



OS PRATOS DOS AMIGOS E AMIGAS QUE BRASÍLIA ME DEU! RECEITAS COM MEMÓRIAS

HISTÓRIAS, CARINHO E
COMFORT FOOD



ORGANIZAÇÃO
ANGELINA NARDELLI QUAGLIA
COLABORAÇÃO
JULIANA RAMPIM FLORENCIO





Brasília é memória e afeto, e gastronomia uma



Aos meus amigos a gratidão
pelo amor, pelo carinho e
pelas histórias de todos, em
minha vida!
O amor move tudo, e com
amo, esse livro é para vocês!

ATENÇÃO!

Antes que comecem a ler, saibam que os amo muito, e que todos aqui tornar-se-ão amigos uns dos outros, porque entrando na memória afetiva de alguém tornamo-nos amigos entre si!

Depois de ler atentamente o livro, repleto de receitas e memórias, escolham uma receita, uma memória...e cozinhem a memória afetiva do outro! Depois contem para mim!

Merecem se conhecer, então, que comecem pela comida, pelo afeto! Realmente vocês tem que conhecer essas pessoas fantásticas que estão neste livro!

Receita escolhida, ponha-se a cozinhá-la...e mande foto, e mande experiências!

Beijos enormes, boa leitura e bom cozinhar!!!



SOMOS MEMÓRIAS!

IMAGINEM-SE NUMA COZINHA.
HÁ CHEIROS, GOSTOS...QUEM ESTÁ À COZINHAR?

Somos memórias afetivas resultantes dos processos de pertencimento, das histórias de alegria, amizade, boas risadas, choro, dentre tantas outras emoções compartilhadas. Isso porque precisamos, humanos, significar tempo e espaço! Por este motivo preenchemos nossas histórias de vida com momentos diversos, pois, queiramos ou não, nossos cérebros estão programados para gravar tudo que vivenciamos, como gostos, cheiros, lugares... mesmo que no final das contas, boa parte do "tudo isso", fique esperando o momento de ser lembrado, a partir de algum gatilho, dormindo ali no nosso subconsciente.

Comida é conforto, por isso nesses nossos tempos tem sido estudada como comfort food, tudo que nos remete às nossas memórias! Porque além de alimentar, a boa comida rememora sensações, experiências, dentre tantas outras coisas.

Dito isso, explico melhor com um exemplo. Caso você já tenha assistido a um desenho intitulado RATATOUILLE, vai lembrar-se da cena onde o crítico gastronômico pede o melhor prato do chef, o ratinho Rémy, e é servido com uma comida da região de Provence, com registros iniciais datados do final do século XVII, que dá nome ao filminho (desenho). Enfim, no momento em que o crítico dá uma garfada em seu ratatouille, uma comida de camponês, é levado, ou melhor dizendo, arrebatado de volta à sua casa dos tempos de criança, sentindo tudo que estava a sua volta como se estivesse ali, naquele momento, sentindo o espaço físico a sua volta (da natureza à arquitetura), e até mesmo o toque carinhoso de sua mãe em seu rosto! Bom, isso é comfort food, que chamaremos de comida confortável mesmo!

Existe beleza e emoção no alimentar o outro, amor e doação ao fazer uma comida acalentando e demonstrando afetividade, mantendo tradições! E recomendo, se não tens uma, crie, suas futuras gerações agradecerão! Isso porque uma comida torna-se afetiva quando há entrega, respeito, e memória (voltei nela, mais uma vez)! Quem nunca sentiu um cheiro de perfume da avó ao ser servido pelo gosto de um prato que comia na infância, ou no natal? É estranho, mas somos assim! Quem nunca foi arrebatado para um outro lugar, outro tempo, com pessoas que podem nem mais estar aqui conosco? Esta é a beleza da comida! Não é a quantidade, mas a ternura que ela carrega consigo!

Grande parte de nós possui receitas que passaram de geração em geração, permanecendo na memória de cada um de nós como parte do nosso DNA, de nossa memória coletiva! Tornar-se-ão, lá mais para a frente, quando partirmos, parte da memória dos que virão! Por isso, mais uma vez sugiro aos que não possuem receitas de família, que a partir de agora, entendendo que um dia partirão, iniciem a trajetória das memórias que querem deixar para sempre por aqui! Além dos olhares e abraços, das palavras, verdadeiras preciosidades, existe aquele cheiro de bolo, de alho e cebola, de casa de avó no almoço, de churrasco que o pai fez. Mais uma vez repito, existe amor em alimentar, seja com pão, um dos pratos mais antigos do mundo, seja com Paté de foie de poulet (paté de fígado de frango), um prato bastante trabalhado, alimentar gera laços fortes de memória nas pessoas! TROCAR RECEITAS, TAMBÉM!

Então, entendam, uma receita é mais que uma forma de fazer comida! Ela junta o sussurro da cozinha medieval, da cozinha moderna, a receita é a mão da avó, que foi mãe, e que fez o suspiro, alimentando ali o filho com amor, depois o neto, e deixando sua receita para os bisnetos, propagou conhecimentos.



São as lembranças da minha avó Maria, mãe de meu pai, o afeto no Pernil de Natal da minha avó Alba, mãe da minha mãe, é o cheiro do churrasco de domingo do meu pai, o "mata fome de soldado" (doce favorito dele) que minha mãe aprendeu para fazer só para ele, é o bacalhau do meu avô Abel, o tutu de feijão com pimenta do natal, que no final dos natais coletivos era feito pela tia Biti e pelo tio Calaf. É o bolo de fubá da minha família, o molho de macarrão da avó do meu marido, que hoje é da minha sogra, e vai ser da minha filha, e dos seus filhos, é a palha italiana que a avó Nina da amiga Gabi faz, é a sopa da avó do Christian, e a sopa que é torta da avó da Anie, são as ambrosias da mãe da Carol e dos Zanella, sempre será o arroz empapado repleto de alho e cebola da minha mãe, o macarrão com "porpeta", a pamonha de goiano (diferente da pamonha dos mineiros), da casa da Janaína Junqueira, a comida árabe do pai da Daniele Faria Lopes, são as comidas que a Bia faz, é o pão que fermenta, a vida brotando e enchendo as cozinhas de histórias, estórias, e as vidas de memórias! Se as cozinhas das casas antigas falassem, contariam tantas histórias de alegria e saudade, tantas memórias!

Cada uma das receitas deste livro é uma memória em forma de poesia! As receitas são, por muitas das vezes, as mãos das pessoas que já se foram entrando nas nossas vidas, e repetindo momentos onde o alimentar era mais que amor, onde um dia foi sobrevivência. Sobrevivência essa que gerou algo além das memórias das gerações. Ainda é! As receitas são as mães das mães de nossas mães, nos ensinando a amar. É a força das mulheres de outrora, voltando a vida a partir das nossas mãos, em cada ingrediente escolhido, misturado e aquecido! E hoje, mais do que nunca, trazendo os homens para as cozinhas, pois afinal, memórias são ressignificações, também!

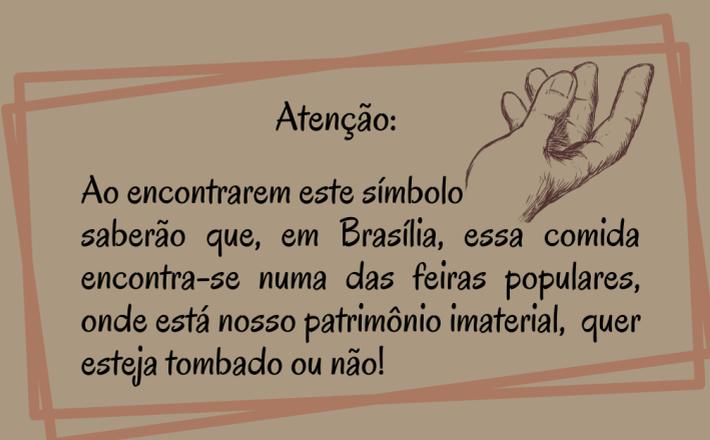
Este livro pretende ser o relicário das memórias dos amigos que Brasília me deu. Os que aqui não estão, sintam-se pertencentes a este amor, ao livro de receitas! Sem vergonha alguma, tem a pretensão de ser o santuário das memórias e histórias das famílias dos amigos e amigas que trouxeram para a nossa cidade as suas tradições, suas crenças nas comidas regionais, religiosas, nos costumes, nos nossos antepassados, que sendo deles, amigos velhos e novos, agora são também minhas, tuas, nossas. Cuide bem delas leitor! Esse livro é uma troca de DNAs, porque aqui estão as receitas que fazem de Brasília uma cidade cosmopolita, uma cidade das muitas gentes, que deixaram e deixarão suas raízes, que se embrenharão em outras raízes, e que formarão um emaranhado de legados permanentes, todos os dias!

Muito obrigada amigos e amigas, que sendo tesouros, moram num local especial do meu coração, e agora trocam entre si, neste livro, parte das suas vidas, uns com os outros!

Aos amigos que acham que não estão por aqui, talvez porque não viram o "call for receitas"(risos), engam-se! Vocês estão nas imagens, em meio aos textos, e no meu coração, enquanto produzia este livro de receitas!

Obrigada Juliana Rampim, por alimentar com sua pesquisa linda a nossa memória gastronômica, e deixar na revista 15.47 o conhecimento sobre comfort food, e sobre as feiras que alimentam as tradições! Obrigada por ajudar a significar, e ressignificar, o conceito de comida neste livro!

Espero que gostem!



Romã da casa da tia Corina e do tio Francisco.



Das coisas que a memória traz,

Os amigos são uma parte muito importante...



Bolo de iogurte
1 iogurte, 3 medidas da embalagem de açúcar, 2 medidas de farinha, 1 medida de óleo, 4 ovos, 1 colher (de chá) de fermento, raspa de limão.
Bata-se as gemas com o açúcar e o iogurte, junta-se o óleo, a farinha e fermento por fim as claras em castelo. Coze em forno grande.

... é um fogo que arde sem se ver.
É fúria que se abate e não se sente.
É um contentamento descontentado.
É dor que desatina sem doer.

... não quer mais que tem poderes.
É um andar solitário entre a gente.
É nunca contentar-se de contente.
É um cuidar que ganha em se perder.

... quer estar preso por vontade.
É servir a quem vence, o vencedor.
É ter com quem nos mata, lealdade.

... mas uma vontade por se fazer.
Nos versos humanos amigável.
Se não voltaria a si e o mesmo dizes?

Luís de Camões

Receita de afeto
Tenham certeza de que não existe uma única receita para o afeto. Ele nasce do conhecer, da empatia e do amor entre nós todos!
A receita do afeto é o respeito, é o olhar nos olhos e procurar saber se tudo está bem. Sempre sentir-se, colocar-se no lugar dos outros no sentido da própria vida, seguindo firmes, unidos, humanos, frente aos problemas coletivos que estejam por vir, como esta pandemia.
Após ficar a certeza de que o amor é fogo que arde sem se ver, e move o mundo, e que, além de aquecer os corações, aquece a alma.
Aos amigos, uma homenagem expondo estes versos, porque não sei se como as flores depois de mortos. Que amamos hoje, homenagens sejam feitas hoje!
Amo vocês!
Angelina Quynlin

Banana Sour Cream Cake
1 yellow cake mix
3 eggs
1 C. mashed ripe bananas (3)
1 C. sour cream
1/4 C. oil
1 ph. cream cheese
1/2 C. butter
4 C. icing sugar
1 C. walnuts - finely chopped.
Split half sheet cake - fill center & ice top & sides. Press nuts into sides. Refrigerate.
1 colher de café
2 colheres de água
1 " de açúcar
5 " de margarina
deixa ao fogo até engrossar e despeja no bolo depois de pronto

O cheiro, sempre é melhor que o gosto! Por quê?

Em casa eu sinto o cheiro do alho, e sei que o arroz estará servido logo.



SSN (Sumário sem número)!

Por quê sem número?

PRATOS SALGADOS, PORQUE BRASÍLIA NÃO TEM MAR

1. Lentilhas em modo espanhol.
2. Arroz com frango e grão de bico, à luso-libanesa!
3. Okawa da Cynthia
4. Canjiquinha da Ju
5. Matapa saborosa de Moçambique, e da Lila !
6. Charutos
7. Sarapatel
8. Vatapá do Djalma, amigo da Luiza
9. Bobó de camarão do Argolo
10. Fricassê de Frango da Malu
11. Torta de frango com batata
12. Sopa Paraguaia
13. Torta de frango da Nina Pires
14. Frango com laranja e vinho branco do Rodrigo Fonseca
15. Lombo de porco estufado com cenoura e alho francês
16. Picanha no sal e no forno, do André Berçott
17. Filé Mignon à Gorgonzola do Jorge
18. Bacalhau á Gomes de Sá da amada Maria Helena Costa
19. Bacalhau de Migas à Alentejana.
20. Migas de peixe ou açorda de peixe
21. Salmão com molho de ervas do Isaac
22. Sopa do Céu
23. A massa do INHOQUE da maneira que aprendi!
24. Molho para macarronada da minha sogra!
25. Rocambole da Claudia
26. Manfelech (receita da bisavó da Sara)
27. Beiguele de batata (receitada mãe da Sara)
28. Chala (pão judaico) Receita da mãe da SARA.
29. O meu pão Alentejano
30. Omelete especial do Breno
31. Molhos da Bia Farago
32. Patê de fois da Alê Jugnet
33. Salada Shopskanastra do João Diniz
34. Souflé de chuchu da Leila para o Américo
35. Strogonoff da Leila
36. Strogonoff de frango da família da Brenda

Fiz tal qual nossos livros de receitas, onde não existe a numeração das páginas! Fiz de propósito, para que cada amigo comece outro... e suas receitas!

PRATOS DOCES

PORQUE BRASÍLIA TEM O LAGO PARANOÁ

1. Apfelkuchen
2. Rosquinha de São João
3. Brownie de Chocolate Branco
4. Bolo de chocolate
5. Bolo de chocolate peteleco
6. Bolo Nega Maluca
7. Colo gelado de côco da Paola Ferrari
8. Cobertura e calda de Torta mesclada da Carol
9. Caçarola italiana - Receita da D^a Cora P.
10. Bolo de Cenoura da Yasmim
11. Bolo de fubá factual da tia Dulce, feito pela tia Edith!
12. Torta para a sobremesa & Enrolado (strudel) de maçã
13. Bombocado da Andréia
14. Bombocado de fubá do Raul Gradim
15. Bolo Souza Leão para a amada Yone
16. Bolo de milho de latinha do Marcelo e do Miguel
17. Bolo de laranja
18. Bolo da tia Lucia
19. Galaktoboureko
20. Ambrosia do Zanella
21. Ambrosia da casa da Carol
22. Pavê da mãe da Ana Lucia Raimundo
23. Sobremesa deliciosa
24. Mugunzá da avó do Angelo Arruda
25. Arroz doce da Bebel
26. Receita natalina de tiramisu da avó do Rafael Moraes de Lima
27. Pudim de pão rústico, ou Mata fome de soldado
28. Pudim de leite
29. Bolo Luiz Felipe
30. Doce de banana caseiro da mãe da Cecília
31. Gostile maravilhoso
32. Palha italiana
33. Brigadeiro de colher
34. Brigadeiro gourmet de Baileys

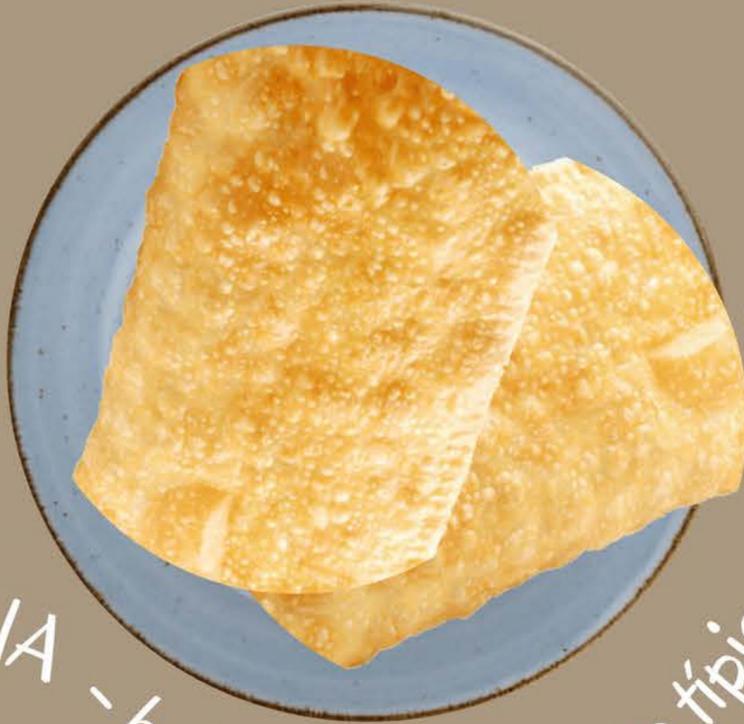
Vamos de CAFÉ OU CHÁ?

A rainha Elizabeth esteve por aqui visitando Brasília!

1. Café cremoso
2. Chá de frutas (duas ideias)

Além do quê, sal já foi moeda!
rememoram os afetos, o amor no preparo coletivo,
sonhos, temperam a vida, os sonhos,

PRATOS SALGADOS, PORQUE BRASÍLIA NÃO TEM MAR



BRASÍLIA - brincam que o prato típico é esse aí!



Pratos salgados são como a água do mar, temperam a vida, os sonhos, rememoram os afetos, o amor no preparo coletivo,

Lentilhas, em modo espanhol

Memória da Joara Cronemberger, e uma comida de afeto!

Ingredientes:

azeite de oliva
1 coxa e 1 sobrecoxa de frango, cortado em pedaços
1 linguiça calabresa, cortada em rodela
1 linguiça tipo paio, cortado em rodela,
2 batatas médias, descascadas e cortadas em dados
2 cenouras médias, descascadas e cortadas em dados
1 alho poró grande, cortado em rodela
1 pimentão grande, cortado em pedaços
500 g de lentilhas, previamente lavadas
1 dente de alho, picado
páprica doce (1 colherinha de café)
cominho em pó (1/2 colherinha de café)
2 folhas de louro
sal e pimenta do reino
água suficiente para cobrir



Modo de preparo:

Em uma panela de pressão grande, coloque os ingredientes na ordem da lista acima. Cubra com água, misture um pouco. Leve ao fogo, depois que a panela atingir a pressão, cozinhe por 15 minutos.

