

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 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.

— — —