, talvez por isso seja tão agradável. Pouca espuma, mas consistente, que permanece até o final.

O sabor é de **malte caramelo** sem ser doce, lembrando muito o adocicado suave do mel. Conta também com um leve toque de amargor, que se sobressai no final do gole e fica na boca por mais tempo. Teor alcoólico baixo e não perceptível.

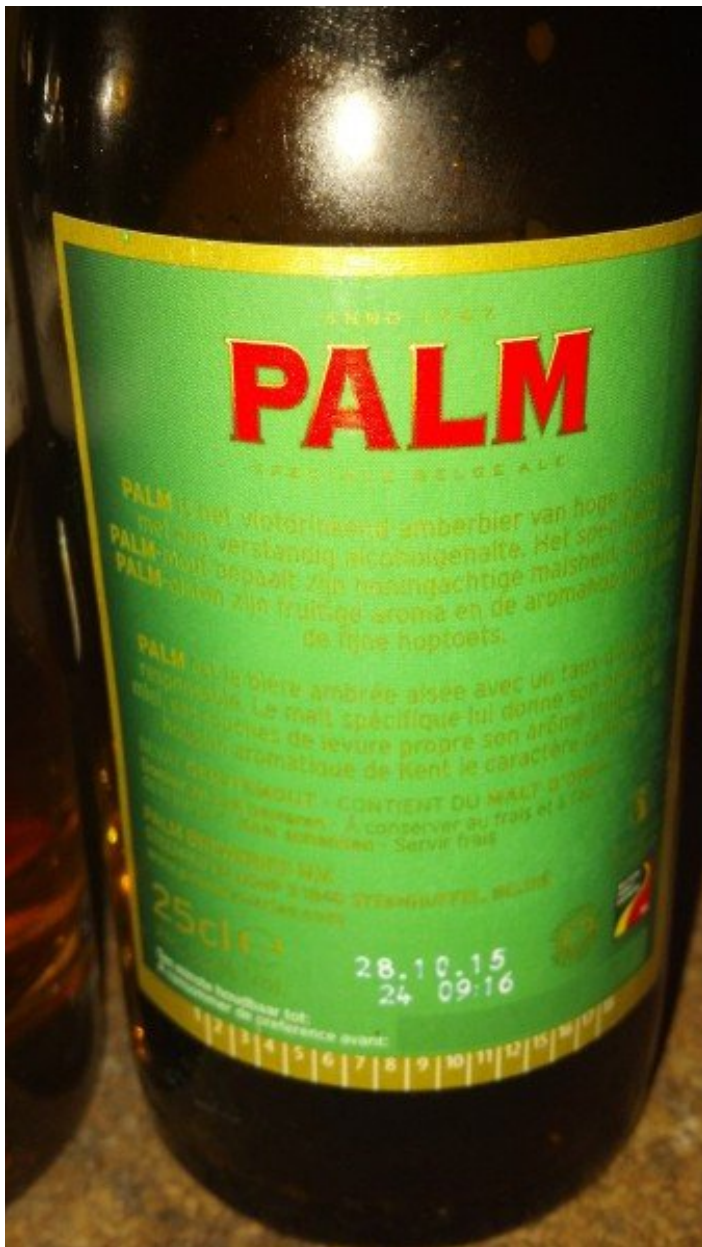
Segundo a própria cervejaria, pertence ao estilo “Spéciale Belge Ale”. Uma curiosidade sobre ele: em 1904 foi criado um concurso para que fosse criada uma cerveja que pudesse “concorrer” com a Pilsen, que estava tomando conta do mundo. Surgiu então a *Spéciale Belge*, que tem como características a coloração âmbar, mas com sabor mais redondo e encorpado, além de aroma diferenciado.

Teor alcoólico: 5,2%

Garrafa de 250ml

Estilo: *Spéciale Belge Ale*

Cervejaria Palm Breweries



Sobre a Palm: fundada em 1774 em Steenhuffel na Bélgica, é a maior cervejaria independente do país. Suas cervejas mais importantes são feitas com base em receitas históricas e tradicionais. A empresa ainda familiar é a única cervejaria no mundo a utilizar na produção de suas cervejas os quatro tipos de fermentação existentes para a bebida: baixa, alta, espontânea e híbrida. No início de 1914, durante a 1ª Guerra Mundial, a cervejaria foi destruída após ser atingida por uma bomba. Seu proprietário, Arthur Van Roy a reconstruiu, e deu nome de Palm – Vitória à cerveja que venceria pelo menos na Bélgica, o modismo da Pilsen. E de fato, esta é a cerveja mais consumida da Bélgica, até hoje.

Chocolates Artesanais e Granolas No Sugar Foods



Chocolate Crocante de Coco No Sugar Foods.

Quem me segue nas redes (se não segue, clica aí: [Twitter](#), [Instagram](#) e [Facebook](#)) já deve ter percebido que tenho compartilhado com certa frequência sobre os produtos da [No Sugar Foods](#). A empresa da minha amiga **Fernanda Algayer Maciel** que é nutricionista é responsável por desenvolver e comercializar uma linha de alimentos artesanais idealizados para quem busca nutrição saudável. São **chocolates artesanais e granolas** feitos com produtos de excelente qualidade.

Não é só pelo fato de conhecer a *Fer* que tenho compartilhado. Os produtos são realmente uma delícia! E olha que nem sou muito fã de **granola**, mas as da No Sugar são realmente muito boas. Tem excelente combinação de sabores e ingredientes, com

sabores suaves. Agradáveis de se comer, preparadas de forma que o alimento não perca seus principais nutrientes e benefícios.

