

Adrieli Aparecida Svinar Oliveira
ORGANIZADORA

Entre panelas e letras



encontrografia

Adrieli Aparecida Svinar Oliveira
ORGANIZADORA

Entre panelas e letras



encontrografia

Copyright © 2025 Encontrografia Editora.

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem a expressa autorização da editora.

EDITOR CIENTÍFICO

Décio Nascimento Guimarães

EDITORA ADJUNTA

Carolina Gonçalves Caldas

COORDENADORIA TÉCNICA

Gisele Pessin

Fernanda Luísa de Miranda Cardoso

DESIGN

Diagramação: Nadini Mádhava

Design de capa: Nadini Mádhava

Foto de capa: Freepik.com

REVISÃO ABNT

Paula Vigneron

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Entre painelas e letras [livro eletrônico] /
organização Adrieli Aparecida Svinar
Oliveira. -- Campos dos Goytacazes, RJ :
Encontrografia Editora, 2025.
PDF

Vários autores.
ISBN 978-65-5456-133-4

1. Afetividade 2. Culinária 3. Gastronomia
4. Memórias 5. Receitas I. Oliveira, Adrieli
Aparecida Svinar.

25-287062

CDD-641.5

Índices para catálogo sistemático:

1. Receitas culinárias 641.5

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129

DOI: 10.52695/978-65-5456-133-4

encontrografia

ENCONTROGRAFIA EDITORA COMUNICAÇÃO E ACESSIBILIDADE LTDA

Av. Alberto Torres, 371 - Sala 1101, Centro

Campos dos Goytacazes, RJ, 28035-581 | Tel: (22) 2030-7746

www.encontrografia.com | editora@encontrografia.com

Comitê científico/editorial

Prof. Dr. Antonio Hernández Fernández – UNIVERSIDAD DE JAÉN (ESPANHA)

Prof. Dr. Carlos Henrique Medeiros de Souza – UENF (BRASIL)

Prof. Dr. Casimiro M. Marques Balsa – UNIVERSIDADE NOVA DE LISBOA (PORTUGAL)

Prof. Dr. Cássius Guimarães Chai – MPMA (BRASIL)

Prof. Dr. Daniel González – UNIVERSIDAD DE GRANADA (ESPANHA)

Prof. Dr. Douglas Christian Ferrari de Melo – UFES (BRASIL)

Prof. Dr. Eduardo Shimoda – UCAM (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Emilene Coco dos Santos – IFES (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Fabiana Alvarenga Rangel – UFES (BRASIL)

Prof. Dr. Fabrício Moraes de Almeida – UNIR (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Fernanda Luísa de Miranda Cardoso – UFF (BRASIL)

Prof. Dr. Francisco Antonio Pereira Fialho – UFSC (BRASIL)

Prof. Dr. Francisco Elias Simão Merçon – FAFIA (BRASIL)

Prof. Dr. Iêdo de Oliveira Paes – UFRPE (BRASIL)

Prof. Dr. Javier Vergara Núñez – UNIVERSIDAD DE PLAYA ANCHA (CHILE)

Prof. Dr. José Antonio Torres González – UNIVERSIDAD DE JAÉN (ESPANHA)

Prof. Dr. José Pereira da Silva – UERJ (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Magda Bahia Schlee – UERJ (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Margareth Vetis Zaganelli – UFES (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Martha Vergara Fregoso – UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA (MÉXICO)

Prof.^a Dr.^a Patrícia Teles Alvaro – IFRJ (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Rita de Cássia Barbosa Paiva Magalhães – UFRN (BRASIL)

Prof. Dr. Rogério Drago – UFES (BRASIL)

Prof.^a Dr.^a Shirlena Campos de Souza Amaral – UENF (BRASIL)

Prof. Dr. Wilson Madeira Filho – UFF (BRASIL)

Este livro passou por avaliação e aprovação às cegas de dois ou mais pareceristas *ad hoc*.

Sumário

Apresentação	13
Agradecimentos	16
1. Bolinhas de fubá	17
Beatriz Vitcov dos Santos	
Receita por: Balbina Vitcov	
2. Cura.	21
Julia Karoliny Souza Carvalho	
Receita por: Edite Rosa	
3. O bolo da mamãe	24
Ana Clara Figueiredo	
Receita por: Bianca Paulino	
4. Arroz com coração	29
Lavínia Dalbosco Garlet	
Receita por: Clodoaldo Garlet	
5. A Receita das lembranças.	33
Maria Fernanda Bósio Terassaka	
Receita por: Vanice Bósio Terassaka	
6. Uma tigela convidativa	37
Eduardo Chacur Nakagaki	
Receita por: Jelly Makoto Nakagaki	

7. O bolo da minha mãe é melhor 40

Livia Rossi Mendes de Oliveira

Receita por: Giovana Carla de Rossi Oliveira

8. Tradições de Domingo 44

Heloisi Valentina Ferrari dos Santos

Receita por: Alice Ferrari Bezerra

9. Cheiro que traz memórias 47

Alyne Maria Silva Santana

Receita por: Graciely Correa da Silva

10. A Sobremesa dos Sonhos 51

Lorraine Sousa de Rosa

Receita por: Pamela Cristina Alves de Sousa Ballenzuela

11. Tardes de forno a lenha. 55

Júlia Felix de Oliveira

Receita por: Maria de Lourdes dos Santos

12. Um almoço de domingo 58

Raphael Varussa da Silva

Receita por: Charlei Aparecido da Silva

13. Beijo de Mulato 62

Ana Maria Altomar

Receita por: Iracema Carvalho Altomar

14. Macarrão de família 66

Gabriel Hiroyuki Zanatta Hirata

Receita por: Celso Hirozo Hirata

15. Dia com a vovó. 70

Rafaela Oliveira Balestrin

Receita por: Maria Rute

16. Um Natal mais que perfeito 73

Elisa Coutinho Geraldo

Receita por: Roberto Seiji Hara

17. A lasanha da Nonna 76

Luiza Romano Pignataro

Receita por: Maria Giuseppa Pignataro

18. Gosto de infância 79

Maria Vitória Bigatão de Souza

Receita por: Maria Gonçalves Bigatão

19. Casa de Vó 82

Laura Tiemi Aliberti Izida

Receita por: vó Rosalina Izida

20. O frango milagroso da vovó. 86

Marco Antônio Brigatti Dias Vieira

Receita por: Natalina Rosa Costa Vieira

21. Um bolo de recordações 90

Julia Eduarda Granja dos Santos

Receita por: Evanir Granja

22. Os sete intermináveis dias 94

Clara Emanuelle Grassi Zimermann

Receita por: Érica Grassi Couto

23. O pão da vó Lina 97

Gabriela Ávila Romero Batista

Receita por: Vó Lina, Drizolina

24. A melhor tradição 100

Francheska Zachert Michelin

Receita por: Giordanna Zachert Michelin

25. A Farofa Gloriosa 104

Osvaldo José França de Lima

Receita por: Joaquina Pinheiro de França

26. O aconchego de um domingo 107

Livia Azambuja Fernandes

Receita por: Mariana Azambuja

27. Paçoca do céu 110

Vinícius Altran

Receita por: Daniele Araújo Altran

28. Canjinha da vovó 113

Julia Antoniê Lima Arruda

Receita por: Maria Lúcia Oliveira Lima

29. O Natal em família 117

João Gabriel Correa Mustafa

Receita por: Nathalia Câmara Mustafa

30. Um Bolo e um Susto 121

Maria Eduarda Martiolle Cardoso Arruda

Receita por: Ana Carolina Martiolle Viana

31. Mais que bolo de cenoura 124

Amanda Fagundes Correia

Receita por: Maria Eunice G. Fagundes

32. A Torta de Banana 127

Gael Víctor Araújo dos Santos

Receita por: Marcela Simone

33. Emoções e pipoca 130

Maria Luiza Mantovani Souza

Receita por: Luciane Mantovani Souza

34. A Estrela	.133
Isabela Oliveira Por Deus	
Receita por: Sonia Dutra Deluque	
35. Os quibes da vovó.	.137
Maria Paula Fogaça Almeida	
Receita por: Dirce Clavisso	
36. A Primeira de Muitas.	140
Alexandre Augusto de Azevedo Rosa	
Receita por: Camila Regina de Oliveira Azevedo	
37. O dia perfeito	144
Kaiqui Gabriel de Campos Floriano	
Receita por: Cleiceane de Campos	
38. A torta da vitória	.147
Nathan Santos Kanomata	
Receita por: Andreia Aparecida dos Santos	
39. Sabor de memórias.	150
Samuel Barboza Tsukagoshi Eleodoro	
Receita por: Neide Alice	
40. Ida ao Shopping.	.153
Pedro Simon Pinto	
Receita por: Daniela Teresinha Simon Pinto	
41. Churrasco de família	156
Luisa de Oliveira Mascarenhas	
Receita por: Fábio Mascarenhas Dutra	
42. Memórias de cenouras.	159
Maria Eduarda Freitas Sarat	
Receita por: Cláudia Silveira Sanguina	

43. A sobremesa de Natal 162

Murilo Ribeiro dos Santos

Receita por: Gislaine Ribeiro dos Santos

44. É pavê ou para comer? 165

João Henrique Granja da Silva Boígues

Receita por: Clélia Sueli Luna Granja Boígues

Apresentação

Este livro nasceu da ideia de valorizar experiências pessoais dos alunos envolvendo comidas afetivas. No início de sua produção, também nos inspiramos, de forma livre, na obra *Minha mãe fazia*, de Ana Holanda, que entrelaça receitas e memórias. O projeto foi realizado pela professora Adrieli A. Svinar Oliveira, na disciplina de redação, com duas turmas da 2ª série do Ensino Médio da Escola Franciscana Imaculada Conceição, na cidade de Dourados-MS.

Primeiramente, os estudantes foram orientados a trazer para a escola uma receita que tivesse, para eles, um significado especial. Dessa solicitação, surgiram receitas de diversas naturezas, capazes de agradar a todos os gostos: doces, salgadas, quentes, geladas.

Em seguida, o gênero narrativo escolhido para dar sequência ao projeto foi a crônica. A proposta inicial era que, após escolherem a receita simbólica, os estudantes definissem um fato ao redor do qual construiriam seu texto. Como sabemos, a crônica parte de acontecimentos do cotidiano e, a partir deles, desenvolve uma produção que pode ser lírica, descritiva, argumentativa, narrativa, reflexiva ou humorística. Tínhamos, então, o cerne do projeto: uma receita e um gênero que permitiria ao estudante ficcionalizar o afeto nutrido por aquele prato.

Aos poucos, as narrativas foram nascendo, sempre ancoradas nas receitas escolhidas. Entretanto, a tessitura dos textos ganhou formas únicas, que ultrapassaram os limites do gênero proposto. Além de crônicas, surgiram textos

memorialísticos, relatos de experiência e outras produções ligadas ao fazer narrativo. Da mesma forma, a diversidade de tons também se fez notar: alguns textos assumiram nuances humorísticas, reflexivas, dramáticas, metalinguísticas, poéticas. Essa variedade reafirma o caráter vivo da linguagem e do texto — flexível, pessoal e situado — e mostra que, mais importante do que a classificação formal de gênero, foi permitir que os estudantes expressassem suas experiências de forma significativa.

Não é segredo que o trabalho com produção textual em sala de aula exige do professor um olhar atento e flexível, e isso foi necessário para a continuidade do projeto. Foram realizadas correções assertivas e, ao mesmo tempo, individualizadas, com o intuito de acolher as diferentes vozes e orientar os estudantes para que suas narrativas atingissem as qualidades literárias e linguísticas esperadas e, inclusive, que as superassem.

Vale destacar que o processo de reescrita, conduzido ao longo do projeto, foi essencial para o amadurecimento e lapidação dos textos até chegar ao produto final deste livro. Para isso, as correções tiveram diversos focos: resolutivos, indicativos, classificatórios, discursivos e, sobretudo, interativos. Por meio desse modelo, a professora realizava apontamentos e deixava pequenos recados ao longo do texto, convidando o aluno à reflexão sobre determinados aspectos linguísticos ou criativos, mediando uma reescrita mais consciente. Foram meses de trabalho em que os estudantes puderam compreender que a escrita é processo e que nem autor nem texto nascem prontos.

Ao percorrer as páginas deste livro, o leitor poderá se divertir, se emocionar e também refletir. São textos escritos da perspectiva de adolescentes que revisaram acontecimentos recentes ou distantes e os transformaram em narrativas carregadas de memória e de si. Nesse processo, os recursos linguísticos foram mobilizados de maneira criativa por meio da ficcionalização dessas histórias. São muitas as passagens que se utilizam de figuras de linguagem diversas, empregadas com sensibilidade e intencionalidade comunicativa.

Avós, pais, irmãos, tios e tias, padrinhos, madrinhas... Diversos núcleos familiares e de amizade foram acionados nestas produções. São essas pessoas — figuras importantes tanto para a escolha narrativa quanto para a receita que inspira o texto — que escreveram, a próprio punho, as receitas que acompanham as narrativas dos alunos. Importa dizer que o estilo de escrita de cada responsável foi respeitado. Por isso, nem todas as receitas seguem a estrutura

do gênero, e muitas apresentam inadequações gramaticais que foram mantidas. Essas marcas revelam histórias de vida e graus de instrução distintos. Acreditamos que esse detalhe, aparentemente singelo, confere ainda mais sensibilidade à obra, pois os estudantes terão, aqui, uma lembrança materializada de pessoas queridas, registradas para a posteridade em suas próprias letras.

E, assim, nasce *Entre painéis e letras*.

Deixamos ao leitor a sugestão: que também possa produzir seu próprio caderno de receitas, recuperando instantes marcantes — ou simples — no calabouço da memória e os registrando, tal como fizeram os estudantes. Boa leitura!

A organizadora

Agradecimentos

O trabalho que resultou neste livro não teria acontecido sem o apoio pessoal e institucional recebido desde o início.

Agradecemos, primeiramente, ao Coordenador Pedagógico Roberto Takashi Fujino, à Orientadora Educacional Sidirlei Pitteri Camacho Pepinelli e à Supervisora Educacional Eliane Maria Amaro, que abraçaram a ideia inicial do projeto e contribuíram para que ele pudesse ser realizado durante as aulas de Redação. Foram muitos os arranjos necessários para que os estudantes tivessem tempo e espaço para escrever e reescrever seus textos em sala de aula.

Nosso agradecimento também à Escola Franciscana Imaculada Conceição, na pessoa da diretora Ir. Adriana Santos, por promover uma gestão que estimula seus educadores a olharem além dos limites da sala de aula. Agradecemos, ainda, a todos os profissionais envolvidos, desde o setor de mecanografia e tecnologia da informação (T.I.), que foram de suma importância para a concretização deste trabalho.

Por fim, agradecemos com carinho aos alunos, que embarcaram no processo de escrita e se deixaram afetar pela literatura. Certamente, a escrita revela muito de cada um deles, e somos gratos por compartilharem suas memórias e experiências mais íntimas de forma tão espontânea e genuína. A dedicação e o comprometimento de cada estudante fizeram toda a diferença para a composição sensível deste livro.



Bolinhas de fubá

Beatriz Vitcov dos Santos
Receita por: Balbina Vitcov

Veri Veri

Ingredientes

200 g de feijão

2 colheres Farinha de trigo

sal a gosto

300 g de carne

3 dentes de alho

1 cebola

água

óleo.

modo de preparo

Corta a carne, o alho e a cebola e reserva. Na panela coloque o óleo, a carne e o alho e misture bem. Adicione a cebola, o sal e os temperos de sua preferência. Deixe refogar. Após um momento, adicione água até cobrir a carne e deixe ferver até incorporar o caldo. Em um refatório coloque o feijão, farinha de trigo e uma pitada de sal. Misture bem e faça um ~~bolinho~~ buraco no centro para colocar o caldo. Com uma colher retire as porções e refogue rapidamente um pouco a manzanita que ela põe

ser massado com as mãos.

Quando a massa estiver leve e homogênea, molde as bolinhas com ela.

Coloque as bolinhas no caldo e deixe ferver por 15 minutos.

Depois desligue o fogo e sirva a receita quente.

Na infância, enquanto meus pais trabalhavam, quem ficava comigo durante as manhãs era minha avó. Eu tinha o hábito de assistir desenhos até que a hora de preparar o almoço chegasse, visto que, quando esta chegava, era minha função oficial ser ajudante da “chef”. A “chef” em questão era minha vovó, que, ao meu ver, fazia as melhores comidas do mundo.

Dentre as muitas receitas que fazíamos juntas, a minha favorita leva o nome de “Vori Vori”, receita típica da fronteira do Paraguai, lugar onde vovó nasceu e cresceu. Consiste em um caldo com bolinhas de fubá e pedaços de carne. Lembro-me com muito carinho de quando enrolávamos as bolinhas lado a lado enquanto ela me escutava tagarelar.