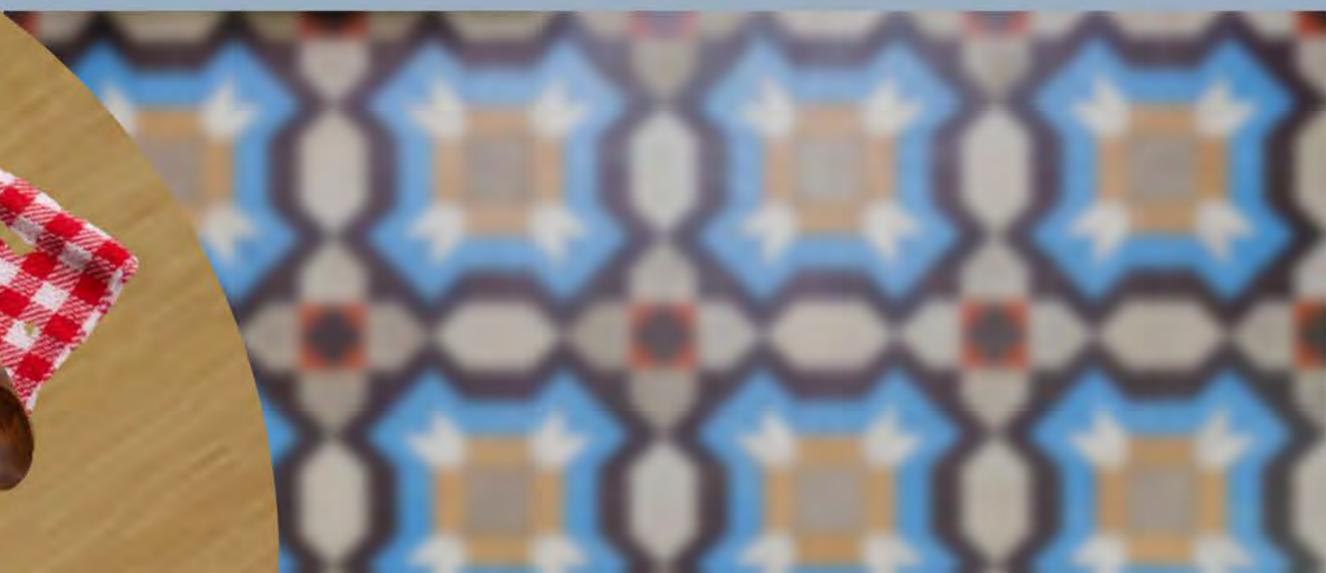
Dicas: Depois de pronto, o cozido vai absorver ainda mais o caldo. Caso deseje, pode acrescentar mais água ao reaquecer, Se quiser congelar, retire as batatas.

Memória:

Foi assim, usando o termo comfort Food, que essa amiga muito amada, a Joára Cronemberger, falou sobre sua deliciosa receita! Ela é dona de gestos delicados, muito educada, com voz leve e muito firme, sempre contemplando os dias em que tenho a oportunidade de star perto, um perto online, com palavras inteligentes e de muita sabedoria!

A referencia a essa receita, espanhola, é o tempo! Aquele a quem devemos respeitar! Já imagino a Joára com sua família e amigos, cozinhando num dia de sol, meio frio que faz aqui na cidade nesta época gentil do ano, uma bela ópera ao fundo, e muitas rizadas e alegrias!

Em tempos de pandemia, que possamos ser conforto, assim como essa linda amiga para mim, sempre tem sido!



Arroz com frango e grão de bico, à luso-libanesa!

Ingredientes:

Arroz
Grão de Bico
Frango
Folhas de louro e alho

Modo de preparo:

Faça o cozimento do grão de bico com um pouco de sal, deixando que o grão fique um pouco mais firme que o usual (lembre-se que ele irá cozer junto com o arroz). Quando estiver pronto reserve o grão de bico e a água do cozimento.

Em uma panela grande, refogue o peito de frango cortado em cubos em um pouco de óleo, alho, sal, pimenta (a gosto) e um pouco de tempero sírio (opcional). Ao final desse processo, acrescente cebola em pétalas.

Com o frango e a cebola dourados, acrescente o grão de bico e o arroz. Adicione a água do grão de bico que estava reservada. Prossiga como se estivesse cozendo um arroz simples.

Segredinhos da Vovó: na água do arroz, incluir uma folha de louro e alguns dentes de alho (com casca). Sim, quase todas as receitas dela levam louro e alho. Talvez vocês tenham estranhado a falta das medidas exatas. Foi exatamente assim que a recebi. É que, após tantos anos, os olhos e a intuição acabam por tomar o lugar de xícaras, colheres e outros utensílios.

Memória:

A Patrícia Iunes foi um presente do Universo. Uma amiga irmã muito amada, que mora no meu coração!!! Seguem as belas palavras sobre a sua memória, com relação a comida da avó!

"O desafio de trazer à Revista uma receita da gastronomia afetiva ligada à minha família instigou não apenas a memória gustativa (que de pronto inundou minha boca com as águas e os temperos de outros tempos), mas fez brotar, como a diversidade de ervas cultivadas no jardim da casa de meus avós, a lembrança do aconchego e das travessuras que só um lar saturado de crianças poderia ofertar.

A receita escolhida é singela, arroz com frango e grão de bico. Foi executada fielmente por minha avó materna (de origem portuguesa) durante anos seguidos, exatamente como aprendera com a sogra, cujas habilidades para agradar o paladar da família árabe tiveram de ser espartanamente desenvolvidas. Dessa forma, seguiu-se a tradição na família Iunes. Em outras palavras, aprendia-se para transferir os segredos das poções mágicas aos descendentes. Meu avô materno, de ascendência libanesa, também cozinhava com muita desenvoltura. Mas o mérito do arroz com frango e grão de bico é todinho dela. Minha avó querida, que neste 2021 irá se gabar de seus 97 anos. Como quase todas as histórias que envolvem culinária revelam também uma boa narrativa amorosa, aqui vai: mesmo meu bisavô, tendo rompido relações com a colônia árabe em São Paulo (porque apaixonara-se irremediavelmente por uma brasileira e por esse motivo fora repreendido), fez questão de manter os hábitos da boa mesa oriundos daquelas terras, repletas de especiarias e aromas, dos quais nos beneficiamos ainda hoje."



da família Nojimoto!



Memória da Cynthia e

OKOWA da Cynthia

Dra em arquitetura e culinária!

Ingredientes:

Umas duas xícaras de mitigome (um tipo de arroz japonês usado para fazer moti)

1 punhado de Cenoura

1 punhado de bardana

1 punhado de peito de frango

1 punhado de kamaboko (pasta sólida de peixe)

1 punhado de shitake

1 col sopa de hidiki (alga)

Tempero: Shoyo, Mirin, Hondashi e Óleo de soja

Modo de preparo:

A receita diz que devemos cozinhar o arroz no vapor... Nunca fiz no vapor. Não tenho a panela e até que dá certo cozinhar na água como o arroz japonês convencional. Mas também não me lembro a proporção de água para esse arroz. Eu vou no olho mesmo, usando a referência do arroz japonês normal, que é a seguinte: colocar o arroz na panela e colocar a mão espalmada sobre o arroz. Então cubra com água o suficiente para quase cobrir sua mão... Atenção que essa medida é super precisa!!

Haha

→ Eu disse que ela é fantástica!

Enquanto cozinha o arroz, vai picando os legumes e a carne, tudo bem pequenininho e coloca o hidiki de molho em um pouco de água para hidratar.

Daí em uma frigideira refogue no óleo a carne e os legumes, coloque os temperos (não sei dizer a medida... Acho que vai mais no gosto mesmo... Só o Mirin que não precisa colocar muito senão fica um gosto muito forte, eu acho.. E por fim acrescente o hidiki hidratado, sem a água.

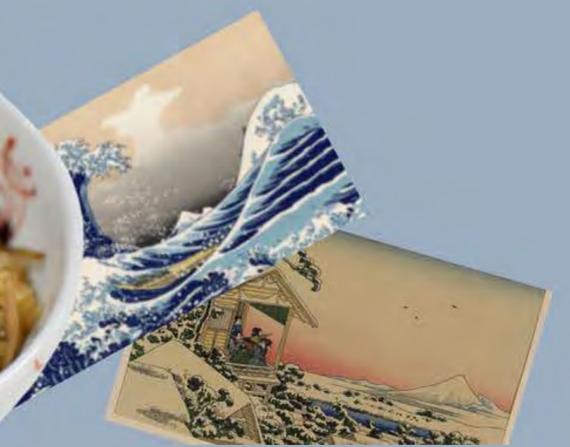
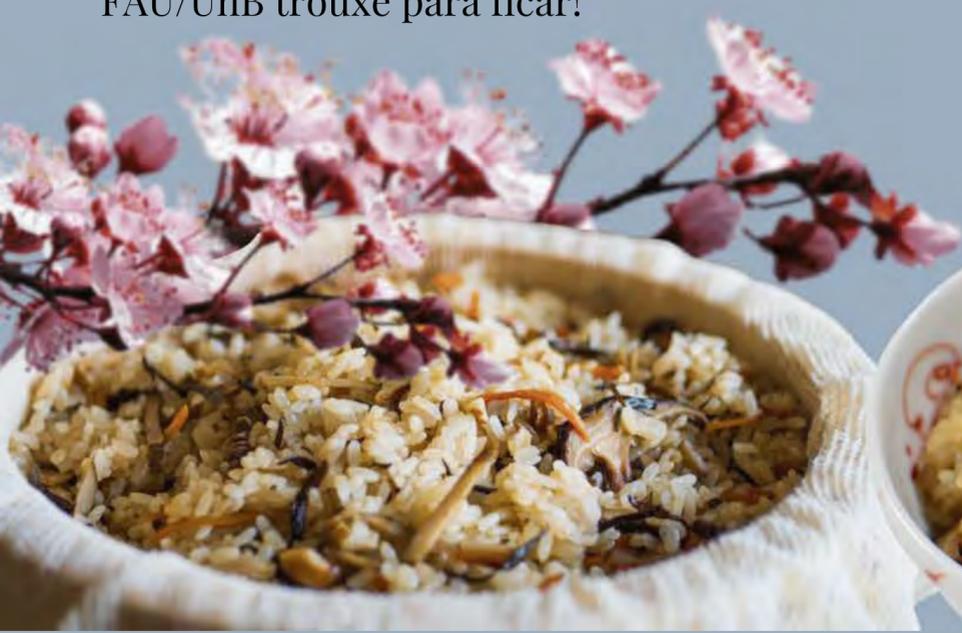
Quando o arroz ficar pronto é só misturar tudo. Cuidado para deixar homogêneo e para não amassar o arroz. Os legumes e as carnes devem ser calmamente misturados ao arroz até ficar tudo homogêneo.

Memória:

O Japones e seus descendentes mantem tradições culinárias de afeto e carinho! Essa receita é hoje feita pela Cynthia para a filha, e certamente será feita pela Ana (filha linda) para os filhos que vierem!

Minha memória com a Cynthia é de respeito, amizade e muito amor! Um grande presente que a FAU/UnB trouxe para ficar!

Obs.: Ela foi a única pessoa que fez o meu filho comer azeitonas, tamanha delícia era a pasta que fez. Ele nunca come azeitonas (hehe)!



Canjiquinha da Ju !

Ingredientes:

200g de canjiquinha
1 cebola pequena cortada em cubos
3 dentes de alho amassados
2 tomates picados em cubo
100g de bacon picado em cubos
300g de costela de porco
1 pimenta dedo de moça picada sem sementes
Óleo ou azeite para refogar
Cebolinha e salsinha picados, a gosto
Sal a gosto, se necessário

Modo de preparo:

Em uma panela ampla e funda, aqueça o óleo/azeite e doure os pedaços de costela de porco aos poucos para não juntar água. Reserve. Frite o bacon até que fique bem dourado. Acrescente a cebola e o alho, deixando que refoguem bem. Neste momento, volte os pedaços de costelinha para a panela e junte a pimenta. Acrescente a canjiquinha e mexa bem, misturando tudo e deixando absorver os sabores. Junte o tomate e o cheiro verde e acrescente aproximadamente 500 mL de água. Prove e acerte o sal. A água deverá ferver, deixe cozinhar até que a canjiquinha esteja bem macia. Se necessário, acrescente mais água fervente.

Memória:

"Essa receita aprendi com um amigo mineiro durante a faculdade, e a cozinhava constantemente em madrugadas regadas a conversas com diversos amigos. Hoje, ainda a preparo quando preciso da comida de conforto, uma tigelinha de algo quente e de sabor intenso... Tem gosto de saudade!".

A Juliana Rampim, colaboradora da revista 15.47, e deste livro de receitas, é doce, gentil, e estuda comidas afetivas, nas feiras e locais mais que afetivos, as cozinhas! Ela e a mãe (Sonia Rampim) pessoas são extraordinárias, daquelas que não temos vontade de deixar longe! Sempre gentis e educadas, fazem-me lembrar que nada é mais importante que esse amor entre as pessoas!



Essa amiga irmã ganhei ministrando aulas, juntas!

Mal sabia eu que naquele dia, ganharia uma amiga tão amada!

Matapa saborosa de Moçambique, e da Lila! "Receita da terrinha"!

Um viva para Moçambique!

Ingredientes:

1/2 kg de folha de mandioca (ou couve,)
6 dentes de alho
1 colher de chá de sal
1 chávena de camarão seco, sem cabeça
2 cocos
1 chávena de farinha de amendoim
Pimenta malagueta

Modo de preparo:

Escolha as folhas mais tenrinhas; lave bem e pisam-se as folhas com malagueta num pilão ou máquina. Põe-se numa panela para cozer sem água e pouco sal. Depois de seca a água natural deita-se o camarão seco pilado e em seguida, o leite de coco, deixando ferver. Por fim deita-se a farinha de amendoim e deixa-se apurar durante uma hora.

Dicas: As folhas de mandioca podem ser substituídas por folhas de couve. Se desejar confeccionar matapa à moda mackwa substitua o amendoim pela castanha de caju. Esse prato pode ser servido como acompanhamento de arroz branco e salada.

Memória:

Há coincidências boas, e presentes raros que chegam até nós vindos do outro lado do oceano, e existem amizades que nascem com o convívio, com empatia e amor recíproco. A Lila é assim, amiga irmã, conselheira, sempre disposta a dar boas palavras para todos, a colocar-nos "para cima", animados e amados! Não sei muito se a vida seria bacana se a Lila faltasse por aqui!

Além de ser uma amiga muito amada, uma irmã que eu não tive, essa mulher extraordinária trouxe ao mundo o Nicolas, um rapazinho inteligente, amado e querido, igual a mãe!

Vamos comer
MATAPAI?



Charutos

Memória da Dra. Albele - Comida árabe e bons temperos!

Ingredientes:

Arroz
Carne moída
Carne gorda
Cebolas, tomates, Cominho, canela, sal e pimenta síria
Massa de tomate
Couve, repolho ou folha de parreira

Modo de preparo:

Uma medida de arroz cru para duas medidas de carne moída
Bastante cebolas, tomates, , cominho, canela, sal, pimenta Síria, massa de tomate.
Fermente a couve, repolho ou folha de parreira , amasse bem o recheio e enrole os charutos.
Faça um fundo de panela com carne gorda, pimentão caldo de carne cebola, refogue bem e arrume os charutos por cima
Cozinhe como se fosse um arroz

Memória:

A Dr^aAlbele costuma dar receitas médicas, pois é endocrinologista, e receitas de vida, como mulher extraordinária que é! Sua fé faz com que seja tão calma e paciente, que nos toca fundo na alma. Penso que ela é médica de corpos (endocrinologista) e de almas, pois sempre está pronta para uma palavra de conforto, e um exemplo de casamento e família mais que felizes!

Quando pedi-lhe uma receita afetiva, ela deu-me esta, uma comida árabe extremamente saborosa, o charuto! Para ela essa é a receita afetiva e confortável!





Feira da
Ceilândia

Sarapatel

Receita da Dona Angélica, sogra da minha tia Ana Maria, casada com o tio Célio



Ingredientes:

1 kg de miúdo para sarapatel

sangue, fígado e rim

1 pedaço de toucinho fumeiro (mais ou menos 100 g)

1 linguiça portuguesa ou paio

Temperos para o refogado picados bem miudinho; cebola, coentro, pimentão verde tomate, alho amassado, salsinha

Um pouco de extrato de tomate

Margarina ou óleo para não pegar na panela

Modo de preparo:

Limpe os miúdos, tire a pele e coloque-os para ferver

Depois de escaldado pique-os em quadradinhos bem pequenos.

Depois disso, faça um refogado com um pouco da margarina ou óleo juntando, a cebola, o toucinho a linguiça e os demais temperos verdes e sal

Junte os miúdos ao refogado, porém, guarde o sangue (ainda não está na hora de usar)

Acrescente uma quantidade de água que achar necessária para o cozimento

Depois de bem cozidos, junte o sangue amassado e deixe cozinhar por mais um tempo

Faz-se importante provar neste ponto, a fim de corrigir a quantidade de sal. Sempre coloque o sal aos poucos

Sirva quente acompanhado de farinha de mandioca.

Como servir?

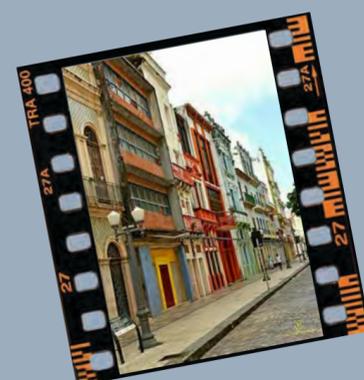
Serve-se o prato bem quentinho, com farinha de mandioca por cima!

Memória:

Minha tia Ana Maria é irmã da minha mãe, e sempre que me lembro dela, da casa dela, de tudo dela, a lembrança é do carinho com o qual ela alimentava as pessoas com as melhores receitas possíveis! Uma mulher sensacional, sempre educada, discreta e muito gentil.

Apesar das belas comidas feitas por minha tia, havia uma que eu só comia na casa dela, o SARAPATEL! Sua sogra, Dona Angélica, era pernambucana, lindíssima e muito elegante, e foi ela que ensinou a receita para minha tia! Ou seja, essa memória é parte da minha infância, certamente da infância de meus tios e primos, além de estar certamente entre as lembranças da minha tia Ana!

Coma este prato lembrando de Pernambuco!
Uma receita difícil de cozinhar, trabalhosa, mas deliciosa!





Feira da Torre

Luiza é mais que uma amiga, é um presente dos DEUSES... Pura conspiração do bem deste universo lindo!!!!

Ingredientes:

Fubá

500 gr de amendoim

500 gr de castanha de caju

500 gr de camarão seco

500 gr de farinha de mandioca

Vatapá do Djalma, amigo da Luiza

HERDADO DE SUA BISAVÓ TIANA,
DA NAÇÃO CONGO-BANTO!

Para metade da farofa acrescente:

½ kg de cebola

Leite de 2 cocos

1 raiz de gengibre

Coentro, alho e sal.

Modo de preparo:

Misture e moa todos estes ingredientes, pode ser guardado na geladeira até por 3 meses.

Tire o leite grosso dos cocos e reserve. Tire o leite fino dos cocos e bata com os demais ingredientes no liquidificador.

Misture com o “fubá” e leve ao fogo com dendê acrescentando aos poucos o leite grosso reservado. Estará cozido quando o vatapá engrossar e soltar do fundo da panela.

Faça uma moqueca de camarão, bacalhau ou de peixe. Retire os temperos, as peles e espinhas e se necessário o excesso de azeite de dendê. Pique e junte ao vatapá.

Memória:

Essa receita é memória de Luiza, e minha memória de saudade. Vatapá lembra-me meu pai, Salvador e comida de infância! Ele sempre trazia vatapá quando voltava do trabalho na CODEVASF!

A Maria Luiza é uma mulher espetacular, e avó da linda Domenica! Belíssima, sempre bem humorada, e dona de um sorriso que encanta! Eu a conheci através de seu filho, também um homem muito educado e gentil!

Luiza é uma irmã de alma, é a amiga que leva até Iemanjá as flores, os meus agradecimentos e pedidos; é a pessoa das palavras De sol em dias de chuva! Amiga de coração, de alma, de vida...

O Universo deve ter dado uma olhada para nós duas e dito, "elas precisam se conhecer, ou de "re-conhecer"! Muita luz e axé, para essa amiga é Brasília, Minas Gerais e Bahia, tudo junto!



Os olhos e o sorriso

Bobó de camarão dos Argolo

estão presentes em nossos corações, mesmo sentidos por sua falta!