Os **chocolates** são a opção perfeita para quem é **chocólatra**, mas não quer abusar das calorias. Para isso, são adoçados com açúcar de coco orgânico, frutas secas ou mel. Também tem propriedades antioxidantes (~~para quem está em busca da juventude eterna como eu~~), que ajudam na prevenção de doenças crônicas e envelhecimento precoce.



Granola Artesanal Salgada No Sugar Foods: além de saudável, muito saborosa!

Mas como faço para comprar os produtos da No Sugar Foods?

É bem fácil!

Primeiro visite o [site](#) e veja o mix de produtos. Lá, além dos chocolates e granolas, você encontrará dicas e receitas para uma **alimentação saudável**. Se preferir, veja a lista abaixo e clique para ir direto no produto:

Chocolates

- [Chocolate Orgânico Raw com Nibs e Sal do Himalaia](#)
- [Chocolate Raw de Amêndoas e Baunilha 68% Cacau](#)
- [Chocolate Raw Superantioxidante 70% Cacau](#)
- [Chocolate Orgânico Puro Amargo 80% Cacau](#)
- [Chocolate Crocante de Coco 60% Cacau](#)

Granolas

- [Granola Artesanal Salgada](#)
- [Granola Artesanal de Chocolate e Coco](#)
- [Granola Artesanal de Amêndoas, Canela e Cramberry](#)

Depois de escolher os seus produtos, entre em contato por e-mail, telefone ou Facebook e faça seu pedido!

- Email: nosugarfoods@gmail.com
- Facebook: <https://www.facebook.com/nosugarfoods>
- Telefone: (54) 9124.9679

Os valores estão todos disponíveis a partir desse link aqui: <https://nosugarfoods.wordpress.com/para-comprar-nossos-produtos/>



Granolas da No Sugar Foods.

Quase ia me esquecendo: a **No Sugar** tem um canal no **Youtube** onde a **Vó Granolinha** dá dicas de receitas e alimentação saudável. Imperdível, não deixe de conferir!

Este não é um publipost. A indicação se dá unicamente pela qualidade dos produtos da No Sugar Foods. Duvida? Então prove e veja se não tenho razão, rsrsrs.

Cerveja de Quinta: Le Fruit Defendu



Aprovadíssima: Le Fruit Defendu.

*Essa foi a de número 900 do Rodrigo, de acordo com os nossos registros no Untappd. Começando as postagens com uma **cerveja belga** de primeira, para fazer jus ao país.*

Podem chamar também de **A Fruta Proibida**. Caramelo mediano, não é muito doce. Muito boa!

No final, percebi um leve toque de amêndoas, lembrando bem vagamente o sabor do licor *Amaretto*. A cor é de um âmbar forte e levemente turva. A espuma é leve e consistente, permanecendo

no copo por um bom tempo. Bem encorpada.

Segundo a própria descrição, esta **cerveja** é única em seu gênero. Elaborada com uma mistura secreta de **maltes** torrados e **lúpulos** aromáticos. É refermentada na garrafa e aromatizada com especiarias não informadas, para manter o segredo da receita.



Rótulo.

Teor Alcoólico: 8,5%

Garrafa de 330 ml

Estilo: Belgian Strong Ale

Produzida pela Hoegaarden

Nota no Ratebeer: 93

Sobre a Hoegaarden: a cervejaria belga fica na vila de mesmo nome e é popularmente conhecida por sua **Wit** ou **White Beer** (feita com trigo). É também uma das mais consumidas na Europa. A opção pelo estilo que a tornou popular é por ter surgido em uma região produtora de trigo. A **cerveja** faz parte da localidade. Entrem neste [site](#) e me digam: como não amar um lugar que divide seu domínio com o da cervejaria?! É incorporar plenamente o espírito da coisa (cerveja).



Cor e corpo excelentes.

Cerveja de quinta: o hábito de degustar cervejas



Fazendo cerveja, fase da mosturação.

Ainda não consigo identificar o exato momento em que deixamos de *beber cerveja* para o hábito de *degustar*. O certo é que já tínhamos uma certa predileção pelas **100% puro malte** que encontrávamos (até a Ab InBev comprar a **Serra Malte** e a **Patrícia** uruguaia, na sua saga por dominar o mundo cervejeiro...).

Lembro que entre 2008 e 2009 começamos a *botecar em casa* à base das **cervejas** especiais do **Dado Bier**: *Ilex* (de erva-mate), *Weiss*, *Royal Black* e *Red Ale*. Logo em seguida já encontrávamos disponíveis no mercado as várias fabricadas pela **Eisenbahn** e nossa expectativa por provar cervejas diferentes e melhores só

aumentava!

Foi em 2010 que as cervejas artesanais passaram a fazer parte da nossa rotina. Primeiramente com o evento nacional que aconteceu em **Porto Alegre**; depois com a abertura do primeiro *brewpub* da cidade, o **Lagom**. Tratamos rapidinho de aprender a fazer e produzir nossas próprias cervejas, como costumávamos dizer “para consumo próprio”.

Modéstia à parte fizemos algumas **cervejas** memoráveis, algumas nós dois, outras em parcerias com amigos. Participamos de diversos eventos, provamos **cervejas de todo mundo**. A grande maioria das cervejas que provamos de 2010 até hoje foram registradas no **Untappd** (a rede social cervejeira de que falo [neste post do Imaginação Fértil](#)) e com esta excelente ferramenta conseguimos descobrir se já conhecemos determinada cerveja ou não.