Naquela época, eu tentava imitar as técnicas dela com minhas mãos pequenas e desengonçadas, falhando “com sucesso”. Enquanto as bolinhas dela eram pequenas, simétricas e redondas, as minhas oscilavam entre todas as formas e tamanhos. Minha vó achava graça. No final, mesmo com bolinhas de diversos formatos, todos os membros da família comiam tudo e se serviam mais de uma vez.

Agora esses momentos são mais raros. Vovó, há alguns anos, voltou para sua cidade natal, e, apesar de não ser tão distante da minha, a rotina corrida impede que eu a visite com frequência. Na última vez que ela veio fazer uma visita, resolvemos relemburar os velhos tempos preparando Vori Vori. Dessa vez, porém, percebi algo engraçado e triste ao mesmo tempo. Nossos papéis se inverteram. Eu, com as mãos mais ágeis e coordenação motora desenvolvida, fazia bolinhas redondas e simétricas, quase perfeitas, enquanto vovó, vítima do tempo, fazia as mesmas bolinhas tortas e enormes que a Beatriz de sete anos. Fato é que elas continuam deliciosas. Isso me fez perceber que, por mais que o tempo passe, nossa tradição e o amor que sentimos uma pela outra vão permanecer vivos no sabor desta receita.

Vovó me ensinou a fazer as bolinhas de fubá, agora eu honro esse conhecimento dando continuidade aos costumes da família com muito amor.



Cura

Julia Karoliny Souza Carvalho
Receita por: Edite Rosa

Pudim de Panela

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas de leite (lata)
- 2 colheres maisena
- $\frac{1}{2}$ xícara açúcar
- $\frac{1}{2}$ xícara água

Preparo:

Calda: Derreta o açúcar em uma panela até ficar dourado, acrescente água até formar caramelo. Despeje numa forma com furo central e reserve.

Pudim: no liquidificador coloque os ovos, o leite, o leite condensado e a maisena e bata por 3 minutos.

Despeje na forma caramelizada. Cubra com papel alumínio e coloque para cozinhar numa panela com 1 litro de água. Cozinhe por 40 minutos, desliga e leve a geladeira.

A semana não estava sendo fácil. A segunda-feira começou cinza, como se o céu já soubesse o que me aguardava. As aulas estavam difíceis, os professores exigentes faziam o tempo passar mais devagar. Na terça-feira, eu estava cansada da segunda, o dia passou mais arrastado, parecia que eu estava vivendo a segunda de novo. Na quarta-feira, as coisas pareciam mais apertadas. Um amontoado de tarefas e expectativas que eu não sabia como lidar. E, no meio disso tudo, eu só pensava em uma coisa: o pudim da minha vó, que eu comeria no domingo.

O pudim de vovó tinha um poder mágico sobre mim. Não só por ser delicioso, mas por ser uma promessa de que, mesmo no meio do caos, algo bom aconteceria.

Na quinta-feira, meu corpo já estava exausto de tanto esforço. Os dedos pesados de tantas tarefas, a cabeça latejava de tanto pensar nas provas. A comida não tinha mais sabor. A minha única esperança estava no domingo.

Chegou sexta-feira, e eu me via angustiada. Os trabalhos da escola pareciam infinitos e as minhas responsabilidades já estavam mais pesadas do que deveriam. Nem acreditei quando chegou o sábado, finalmente poderia descansar um pouco a mente, apesar de ainda ter as minhas obrigações. À noite coloquei a cabeça no travesseiro, e só um pensamento vinha na mente: “amanhã é domingo!”

Quando acordei, quase pulei de felicidade. Parecia um sonho. No momento em que cheguei à casa da minha vó pude realmente descansar, e percebi que no final valeu a pena viver essa semana.

O pudim da vovó não era apenas uma sobremesa. Era o consolo que eu precisava. Ele era só um pretexto para termos um momento em família, era uma desculpa para nos reunirmos na casa da vovó. Afinal, do que adianta ter o pudim, mas não ter as companhias certas? Porque, no fim das contas, o pudim da minha vó não era só uma sobremesa. Era cura. E era disso que eu precisava para continuar vivendo as minhas semanas conturbadas.

Até hoje, quando eu estou passando por um momento ruim ou é semana de prova, minha vó prepara um pudim para melhorar o meu dia. E o efeito continua o mesmo, melhorando aquilo que está ruim, e alegrando um dia triste.



O bolo da mamãe

Ana Clara Figueiredo
Receita por: Bianca Paulino

BOLO 4 LEITES COM MORANGO

MASSA: - 5 ovos

- 2 xíc. açúcar
- $\frac{1}{2}$ xíc. de óleo
- $\frac{3}{4}$ xíc. água fervente
- 3 xíc. trigo
- 1 colher (sopa) pó royal.

RECHEIO / COBERTURA: - 1 creme de leite

- 1 leite condensado
- 2 colheres margarina
- 15 colheres leite ninho
- 2 xíc. açúcar refinado
- 1 colher emulsificante
- 3 ox. morango
- 180gr. chocolate branco rabo

CALDA: - 1 vidro de leite de côco

- $\frac{1}{2}$ ox. leite condensado.

PREPARO:

- Para massa, bata os claros em neve e reserve. Bata os ovos, água, açúcar e o óleo até dobrar de volume. Junte o trigo, em seguida os claros em neve e o pó royal, delicadamente. Deixar paraassar.
- Para o recheio, bata em velocidade alta, os 6 primeiros ingredientes até dobrar de volume. Deixe na geladeira por 10 minutos. Lave os morangos, corte os picadinhos, salpique açúcar e deixe na geladeira.
- Para calda, apenas misture os 2 ingredientes e deixe num vidro com bico, para facilitar na montagem.

- Para montagem, faça uma camada de recheio, uma de bolo (regue o bolo com a calda), uma de recheio e salpique os merengues. Repita essa ordem e na última camada pare no recheio e salpique o chocolate branco ralado para finalizar. Se quiser, enfite com alguns merengues por cima.

Todos os anos espero ansiosamente pelo meu aniversário porque é só nesse dia específico que minha mãe faz seu famoso bolo de quatro leites com morango. Desde que me conheço por gente esse é meu sabor preferido, escolho ele em todos os meus aniversários. Uma vez, quando estava fazendo 10 anos de idade, pedi para minha mãe fazer o bolo de todos os anos, ela, como de costume, já esperava que eu fizesse esse pedido e já tinha comprado os ingredientes para prepará-lo.

No dia anterior à minha festa, mamãe começou os preparos e pediu a minha ajuda. Eu fiquei responsável por fazer a ganache de chocolate branco e ela ia me falando como fazer. Depois que fiz a ganache precisei lavar os morangos, minha mãe terminou a parte dela e deixou tudo na geladeira para montar o bolo mais tarde. Eu a observei fazendo a montagem e rezei para que o bolo ficasse de pé porque o recheio tinha ficado menos consistente do que o normal. Depois que terminou, mamãe deixou o bolo na geladeira durante a noite e só tirou quando estávamos saindo para a minha festa de aniversário.

Enquanto estávamos a caminho do salão de festas, no carro, o bolo dava indícios de que poderia desmoronar, mas seguimos acreditando que daria tudo certo. Quando descemos do carro para abrir as portas do salão o que a gente mais temia aconteceu, a parte de cima do bolo deslizou na travessa, desestruturando completamente o bolo que estava, antes, impecável. Ficamos aflitos pois os convidados começariam a chegar a qualquer momento e de última hora não dava pra consertar o bolo da mamãe. Então, ela resolveu ir na confeitaria mais próxima e comprar outro bolo, mesmo que não fosse do mesmo sabor.

No final deu tudo certo, minha mãe comprou um novo bolo e cantamos parabéns com ele, nem o gosto e nem a aparência eram parecidos com o bolo dela, mas serviu como um bom substituto. Quando a festa acabou e todos os convidados foram embora lembrei do bolo da mamãe que estava guardado e comentei com a minha irmã. Pegamos ele na geladeira, procuramos umas colheres de plástico que tinham sobrado e sentamos em uma das várias mesas vazias do salão. Meu pai e minha mãe que estavam organizando algumas coisas viram a gente e foram sentar também. Comemos o bolo original todos juntos com as colheres de plástico e direto da travessa, rindo da situação que tinha acontecido.

A partir desse dia todas as vezes que como bolo de quatro leites com morango lembro desse momento engraçado com a minha família. Todos os anos depois desse continuei pedindo o mesmo sabor, pois continua sendo o meu preferido. Às vezes até em dias comuns, como churrascos em família aos domingos, peço

para a sobremesa ser o famoso bolo da mamãe e todos adoram. Essa receita com certeza é a que mais tem histórias na minha família e estará sempre guardada em um lugar especial no meu coração.



Arroz com coração

Lavínia Dalbosco Garlet
Receita por: Clodoaldo Garlet

Arroz com coração

+ Ingredientes

- coração de galinha
- alho
- cheiro verde
- cebola
- arroz
- óleo
- sal

+ modo de preparo

- frite o alho, coloque arroz e ~~alho~~, depois água, sal e deixe secar a água da panela.
- cozinhe os corações na água até secar, deixe só um pouco de água e coloque óleo para fritar os corações, misture os temperos. frite o arroz e os corações com um pouco mais de água, tampe e deixe cozinhar um pouco e coma.

Nunca gostei de carreteiro, não necessariamente por ser ruim, mas sim, porque na minha família, carreteiro era “a comida de fim de festa”, ou seja, pegávamos os restos do almoço e fazíamos a janta. Sinal que o dia de festa estava chegando ao fim, e a alegria também.

Era sempre a mesma coisa:

— O que vai ter pra janta?

— Carreteiro!

Já me dava aquele desânimo.

Meu pai sempre foi o masterchef da casa, ele ama testar receitas novas e “inventar modas”. Certo dia, ele me fez a mesma pergunta que sempre fazia:

— O que vamos inventar hoje?

— Acordei com vontade de comer coraçãozinho hoje – respondi.

— Vamos ver o que dá pra fazer – ele disse.

Neste dia, tinha sobrado quase uma panela inteira de arroz e bastante carne do almoço, logo pensei, “carreteiro”. Como de costume, fiquei esperando a janta ficar pronta. Senti o cheiro delicioso de qualquer que seja a comida que meu pai estivesse fazendo.

— Bora jantar!

Sentei-me à mesa e vi uma panela de arroz temperado com... CORAÇÃO!!! Servi a primeira pratada, a segunda e a terceira. Era muito bom, nunca tinha comido algo tão gostoso! Molhadinho, soltinho, muito bem temperado e bem saboroso. Apelidamos de “arroz com coração”, nosso nome carinhoso. “Carreteiro” não combina com a deliciiosidade que é esse prato! Agora sempre que recebemos a pergunta sobre o que comeremos no dia, meu pai recebe a mesma resposta:

— Arroz com coração!

E esse é o nosso pratinho familiar favorito, simples, mas delicioso – ainda mais com uma coquinha gelada pra acompanhar.

Arroz com coração tem um grande significado pra mim, pois são nesses pequenos detalhes que encontramos o sentido da felicidade. Meu pai nunca foi uma pessoa nitidamente afetuosa, digamos assim, mas é na comida que mostra

o quanto nos ama. Reinventar um prato especialmente pra mim, só porque eu associava carreteiro à chatice, foi uma demonstração de carinho muito emocionante. Vou levar pra sempre comigo o nosso “arroz com coração” feito com o coração! E espero poder ensinar aos meus futuros filhos esse prato que representa o amor da nossa família.



A Receita das lembranças

Maria Fernanda Bósio Terassaka
Receita por: Vanice Bósio Terassaka

Tortéis

→ Recheio

- abobóras 2
- 2 pratos de pão ralado
- 2 pratos de queijo ralado
- 1K de frango caipira

→ massa

- 3 xícaras de trigo
- 3 colheres de óleo
- 4 ovos
- sal
- água morna

→ modo de preparo

→ massa

- adicione o trigo, óleo e os ovos e misture até ficar homogêneo, coloque sal.

→ pastel

- Abra a massa, corte em pedaços e adicione o recheio, feche a massa formando pastéis

É mais um fim de ano na família Bósio. A mesma receita é feita todos os anos, como uma tradição desde a época em que minha bisavó fazia para meu vô e os outros filhos. Hoje em dia quem faz essa receita para nós, é minha mãe com a ajuda da minha tia. Nos últimos anos tenho ajudado elas. É uma receita muito trabalhosa, que demanda tempo e paciência, mas acaba gerando muita conversa boa.

Na última vez que fui ajudá-las, enquanto preparávamos o recheio que íamos usar no dia seguinte, minha mãe me contou quando ela e minha tia eram jovens e faziam tortéis juntas. Minha mãe me contou que quando eram mais novas as duas não se davam muito bem, então tudo virava uma guerra ou uma competição. Elas competiam até para ver quem fazia a maior quantidade de tortéis, mais rápido e mais uniforme. Minha mãe, por ser mais velha, sempre ganhava, e isso deixava minha tia muito brava.

Teve uma vez que ela perdeu, e jogou todo o recheio que havia sobrado na minha mãe, e elas começaram uma guerra na cozinha. Quando minha vó chegou em casa e viu que tinha sujeira em todos os cantos possíveis, ficou extremamente brava. E além de fazer as duas limparem, tiveram que ficar abraçadas até se perdoarem e pedirem desculpas uma para a outra.

Quando ela conta essas histórias, o tempo passa voando. Quando percebi já tínhamos terminado de preparar todo o recheio. No outro dia, começamos a preparar a massa. Mas dessa vez, sem minha tia. E mais uma história eu teria para escutar. Enquanto preparávamos e amassávamos a massa, minha mãe se lembrou de quando ela e meu vô cozinhavam e ele contou sobre como conheceu minha vó, anos atrás. Ela disse que, quando ele falava dela, os olhos dele brilhavam.

Eles se conheceram quando uma das cartas dele, foi entregue à minha vó por engano. Quando ela viu a carta com aquele nome, levou para o correio na tentativa de devolver, mas disseram que ela mesma teria que entregar ao dono, e que a carta não era mais da responsabilidade deles. Nesse pedaço da história já tínhamos começado a preparar os tortéis. Ela foi atrás do moço, dono da carta, mas foi mais difícil de encontrá-lo do que ela achou que seria. Num dia qualquer chega uma moça muito linda falar com meu vô. Era minha vó. Ela tinha finalmente encontrado ele, em um jantar da igreja. Então foi até ele, e perguntou se ele era o dono da carta. Ele disse que era, e passou o endereço em um guardanapo, para ela poder ir pessoalmente devolver a carta. Claramente tinha segundas intenções. No outro dia minha vó foi até lá, e meu vô, sem perder tempo, chamou-a

para entrar e tomar um café. Ela ficou desconfiada, mas aceitou o convite e eles começaram a sair. E essa carta está guardada até hoje.

Depois que meus avós morreram abrimos a carta e descobrimos, através de um P.S. escrito no final dela, que todo esse rolo não passou de um plano do meu vô na tentativa de falar com a minha vó. Ele fez um acordo com o carteiro para entregar a carta (que ele mesmo tinha escrito) na casa da minha vó.

Já tínhamos terminado de preparar todos os tortéis. Estava tudo pronto para quando o resto da família chegasse. Eu e a mãe, fomos nos arrumar para virada do ano. Assim que as pessoas começaram a chegar colocamos a panela no fogo. Todos, como sempre, amaram a comida. E aproveitamos muito a festa. Esse tinha sido um ano incrível, mas mais incrível ainda, é ficar com as pessoas que amamos, compartilhando histórias e criando memórias.



Uma tigela convidativa

Eduardo Chacur Nakagaki
Receita por: Jelly Makoto Nakagaki

LAMEN

① CALDO

INGREDIENTES

1L ÁGUA
1 CALDO DE GALINHA
100ml SHOYU
1 COLHERCHA DO CURRY
1 COLHER SOPA AÇÚCAR
500g LAMBÓ FATIADO

PREPARO

COLOCAR TODOS OS
INGREDIENTES EM
UMA PANELA DE
PRESSÃO E COZINHAR
POR 30 minutos.

② MASSA

INGREDIENTES

250g DE MACARRÃO
LAMEN
1L DE ÁGUA

PREPARO

FERVER A ÁGUA EM
UMA PANELA E COLOCAR
O MACARRÃO CONFORME
INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM

③ COMPLEMENTOS

- OVO COZIDO
FATIADO
- CENOURA RALADA
COM BROTO DE
FEIJÃO REFOGADO
COM ÓLEO DE
GERGELIM E
SAL

④ PREPARO DO PRATO

- EM UMA TIGELA
GRANDE COLOCAR
UMA PORÇÃO
DE MACARRÃO
- COLOCAR O OVO
A CENOURA E
UMA FATIA DE
LAMBÓ POR CIMA
- COBRIR COM
O CALDO.

Em dias de semana, nossa família faz comidas comuns como qualquer brasileiro: arroz, feijão, salada e carne. Já nos finais de semana fazemos algo diferente: nos sábados eu e meus pais vamos para a casa da minha vó, que é minha vizinha, para almoçarmos juntos; nos domingos ela vem para nossa casa para almoçar e quando temos uma ocasião especial, nós fazemos comidas especiais e mais saborosas.