Ingredientes:

2 kg de camarão rosa médio fresco (divido ao meio)
2 kg de mandioca cozida
1 tomate, 1 cebola, 1 pimentão, 1 maço de cheiro verde
1 vidro 500 ml leite de côco
1 colher de tempero completo com pimenta.
1 pacote molho de tomate(uso o Kero)
1 cabeça pequena de alho
Azeite

Modo de preparo:

Cozinhe a mandioca com um pouco de sal a metade do leite de côco, bata no liquidificador e reserve. Refogue o alho no azeite; coloque os temperos (verduras); o tempero completo e o molho de tomate. E deixe refogar bastante até formar um molho grosso, depois coloque o camarões e deixe uns 5 a 7 minutos (se passar disso fica emborrachado.)

Depois é só misturar tudo e deixar apenas levantar fervura ajusta o sal e o resto do leite de côco (se quiser pode colocar mais 250ml).

Depois é só se deliciar

Memória:

"Bobó de camarão, prato predileto do meu filhotinho Wel, em todos eventos que era em comemoração a alguma coisa relacionado a ele, sempre a pedida era "mãe faz um bobó" inclusive no dia da colação de grau a pedida foi exatamente esse... Pena que uma convidada muito especial não comia o tal bobo de camarão. Kkkk a fantástica Angelina (uma prof super querida).

Enfim hoje ele não está mais aqui pra pedir, mais a lembrança continua viva..."

A Sandra Argolo está no hall das mulheres mais fortes que conheço! Ela é mãe do Wel, meu amado amigo, que foi meu aluno e se tornou meu colega de profissão!

Esse rapaz lindo, de olhos brilhantes e vívidos, e um sorriso FANTÁSTICO, tinha um grande coração e em algum momento Deus o chamou para junto dele, porque, eu acredito, estivesse precisando de bons arquitetos por lá!

Nos encontraremos, logo em breve, em alguns anos! Até lá, toda vez que os leitores fizerem bobó de camarão, que lembrem-se de ti, meu amado Wel!



Fricassê de Frango da Malu

Memória da Malu, amiga mais que amada, que a vida me deu de presente !!

Ingredientes:

2 peitos de frango sem osso e sem pele refogados, com tempero a gosto, e desfiados;
1 lata de creme de leite (200 ml);
1 copo de requeijão cremoso (200 ml);
1 lata de milho verde;
100 g de azeitona sem caroço;
1 xícara de água;
1 pitada de sal.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador o creme de leite, o requeijão, a água, as azeitonas, o sal e o milho.

Junte esse creme ao frango pronto desfiado e deixe cozinhar em fogo brando, mexendo sempre, até que forme uma mistura espessa.

Coloque essa mistura em um pirex ou assadeira, cubra com 200 g de muzzarella fatiada.

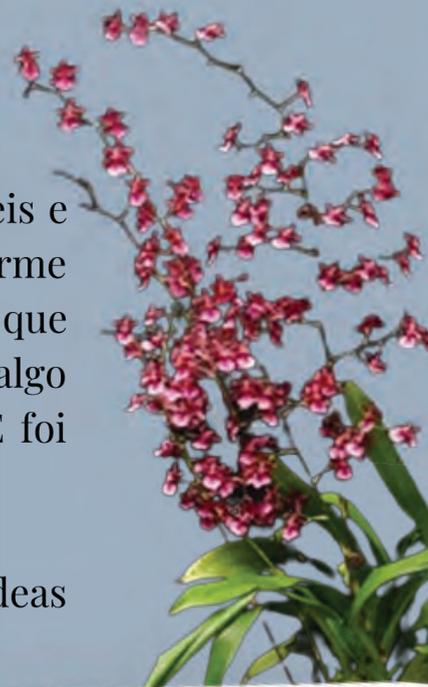
Leve ao forno médio até a muzzarella derreter e o creme borbulhar.

Dicas: Cubra com 100 g de batata palha. Sirva com arroz branco.

Memória:

A Malu é uma artista plástica de mão cheia, talentosa com suas pinturas sensíveis e extraordinárias. É capaz de sentir os artistas ao montar suas exposições, e mão firme ao coordenar galerias! Mas, para mim, vai bem além disso! Ela é uma irmã que Brasília me deu de presente, que o Universo em sua sabedoria disse um dia algo assim: " essas duas super mulheres, tem que se encontrar, se re-encontrar"! E foi assim... E como amo a Malu e Rubens!!! Muito mesmo!

Entre arte e poesia, doçura e gentileza, palavras amigas e sinceras, e orquídeas chocolate, nasceu nossa amizade, que nunca vai acabar...transcende vidas!



Torta de frango com batata

Os afetos nascem da empatia, e viram amor e amizade ao longo dos anos!

Ingredientes:

6 batatas médias
1 peito de frango
200 gramas de Mussarela

Para o Molho:

2 tomates
1 cebola média
1 dente de alho
1 caixinha de molho de tomate
1 copo de requeijão cremoso
Ervilha
Azeitona

Modo de Preparo:

Cozinhe a batata somente um pouco, o suficiente para conseguir espetar o garfo.

Passe as batatas pelo fatiador e reserve

Doure a cebola e o alho e cozinhe o frango, acrescente sal, 1/2 caixinha de molho de tomate.

Após o cozimento desfie o frango e reserve

Em outra panela doure um pouco mais de cebola, alho, coloque os tomates e o restante do molho de tomate, acrescente ervilha, azeitonas e o requeijão cremoso, cozinhe até ficar cremoso.

Montagem:

Em um pirex (terrina) coloque um pouco de molho, uma camada de batatas fatiadas em rodela, uma camada de frango e uma camada de molho, repita e finalize com mussarela (pode ser queijo ralado também), leve ao forno para gratinar

Acompanha arroz branco e salada

Memória:

Assim que comecei a caminhar, a passos largos, encontrei no caminho um professor que me acolheu nas loucuras artísticas, com integridade, caráter, e muita alegria e paixão pela docência! Ouso dizer que foi o primeiro a me compreender NA VIDA, a me enxergar, e a caminhar junto comigo! Eu não sabia, mas nesse dias de muito auto conhecimento, eu estava a ganhar um amigo!

O Kennedy Gomes Alecrim, você é um ser humano extraordinário, e te amo muito!



Sopa, que é torta! Um receita da avó da Anie!

Sopa Paraguaia

Uma torta salgada de milho, receita da avó da Anie, agora dela, e depois dos filhos que virão...

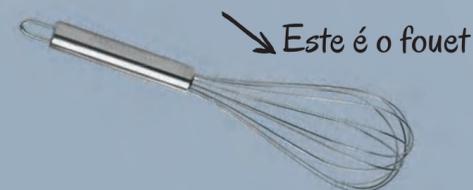
Ingredientes:

Debulhe 6 espigas de milho (cerca de 500 gramas)
2 cebolas médias
3 OVOS
1 litro de leite
200 gramas de queijo meia cura ou curado
½ xícara de óleo (120 mililitros)
1 colher de sopa de fermento em pó
1½ colheres de chá de sal



Modo de preparo:

Debulhe o milho, ou use cerca de 500 do milho de flocos grandes, e bata no liquidificador com os ingredientes restantes (o leite, os ovos batidos e o óleo). Existe a opção de bater com o fouet, numa travessa.



Existe a opção de passar as cebolas em fogo médio-baixo com um fio de óleo ou azeite, sem deixar dourar, antes de bater no liquidificador.

Coloque o queijo picado ou ralado. Misture bem e, por fim, incorpore o fermento e tempere com sal e pimenta do reino, se for de seu gosto. A sopa paraguaia ficar numa consistência quase líquida.

Coloque em forma untada ou forrada com papel manteiga, cobrindo com papel alumínio e levando ao forno preaquecido a 180°C por 50 a 60 minutos, destampando após esse tempo, e deixando dourar por 10 min.

Ela fica com a consistência cremosa, como um pudim!

Memória:

"Eu amo porque era uma receita que minha avó fazia em casa com todas nós (...) minha mãe, minhas irmãs, as vezes minha tia. Eu tenho muita afetividade (...) sopa paraguaia para ela(a avó) significava dia de festa (..) lembro que eu chegava na casa da minha avó e minha avó sempre oferecia chá mate (...) e eu dizia "vó vou lá no fundo pegar" (...) e ela virava e dizia, não vem cá, deixa eu te mostrar um negócio(...)", e nesse ponto eu já estava chorando pacas. A avó da Anie, que uma moça linda, forte, guerreira e muito amada, tinha guardado Sopa Paraguaia para ela, porque tinha feito no final de semana, e não tendo para todos, guardava para a neta!

A Anie é um presente que conheci na UnB, e que tem se tornado cada dia mais querida por causa do CAU/DF, do Sindicato, da vida! Ela é autruista, e isso cativou meu coração!

Torta de frango da Nina Pires

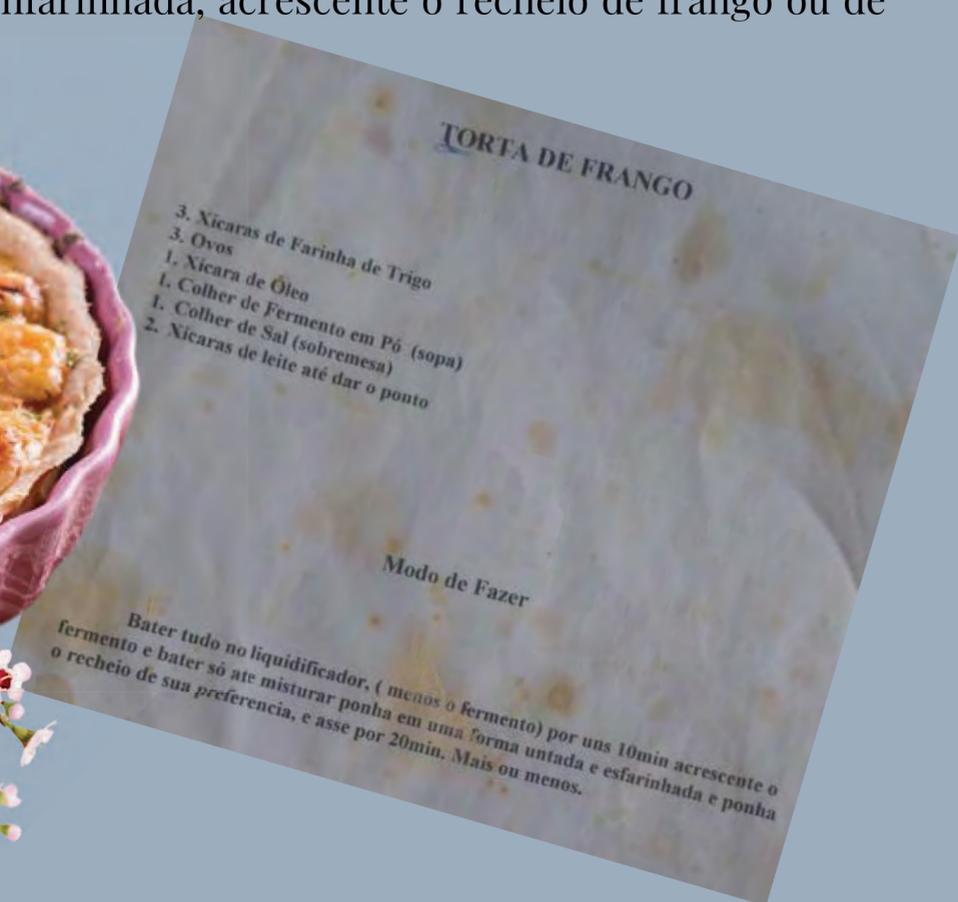
Os tambores, repiques, a alegria, e a Nina com sua alegria, ganhou meu coração!

Ingredientes da massa de torta salgada

- 3. Xícaras de farinha de trigo
- 3. Ovos
- 1. Xícara de óleo
- 1. Colher (sopa) de fermento em pó
- 1. Colher (sobremesa) de sal
- 2. Xícaras de leite (até dar o ponto)

Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador, menos o fermento, por uns 10 minutos, depois acrescente o fermento e bata só até misturar, ponha em forma untada e enfarinhada, acrescente o recheio de frango ou de sua preferência e asse por 20 minutos.



Memória:

"Minha mãe cozinhava muito bem e ela organizou um livro de receita para que as filhas aprendessem. A receita que mais usamos foi essa de torta de frango, que hoje escrevendo eu só vi que tinha a massa da torta....rs.... Até hoje fazemos essa receita. Essa ano fará 9 anos que ela partiu. Quando cozinhamos algo que nos lembra ela, pedimos ajuda cósmica e num é que o gostinho do tempero dela sempre vem!! É muito amor envolvido.

Obrigada pela oportunidade de relembrar, Amiga Angelina.

Nina Pires"

Meu coração andava cansado, precisando de alegria! Então, um dia, no Parque da Cidade, em Brasília, escutei uma música que batia como meu coração! Encontrei o BATALÁ, e nele a Nina, uma mulher extraordinária, fantástica, educada e super gentil, que se tornou uma amiga, que amo tanto!

Frango com laranja e vinho branco do Rodrigo Fonseca

Um grande mestre que orgulho-me de conhecer, chamar de amigo!

Ingredientes:

1kg de sobrecoxa com osso
1 cebola grande picada
1 laranja
1 taça de vinho branco
50ml de azeite
1 colher de sobremesa de alho picado
Tomilho, alecrim e sálvia
Sal a gosto

Modo de preparo:

Fure as sobrecoxas com a faca para que os temperos penetrem as peças.
Tempere as sobrecoxas com a cebola picada em pedaços pequenos, o alecrim, o tomilho e a sálvia e o sal.
Adicione o suco de laranja e deixe marinar por 1h.
Unte o refratário com o azeite, espalhe as sobrecoxas e adicione o vinho branco.
Cubra com papel alumínio e leve ao forno 180C por 40min. Retire o papel alumínio e mantenha no forno médio até dourar. Regue as peças com o próprio caldo a cada 10min.

Dica:

Sirva com arroz branco e saladinha verde.

Memória:

Rodrigo foi meu professor, e tenho muito orgulho em chama-lo de amigo! Mestre com uma enorme paciência, ensinou-me muito do que sei em arquitetura!

Com uma família linda, já consigo imaginar todos ajudando a fazer este prato fantástico que, só faltou ter pequi (não me lembro do apelido)!



Lombo de porco estufado com cenoura e alho francês

Ingredientes:

1 kg de lombo de porco
1 alho francês
2 cenouras médias
4 cebolas médias
6 dentes de alho
Louro (a gosto)
50 ml de azeite
1 colher de sopa de molho Inglês
100 ml de vinho tinto
200 ml de vinho branco
Pimenta (a gosto)
Coentros (a gosto)
Sal (a gosto)

Modo de preparo:

Coloque as cebolas cortadas às rodela no fundo de um tacho e por cima o lombo de porco. Tempere com sal, pimenta, molho Inglês, alhos inteiros descascados e louro. Regue com azeite, vinho tinto e vinho branco e cozinhe em lume brando cerca de 2 horas com o tacho tapado. Vire o lombo pelo menos uma vez. Adicione o alho francês e as cenouras cortadas às rodela e cozinhe mais 45 minutos. Desligue o lume, polvilhe com coentros e sirva o lombo de porco com arroz branco ou batata frita.

Memória:

Minha avó Maria Lemos Quaglia (tem Gomes de Barros nalgum lugar), mãe do meu pai, fazia o mais macio e delicioso longo de porco do planeta, mas é segredo mesmo! Então, trouxe uma receita que acho muito gostosa, também a gosto de muitos!

Tenho saudades dela faz muito, e como sou a cópia dela, a vejo no espelho sempre que me olho, a saudade cresce todos os dias! Ela tocava piano como os deuses, e bem mais talentosa que eu, morreu como viveu, sempre elegante, com salto, joias e sempre de unhas e cabelo arrumados! Ela já devia estar com mais de 100 anos quando se foi, por ter pego sarampo, numa onde da doença em São Paulo e Sul de Minas!

Além do lombo de porco, o seu suspiro era sensacional...aliás, tudo seu era divino...igual a ela!

Mas o melhor mesmo era o seu carinho, sempre gentil, sempre querida! Uma pena morar tão longe, porque não nos permitia o convívio, e a saudade sempre morou em nossos corações!

Minha avó Maria fazia o melhor lombo do mundo!

*Este vai em homenagem a ela!
O DELA era SEGREDO!*



Picanha no sal e no forno, do André Berçott

Almoço de domingo, com cheiro de família...

Ingredientes:

Uma peça de picanha de, no máximo, 1,1Kg
1 pacote de Sal grosso

Modo de preparo:

Coloque a carne numa forma comum de alumínio, retangular de borda alta
Coloque o sal grosso sobre toda a carne, deixando-a coberta
Leve ao forno por 50 minutos, na temperatura de 280°
Sirva com creme de milho e arroz de queijo(essas receitas são secretas)

Memória:

"Essa receita representa um momento de união familiar, sempre feita aos domingos".

André é meu companheiro, amigo, marido e tantas outras coisas faz 26 anos! Tanto tempo juntos já diz muito!

Obrigada pelos almoços aos domingos, e por toda a ajuda! Acho que o pessoal não sabe, mas meu café tem gosto de meia velha(nunca comi, mas deve ser), e queimo miojo! Ou seja, você salva nossas memórias afetivas com relação à comida!



Filé Mignon à Gorgonzola do Jorge Nassar

Músico e chefe, e um homem muito cuca legal!

Ingredientes:

500 gramas de Filé Mignon finamente fatiado
100 ml de caldo de carne
100 ml de vinho tinto
1 colher de sopa de Mostarda amarela
60 g de Gorgonzola
250 ml de Creme de Leite
Sal e pimenta
Mel
Pães para acompanhar

Modo de preparo:

500 gramas de Filé Mignon finamente fatiado
100 ml de caldo de carne
100 ml de vinho tinto
1 colher de sopa de Mostarda amarela
60 g de Gorgonzola
250 ml de Creme de Leite
Sal e pimenta
Mel
Pães para acompanhar

Memória:

Jorge Nassar é meu amigo desde sempre! Um ótimo músico, casado com uma mulher linda, com voz de anjo, e tem duas filhas que são maravilhoas!

Este amigo é daqueles que guardo no peito, e que amamos (todos daqui de casa) muito! Jorjão é sensacional!





Bacalhau á Gomes de Sá

da amada Maria Helena Costa



O universo nos dá presentes, e a Maria Helena é um deles !!

Ingredientes:

Para 4 pessoas:

500g de bacalhau; 500g de batatas; 1,5dl de azeite; 1 dente de alho; 2 cebolas; 2 ovos cozidos; azeitonas pretas; salsa; 5 dl de leite; sal; pimenta.

Modo de preparo:

Demolha-se o bacalhau, coloca-se num tacho e escalda-se com água a ferver. Tapa-se e abafa-se o recipiente com um cobertor e deixa-se ficar assim durante 20 minutos.

Depois escorre-se o bacalhau, retiram-se-lhe as peles e espinhas e desfaz-se em lascas; põem-se estas num recipiente fundo, cobrem-se com leite bem quente e deixam-se ficar de infusão 1:30 a 3 horas.

Entretanto, cortam-se as cebolas e o dente de alho às rodela e levam-se a alourar ligeiramente com o azeite. Juntam-se as batatas, que se cozeram com a pele, se pelaram e se cortaram às rodela. Junta-se ainda o bacalhau escorrido. Mexe-se tudo ligeiramente mas sem deixar refogar. Tempera-se com sal e pimenta. Deita-se imediatamente num tabuleiro de barro e leva-se ao forno bem quente durante 10 minutos.

Serve-se no prato em que foi ao forno, polvilhado com salsa picada e enfeita-se com rodela de ovo cozido e azeitonas pretas.

