

# Conversas à Mesa 9

*Novidades variadas em mais uma edição do Conversas à Mesa!*

## CONVERSAS À MESA 9

*Papo sobre culinária, gastronomia e  
turismo!*



Feliz em voltar com mais uma edição do Conversas à Mesa com **novidades**, principalmente para quem gosta de chocolate e cerveja – bem à moda belga! E volto bem feliz por tem tido uma semana muito produtiva.

Então vamos ao que interessa? Seguem abaixo as notícias e **novidades** da semana!

## Conversas à Mesa 9

### ▪ *Cacau genuinamente europeu*

O cacaeiro é uma planta nativa da Amazônia, cultivada pela primeira vez pelos olmecas , na costa sul do Golfo do México, há cerca de 3.500 anos. Os primeiros europeus que tiveram conhecimento de sua existência foram provavelmente a tripulação da quarta viagem de Cristóvão Colombo, em 1502, que levou os primeiros grãos de cacau à Espanha.

Em menos de um século, a bebida que foi feita a partir destes grãos, o chocolate, tornou-se favorita na alta burguesia europeia. Mas, apesar do idílio dos europeus com o doce, ninguém conseguiu plantar cacau no continente. Até agora.

O [Instituto de Horticultura Subtropical e Mediterrânea “La Mayora”](#) , localizado na cidade de Algarrobo em Málaga na Espanha, está cultivando com sucesso cacaeiros na estufa e, se tudo correr bem, eles podem ter frutos maduros já no próximo ano.



-- --

### ▪ *Semana produtiva*

Começo esta semana muito contente que consegui postar todos os dias esta semana. Você viu? Tem duas receitas simples, dica de **Outlet na Holanda** para seguir com nossa viagem pelo país e infos de uma competição de cerveja no Brasil. Confira!

-- --

#### ▪ *Testes de comidas*

Esta semana também segui com testes na cozinha, mas não muitos, uma vez que tenho escrito mais, sobra menos tempo para cozinhar! O bom é que tenho muito conteúdo para postar, principalmente o que é minha especialidade: receitas fáceis e simples, para quem não tem lá muito tempo.



*Um dos testes culinários da semana!*

-- --

#### ▪ *Dam Sum*

Mas esta semana também foi para provar um restaurante que, apesar de não ser novidade em Bruxelas, eu ainda não conhecia. É um restaurante de comida chinesa, especializado em *dim sum*, os dumplings asiáticos (também conhecidos como *gyoza*, cuja receita antiga do blog [você confere aqui](#) e faz o maior sucesso).

Gostei muito, logo postarei sobre ele aqui, mas acabamos pedindo muita comida (pelo menos para nossos padrões).



— — —

### ▪ *Novo bar em Bruxelas*

E sexta-feira foi dia de conhecer uma das novidades para quem

gosta de *craft beer* em Bruxelas, o bar do Beergium. A [loja especializada](#) no ramo agora tem um bar com 25 torneiras e realizou no último final de semana uma abertura teste, mas vem com tudo na próxima sexta-feira!

Para quem quer saber mais sobre o bar, aqui segue o [link da página deles no Facebook](#). Ele fica meio afastado do centro da cidade, mas reitero que vale à pena. Assim que estiver funcionando plenamente, faço um post – na verdade, estou em débito com posts sobre bares e restaurantes daqui!



— — —  
▪ ***Gents Bierfestival***

Este final de semana estivemos pela quinta vez no **Gents Bierfestival**, festival pequeno de **Gent**, mas um dos mais agradáveis da Bélgica. Celebrando sua décima edição, funciona em um esquema diferente dos demais aqui da **Bélgica**: ao invés das cervejarias, somente as cervejas vem para o evento, e são servidas/distribuídas a partir de bares temáticos. Fica a recomendação!



— — —

#### ▪ **Mechelen**

Domingo foi para dar uma voltinha em uma cidade próxima de **Bruxelas** aqui na Bélgica que por incrível que pareça, ainda não conhecíamos. Circulamos brevemente pelo centro da cidade,

mas como as atrações turísticas estavam fechando, fomos para um bar (meio óbvio quando se trata de nós!). Lá conversamos com um casal de belgas que nos deu algumas dicas de visita à cidade, e em breve pretendemos voltar!