Um dia, minha avó não foi jantar em casa pois estava no clube do idoso, mas minha irmã, que mora em Campo Grande, havia chegado para ficar conosco. Não era nenhuma ocasião especial, mas meu pai queria fazer alguma comida gostosa para que ela sentisse novamente como era estar em casa. Meu pai já havia começado, fazia o arroz e cortava os legumes como um chefe de cozinha, preparando um Lámen especial.

Era por volta das 19h, e eu e minha irmã estávamos jogando videogame, enquanto isso minha mãe se preparava para tomar banho. Quando o relógio marcou 19:40, meu pai estava terminando o Lámen e minha mãe havia me pedido para tomar banho, porém, eu pedi para fazer isso após o jantar pois queria terminar de jogar com minha irmã, já que no dia seguinte ela voltaria para sua cidade.

De repente escutamos um berro da minha mãe na cozinha e vimos meu pai correndo em disparada para o banheiro; fomos verificar o que havia acontecido. Meu pai havia cortado o dedo com a faca e estava sangrando muito. Como sempre me dá enjoo só de ver sangue, preferi voltar para a sala e esperar. Após tudo se acalmar, meu pai, acusando minha mãe de exagerada, voltou para a cozinha com um curativo e pronto para terminar o Lámen.

Nós zeramos nosso jogo e ouvimos meu pai chamar. Assim que entramos na cozinha vi sobre a mesa quatro tigelas de Lámen muito convidativas e a panela de arroz japonês. Já foi minha irmã tirar foto do prato e eu aproveitei para fotografar também. Depois de saborearmos aquele Lámen incrível, nos acomodamos na sala para assistir a um filme de comédia em família, fechando nossa noite com risos e muita alegria.



O bolo da minha mãe é melhor

Lívia Rossi Mendes de Oliveira

Receita por: Giovana Carla de Rossi Oliveira

Bolo de 4 leite com morango

Ingredientes

Massa (Bão de ló)

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo

1 xícara de leite quente com manteiga

1 colher de sopa de fermento em pó

modo de preparo: bater os claros em neve, adicionar as gemas e o açúcar e bater, em seguida a farinha de trigo e o leite quente aos poucos e por último o fermento em pó. levar ao forno (180°) por 45 minutos.

creme

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

½ lata de leite em pó

1 colher de sopa de emulsificante

modo de preparo: Adicionar todos os ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.

* Montagem: Adicionar o bolo em um refratário e untar com leite e baunilha (a gosto), em seguida adicionar morangos picados e finalizar com o creme.

Tenho preguiça de sair de casa. A última coisa que eu queria naquele momento era ir a um aniversário que me parecia tedioso. Mais uma festa, mais gente conversando sobre coisas que eu não me importava. Eu só queria ficar quieta, sozinha, ouvindo o som dos meus próprios pensamentos, mas se tinha algo que estava me movendo para aquela festa era a comida e os doces. O bolo? Sempre um enigma a ser desvendado.

Chegando na festa, o som estrondoso pairava pelo ar, a decoração era mórbida e questionável pela escolha da cor branca e tons amarronzados para os balões, o ambiente escalava entre um casamento ou até mesmo um possível velório. Nada aparentava ser agradável, mas a comida se destacava. Aquelas mesas enormes com milhares de opções brilhavam aos meus olhos. Depois dos parabéns minha mãe e minha irmã foram rapidamente rumo à mesa de doces. Fui logo atrás delas, mas meu caminho foi interrompido inesperadamente por um garçom que me oferecia uma fatia de bolo.

Aceito a fatia desconfiada, volto para a mesa e começo analisar o pequeno pedaço do bolo que está coberto com muito glacê barato, mas decido prová-lo, já que era do meu sabor preferido: bolo de quatro leites com morango. Pego uma colher e coloco na minha boca. Era horrível! Seco e sem graça, um dos piores bolos que já comi. Aquilo me gerou um mix de dúvidas e emoções. Lembrei-me imediatamente do bolo perfeito da minha mãe e dela contando de quando preparou pela primeira vez, há 19 anos, o melhor bolo de quatro leites com morango da vida, que ela aprendeu com uma grande amiga que ao invés de usar morangos usava bombons. Então, depois de aprender a receita do bolo ela decidiu colocar morangos e foi assim que minha mãe fez o melhor bolo, que permanece assim até hoje.

As memórias vieram à tona, o bolo que eu mastigava não tinha sequer uma semelhança com o bolo da minha mãe, eu não conseguia acreditar no quão ruim estava. Aquela sensação de frustração só confirmou que eu deveria ter ficado em casa. Minha mãe e minha irmã também comeram e não entendiam o motivo de um bolo de aniversário estar incomível, mas no final essa situação virou motivo de muitas risadas.

Depois que fomos embora, o caminho de volta para a casa me fez refletir e valorizar mais ainda o bolo incrível que eu tenho o privilégio de comer com o maior sabor e emoção do mundo. Daquele cheiro que fica espalhado pela casa e os milhares de momentos que passamos na cozinha preparando essa receita

para ocasiões e pessoas especiais. Não canso de dizer a gratidão que sinto por apreciar, até hoje, esse bolo que existe antes mesmo de eu nascer.

Dias após o aniversário, eu decidi ouvir meus pensamentos e corri para pedir que a minha mãe fizesse o seu bolo épico de quatro leites com morango. Não só pela vontade de saboreá-lo, mas porque aquele momento de cozinhar e finalmente poder comer o bolo depois de ficar infinitas cinco horas esperando gelar, era tudo o que eu mais queria naquela hora.



Tradições de Domingo

Heloisi Valentina Ferrari dos Santos
Receita por: Alice Ferrari Bezerra

ingrediente da
macaronada
molho.

óleo - alho.

Carne moída
cebola branca - cebolinha
verde. maça de tomate -

macarão - ferve a
água coloca ~~sal~~ e o
macarão até ficar
molhe. escorre o
macarão e coloca
o tempero mistura
o molho.

Dez horas da manhã é o momento em que começamos os preparativos para o domingo. Nós nos levantamos e colocamos uma roupa nem tão arrumada nem tão simples afinal é só mais um dia, porém é dia de almoço na casa da vó, mais especificamente na “vó de Glória”.

Ao chegarmos, a cozinha já está quentinha, aquecida pelo calor das panelas. Panelas essas que já preparam quase que sozinhas o macarrão e o molho de carne moída para ser feito o sagrado prato de uma família de descendentes de italianos, o macarrão com carne moída dos domingos.

Seguindo a rotina cada um de nós já vamos ocupando nossos postos na cozinha. Os homens vão à beira da churrasqueira assar a carne, minha mãe junto de minha tia vai auxiliar na cozinha nos outros pratos, enquanto minha avó continua com a tarefa mais importante: preparar o macarrão. Por fim eu e minha irmã organizamos a mesa para enfim saborearmos o tão esperado prato.

Com a mesa posta, nos servimos para comer. Todos passamos pela panela de macarrão e retiramos um punhado. Em meio a conversas e a risadas vamos saboreando esse prato. Nele, há sempre uma sensação de aconchego familiar. Com um sabor muito específico que revela tradição, trazendo consigo memórias de quem já se foi.

Vira e mexe, comendo, nós nos pegamos ouvindo histórias das memórias de nossa avó com sua mãe preparando esse mesmo prato. Nós mais velhos ainda somos capazes de lembrar das visitas na casa da bisá. Todos na área, rodeando uma longa mesa e nela sempre havia uma grande panela de macarrão ao centro.

No dia em que não avistamos a bendita panela a decepção é nítida, principalmente para os menores. Eu mesma quando pequena dizia aos quatro ventos que não existia macarrão melhor do que o da “vó de Glória” e esperava ansiosamente pelos domingos. Hoje não é não diferente, ainda amo o sabor do macarrão e res-trinjo meu almoço a ele. Assim, quando percebemos a falta dele vem logo uma frase dita em coro “ah vó, hoje não tem macarrão?!”.



Cheiro que traz memórias

Alyne Maria Silva Sant´ana
Receita por: Graciely Correa da Silva

ingredientes tortilha paraguai
3 ovos
1 copo de leite
 $\frac{1}{2}$ copo de água
Sal a gosto
2 xícaras de Farinha de trigo
Queijo a gosto

Modo de preparo

bater bem o ovo, leite, água,
Sal e o trigo até a massa
ficar homogênea, por o queijo
e fitar. deixar dourar bem.

Seis horas da manhã, um céu azul sem nuvens, um clima fresco de finalzinho de dezembro, passarinhos voando, vacas pastando, vento balançando as folhas da árvore, um pequeno caminho de terra, com arbustos e flores em um canteiro. Esse era o clima e o lugar que eu mais amava no sítio da minha avó Elvia.

Minha avó era uma mulher que nunca precisou de uma receita escrita para fazer suas comidas deliciosas, e o que ela sabia, era o que ela inventava, o que passava de geração em geração na família. Só sei que quando eu passava as férias no sítio dela, ela sempre enchia a mesa de comidas deliciosas, feitas com pitadas de amor de vó e receitas típicas do Paraguai. Quando eu levantava, o cheiro das comidas saindo da cozinha ia preenchendo a casa e deixando o aroma tão bom que me encantava. E nenhum perfume se igualava ao aroma daquelas manhãs.

Hoje, o cheiro que ficou na memória me faz reviver esses momentos tão felizes e bons, com o aroma específico de chá-mate, que conhecemos no Paraguai como “té” ou “cocido”, um composto de ervas torradas, acompanhado com tortilhas de queijo, que são os melhores bolinhos fritos que minha avó fazia. Além de nos deliciarmos, ouvíamos o satisfatório “crac-crac” e sentíamos uma massa macia e sequinha.

Comida de vó não tem erro, é sempre uma fartura de delícias à mesa. As da minha avó reuniam a família toda, o que rendia elogios e sempre um “hm, está tão rico eso”, buchinho explodindo de tanto comer. Depois, a cena se repetia, adultos indo fazer coisas de adultos e crianças indo fazer coisas de crianças, tudo claro, e sem o celular. Era tão melhor, assim aproveitamos a casa da minha avó e a natureza ao nosso redor.

Quase todas as receitas que minha avó preparava com tanto carinho, ela fez questão de me ensinar, como se, junto aos sabores e aromas, me contasse pedaços de sua história. Então, sempre que posso reproduzo em casa, e claro, nem sempre sai uma tortilha amarelinha crocante, às vezes sai um bolinho preto, mas tudo certo. Gosto desses momentos de tentativas de cozinhar porque sinto novamente o cheiro que ficou guardado na memória, revivo novamente todos os instantes em que eu estava junto com minha avó na cozinha, vendo o preparo tão delicado dos bolinhos e sentindo o cheiro de erva-mate que estava na caneca.

Fico feliz em ter aproveitado momentos, histórias, cheiros e sabores que a companhia da minha avó proporcionou, já que nem tudo que é bom dura para sempre. Falo isso porque não tenho mais ela ao meu lado para preparar todas as receitas, viver e guardar novas memórias e risadas. E ainda que a saudade

permaneça em meu coração, tenho todas as lembranças já colecionadas guardadas em um lugar especial. Minha avó pode ter partido, mas sinto sua presença e sinto o aroma das tortilhas douradas que me fazem lembrar tudo o que eu e minha eterna abuelita vivemos e que guardarei eternamente.



A Sobremesa dos Sonhos

Lorraine Sousa de Rosa

Receita por: Pamela Cristina Alves de Sousa Ballenzuela

Parê Glacê de Branco

Ingredientes

- 1 pacote de biscoito tipo champagne (150g)
- 250 ml de chantilly batido
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de calda das urijes
- 200 g de urijes em calda picadas

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de creme de leite
- 50 g de chocolate branco

Decoração

- 100 g de chocolate branco em lascas
- urijes

Modo de preparo

Para fazer o creme, misture o leite condensado, o creme de leite e o chocolate branco em uma panela em fogo baixo. Mexa até engrossar. Coloque em uma tigela e cubra com um plástico por cima para não formar película. Para a montagem, adicione os biscoitos molhados em leite com calda em um refratário, o creme, as urijes picadas e o chantilly. Repita a sequência, seguindo a ordem das camadas. Adicione o chocolate branco em lascas juntamente com algumas urijes para a decoração.

Suspirei lentamente ao me observar no espelho, analisando alguns detalhes. A maquiagem simples, meu cabelo castanho cheio de ondas caindo pelos meus ombros e emoldurando meu rosto. Minuciosamente, vi no reflexo meu corset preto com uma camisa branca por baixo, combinando com a saia plissada preta e as botas brancas. Meus olhos focaram na correntinha de ouro que mamãe me deu e sorri lembrando essa memória.

Escutei minha mãe me chamar algumas vezes.

— Filha! Vem me ajudar a colocar minha pulseira.

Mamãe estava deslumbrante. Seu vestido lilás contrastava com seu cabelo castanho e pele branquinha.

— Está pronta, filha?

— Estou, mãe!

— Então vamos, já estamos atrasadas.

A apresentação foi no Teatro Municipal. O teatro do ano representou a história do primeiro filme de Frozen. Tudo ocorreu perfeitamente e foi incrível. Além disso, o amor que eu e minha mãe compartilhamos por peças teatrais tornou a experiência ainda mais mágica.

Voltamos para casa e ainda estava anestesiada com tudo o que aconteceu, mas decidi ir dormir, mesmo com a cabeça à mil. Me despedi de minha mãe e fui direto para meu quarto, me preparando para mais uma noite de sono.

Eu nunca tinha sonhos, ou pelo menos nunca conseguia lembrar de nenhum deles. Mas essa noite foi diferente. Sonhei que eu e minha mãe estávamos na cozinha logo após o teatro e decidimos fazer uma sobremesa inspirada nele, juntas.

Acordo em um sobressalto e vejo que já é a manhã do dia seguinte. Levanto-me rapidamente para anotar tudo que conseguia lembrar da receita em uma folha do caderno que ficava em cima da minha escrivaninha. Troco meu pijama por um conjunto de blusa e shorts rosa, prendo meu cabelo em uma trança e arrumo minha cama para finalmente sair do quarto.

Encontro minha mãe na cozinha preparando um strogonoff delicioso para o almoço. Ela me diz que meus avós estão vindo para passar o dia e fico ainda mais animada. É a oportunidade perfeita de fazermos a receita! Conto a ela sobre o

sonho que tive na noite passada e mostro o que escrevi no caderno. Ela me encara e consigo ver a felicidade em seus olhos.

— O que você está esperando? Vá pegar os ingredientes que você anotou!

Nós juntamos tudo no balcão e começamos a preparar o doce. A sobremesa ficou linda. O preparo com minha mãe foi um momento maravilhoso para as duas, já que nos divertimos muito.

Quando meus avós chegaram, nos juntamos à mesa para comer. Mamãe havia preparado tudo com muito carinho. Logo após todos terem terminado o almoço, servi a receita que chamei carinhosamente de Pavê de floresta branca. Tudo o que ouvimos foram elogios. Olho para minha mãe e vejo que ela já estava me observando. Ela segura minhas mãos e abre o sorriso mais lindo do mundo todo. Só consigo sorrir ainda mais. Quem diria que uma peça de teatro da Frozen nos levaria a uma receita inspirada nela e a um momento em família tão perfeito, vindo direto do mundo dos sonhos.



Tardes de forno a lenha

Júlia Felix de Oliveira

Receita por: Maria de Lourdes dos Santos

Sopa Paraguuaia

- 3 ovos
- 1 colher de chá de sal
- 2 copos de leite
- 1 xícara de óleo
- 2 e $\frac{1}{2}$ copos de fubá
- 1 cebola grande ou 2 pequenas (picadas)
- 350 g de queijo picado (mussarela ou minas).

- Bata no liquidificador os ovos, o sal, o leite, o óleo e o fubá.
- Junte a cebola, o queijo e o fermento e bata apenas por alguns segundos, separadamente.
- Misture as 2 massas em um só recipiente.
- Unte uma forma com óleo e forre com fubá.
- Pré-aqueça o forno, e deixe de 30-40 min.

Lembro-me nitidamente das tardes que passei na casa da minha vó, uma sítio calma, afastada da cidade. Recordo dos barulhos dos passarinhos de diversas espécies, vacas pastando, grilos voando ao final da tarde, sapos coaxando. Um lugar que era minha visão perfeita de paz.

O dia começava cedo, antes do cantar do galo, o cheiro do café misturava-se com o da casa, as borbulhas da água no fogão eram nitidamente escutadas. Uma chipa, ou pão francês com queijo minas eram servidos no café da manhã.

A hora passava voando, horas em que tinha atenção e cuidado de minha vó. O almoço vinha após trabalhos manuais na terra, era de lei uma sesteada na rede, e ao acordar eu e minha vó fazíamos artesanato, juntas. Nossas ideias se complementavam, sinto saudades.

