

Conversas à Mesa e mais

Conversas à Mesa com uma semana bem variada!

Semana rendeu para nosso **Conversas à Mesa!** Hoje venho com pautas bem variadas, e espero os comentários!

CONVERSAS À MESA 7

Papo sobre culinária, gastronomia e turismo!



Conversas à Mesa 7

▪ ***Comida brasileira no Eat Brussels, Drink Bordeaux!***

Já comentei [neste post aqui](#) sobre o ***Eat Brussels, Drink Bordeaux!***, evento de gastronomia e vinhos que acontece todos

os anos aqui em Bruxelas. Sempre vou para provar delícias de outros países, o pavilhão internacional é o meu preferido. E a grande novidade do evento que acontece este ano é que teremos um stand brasileiro!

Quem traz para a mesa dos belgas os sabores do Brasil é o *chef Lui Veronese*. Ele propõe um cardápio refinado e inventivo, com ingredientes que exibem produtos locais brasileiros, combinados com o *know-how* de refeições requintadas. Entre as opções, picanha com farofa de pequi, sorvete de cupuaçu e pirarucu com molho de tucupi.

Mais informações você confere aqui. O evento acontece entre os dias 5 e 8 de setembro, no *Park Royal* (em frente ao Palácio Real).

--

▪ ***Mais uma receita fail***

Sempre comento aqui, uma das minhas maiores frustrações com a internet é o fato de que as pessoas compartilham receitas erradas ou incompletas. Resultado? Você confia e se dá mal. A última: fui fazer sequilhos de frango, vi o vídeo, li a receita, comecei a seguir e deu errado. Questão de proporção. Revi o vídeo e descobri que na hora de fazer, a pessoa colocava muito menos polvilho do que indicava na receita!

Só não deu perda total porque adicionei bem mais manteiga por conta própria. Por isso, segue novamente meu apelo, desta vez para os colegas blogueiros e principalmente, *youtubers*: tenham mais atenção no conteúdo que compartilham!



No Instagram brinquei sobre o controle de qualidade, mas a verdade é que para chegar no ponto da massa foi bem difícil!

— — —

▪ **Provocação entre redes de fast food**

Burger King chegou muito recentemente na **Bélgica** (depois de comprarem a rede de *fast food* local *Quik*), mas a própria alegria da rede não durou muito. Principal loja no *Boulevard Anspach* abriu há pouco mais de um mês e logo, seu maior concorrente tratou de provocar com a placa abaixo.

Achei divertido, mas fica a minha pergunta: dizer que os clientes serão tratados como reis significa que o atendimento vai mudar? Você não vai mais precisar fazer o pedido em máquinas e buscar seu próprio lanche? Fiquei curiosa.



Traduzindo: “servido por um rei ou servido como um rei?”

— — —

▪ **Conservas de legumes**

Preciso confessar que sou meio exagerada na hora de fazer compras e quando vejo, estou com a geladeira lotada sem saber quando vou preparar cada comida! Nestas últimas semanas consegui me controlar nas carnes, mas nos legumes não. Então, para não colocar nada fora, resolvi fazer algumas conservas de legumes – e a que mais amei é a deste *tomatinho confit assado*, que em breve vou compartilhar aqui!



— — —

▪ *Bacalhau à Vicentina*

Outra receita que testei esta semana, desta vez com muito sucesso, é a de *Bacalhau à Vicentina*! Sem erro, pois veio do livro de receitas tradicionais do Vêneto, de uma coleção que tenho e [já falei neste post aqui](#). Como é uma receita confirmada, postarei ainda esta semana (já que este foi o tema do episódio de ontem do **MasterChef**).



- - -

▪ ***Brûlot Charentais***

Sexta-feira foi para jantarmos na casa de amigos, degustar cervejas brasileiras e polonesas, com várias surpresinhas. Nossos amigos estavam eufóricos para nos mostrar novidades, e entre elas, conhecemos o *Brûlot Charentais*.

Mas o que é isso afinal? Tradicional da região do *Cognac*, é o café servido de uma forma muito diferente! O café é colocado frio em uma taça de porcelana cujo pratinho, tem bordas altas. Coloca-se uma porção de *cognac* de 61% de álcool e um cubinho de açúcar, e coloca-se fogo. Esse fogo é que vai aquecer o café ao mesmo tempo que em carameliza o açúcar (e aquece o

ambiente).

Quando o álcool do *cognac* parar de queimar, você adoça com duas colherinhas do caramelado que se formou no fundo do pratinho, e “amarga” o fundo do pratinho com duas colherinhas de café. Por fim, você bebe o *cognac* que ficou no pratinho também! Amei essa nova forma de tomar café, já quero um conjuntinho desses!

— — —

▪ *Volta a Dinant*

[Voltamos à Dinant](#) e arredores para tentar visitar o *Castelo Walzin*. Apesar de tentarmos por mais de um lado, o castelo não é aberto para visitação e, aparentemente são   possível chegar perto dele quando se faz *rafting*. Sei que algumas agências fazem isso e você pode contratar em **Dinant**, mas como tenho dicas novas da cidade, vou me informar direitinho para quem tem interesse.



— — —