

Ideias para uma ceia em noite quente

Em pleno verão, por que não preparar pratos que combinam mais com nosso clima praiano e termômetros nas alturas? Anote as dicas



Lentilha da virada, Elo Gastronomia

Ingredientes: 1 Kg de camarão médio; 500g de lentilhas; 1 litro de caldo de legumes; 1 cebola roxa; 2 tomates; salsinha e cebolinha a gosto; sal e pimenta-do-reino a gosto; azeite a gosto

Preparo: cozinhe as lentilhas em caldo de legumes com um pouco de sal até ficarem macias, porém firmes. Escorra reservando o caldo e leve as lentilhas para gelar. Coloque os camarões para cozinhar no restante do caldo de legumes por aproximadamente 2 minutos. Escorra e leve para gelar. Pique a cebola roxa, o tomate, a salsinha e a cebolinha bem fininhas. Misture todos os ingredientes e ajuste o tempero com sal, pimenta do reino e azeite. Mantenha gelado até a hora de servir

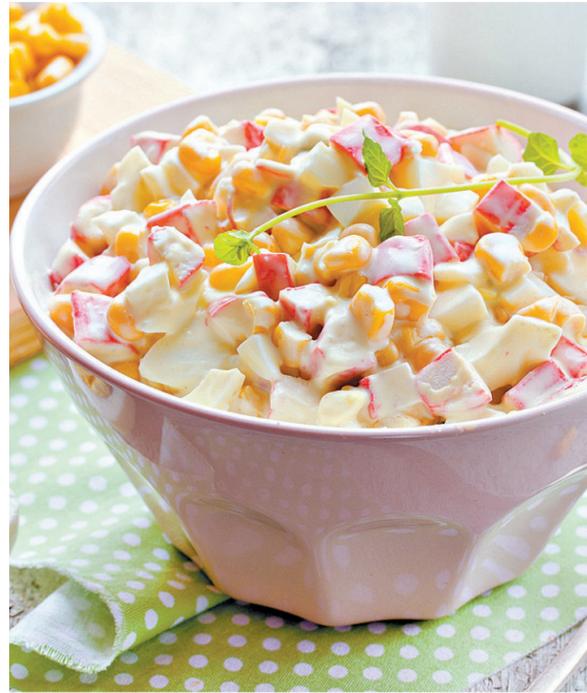
Dica: deixe em porções individuais na geladeira e sirva na hora da virada com uma taça de champanhe ou espumante.



Ponche frisante

Ingredientes: 1 garrafa de espumante demi-sec (semidoce); 1 laranja cortada em fatias; 1 romã; bastante gelo.

Preparo: misture tudo e sirva bem gelado em uma bonita jarra.



Salada refrescante

Ingredientes: 4 batatas cortadas em cubinhos e cozidas; 200g de kanikama cortados em cubinhos; 2 ovos cozidos cortados em cubinhos; 1/2 cebola picadinha; 1 lata de milho verde; 1 colher (sopa) de maionese light; suco de 1/2 limão; 2 colheres (sopa) de azeite; 2 colheres (sopa) de iogurte desnatado; 1 pitada de açúcar e 1 pitada de pimenta branca moída.

Preparo: misture tudo e, se quiser, coloque salsinha ou outra erva fresca, como dill (endro) picadinha. Sirva gelada.



Momento DiVino

CLAUDIA G. OLIVEIRA, SOMMELIÈRE



Aguce os sentidos no brinde

Santé! Brindar o novo ano é um ritual, uma magia que encanta. Quem de nós nunca fez um brinde para comemorar uma ocasião, e ainda mais agora, no réveillon? Todos aguardamos ansiosos a noite de 31 de dezembro para fazer nossas juras, nossas promessas e darmos as boas-vindas ao Ano-Novo.

Mas como surgiu a tradição do brinde?

Segundo a mitologia, Dionísio, o deus grego do vinho, inventou o brinde na tentativa e acerto de proporcionar alegria aos cinco sentidos humanos. A visão já havia se agradado da cor do vinho, o olfato se encantado com o aroma, o paladar com o seu sabor e o tato com a temperatura. Entretanto, a audição não havia obtido prazer algum com a apresentação da bebida, motivo pelo qual Dionísio convidou a todos para que batessem suas taças umas contra as outras, fazendo surgir o tilintar, agradando, assim, a audição. Ah! esse barulhinho bom, que sempre nos faz felizes.

Há quem diga que o brinde sempre foi um pretexto de precaução contra os inimigos. Reis, imperadores e o povo, em geral, batiam seus copos (de prata, latão, estanho) para que as bebidas se



misturassem. Assim, a possibilidade de envenenamento se diluía, literalmente...

