

BOA MESA

POR FERNANDA LOPES EDITORA

É tempo de festa junina

Chegou o mês de quadrilha, pinhão e milho assados na fogueira, bolos e canjicas com cravo, coco e canela. Época de preservar e reafirmar nossas raízes nordestinas e caipiras

Símbolo da ruralidade brasileira, as comemorações de São João (24 de junho) fazem parte de um ciclo festivo que passou a ser conhecido como festas juninas, que homenageiam, além desse, outros santos reverenciados em junho: Santo Antônio (dia 13) e São Pedro e São Paulo (dia 29).

“Essas festividades remontam a um tempo muito antigo, anterior ao surgimento da era cristã”, explica a coordenadora do curso de Gastronomia da São Judas – Campus Unimonte, Fátima Duarte. Ela acrescenta que o mês de junho, tempo do solstício de verão no Hemisfério Norte (em 21 ou 22 de junho, o sol, ao meio-dia, atinge seu ponto mais alto no céu; esse é o dia mais longo e a noite mais curta do ano) e era a época do ano em que diversos povos antigos — celtas, bretões, bascos, sardenhos, egípcios, persas, sírios, sumérios — faziam rituais de invocação de fertilidade para estimular o crescimento da vegetação, promover a fartura nas colheitas e favorecer as chuvas.

“No Brasil, na época da colonização, os jesuítas acendiam fogueiras e tochas em junho, provocando grande atração sobre os indígenas. Mesmo que, aqui no País, isso acontecesse no início do inverno, coincidia com a realização dos rituais mais importantes para os povos que viviam no Brasil, referentes à preparação dos novos plantios e às colheitas”. Fátima explica que os indígenas agradeciam, nesse mesmo período, a abundância, reforçavam os laços de parentesco (as festas são uma ótima ocasião para alianças matrimoniais), reverenciavam as divindades aliadas e rezavam para que os espíritos malignos não impedissem a fertilidade.

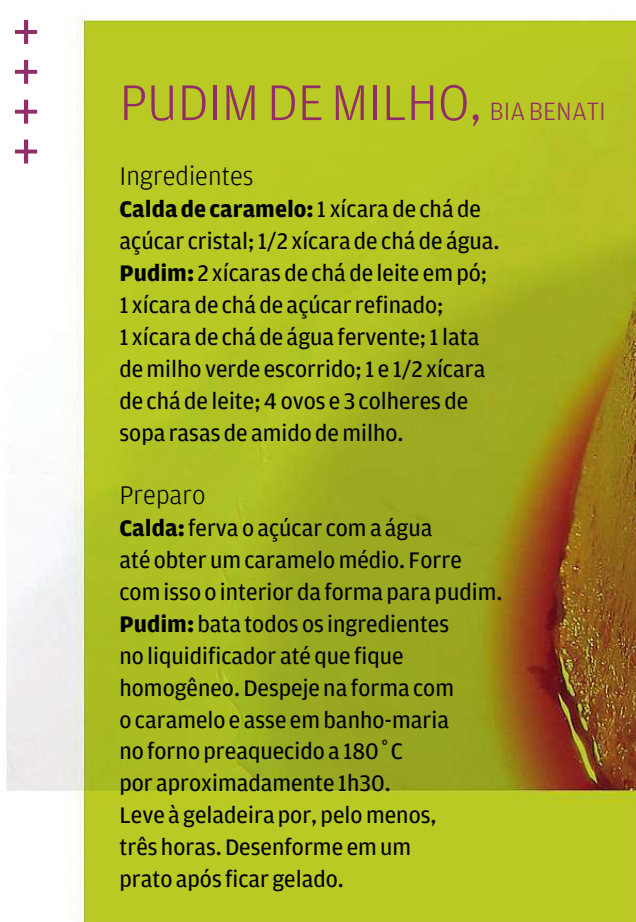
“O ato de atear fogo para limpar o mato, além de fertilizar o solo, servia principalmente para afastar esses espíritos malignos. Houve, portanto, certa coincidência entre o propósito católico de atrair os índios ao convívio missionário e as práticas de rituais indígenas. Talvez seja por causa disso que os festejos juninos tenham tomado a proporção e a importância que adquiriram no calendário das festas brasileiras”.

Hoje, de acordo com a região do País, variam os tipos de dança, roupas e comidas. A tônica está na fogueira, no foguetório, no milho, na cachaça, no mastro e nas rezas aos santos.

As características das festas juninas por região são as seguintes: no Nordeste, sertanejo; no Norte, caboclo; no Sudeste, caipira.

Produtos agrícolas genuinamente da América, como milho, amendoim, bata-doce e mandioca, cultivados pela população indígena, tornaram-se as estrelas das festas juninas. “Os portugueses trouxeram os equipamentos, como o forno de fazer farinha, e os costumes — modo de preparo dos pratos e temperos variados — que provocaram mudanças no processamento desses itens”, observa Fátima Duarte.