Ao final da tarde meu avô assistia jogo de futebol, enquanto uma maravilhosa sopa paraguaia era preparada. Entre outras comidas típicas, a mais adorada por minha família materna sempre foi esse bolo de milho, queijo e outras especiarias que meus avós comiam na infância, e passaram esta tradição culinária a seus netos, que é uma receita para café da manhã, almoço, de tarde, e janta.

Saindo do forno a lenha, o cheiro entregava que a sopa paraguaia estava pronta, não precisavam nem me chamar duas vezes para ir comer. Um suco natural feito das próprias frutas do sítio era preparado na hora. Naquelas tardes, o pôr do sol era sempre incrível, um quadro vivo de paisagem era a visão similar àquele lugar.

Tinha dias em que eu ajudava no preparo desse delicioso prato, assumindo funções como ralar o queijo, untar a forma, bater a mistura no liquidificador, cuidá-la para que não queimasse no forno. Todo cuidado era mantido, pois o resultado final era aguardado por todos. Minha vó me deixava ajudar, fazendo questão de que aprendesse cada passo, hoje reconheço o quão valioso é esse momento em minha memória, recordação que traz sorrisos genuínos.

O ingrediente que nunca faltou naqueles momentos foi o amor, ele estava ali presente, e dava para sentir. Cada um dos ingredientes necessários era misturado com alegria, o gosto ainda é reconfortante. O forno a lenha complementava o sabor caseiro e segue aquecendo minhas memórias, tornando-as sempre frescas em meu coração.



Um almoço de domingo

Raphael Varussa da Silva

Receita por: Charlei Aparecido da Silva

Macarrão com Filé

* Ingredientes:

- 700 gr. de filé mignon cortado em tiras
- 500 gr. de macarrão, espaguete, quinoa etc.

* Modo de Preparo:

- Temperar as tiras de filé mignon com sal, alho, cebola e pimenta do reino.
- Colocar o macarrão para cozinhar em uma panela com bastante água.
- Colocar o macarrão quando a água estiver fervendo.
- Colocar na água do cozimento uma colher de sopa de sal.
- Fritar o filé em uma frigideira (colocar um pouco de óleo quente, use ozeite e não frite muito).
- Quando o macarrão estiver cozido coloque a massa dentro na frigideira.
- Misturar para ficar homogêneo e servir quente.

Andava pela casa preocupado, já era meio-dia e mal tinha começado a preparar a comida. Era a primeira vez que recebia seus padrinhos desde sua mudança de casa, agora seu novo lar era um pequeno apartamento que cheirava a mofo por conta da idade do local, mas mesmo com poucos móveis, o lugar era aconchegante e a localização era tranquila.

Queria ser um bom anfitrião, por isso decidiu fazer a receita que mais gostava para tentar impressionar seus padrinhos e mostrar que já estava conseguindo se virar sozinho. Após procurar pelos ingredientes para preparar a receita de seu pai, notou que não havia macarrão em sua despensa, algo que era incomum, já que era rotina preparar esse prato ao menos uma vez por mês.

Quando percebeu que a macarronada de filé mignon não poderia ser feita, já que faltava o ingrediente principal, decidiu de última hora ir até o supermercado. A pressa foi tanta que acabou por ignorar a etapa de se arrumar para sair. Rapidamente pegou a chave de seu carro, desceu as escadas de seu prédio, e buscou chegar ao estabelecimento mais próximo em menos tempo possível.

Chegando no atacado, desceu do carro e entrou apressado no corredor de massas, pegou a marca de macarrão favorita de seu pai, e se dirigiu ao caixa. Com as mãos trêmulas, abriu a carteira e entregou o dinheiro exato do pagamento. Assim que finalizou a compra, foi em direção ao carro, entrou, olhou para o porta retrato de seus falecidos pais e sentiu saudade dos almoços de domingo, os quais eram compostos apenas pelos três. Interrompeu a rápida reflexão pois estava atrasado e seus padrinhos já estavam a caminho de seu apartamento. Acelerou o carro e por um descuido, atravessou a movimentada avenida sem olhar para os lados. E apenas um alto barulho acompanhado de uma buzina foi ouvido.

Após a colisão, o rapaz acordou um pouco cansado e com dores no corpo, olhou para seu lado e viu um grande guarda roupa branco, que estranhamente era igual ao que tinha quando morava na casa de seus pais. Continuou a observar o local, percebeu seu quadro de fotos de quando era bebê, viu sua mesa de estudos, e também sua cômoda cheia de perfumes e livros. Não tinha mais dúvida, ele estava em seu quarto e na casa de seus pais. Percebendo isso, correu no banheiro, olhou se no espelho e viu que ainda tinha 15 anos e logo começou a chorar, pois se deu conta de que podia aproveitar mais seus pais e sua juventude.

Devido ao choro, sua mãe entrou assustada no quarto e perguntou ao seu filho o que ocorrera. Ele apenas a abraçou e correu até a cozinha, onde encontrou seu pai preparando o almoço. O garoto logo repetiu o abraço e pediu ao seu pai

que cozinhasse sua macarronada favorita para aquele domingo. Ao se reunirem à mesa, o filho poderia compartilhar sobre seu recente pesadelo com a receita de macarrão, e comentar como era bom relembrar o sabor e o cheiro do maravilhoso prato que seu pai conseguia fazer com extrema precisão.



Beijo de Mulato

Ana Maria Altomar

Receita por: Iracema Carvalho Altomar

Beijo de mulata

Ingredientes: massa
1 colher manteiga
7 colheres de açúcar
1 colher de fermento
3 ovos batidos
1 cálice de pinga
Farinha de trigo até
dar o ponto &

Modo de preparo:
misturar tudo, fazer
bolinhas e fritar

Ingredientes: • Calda
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de chocolate
12 colheres de leite
1 colher pequena de
baunilha
200 gramas de coroa
do

modo de preparo
caldão:
misturar tudo menos
o ~~co~~ coelho ralado

Após fritar as bolinhas,
passar na calda e
depois o coelho ralado
pôr S.C.A

Em uma tarde de verão na fazenda com minha família, eu, papai e meus irmãos estávamos no pasto apartando gado para a mangueira, onde tivemos uma trabalhosa tarde de vacinas.

Ao entardecer retornamos para casa cansados, e ao nos aproximarmos fomos atingidos por um cheiro delicioso que nos deu água na boca e revelou que a mamãe e a vovó Iracema estavam nos aguardando com algo maravilhosamente atrativo para comermos. Ao entrar em casa meus olhos logo se depararam com uma cena que muito me agradou.

— Vovó, não me diga que isso que você está fritando são meus bolinhos preferidos, os maravilhosos Beijos de Mulato?!

— São sim, minha filha, sabia que você iria gostar da surpresa.

— Ebaaa! Posso te ajudar a passá-los na calda de chocolate?

— Claro que pode!

Depois da dona Iracema fritar todos os bolinhos, fui fazer a minha parte preferida, passar cada um deles no chocolate. Mas claro que no meio do caminho alguns foram parar na minha boca, afinal, não resisto a uma comida feita com tanto amor e carinho como a de vó. Em seguida, comemos todos juntos e retornamos para a cidade. Fui dormir feliz e lembrando que havia sobrado bolinhos para o dia seguinte.

Hoje em dia a vovó não cozinha mais, porém as receitas de seu caderninho continuam fazendo parte do nosso dia a dia em família. Sempre que tenho dificuldade na cozinha peço ajuda dela, que com sua experiência me ampara com todo seu amor e carinho, tornando as pequenas e as mais simples receitas mais gostosas e afetivas com o toque de amor de vó.



Macarrão de família

Gabriel Hiroyuki Zanatta Hirata
Receita por: Celso Hirozo Hirata

DAGUJIRO

Ingredientes: (1 Receita)

- 500g farinha de trigo
- Água $\pm$ 200 ml
- Miso $\pm$ 2 colheres de sopa
- Hondashi $\pm$ 1 pitada generosa
- Cebolinha a gosto.

Preparo: da massa.

- Amassar farinha com água aos poucos até consistência de pão e solto.
- Sovar a massa por $\pm$ 30 min.
- Abuir a massa q/ máquina até ficar Uniforme e firme.
- Cortar a massa em formato de Talharine.

Preparo do Ragozino:

- cozer ao dente e depois escorrer na água.

* molho

- colocar missô, hondashi e cebolinha juntos na panela com água e macarrão.
- misture em fogo baixo até água evaporação
- servir quente.

OBS! • missô = pasta de soja salgada.
• hondashi = tempero a base de peixe.

Desde quando minha família morava no Japão, esta receita fazia muito sucesso, pois é simples e saborosa, o Dagojiro. Dagojiro é um macarrão caipira tradicional do Sul do Japão. Seus ingredientes são a farinha de trigo, água, missô (pasta de soja), hondashi e cebolinha.

Desde a primeira vez que comi, sempre gostei dessa comida, pois é muito gostosa mesmo. Aos 3 anos, eu já ajudava minha família no preparo, pois pra mim era divertido, e é até hoje. Quando íamos fazer, sempre comprávamos os ingredientes no mercado, pois era mais prático. Só a cebolinha que a gente pegava na nossa horta. No início, eu ajudava apenas em jogar a farinha nas pessoas, o que dava início a uma guerra de farinha, a parte mais legal da preparação desse prato.

Hoje em dia, aos 16 anos, eu continuo ajudando no preparo do macarrão. Para isso, nós pegamos a farinha de trigo e vamos adicionando água até virar uma massa consistente e solta; quem faz essa parte é meu pai. Depois, abrimos a massa na “máquina” manual até ficar uniforme e depois disso, cortamos como talharim. Depois de cortar, devemos cozer ao dente e escorrer a água.

Para fazer o molho, colocamos mais ou menos 2 colheres de sopa de missô para 500g de macarrão, meio pacote de hondashi para 500g de macarrão e cebolinha a gosto. E no final disso, é só misturar o macarrão e o molho em fogo baixo por 5 minutos e servir quente.

Depois disso chega a melhor parte, a degustação. Sempre sentamos juntos à mesa, embranquecidos com a farinha, agradecemos a comida e então, vamos comer este delicioso alimento caseiro. Outra parte boa disso tudo, é manter a cultura e a tradição. Eu já ajudei meus irmãos várias vezes a preparar o macarrão, sempre os motivei a aprender a fazer para que nunca percamos a receita, além de expandir o conhecimento e reconhecimento dessa receita tradicional de nossa família.



Dia com a vovó

Rafaela Oliveira Balestrin
Receita por: Maria Rute

Salada de repolho

Ingredientes

Repolho
Açúcar
maionese
Abacaxi

Modo de preparo
Corte o abacaxi
e deixe com açúcar
de um dia pro outro.
Misture a maionese
no abacaxi e
no repolho porgeado
em pedacos

Em todos os dias comemorativos da minha família, vovó sempre faz a famosa salada de repolho com abacaxi. Os preparativos começam no dia anterior, para que nada saia do controle.

Nas vésperas de festas, juntamos as três gerações de mulheres – vovó, minha mãe e eu – para escolher os abacaxis mais doces que, por incrível que pareça, a mais velha sempre sabe quais são. Ao chegar em sua casa, cortamos a fruta em cubos e deixamos à noite marinando no açúcar. No amanhecer, vovó separa os abacaxis da água que eles soltam e com o maior amor do mundo, me pede ajuda com cada ingrediente. Juntas, adicionamos a maionese e o repolho já cortado. Assim, com tudo misturado em uma grande vasilha, levo até a geladeira para que esteja na temperatura certa até o almoço. Neste tempo, todos da família vão chegando para mais uma festividade.

Enfim, podemos almoçar e, então, degustar do prato que aguardávamos há horas. A euforia é grande, apesar de que temos que esperar a oração para, por fim, nos deliciarmos. Ao fim do almoço, vovó separa marmitas com o que sobrou para que todos possam levar uma parte da salada para casa. Estes dias são sempre marcados por alegria e além das deliciosas comidas, passamos o dia nos divertindo, jogando os mais variados jogos e conversando os mais aleatórios assuntos.

Durante a noite, já em casa, posso degustar daquele prato novamente, geladinho, por passar a tarde na geladeira, e com o agridoce ainda mais apurado. A cada colherada é possível relembrar todos os felizes e engraçados momentos em família, que com certeza ficarão na memória.



Um Natal mais que perfeito

Elisa Coutinho Geraldo
Receita por: Roberto Seiji Hara

RECEITA DE SUSHI

INGREDIENTES:

- ARROZ JAPONÊS
- VINAGRE PRÓPRIO PARA SUSHI
- SAL
- AÇÚCAR
- SAQUE
- AJI NO MOTO
- CENOURA
- PEDINHO
- OVOS
- KANI
- GENGIBRE EM CONSERVA
- NABO EM CONSERVA
- VAGEM
- CEBOLINHA VERDE

OBS: PODE USAR SUCO DE GENGIBRE

MODO DE FAZER:

- COZINHAR O ARROZ COM ÁGUA NA PANELA ELÉTRICA. DEIXAR ESFRIAR E TEMPERAR A GOSTO COM: VINAGRE, SAQUE, SAL, AÇÚCAR, AJI NO MOTO E O SUCO DE GENGIBRE
- OS LEGUMES: CENOURA E VAGEM COZINHAR AOPENTE E CORTAR EM TIRAS.
- FAZER A OMELETE E CORTAR EM TIRAS.
- ENROLAR EM ALGA NORI COM OS RECHEIOS DESEJADOS.

Dia 24 de dezembro, aproximadamente às 17h da tarde eu chego no sítio dos meus tios por parte de pai. Todo Natal passamos lá, e assim que chego meus primos me recebem me chamando para brincar na piscina. Nós divertimos muito até às 19h, que foi o horário que minha mãe me chamou para que eu pudesse tomar banho e me arrumar. Depois que todos estávamos prontos, fomos jogar jogos de cartas até que a ceia estivesse servida. É sempre muito divertido.

Na hora da ceia, me dirijo à mesa e a primeira coisa que meus olhos procuram é o sushi do tio Roberto e, como de costume, ele estava lá. Por mais que outras pessoas da minha família saibam preparar esse prato, todo Natal ele é quem faz e é o melhor sushi do mundo. Mesmo sendo tão simples ele continua sendo o meu preferido, e desde de que me conheço por gente meu tio faz o sushi no Natal.

Pego meu prato e quando analiso melhor a mesa me surpreendo com a introdução de um novo elemento, o onigiri. Da última vez em que vi o tio Roberto, comentei que eu gostava muito, e ele fez essa surpresa. Naquele momento me senti tão feliz, porque bastou eu dizer uma vez para que ele lembrasse e fizesse o onigiri para mim. Me sirvo apenas com sushi e onigiri. É sempre muito incrível me juntar à mesa com meus primos e compartilhar momentos bons e especialmente a comida do tio Roberto que todos amamos.

Todo ano conto os dias para que o Natal chegue logo para que eu possa me reunir com todos e desfrutar desses momentos significativos. O Natal é a única data que conseguimos reunir a família inteira, já que a maioria mora muito longe, alguns no Japão outros nos Estados Unidos e por esse motivo essa data se tornou um feriado tão especial.

Para além dos encontros familiares, o fim de ano ganhou um sentido a mais, pois sei que poderei saborear o sushi do tio Roberto, especialmente o onigiri. Eles – tio Roberto e seu sushi – transformam as minhas férias em momentos inesquecíveis e extraordinários, fazendo do meu Natal uma celebração não apenas perfeita, mas verdadeiramente mágica.



A lasanha da Nonna

Luiza Romano Pignataro

Receita por: Maria Giuseppa Pignataro

Lasanha Italiana

- Massa (folha de lasanha)

Molho à Bolonhesa

- * Azeite
- * Cebola picada
- * Alho picado
- * Cenoura ralada
- * Salsão
- * Carne moída
- * Extrato de Tomate
- * Vinho tinto seco
- * Sal, pimenta-do-reino e moz-moscada

Molho Branco

- * Manteiga
- * Farinha de Trigo
- * Leite
- * Sal, pimenta-do-reino e moz-moscada

Finalização

Montando a lasanha com a massa e os molhos, finalizar com queijo ralado por cima

- * Levar ao forno (30-40 min a 180°C)

Em uma segunda-feira, dormi na casa da minha avó e tive um sonho conturbado. Acordei algumas vezes e sonhei que em um final de semana minha avó havia feito uma receita que sempre me tirava um sorriso do rosto. Nesse sonho, minha avó estava preparando a sua lasanha italiana, uma receita típica do Sul da Itália, que ela havia aprendido desde pequena. Essa lasanha é toda feita em casa desde os molhos até as massas. É uma das minhas favoritas, me lembra toda minha infância e sempre me alegra.

Acordei e revirei os olhos, me lembrando que foi apenas um sonho. De tanto pensar na lasanha, senti vontade de almoçar no café da manhã. Pensei em pedir para minha avó fazer a receita, mas com uma rápida olhada na despensa percebi que, dos ingredientes, ela não tinha nem os temperos.