Em dezembro passado, quando da nossa mudança para a **Bélgica** (terra de algumas das melhores cervejas do mundo – quem nos conhece bem acha foi de propósito), findávamos um período de 4 anos fazendo e provando todas as **cervejas** que estavam no nosso alcance. Claro que contamos com ajuda dos eventos realizados pela **Acerva** (Associação dos Cervejeiros Artesanais do RS), do **BierMarkt** e suas muitas torneiras de importadas, do **Lagom** e suas cervejas próprias, do **Hidden** e suas torneiras da casa e de convidados, dos supermercados que passaram a vender rótulos de outros países (muitas vezes com preço bem mais acessíveis do que algumas nacionais!), da **Banca 38 do Mercado Público**, da **Costi Bebidas**, dos amigos que sempre nos presenteavam com cerveja...entre muitos outros que fazem parte do **cenário cervejeiro de Porto Alegre** (que felizmente está crescendo muito!).

Enfim...esse rodeio todo é para contar que a partir de agora (que não estamos fazendo **cerveja**, mas tomando uma diferente sempre que podemos) estarei postando aqui no blog sobre cervejas. Também que não é nada aleatório: nós degustamos

cerveja como quem saboreia um vinho. Afinal, estamos morando no país das **melhores cervejas do mundo**, nada mais justo que o *blogar* nossas impressões.

Se provarem alguma destas ou uma diferente, comentem aqui e vamos bater um **papo sobre cerveja**. Afinal falar de cervejas boas e suas ilimitadas opções é tão bom quanto falar de **comida** ou **viagem**.



Habemus Lúpulo!



Degustando no Lagom!



No nosso primeiro Ipa Day, levamos a Furiosa! Detalhe do Badge do Rodrigo no Untappd.

15 Ingredientes que Não Podem Faltar na Cozinha

Há tempos que estava por fazer esse post mas o pedido de uma afilhada que casou recentemente o fez mais urgente. Não sou *expert* em **culinária**, nem cozinheira de carreira, mas a vontade e necessidade de cozinhar todos os dias tornou possível algumas constatações sobre **alimentos necessários para se ter sempre em casa**.

Nesta lista com os **15 Ingredientes que Não Podem Faltar na Cozinha** busquei selecionar os alimentos que além de curingas, duram mais tempo ou podem ser congelados sem grandes alterações de textura ou sabor. Eles são alimentos básicos, que podem compôr **receitas simples** ou servir de base para menus mais elaborados.

A ideia principal desse post é ser base para que você nunca seja pego desprevenido sem comida em casa, mas também não encha a sua casa de produtos que não sabe quando vai usar. Que comprou porque estava em promoção (*#sou dessas*), porque não comia há tempos determinado alimento...

Vamos à lista? Segue em ordem alfabética, com sugestão de opções, para os casos de você preferir outro ingrediente similar.

1 – Alho Poró



Apesar de estar em primeiro pela ordem alfabética, diria que por incrível que pareça, este alimento que é tido como “tempero”, é um dos mais versáteis que conheço. Além de usar picadinho, como tempero de uma forma geral, pode ser usado: recheio quiches e tortas salgadas, assado no forno com manteiga, no recheio do pãozinho do churrasco, no assado de forno de domingo, como crispi que substitui batata palha...Estas receitas de sopa deste post [aqui](#) e [aqui](#) tem ele como um dos principais ingredientes!

Pode substituir por: cebolinha. O sabor é bem similar. A diferença está na consistência. Se for para fazer algum molho bem encorpado, use aipo.

2 – Ameixa Seca



O sinal para ter esse ingrediente sempre em casa veio só no final desse ano. Como aperitivo, na casa onde foi nossa **ceia de Natal na França**, um enroladinho de presunto cru e ameixa

seca assado. Divino! Sem contar que qualquer tipo de fruta seca pode ser usada em: bolos, pães, saladas e até em pudim de claras. Minha mãe fazia um *marshmallow* com ameixa seca como recheio de bombons que eu simplesmente amava! *#mãefazdenovo*

Pode substituir por: passas ou qualquer fruta seca ou desidratada que você mais gostar. O bom é que podem ser guardadas na geladeira e duram por um bom tempo.

3 – Arroz



Muito além da parceria perfeita com o feijão, o arroz possui uma infinidade de variações deliciosas! Mas se não quer investir muito, o tradicional *agulinha* já dá conta de muitos pratos. Além do **arroz branco tradicional** como acompanhamento, você pode incrementar o mesmo usando para carreteiro, galinhada, ou até mesmo risoto. Pode ser usado também para o arroz de forno e em bolinhos. Eu gosto de fazer o tradicional e incrementar com algum ingrediente como salsinha, algum tipo de castanha picada...

Pode substituir por: como em geral é um acompanhamento, pode ser substituído por grão de bico, trigo para kibe ou cuscuz.

4 – Bacon



Outro ingrediente que merece o título de **curinga da cozinha** é o bacon. Em geral não se prepara um prato tendo ele como base, mas além de incrementar receitas ele serve perfeitamente como tempero! Gosto de usar no omelete, em todo o tipo de brunch e café da manhã, sanduíches, no tempero do feijão e da lentilha, em molhos, no chucrute e no hamburguer, como já recomentei [aqui](#). Uso também para assar carnes mais secas, como frango e peru, pois o sabor e a gordura do mesmo ajudam as aves a ficarem mais suculentas. *#baconévida*

Pode substituir por: por mais incrível que possa parecer, tem gente que não gosta de bacon. Um pecado! Mas que dizer...sem preconceitos. No lugar dele você pode usar salsicha, presuntos de todos os tipos e até mortadela. Salmão defumado também pode ser usado, dependendo da receita.