Esta é a verdadeira receita de bacalhau à Gomes de Sá tal como a criou seu inventor, que foi comerciante de bacalhau no Porto.

Memória:

"Mantive a receita original como apresentada no livro, portanto descubram também as expressões próprias!

Minha adaptação – cozinho as batatas sem a casca (cortadas em cubos de 1 x 1cm aproximadamente), no leite em que o bacalhau permaneceu em infusão – isto garante um sabor inigualável ao prato.

Costumo usar o bacalhau fornecido pelo Messias, em postas – portanto exige menos tempo de preparo. Deliciem-se e brindem com um Vinho verde Casal Garcia, e façam as turrinhas lembrando-se que daqui há uma portuguesa que curte tradições. Carinho a todos!

Receita curtida em família e originalmente feita por Nilza Leão Couto Costa, minha mãe que está agora a nos acompanhar lá do alto, provavelmente a dançar com o meu pai e em companhia de todos os seus amados! Aqui, uma tremenda saudade e o mais profundo amor e admiração!"

E eu, Angelina, digo que a vida é linda porque me deu essa amiga que tanto amo! Maria Helena é luz pura!

A Maria José é pura memória.

Bacalhau de Migas à Alentejana.

ii isenitaje sriionem ep de memórias afetivas ii
Foram muitas receitas, uma escolhida, e milhões
Uma amiga amada, que mora no meu coração !!

Ingredientes:

500 gramas de bacalhau dessalgado;
1 pão italiano cortado em fatias;
4 dentes de alho picados;
100 ml de azeite de oliva;
2 fatias de toucinho;
1 xícara de água fervente;
Pimenta-do-reino a gosto e Sal a gosto;
100 gramas de azeitonas pretas sem caroço;
½ maço de coentro picado.

Obs.: É bom lembrar que o processo de dessalga do bacalhau é bastante demorado, portanto deve ser feito com a antecedência necessária. Para isso, coloque os pedaços em uma vasilha, jogue água por cima até cobrir e deixe na geladeira por vinte e quatro horas, trocando a água diversas vezes nesse período.

Modo de preparo:

Desfie o bacalhau em lascas pequenas e deixe reservado e coloque um pouco de água fria no pão italiano e deixe reservado.

Coloque azeite de oliva para esquentar em uma panela de tamanho apropriado e frite as duas fatias de toucinho. Quando estiver pronto, desligue o fogo, retire o toucinho e deixe reservado.

Na mesma panela, coloque o alho picado. Esprema o pão e também adicione à panela. Vá mexendo até se desfazer. Agora acrescente a água quente, tempere com pimenta-do-reino e sal e misture tudo muito bem. A seguir, junte o bacalhau, mexa bem e deixe cozinhando por mais 5 minutos.

Adicione as azeitonas pretas, polvilhe com coentro e a receita de migas de bacalhau está pontinha. Agora é só levar à mesa para servir logo em seguida.

Memória:

Maria José é uma amiga que amo muito! Ela e meu pai também eram amigos, e como ele a admirava! A mesma admiração tenho eu, e cada dia mais! Maria José enviou algumas receitas, mas como sempre o que mais me tocou foi sua descrição da casa, das memórias!

(...)Gostava muito de sentir o cheiro, essa coisa assim do sabor, e mesmo que eu vá fazer, eu não faria igual a minha mãe. E porque Maria José não ia muito à cozinha.... essa comida é tão afetiva, porque era da minha casa, porque em geral, na minha cidade era fazer pato no tucupi, caruru, maniçoba, são essas coisas que a gente é acostumada a fazer(...) essas eu comia em qualquer lugar, mas essas comidas que eu falei, só comia na minha casa. Parecia que era um mundinho ali, só nosso(...)"



Famos de MIGAS, e a Vânia Loureiro

Migas de peixe ou Açorda de peixe

ajudou a desvendar a receita!
amigos e amigas, gente forte!
Sabores de Portugal, da minha bisavó, dos meus
amiga amada, que mora no meu coração,

Ingredientes:

500g de peixe para cozer
1 colher de café de sal
400g de pão tipo alentejano (ou italiano-não é o ideal, mas na falta de um, use outro)
1 cebola, 2 dentes de alho
3 colheres de sopa de azeite
tomates maduros sem a pele e sem sementes
OVOS
1 ramo de coentro e/ou salsa picada
Pimenta acabada de moer

Modo de preparo:

Coloque o peixe num tacho, junte água fria até cobrir, tempere com sal e leve ao lume. Deixe ferver, apague o lume e deixe o peixe arrefecer dentro da água. Depois, limpe-o de peles e espinhas e reserve.

Passa a água pelo coador e reserve.

Corte o pão em pedaços e deite-o para uma tigela. Junte a água de cozer o peixe e cubra com um pano. Pique a cebola e os alhos, deite para um tacho, junte o azeite e leve ao lume. Junte os tomates cortados em cubinhos, mexa e deixe cozinhar durante 10 minutos, mexendo de vez em quando. Junte o peixe, mexa e acrescente o pão escorrido entre as mãos.

Por último, junte os ovos batidos e os coentros e mexa bem sem retirar do lume. Verifique o sal, junte uma pitada de pimenta e mexa.

Sugestão: Tome com um bom vinho português!

Memória:

A Vânia é uma amiga querida, que está no meu coração desde que a conheci, faz alguns anos!

Sua memória afetiva com relação as receitas e a comida vem principalmente do fato de que, sua família possui um restaurante em Portugal! E nem preciso escrever que ouvi-la contar sobre a açorda me deixou emocionada!



Na vida existem encontros que tocam a alma e viram grandes e promissoras amizades

Salmão com molho de ervas do Dr. Isaac

3 dentes de alho cozidos com a casca	3 colheres (sopa) de dill fresco picado	2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
azeite para pincelar	sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora	2 colheres (sopa) de salsa picada
6 pedaços de filé de salmão da parte da cauda (350 g cada) sem pele	fatias de limão-siciliano para servir	2 colheres (sopa) de dill fresco picado
50 g de farinha de rosca raspas bem finas de 3 limões	MOLHO DE ERVAS	1 colher (chá) de mostarda de Dijon
	6 colheres (sopa) de azeite extravirgem	

Preaqueça o forno a 200°C. Pincele os dentes de alho com o azeite, coloque em um refratário e asse por 10 minutos até ficarem tenros. Deixe esfriar um pouco. Prepare o molho de ervas misturando os ingredientes com os temperos no processador e bata até ficar uniforme. Reserve.

Corte os pedaços de salmão ao meio, na horizontal. Coloque um de cada vez entre dois pedaços de filme de PVC e amasse com cuidado com o pau de macarrão para aumentar o tamanho em cerca de um quarto.

Descasque os dentes de alho, amasse-os e misture com a farinha de rosca, as raspas de limão, o dill e os temperos. Distribua a mistura entre as fatias de salmão e enrole em direção ao lado mais estreito. Prenda com um palito umedecido e deixe por 5-10 minutos.

Pincele os rolinhos de salmão com o azeite e asse em uma grelha untada por 10-12 minutos virando de vez em quando. até assarem. Sirva com o molho de ervas e as fatias de limão.

Memória:

O Isaac Tavares de Sousa (Dr. Tavares de Sousa) é um desses amigos que ganhei da docência, do UNIVERSO, e um presente de Deus! Forte, compreensivo, e será certamente um ótimo arquiteto, porque excelente psicanalista ele já é!



Receita da avó do

Sopa do céu



Christian Wright, amigo amado, desde a adolescência!

Ingredientes:

1 fio de azeite

Ovos (entre 3 ou 4)

Mortadela

Nós moscada (sem medida, à gosto)

Sal (idem)

Como tempero pode acrescentar 1/2 cebola picada e 1 dente de alho picado

Dica:

Caso queira engrossar a sopa, coloque colheres de farinha de trigo

Modo de preparo:

Adicione o óleo em uma panela e doure a cebola

Acrescente o alho

Refogue e coloque a mortadela picada

Coloque a água quente

Tempere com sal E nós moscada

Caso queira engrossar, coloque a farinha aos poucos e mexa

Quebre os três ovos e tampe a panela entre 2 ou 3 minutos

Nossa dica? Sirva quente, com torradinhas!

Memória:

"Minha avó, mãe da minha mãe, inventou uma sopa maravilhosa (...) maravilhoso, tem gosto de vó, gosto de mãe!"

Minha memória com o Crhistian é a de que , desde sempre, estive na minha vida, na vida do meu marido, na vida dos meus filhos, que aliás o consideram como tio, padrinho, e pessoa admirável!

Para as nossas vidas trouxe uma amiga amadíssima, a Katiana, e duas lindas sobrinhas tortas, a Laura e Flávia! Quer melhor que isso?



A massa do INHOQUE da maneira que aprendi!

Receita do Júlio, querido amigo, com gosto de família!

Ingredientes:

1 kg batata
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) sal
2 colheres (chá) de manteiga
2 gemas

Modo de preparo:

Descasque e pique as batatas. Cozinhe as batatas até ficarem macias e espere esfriar;

Amasse as batatas;

Em uma tigela, coloque a batata amassada, o sal, as gemas;

Junte o trigo por último e aos poucos (não coloque demais, vá misturando e colocando a farinha gradativamente até atingir o ponto);

Use as mãos para ir misturando até que se forme uma mistura homogênea;

A massa tem que ficar no ponto de desgrudar das mãos;

Algumas pessoas fazem rolinhos para modelar os pedacinhos. Eu, na verdade, coloco a massa dentro de um saco plástico forte, com uma das pontas cortada.

Em uma panela com água fervente, posicione o saco com a massa sobre a panela, vá apertando o saco e conforme vai saindo a massa pelo furo, com uma tesoura molhada na água quente, vá cortando os pedacinhos de nhoque, aos poucos. Assim que boiarem, retire e escorra. Prontinho! Daí pode-se fazer o molho que desejar. Essa receita vai bem com qualquer um desses molhos: bolonhesa, ao sugo ou branco!

Relação com emória:

Julio é uma pessoa sensacional! Fantástico, divertido, competente e muito amigo!

Que possamos fazer e comer muito INHOQUE ao longo de nossas vidas, e comemorar a nossa amizade, nascida a partir da docência!



Molho para macarronada da minha sogra!

Memória da Celene - minha sogra!

Ingredientes:

3kg Tomate
1 cebola
2 dentes de alho
1 molho de salsa
3 Ramos de manjericão
3 colheres de sopa de óleo de girassol.
1 colher de chá de sal.
1 tablete de caldo de carne.



Modo de preparo:

Corta o tomate e cozinha.
Depois de cozido passa na peneira.
Frita a cebola e o alho.
Junta o tomate, o alho e a cebola e coloca para cozinhar até ficar bem grosso.
Após este procedimento você coloca 1 colher de sobremesa de maizena.
Depois que desliga, colocar um pouco de salsa picada, e o manjericão picado.
Deixe cozinhar um pouco mais, e após o cozimento o molho está pronto.

Memória:

Meu marido me conta que na casa da sua avó a massa de macarrão era feita a mão, caseira, e que o molho, até hoje feito pelas mãos da minha sogra, esteve presente desde o início!

Minha sogra é uma mulher ponderada, e sempre está preocupada em alimentar! Ela é a prova viva de que comida é amor, porque quer sempre fazer coisas deliciosas para agradar ao paladar e ganhar o coração de todos!

Em plena pandemia, faz questão de manter os almoços de sábado, porém, fazendo 3 vezes a mesma comida, que é pega pelos filhos aos sábados! Disse ela que foi a forma que encontrou para não enlouquecer com tantas coisas acontecendo.

Das histórias engraçadas, conto uma. Um dia meu filho, que não come nunca entre as refeições, ficou em sua casa (numa tarde). Ela ligou para meu marido, super preocupada porque: "o menino não quer comer nada"!

Ofertar comida é coisa de vó, tenho certeza disso!



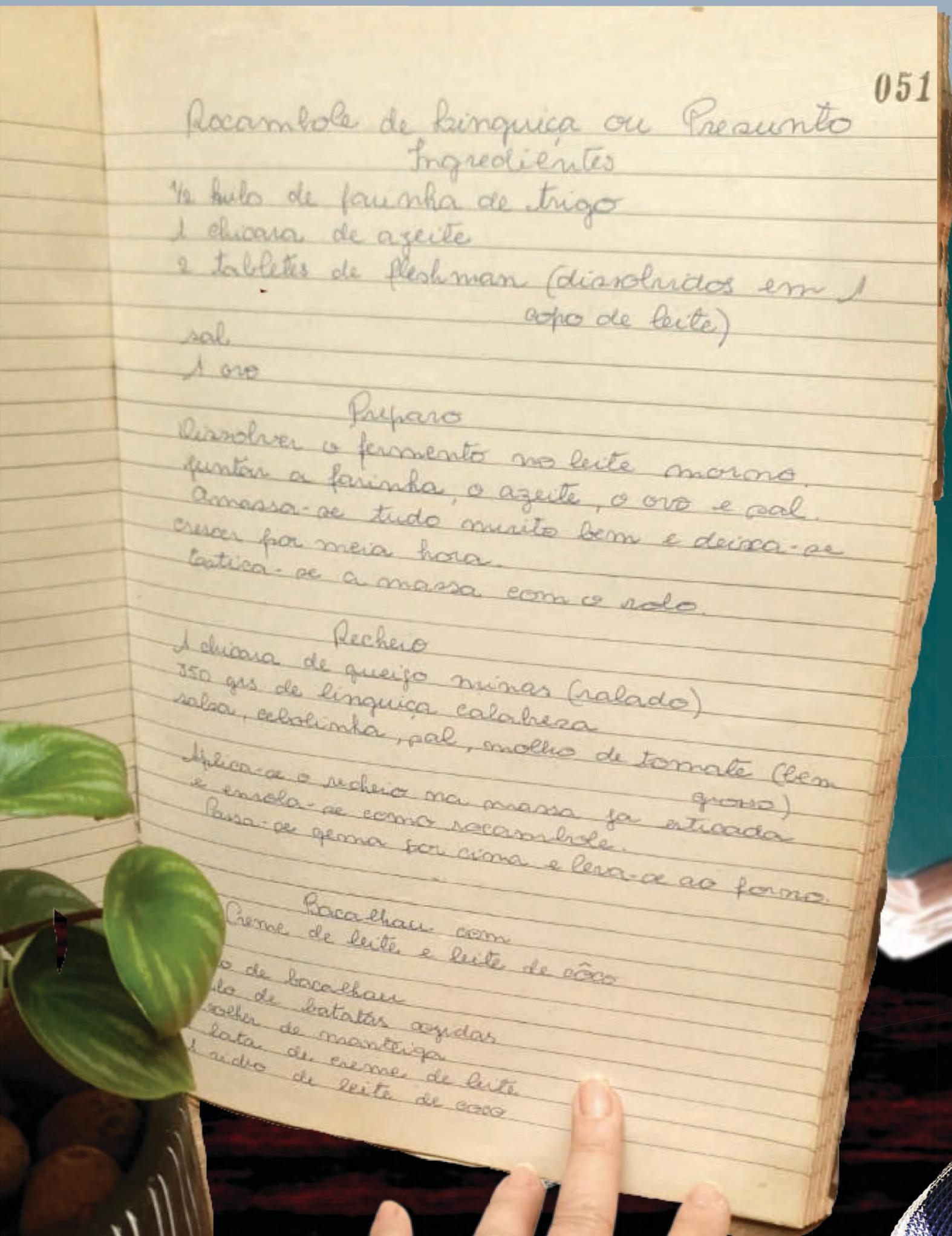
Mães precisam passar à frente!

Rocambole da Claudia!

Comida é um tipo de amor, desses que nos passam

Memória:

A Claudia Garcia é uma mulher extraordinária! Tem um coração enorme, e a firmeza de uma leoa! Uma amiga, uma pessoa querida e amada, que tem como memória afetiva este belo caderno, feito por sua mãe, para que ficassem as receitas de família para sua nova família! Foi emocionante ver todo o amor pela memória! Mais uma amiga, que a FAU/UnB deu-me de presente!



Manfelech

(Receita da bisavó da Sara)

que deixemos memórias! Bisavós, avós, e todas nós representadas por tradições...

Ingredientes:

03 OVOS
01 colher sopa de óleo
01 colher de chá de sal
02 copos de farinha de trigo

Modo de preparo:

Misture os ingredientes até formar uma massa macia e firme.
Faça rolos compridos e corte-os em pedaços mais ou menos de 1cm.
Coloque-os numa assadeira untada próximos uns dos outros e asse em forno moderado até courar.
Sacuda de vez em quando a assadeira para dourarem por igual.

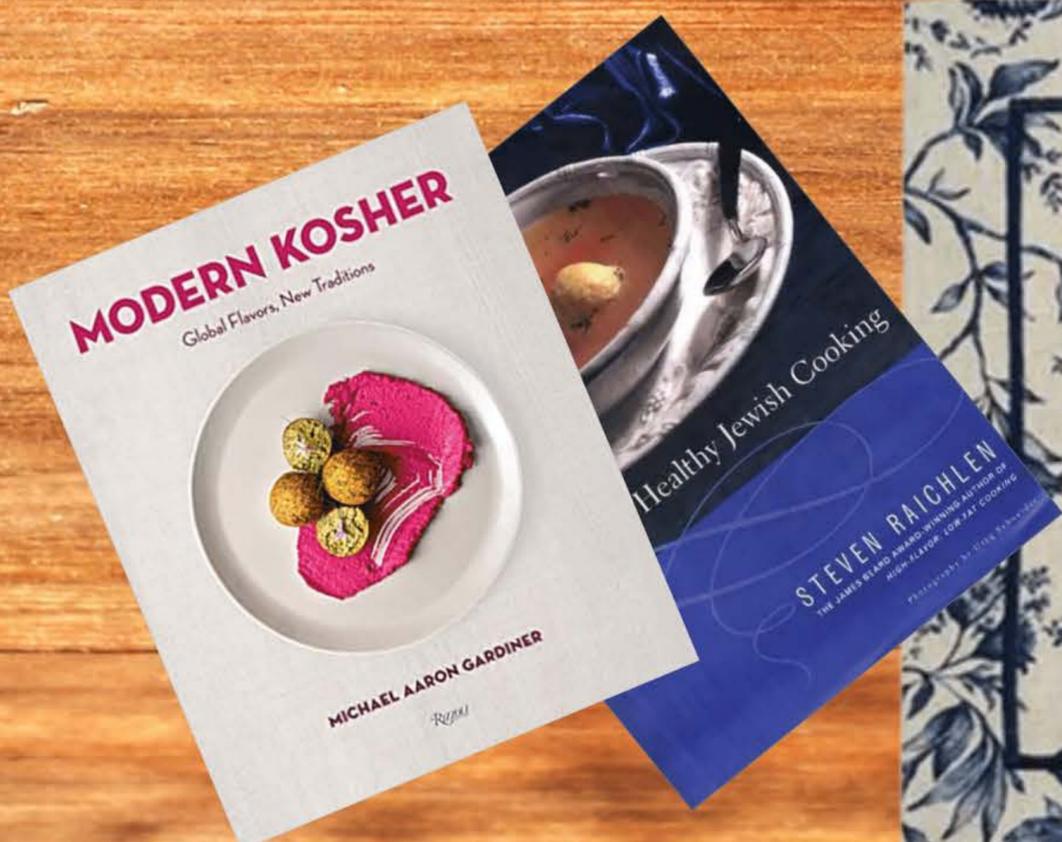
Guarde em lata bem tampada ou em saquinhos plásticos. Na hora de servir a sopa é só despejar alguns MANDELECH no prato e pronto!

