

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 sustância!

-- --

▪ ***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*

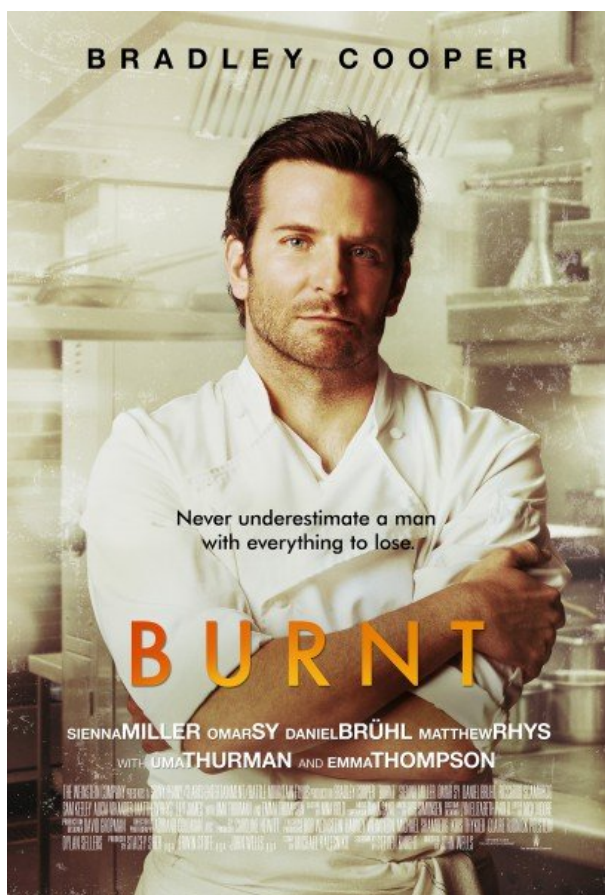


JORGE ZAHAR EDITOR

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.

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 ressucitar 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 colocar 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.

Receitas Típicas da Itália

Este é o post introdutório para testes com **Receitas Típicas da Itália!**



Coleção Cozinhas da Itália.

A cultura **culinária** da **Itália** é uma das mais difundidas no mundo e não por acaso, uma das mais **populares**. Suas receitas simples, com base em ingredientes frescos primam pelo sabor e pela diversidade de ingredientes encontrados e produzidos em cada região. Geografia e clima influenciam desde sempre na composição de pratos típicos locais, sendo possível distinguir os mesmos de forma regionalizada.

Baseada nessa diversidade que enche nossos sentidos de boas expectativas cada vez em que se fala de **comida italiana**, a partir de [reportagem da Revista Época](#) com pratos por região que decidi testar os sabores da Itália. Para embasar este projeto, usarei os livros da coleção Cozinhas da Itália, com receitas da [chef Sílvia Percussi](#). Lembrando que sempre farei minhas devidas considerações e indicarei as alterações que fizer na receita, porque assim como qualquer pessoa que cozinha, dá seu toque pessoal.

Em tempo: será um post por semana, com a tag **RECEITA TÍPICA DA ITÁLIA**. Serão testadas algumas receitas do livro, mas não todas e nem na íntegra, de forma a serem respeitados os devidos direitos autorais. Se desejarem adquirir os livros da coleção, ela pode ser adquirida com facilidade na [Estante Virtual](#).