5 – Batata



Há quem discorde, mas a **batata** é um ingrediente essencial em

qualquer despensa. Os almoços caseiros de domingo sempre tem ela no cardápio. Seja no churrasco com **salada de batata** com maionese no Brasil e no assado com porco ou ave das famílias europeias. Purês, bolinhos, panquecas, escondidinhos...Existe um universo inteiro de receitas que podemos fazer com as mesmas além das tradicionais fritas ou *sauté*. Eu costumo usar muito como base para sopas, como podem perceber nestes posts [aqui](#) e [aqui](#).

Pode substituir por: não sei exatamente porquê, mas para mim a substituta natural para a batata no Brasil sempre foi a mandioca. Na verdade, para fazer escondidinho eu prefiro mil vezes usar aipim do que purê de batata. Batata doce também é uma opção de sabor diferenciado, neste caso.

6 – Cebola



Você consegue se imaginar na cozinha sem cebola? Nem eu. Dia desses minha irmã que vive na **França** comentou “no Brasil usa-se muita **cebola**”. Não sei ao certo qual cultura inseriu a cebola na culinária brasileira, mas o fato é que ela é um ingrediente importante, comumente usado para incorporar molhos e caldos. Não consigo imaginar um risoto sem cebola e confesso que aprecio **salada de tomates** com as ditas cortadas bem fininhas e escaldadas. Um dos seus usos mais eficientes está na composição de assados.

Pode substituir por: eu sei que ela não é unanimidade e que

tem muita gente que tem aversão à mesma, principalmente por sua textura (neste caso, para molhos, eu gosto de usar o processador!). Por isso acredito que a mesma pode ser substituída por seus familiares, como a cebolinha e o alho poró. Salsão é uma alternativa (mas use moderadamente, pois seu sabor é muito diferente!).

7 – Farinha



Nos últimos tempos, as dietas mais saudáveis e restitivas tem eliminado a **farinha de trigo** de muitas receitas. Mas para quem é mais tradicionalista como eu, há de concordar que ela é um elemento essencial. Seja para bolos e doces, seja para engrossar molhos, empanar alimentos. Um dos usos mais comuns na minha cozinha para ela está no **Cless**. Eles podem ir na sopa, como acompanhamento, no lugar da massa com um molho bem gostoso...

Pode substituir por: outra farinha! Para empanar e assar (frango preparado assim fica realmente delicioso e saudável) pode usar a farinha de mandioca; farinha de milho é uma variação saborosa e pode virar **Polenta**. Agora se você está numa vibe mais saudável, vá de *bijou*, que é a farinha para **tapioca**. Ela que tem sido usada largamente para panquecas e outras receitas feitas.

8 – Frango



O **frango** é certamente a carne mais adaptável que eu conheço. Por ser de sabor suave, aceita uma grande variedade de temperos e tipos de preparo. Uma das minhas partes favoritas são as coxas e sobrecoxas, pois a carne é mais suculenta e não resseca tão fácil quanto o peito. A mais popular das aves ganha sabor extra se marinada por pelo menos umas 6 horas de antecedência. *Detalhe bem prático:* permite muitas combinações de tempero, teste com os que você tem à mão!

Pode substituir por: carne de pouco. Para quem quer variar um pouco nos sabores, é uma excelente opção. Mas se você não gosta de carne de porco, pode substituir por outras aves como o peru.

9 – Laranja



Claro que na nossa lista não poderia faltar uma fruta e eu

recomendo a laranja! Não apenas para consumo *in natura*, a laranja faz bonito em sucos, drinks, sobremesas e molhos, bem como temperar carnes e assados. Além do que, suas propriedades medicinais são amplamente conhecidas por ser rica em Vitamina C.

Pode substituir por: alguma outra fruta da mesma família, como a tangerina e até mesmo o limão. Outras frutas recomendadas tanto para doces como para receitas salgadas são a ameixa fresca e a amora.

10 – Leite



Pesquisas importantes tem sido apresentadas sobre o fato de que o organismo adulto não processa **leite**. Mas algumas receitas ficam impraticáveis sem algum tipo de leite. Por ser fonte de cálcio, é essencial no estoque alimentício de qualquer pessoa tem uso tanto em bebidas quentes, geladas, doces...além de ser a base do tradicional **molho branco**.

Pode substituir por: leites vegetais, creme de leite e iogurte. Devem ser usados em geral para incorporar receitas e

dar mais cremosidade. E as opções alternativas ao leite animal estão se proliferando no mercado, para alegria de muitos.

11 – Linguiça



Curada ou fresca, não importa o tipo: escolha uma para ter sempre em casa. Além de permitirem congelamento fácil, as **linguiças** podem fazer parte de assados, molhos e *brunch's*! Tente fazer bolonhesa com alguma salsicha do tipo *Toscana*, fica uma delícia. Vá provando a grande variedade existente deste tipo de embutido, até encontrar a sua preferida e criar pratos com a mesma. No Brasil, a minha favorita era a de carne de porco da [Borrúsia](#).

Pode substituir por: salsicha. Se bem que jamais uma boa linguiça pode ser comparada com salsinha. Mas vá lá, não podemos comer sempre a mesma coisa que existem salsichas boas também.

12 – Manteiga



Ah a manteiga...vilã do colesterol alheio, mas tão saborosa! Desde que descobri que um pouquinho de manteiga com um pouquinho de óleo consigo evitar respingos na hora de grelhar qualquer coisa, não fico sem! Além de uso para doces, existem excelente molhos que são possíveis de se fazer tendo este derivado do leite como base. Sem contar que dá mais sabor para qualquer comidinha!