OBS: OS MANDELCH TAMBÉM PODEM SER FRITOS, FICAM UMA DELÍCIA!

Memória:

Da Sara tenho 3 (três) receitas. Quando as li, lembrei-me da minha avó Maria, e das coisas que todo descendente de judeus precisou esconder, a não tão pouco tempo, para sobreviver!
Uma amiga que a pandemia deu-me de presente, mesmo que tenhamos nos falado apenas pelo whatsapp.

Coloquei mais memórias na receita de Chalá!



BEIGUELE DE BATATA

Receita da mão da Sara

Ingredientes:

01 copo de óleo
01 copo de água
Sal a gosto
Opcional: alho
Farinha: o quanto baste.

Preparo:

Mistura a água com o óleo, os temperos e vá colocando a farinha até virar uma massa que dê para abrir.

Abra a massa, espalhe maisena e dobre a massa
ABRA NOVAMENTE E RECHEIE

Recheio:

Batata amassada
Cebola frita
Sal a gosto
Pimenta a gosto (opcional)



Chalá (pão judaico)

Receita da mãe da SARA.

Mistura 1:

1 pacote (4 cubos) de fermento
¾ da xícara de água morna
2 colheres (chá) de açúcar

Mistura 2:

2 copos de água normal
1 1/2 copo de água fervendo
¾ de copo de óleo
2 xícaras de açúcar
1 colher (chá) de sal
4 OVOS

Modo de preparo:

Juntar as duas misturas com 2 Kg de farinha de trigo peneirada, sovar bem, e untar com óleo, deixar crescer até a massa dobrar de tamanho.

Moldar a Chalá e assar em forma untada com óleo, em forno de 200º graus por mais ou menos 40 min.

Memória:

"Receita da minha mãe", disse essa nova amiga por quem já tenho muita estima.

A Sara Rojtenberg mudou-se para a minha rua faz pouco tempo, e durante a pandemia, o que dever ter sido aflitivo. Mas Deus (D'us) é aquele que sabe tudo, e protege os seus, pois, tudo deu certo!

Nós duas nos falamos por mensagens, mas, o carinho com o qual me tratou foi tão grande, e a afinidade da descendência falou tão alto, que já mora no meu coração!

Ela enviou (três) receitas maravilhosas, e nesta deixo nossa memória, sabendo que a amizade é preciosa, e Deus nos dá bons amigos, porque os merecemos!]

Em minha casa a Chalá é chamada de trança judia, e quem sabe fazer é a Beatriz, minha filha!

Receita que foi da mãe, que é dela, e que será de suas filhas... e a memória vive...
Baruch Atá A-do-nai, E-lo-hê-nu Melech haolam, asher Kideshanu bemitsvotav, vetsivanu lehadlic ner shel Shabat cōpesh.



O Chalá é um pão indispensável para o Shabat, e faz menção ao maná do deserto.

O meu Pão Alentejano

Um pão de 1kg ou dois pães de 500g

Massa velha:

70g de farinha de trigo
30g de água
50g de isco de trigo
2g de sal

Juntar todos os ingredientes e amassar até formar uma bola. Colocar num recipiente selado e colocar no frigorífico. A massa velha é preparada 48h antes e repousa no frigorífico durante todo esse tempo. Ao fim das 48h a massa terá dobrado de volume e apresentar um cheiro (e sabor) avinagrado.

Massa final:

370g farinha de trigo rijo (alternativa, usar farinha normal)
270g farinha de trigo
390g água
13g de sal
150g de massa velha

Modo de preparo:

Misturar as farinhas e a água até terem uma espécie de massa, deixar repousar 20-30min. Adicionar a massa velha e o sal e começar a amassar até ter uma massa lisa e brilhante (à mão 15-20min, com a máquina 5-7min na segunda velocidade).

Colocar num recipiente ligeiramente oleado e deixar fermentar durante quatro horas. Ao fim de duas horas, deve-se esticar e dobrar a massa de modo a expelir algumas das bolhas de ar. A massa não irá crescer muito nesta fase, a ideia é desenvolvermos o sabor ácido. Outra alternativa é fazer a fermentação no frigorífico durante 12 horas (durante a noite por exemplo).

Pré-aquecer o forno a 250°C. Polvilhar uma superfície com um pouco de farinha, retirar a massa do recipiente e reservar 200g de massa para a próxima vez que cozerem pão. Tender na forma desejada. Podem fazer a "cabeça" do pão esticando o pão de modo a terem uma metade menos larga que a outra e dobrar uma sobre a outra antes de entrar para o forno ou neste preciso momento. Deixar a massa fermentar durante 45min.

A massa velha deve ser guardada no frigorífico máximo três dias ou em alternativa, no congelador onde poderá repousar durante mais tempo.

Cozer o pão a 250°C nos primeiros 5min e posteriormente baixar a temperatura para 200°C. Pães de 1kg deverão ser cozidos durante uma hora, pães de 500 gramas durante 30-45min ou até a temperatura interna atingir os 96°C.



A receita é de ZINE DE PÃO, site de Portugal que trata e pães!

Este pão é usado no Migas de peixe, inclusive!

Omelete especial do Breno

Memória do Breno, amigo crânio, mais que amado e o café da manhã que seu pai fazia!

Ingredientes:

4 OVOS
Uma pitada de sal
Duas fatias picadas de presunto
Duas fatias picadas de queijo
Meio tomate picadinho, com os caroços
Tempero verde à gosto

Modo de preparo:

Quebre os ovos separadamente, um por vez, a fim de saber se estão bons
Coloque numa travessa e mecha com o garfo um fuet
Misture os ingredientes sugeridos, e talvez outros que queira, como peito de peru ou de frango
Usando uma frigideira antiaderente, pingue um pequeno fio de azeite, e coloque todos os ingredientes misturados.

Sirva com salada!

Memória:

Este amigo admirável, que amo muito, contou que sua memória afetiva mais bacana é com seu pai, que fazia um super omelete!

O Breno e sua esposa são pessoas sensacionais, e estão dispostos, sempre, a ajudar e animar outras pessoas! Breno, com quem convivi mais e tenho profunda admiração, é um homem sensacional, animado, alegre e amigo de verdade! Tomara passe logo essa pandemia, para que possamos nos reencontrar!



Os molhos da Bia Farago!

A Bia é sensacional, uma aluna brilhante, e já mora, de tão querida, no meu coração!!

Molho Pesto

Ingredientes:

2 xícaras de manjericão fresco
2 ou 3 dentes de alho
5 castanhas do Pará
1/2 xícara de chá de azeite
sal e pimenta a gosto
4 pedras de gelo

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até adquirir uma consistência homogênea, lembre de inserir as pedrinhas de gelo a fim manter a cor do molho bem viva. Sirva com macarrão, frangos grelhados ou saladas



Molho para acompanhar a vida!

Homus

Ingredientes:

250g de grão de bico natural
1 cebola
3 dentes de alho
1 limão espremido
1/2 xícara de azeite
sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Coloque o grão de bico na panela de pressão e cubra com água até que o nível da água se encontre uns 3 dedos acima da camada de grão de bico. Aguarde em torno de 20 a 30 minutos para o cozimento dos grãos. Após o cozimento retire os grãos de bico e reserve parte da água que restou na panela de pressão.

Coloque os demais ingredientes no liquidificador, a cebola, o alho, o limão espremido, o azeite, o sal e a pimenta. Por fim deposite os grãos de bico no liquidificador e vá adicionando a água armazenada aos poucos até que o homus adquira a textura desejada. Sirva como patê, como acompanhamento para saladas ou com coalhada seca!

Memória:

A Bia faz Pesto e Homus em casa, como tradição culinária!

E além de tudo é uma menina encantadora, gentil e muito boa aluna! E vai torna-se uma grande arquiteta? Não tenho dúvidas, pois é perceptiva, e já mora no meu coração!



VIVA A
FAU/UnB

Paté de foie da Alê Jugnet

Uma amiga amada e linda que pensa como eu em todas as formas!

Ingredientes:

1 kg de fígado de galinha
200 gramas de toucinho apenas a gordura bem picadinho
2 dentes de alho
2 cebolas
100 Gr de manteiga
2 colheres de sopa de farinha
2 OVOS
1 pct de bacon fatiado
Tomilho, alecrim, salsa frescos
Nós moscada, pimenta do reino e sal a gosto
3 folhas de louro
1 taça de vinho branco
1 pouco de conhaque para flambar

Modo de preparo:

Fazer uma vinga d'alhos com o fígado, os temperos e as ervas deixar 48 na geladeira.
Retirar após o tempo determinado para ficar em temperatura ambiente.
Escorra os líquidos e reserve.
Em uma frigideira grande previamente aquecida, derreter a manteiga e refogar o fígado deixando semicozido.
Adicionar o conhaque e flambar.
Após colocar o vinho e o toucinho, desligar a panela em seguida. Introduzir o restante dos ingredientes menos o bacon.
Pré aquecer o forno a 150 graus por 15 minutos.
Fornar uma tigela do tipo terrine ou forma de bolo inglês com o bacon.
Levar ao forno por 1 hora em banho Maria.
Após passado o tempo retirar a tigela de água e deixar mais 30 minutos.

Deixar esfriar e levar para a geladeira coberto com isofilm por pelo menos 12 horas.
Desenformar.
Servir com conserva de pepinos, salada verde e um pão de boa qualidade.

Receita tradicional de família francesa

Memória:

Um dia abracei uma causa, uma mãe e ganhei uma amizade de quem tenho orgulho!
A Alê é assim, um sopro de vento, e um furacão! Tenho muito orgulho dessa mulher linda! Te amo Alê!



Salada Shopskanastra do João Diniz

Receita do querido amigo João Diniz, criativo, fantástico e super chef!

Olha a salada maravilhosas!

Salada Shopskanastra

INGREDIENTES:

- 2 pepinos cortados em cubos
- 3 tomates maduros cortados em cubos
- 1 cebola roxa fatiada finamente
- 1 pimentão vermelho cortado em cubos
- 1 pimentão verde cortado em cubos
- 1 pimentão amarelo cortado em cubos
- 1 xícara de azeitonas pretas
- 2 xícaras de queijo canastra ralado
- Salsinha e cebolinha a gosto

MOLHO:

- 4 colheres de sopa de geleia de jabuticaba
- 4 colheres de aceto balsâmico
- 10 colheres de sopa de azeite
- Sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO:

Misture bem todos os ingredientes.

MOLHO:

Misture a geleia de jabuticaba com o aceto. Incorpore gradativamente o azeite até obter uma textura homogênea. Acerte tempero com sal e pimenta.



Memória:

O João é mineiro, então, tem muita história e criatividade, como todo mineiro e filho de mineiros, e neto de mineiros...

Eu nunca imaginei que um projeto (60 olhares sobre Brasília), me daria um amigo tão maravilhosos, criativo, quase um Da Vinci!

Obrigada João por nossa amizade!

Leila e Américo, penso que sabem quanto farão faltaii



Souflé de Chuchu da Leila para o Américo

Souflé de Chuchu É ótimo

Ingredientes:

- 4 chuchus
- 5 ovos
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de queijo parmesão
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de chá de farinha de trigo
- 1 cebola batidinha
- salsa e cebolinha
- pimenta e sal a gosto
- 1 dente de alho socado

Modo de Preparar: Doure o alho e a cebola com a manteiga. Junte os chuchus picados, refogue e tempere. Diminua o fogo e cozinhe com a panela tampada. Depois de cozido junte o cheiro verde. Bata os ovos como para pão-de-ló. Junte a farinha dissolvida no leite e o queijo. Misture e tempere a gosto. Leve a assar, em forno moderado, em um pirene alto, próprio para soufflé, untado. Sirva assim que retirar do forno.

Memória:

Vocês, Américo e Leila, foram muito importantes em minha jornada, na de meu marido e filhos! Farão muita falta em nossas vidas, e deixarão saudades!

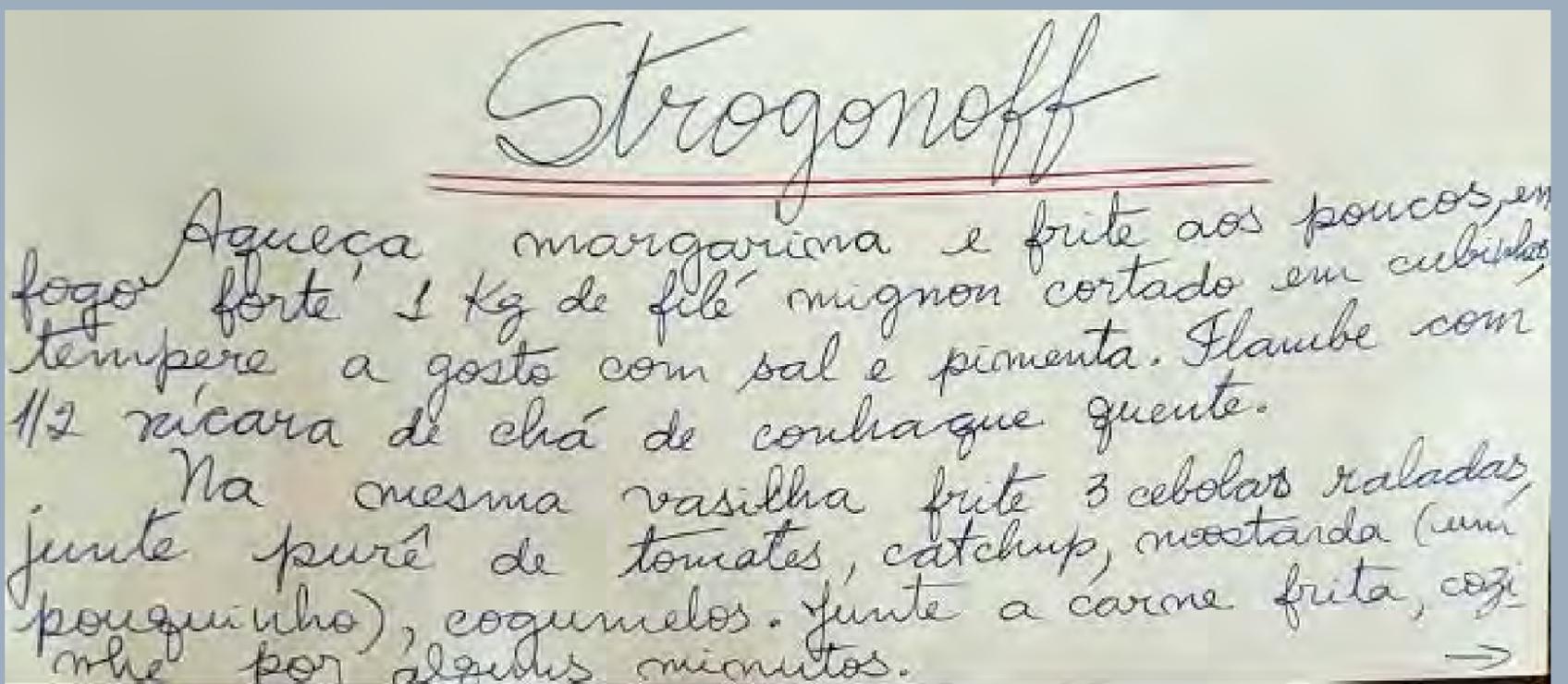
A Letícia (filha deste lindo casal) contou-me que o suflê era um dos pratos preferidos do Américo!



Ainda mais uma receita maravilhosa da Leila Novaes, que deixou saudade!

Strogonoff da Leila

Ainda mais uma receita maravilhosa da Leila Novaes, que deixou saudade!



Memória:

"Pensamos ... Pensamos... E ao mesmo tempo falamos. Tem que ser Strogonoff!!!

Quando estava chegando qualquer aniversário, mamãe sempre perguntava: " O que vai querer comer no seu dia?" E strogonoff era o prato que comíamos em dia de festa", uma bela memória da Letícia, de seus irmãos e sobrinhos, a respeito do prato favorito, feito pela tia Leila, para toda a família! A Leila era pura festa, sempre! Simples assim!



Strogonoff de frango da Brenda e sua família

Quem disse que a pandemia nos deu presentes?!

Ingredientes:

3 peitos de frango cortados em cubos
1 dente de alho picado
sal e pimenta a gosto
1 cebola picada
2 colheres (sopa) de maionese
1 colher de manteiga
1/2 copo de ketchup
1/3 copo de mostarda
1 copo de creme de leite
batata palha a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela, misture o frango, o alho, a maionese, o sal e a pimenta
Em uma frigideira grande, derreta a manteiga e doure a cebola
Junte o frango temperado até que esteja dourado
Adicione o ketchup e a mostarda
Incorpore o creme de leite e retire do fogo antes de ferver
Sirva com arroz branco e batata palha

Memória:

A Brenda foi, e tem sido, um anjo paciente, que nos ajudou na pandemia! Uma amiga que ganhei ao procurar mudar de plano de saúde, e recebi tanto carinho, que o coração ficou até mais calmo!

Obrigada Brenda por ser como és!



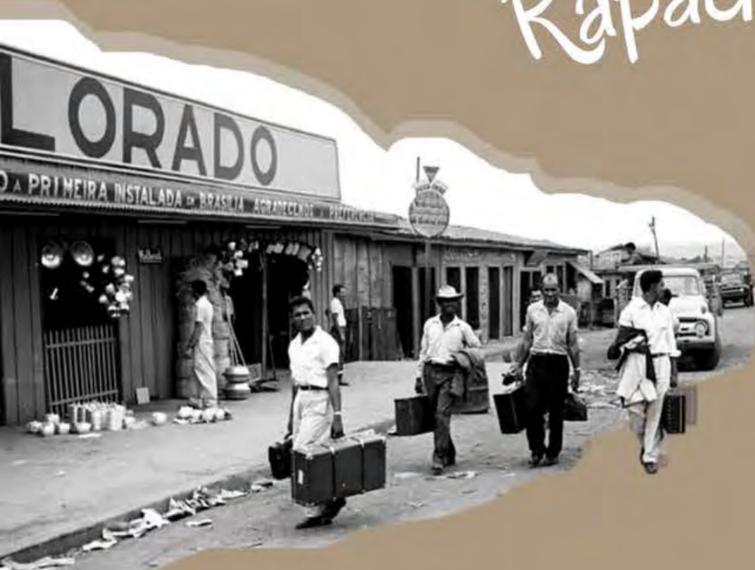
Meu pai e minha tia Eleonora, diziam que as pessoas deviam ser como a cana-de-açúcar!!!

A cana é apertada, machucada, porém, o que ela nos dá é o doce do açúcar!

PRATOS DOÇES PORQUE BRASÍLIA TEM O LAGO PARANOÁ



Rapadura - doce e firme, como devemos ser!



Lembro do gosto da maria mole, de uma caixa enorme que papai comprou e me lembro da infância, quando tudo era leve, até a caixa de madeirai!
Lembro do cheiro e do gosto da torta de maçã. A vida era doce!



Tortinha de maçã - comunidade alemã



Apfelkuchen

Uma homenagem ao FRITZ

As amigas Wimmer e Gaertner

Ingredientes:

1kg de maçã sem casca
2 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo para a massa
1 colher (sopa) de farinha de trigo para o recheio
1 tablete de manteiga
1 gema para pincelar
2 colheres de chá de extrato de limão, natural

Modo de preparo da massa:

Misture com a ponta dos dedos a farinha com a manteiga até obter uma farofa.
Junte o açúcar, as gemas e o leite, apertando bem a massa, para que fique lisa e homogênea.
Faça uma bola e envolva com filme plástico.
Leve à geladeira por 30 minutos.
Abra a massa em uma superfície enfarinhada.
Forre o fundo e laterais de uma forma refratária redonda de 20cm de diâmetro.