---  
*Para ver as outras edições do Conversas à Mesa, acesse [este link aqui!](#)*

---

**Conversas à Mesa 8, de**

# MasterChef a abelhas no aeroporto

*Sim, vamos falar de **MasterChef** neste Conversas à Mesa 8, entre vários outros assuntos.*

## CONVERSAS À MESA 8

*Papo sobre culinária, gastronomia e turismo!*



Minha semana sempre começa com **MasterChef** (vejo os episódios novos toda segunda-feira), mas teve alguns outros assuntos que gostaria de compartilhar. Não gosto de ser monotemática e a ideia aqui é sempre trazer assuntos novos para que possamos conversar.

Mas nesse Conversas à Mesa 8 em específico, não vou falar de um episódio da atual temporada do **MasterChef** e sim, revelações de um dos jurados. Siga acompanhando e deixe sua opinião sobre esta e as outras pautas.

## **Conversas à Mesa 8**

### ▪ ***Abelhas no Aeroporto de Bruxelas***

Novidade, pelo menos para mim, foi a descoberta de que o Aeroporto de Bruxelas tem três colmeias que abrigam ao menos 150 mil abelhas. Sete funcionários do aeroporto completaram recentemente um treinamento de apicultor para poder operar as colmeias, que foram colocadas no aeroporto em 2014 e em 2017.

A iniciativa faz parte das ações de sustentabilidade do Aeroporto e o mel das colmeias é vendido para a equipe do aeroporto, que arrecadou € 455 em 2018. Esses recursos foram doados para uma organização local que apoia as populações de abelhas silvestres.

— — —

### ▪ ***Jacquin se arrependeu de ter contratado ex-masterchef***

O chef e jurado do **MasterChef Brasil** **Érick Jacquin** confessou em entrevista recente ao “Pingue-Pongue com Bonfá” que se arrependeu de ter contratado uma ex-participante do MasterChef Brasil. Disse que “a menina virou estrela. Se é para trabalhar comigo é para trabalhar, não ficar tirando foto com cliente”.

O fato do chef francês não ter revelado o nome causou um certo alvoroço na internet, mas não é muito difícil deduzir quem é. Eu tenho minha suspeita, mas não vou citar nomes, apenas deixar o link de uma reportagem da única pessoa que sei que trabalhou com o **chef Jacquin** depois de sair do programa, além do *Estefano*. [Acesse aqui](#). Quem vocês acham que era?

— — —

### ▪ *Balança inteligente*

Não sei se já comentei aqui, mas em boa parte das redes de supermercados quem pesa as frutas, legumes e verduras é o próprio cliente. Uma das principais redes, o *Colruyt* está testando uma balança inteligente que reconhece qual alimento está sendo pesado.

Uma câmera dentro da balança reconhece 120 tipos de frutas e legumes. Quando um cliente deposita legumes ou frutas na balança no caixa, a câmera tira uma foto e, com base nisso, o produto é identificado. O cliente confirma em um *tablet* que esse é o produto certo. De acordo com os primeiros testes, a câmera encontra o produto em 97% dos casos.

-- --

### ▪ *Vodka de Chernobyl*

A **vodka Atomik** acaba de ser lançada recentemente, e como o nome já indica, é um destilado feito com cereais e água da área de **Chernobyl**. Este é o primeiro produto alimentar feito na zona de exclusão desenhada pela União Soviética após o **desastre nuclear** que chocou o mundo.

A bebida foi desenvolvida como parte de um estudo sobre a recuperação da zona de exclusão, e os lucros da venda serão usados para ajudar as comunidades ucranianas que ainda são afetadas pelo impacto econômico do desastre. No momento, apenas uma garrafa de teste foi destilada, mas a ideia é produzir 500 por ano, para serem vendidas aos turistas que visitam a zona de exclusão.