Pode substituir por: qualquer outro tipo de gordura que mais lhe agrade. Azeite extra virgem ou óleo de coco também dão sabor extra à qualquer prato.

13 – Nozes



Certamente uma das *nuts* mais conhecidas e consumidas no Brasil, a noz pecan é ótima para petiscar, em doces e incrementar pratos salgados. Proporciona textura extra para saladas e arroz.

Pode substituir por: outros tipos de nozes e castanhas! A família dela é grande e qualquer uma de suas *primas* pode fazer o mesmo efeito: macadâmia, pistache, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha do pará, amêndoas, pinole...Tenha sempre alguma em casa, ou crie um mix com as suas prediletas.

14 – Queijo



Está aí um ingrediente que eu mesma questiono se é essencial ou não. Sei que a grande maioria das pessoas são entusiastas, cada país tem o seu...Já provei muitos bem saborosos, mas sou daquelas que se não tem queijo, não tem problema. Embora considere o mesmo essencial para gratinados e risotos. Neste caso, é sempre bom ter em casa pelo menos um **parmesão ralado!**

Pode substituir por: se a proposta é dar cremosidade para qualquer receita, invista em outros lácteos, como iogurte, leite, creme de leite e outros.

15 – Tomate



Minha metade italiana dos trópicos não me deixa mentir: gosto muito de **tomate**! Claro que nem tudo precisa dessa fruta comumente usada em pratos salgados, mas é tão versátil...Vai no molho, vai no sanduíche, vai na salada, como acompanhamento quente, recheado, bebidas, sopas, cremes, recheios variados e muitas coisas mais. Uma das receitas que mais amo, com tomates frescos, é o [Molho Marinara](#).

Pode substituir por: outros legumes. O tradicional *Ragu Alla Bolognese*, em sua receita original, não leva tomate ou extrato do mesmo. A base do molho é feita com cebola, aipo (salsão) e cenoura. A cenoura é uma excelente opção para se ter em casa no lugar do tomate, sendo base para caldos e sopas.

Update: não consigo acreditar que esqueci de colocar ovos nesta lista! Ainda mais um ingrediente que eu tenho testado tanto ultimamente. Mas fica a dica: tenha sempre **ovos** na sua geladeira. Além de omeletes, massas de todos os tipos, ovos pochê e fritos, são uma excelente opção de proteína para o dia a dia. O preparo, dependendo da receita escolhida, exige técnica e criatividade. Mas com o exercício, pode render delícias!

Como fazer Croutons



Croutons com calabresa.

Os **croutons** nada mais são do que cubinhos de **pão tostado**, usados para dar textura crocante a saladas e outros pratos. Podem ser assados, preparados de forma mais light, mas sempre preparei conforme vi ser feito pelo chef ítalo-americano *Buddy Valastro*: fritos com óleo de oliva (simplesmente, azeite!). Se você não sabe como, veja aqui como fazer croutons!

Gosto desse preparo pois é rápido e permite a adição de temperos variados – podendo até ser doces!

Os **ingredientes** básicos para preparar **croutons fritos** são:

- pão amanhecido;
- azeite extra virgem.

Para temperar, gosto de usar:

- sal;
- flor de sal;
- pimenta;
- cebolinha.

Já finalizei também com alecrim, linguiça calabresa e salsinha. Se for do seu agrado, pode adicionar alho picado, em flocos, amassado...como quase tudo na cozinha de nossa casa, depende do seu gosto pessoal. *Já devem ter percebido que raramente adiciono alho em minhas receitas, mas sinta-se sempre à vontade para alterar conforme a sua preferência. Eu gosto de alho, mas infelizmente não me faz bem.*



Preparando croutons com cebolinha!

O **modo de preparo** também é muito simples:

Corte o pão amanhecido em cubinhos. Coloque o azeite para aquecer (proporção de 1 colher para cada pãozinho francês).

Adicione os cubinhos de pão e misture bem. Tempere conforme a sua preferência. Vá mexendo aos poucos para que toste uniformemente, até que fiquem crocantes.

Obs.: gosto muito de adicionar sal, pimenta e cebolinha picada. Esta última fica crocante também e dá um sabor especial para a sopa. Quando os croutons são para um prato sem carne como uma sopa ou uma salada, indico fritar primeiramente bacon ou linguiça picada e tostar os cubos de pão na própria gordura destes produtos.



Pronto para adicionar na sopa ou na salada!

Mini Máquina de Café Espresso

Se você é daqueles que faz questão de um cafezinho depois do almoço, vai adorar a novidade da [Wacaco](#): Mini Máquina de Café Espresso!



Esta é a Minipresso: a máquina de café espresso portátil que cabe na sua bolsa!

Esta belezinha ainda é um protótipo e está em pré-venda por \$ 39,00 no hot site – [clique aqui!](#), onde é possível ver um vídeo bem interessante sobre o seu funcionamento. Tentei efetuar a compra para ver se entregam no Brasil mas falhou. Se você conseguir, comente por aqui!

O café – ela produz um cafezinho por vez! – pode ser feito com pó ou com cartuchos da própria marca.

Mostrei o vídeo para os colegas da agência e as opiniões foram controversas. Penso que uma [Nespresso](#) do tamanho desta – do

tamanho de um squeeze de água! -, com seus cartuchinhos saborosos, faria mais sucesso. #ficadica

Mais versão Mini

Para ter em casa, fica a dica desta [Mini Cafeteira](#) para café expresso da *Imaginarium*, que custa R\$ 94,91 (preço em 13/10/2014, pagamento no boleto).



Mini Café Expresso da Imaginarium: versão para dois!