Passaram-se três semanas e eu não comentei com ninguém sobre meu sonho e nem lembrei mais dele pois estava realmente ocupada demais com a escola e trabalhos. Em uma sexta-feira, olhei no calendário e já estávamos perto do Natal, sinal que o momento de reunir a família estava próximo. Isso me deu um pouco mais de energia para sobreviver ao caos de final de trimestre na escola.

Neste dia, após o café da manhã, fui estudar em meu quarto por algumas horas. Foi quando senti um cheiro muito delicioso de comida, um cheiro que eu já tinha sentido antes. Corri para a cozinha já sabendo o que me esperava no almoço. Me surpreendi com aquela cena tão desejada, que já sonhei antes.

Era a lasanha tão sonhada prontinha na mesa da cozinha, estava com um cheiro espetacular saindo do forno com o queijo ainda borbulhando por cima, dourado na medida certa. Cada camada revelava uma combinação perfeita de massa fresca, molho de tomate caseiro bem temperado, carne moída succulenta e um creme branco aveludado. O aroma invade o ambiente e desperta o apetite antes mesmo de comer. É o tipo de prato que aquece o coração e faz qualquer refeição se transformar em um momento especial. Minha avó leu meus pensamentos e tornou meu sonho realidade, e assim, um dia comum se tornou extraordinário.



Gosto de infância

Maria Vitória Bigatão de Souza
Receita por: Maria Gonçalves Bigatão

Bolo de Cuca

- Ingredientes:

- 1. - ovos
- 1. Xícaras de leite
- 1. Xícaras de nata
- 2. Xícaras de açúcar
- 3. Xícaras de farinha de trigo
- 1. pitada de sal
- 1. colher de sopa de fermento

- modo de preparo da massa:

Bata na batedeira os ovos, a nata e o açúcar coloque os poucos o leite e a farinha de trigo;
Acrescente o fermento;
unte a arradeira com manteiga e farinha de trigo;
por cima da massa, coloque a cobertura;
leve para assar 180°C a 40 minutos

Ingrediente da farofa:

- $\frac{1}{2}$ colher de sopa de canela;
- 3 colher de sopa de açúcar;
- 2 colher de sopa de farinha de trigo.

- modo de preparo da farofa:

Misture em um recipiente a canela, o açúcar e a farinha de trigo. e coloque por cima da massa.

Quando eu era pequena, minha avó sempre fazia o bolo de cuca, principalmente para mim e minha irmã, pois nós amamos e ela sabe que é o nosso bolo predileto.

Lembro de estar, em um final de tarde chuvoso, brincando com o meu avô na varanda, quando sentimos um cheiro delicioso que nos agradou. Depois me dirigi à cozinha e deparei-me com a minha vó Maria abrindo o forno para conferir se o bolo já estava pronto. Fiquei muito feliz, pois estava com muita fome, e curiosa para saber qual era o sabor do bolo.

—Vovó, é bolo do quê?

— É o bolo de cuca que você tanto ama!

— Ebaaaa!

—Chama o resto da família para comermos todos juntos.

Nos reunimos à mesa e tomamos um café bem quentinho juntamente com o incrível e delicioso bolo de cuca da minha avó.

Alguns anos depois essa cena se repete, porém agora sou a ajudante. Separo os ingredientes, vou despejando-os em sequência na batedeira, unto a forma com manteiga e farinha, depois coloco a massa na assadeira.

— E agora Vitória, aprendeu a fazer a receita sozinha? Perguntou minha vó.

— Aprendi! Finalmente sei fazer a farofa. Agora só falta aprender o principal, a massa do jeitinho que a senhora faz.

Minha vó riu e disse:

— Um passo de cada vez.

Organizamos a cozinha e logo em seguida fomos dormir.

No outro dia, acordei e fui tomar o meu café da manhã, o irresistível bolo de cuca da vovó.

Hoje, essa receita ainda faz parte da minha vida, continuo ajudando minha vó, porém não aprendi ela por completo. Prefiro ajudar a vó a fazer o bolo do que prepará-lo eu mesma, pois o dela tem gostinho de felicidade e é feito com muito carinho.



Casa de Vó

Laura Tiemi Aliberti Izida
Receita por: vó Rosalina Izida

Curca Vinhada

Ingredientes

- 3xc. farinha de trigo
- 6col. sopo de azeite
- 1/2 xic. de óleo de luto.
- 1 pitado de sal
- 1 ovo
- 1 col de sopo de manjerona
- 1 col de sopo de pimenta
- 1 col. de sobremesa de pimenta
- Azeite e comela para peneirar
- Óleo para frito
- Um toque de amor.

modo de fazer:

- misturar todos os ingredientes até formar uma massa.
- fazer a forma do curco virado
- fritar e peneirar no azeite e comela.

A casa da minha vó é o ponto onde minha família marca de se encontrar para fazer os cafés da manhã, os almoços, os cafés da tarde e os jantares. Dentre as opções, a que mais me agrada é quando nos reunimos para fazer o café da tarde, esse com certeza é meu momento preferido. Enquanto os netos estão na piscina, os genros dormem e a mulheres começam a organizar o café da tarde, tudo com muito amor e carinho.

Sempre que estamos reunidos, minha vó faz uma cueca virada que nem a melhor padaria da cidade consegue fazer. Quando ela começa a cozinhar, eu saio correndo da piscina para ajudar.

Um dia eu estava ajudando-a na cozinha para a receita ficar pronta mais rápido, ela tinha feito a massa e eu fui ajudar lavando a bacia usada, já que nela seriam colocadas as cuecas viradas fritas. Enquanto eu lavava escutei ela gritar:

— CADÊ A BACIIIIA?? A CUECA VIRADA ESTÁ QUEIMANDO!!

Eu pulei de susto e respondi:

— Que susto, vovó! Eu estou lavando ainda, e agora?

Ela, irritada, pegou outra bacia na gaveta, já eu, fiquei tão nervosa que comecei a rir. Minha vó me vendo naquele estado começou a rir junto comigo, mas por sorte as cuecas viradas foram salvas e continuamos trabalhando juntas. Enquanto ela fritava as cuecas viradas, eu pegava as que já estavam prontas, passava no açúcar e colocava em outro recipiente. Com muito afeto, conseguimos terminar rápido. Logo depois, começamos a arrumar a mesa, os genros acordaram e os netos saíram da piscina, ansiosos para comer.

O momento que mais gosto na casa da minha vó, é quando sentamos à mesa todos juntos para comer e começamos a conversar sobre as histórias da minha família: meu pai fugindo de casa para ir às festas quando jovem, minha tia indo para shows escondida e meu vô falando sobre a criação de seu escritório.

Normalmente, logo depois do café meu pai e meu tio vão ao mercado para comprar carne e bebida para a janta mais tarde. Minha vovó sempre guarda algumas cuecas viradas, porque ela sabe que os netos, antes do churrasco, já sentem fome e atacam elas. Por volta das 19:30, meu pai começa a assar a carne e minha madrinha faz a “carpilu”, que é a caipirinha da Luciana (minha madrinha), os adultos ficam no balcão da churrasqueira e eu, junto com meus primos, fico no sofá gigante da sala cantando ou vendo filme, enquanto meu cunhado leva carne para

nós toda hora. Esses são os melhores momentos que sempre ficarão guardados na minha memória e vou levar para a vida. Os dias são melhores na casa da vó.



O frango milagroso da vovó

Marco Antônio Brigatti Dias Vieira
Receita por: Natalina Rosa Costa Vieira

Receita Frango Caipira

Ingredientes:

- 01 Frango Caipira Cortado em pedaços.
- 02 Cebolas picadas (Doxa e branca)
- 04 dentes de alho
- 01 molho de Tomate (Bomardola)
- 01 Limão Taiti / 01 tomate
- sal à gosto
- Colorau à gosto
- cheiro verde à gosto
- azeite de Oliva à gosto.

modo de Preparo:

Escalde o frango em água fervente e esorra.

Esprima o suco do limão taiti e em uma bacia reserve junto ao frango.

Em uma panela de ferro quente, no fogo, coloque as cebolas picadas para fritar até dourar no azeite.

acrescente o alho e deixe fritar, em seguida coloque o tomate picado e deixe fritar também.

Quando estiver tudo dourado e frito, coloque o frango. Tempere com sal, choro verde, colorau à gosto.

Deixe fritar até formar uma crosta na panela, em seguida acrescente a pomarola, cubra com água e deixe cozinhar por 40 minutos e estará pronto e delicioso.

O dia já começou errado. Acordei atrasado e fui correndo me arrumar. Enquanto me trocava esbarrei no perfume, que caiu e quebrou, respirei fundo e continuei. Na hora de sair de casa parecia estar tudo certo, mas depois de andar duas quadras percebi que tinha esquecido o trabalho final do trimestre. Voltei para casa e peguei o bendito trabalho. Já era 05:27 e tive que ir correndo até o ônibus, pois ele saía 05:30. Cheguei no ônibus todo suado, quando entrei percebi que não tinha lugar, adivinha? Fiquei em pé.

Quando cheguei na sala de aula me deparei com o professor entregando um papel, peguei o papel, era uma prova surpresa; fiz a prova com a cabeça no mundo da lua, deixando três questões em branco. Quando parecia que o dia ia melhorar, na última aula da manhã, estava jogando basquete e quando fui pular para fazer a cesta, na hora de descer, torci o tornozelo e tive que ir pegar o ônibus pulando num pé só.

Entre no ônibus, sentei, e percebi que o ar condicionado não estava funcionando; fiquei uma hora e trinta minutos naquele ônibus sem ar condicionado no calor de 37°C. Finalmente estava chegando em casa, pulando num pé só. Quando achei que mais nada poderia acontecer, na hora de chegar em casa bati a ponta do pé machucado no portão, não consegui me equilibrar e cai em cima do cocô do cachorro. Após todas essas situações trágicas queria apenas deitar na minha cama e esquecer esse dia.

No momento em que abri a porta de casa e vi o que tinha na mesa não acreditei. Era uma panela de frango caipira da minha vó, a felicidade foi tanta que comecei a pular de alegria, a dor do pé até passou. E o que estava sendo um dos piores dias do ano foi salvo pelo frango da vovó.

O frango da vovó não é um simples frango cozido, ele é feito pela mulher mais incrível do mundo. Tudo nessa receita é único, o modo de preparo, o tempero perfeito, e o mais importante, que é o sentimento de família reunida que esse prato me traz.



Um bolo de recordações

Julia Eduarda Granja dos Santos
Receita por: Evanir Granja

Ingredientes da massa

1/2 xícara (chá) de óleo

3 cenouras médias raladas

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de

Trigo

1 colher (sopa) de Fermento em pó

Ingredientes da cobertura

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite

modo de preparar a massa

em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture

acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos

em uma tigela ou na batedeira, adicione a farinha de trigo e

depois misture novamente
decrecente o fermento e misture
lentamente com uma colher
Asse em um forno preaquecido a
180°C por Aproximadamente 40
minutos.

Cobertura

Despefe em uma tigela a manteiga,
o chocolate em pó, o açúcar e o
leite depois misture
leve a mistura ao fogo e continue
misturando até obter uma consistência
cremosa, depois despefe a calda por
cima do Bolo

Desde que era criança, minha família costuma se reunir ao final de todos os anos na casa dos meus avós, em Pernambuco.

Tenho recordações de quando era mais nova e minha irmã era responsável pelo bolo de cenoura que todos da família amavam que ela fizesse. Essa receita é muito marcante entre nós, pois se tornou uma tradição e sempre esperávamos ansiosamente por esse momento.

Lembro que quando tinha onze anos de idade, eu e minha família viajamos para a casa dos meus avós, como de costume. Dessa vez, entretanto, não estávamos tão animados como nos anos anteriores pois não tinha sido um ano fácil para nós.

No dia do Natal, estávamos nos preparando para passar o momento em família, como sempre fazíamos; mas tudo estava estranho, não era a mesma coisa. Todos sabiam disso porque não sentíamos mais aquele sentimento de ansiedade, de euforia, aquela alegria contagiante por estarmos reunidos. Sem brincadeiras, sem piadas, sem conversas, não ouvíamos mais as risadas ecoando por todo o ambiente, não era como antes.

Sem esperarmos, minha irmã fez o bolo de cenoura que ela sabia que todos adoravam. Foi um momento único e especial. Todos abriram um sorriso enorme, sentaram-se à mesa, conversando uns com os outros; o ambiente foi tomado pelo cheiro maravilhoso do bolo, que estava lindo e cheio de chocolate. A família estava unida, estava tudo perfeito, as risadas ecoando por todo lugar, as brincadeiras, as piadas, as conversas e todo aquele sentimento de amor e união reapareceu.

Assim, de repente, tudo estava igual, como sempre foi. Acredito que esse bolo foi o que fez com que cada um de nós lembrasse do aconchego que é estar na presença daqueles que amamos, nos lembrou que, apesar dos momentos difíceis, sempre teremos uns aos outros. Foi esse bolo que nos fez sentir novamente todo aquele sentimento de euforia e alegria contagiante por estarmos reunidos. Foi um bolo cheio de recordações que nos lembrou das coisas que são realmente importantes em nossa vida: a família, o amor e a união.



Os sete intermináveis dias

Clara Emanuelle Grassi Zimmermann
Receita por: Érica Grassi Couto

Stroganoff de carne

Rendimento: 5 porções

Ingredientes:

500g de alcatra cortada em tiras

1 dente de alho

sal (à gosto)

pimenta do reino (à gosto)

1 cebola pequena picada

orégano (à gosto)

1 colher de sopa de catchup

1 colher de sopa de mostarda

3 colheres de extrato de tomate

1 dose de conhaque

1 caixa de creme de leite

2 colheres de manteiga

1 colher de azeite.

modo de Preparo:

Coze a carne na manteiga e azeite sempre com sal, pimenta, alho e cebola e orégano.

Acrescente a mostarda, catchup e extrato. Refogue um pouco.

Acrescente o conhaque e feche por fogo p/ flambar.

Assim que apagar o fogo, não coloque o creme de leite. O prato serve.

Lembro que quando eu tinha seis anos minha mãe veio até mim na semana do meu aniversário e me deixou escolher o cardápio da semana. Ela intitulou esse período como “semana da Clara”.

Não pensei duas vezes antes de falar o que eu queria comer, fui logo respondendo com muita empolgação. Minha mãe já estava revirando os olhos, arrependida e pensando nos dias que viriam pela frente.

Adorava ver a minha mãe preparando aquela comida e achava mágicas aquelas labaredas de fogo e ela colocando a mão lá no meio para mexer. Para acompanhar, meu prato precisava daquela batatinha frita caseira que comia na casa da minha tia avó quando ia para Itaporã, que eu chamava carinhosamente de “batata frita da tia Marinha”. Sabe aquela batata cortada em rodela um pouco grossinhas, que não ficam tão crocantes e que encharcam de óleo? As da tia Marinha são assim. E são elas que dão um toque mais especial ao meu prato escolhido.

Todos os dias daquela semana minha mãe me perguntava logo pela manhã o que iríamos comer. No sétimo dia dei a mesma resposta dos dias anteriores: strogonoff de carne com batata frita da tia Marinha. Ela me perguntou indignada: “De novo?”. Eu fiz que sim com a cabeça super feliz. E assim, comemos strogonoff de carne com batata frita todos os dias daquele meu aniversário.

Onze anos se passaram e devido à correria do dia a dia a “semana da Clara” mudou para “semana interminável da Clara”. Minha mãe não consegue, às vezes, fazer a comida escolhida os setes dias seguidos, então acabamos adiando e a semana dedicada a mim vai esticando. Hoje em dia não peço strogonoff todos os dias da semana, mas pode ter certeza, é o prato escolhido de pelo menos algum deles.



O pão da vó Lina

Gabriela Ávila Romero Batista
Receita por: Vó Lina, Drizolina

Pão da Vó Lúcia

Ingredientes

- 1,5 Kg de farinha de trigo.
- 1 Copo (200 ml) de óleo
- $\frac{1}{5}$ Colher de chá de sal
- 4 Copos (800 ml) de água
(do fermento de litro).

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e deixe a massa descansar durante 10 horas, após isso Coloque para assar no forno 280° graus durante 30 minutos, em seguida abaixe a temperatura para 200° graus e deixe mais 30 minutos.

Nos anos 60, quando minha avó tinha seus 20 anos, aprendeu uma receita de pão caseiro com uma amiga. A partir de então, aprimorou essa receita que virou a marca registrada da família Romero. Todos os fins de semana, a casa da vó Lina estava cheia, e todos os domingos, fossem eles felizes ou tristes, eu sempre ia lá na casa da vó Lina tomar café e comer o pão após a missa.

Um dia, lembrei que minha professora pediu para que nós levássemos uma receita de família para fazermos um trabalho a respeito. Logo veio na minha cabeça a receita do pão da vó Lina, já que é uma comida especial, que faz parte da história da família e que eu tenho um carinho muito grande. Então, falei com a minha avó e pedi a receita. Um dos ingredientes era o fermento, que era caseiro, e precisava descansar alguns dias para fazer o pão crescer.