— — —

▪ ***Proibido sentar nas escadarias da Piazza de Spagna em Roma***

As escadas da *Piazza de Spagna* – 174 degraus – foram construídas no século 18 e tem a Igreja da Santíssima Trindade do Monte emoldurando a paisagem. E este é um dos lugares típicos onde os turistas sempre se sentaram para descansar e tirar fotos. Mas tudo isso acabou.

Isso porque a cidade de Roma decidiu proibir a atitude, pois além de danificar o local, os turistas deixavam sempre muita sujeira. Para impedir que as pessoas continuem deteriorando a belíssima escadaria de mármore, desde a semana passada, se você decidir sentar para tirar uma foto com a igreja no fundo, ou apenas tirar um tempo para escrever um cartão, você ouvirá o som de um apito avisando para não fazer isso. Os fiscais lembrarão que se você continuar sentado mesmo após o apito, receberá uma multa que pode ser entre € 250 (se você sentar) e € 400 (se você também está comendo e bebendo).



*Na última vez que visitei a praça, a escadaria estava fechada para reformas.*



*Na primeira vez que visitamos a praça. Ao fundo, muitos turistas sentados nas escadarias.*

[Neste post aqui](#) você confere infos das principais atrações turísticas de Roma, entre elas a Piazza Spagna.

— — —

---

## 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.



---

---

## Conversas à Mesa 6 e a onda de calor

*Onda de calor que tomou conta da Europa na última semana é um dos assuntos do nosso Conversas à Mesa.*

# CONVERSAS À MESA 6

*Papo sobre culinária, gastronomia e  
turismo!*



**Onda de calor** foi a pauta da semana na Europa e a trago para a sexta edição do nosso *Conversas à Mesa*. Talvez tenha sido este um dos motivos para a produtividade esta semana em termos de quantidades de post, mas na cozinha, a semana rendeu!

Então vem comentar comigo, deixar sua opinião e vem ver o que achei dessa **onda de calor** que não saiu dos noticiários da Europa!

**Conversas à Mesa 6**

▪ ***Onda de calor***

Semana na Europa foi hot!!! Temperaturas acima dos 40 graus, mas nada que não tenhamos normalmente em todo verão até mesmo em Porto Alegre. O curioso é ver a preocupação deles com estas semanas mais quentes, mas quando qualquer pessoa fica sabendo que somos brasileiros, perguntam: não sentem falta do calor? Não mesmo, até porque passamos calor aqui desde nosso primeiro verão na **Bélgica**.

Enfim, o desespero tomou conta simplesmente porque assim como nós não temos preparo para o frio (apesar de sempre ter episódios de frio em lugares extremamente quentes), aqui eles não tem preparo para o calor. Poucos são os lugares com ar-condicionado, metro nem se fala. Nós, além do ar no máximo, apenas aproveitamos para investir em bebidas geladas.





*Chá verde gelado com tônica.*

— — —

▪ **Testes de Receitas Low Carb**

Felizmente, nesta semana tive mais sucesso com as receitas *low carb*, e logo estarei compartilhando aqui! Um bolo de banana delicioso, além de uma ótima receita de panquecas, que logo compartilharei aqui.



*Bolo de banana low carb.*

— — —

#### ▪ ***Outras receitas***

Mas também tive sucesso testando novas receitas sem ser dessa serie, que estou louca para postar aqui! tem pizza síria, conserva de pimentão assado e um novo antepasto de berinjela!



*Pizza síria.*

— — —

▪ ***Passeio pelo sul da Bélgica***

Sábado (apesar das chuvas intensas) foi para visitar a *Abbaye de Notre-Dame d'Orval* e região. Passeio delicioso ao sul da **Bélgica**, e já já também te post aqui! Mas se você gosta de visitar esse tipo de lugar histórico, vale conferir [este post aqui](#), sobre a ***Abadia de Villers-la-Ville***.



— — —

### ▪ ***Brasserie Atrium***

Para compensar a onda de calor, aproveitamos que estávamos perto de Marche-en-Famenne e paramos na [Brasserie Atrium](#). A cervejaria dos nossos amigos Paula e Valéry para conhecer uma novidade: a *Iced Kofi*! Uma *Coffee Sweet Stout*, na versão gelada, com sorvete de baunilha e merengue!