Cortes de Carne, saiba quais são os melhores para churrasco

Cortes de Carne, saiba quais são os melhores para fazer churrasco!



Para abrir o apetite: churrasquinho ao ar livre, sem espeto tem salsichão, costela e pãozinho com alho poró e requeijão.

Há quem diga que fazer um bom **churrasco** é uma verdadeira arte! Presente em diversas culturas, preparado de diversas formas...mas é possível afirmar que a maior diferença entre os “churrascos” mundo afora está principalmente nos **cortes de carne** utilizados, além dos instrumentos e do tempero.

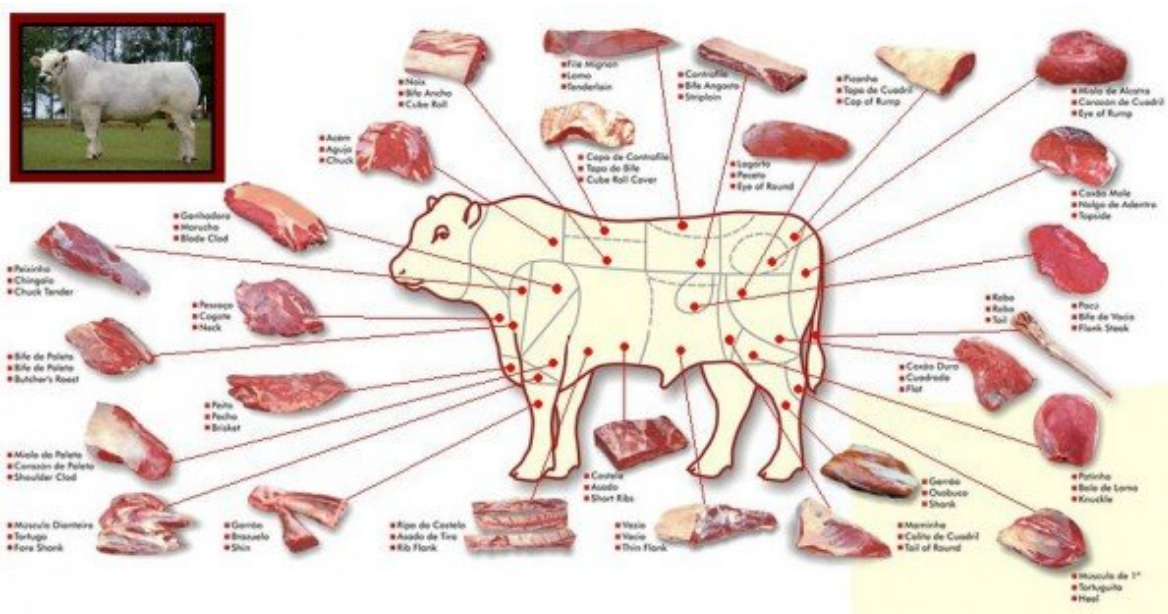
Vou falar do que mais conheço, o *churrasco gaúcho* preparado no Rio Grande do Sul e replicado mundo afora. Seu preparo é relativamente simples: carne bovina, que recebe adição de sal grosso e fixada em um espeto de metal (originalmente, eram usadas estacas de madeira). Assa-se direto no fogo em brasa, em geral até o ponto em que a carne está bem suculenta. Em seguida, bate-se na carne para remover o excesso de sal. Isso é o que podemos chamar de um **churrasco clássico** por aqui.

O maior destaque fica por conta das carnes escolhidas, cada pessoa tem preferência por um determinado corte – assim como o ponto de cozimento. A **picanha**, bem conhecida entre os gaúchos, é considerado o corte mais precioso. E também um dos mais caros!