Alguns dias antes de fazermos a receita, minha avó fez o fermento e me entregou para que eu guardasse na minha casa. Deixei em um local com pouca umidade, pois precisava ficar descansando pelo menos 8 dias. O problema é que com a correria do dia a dia, acabei esquecendo, e o fermento ficou lá por 15 dias. Quando lembrei fui falar com a minha avó, e ela disse que não tinha problema, e que quando fôssemos fazer a receita era pra eu levar o fermento. Decidimos pôr a mão na massa, levei o fermento e quando chegou o momento de adicionar ele, fiquei com medo de abrir, porque parecia que a garrafa tinha pegado pressão. Minha avó me tranquilizou, disse que não teria problema.

Então quando abri a garrafa, levamos um susto enorme. Ela explodiu, voou fermento pra todo lado, e sujou a casa toda, além de mim e da minha avó. Nós rimos muito da situação, ficamos chocadas, e pensando em como limpar tudo. Mesmo com esse acontecimento inesperado, foi um dia memorável, pois era uma receita especial sendo preparada com uma pessoa especial. Ao final, limpamos tudo juntas e, até hoje, lembramos dessa história e rimos muito.



A melhor tradição

Frantcheska Zachert Michelini

Receita por: Giordanna Zachert Michelini

Receita do Pudim da Vovó

Ingredientes:

- 3 ovos
- 3 gemas
- 2 latas de leite condensado
- 2 medidas de lata, de leite
- 4 gotas da essência de baunilha

Para o caramelo:

1 e 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de água morna

Modo de preparo:

Bata tudo no liquidificador por 2 minutos ou até tudo misturar, agora para a calda espere o açúcar caramelizar em uma panela, e depois acrescente água morna, espere o açúcar derreter novamente e cozinhe 2 minutos em fogo médio, desligue o fogo e jogue essa

calda na forma, coloque na geladeira por 40 minutos.

Em seguida jogue essa calda na forma, cubra com papel alumínio e coloque em banho maria. Asse por uma hora e 20 minutos ou até a parte de cima do pudim esteja firme.

Leve para a geladeira por 8 horas e desenforme!

Bom Pudim!



Finalmente chegou meu aniversário, e junto com ele minha melhor memória de infância: o pudim da minha avó Elza. E sim, ela tem o mesmo nome da princesa, o que combina perfeitamente com ela porque todas as suas receitas são encantadas e vindas de um mundo mágico cheio de sabores especiais. Mas o pudim era diferente.

A receita sempre foi secreta, ela dizia que não queria que trocássemos ela por qualquer outra doceira ou algo do tipo, então ela guardava sua receita com 7 chaves de ouro. Não que ela não quisesse ensinar a receita, mas ninguém da família de fato se interessou pela cozinha, até a chegada da minha irmã mais nova, a última neta da minha avó, que se encantou pelo mundo mágico das receitas, e mais ainda pelo pudim em específico.

Nos aniversários era tradição o típico churrasco gaúcho do meu avô e o pedaço do céu da minha avó, o pudim cheio de caramelo no topo que ela fazia de uma maneira completamente surreal. Me lembro de várias vezes ao entrar na cozinha e ver minha avó e minha irmã trocando segredinhos durante os preparativos, mas sabia que dali viria as melhores receitas.

Nunca tive a mão para a cozinha, mas a boca para experimentar as receitas mais malucas é comigo mesma. Lembro-me de um aniversário meu em que o pudim ficou tempo demais no freezer e se tornou um sorvete de pudim, e o mais incrível é que independente de algo ter dado errado, o pudim continuou sendo o melhor do mundo, agora na versão sorvete.

Hoje minha avó não consegue mais trazer um pedaço do céu no pudim porque o céu é seu lar, mas a tradição continua por memória dela e por apego nesta sobremesa maravilhosa. Minha irmã continua o ritual com a receita secreta, agora não tão secreta porque ela precisa de ajuda da minha mãe para fazer a mágica acontecer. Enquanto isso, eu observo tudo sendo feito porque como minha avó mesmo dizia, "a Tekinha não serve para a cozinha".



A Farofa Gloriosa

Osvaldo José França De Lima
Receita por: Joaquina Pinheiro de França

Carne moída
Feijão
Calabreza
Cenoura
farinha de milho frito
farinha de mandioca
margarina
faz a carne moída
depois frito o feijão a
calabreza sala a cenoura
frito alado na
margarina junta a cenoura
na carne moída depois
o feijão e a calabreza
ainda quente coloca a farinha
de milho espera esfriar e
coloca a farinha de mandioca
coloca bastante rebolenta verde

Na nossa família existe a tradição de uma farofa que minha avó faz. Ela é muito importante para nós, pois além dela ser muito gostosa, é “famosa” na nossa cidade já que minha vó sempre cozinhou em casamentos, aniversários e ela fazia essa farofa, que inclusive teve no casamento dos meus pais.

Minha vó tinha uma equipe de 4 mulheres e já chegou a cozinhar para 200 pessoas, quase todo final de semana ela cozinava e todo mundo ama essa farofa. Sempre que nossa família se reúne eu e minha irmã pedimos para ela preparar a farofa; nas principais confraternizações ela é o prato principal. Minha vó fala com muito orgulho sobre esse prato.

Teve um dia que minha irmã ficou brigada com a minha vó por um tempão por conta que minha irmã queria que ela parasse de trabalhar e ela não queria. Toda hora batiam boca e minha irmã não queria que ela trabalhasse mais. Nós todos já estávamos cansados daquelas discussões, então decidimos fazer uma festa, um almoço para animar a família e esquecer das brigas e problemas.

Um domingo estávamos todos reunidos e aquele clima péssimo de briga, até que minha vó pediu ajuda da minha irmã para fazer o almoço. As duas juntas começaram a conversar e minha irmã entendeu que minha avó ama o que faz, e pediu desculpas. Minha vó a desculpou e as duas juntas fizeram a farofa e as pazes. A comida ficou maravilhosa e o clima também.



O aconchego de um domingo

Livia Azambuja Fernandes
Receita por: Mariana Azambuja

Stroganof de frango

- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de óleo
- 2 colheres de ketchup
- 1 colher de molho de tomate
- 700g de frango em cubos
- 1 dente de alho picado
- 1 colher de mostarda

Deixe o frango no óleo junto
do alho até começar a saltar
água.

Abaixa o fogo, tampe a panela e
cozinhe até selar bem.

Acréscete o ketchup, a mostarda
e o molho de tomate e continue
mechendo, acrescente o creme de
leite, com o fogo desligado
continue mechendo
depois sirva e coloque batata
palha a gosto

Desde que me conheço por gente, o cheiro da comida da minha mãe se fez refúgio em muitas situações ruins. Acho que por serem preparadas com amor e tanto carinho, os alimentos passam a ter sabor de sentimento. Impossível existir um sabor mais marcante do que comida de mãe, mas se existe uma comida que me faz ter certeza disso é o strogonoff de frango que a minha faz. Ele me lembra um dia de domingo, sem responsabilidades escolares, compromissos inadiáveis ou então quando não existem conflitos causando tormento.

Certa vez me senti impotente e achei que nada mais fazia sentido, tudo isso por culpa de alguém que quebrou o coração cheio de sentimentos de uma garota de 13 anos. Não sabia como lidar com essa maré de sentimentos e fui atrás de aconchego daquela que melhor entendia de comidas e de sentimentos. Sem necessidade de verbalização, fui acolhida com o som da sua voz me perguntando:

— Quer comer a comida da mãe?

E sem precisar de explicações, a resposta para essa pergunta, nós sabíamos que era um sonoro sim.

Naquele dia, o strogonoff da minha mãe deixou de ser um alimento e se tornou mãos que afagam. Ele foi instrumento do momento de ajuda materna, necessária no momento, junto de muita conversa sobre o futuro, tentando me fazer esquecer de uma situação desafiadora. Muitas vezes, um carinho de mãe no domingo cura aquilo que não foi ela que quebrou. Hoje, o strogonoff e ela continuam sendo muito significativos para minha vida e meu coração sente uma felicidade que mal cabe em mim por saber que tenho sempre um ombro amigo e um bom almoço de domingo.



Paçoca do céu

Vinícius Altran

Receita por: Daniele Araújo Altran

Pagoca Cremosa

Ingredientes:

- 25 pagocas velha
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- $\frac{1}{2}$ caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Amasse as pagocas e reserve um pouco em outro recipiente.

Junte em um recipiente grande as pagocas, o leite em pó e acrescente o creme de leite aos poucos.

Misture tudo e depois coloque em copinhos ou em uma travessa de vidro.

Finalize salpicando a pagoca amassada que estava reservada.

*

Em uma tarde de sábado, véspera de aniversário do meu irmão, eu e meus pais estávamos em casa ajudando nos preparativos da festa. Minha mãe, como todo aniversário, estava preparando os doces, que são gostosos em cada detalhe, com um ponto extra para seu doce de paçoca no copinho.

Eu, como todas as vésperas de aniversário, já de costume, me deitei no sofá e comecei minha tarefa do dia. Procrastinar. “check”. E quando percebi, acabei entrando em um sono profundo, e acordei com o alarme de remédio de alguém que estava em casa. Como encontrava-me por perto, fui obrigado a levantar para desligar, até que eu me atentei ao horário do alarme; já havia dormido por mais de oito horas; como já havia escurecido, só troquei de roupa e voltei a dormir.

Acordei no dia seguinte com uma disposição enorme, então aproveitei para ir à academia. Porém, ao chegar lá, me deparei com todos os aparelhos fora do lugar, e o que era para ser um momento relaxante, se tornou um estresse no dia. À medida que o tempo passava, mais desanimava. Deixei dois exercícios sem fazer e voltei para casa.

Em casa estava tudo uma bagunça que só, era brinquedo espalhado, bexigas pela casa, a mesa cheia de doces. Tomei meu banho e fui ajudar na louça, o mais válido no momento, mas quando bati o olho na pia, vi que estava enorme, e já me arrependi ali mesmo.

Passei o dia cuidando de todos os problemas que apareceram, e chegou até que enfim a tão esperada festa de aniversário. Tinha tudo para correr perfeitamente bem, porém todos estavam cansados, e ao chegar no local havia se iniciado uma discussão familiar muito grande. Eu já estava para ir embora, mas quando bati o olho na mesa de doces, aproveitei e peguei o doce de paçoca no copinho feito pela minha mãe. Nesse momento todos os meus problemas chegaram ao fim. A situação não parecia mais tão ruim assim.

Fiquei o resto da festa sentado ao lado da mesa de doces, degustando da incrível paçoca. Quando os adultos se entenderam, fui obrigado a voltar para casa, porém levei o resto dos copinhos de paçoca de volta, e deixei escondido no guarda-roupa.

Comi o último copinho, olhei a hora: 23:55h, deu para sentir perfeitamente o doce de cada ingrediente, a saborosa paçoca, e aquele gosto das nuvens, espalhando o aroma pelo quarto. A paçoca do céu encerrou meu dia.



Canjinha da vovó

Julia Antoniê Lima Arruda
Receita por: Maria Lúcia Oliveira Lima

Lanja de Galinha Rápida

- 1/2 Kg de coxinha da asa
- 1 lata de milho e ervilha
- 1 Cebola
- 4 Dentes de alho
- 1 Cenoura grande
- 1 Tablete de Caldo de Galinha
- 1/2 xícara de suco
- Salsinha a gosto
- 1 Colher (sopa) de Óleo
- 1 e 1/2 litro de água fervente

"Modo de Preparo"

- 1- Tempere cada pedaço de frango com Sal a gosto.
- 2- Em uma panela de pressão, coloque o óleo, o frango, a cebola, o alho e o caldo de galinha.

3- Deixe faltar por alguns minutos e acrescente a água fervente.

4- Acrescente o arroz a cenoura, corrija o sal e tampe a panela.

5. Acrescente o milho e a ervilha, após 1 minuto.

6. Abaixar o fogo assim que a panela atingir a pressão e deixe cozinhar por 20 minutos.

7. Finalize salpicando salsinha e Sirva.

Com Apetite !

Minha vó sempre amou cuidar de todos ao seu redor, e quando um dos seus netos estavam doentes ela fazia questão de dar todo o carinho e atenção a eles. Certa vez eu tive uma intoxicação alimentar, e estava na casa da minha vó, que neste dia completava uma semana de ter quebrado o pulso. A coitada estava desesperada, querendo cuidar de mim. Eu precisava comer, mas nada parava em meu estômago, momento perfeito para entrar em cena a sopinha que ela sempre fazia quando alguém ficava doente. Ela sabia fazer perfeitamente, e era tão gostosa que sempre cozinhava quando o tempo esfriava e todos comiam mesmo que não estivessem adoentados!

Nesta vez, eu mal conseguia fazer algo sozinha. Não havia ninguém para ajudá-la a fazer a canja a não ser eu, então mesmo com dor fomos eu e ela cozinhar. Foi desesperador, minha vó nervosíssima por não conseguir cozinhar nada e eu, tensa e morrendo de dor no abdômen fazendo tudo errado. O ápice da tragicomédia foi quando, ela e eu demoramos dez torturantes minutos para abrir uma lata de milho e ervilha, porque eu não sabia abrir sozinha e ela não conseguia com uma só mão. Mas apesar das dificuldades a canja feita com muito amor e carinho ficou muito gostosa. Deu bastante trabalho, mas deu certo e eu consegui comer, aliás, comi tudo, e me ajudou muito a me recuperar, tanto do estômago, quanto a melhorar as energias.

Sigo amando comer a canjinha da vovó. E o momento hoje nos faz cair na risada e temos uma lembrança muito engraçada desse dia ruim!



O Natal em família

João Gabriel Correa Mustafa
Receita por: Nathalia Câmara Mustafa

Doce Bombom Sonho de Valsa

- 12 Bombom Sonho de Valsa
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 colher cheia de maisena
- 3 ovos
- 2 latas creme de leite
- 4 colheres de cacau em pó
- 50 ml de leite
- 6 colheres açúcar
- modo de fazer

Separe as claras das gemas, em uma panela adicione os seguintes ingredientes após bater no liquidificador: o leite condensado, o leite (lata), as gemas e a maisena, leve ao fogo até engrossar, deixe esfriar e incorpore 1 lata de creme de leite

Segunda etapa: Misture o cacau em pó, 100ml de leite e 1 colher de maizena rasa.

Dica: os Bombons.

Terceta etapa: Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar e por último a outra lata de creme de leite gelada.

Montagem: Em um refratário colocar o creme os Bombons, o creme de chocolate, o chantilly e se quiser pode colocar granulado por cima.

Fica uma delícia! 🍰

Certa tarde, próximo da chegada no Natal de 2023, minha tia bateu na porta do meu quarto falando que no outro dia iríamos comprar os ingredientes para fazer a torta de bombom dela. Era inadmissível que na ceia de Natal a torta dela não estivesse presente. Por isso, ela sempre começava os preparativos com antecedência e eu fui o escolhido para ajudá-la nessa missão. Porém, fui jogar videogame e quando olhei o relógio já era quase duas da manhã. Lembrei que ela disse que a gente sairia cedo para o mercado. Fui logo correndo desligar tudo para dormir.

Quando deu 7 horas da manhã minha tia começou a bater na porta do meu quarto falando para eu me arrumar pois logo iríamos sair. Como estava com muito sono eu fiquei enrolando, o que a deixou muito brava. Me arrumei depressa e quando fomos entrar no carro percebemos que minha tia havia esquecido de colocar ele para carregar. Deixamos carregando um pouco para chegar até o mercado, entretanto demorou demais, já era 11 horas, e o mercado fechava meio dia. Quando chegamos, fui buscar o cacau em pó e os bombons, enquanto minha tia foi desesperada pegar o creme de leite e o leite condensado.

Quando chegamos em casa, fui chamar minha avó e minha bisá, que foram as pessoas que criaram esta receita, para o evento da preparação. Fizemos o prato todos alegres e nos divertindo muito, depois deixamos ele na geladeira até o momento da ceia do Natal. Todos os meus parentes estavam neste dia para comemorar e comer a torta de bombom, que é tradição em nossa família, marcando presença em todos os natais.



Um Bolo e um Susto

Maria Eduarda Martiolle Cardoso Arruda
Receita por: Ana Carolina Martiolle Viana

Bolo de Chocolate

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher de fermento
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara de óleo

Receita da Calda

- 4 colheres de chocolate em pó
- 2 colheres de manteiga
- 1 xícara de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do bolo, primeiro os líquidos, depois os secos, até ficar homogêneo. Despeje em forma untada e enfarinhada, leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos. Enquanto isso, coloque os ingredientes da calda numa panela e mexa até ferver e engrossar um pouco. Quando o bolo sair do forno, fure com um garfo e jogue a calda por cima ainda quente.