Modo de preparo do recheio e cobertura

Corte as maçãs em gomos grossos, ou cubos, e retire as sementes e junto com o limão.
Aqueça a manteiga e junte as maçãs, cozinhando por 5 minutos, mexendo bem.
Deixe esfriar um pouco, e recheie a torta com as maçãs.
Misture bem o açúcar com a farinha e polvilhe sobre as maçãs.
Pincele toda a borda da torta com água, para que não abra.
Abra o restante da massa em superfície enfarinhada e cubra a torta, pressionando bem as laterais.
Retire o excesso de massa, usando para decorar a torta.
Pincele a cobertura com o ovo, e com uma faca de ponta afiada faça uma cruz no centro da torta.
Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por 30 minutos, e sirva morna.

Memória:

Nascidos em Brasília conhecem o **FRITZ**, um restaurante de comida alemã de verdade, com sabor de memória e história! Essa receita é, então, uma homenagem ao dono do restaurante, que era **um doce** de senhor, sempre sorridente e gentil, e fazia meus pais lembrarem-se do tempo em que moravam na Alemanha. Infelizmente o restaurante fechou suas portas no ano de 2020, após a morte de seu dono.

Tenho também uma história interessante com as amigas **Silvia e Ana Beatriz**, ambas muito queridas e amadas até hoje! Descendentes de alemães (eu de holandeses, italianos, portugueses, gregos, etc. Risos), chegamos a apresentaram o país na nossa Feira Cultural, no Colégio Maria Imaculada, aqui mesmo em Brasília! Lembro do suco de maçã, da economia (minha parte), de nossas roupas, e sempre que como torta de maçã, lembro-me das duas! Aliás, com a pandemia, lembro quase todos os dias!

Nós crescemos, e nos casamos. A Silvia e eu tivemos filhos, e a Bia dedicou-se ao seu filho maior, a música! Hoje somos uma arquiteta urbanista, uma advogada e uma musicista, e a vida sempre nos retorna aquela nossa amizade, que ainda existe, até hoje! Amo vocês!

Bom apetite, e gut essen!

A Apfelkuchen data aproximadamente do século XVIII, e dizem as más línguas que foi criada na Áustria, mas a Alemanha a incorporou em sua gastronomia de forma esplendorosa! O nome é muito fácil de compreender, pois kuchen significa bolo, e claro apfel, maçã.

Receita do meu primo Alexandre, filho da minha tia Rosa Maria!!

Rosquinha de São João

Homenagem à tia Rosa Maria

Ingredientes:

4 OVOS;
Uma colher de sopa de fermento em pó;
Uma caixinha de leite condensado.
Farinha de trigo (por volta de 800 gramas).

Modo de preparo:

Acrescentar farinha de trigo até desgrudar das mãos (por volta de 800 gr).

Memória:

A Minha tia Rosa Maria teve três filhos, Fernanda, Alexandre e Priscila! Infelizmente ela não está mais conosco, mas eles estão, então ela ainda está! Não sei se me entendem.

Minha tia era aquela mulher forte, que mesmo nas adversidades ia contra tudo e todos, e defendia aquilo que acreditava ser o correto! Uma mulher forte, com um coração gigante, acolhendo em sua casa todos que precisassem dela fossem parentes, meninos de rua, pessoas! Como eu a amava!

Minhas histórias de infância são regadas por histórias com a presença dela e dos meus primos! Ela fez-se presente, em especial nos finais de semana! Como era maravilhosos tê-los por aqui!

Perguntei ao meu primo qual receita fazia lembrar uma comida amorosa, uma coisa boa, e ele me mandou essa receita, com o seguinte recado...



Minha mãe fazia.
E eu faço também.
Saudades de vc também.
Bj

Brownie de Chocolate Branco da Daniela Werneck

Das amizades que surgem dos encontros acadêmicos, que parecem já existir há tempos...

Ingredientes:

2 OVOS
1 xícara (chá) de açúcar
100 g de manteiga
1 tablete de chocolate branco picado
1 xícara (chá) de farinha de trigo
meia xícara (chá) de nozes picadas
cranberries desidratadas a gosto
aspas de laranja a gosto
meia colher (chá) de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Em um liquidificador, bata os ovos com o açúcar, a manteiga
Despeje em um recipiente, junte a farinha, as nozes, as raspas, cranberries, o bicarbonato e o chocolate picado
Misture até ficar homogêneo
Coloque em uma forma (16 x 16 cm) untada e polvilhada e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.

Memória:

Uma receita não tradicional, repleta da alma mineira, só podia ser da Dani!
A FAU/UnB deu-me belos presentes, e os melhores são os amigos que fiz!
Obrigada por sua amizade! Que venham muitos cafés e brownies!

"Minha receita não é tradicional, mas faz um encanto com café fresquinho".



Bolo de chocolate

Homenagem à tia Biti N. P. Calaf

Ingredientes:

5 OVOS
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
meia xícara (chá) de Chocolate em Pó
1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Ingredientes para o recheio e Cobertura

2 latas de Leite Condensado
2 colheres (sopa) de manteiga
meia xícara (chá) de Chocolate em Pó
meia xícara (chá) de chocolate granulado

Modo de preparo do bolo:

Bata na batedeira, as claras em neve bem firme. Junte as gemas, uma a uma, e acrescente o açúcar. Despeje o leite aos poucos, sem parar de bater. Incorpore, por fim, delicadamente a farinha peneirada com o Chocolate em Pó e o fermento. Despeje em uma fôrma redonda (28 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve para assar em forno quente (200° C) por aproximadamente 40 minutos. Deixe esfriar e corte-o ao meio.

Modo de preparo do recheio:

Leve o Leite Condensado, a manteiga e o Chocolate em Pó ao fogo, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por cerca de 6 minutos ou até formar um creme consistente. Cubra uma metade do bolo com parte deste creme, arrume a outra metade da massa, espalhe o restante do brigadeiro com uma espátula ou faca e espalhe o chocolate granulado em toda a superfície.

Leve para gelar e sirva.

Memória:

Minha tia era sensacional! Era divertida e possuía um humor único! Ela e seu marido, o Calaf, sempre recebiam a todos em sua casa com carinho, muita bagunça boa, porque pessoas bacanas de cuca legal, e comidas gostosas, andam juntas!

Maria Beatriz (Biti) já não está mais conosco, mas deixou uma família linda, de mulheres fortes, e agora tem um neto, o Guilherme, que já é amado por todos nós, assim como ela era!

Tentei falar com suas três meninas, mas não consegui! Todas ocupadas ajudando a caçula e o sobrinho lindo, que acabou de chegar...então, fiz uma surpresa!

Nem sempre a saudade é doce, mas as memórias, são!



Bolo de chocolate Peteleco

Bolo da mãe da Juliana Gehlen



Ingredientes para a massa

- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo)
- 1 xícara de chá de açúcar (pode usar demerara ou mascavo)
- 1/2 xícara de chá de cacau em pó
- 1 col de chá de fermento químico em pó
- 1/2 col de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 col de chá de sal
- 1/4 de xícara de chá de óleo de girassol
- 2 OVOS
- 1 xícara de chá de água quente

Modo de preparo

Pré aqueça o forno em 180°C. Unte e enfarinhe uma forma com furo no meio (20cm diâmetro) Em um bowl, peneire as farinhas, o açúcar, o cacau, o fermento, o bicarbonato e o sal. Misture. Em um outro bowl junte o óleo, os ovos e a água.

Misture lentamente a mistura seca à molhada, mexendo sempre.

Despeja em uma forma untada* e leve ao forno 180°C por aproximadamente 30-40 minutos, ou até que espetando um palito no centro, este saia limpo.

Observação: Hoje que sou vegetariana e não como mais ovos, pois ovo é carne líquida, substitui os por 2 'ovos' de linhaça (colheres de sopa de farinha de linhaça + 1/4 xícara (chá) de água) que p/ minha alegria não mudou em nada o gosto original tb é uma receita tradicional que pode ser usada por quem tem intolerância à lactose. Simplesmente perfeita!!

Memória

"Esse bolo fácilimo de fazer é uma receita tradicional aqui em casa, tem cheiro de infância!!! Fofinho e delicioso!! Sempre tinha no fim da tarde quando subia a garotada toda q ficava debaixo do bloco!

Hoje mamãe faz essa receita p/ netos! Sempre pedem quando vão na casa dela!"

A Ju é extraordinária! Firme, direta, e uma amiga irmã que amo muito! Precos, conselhos e parceria, já rolou de tudo! Existem amizades que transcendem coisas comuns da vida, e a nossa é assim!

Existem amizades que transcendem o corpo físico, são da alma!!!



BOLO NEGA MALUCA

da Juliane Cruz, e agora do Valério Medeiros e da Maria

O amor é algo sublime, e muito bonito de admirar!

Bolo Nega Maluca (Juliane - Jardim III)

Ingredientes:

- 01 copo de óleo
- 01 colher (sopa) fermento em pó
- 01 copo de leite morno
- 02 xícaras de açúcar
- 02 xícaras de farinha de trigo
- 01 xícara de chocolate em pó
- 03 ovos

Obs.: Óleo = 150 ml
leite = 200 ml
Açúcar = demerara

Forno pré-aquecido a 200°
Assar por mais ou menos 40 min

→ Ficou excelente com a cobertura de brigadeiro mole

→ 1 xícara é suficiente (junho/2020)

Observações feitas por
Regina em 08/03/2020



Memória:

"(...)na verdade não temos uma receita de família, mas esse bolinho simples é uma receita da minha infância e tem um caráter afetivo! Recentemente passei para meu caderno e fiz anotações na receita."

A minha memória com a Ju é a de uma pessoa maravilhosa, gentil, educadíssima, querida, e uma acadêmica de mão cheia! Ela é casada com o Valério, e os dois tem uma filha linda! Com toda certeza estes meus amigos amados vão passar essa receita para ela, que passará para os netos deles, e assim a vida seguirá! Amo você!

Memória da Paola Ferrari, e de sua família!

Bolo gelado de côco da Paola Ferrari



Ingredientes:

1 litro de leite
2 xícaras de açúcar
6 ovos
1 pau de canela
4 cravos-da-índia
1 limão

Modo de preparo:

Em uma panela coloque meia xícara de açúcar, a canela e o cravo-da-índia; Doure o açúcar até que fique na cor de caramelo; Mexa as gemas dos ovos separadamente, e adicione-os na panela, junto com o leite, o açúcar e o suco de limão. Mexa aos poucos até dar o ponto de cremosidade; Deixe ferver até quase secar.

Memória:

Este bolo tem cara de festa para a família da Paola, uma mulher forte, delicada, gentil, com um grande coração e uma professora de mão cheia sobre BIM e outras coisas mais!!!

Ganhei essa amiga em Brasília da seguinte forma. num dia de reunião da FAU/UNB. Pela primeira vez na minha vida como professora, participei de uma reunião onde a coordenação perguntou sobre como estávamos nesta pandemia, isso mais perto do mês de julho, salvo engano.

Eu e meus colegas sentimos acolhimento e amor, algo necessário em qualquer local de trabalho, mas é que normalmente temos que fingir sermos perfeitos, para sermos aceitos. Enfim, eu nunca consegui fingir... (risos)

Nessa reunião fui a primeira do semestre, e me abri e contei o que eu estava passando! Pavor, medo, angústia... e alguns também contaram as suas dores! Ali naquele momento eu não tinha ideia de que estava, na verdade, encontrando alguém como eu, uma mãe com os mesmos problemas, os mesmos medos, e ganhando uma amiga que já mora no meu coração por causa de tanto amor que transborda, e delicadeza!

Obrigada Paola!

Cobertura e calda de Torta mesclada da Carol

Memória das festas na casa da Carol

Não resisti em colocar a receita com a letra da Carol, que sempre achei linda!

Amiga mais que especial, que possamos comemorar muito a vida que nos permitiu estar juntas, desde sempre, e viver!!!!

Memória:

"Geja (esse é meu apelido para os íntimos), te envio a receita de torta mesclada. Minha faz e eu tb. Acho que você já deve ter comido em casa."

Conheço a Carolina desde a pré-adolescência, além dela ser madrinha do Victor e madrinha postiça da Bia, é uma irmã para mim! Te amo minha super amiga, mãe da Clarinha, e esposa do PV, também amigo!

Calda

1 xícara de açúcar
1/2 xícara de água
2 colheres de manteiga e de whisky.
Esquentar bem para jogar no bolo.

Cobertura

2 xícaras de açúcar queimado
1 xícara de água
3 claras (usar as das ovos e o re-
chigo).
Bater as claras em neve. bem fo-
rte, em seguida jogar a calda
sobre as claras e bater até espisar
* calda - ponto de fio grosso quase
pasta.

Cobertura de Nescafé:

2 colheres sobremesa de açúcar
2 colheres sobremesa de açúcar
1 colher café de manteiga
2 colheres café em pó solúvel
Misturar os ingredientes no fogo baixo
até formar uma calda.



Memórias de Paulo Parucker, um homem de muito valor e moral!

Caçarola Italiana

Receita: D^a Córa P.

Ingredientes:

5 OVOS
3 xícaras de leite
5 colheres de sopa de trigo
5 colheres de sopa de queijo ralado (parmesão)
½ kg açúcar

Para a calda

2 xícaras de açúcar
1 xícara de água

Quando começar a ferver, não mexer com a colher, só com a panela. Ferver até ficar cor de guaraná.

Modo de preparo:

No liquidificador, 1^o o líquido.

Colocar o leite em temperatura ambiente. Os ovos. O trigo. Dar a 1^a batida. Juntar o açúcar; o queijo (ou côco ralado). Ligar.

Na forma de pudim, colocar a calda. Depois, despejar a massa da caçarola.

Levar as fôrmas em banho-maria (água quente).

40 minutos. Desenformar em um prato grande. Derramar por cima mais um pouco da calda.

Memória:

"(...) Dona Córa, filha de Dona Jacy, craques na cozinha e muito mais. Nesse campo, entre minhas madeleines proustianas estão as Caçarolas Italianas, as mesmas de quando criança e que, durante meu mestrado em Niterói, Dona Córa, minha mãe, mandava aqui de Brasília, cortadas em cubo, embaladas em sacola plástica de supermercado: em geral, não duravam sequer o caminho entre o aeroporto e o apartamento."

Eu e Paulo somos amigos faz pouco tempo. Uma amizade que surgiu de um pedido de socorro, para a busca de um dossiê!

Caro amigo, que história bacana essa sua da caçarola! Obrigada pelo respeito e carinho comigo, com tantos de nós! Obrigada por essa nova amizade! Que em breve possamos nos ver!



Bolo de cenoura gentil, vindo pelas mãos de uma amiga linda, querida e gentil! Amo muito essa menina, mulher, linda, de coração gigante!

Bolo de cenoura da Yasmin

Ingredientes:

250 gramas de cenoura (4 cenouras)
4 OVOS
1 copo de óleo
1 colher de pó Royal
2 copos de açúcar
4 copos de farinha de trigo
Uma pitada de sal

Modo de preparo:

Bater tudo no liquidificador, e depois colocar em forma untada e com farinha, no forno.

Memória:

A Yasmin Freitas enviou essa receita deliciosa, de uma memória de 1989 e que dura até os dias de hoje! E que tem tudo a ver com ela, um bolo forte e delicado!

Ela é provavelmente uma das pessoas mais doces, generosas e fantásticas que conheço. Essa amiga que mora no meu coração já foi minha aluna, e encantou-me a forma como acolhia os colegas, e tratava a todos de maneira tão delicada, além de estar entre as melhores alunas e arquitetas que conheço! Ela ganhou meu coração! Com o tempo, e não demorou muito, também ganhou a minha amizade, e eu a dela! Fora que esta mulher maravilha foi uma aluna nota 1000, é uma arquiteta brilhante, toca violão e canta lindamente ... e viajou para ser missionária na África!

Tenho muito orgulho de você!!! Te amo muito!



Memórias ancestrais! Receita de família, vindas da tia avó... das tias avós...

Bolo de fubá factual da tia Dulce, feito pela tia Edith!

Agora da Ana Lucia, da Angela, etc ...

Ingredientes:

- 1 copo de fubá
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de açúcar
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 ovos inteiros

Modo de preparo:

Após bater tudo na batedeira. colocar por último 1 colher de sopa de fermento dissolvida em um copo de leite morno.

Untar a forma e por para assar

Memórias:

"Bolo de fubá factual da tia Dulce, que foi passado para mamãe e todas nós fazemos! Ela e a mamãe fizeram para nos a infância inteira! "

A tia Edith Nardelli Rossi é irmã da minha avó, tia da mamãe, minha tia! ELA É SENSACIONA, linda, vívida, andava de bicicleta até ontem, jogava voleibol, é a base de uma família linda, e tão sensível quanto ela, e sempre está de bom humor!

Tia Edith e cia., AMO MUITO VOCÊS!



Torta para sobremesa



Enrolado (strudel) de maçã

A Juliana, irmã da Carol e do Guilherme, amiga mais que amada
enviou uma receita de Strudell



Memória:

Lembrar da Juliana é rever nossas histórias e pensar, como a vida foi, e é fantástica! Amiga que amo tanto, e admiro! Que possamos nos ver mais!

TORTA PARA SOBREMESA

Nazareth M. Kono
Pereira Barreto — SP

500 g de bolachas, 250 g de açúcar, 250 g de manteiga, 250 g de nozes, 2 latas de creme de leite, 1 lata de leite condensado, 4 gemas.

MODO DE PREPARAR

Juntam-se o açúcar, a manteiga, as gemas e se bate até ficar branca. Misturam-se com o creme de leite, as nozes e 5 gotas de baunilha e coloca-se uma camada de bolacha e outra de creme, até terminar, por último, o leite condensado, que 1 hora antes deve ter sido posto em banho-maria para endurecer e, quando esfriar, coloque por cima e sirva-se à vontade.

ENROLADO DE MAÇÃ

Maria Alves Steffen
Londrina — PR

MASSA: Ponha numa tigela 125 g de manteiga ou margarina, 1 pitada de sal, 2 gemas e 1/2 xícara de leite. Coloque farinha até dar uma massa macia e fácil de abrir. Amasse bem e abra em pedaços retangulares.

RECHEIO: Coloque 2 a 3 maçãs picadas em pedaços pequenos, com açúcar e canela. O açúcar poderá ser à vontade, conforme o gosto da pessoa. Enrole a massa, pincele com gema e leve ao forno (230 graus).



Bombocado da Andréia

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite
4 OVOS
2 colheres(sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fubá
1 colher (sopa) de pó Royal
1 vidro de leite de Côco

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador e asse em forma untada.

Memória:

A Andréia é fantástica! Educada e bem delicada, fala baixa e sorriso divertido! Entrou na minha vida quando casou com o irmão de uma amigo, que também é querido. Ela ficou dentro do meu coração, pois sua gentileza é algo surreal, de tão maravilhoso!

As vezes as amizades são assim, simples e deliciosas como os bombocados!

Uma receita em
da Andréia Rabelo Peron, amiga querida, que mora com carinho no meu coração!



Amigo que ganhei de presente pelo CAU/DF

Bombocado de fubá do Raul Gradim

Memória:

Essa é a memória de comida afetiva do Raul, o delicioso bombocado de fubá!

O Raul é dessas pessoas queridas, gentis e repletas de bons conselhos e carinho, até mesmo na hora de nos ajudar a sermos melhores!

Um arquiteto sensacional, e amigo recente, mas já muito amado!

Não resisti em colocar a receita como veio, escrita à mão, com letra bonita e cara de coisa gostosa!