Se você estiver passeando pelo sul da **Bélgica**, ou a caminho de Luxemburgo, vale muito à pena fazer um *pit stop* nessa cidade linda, para degustar as ótimas cervejas da **Atrium**!



---

---

## Conversas à Mesa 5

*Mais uma edição do nosso **Conversas à Mesa**, para falarmos do que rolou na semana.*

# CONVERSAS À MESA 5

*Papo sobre culinária, gastronomia e  
turismo!*



Um pouco de atraso nesse nosso **Conversas à Mesa 5**, e já antecipo que a semana que passou falou em vários sentidos. Não consegui me concentrar para escrever nos blogs tanto quanto queria, entre outras coisas que falharam.

Fico um pouco chateada, pois este **conversas à mesa** era para ser publicado todo domingo. Espero que me desculpem e não me abandonem! Bora para as pautas? Digam-me o que pensam sobre cada um destes assuntos.

## **Conversas à Mesa 5**

▪ **Waterloo**

Semana teve passeio rápido até **Waterloo**, afinal não tirávamos o carro da garagem já tinha quase 3 semanas e ele estava reclamando (juro, de verdade). Ainda não postei sobre este que é um dos principais destinos turísticos da Bélgica porque não fizemos a visita turística. Mas está nos nossos planos fazer isso neste verão ainda.



-- --

### ▪ ***Receitas fail***

Acho que o que cortou um pouco da minha empolgação esta semana é que resolvi testar receitas em que me dei mal. Uma sucessão de problemas que relatarei quando conseguir encontrar o ponto exato de cada uma para postar aqui. Mas, basicamente, é pelo motivo que resolvi criar este blog: as pessoas não testam as receitas antes de postar na internet.

Fica bem complicado, na grande maioria das vezes faltam

informações, numa total falta de consideração com quem realmente tenta fazer estas receitas. Eu levo muito à sério o conteúdo que posto aqui, sempre reviso minhas receitas e considero todos os comentários relativos às técnicas apresentadas.

Por isso não entendo e não aceito quando alguém fica de palhaçada, e não fala nem o tempo correto dos preparos. Aconteceu principalmente com este “Pãozinho de Tapioca em Minutos” que só ficou comestível, porque alterei a receita após ver que não tinha como dar certo da forma que a pessoa indicava.

Não vou dar o nome do “santo”, mas é um canal milionário do youtube de um pai de família. Nos comentários é possível ver onde ele falha na receita, por isso, fica aqui a minha dica: sejam sempre muito críticos com as receitas que vocês vêem na internet. E agradeço todas as críticas que recebo no mundo virtual.



— — —

▪ **Frutas que não ficam maduras nunca**

Já devo ter comentado ao menos no [Instagram](#) que mamão aqui é considerada uma fruta exótica. A grande maioria das frutas que consumimos aqui vem de regiões mais quentes da Europa, mas tem umas que não tem condições e sempre vem da América, África ou Ásia. O problema é que acertar e conseguir frutas de qualidade é uma loteria.

Com isso, acaba que muitas vezes compro frutas que não ficam maduras, elas passam do verde direto para o “passada” demais, se é que vocês me entendem. Foi o caso desse mamão que comprei para fazer *Crème de Papaya com Cassis*. Por isso fica minha dica: apostem nas frutas locais ou época. Aqui na Bélgica, indico muito que provem as cerejas e os morangos (os melhores que já provei).



— — —

#### ▪ *Fim do roaming internacional no Mercosul*

Uma novidade que já experimento aqui na Europa há mais de ano: residentes dos países integrantes do Mercosul não precisam mais pagar por roaming internacional. Eu acho uma maravilha viajar e não precisar se preocupar com pagamento extra de dados de internet. [Aqui](#) você confere uma reportagem mais completa sobre o assunto.