Em um fim de semana, eu e minhas quatro primas estávamos na cozinha da fazenda. Nós cinco preparávamos um bolo de chocolate na madrugada para comermos enquanto assistíamos filme. Enquanto bolo estava assando, três primas minhas foram gravar um vídeo, e eu fui para o meu quarto.

De repente elas escutam uma batida muito forte na janela, e uma voz gritando e perguntando se tinha alguém ali. Para terem certeza de que escutaram certo, chegaram mais perto da porta e ouviram novamente “tem alguém aí?”. Depois dessa confirmação saíram correndo para o quarto dos meus pais falando:

— Tio Dudu, tem alguém lá fora batendo na janela com muita força.

Como meu pai tem vários funcionários que trabalham na fazenda com ele, pensou que poderia ser algum deles. Mas mesmo assim ele se assustou, porque não é comum alguém aparecer aquelas horas da noite gritando. Para tirar isso a limpo, meu pai foi até a varanda ver se encontrava algo, mas não viu ninguém.

Logo depois voltamos à cozinha para terminarmos a receita do bolo, tiramos ele do forno e estava assado. Decidimos fazer uma calda de chocolate para jogarmos em cima, então ficou pronto. Aquele bolo foi um dos melhores que já fizemos, acho que por estarmos rodeadas de pessoas que amamos as coisas parecem ficarem melhores.

Depois daquela noite meu pai começou a colocar câmeras de segurança na casa. Aquele fim de semana foi conturbado, escutamos outros sons, mas nada de se assustar mais. Até hoje guardamos vídeos daquela noite. Sempre assistimos para dar boas risadas dos sustos e lembrarmos do bolo mais gostoso que eu e minhas primas fizemos.



Mais que bolo de cenoura

Amanda Fagundes Correia

Receita por: Maria Eunice G. Fagundes

Bolo de cenoura

Ingredientes

3 ovos

200 gramas de ~~açúcar~~ açúcar

150 ml de óleo ou meia xícara

200 gramas de cenoura picada

1 Tempo de fermento

Modo de preparo:

No liquidificador colocar os ovos, o açúcar,
o óleo e a cenoura e bater até ficar
homogêneo - depois numa tigela misturar
com as demais a farinha e o fermento
deveagar. com 2 dedos por cima apertado em
180 graus o bolo ao forno 30 min e pro
nto
pro cobertura, 1 kg de creme Biscoitos,
uma dica a cravento um carinho
na de creme de leite e muita coisa

Há vários anos eu passava minhas manhãs com meus avós. Comia muito, brincava, tinha eles só pra mim e era tudo simplesmente incrível. Até que alguém chegou pra estragar minhas manhãs perfeitas.

O nome desse alguém era Miguel, um menino que minha avó cuidava, que passou a irritar todos os meus dias. Quando ouvia sua voz estridente, que ele tanto forçava quando chamava MINHA AVÓ de vó, tinha a sensação de estar sendo roubada.

Perto do almoço era quando começava o pesadelo pois a visita indesejada chegaria. O que me consolava era que teria de sobremesa meu bolo favorito e especial da minha avó, que faria meu dia ser imbatível. O almoço sempre ocorria com xingamentos da minha parte, passava a refeição procurando novas formas de insultá-lo mais.

Um dia tentei convencer minha avó a não dar uma fatia se quer pro Miguel dizendo que ele não merecia, já que era o MEU BOLO e que era apenas pra mim, em especial. Meu avô tentando contornar a situação dizia, que tinha bolo pra todos e eu poderia comer quantos pedaços eu quisesse. O que meu avô não entendia era que o bolo me ligava com minha avó, eu sentia que aquele bolo, mais do que qualquer outra coisa, era um símbolo do amor exclusivo e incondicional da minha avó por mim.

Eu me lembrava que antes do Miguel chegar, o meu bolo especial era feito apenas quando eu pedia. Até porque, minha avó não suportava cenouras e mesmo sem experimentar, por mim ela preparava com o maior zelo o bendito bolo e de tanto fazê-lo, já sabia a receita de cor.

Hoje em dia, não tenho mais contato com o Miguel, crescemos e seguimos caminhos diferentes. Sempre que faço o bolo de cenoura, receita aperfeiçoada, fico feliz de não precisar mais dividir com ninguém. Agora, adolescente, rio com a minha vó do ciúme bobo e entendo que o bolo era preparado pra mim e não pro Miguel. Fica a saudade de um tempo que não volta, em que, mesmo com as brigas e as intrigas, tudo era perfeito... porque tinha o bolo de cenoura.



A Torta de Banana

Gael Victor Araújo dos Santos
Receita por: Marcela Simone

Torta de Banana

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 8 bananas
- 3 ovos
- 1 colher cheia de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de fermento em pó.

Modo de preparo:

Caramelize as 2x. de açúcar direto na forma.

Corte as bananas em rodela, e coloque sobre o caramelo.

Misture o restante dos ingredientes em uma tigela, e despeje a mistura sobre as bananas na forma. Deixe para assar por aproximadamente 30m.

Em uma manhã eu acordo, dou bom dia à minha mãe e me sento em frente à TV com dois propósitos bem definidos: assistir ao meu desenho e esperar a torta de banana ficar pronta. Quem me dera a vida continuasse a ser assim, não desejar muito, apenas seguir como quem deseja o sol quando o dia está ensolarado ou a água quando chove.

Ao servir a mesa minha mãe me chama e oferece um pedaço da torta, com certeza essa receita é o sabor mais nostálgico que posso sentir. Hoje em dia a falta de tempo, até mesmo a vontade de fazer a torta me impedem de comê-la com mais frequência. Aliás não é algo nostálgico só para mim, os meus avós e os tios são marcados por esse prato. A última vez que ele foi feito aconteceu quando minha avó ficou doente e, para aliviar a preocupação, minha mãe levou uma torta para casa dela e lá comemos. Depois de tanto tempo sem uma reunião familiar como essa, e há alguns anos sem comer a torta, cheguei à conclusão que deveria visitar meus avós com mais frequência.

Quando termino, levo meu prato à pia, sigo minha vida normalmente de um sábado com meus 8 anos, não entender o que acontecia não me dava motivos para me preocupar, assim, levei uma vida calma e tranquila. Hoje, são tantas dúvidas e problemas que às vezes queria voltar a esses dias, mas nunca será a mesma coisa. Assim como voltar para a escola depois de dez anos formado, o ginásio vazio e sem os antigos amigos. Temos apenas o lugar, mas nunca viveremos o momento novamente.

Um dia aprendi a fazer essa torta, era meu sonho aprender essa receita. Desde então, fiz apenas duas vezes e nunca mais, acredito que nunca comi a torta apenas pelo seu sabor, mas sim pelo momento de estar com minha mãe, sem discussões e preocupações, apenas nos divertindo sem muito pensar. Com o tempo, o sentido desse momento se perde, resta a memória do afeto.



Emoções e pipoca

Maria Luiza Mantovani Souza
Receita por: Luciane Mantovani Souza

Pipoca de chocolate

ingredientes

- 1 xícara de milho para pipoca
- 6 colheres de açúcar
- 3 colheres de chocolate em pó
- água

Preparo

- ① misture o chocolateado com açúcar
- ② coloque água suficiente para cobrir a mistura
- ③ leve ao fogo, mexa sempre para não engrossar
- ④ Estoure a pipoca e despeje calda com ambas quentes, e mexa a pipoca até a calda centralizar.

Toda semana era tradição, eu e minha família vestíamos a camisa do Flamengo e nos reuníamos na sala para assistir ao jogo e torcer pela vitória do nosso time. E para acompanhar o jogo, eu e minha mãe preparávamos um balde de pipoca de chocolate. Há exatos 6 anos no dia 23 de novembro de 2019 estava acontecendo uma final inédita em que os times do Flamengo e River Plate disputavam a taça da libertadores.

O jogo estava rolando e o clima tenso com o placar favorecendo o time do River Plate. Enquanto isso, minha mãe preparou a panela para estourar a pipoca, e eu estava derretendo o chocolate para colocar em cima. Até que nos últimos 10 minutos foi marcado o gol de empate pelo Gabriel Barbosa, camisa 9 do Flamengo. Restando 2 minutos para encerrar o jogo é feito um contra-ataque favorecendo o time do Flamengo. As esperanças dos torcedores voltaram em questão de segundos. Ao fundo só se escutava os estouros de pipoca e os torcedores cantando o hino. Nesse contra-ataque foi feito um lindo gol de desempate, também feito pelo camisa 9 do Flamengo.

O jogo se encerra com o placar 2 a 1 para o Clube de Regatas do Flamengo erguendo a taça da vitória do campeonato Libertadores da América, na noite que marcou a vida de muitos torcedores, principalmente para mim e minha família que assistimos mais uma vitória juntos acompanhada de uma deliciosa pipoca, que se transformou no nosso amuleto da sorte.

Apesar de simples, esses momentos marcaram muito a minha infância, e sempre que eu vou comer pipoca eu me lembro desse dia, dos estouros de fogos e lembro da emoção de sentir o gostinho da vitória, que para sempre será marcado como a vitória da pipoca de chocolate.



A Estrela

Isabela Oliveira Por Deus
Receita por: Sonia Dutra Deluque

Arroz Bolonhesa

Ingredientes

1 Copo de Arroz 300g

Alho 1

Cebola 2

Carne moída 300g

Banana da Terra 6 uni.

Ovos Cozidos 2 uni

Batata Palha 1 Pt

Massa de Tomate 300g

Queijo Mussarela 300g

Modo de Preparo

Frite a Carne moída e reserve

Frite a Banana da Terra e reserve

Faça um molho vermelho com alho, cebola e coloque a carne moída

Faça o arroz e reserve

Após o arroz esfriar, misture junto com o molho vermelho, corte os ovos e decore, coloque a mussarela e leve

Para Opatimão.

Após Opatimão, Coloque por cima
a banana da terra, a batata, polha,
em seguida pode servir.

Feriado prolongado, a oportunidade perfeita para viajar e reencontrar a família. Por isso, resolvemos fazer uma viagem para a casa de minha avó, saindo pelo meio da manhã rumo à fronteira. Mas antes, pegamos a estrela dos pratos típicos de nossa família, a banana da terra que estava em falta em Corumbá e minha avó precisava para completar o saboroso arroz boliviano.

Tudo seguia bem até que uma forte chuva começou e tivemos que diminuir a velocidade. Avançamos um pouco, até que sentimos o carro abaixando e percebemos que o pneu tinha furado. O pneu no chão, uma forte chuva caindo e ficamos parados esperando a tempestade cessar para fazermos a troca.

Logo que a chuva diminuiu e conseguimos descer do carro para fazer a troca, seguimos a viagem na companhia das capivaras que ficam espalhadas nas estradas do Pantanal corumbaense. Nessa altura, eram muitas as ligações de minha avó preocupada conosco – e com a estrela principal do arroz.

Passado algumas horas chegamos na casa de minha vovó e para a felicidade dela, a estrela e nós chegamos em segurança depois da forte tempestade e dos imprevistos no meio do caminho. Fomos recebidos com muitos abraços, beijos e conversas com a família e, enquanto isso, minha avó finalizava o arroz fritando as bananas.

Nós relembremos as histórias todos juntos, depois do pequeno imprevisto na estrada. E o nosso dia se encerrou em meio a risadas e memórias e saboreando a deliciosa comida de vovó em família.



Os quibes da vovó

Maria Paula Fogaça Almeida
Receita por: Dirce Clavisso

Quibe

Ingredientes

- 500g de trigo p/quibe
- 1kg de carne moída temperada a gosto
- 1 cebola picada
- cebelinta verde picada
- uma porção de farinha de rosca ou pindaça

Preparo

- Deixe o trigo de molho durante 3 ou 4 horas;
- Escorra e esprema entre as mãos (deixar bem sequinho);
- Junte os demais ingredientes e amasse bem com as mãos;
- Enrole os quibes e frite aos poucos em gordura quente;
- Retire os quibes da gordura;
- Coloque numa vasilha forrada com papel toalha

Nas tardes de sábado sempre foi muito comum esperar minha avó ligar para me chamar para ir à casa dela preparar quibes. Sua receita chama atenção de todos que já provaram, ela tem um toque especial, que pode ser o carinho e o amor envolvidos. E o que mais me encanta é sua paciência comigo ao me ensinar como enrolar e fazer os quibes.

Lembro de quando tinha 6 anos e comecei a criar essa memória de ajudar minha avó, que por muito tempo nem era uma ajuda, mas participava do momento conversando e perguntando sobre tudo. Era comum que eu ficasse na ponta dos pés para alcançar nem que fosse qualquer ingrediente. Os anos passaram e o avanço da idade da minha avó chegou. Eu já posso ajudar mais que antes, minha função desde então é modelar a massa. E mesmo que o tempo passe, todas as vezes que ela me chama eu sinto a mesma felicidade.

Sentar à mesa e conversar à toa enquanto nos ajudamos me relembra uma grande memória afetiva de preparar quibes com ela. E todas as vezes que chegávamos ao final do preparo, logo mandávamos mensagem pra família e nos reuníamos na casa da vovó. Então as risadas se tornavam mais intensas e o amor tomava conta.

Os finais de sábado eram marcados por escutar meus primos e tios nos elogiar. E mesmo que o toque especial seja da minha vó, por ter mãos tão boas para cozinha, ela sempre me abraçava e dizia “ainda bem que a Maria me ajudou”. Assim, nós fazíamos de uma simples receita, tardes memoráveis e mais que especiais.

Hoje em dia não são tão frequentes esses momentos, mas ainda assim guardo com carinho na minha memória esse amor que transborda além de uma receita.



A Primeira de Muitas

Alexandre Augusto de Azevedo Rosa
Receita por: Camila Regina de Oliveira Azevedo

200g de Carne seca

2 Colheres de sopa de manteiga

1 Cebola média picada

2 xícaras de arroz branco

350ml de Vinho branco seco

500ml de caldo de legumes

150g de Queijo parmesão ralado

Azeite

Modo de preparo:

Em uma panela quente a manteiga

e a cebola para fritar até ficar

transparente.

Acrescentar o arroz branco e mexer
bem por alguns minutos para

fritar lentamente o peixe

misturando o vinho branco e pouco
vinagre até o vinho se absorver
pelo cozido.

Junte o molho de legumes e

moreno sempre até reduzir.

Repetir o processo por

aproximadamente 15 minutos.

Arrosante a carne frita por cozido.

Finalize como guiso por mais 10

ou 20 minutos.

Certo dia, eu e minha família fomos convidados por nossos parentes a visitá-los na cidade de Blumenau, no estado de Santa Catarina. Foi uma viagem longa de carro, com mais de 14 horas de duração, somando uma distância de mais de 1100 Km. Quando chegamos, fomos recebidos com cumprimentos e abraços.

No terceiro dia, fomos para Florianópolis com intenção de aproveitar um dia de praia e depois voltar para Blumenau no fim da tarde, e foi isso que aconteceu. Na volta para a cidade encaramos uma forte chuva, achamos que não era nada, mas quando chegamos, vários bairros estavam sem energia, inclusive o nosso. Por causa disso, boa parte da comida que tínhamos para fazer a janta tinha estragado, só sobrou arroz para risoto, carne seca, cebola, alho e queijo parmesão.

Com esses ingredientes em mãos minha mãe teve a brilhante ideia de fazer um risoto de carne seca. Ela nunca tinha preparado essa combinação, mas sabia muito bem como preparar um risoto pois tinha aprendido com minha Bisavó. Como eu estava entediado, fui observar como minha mãe estava preparando a receita, queria saber como se fazia uma receita com um gosto tão delicioso como aquele. Até ajudei com pequenas tarefas e observava atentamente o jeito como ela fazia. O cheiro foi tomando conta da casa, e em pouco tempo o risoto estava pronto

Sentamos a mesa, e ao provar o prato deu pra sentir um sabor que misturava aconchego e cuidado. Era mais do que comida, era a memória da minha bisavó servida no prato. Naquela noite aprendi que cozinhar é uma forma de amar, de cuidar e de manter vivas as tradições de família, e principalmente, a lição de que o pouco que temos, podemos transformar em muito. E essa foi a primeira de muitas vezes que minha mãe fez essa receita.



O dia perfeito

Kaiqui Gabriel de Campos Floriano
Receita por: Cleiceane de Campos

RECEITA DE MAIONESE

INGREDIENTES:

500 G DE BATATA LAVADA

1 TOMATE PICADO

1 OVO

SUCO DE 1 LIMÃO

1 COLHER DE ÁGUA MORNIA.

500 ML DE ÓLEO

SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO:

• EM UMA PANELA COZINHE AS BATATAS DESCASCADAS, ESCORRA A ÁGUA E RESERVE E UMA VASILHA PARA ESFRIAR.

• NO LIQUIDIFICADOR COLOQUE O OVO, LIMÃO, SAL E ÁGUA, BATA ATÉ MISTURAR BEM, EM SEGUIDA ACRESCENTE O ÓLEO AOS POUCOS E CONSTANTE EM FIO ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA.