Hoje, constituem o cardápio básico das festas juninas, acrescentando-se produtos regionais, como o pinhão sulino e as castanhas, e ainda receitas portuguesas, como o arroz-doce e o caldo verde.



PUDIM DE MILHO, BIA BENATI

Ingredientes

Calda de caramelo: 1 xícara de chá de açúcar cristal; 1/2 xícara de chá de água.
Pudim: 2 xícaras de chá de leite em pó; 1 xícara de chá de açúcar refinado; 1 xícara de chá de água fervente; 1 lata de milho verde escorrido; 1 e 1/2 xícara de chá de leite; 4 ovos e 3 colheres de sopa rasas de amido de milho.

Preparo

Calda: ferva o açúcar com a água até obter um caramelo médio. Forre com isso o interior da forma para pudim.
Pudim: bata todos os ingredientes no liquidificador até que fique homogêneo. Despeje na forma com o caramelo e asse em banho-maria no forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 1h30. Leve à geladeira por, pelo menos, três horas. Desenforme em um prato após ficar gelado.

CALDO VERDE

Ingredientes

500g de batata; 1 liguinça portuguesa ou calabresa defumada; 2 dentes de alho; 6 colheres de sopa de azeite; 200g de couve fatiada finamente e sala a gosto.

Preparo

Descasque as batatas e cozinhe em 2 litros de água com a liguinça e o alho. Quando as batatas estiverem cozidas, retire e amasse-as até virar purê. Volte com o purê ao fogo. Lave a couve picada em várias águas (até a água deixar de ficar verde). Junte ao purê e coloque metade do azeite. Ferva rapidamente. Perto de servir, corria o sal, corte a liguinça em rodela e acrescente a outra parte do azeite.

ARROZ-DOCE

Ingredientes

1 xícara de arroz agulhinha; 2 xícaras de água; 2 xícaras de leite; um pedaço de casca de limão (sem a parte branca) ou de laranja; açúcar a gosto; 2 gemas e canela à vontade.

Preparo

Cozinhe o arroz na água com a casca do limão e deixe ferver. Junte o leite com o açúcar e coloque no arroz, deixando ferver novamente. Numa tigela, ponha as gemas e vá juntando lentamente no arroz, mexendo sempre para que os ovos não talhem e se misturem bem ao creme. Se o arroz estiver muito líquido, volte ao fogo baixo para engrossar. Sirva polvilhado com a canela.

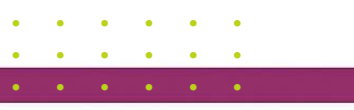
NAKED CAKE JUNINO, BIA BENATI

Ingredientes

Massa: 6 ovos; 2 xícaras de chá de açúcar; 2 xícaras de chá de farinha; 1 colher de sopa de fermento; 1 xícara de chá de leite quente e 4 colheres de sopa de óleo.
Recheio: 2 latas de leite condensado; 2 xícaras de chá de amendoim moído; 2 colheres de sopa de manteiga e 1/2 xícara de chá de creme de leite.
Calda: 1 xícara e meia de leite e 1/4 de xícara de amendoim moído.

Preparo

Massa: bata os ovos com o açúcar até dobrar de volume. Acrescente a farinha peneirada e o fermento aos poucos. Por último, despeje devagar o leite quente com o óleo. Asse em forma untada e enfarinhada a 180° C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao enfilar um palito na massa, este saia limpo.
Recheio: coloque na panela o leite condensado, o amendoim e a manteiga. Leve ao fogo e cozinhe até desgrudar da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Espere esfriar para utilizar no recheio do bolo.
Calda: bata os dois ingredientes no liquidificador e use para regar o bolo.
Montagem: corte o bolo em três partes. Entre uma parte e outra, regue com a calda e coloque o recheio. Reserve um pouco do doce de amendoim e aplique no topo do bolo para finalizar a decoração.
Decoração: utilize doces juninos à vontade (paçoca, pé de moleque, doce de leite, amendoim)



VINHO QUENTE

Ingredientes

1 litro de vinho tinto suave; 1/2 litro de água; 3 canelas em pau pequenas; 5 cravos-da-índia e, se quiser, açúcar a gosto.

Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes e deixe ferver por uns 20 minutos. Depois, é só servir.

Dica

Caso goste, acrescente frutas, como pera, maçã, morango, pêssego e abacaxi, todas cortadas em cubos.

MOMENTO DIVINO

POR CLAUDIA G. OLIVEIRA COLABORADORA

O bag in box de luxo

Santé! A novidade brasileira no mercado de vinhos é a chegada da Lekubi, a primeira plataforma de vinhos de alta gama em bag in box. A proposta é alcançar os amantes de vinho atentos à qualidade, quebrando paradigmas desse tipo de embalagem, que comumente tem em seu conteúdo rótulos mais simples e de baixo custo.