— — —

#### ▪ *Planos de viagem*

Planejando as viagens que faremos no segundo semestre desse

ano em planilhas do drive. Como vocês planejam as viagens de vocês? Eu ainda não achei nenhum método mais prático e seguro do que este.

-- --

*Para ver o que rolou nos nossos outros **Conversas à Mesa**, acesse [aqui](#).*

---

## **Conversas à Mesa 4**

*Mais uma edição do **Conversas à Mesa**, hoje falando de colab entre blogs e até um pouco de turismo.*

# CONVERSAS À MESA 4

*Papo sobre culinária, gastronomia e  
turismo!*



Chegando mais uma edição do nosso **Conversas à Mesa**, e me sinto muito feliz em ver esse projeto indo adiante. Isso porque esse tipo de post com lista de assuntos tem sido cada vez mais comum nos blogs que sigo, e achei interessante trazer para cá. Espero que vocês também estejam gostando!

Para quem não sabe, o **Conversas à Mesa** é um topo de post onde trago infos que não rendem um post, muitas vezes por não ser pauta do blog. É minha forma de compartilhar os assuntos que rolam entre amigos, novidades que foram notícia em outras fontes e que tem a ver um pouco com o conteúdo do blog.

Então, se você gosta desse tipo de postagem que chamei de **Conversas à Mesa**, deixe sua opinião na caixa de comentários! Bora para as pautas da semana?

## **Conversas à Mesa 4**

### **▪ Almoço fora em dia de semana**

Fazia muito tempo que não saímos para almoçar fora durante um dia da semana (logisticamente difícil), mas essa semana teve feriado e rolou! Aproveitamos para conhecer um restaurante bem conhecido da vizinhança (apesar do nome difícil), o **In't Spinnekopke**. Aproveitei para provar o [Filet Américain](#) deles, logo farei review!



---

### **▪ Parceria entre blogs**

Esta semana foi bem especial em termos de parceria entre

blogs. Fui procurada pela Amanda do blog [Meu Pão Caseiro](#) e publicamos receita no blog da outra. Ela me surpreendeu com essa delícia de Esfiha Aberta de Carne, que vai rolar nesse final de semana. Você viu? Se não, [segue o link](#) dessa delícia imperdível!



— — —

▪ ***Torrada x-tudo***

Sempre peço sugestões do marido sobre o cardápio da semana, e na semana passada ele propôs essa torrada diferente. Tirei o espinafre e adicionei o ovo frito da original que ele tinha me passado, e ficou uma delícia. Como um amigo comentou no [Instagram](#), praticamente um x-tudo (quem é do RS sabe do que estou falando).



— — —

▪ ***Churrasco com os amigos***

Sábado foi dia de churrasco com amigos aqui em casa e apesar de sempre termos brasileiros nos nossos grupos de amigos, esta foi a ocasião que reunimos o maior grupo deles. Apenas um dos casais era de italianos, mas juro que me senti no RS. Valeu pela ótima cia!



-- --

### ▪ *Ingresso para visitar a Chapada dos Veadeiros*

Um dos principais parques nacionais, o Parque Nacional da Chapada dos Veadeiros, passará a cobrar ingresso dos visitantes. A reportagem completa com valores você confere neste [link aqui](#).

-- --

---

## Conversas à Mesa 3

*Terceira edição do nosso papo de mesa, com acontecimentos culinários da semana.*

# CONVERSAS À MESA 3

*Papo sobre culinária, gastronomia e  
turismo!*



A **mesa** é o meu lugar favorito para bater um papo e entre os meus assuntos favoritos estão sempre culinária e gastronomia. Vem ver as novidades de gastronomia e turismo que quero compartilhar com vocês!

## **Conversas à Mesa 3**

### **▪ Chef Floriano Spiess em Cascais**

<https://www.instagram.com/p/By6PDKSggqy/>

Um dos chefs mais renomados do Brasil mudou para **Cascais** – provavelmente definitivamente. O gaúcho *Floriano Spiess*, juntamente com sua esposa *Giuliana Marques de Oliveira* para

**Portugal** e depois de trabalhar por 6 meses em **Lisboa**, mudou-se para o litoral português e montou o que ele chama de antirestaurante.