Bombocado de fubá

- 1 lt. leite moça
- 1 " leite comum.
- 1 ud. leite de côco
- 1 col. (sopa) manteiga
- 2 " " farinha de trigo
- 2 " " fubá
- 1 " " fermento em pó
- 4 ovos

Bater tudo no liquidificador,
colocar a massa em uma
assadeira untada. Assar
em forno (200°)

Patrimônio imaterial nacional, este bolo remonta do tempo da colonização portuguesa,

Bolo Souza Leão para a amada Yone

sendo parte importante da culinária de Pernambuco!



Ingredientes:

18 gemas;
6 xícaras de leite de coco puro;
1 kg de açúcar;
1 kg de massa de mandioca;
2 colheres de sopa de manteiga;
Sal a gosto.

Modo de preparo:

Com açúcar, faça uma calda em ponto de fio;
Junte a manteiga e depois as gemas;
Acrescente a massa lavada, espremida e peneirada. E, por fim, leite de coco e sal a gosto;
Passe toda a mistura em peneira muito fina, várias vezes;
Coloque em fôrma untada com manteiga e forrada com papel impermeável, também untado.
Asse em banho-maria, em forma untada apenas com manteiga, em 165 °C por 40 minutos.

Memória:

A Yone sempre foi uma amiga muito amada! Ela e sua família sempre foram exemplo de fé, de garra e de amor! Seu marido faleceu recentemente, então essa homenagem é para eles, em nome da luta e do amor!



"(...) O Bolo Souza Leão tem a sua história relacionada ao engenho São Bartolomeu – ainda na segunda metade do século XIX – no município de Jaboatão dos Guararapes, de propriedade do Coronel Agostinho Bezerra da Silva Cavalcanti, cuja sua esposa a Senhora Rita de Cássia Souza Leão Bezerra Cavalcanti continha, dentre tantas receitas em sua mesa, a do Bolo Souza Leão" (GUERRA. 2017 APUD CAVALCANTI. 2011).

O Governo do Estado sancionou a Lei nº 13.428, de 16 de abril de 2008, dando ao Bolo Souza Leão o título de Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado de Pernambuco.

Fernando Guerra é arquiteto, membro do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano, membro da Academia de Artes e Letras de Pernambuco e Professor Adjunto da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE
GUERRA, Fernando. UM BATUQUE DOCE SOBRE O PATRIMÔNIO IMATERIAL EM PERNAMBUCO Texto escrito para Revista Noctua, 2,1: 62-66, 2017.

Bolo de milho de latinha do Marcelo e do Miguel

Como amo esses amigos, que sei, nem foram amigos só aqui! Meu coração bate forte!



Ingredientes:

- 1 lata de milho (sem o líquido)
- 1 lata de leite
- 1/2 lata de açúcar
- 1 lata de flocão de milho (tipo Milharina)
- 1/2 lata de óleo de soja
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Margarina e Farinha de trigo para untar

Modo de preparo:

Escorra o milho e use a própria lata para as medidas

Unte e enfarinhe uma fôrma de bolo com furo e Pré-aqueça o forno

Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão, o óleo e os ovos e bata bem até que o milho fique bem moído. Se quiser, pode acrescentar duas colheres de sopa de coco ralado.

Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes

Despeje essa massa na fôrma e leve ao forno médio e deixe assar por aproximadamente 40 minutos

Faça o teste do palito e observe um tom dourado médio para saber que o bolo está pronto

Espere esfriar totalmente para desenformar

Memória:

O mundo deu-me de presente amigos que amo e me amam, e que sempre estarão para mim, assim como eu para eles! A vida costura as almas que precisam se encontrar, ou reencontrar!
AMO VOCÊS!



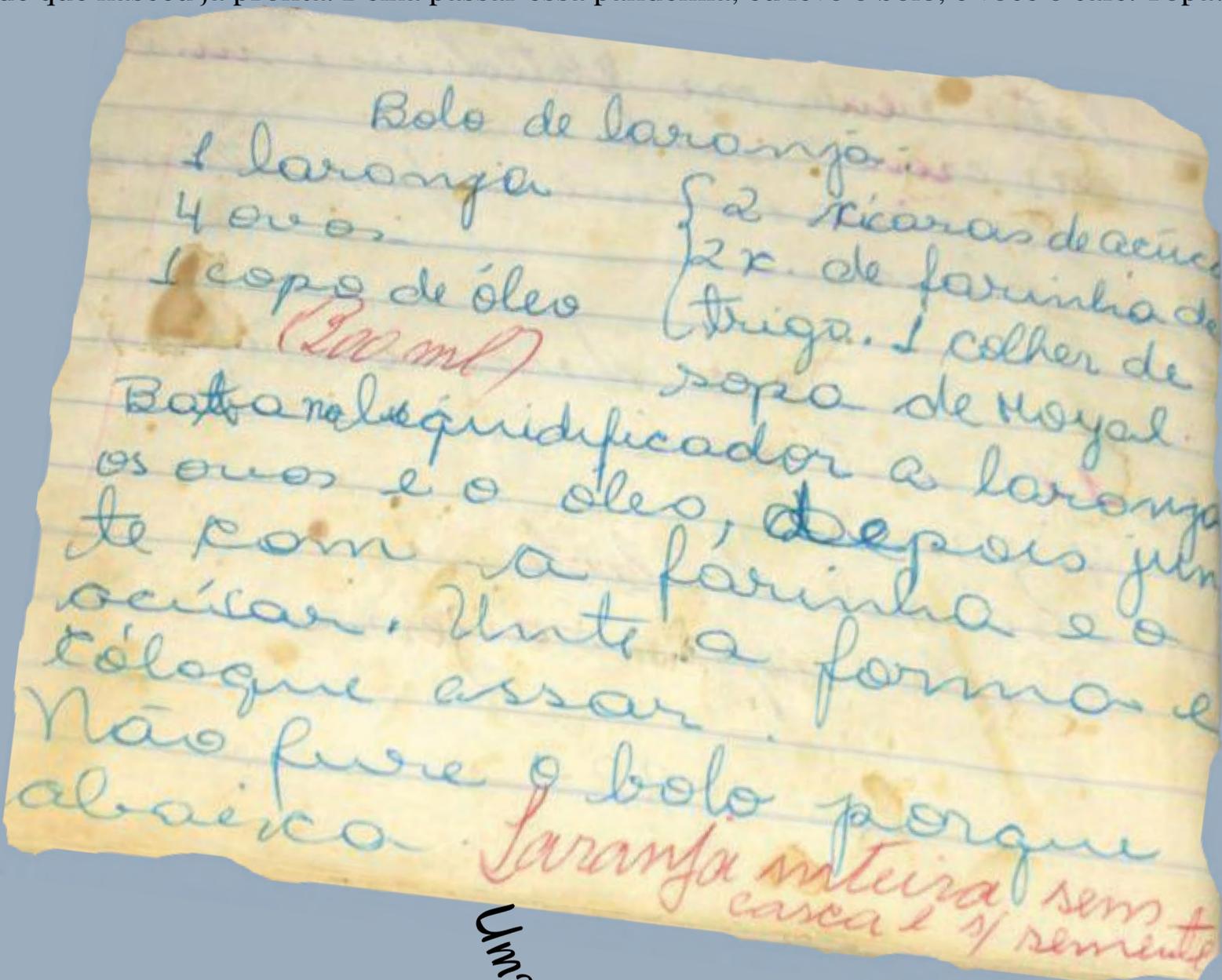
Bolo de laranja com gosto de chá da tarde!

Bolo laranja da Paloma

Uma visita na loja, para tomar um bom chá!

Memória:

Um aluno, uma preocupação, uma ligação para a saber notícias, a moda que nos une, e uma amizade que nasceu já pronta! Deixa passar essa pandemia, eu levo o bolo, e você o café! Topa?



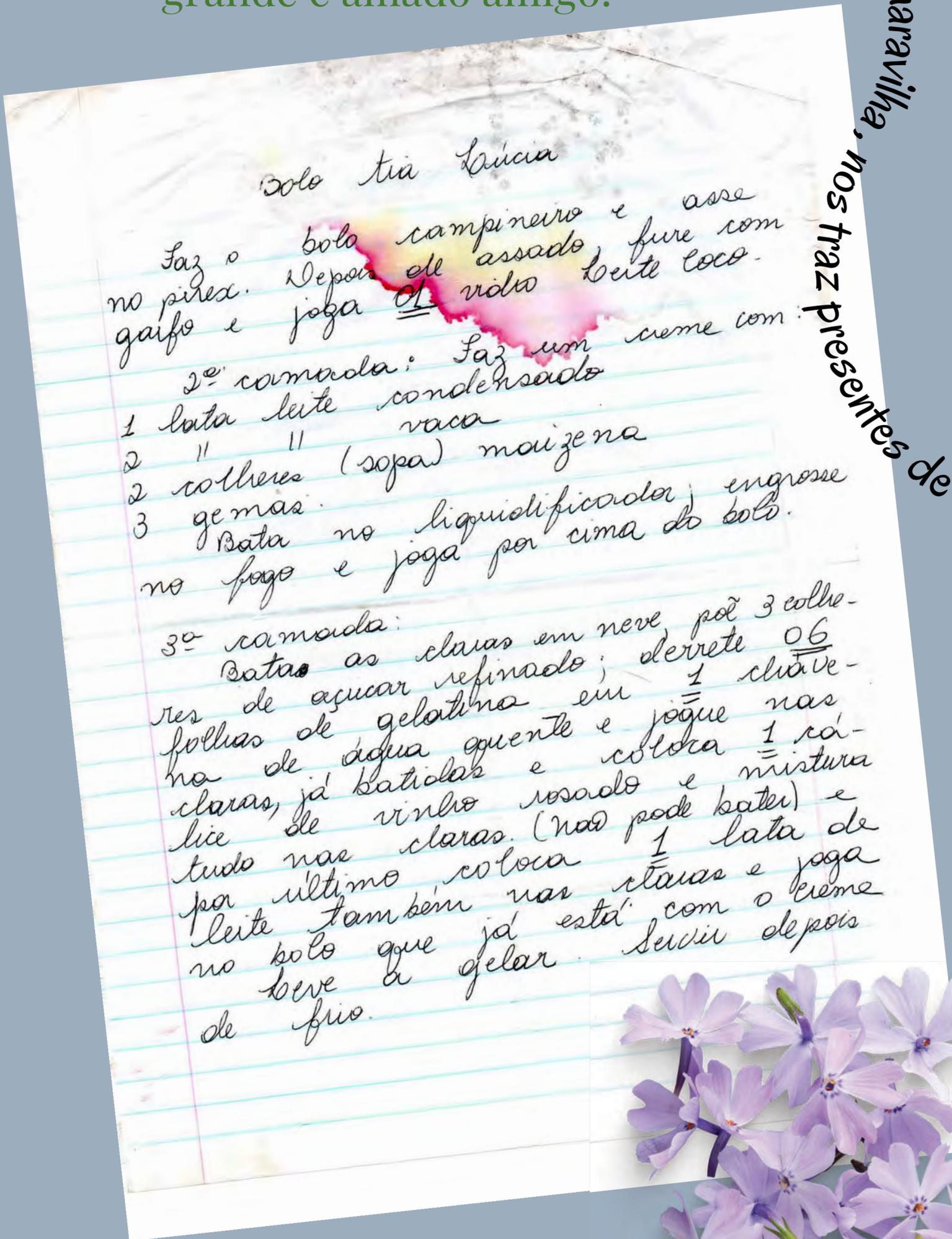
Uma amizade que surgiu a partir de uma aluno amador!



Bolo da tia Lúcia

Lembrança do prof. Gomides,
grande e amado amigo!

A docência é uma grande maravilha, nos traz presentes de alma!



Bolo tia Lúcia

Faz o bolo campineiro e asse no pirex. Depois ele assado, fure com garfo e joga o vidro quente logo.

2ª camação: Faz um creme com 1 lata leite condensado
2 " " " " vaca
3 colheres (sopa) maizena
Bata no liquidificador; engrosse no fogo e joga por cima do bolo.

3ª camação:

Bata as claras em neve põe 3 colheres de açúcar refinado; derrete 06 folhas de gelatina em 1 xícara de água quente e jogue nas claras, já batidas e coloque 1 colher de vinho rosado e mistura tudo nas claras. (Não pode bater) e por último coloca 1 lata de leite também nas claras e joga no bolo que já está com o creme de furo. Sevir depois de gelar.



Memória:

"Bolo da minha infância", assim referiu-se esse amado amigo ao bolo que mais gosta! Que as memórias que temos juntos, da docência, nunca se acabem...sigamos!

O Gomides é um amigo amado, que a docência trouxe de presente! Foram alguns anos nos encontrando todos os dias nos corredores da faculdade, na sala de coordenação, e claro, bons assuntos foram surgindo, e uma boa amizade!

E tenho que contar que fomos do primeiro grupo de professores no mundo, a fazer parte dos treinamentos para treinar, da RIO 2016, e pelo COI!

Memórias ancestrais! Homenagem aos antepassados!

Galaktoboureko

"Torta de leite com massa folhada"

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de semolina
- 2 litros de leite
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 6 ovos
- Canela em pó
- 1 pacote de massa folhada tipo Philo ou 2 a 3 pacotes de massa folhada

Modo de preparo:

Colocar o leite, a semolina e o açúcar no fogo em uma panela grande. Mexer até engrossar. Juntar a manteiga e tirar do fogo.

Bater as claras formando uma espuma, mas sem chegar ao ponto de neve, juntar as gemas e adicionar ao conteúdo da panela com movimentos suaves mas rápidos para não talhar. Cubra para não formar película e deixar esfriar.

Forrar uma forma untada com manteiga com seis folhas de massa Philo, untando cada folha com manteiga, menos a última.

Colocar o conteúdo da panela, já frio, na forma, salpicar com canela em pó e dobrar as bordas da massa para dentro. Cobrir com 4 folhas de massa Philo, untando cada uma com manteiga ao colocar.

Caso desejar usar massa folhada, faça o mesmo procedimento usando apenas uma massa para forrar e uma para cobrir.

Marque suavemente a massa Philo com uma faca, sem cortar até o creme, no formato que deseja cortar os pedaços quando pronto.

Assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos até dourar.

Ingredientes da calda:

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de água

Modo de preparo:

Colocar os ingredientes numa panela pequena, levar ao fogo e deixar ferver por 5 minutos.

Memória:

Minha memória! De um dos doces que amo!



Ambrosia do ZANELLA

Ambrosia do pai da Helena, uma amiga linda, admirável e super arquiteta, mãe, amiga, tudo!

Ingredientes

1 litro de leite
4 OVOS
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de suco de limão e raspas da casca do limão
Cravo e canela em casca (a gosto)

Modo de preparo

Bater na batedeira os ovos por 3 minutos, primeiro as claras depois as gemas
Colocar o leite em uma panela alta e acrescentar o açúcar; mexer até dissolver bem
Levar ao fogo médio e adicionar os ovos batidos; mexer suavemente
Adicionar o cravo e a canela
Adicionar o suco e as raspas do limão; aguardar até formar os grumos
Cozinhar em fogo baixo, com a panela destampada, mexendo de vez em quando (com uma colher de pau) para não grudar no fundo
Apurar o ponto conforme a cor; estará pronta quando ficar dourada (cerca de 2 horas)

Observação

Usar leite integral
Quanto mais dourada, mais doce e mais grossa a calda
Se dobrar a receita, levará cerca de 3h30min para ficar pronto

Memória:

Helena é uma amiga que o CAU/DF trouxe de presente, além de pensar muito como eu, o que facilitou o nascer da amizade.

Ela é super mãe, super arquiteta, super muitas coisas, e mora no meu coração!

Essa foto aí atrás é dos pampas gaúchos, para lembrar que a força dessa mulher fantástica vem da garra da mulher gaúcha!



Ambrosia da mãe da Carol, madrinha do Victor, e mãe da Clara!

Ambrosia da casa da Carol

Ingredientes:

1 litro de leite
2 xícaras de açúcar
6 ovo
1 pau de canela
4 cravos-da-índia
1 limão

Modo de preparo:

Em uma panela coloque meia xícara de açúcar, a canela e o cravo-da-índia;
Doure o açúcar até que fique na cor de caramelo;
Mexa as gemas dos ovos separadamente, e adicione-os na panela, junto com o leite, o açúcar e o suco de limão. Mexa aos poucos até dar o ponto de cremosidade;
Deixe ferver até quase secar.

Memória:

A Carolina e sua família, o Guilherme e a Juliana (da torta para sobremesa), são filhos da Maria Elisa e do Hiegel (que já partiu desde mundo), e fazem parte da minha vida desde que me lembro, de fato, das boas amizades nascendo em minha vida!

Eu e a Carol estudávamos juntas, inglês, no Independent British Institute (IBI), e ficamos amigas logo de cara! Morávamos perto, e sempre que eu podia, passava em sua casa! Nas minhas memórias afetivas estão sua mãe, seus irmãos, que amo muito, a Milu (cachorrinha linda da família), e a Ambrosia!

Com o tempo nossa amizade foi se tornando forte, sólida, amorosa, daquelas que sabemos, são presentes da vida! Nos nos queremos bem! Tanto é assim que ela é madrinha de coração da minha Bia, pois assim é considerada, e madrinha do Victor, meu filho mais novo!

Ambas casamos, tivemos histórias que ora eram bonitas, ora dolorosas, sofrendo juntas, dando bronca juntas, rindo juntas, e colocando nossa amizade no fundo do coração, num local especial!

Essa foto aí é para lembrar que a turma de descende dos mineiros é forte, em especial as mulheres, sempre alegres e guerreiras!



Pavê da mãe da Ana Lucia Raimundo

As pessoas tem que passar, e na passagem deixam bons frutos! A Ana é um desses belos frutos, certamente!

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (a mesma medida do leite condensado) de leite
- 1 colher de maisena
- 3 OVOS
- 1 tiquim de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 caixas de biscoito champagne

Modo de preparo:

Levar ao fogo o leite, leite condensado, maisena, 3 gemas e a baunilha, mexendo sempre e em fogo baixo até começar a engrossar. (Pode diluir a maisena no leite antes de levar ao fogo para facilitar. Bom também peneirar as gemas)

Com o creme pronto, vem a montagem.

Com um pouco de leite em um prato, molhar levemente os biscoitos champagne antes de colocá-los na travessa.

Montar com uma camada de biscoitos e uma de creme.

Para a cobertura, bater as 3 claras em neve e depois acrescentar o creme de leite misturando levemente.

Levar à geladeira até esfriar.

Memória:

"Essa é uma das receitas da minha mãe (que partiu para novas moradas no ano passado), mas quem mais faz ela sou eu", disse a Ana quando enviou a receita!

Conheci a Ana Lucia no BATALÁ. Uma mulher bonita, gentil e calma, que depois tive a surpresa, e o prazer, de ter como aluna na arquitetura! Ela é dessas pessoas que não podem faltar em nossas vidas! Obrigada por estar na minha!



Sobremesa deliciosa

da Lilice, da Bebel, das
Nardelli Pinto...1970

Há doces da infância que nos fazem lembrar da alegria, dos sorrisos e das risadas!

SOBREMESA DELICIOSA +

1ª etapa:

Fazer um creme com:

1 lata de leite m^oça

1 lata de leite

4 gemas

Deixar apenas levantar fervura, senão
talha.

2ª etapa:

Levar ao fogo o seguinte:

1 copó d' água fria

2 colh. sopa bem cheias de chocolate

1 colher. café de maysena (cheia).