O bag in box Lekubi apresenta-se num design lindo e inovador, desenvolvido na Califórnia (EUA). Tudo pensado para que o momento da degustação seja uma experiência diferenciada. A caixa em formato cúbico é fácil de transportar e prática de armazenar. Traz uma etiqueta frontal, com o rótulo do vinho, e na traseira há um contrarótulo com o QR Code que transporta o consumidor para vídeos informativos. Neles, produtores e enólogos apresentam as vinícolas e as características dos seus vinhos.

O volume da bag in box é de três litros, o equivalente a quatro garrafas de 750 ml. Depois de aberto, o vinho mantém suas características por até dois meses, sem perder a qualidade. É ainda de se notar que é 100% reciclável, elencando a sustentabilidade como ponto importante. Todo o processo de produção, transporte e reciclagem emite baixos índices de CO2 na atmosfera – níveis mais baixos do que os do vidro.

A plataforma tem a identidade de dois empresários brasileiros radicados em Portugal: Deodete Ribeiro Júnior e Ricardo Braga. Inicialmente, eles oferecem nove rótulos portugueses: sete tintos, um branco e um rosé. São vinhos de entrada até os mais complexos de grandes produtores do Douro, Alentejo, Setúbal e Palmela. Os empresários pretendem aumentar o portfólio com vinhos de outros países, como França, Itália, Espanha, Chile, Argentina e Brasil. Todo rótulo top é oferecido na embalagem cúbica, já os

“Depois de aberto, o vinho mantém as suas propriedades por até dois meses”

de entrada vêm numa caixa mais retangular, para encaixar na porta da geladeira.

O bag in box, antes uma tendência, hoje está consolidado no mercado internacional. Aqui no Brasil, a Lekubi chega com a intenção de minimizar ou acabar com o preconceito do consumidor de estar bebendo um vinho de caixinha. Eu provei e aprovei todos os rótulos no lançamento. São vinhos elaborados com extrema maestria e numa embalagem prática, exclusiva, reciclável e duradoura, pensada visando a qualidade do produto e a sustentabilidade. Inovação que veio para ficar!

Acompanhe minhas impressões de um vinho de entrada e um mais complexo logo abaixo. Até a próxima taça!

+++

momentodivino@atribuna.com.br
@claudiaenoamigos

PROVEI E INDICO



Monte da Ravasqueira Reserva de Família 2019, Alentejo, PT
ENÓLOGOS: PEDRO P. GONÇALVES E VASCO ROSA SANTOS (12 meses em barricas carv francês novas)

Uvas: Syrah e Touriga Nacional

Cor: rubi intenso profundo (14º GL)

Nariz: frutas negras maduras, especiarias, notas vegetais e florais

Boca: seco, boa acidez, taninos evidentes, encorpado, boa persistência

Harmoniza: com pratos complexos, carnes bovinas, suínas, de caça, embutidos e queijos firmes

Preço: R\$ 499,00

Sadino Tinto 2020, Península de Setúbal, PT

PRODUTOR SIVIPA, DE PROPRIEDADE DO ENÓLOGO FILIPE CARDOSO

Uvas: Aragonese, Syrah, Alicante Bouschet e Alfrocheiro

Cor: rubi média intensidade, reflexo violeta

Nariz: morango, groselha, ameixa (14º GL)

Boca: seco, boa acidez, corpo leve, taninos delicados, equilibrado

Harmoniza: com carnes grelhadas, massas vermelhas, queijos em geral

Preço: R\$ 219,00



CADA BAG IN BOX EQUIVALE A QUATRO GARRAFAS. ESTÁ À VENDA NO SITE WWW.LEKUBIWINE.COM



CLAUDIA G. OLIVEIRA
É SOMMELIÈRE

Conjunto Dia dos Namorados Headphone com fio

- Haste ajustável
- Conecte em smartphones, PC ou tablets
- Som de alta qualidade
- Caneca + chaveiro coração
- almofada coração + 3 bombons Ferrero Rocher

R\$ 139,90 ou
10x R\$ **13,90**

Conjunto Dia dos Namorados Headphone bluetooth

- Bluetooth com alcance de 10m
- Conexão P2 auxiliar
- Ajuste de volume no Headphone
- Alta definição sonora
- Caneca + chaveiro coração
- almofada coração + 3 bombons Ferrero Rocher

R\$ 169,90 ou
10x R\$ **16,90**

Prato em porcelana coração

- 22,5 x 21,5 x 2,5 cm

R\$ **39,90** cada

Taça H. Martin para vinho ou espumante

- Vários modelos

R\$ **29,90** cada

Prato em cristal pearl coração

- 11 x 7 cm

R\$ **12,90** cada

Bomboniere Lyor com 6 bombons Ferrero Rocher

- Variadas frases de amor

R\$ **29,90**

13 **99162.0719**
www.dgpresentes.com.br

ENTREGA GRÁTIS EM SANTOS*

Mal. Deodoro, 98 **3284.4244**
Azevedo Sodré, 03 **3221.8749**

@lojasdesigngallery

*Para compras acima de R\$ 200,00. Consulte disponibilidade para outras cidades.