Aos interessados em prestigiar o chef brasileiro em terras lusitanas, aviso que sua cozinha em **Portugal** tem um mix das duas culturas, com sabores que remetem ao RS. Aqui na [Revista Sabores do Sul](#) tem uma entrevista bem interessante sobre esta nova fase do **chef Floriano Spiess**.

E para provar a comida do chef, entrar em contato e agendar: enviar e-mail para [casadocheffloriano@gmail.com](mailto:casadocheffloriano@gmail.com) ou whatsapp: (51) 99915-5362 e (51) 99987-1147.

— — —

#### ▪ *Receita fail*



Embora tenha postado menos do que queria, sigo testando receitas [low carb](#) para compartilhar aqui e uma delas não deu

certo! É de um *gazpacho* verde com abacate, e olha que segui a receita direitinho! Ficou com uma cor meio estranha, talvez porque meu tomate verde não era tão verde assim. E o abacate não fez diferença nenhuma! Vou procurar outra e testar novamente, assim que encontrar o ponto, compartilho aqui!C

— — —

#### ▪ *Arroz integral vermelho*



Para colaborar com o colesterol, tenho optado por **arroz integral** (acho que comentei aqui que virei a louca do arroz depois que mudei para a Bélgica). Apesar de ser mais caro, creio que vale à pena, pois além de muito mais saborosos, a quantidade que consumimos é menor. Indico o investimento, mas não recomendo se você estiver com pressa – esse meu levou 1h para cozinhar na panela normal!

— — —

## ▪ *Tour de France*



Foto: [Beci.be](http://Beci.be)

**Bruxelas** sediou este final de semana a largada do **Tour de France**, uma das maiores competições de ciclismo do mundo. O evento que começou na quinta-feira encerrou no domingo, e apesar das inúmeras atividades para praticantes e aficionados por esporte.

Isso significa o que exatamente? Uma cidade lotada de atrações e visitantes! Mas também ruas fechadas, transporte e circulação limitada. Desse evento, deixo uma lição para todos os viajantes: antes de visitar qualquer lugar, verifique se nas datas tem algum evento importante, algum feriado, qualquer coisa que possa mudar o funcionamento da cidade.

Isso ajuda você a evitar problemas como não poder estacionar, ou até mesmo entrar e sair de uma cidade. Nós já levamos 1h para sair de **Bruxelas** de carro por conta de um outro evento esportivo, quando normalmente gastamos apenas 15 min.

— — —

▪ *Final de semana no interior da Bélgica*



*Praça central de Veurne.*



*Joelho de porco com molho de mostarda.*

Este final de semana foi (como sempre) agitado. Partimos no sábado rumo à província de *West Flanders*, para participar de um festival de cerveja com amigos. Já falei de vários lugares dessa região nos posts sobre a [Primeira Guerra Mundial](#), mas depois de várias outras visitas, tenho mais conteúdo para postar!

Desta vez foi possível, além de participar do *Vleteren Craft Beer Festival*, visitar a cidade de *Veurne*, conhecer dois restaurantes e ainda passear na praia. Se você acompanha meus stories do [Instagram](#) (me segue lá!), viu um pouco dessa viagem. Em breve, todas as infos aqui no blog!

-- --

Edições anteriores do **Conversas à Mesa**, [acesse aqui!](#)

---

## **Conversas à Mesa 2**

*Conversas sobre gastronomia, culinária e outros papos que sempre surgem quando estamos à mesa.*

# CONVERSAS À MESA 2

News sobre comida, culinária e gastronomia desta semana!



Vamos à segunda edição do nosso **Conversas à Mesa**? Peço desculpas pelo atraso, mas final de semana foi agitado e já explico porque!

## **Conversas à Mesa 1**

### ▪ ***MasterChef, again***

Depois da revolta com uma temporada de MasterChef Brasil que parecia não engrenar, enfim um episódio que explica porque gosto do programa. Acho que o episódio do dia 23/07 e de ontem, 30/07 foram bons para alinhar algumas coisas e ver que quem está sobrando mesmo, nem aparece direito na edição. Já

posso dizer que torço para que Rodrigo, Juliana, Lorena, Eduardo e Helton sejam os 5 finalistas (nessa ordem de preferência).