Mas, onde fica a *picanha do boi*? Para quem é do Sul, esta

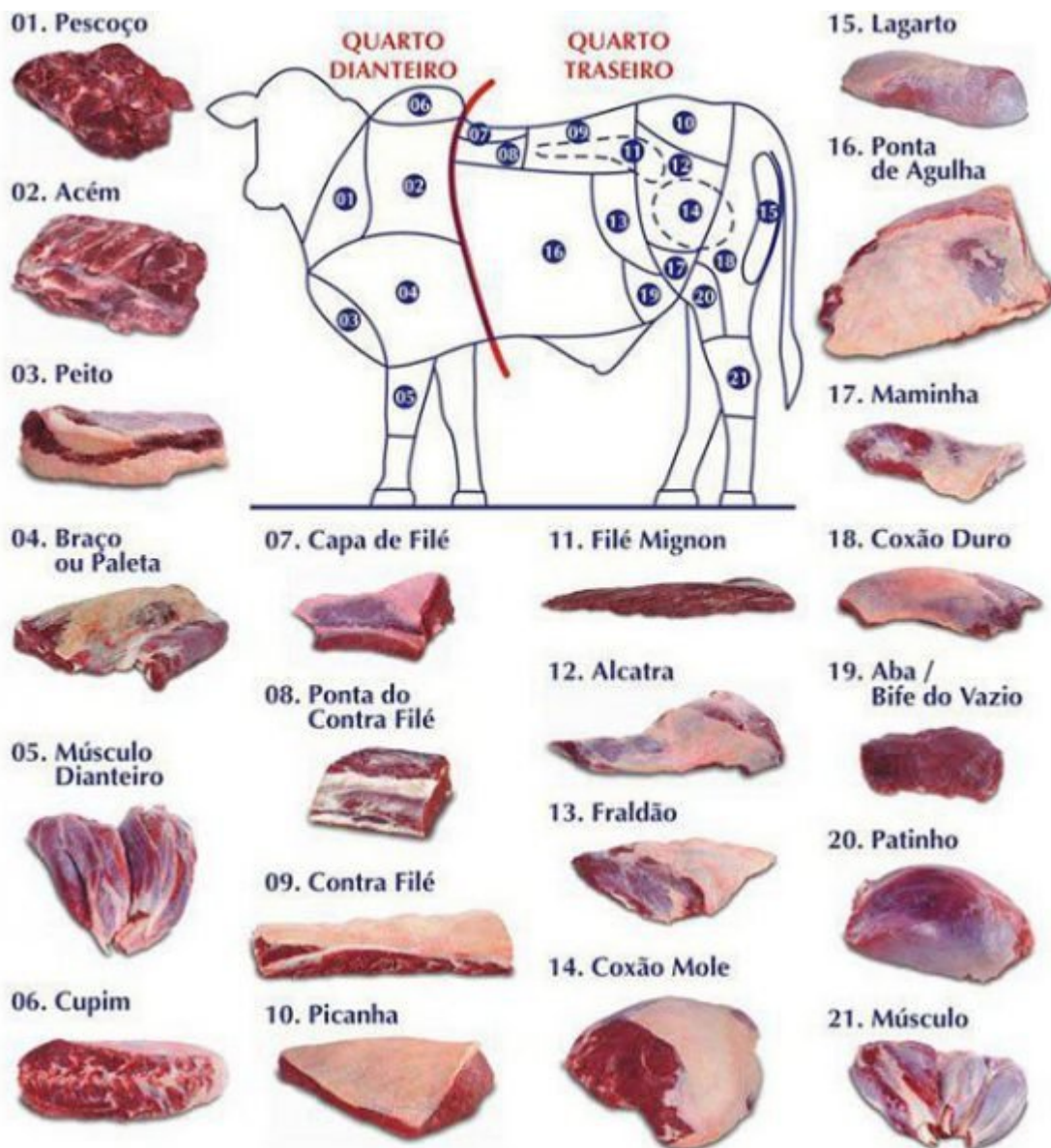
pergunta pode ser estranha, mas para quem é de fora e até mesmo de outro país, é extremamente normal, pois cada cultura tem uma maneira diferente de trabalhar com os alimentos. O tipo de preparo pode variar absurdamente.

Por este motivo, considero interessante compartilhar algumas ilustrações que indicam os **cortes de carne bovina** característicos do Rio Grande do Sul e de boa parte do Brasil também. A variação pode ser grande em alguns aspectos, dependendo da região do país, mas os mais tradicionais como picanha, filé e costela não.



Clique para ampliar.

Para mim, os melhores cortes de carne de gado para churrasco são, em ordem a Picanha, o Vazio, o Entrecot, a Costela e a Maminha. Outras boas opções são o Ancho, a Ripa da Costela e o Cupim. Abaixo, imagem com relação dos cortes de carne bovina mais utilizados no preparo do churrasco no Brasil.



A Bíblia Definitiva do Churrasco

Recentemente, em um projeto audacioso, a **Tramontina** – empresa metalúrgica gaúcha, que iniciou suas atividades fabricando e comercializando facas -, lançou recentemente a Bíblia definitiva do Churrasco. Achei um pouco estranho, pois lembra em diversos aspectos a preparação do churrasco dos Estados Unidos e não do Rio Grande do Sul. De qualquer forma, a ideia é ótima e o livro bem desejável. Depois do vídeo, entendo-o como um projeto muito criativo. E o vídeo tem versão em inglês.

Assista ao vídeo *A Bíblia Definitiva do Churrasco*, feito pela Tramontina.

Origem: chama-se de **churrasco** os pratos de carne assada feitos no Rio Grande do Sul/Brasil. Esta cultura tão primitiva foi mantida pelos índios Tupi da América do Sul, que costumavam defumar a carne, para que fosse preservada para consumo por mais tempo depois do abate do animal. A primeira grande área criação de gado na América foi o Pampa (região de pastagens entre Rio Grande do Sul, Argentina e Uruguai), onde a cultura churrasqueira se desenvolveu por ser a carne o alimento mais abundante.

Mini Pizzas Congeladas da Petra!



Esta é uma **dica** para quem mora em **Porto Alegre ou região metropolitana** e deseja comprar deliciosas **mini pizzas congeladas**! A **Petra Mini Pizzas**, empresa de Sapucaia do Sul, capricha na cobertura e vende as delícias **congeladas** ou **assa em eventos**, conforme sua preferência.

São **diversos sabores**, entre doces e salgados, com 10cm de diâmetro cada. Segue relação de sabores por hora disponíveis: Calabresa, Frango, Mussarela, Presunto, Marguerita, Portuguesa e Milho (por R\$ 50,00 o cento); Frango com Catupiry, Quatro Queijos, Coração, Strogonoff, Basca – Bacon, Tomate e Catupiry – , Milho e Bacon, Tomate com Catupiry e Alho e Óleo (por R\$ 60,00 o cento); Camarão e Filé (por R\$ 70,00 o cento); Chocolate, Chocolate Meio a Meio, Morango com Chocolate, Nozes com Chocolate, Chocolate com MM's, Chocolate com Coco – pode optar por chocolate branco ou preto – (por R\$ 60,00 o cento).

Confesso que me rendi a praticidade de ter elas congeladas em casa, ideal para aqueles dias em que não há tempo ou ânimo para cozinhar. Basta assar no forno por alguns minutinhos!

Confira todos os dados para entrar em contato:

E-mail: petraminipizzas@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/petraminipizzas>

Telefones: (51) 92120813 e (51) 92757468

Os valores indicados são por cento para mini pizzas congeladas . Para assar em eventos, entre em contato!