Ainda, alguns povos europeus cultivavam lendas de que o tilintar das taças afastava espíritos malignos ou demônios. Há crendices para todos os gostos! Mas foi no século 16 que o brinde se popularizou na Inglaterra, ganhando o mundo.

O importante é que o brinde se consagrou como um ritual em que a bebida é expressão de honraria e boa vontade. Brindar é símbolo de alegria e comemoração do êxito, seja com a família e entre amigos, seja

profissionalmente.

Os brindes podem ser longos, conter contos, verdadeiras histórias! São os brindes mágicos, repletos de valor que enobrecem o momento, enriquecidos pela boa companhia, elemento fundamental para se apreciar um bom vinho, certamente. Ainda que curtos, o desejo de prosperidade, de união, de alegria e amor ao próximo em cada comemoração sintetizam o brindar. O simples desejo de saúde é elementar no brindar, isso porque representa o fundamental na vida. É a saúde que nos permite viver tudo de bom e seguir brindando os nossos melhores momentos, não é verdade!?

E para nós, apreciadores do vinho, ele é o símbolo de todos os brindes. Ou seja, ainda que não haja grandes comemorações, abrir uma garrafa especial propicia o momento divino, ensejando a comemoração em si mesma. Brinde sempre! A vida merece ser comemorada e agradecida a cada dia. E eu brindo e agradeço esse espaço por ter vocês, queridos leitores, mais pertinho do mundo do vinho.

Cheers! Prost! Salud! Salute! Tintim! Santé!

Feliz 2017 e até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@ATRIBUNA.COM.BR

Orgânicos, agora aos sábados

DA REDAÇÃO

Um total de 58 feiras de produtos orgânicos foram realizadas em 2016 pela Secretaria de Meio Ambiente de Santos, um aumento de 66% em relação ao ano passado, que registrou 35 feiras. Atualmente, as feiras atendem cinco bairros: Bom Retiro, Gonzaga, Pompeia, José Menino e Ponta da Praia.

NOVIDADE

A novidade, para 2017, é que com exceção da Pompeia, realizada sempre na última terça-feira do mês, todas as demais feiras acontecerão aos sábados. A mudança, feita após consulta aos frequentadores e comerciantes, tornará mais fácil a identificação das datas e locais por parte dos interessados.

A próxima, primeira de 2017, acontece dia 6 de janeiro, das 9h às 13h, no Jardim Botânico Chico Mendes (Rua João Fracarolli, s/n, Bom Retiro).

PÚBLICO

Por mês, um público de quase 5 mil pessoas, o dobro da média



DIVULGAÇÃO/ROGERIO BONFIM

Primeira do ano será no Jardim Botânico, no dia 6 de janeiro

Calendário 2017

- Jardim Botânico Chico Mendes (1º sábado do mês)
- Orquidário (2º sábado do mês)
- Gonzaga (3º sábado do mês)
- Ponta da Praia (4º sábado do mês)
- Pompeia (última terça-feira do mês)

verificada em 2015, se acostumou com hortifrúteis pouco comuns, como jambo, bacupari, cubiu, grumixama, oraprobis e cebola japonesa rakkyo, além cosméticos, vinhos, sucos, molhos, óleo de palma, sal temperado, farinhas, feijão azuki e ração animal orgânica entre outros. Todos são certificados pelo Ministério da Agricultura e auditados pelo Inmetro.

Leitura rápida

Fusão Okumura faz jantar Caiçara-Oriental

O Okumura Restaurante promove, dia 9, o jantar Cozinha Caiçara com Oriental, que terá seis pratos dos chefs Márcio Okumura e Dário Costa (3º lugar no MasterChef). O valor é de R\$ 150 por pessoa. Reservas: 97411-2133.

Tendências 2017 Ayurveda, veganismo e chocolate em alta

Depois da cúrcuma ficar em moda este ano, 2017 deve ter incluído outros queridinhos da medicina indiana Ayurveda, que define os alimentos segundo o seu dosha (Vata, Pitta e Kapha). A tendência consta da lista da Sterling-Rice Group, dos EUA, que aponta o que será moda na gastronomia. O chocolate amargo, a comida dos refugiados e o veganismo também estarão em alta.

Sidra Bebida de maçã volta à moda

Na Europa, ela nunca saiu de moda e é servida no inverno e no verão, mas no Brasil costuma-se torcer o nariz para a sidra, bebida à base de maçã fermentada. Agora, cervejarias artesanais perceberam o potencial da bebida e começaram a fabricá-la. No Rio de Janeiro, a Sidra já estreia cartas de restaurantes badalados como o Bazaar.

Boa Mesa

Ano IV - nº 251.

Edição e textos: Fernanda Lopes. Diagramação: Luciana Rodrigues. Fotografia: Alexander Ferraz. Imagens: Shutterstock.com. E-mail: boamesa@atribuna.com.br