--

▪ ***Casa do Porco, um dos 50 melhores restaurantes do mundo***

E ***A Casa do Porco Bar*** do chef Jefferson Rueda alcançou a 39ª posição na lista dos 50 melhores restaurantes do mundo. A premiação organizada pela revista britânica Restaurant anunciou os vencedores na última terça-feira, dia 25/06 em um evento em Cingapura.

Como o próprio nome diz, o restaurante é especializado em carne de porco. Se destaca não somente pela excelência dos pratos com embutidos maravilhosamente bem preparados, como pela inovação. Um das criações mais conhecidas do chef é o sushi de papada de porco. Para conhecer um pouco mais da comida servida no restaurante, confira o vídeo abaixo.

--

▪ ***Beer Tasting com cervejas brasileiras***

Sábado foi dia de *beer tasting* aqui em casa com várias cervejas brasileiras, que vieram na mala de amigos queridos que nos visitaram recentemente. Foi ótimo, o problema foi ter tomado depois da cerveja licor, vodka e cachaça. Nota mental: esconder destilados no próximo *tasting*!



*Mesa posta para começar os trabalhos!*

— — —

▪ ***Dica de presente: chocolates da Neuhaus***

Mas além de ressaca, a atividade cervejeística rendeu um presente incrível (e olha que nem sou de chocolates!). Essa caixa da *Neuhaus* com todas as instruções para fazer uma degustação orientada com chocolate e café. No caso, um brasileiro e outro colombiano. Amei e já temos uma atividade lúdica não alcoólica para um dos próximos finais de semana!



Para quem quer conhecer mais sobre o produto, fica aqui a dica de presente para quem gosta dessa dupla, e o [link para o produto](#) na loja virtual da Neuhaus. Já [aqui tem link](#) para quem quer conhecer o **outlet da Neuhaus** (e se esbaldar provando antes de decidir o que vai levar).

— — —

## ▪ Pastel

E depois de muito tempo, fiz pastel este final de semana. Já que era um *tasting* de cervejas brasileiras, o ideal era um acompanhamento bem típico, concordam. E a dica da melhor receita de massa de pastel que já provei na minha vida, não poderia ser de outra pessoa se não da Rita Lobo! Confira [aqui](#).



— — —

▪ ***Comida portuguesa***

Domingo também foi dia de almoçar com os amigos e fui de **Carne de Porco Alentejana**. Conhecem? É praticamente um *surf and turf* à portuguesa. Estava delicioso! Se estiverem interessados em aprender, comentem aqui que vou providenciar teste + receita.



O restaurante chama-se Cantinho da Ninna e fica na Avenue Albert, número 59 – Forest – Bruxelas – Bélgica

— — —

#### ▪ ***Hamburguer Sheftalia***

Final de semana também foi para testar mais uma vez a receita de *Sheftalia*. Esse embutido tradicional da ilha de Chipre que provei na Grécia (e se tornou um dos meus favoritos) leva carne de porco e de ovelha. Mas como não tenho muita prática no preparo de embutidos, sigo fazendo testes para ajustar proporções e os temperos exatos!



Pergunta: vocês conhecem esse embutido?

— — —

#### ▪ ***Bebidas geladas***

Com a chegada (finalmente!) do verão e das altas temperaturas, estou investindo na produção de bebidas geladas. Vou fazer alguns testes aqui e compartilhar para que já estejam craques quando o verão chegar por aí!





---

*E aí, quais as novidades gastronômicas da sua semana? Compartilhe aqui para complementarmos as nossas **conversas!***

---

# Conversas à mesa 1

*Conversas à mesa são a melhor parte de qualquer encontro entre amigos e como meu assunto favorito é comida, resolvi trazer estes papos para o blog!*

## CONVERSAS À MESA 1

News sobre comida, culinária e  
gastronomia desta semana!