O forno para assar nos eventos.



Servindo em eventos.



No forno, bastam 5 minutos para ficarem prontas!

9 Tábuas de corte criativas e diferentes

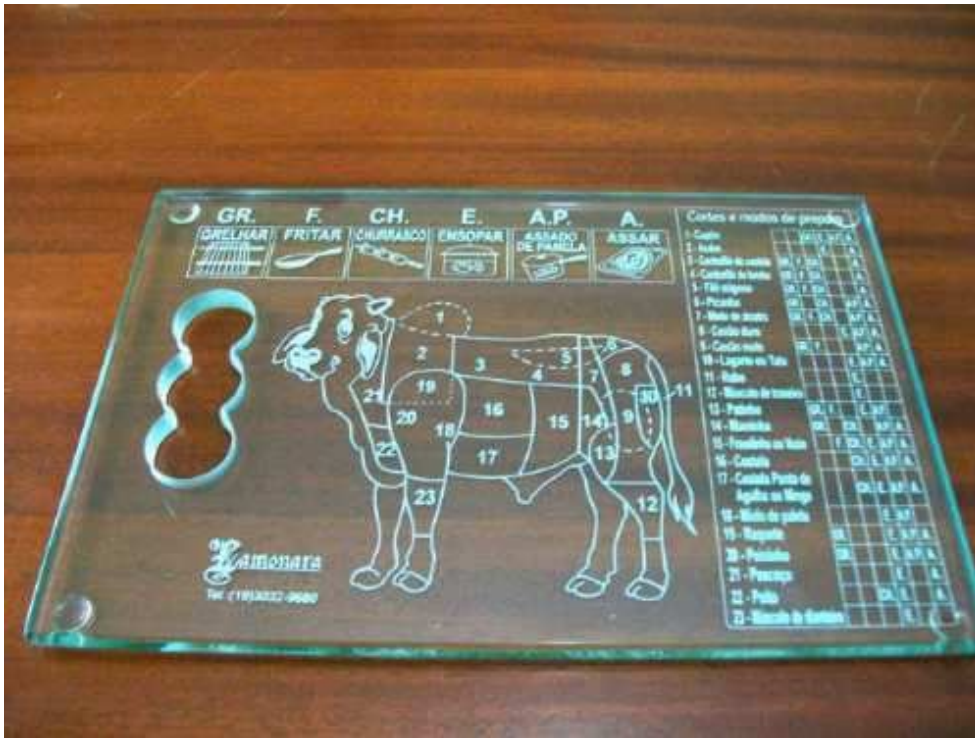
Além de uma tábua de corte: um objeto de decoração!



Para comprar apenas na gringa...Mesmo assim, segue o [link!](#)

O mercado de **acessórios para cozinha** vem evoluindo. Linhas com temáticas bem atuais – como a **Rock' n' Cook** da [Tramontina](#) – vem sendo lançadas e muitos dos objetos necessários para cozinhar podem ser mais do que úteis, tendo a função extra de decorar e enfeitar a casa.

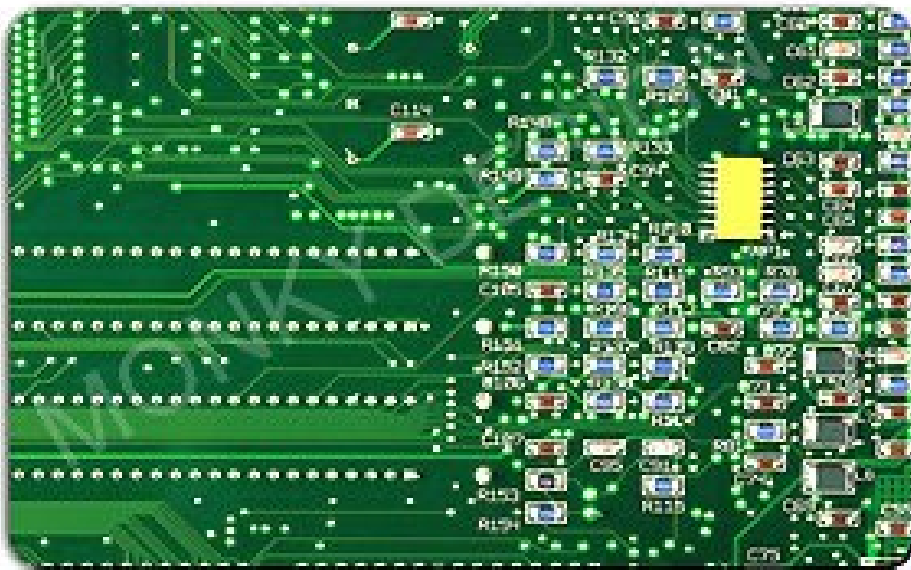
Conheça **9 tábuas de corte** para alimentos ,disponíveis para **comprar** aqui no Brasil:



Com indicação de cortes finos e sashimi. Compre [aqui!](#)



De vidro, em formato de vinil. Compre [aqui!](#)



Para os nerds e geeks, em formato de placa mãe.
Compre [aqui!](#)



Para cortar queijos! Compre [aqui](#).



Um formato inusitado, mas tudo a ver com queijo. Compre [aqui](#) esta tábua.



Em formato de toca discos! Compre [aqui](#).



Em formato de bonequinho de vodu, mas só tem na Amazon! De qualquer forma, segue o [link](#) para compra.



Conjunto de tábuas tipo fichário. Compre [aqui!](#)



Tábua em formato de uma simpática tartaruginha...compre [aqui!](#) Tem também de joaninha.