

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!

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 Fracaroli, 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