Já tem um tempo que estou a fim de iniciar este **Conversas à Mesa**. A proposta é, como o próprio nome dá a entender, de compartilhar aqui os assuntos que normalmente compartilho com amigos ao redor da mesa. Também porque geralmente versamos sobre comida (meu assunto favorito).

A proposta é trazer todos os domingos um pouco do que foi assunto no meu mundinho culinário. Acontecimentos, receitas, curiosidades, descobertas, aquisições. Tudo aquilo que gosto de compartilhar quando estamos num momento de **conversas à mesa**.

E por isso mesmo, sintam-se à vontade para compartilhar suas opiniões e infos, como faz em qualquer conversa. Espero que apreciem esse formato e aceito sugestões para temas futuro! Bora às nossas primeiras **conversas**?

## Conversas à Mesa 1

### ▪ *Repescagem MasterChef*



Helton Oliveira voltou na repescagem do MasterChef Brasil. Ainda não digeri a repescagem do **MasterChef** do episódio de domingo passado, onde o menino Helton voltou. Totalmente previsível em uma "fase" da produção brasileira que tem se preocupado mais em promover treta do que a culinária em si. Sinto informar amigos da Band que não tem dado certo, e a resposta é a audiência em franca decadência.

Analisando friamente, o retorno do suposto menino prodígio

(que até o momento não apresentou nada de fenomenal, por isso parem de forçar a barra para dizer que ele é excepcional), é fácil perceber certas incoerências. Em uma prova em trios em que o desempenho individual seria avaliado, porque Juliana não foi selecionada?

Além do quê, menino Helton não apresentou nada de original na segunda etapa da repescagem, seu trabalho tinha vários defeitos. Sendo ele o menos pior, acharia bem justa uma terceira prova. Mas que esperar desse elenco pífio, não é mesmo? Resta agora torcer pelos únicos que realmente sabem cozinhar dos que sobraram: Juliana e Rodrigo.

Melhor abrir os olhos [sra. Band](#), tem muitas outras competições culinárias com bom desempenho de audiência por aí.

-- --

▪ ***Aquisições lupuladas***



Tivemos um final de semana voltado para a cerveja e adquiri dois itens interessantes para a nossa cozinha. Um livro com receitas que levam cerveja e lúpulo, e esta vodka com lúpulo, que estou louca para usar em algumas receitas de drinks. Vocês

se interessam por receitas de bebidas? Se sim, comentem na caixa de comentários!

-- --

▪ ***Receitas Low Carb***



Comecei a postar esta semana algumas receitas *low carb*, ideal para quem quer perder alguns quilinhos. A primeira foi esta [salada de frango desfiado](#), ideal para quem não quer engordar, mas gosta de comida de substância!

-- --

▪ ***Sheftalia***

Este final de semana tive a oportunidade de conhecer a Maria, uma grega com quem troquei figurinhas sobre comida. Falamos sobre a ***Sheftalia***, uma linguiça tradicional da ilha de Chipre que provei na Grécia, e consegui confirmar os temperos que devem ser usados! Assim que testar esta receita maravilhosa novamente, compartilho aqui!

-- --

▪ ***Seriado Street Food na Netflix***



Apaixonada por essa serie que retrata alguns dos mais emblemáticos restaurantes de comida de rua do mundo! Por trás de muita comida boa tem histórias belíssimas, e se você é fã de gastronomia, precisa ver esta [produção original da Netflix](#).

-- --

▪ ***Livo Grande Dicionário de Culinária de Alexandre Dumas***

ALEXANDRE  
DUMAS

Grande Dicionário  
*de*  
Culinária

ILUSTRADO

*Cultuado há mais de um século como  
fonte inesgotável de receitas e crônicas gastronômicas*



JORGE ZAHAR EDITOR

Lendo (e me divertindo muito!) o [Grande Dicionário de Culinária](#) de *Alexandre Dumas*. Além de ensinar muito sobre gastronomia, tem história e uns comentários interessantíssimos. Apesar de ter sido escrito no século 19, é uma boa fonte de informações ancestrais sobre comida, gastronomia e receitas.

— — —