3ª etapa:

250 grs. de biscotio champagne, molhados
na mistura da 2ª etapa:

4ª etapa:

Bater 4 claras em neve, juntando-lhe 8
colh. de açúcar e 1 lata de creme de leite
sem sôro (gelado).

Arrumar no pirex: creme, biscotio, chantilly

As pessoas boas se encontram... como uma boa melodia!!!

Mugunzá (ou mungunzá?)

da avó do Angelo Arruda

(para alguns canjica)

Ingredientes:

- 250 gr de milho amarelo
- 250 gr de milho branco
- 1 1/2 L de leite integral
- 250 ml de leite de côco
- Um pouco de leite condensado
- 3 ou 4 pedaços de canela em pau
- 15 grãos de cravo

Modo de preparo:

- Cozinhe o milho numa panela de pressão por 35 à 40 min

Comece a temperar:

- Logo após coloque 1 1/2 litro de leite integral na panela
- 250 ml de leite de côco
- Leite condensado
- A canela e os cravos
- Cozinhe na panela, sem a pressão.

Dica:

Prove para verificar se o tempero está bom, e está pronta a receita de Mugunzá!

Memória:

Angelo Arruda conheci num dos encontros do Sindicato dos Arquitetos, e a admiração pelo homem extraordinário que é, tornou-se amizade! Com o tempo a amizade vem crescendo, com sotaque nordestino e a alegria em escutá-lo feliz, cantando, sendo um dos grandes homens da luta por nossa arquitetura, com uma família linda e feliz! Obrigada por estar em minha vida como este exempl! Te admiro muito, meu amigo!

Mugunzá ou Canjica, a delícia é essa!
Vamos?



Arroz doce da Bebel, meu avô e pai gostavam!



Arroz doce da Bebel

Ingredientes:

1 xícaras e 1/2 de arroz
2 xícaras e 1/2 de água
5 xícaras de leite
2 colheres de baunilha
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
Açúcar a gosto
Canela em pó ou em lascas

Modo de preparo:

Coloque a água o arroz e a canela e deixe ferver até secar a água.
Após coloque o leite, a baunilha, o açúcar e o leite condensado, mexendo sempre.
Deixe ferver por 15 minutos e coloque o creme de leite, mexa.
Ferva por mais 5 minutos e pronto.
Polvilhe com canela.
Pode ser servido quente ou frio conforme o gosto.

Memória:

"A mãe da mãe da minha mãe (minha bisavó), era portuguesa, com descendência grega (uma mistura enorme, que deu certo), me ensinou essa receita! Meu pai gostava muito, e meu marido também!"

O gosto da canela sobre o arroz, o cheiro gostoso pela casa... tudo são boas memórias!



Nossa herança portuguesa, com certeza, como no fado!

Tem gente que fica para sempre!!!

Receita natalina de tiramisu da avó do Rafael Moraes de Lima

Ingredientes:

300g Savoiardi
100g Açúcar
6 Ovos
500g Mascarpone
50ml Licor de café
50ml Vinho tinto
8 Xícaras de café amargo
Cacau em pó

Savoiardi (biscoitos italiano)

3 claras de ovo
2 gemas de ovo
70 gramas de açúcar
70 gramas de farinha
1 pitada de sal
1/2 casca de limão siciliano (opcional)

Modo de preparo dos biscoitos:

Bata as claras em neve com o açúcar e uma pitada de sal por alguns minutos, até obter um merengue bem firme, brilhante e DURO (não somente firme), fundamental para a obtenção de uma massa que pode então ser inserida no saco de confeiteiro e moldada;

Enquanto isso, bata as gemas com um garfo até obter uma mistura homogênea, sem grumos ou pedaços. Quando as claras estiverem duras, despeje as gemas batidas no merengue;

Com a ajuda de uma espátula ou colher de pau, misture bem devagar, de baixo para cima com movimentos leves para evitar a desmontagem das claras de ovo até obter uma massa homogênea. Adicione a farinha peneirada em 2-3 vezes, enquanto mexe;

Imediatamente (não deixe a mistura parada, para não criar crosta) insira a massa em um saco de confeitar e forme palitos, em uma assadeira previamente forrada com papel manteiga, altura de 1 cm e cerca de 8 cm de comprimento (imitar formato dos biscoito champanhe);

Encha as duas bandejas desta forma. Depois de fazer todos os savoiardi, passe a polvilhar com um punhado de açúcar cristal. Polvilhe toda a superfície dos palitos. (Polvilhe meia colher de sopa por biscoito).

Por fim, polvilhe a superfície dos palitos com açúcar de confeiteiro, até cobrir os biscoitos na bandeja;

Asse em forno quente ventilado a 200 ° por 5 minutos, e confira (assim entrará um pouco de ar necessário para secar os biscoitos). Deixe mais 2 minutos, dependendo do forno e espere secar. Espere esfriar e remova-os com o auxílio de uma espátula;

Polvilhar com açúcar de confeiteiro.



O Tiramisu

Passar um café Extra Super Ultra Forte sem açúcar (5 a 7 colheres de sopa de café para 500ml d'água;

Separar as claras e batê-las em neve por 3 minutos (1 minuto velocidade baixa, 1 minuto velocidade média, 1 minuto velocidade alta) adicionando uma pitada de sal logo que começar a endurecer;

Reservar;

Bater as gemas por 3 minutos (mesmo princípio das claras) Adicionar o açúcar, licor, vinho e o mascarpone quando começarem a ficar esbranquiçadas;

Agregar delicadamente as claras ao creme feito com uma espátula em movimentos rotativos de baixo para cima;

Divida o creme em 3 porções iguais, e o biscoito em 2 porções iguais;

Colocar uma camada do creme, mergulhar os biscoitos no café por pouquíssimo tempo (colocar e retirar. Eles absorvem líquido muito rápido, e biscoitos enxarcados fazem a receita desmontar) e alinhá-los na travessa. polvilhar cacão em pó e repetir o processo com os biscoitos dessa vez alinhados ortogonalmente.

Por fim, cobrir com a última camada de creme, polvilhando novamente com cacão em pó. Deixar descansar por pelo menos 4h na geladeira.

Memória:

As memórias das noites de natal são sempre as mais doces, em especial as que nos lembram as tradições de infância!

As memórias das amizades, que nascem despreziosas também!

Amigo querido, que mora no meu coração, que muitos natais tragam lembranças... e possamos nos encontrar e ser lembrados, sempre! Saudade define muito bem esse tempo que estamos a vivenciar! Te amo muito!



Ele sempre foi o mais forte

coragem e honestidade!

Pudim de pão rústico, ou Mata fome de soldado Porque papai gostava, e pronto!

e aquele que nos ensinou

Ingredientes:

Pão francês dormido
Leite de vaca
1 lata de leite condensado
Canela em pó a gosto
Manteiga para untar (ou margarina)
farinha para untar

Modo de preparo:

Deixe o pão "dormindo" na geladeira, no leite de vaca e no leite condensado, de um dia para o outro
Unte uma forma retangular com a manteiga (ou margarina) e a farinha
Asse o "pudim" até que doure, em forno à 180°
Retire do forno e polvilhe canela
Corte em pedaços quadrados, e sirva quentinho, ou gelado

Memória:

Sinto muita falta do meu pai! Era um homem de caráter, fomentou a economia no Vale do São Francisco, o turismo de Brasília trazendo os Centros de Atendimento ao Turista (CAT), que iam do aeroporto à torre de TV, e foi o melhor coordenador que as faculdades tiveram...

Sempre generoso, deixou muitos ex-alunos (se é que aluno que ex), colegas de trabalho, amigos e familiares, com um grande pesar, quando partiu.

COMO EU SINTO A FALTA DELE, QUE ESTÁ PRESENTE EM TODO LUGAR, onde dou aula, onde nado, por onde ando, onde respiro! Fora o fato de olhar-me no espelho, e vê-lo sempre! Sou ele de peruca (para descontrair e enganar o choro)!

Lembro-me de você em todos os lugares, e em tudo que faço me pergunto, "será que ele aprovaria, ou como faria"? Porque **tudo que fez, todo o seu legado, é visível em toda Brasília, e em nossas vidas!**

*O Captain! My Captain!**



*Meu pai era como poucos... e esse pudim rústico, como sempre, pensando nele!
A saudade será eterna! A vida nunca mais será a mesma, para nenhum de nós!A saudade será eterna! A vida nunca mais será a mesma, para nenhum de nós!*

*Escrito por Walt Whitman em 1865

Pudim de leite em homenagem ao tio Jair

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
3 ovos inteiros
Calda:
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara de água

Modo de preparo do pudim:

Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador.
Acrescente o leite condensado e o leite, e bata novamente.

Fazendo a calda:

Derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar.

Juntando tudo:

Coloque em uma forma redonda e despeje a massa do pudim por cima.
Asse em forno médio por 45 minutos, com a assadeira redonda dentro de uma maior com água.
Espete um garfo para ver se está bem assado.
Deixe esfriar e desenforme.

Memória:

A memória do pudim como um dos doces favoritos de seu pai, foi da Marcella Godoy Rocha!
Tio Jair, por afinidade, ou Drº Jair como alguns chamavam-no, infelizmente não resistiu à COVID19,
e aqui fica nossa homenagem, minha homenagem, com um dos seus doces favoritos!

Sua importância nunca será esquecida!



Bolo Luiz Felipe

Um memória do João Olegário

Vem a pandemia, com ela boas ideias, e com estas, amigos queridos e divertidos!

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 OVOS
1 xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
Manteiga e farinha de trigo para polvilhar

Modo de reparo:

Bata todos os ingredientes até que fique bem homogêneo.

Você pode bater na mão com um batedor de arame, no liquidificador, na batedeira ou com um mixer.

Despeje a mistura numa forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Em seguida leve para assar em forno preaquecido, 180°C, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

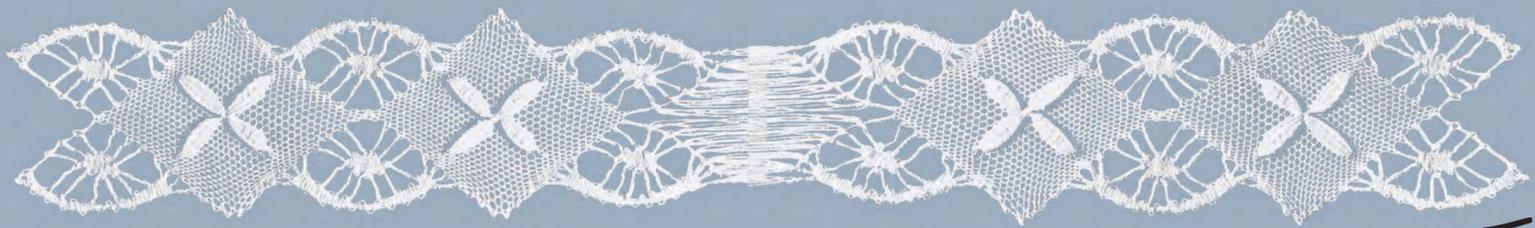
OBS: Ele não cresce.

Memória:

O João falou tão bem do bolo, que precisava entrar neste livro! Obrigada pela dica, meu amigo, que já mora nos nossos corações!

Que a afinidade que nos fez amigos tão rápido, siga por gerações!





Doce de banana caseiro da mãe da Cecília

Memória da Cecília, e da mãe dela!

Ingredientes:

Doce de banana caseiro

Cortar 10 bananas (tamanho de médio para grande) em rodelas
1kg de açúcar

Modo de preparo:

Colocar as bananas cortadas na panela, cobrir com água e levar ao fogo para ferver.
Depois de ferver, colocar o açúcar.
Por a panela no fogo baixo e deixar por mais ou menos 3 horas até chegar o ponto certo do doce (imagem).

Memórias:

A Cecília Girão Gomes enviou uma receita que me deixou com água na boca... o simples, bonito e maravilhoso doce de banana! Por coincidência a mãe dela estava fazendo o doce na hora em que nos falamos! A foto é do doce da mãe dela, dela, e que será da filha...

Essa mulher forte entrou na minha vida no momento em que mais precisei ser socorrida, após um forte trauma com relação à COVID 19. Firme, encantadora e gentil, fortaleza bem podia ser seu sobrenome, e como tem me ajudado a acertar o caminho, depois que "derrapei e sai da estrada"(risos)



Gostile maravilhoso da mãe e da Elis Machado

Existem amizades que nascem num piscar de olhos, e retribuo aos tambores, repiques e alegria do BATALÁ!

Memória:

"(...) Gratidão por lembrar as receitas afetivas de nossas vidas.

Recuperei a receita de gostile da minha mãe. Ela fazia quando eu era criança em dias frios e chuvosos. É como está o dia hoje em São Paulo, vou fazer a receita".

A Elisângela é uma mulher bonita, forte, alegre e a MAIS INTELIGENTE QUE CONHEÇO! Uma amizade que ganhei de presente a partir do som que envolveu meu coração, o BATALÁ! Além do quê, ela conhecia meu pai, o que foi a melhor coincidência do mundo!

Obrigada por dividir o gostile, e por deixar o mundo mais feliz com sua alegria e amizade!

Te amo muito, minha amiga, que é uma irmã, que é sábia, e assim vai...



Palha Italiana

Da vovó Nina, da Gabi Cascelli

As avós sabem adoçar a vida!



Ingredientes:

1 Leite condensado
Chocolate em pó (4 colheres)
1 1/2 pacote de biscoito maizena

Modo de preparo:

Faz o brigadeiro e depois mistura com 1 1/2 pacote de biscoito maizena piraquê
Espera esfriar, corta e passa no açúcar.

Memória:

"(...) Além dessa receita, a memória da comida mineira é incrível, angu, arroz, feijão, salada de tomate, taioba, ovo frito, farofa... e aquele cafézinho.

Receita da Vovó Nena, Nhoque caseiro feito por ela, com várias opções de molhos. Ela fazia vários pães, bolos, lasanhas, macarrão caseiro, crusqui, sempre muita comida para reunir a família toda aos domingos(...)"

A Gabi é uma pessoa querida, trabalha muito como arquiteta, e foi um dos presentes que o CAU/DF me deu! Essa mineira querida já mora num lugar especial no meu coração. Obrigada por sua amizade!



Filhos são o tesouro que alimenta a vida! O amor é tão grande que chega a doer, de tão forte!
Filha, seu brigadeiro, suas comidas gourmet, tudo que você faz é maravilhoso! Obrigada por existir na minha vida!!!

Brigadeiro de colher (queimado) da Bia

Ingredientes:

2 colher de manteiga sem sal (se não tiver, use margarina)
8 colheres de sopa de chocolate em pó
2 latas de leite condensado



Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo. Para quem quiser que o brigadeiro fique pronto mais rápido, o fogo pode ser médio.

Mexa até o ponto que deve ser cremoso ou ao gosto de cada um.

Não tire a mistura da panela e envolva com um pano de prato para esfriar.

Modo de servir:

Como preferir! Na colher, no pratinho ou potinho, numa compoteira onde cada pessoa colocará a quantidade desejada... sirva à vontade!

Memórias:

A melhor memória da Bia é o brigadeiro que sempre queimava, de quando ela era criança! E como nos acostumamos com o que nos é apresentado, para ela isso era normal... até aprender a fazer brigadeiro, de verdade, e não queimar!

Eu tenho uma filha maravilhosa, em todos os sentidos! Beatriz é delicadeza e força, gentileza e firmeza, não faz acepção de pessoas, e desde pequena é a criatura mais decidida que conheço, e mais humana (redundante, eu sei) do planeta! Se eu tivesse que projetar uma filha, jamais pensaria tão bem como a que veio para meu colo! Olhos azuis firmes, ora extremamente radiantes de alegria, e sim, ELA TEM LUZ PRÓPRIA!

Não preciso dizer que te amo!



Chocolate acalma mais que água do mar! Brigadeiro resolve quase tudo...

Brigadeiro gourmet de Baileys

Ingredientes:

- 1 lata leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 50 g chocolate ao leite
- 50 g chocolate meio amargo
- 2 ou 3 colher (sopa) de cacau em pó
- ½ xícara (chá) de licor Baileys (ou qualquer licor de seu gosto, como o de laranja)

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes, com exceção do baileys, ao fogo baixo em uma panela média. Cozinhe lentamente, mexendo constantemente para não grudar no fundo da panela. Quando começar a ver o fundo da panela, continue cozinhando por mais ou menos 1 ou 2 minutos. Retire do fogo, acrescente o baileys e distribua nos copinhos reservados. Se desejar adiciona pedaços de chocolate por cima.

Sirva em taças de bebida, como a exemplo das imagens abaixo!

Memórias:

Minha memória afetiva é de festas, e do melhor brigadeiro do mundo, feito com Baileys! Desde criança, gosto de festas! Na minha festinha de 1(um) ano soltei um: "bobô festa, bobô gente"!



De muitas certezas que tenho, tomar uma xícara de café, ou de chá, salvam os dias, as tarde, as noites... Alice que o diga!

Vamos de café ou chá? A rainha Elizabeth esteve por aqui visitando Brasília!

Flora do chá. Alice! Mas não precisa ser sempre às 17h!



O pingado do butéco... O CAFÉ CREMOSO! O eterno café do Brasil com leite,

Café cremoso

Ingredientes:

50 g de café solúvel
2 xícaras de açúcar refinado
1 xícara de água

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes e bata na batedeira durante 15 minutos até ficar um creme. Guarde no congelador em pote fechado.

Este creme é para ser servido do seguinte modo:

Coloque 1 colher de sobremesa em 1 xícara de café quente (já pronto) ou 2 colheres de sobremesa em 1 xícara de leite fervendo. Mexa para ficar cremoso.

Memória:

Café com leite, foi política, foi São Paulo e Minas Gerais, é o pingado do butéco, é nossa memória...Dá-lhe café!



Chá de frutas (duas ideias)

Chá frutas doces com pera, damasco, morango e tangerina

Ingredientes:

3 xícaras (chá) de água
1 peras seca
1 tangerina docinha
4 damascos secos
Caso esteja na estação: morangos)
2 saquinhos de chá de mate
Açúcar refinado, mascavo ou mel à gosto

Modo de preparo:

Corte os damascos, as peras, e os morangos (opcional) em pequenos cubos, reservando-os. Em seguida, retire a pele dos gomos de tangerina.

Coloque a água numa chaleira e leve ao fogo alto. Quando ferver, acrescente as frutas picadas, diminua o fogo, deixando cozinhar por apenas 4 minutos.

Desligue o fogo e adicione os saquinhos de chá. Tampe e deixe em infusão por 5 minutos.

Retire os saquinhos de chá e adoce, e sirva com os pedaços das frutas.

Memória:

Calma e paz!

Chá de hibisco com casca de maçã e tangerina

Ingredientes:

4 xícaras (chá) de água
1 tangerina docinha
Casca de 3 maçãs
Um pequeno punhado de Hibisco (à gosto)
2 saquinho de chá de camomila, ou camomilas frescas
Açúcar refinado, mascavo ou mel à gosto

Modo de preparo:

Retire a casca de maçã, em seguida, retire a pele dos gomos de tangerina, e deixe-os reservados

Coloque a água numa chaleira e leve ao fogo alto. Quando ferver, acrescente o hibisco e os outros dois ingredientes. Diminua o fogo, deixando cozinhar por apenas 5 minutos.

Desligue o fogo e adicione os saquinhos de chá. Tampe e deixe em infusão por 5 minutos.

Retire os saquinhos de chá, adoce, e sirva a seguir, com pedaços da casca de maçã, e com o hibisco.



Hora do chá Alice! Mas não precisa ser sempre às 17h. Pode ser às 15h47!





PARABOLOIDE.COM

WWW.PARABOLOIDE.COM