• EM SEGUIDA PEGUE A VASILHA COM AS BATATAS COZIDA, ACRESCENTE O TOMATE PICADO E O CRÊME DO LIQUIDIFICADOR, MISTURE BEM E LEVE A GELADEIRA POR 30 MINUTOS. RETIRE E SIRVA COM ARROZ E FRANGO ASSADO, OU COM OUTROS PRATOS QUE PREFERIR.

O dia amanhece, era meu aniversário. Acordo feliz, mas logo fico triste, lembrei que tinha aula.

Logo ao chegar na escola me surpreendi, teve gincana, dia do brinquedo, e no lanche era cachorro-quente. Brinquei muito até a hora de ir embora, quando o sinal tocou, chegou a hora de partir, entrei no carro e minha mãe falou:

— Nós vamos na sua avó, ela fez seu prato favorito.

Nesse momento, senti uma alegria fora do comum. Chegando lá, saí correndo pela casa da minha vó, dei um abraço nela e meu avô chega segurando um presente, eu abro e era um carrinho de controle remoto. Brinquei com meu vô por um tempo, até o almoço ficar pronto. Um pouco antes de irmos comer, chegam meus tios acompanhados do meu pai, prima e minha irmã. Então minha avó chama para arrumar a mesa.

Fui correndo de felicidade, arrumei a mesa e tomei o meu lugar, que era entre meus avós, e fiquei esperando até que todos se sentassem. Então, após a oração, servi a razão da minha felicidade, uma concha enorme de maionese. Uma coxa de frango estava no prato apenas para acompanhar a estrela dia. Eu repeti mais de uma vez, só para sentir o gosto dos legumes com o azedo do creme, que a tornava melhor a cada colherada. Esse foi um dos melhores aniversários que tive, pois foi planejado com o simples, mas com amor e carinho.

Até hoje quando como a maionese da minha avó lembro deste dia, que tinha tudo para ser um dia chato, mas se tornou um dia alegre, e com boas lembranças.



A torta da vitória

Nathan Santos Kanomata

Receita por: Andreia Aparecida dos Santos

ingredientes DA TORTA DE FRANGO

- 800g DE PEITO DE FRANGO
- 3 TOMATE SEM PELE E SEMENTE
- 4 COLHERES DE ÓLEO
- 1 DENTE DE ALHO
- PIMENTA DO REINO
- SAL

MASSA:

- 230 ML DE LEITE
- 3/4 DE XICARA DE OLEO
- 2 OVOS
- 1 e 1/2 XICARA DE FARINHA DE TRIGO
- QUEIJO RALADO
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO:

- 1º = COZINHE O PEITO DE FRANGO
- 2º = SEPRE 1 XICARA DE CALDO E RESERVE
- 3º = RETOGUE OS INGREDIENTES
- 4º = DESFIÉ O FRANGO. MISTURE O CALDO
- 5º = BATA O LEITE, E OS OVOS NO LIQUIDIFICADOR
- 6º = BOTA FARINHA, O SAL E FERMENTO
- 7º = ~~(DESPREHE)~~ DESPEJE METADE DA MASSA E ADICIONE O RECHEIO SOBRE ELA
- 8º = CUBRA O RESTANTE DE MASSA E O QUEIJO RALADO
- 9º = LEVE AO FORNO AQUECIDO (180°C) ATÉ DOURAR

Em um domingo estávamos todos reunidos, comemorando e nos divertindo em casa já que era um dia muito especial, o dia dos pais. Eu e meus irmãos estávamos morrendo de fome, com isso resolvemos pedir para minha mãe fazer uma torta de frango, o prato favorito do meu pai e do meu irmão mais velho que estava comemorando o seu primeiro dia dos pais.

O tempo foi passando e a torta ficando pronta, já estava tudo certo, faltavam apenas alguns minutos para terminar de assar. Todos nós estávamos na sala brincando com a filha do meu irmão e assistindo jogo de futebol, torcendo muito para que o São Paulo ganhasse a partida e fosse para a final.

O jogo estava muito disputado, escutamos o barulho do forno anunciando que a torta estava pronta e na mesma hora saiu um gol para o São Paulo. Acabou o jogo, o São Paulo foi para a final, comemos a torta e comemoramos muito. Depois desse dia a torta de frango foi se tornando cada vez mais especial, pode ser apenas uma coincidência, mas preferimos acreditar que foi a torta a responsável pela vitória.

Em todos os jogos depois desse a torta de frango continuou dando sorte nos resultados e alegrando o dia de todos, dando a vitória para o São Paulo e matando nossa fome.



Sabor de memórias

Samuel Barboza Tsukagoshi Eleodoro

Receita por: Neide Alice

Chipa

- 1 Kg de manteiga
- 30 ovos
- 4 Kg de polvilho doce
- 2 queijos
- 1 colher de sopa de sal
- 2 colheres de concha de banha de porco
- 1 litro de leite morno
- 3 pacotes de erva doce
- 100 gramas de farinha de trigo

Modo de preparo

- Mexer a manteiga em um grande recipiente no fogo baixo, acrescentar e ir misturando uma unidade de ovo
- Adicionar a banha
- Acrescentar o queijo já ralado
- Adicionar o polvilho aos poucos
- adicionar o leite morno aos poucos
- Acrescentar 3 pacotes de erva doce
- Adicionar uma colher de sopa de sal
- Sovar a massa com o trigo até atingir o ponto desejado
- Assar no forno entre 180° e 220°, até atingir a consistência desejada

Era uma sexta-feira chuvosa e, como de costume, minha família estava mais um ano se reunindo para prepararmos uma receita que já era uma longa tradição nossa.

Estava tudo correndo bem, as coisas aconteciam conforme os anos anteriores. Enquanto preparávamos a massa de chipa, surgiu a seguinte pergunta “qual será a origem dessa nossa tradição?” Então, instigado pela história dessa receita, fui perguntar a minha vó, como havia surgido esse costume tão significativo para nós.

Ela contou que originalmente era mais comum o preparo dessa comida no dia a dia dela, e não era feita apenas uma vez ao ano. Ela seguiu contando como a receita era especial para ela, pois remetia fortemente à sua infância com seus familiares.

Um dia, quando bem jovem, ela teve de sair do Paraguai, para vir ao Brasil em busca de melhores condições de vida. Inicialmente ela se absteve em fazer a receita, pois ela tinha de trabalhar muito, e o preparo exigia muito esforço e tempo para ser feito. Mas, quando ela experimentava algumas chipas da região, afirmava que não se assemelhava nem um pouco com aquela que ela fazia. Essa situação a afligiu por um tempo, pois essa receita significava muito para ela, até que com o passar do ano ela foi tendo mais disponibilidade e, aos poucos, voltou a fazer as chipas com a ajuda da família que ela havia construído aqui.

Fiquei surpreso ao saber como havia surgido essa receita de família, e ao mesmo tempo fico muito feliz por ela ter seguido adiante com essa tradição tão memorável e preciosa para que ela possa ter chegado até mim com sabor de memórias.



Ida ao Shopping

Pedro Simon Pinto

Receita por: Daniela Teresinha Simon Pinto

Risoto de frutos do mar

Ingredientes:

- 1 xícara de arroz arbório
- 300 g de frutos do mar (camarão, lula, etc.)
- Meia cebola picada
- 1 taça de vinho branco
- 1 l de caldo de legume
- 2 colheres de sopa de manteiga
- queijo parmesão a gosto
- Sal, pimenta e salsinha

Modo de preparo:

- Refogue a cebola na manteiga, adicionar o arroz e o vinho.
- Vá acrescentando o caldo aos poucos, sempre mexendo.
- Quando o arroz estiver quase no ponto, adicione os frutos do mar e cozinhe por mais 5-8 minutos.
- Finalizar com manteiga, parmesão e salsinha.

Há alguns, eu e a minha família viajamos para Florianópolis, ficamos muito tempo lá, aproveitamos muito. No último dia de viagem, nos arrumamos e andamos bastante de carro até um shopping.

Quando estávamos perto de chegar no shopping, nosso carro quebrou. Paramos aleatoriamente ao lado de um restaurante de frutos do mar. Meu pai ficou muito tempo vendo motor do carro e não conseguiu descobrir o problema. Como já era tarde e estávamos a pé, resolvemos comer por perto esse restaurante foi a opção mais cômoda.

Até aquele dia, eu nunca tinha experimentado comida marinha. Pensava que tinha um gosto levemente ruim, por conta de ser literalmente do mar. Nunca gostei nem de peixe, sempre recusei comer quando tinha oportunidade.

Ao chegarmos ao restaurante, fui ao banheiro e quando retornei meus pais haviam escolhido o prato, como eu estava com muita fome, não tive opção além de comer. Vi aquilo na minha frente, me recusei a comer de início e até pensei em pedir batata frita. Mas experimentei os camarões, as lulas e os mexilhões e por fim o risoto. Foi o melhor sabor do mundo, seu sabor suave, ligeiramente adocicado e salgado, com uma textura firme e um pouco crocante. É um sabor intenso.

Lembro que, antes de o pedido ficar pronto, eu estava com medo de ser alérgico, já que nunca tinha experimentado frutos do mar. Eu não tenho nenhuma alergia, porém como era novo para mim, estava nervoso. Quando senti todos aqueles sabores juntos, esqueci completamente do receio da alergia. Nesse meio tempo me pai foi procurar um mecânico local.

Ao final da noite, ocorreu tudo bem, mas acabamos não indo ao shopping. Meu pai encontrou o mecânico e consertou o carro, tive uma experiência nova com alimentos, conheci novas culturas e, sentado em um tapete na areia da praia, assisti à várias apresentações acrobáticas de bolivianos de 20 anos de idade. Foi um dos melhores dias da minha vida. Toda vez que viajamos peço para meus pais comprarem frutos do mar. Me sinto muito bem comendo isso e agora posso dizer que risoto de frutos do mar é minha comida oficial de viagem.



Churrasco de família

Luisa de Oliveira Mascarenhas
Receita por: Fábio Mascarenhas Dutra

Churrasco do papai

O primeiro passo para o churrasco do papai é a escolha da carne.

Picanha, Alcatra e Contrafile' são feitos cortes de dois dedos, salgados com sal grosso, usar espetos e levar ao fogo alto.

O cupim manteado, sempre salgado e temperado na mostarda, espetos e levar ao fogo médio.

Axinha de frango deve ser temperada com sal fino, mostarda e orégano, espetar folhas na mesma direcção e levar ao fogo médio.

O pão de alho já vem pronto para assar, fogo médio, mas cuidado para não queimar.

A linguiça deve ser assada em quella para não furar com espetos e perder toda a água e o queijo.

Servir com mandioca, farofa, molho de alho e molho de pimenta.

Era um domingo ensolarado, perfeito para a comemoração do meu aniversário com um churrasco em família. O aroma da carne grelhada misturava-se com risadas e conversas animadas criando uma atmosfera acolhedora.

Em casa, ajudei meu pai, o mestre da churrasqueira. Ele sempre dizia que um bom churrasco começa com paciência e amor. Enquanto a carne assava, as crianças corriam, as mulheres preparavam saladas e farofas, compartilhando receitas que passavam de geração em geração.

Com o churrasco pronto, sentamos à mesa. A carne suculenta, junto vinha a mandioca e o pão de alho quentinho, era um banquete. Os brindes começavam com um “salud y plata” que sempre que meu pai fala é uma risada diferente.

Aquele dia não foi somente um churrasco, mas sim uma lembrança inesquecível, marcada pelo sabor, pelas risadas e pelo calor de estarmos juntos.

O churrasco foi o elo que uniu todos ali. Entre uma mordida e outra, histórias foram compartilhadas, abraços trocados e sorrisos multiplicados. Foi ele que deu o tom de celebração e tornou aquele aniversário ainda mais especial, transformando simples momentos em memórias eternas, partilhadas com quem eu amo. E com a certeza de que sempre haverá um lugar na mesa para todos nós.



Memórias de cenouras

Maria Eduarda Freitas Sarat
Receita por: Cláudia Silveira Sanguina

Bolo de Cenoura da Vovó

Ingredientes:

- 3 xíc. de chá de cenoura picada;
- 4 ovos;
- 3 xíc. de chá de açúcar;
- 2 xíc. de chá de farinha de trigo;
- 1 colher de chá de óleo;
- 1/2 colher de café de fermento em pó.

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 cx. creme de leite;
- 1 colher de manteiga;
- 3 colheres cheias de chocolate em pó.

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador as cenouras, ovos e óleo até ficar homogêneo.

Misturar em uma tigela o açúcar, farinha e fermento junto com a massa batida no liquidificador.

Unte uma forma e despeje a massa e leve ao forno por 30 a 40 minutos.

Cobertura:

Em uma panela misturar o leite condensado, creme de leite, manteiga e chocolate. Cozinhar até engrossar.

Eu e minhas irmãs sempre pensamos que a cozinha da minha avó era um lugar mágico, de onde saía muitas coisas gostosas. O bolo de cenoura, com certeza, era o preferido de todo mundo, e a família inteira amava quando ela fazia. A receita foi passada de geração em geração, e minha vó sempre diz que o segredo é o carinho que ela coloca.

Desde pequena, eu ficava muito com minha vó e sempre gostei de ajudar, tanto no bolo, quanto em outras receitas. Meu trabalho sempre foi ralar a cenoura e mexer a massa, enquanto ela contava umas histórias malucas da vida dela. A massa laranja ia tomando forma com o açúcar, os ovos e o óleo. Quando o bolo estava assando, a gente sentava no quintal pra tomar um chá de mate leão bem quentinho. Minha avó ficava horas falando sobre a mãe dela, e como foi ela quem ensinou a fazer o bolo. Naquela época, minha bisá plantava cenouras no quintal e por isso adorava criar receitas com cenoura e esse bolo era o seu preferido.

A massa ficava pronta depois de uns 30 minutos no forno, minha avó tirava o bolo da forma com todo cuidado, e a família já começava a chegar. A cobertura de chocolate era, sem dúvida, minha parte favorita. A vó fazia no fogão, mexendo com calma até ela ficar bem brilhante, grossa e cheirosa. Quando ela jogava por cima do bolo quente, a calda escorria devagar pelas laterais, e eu ficava ali do lado, com uma colher na mão, só esperando ela deixar eu raspar o restinho da panela. Às vezes ela até deixava um pouquinho a mais só pra mim.

Minha mãe chegava do trabalho, minhas irmãs também, depois vinham os tios e as tias. Quando o bolo já estava mais frio, vovó colocava sobre a mesa, junto com uns docinhos e o chá que ela sempre fazia pra acompanhar. Todo mundo se reunia ali, conversando, rindo e se servindo. A receita é muito amada por todos e o mais gostoso é isso: o momento que a gente vive junto, as risadas, as memórias que criamos e todo o processo que acontece até chegar nessa hora. A história que minha vó carrega e o amor que ela coloca, lembrando da mãe dela, mostram o quanto essa receita é importante. Não é só um bolo, é um pedacinho da nossa família.



A sobremesa de Natal

Murilo Ribeiro dos Santos

Receita por: Gislaine Ribeiro dos Santos

CHESCAKE de FOLHADA

Ingredientes

PARA MASSA:

- 160g de BISCOITO MAIZENA MOIDO
- 70g de MANTEIGA DE ABEIHA
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE CANELA.

PARA O RECHEIO.

- 690g de Cream Cheese
- 160g de Açúcar Refinado
- 1 COLHER DE SODA de Essência de BAUNILHA
- 1 COLHER de sopa de suco de LIMÃO
- 3 Ovos.

PARA a CALDA

- 500g de gelado de azeitona, com 40g de cream cheese.
- 50g de Açúcar
- 1 limão espremido

MODO de Preparo

- ① MISTURA o BISCOITO com a MANTEIGA, de uma forma.
- ② FORRE com essa MASSA NO FUNDO de uma forma. assa.
- ③ TRITURA o Cream Cheese com o açúcar refinado e a essência de BAUNILHA; o suco de LIMÃO e 3 Ovos.
- ④ Enche a MASSA NA FORMA do BISCOITO.
- ⑤ Leve ao forno 160°C, por 20 minutos.
- ⑥ de azeitona e gelado e coloque no topo.

Um dia antes do Natal, minha mãe teria que fazer uma sobremesa para ser partilhada na ceia da família, por isso ela decidiu fazer a sua famosa cheesecake de goiabada. Essa sobremesa se tornou um sucesso familiar e todos sempre esperam que ela marque presença nos nossos encontros. E mesmo que minha mãe faça grandes quantidades, nunca sobra nada.

Nessa ceia não foi diferente, acabou tudo muito rápido. Todos haviam comido, inclusive pessoas que nunca tinham experimentado na vida, provaram pela primeira vez fazendo com que nesse dia acabasse mais rápido ainda. E por sinal, os iniciantes no sabor da cheesecake da minha mãe gostaram muito. Foi uma chuva de elogios, e com certeza as próximas tortas teriam de ser maiores.

Naquele dia, tivemos uma surpresa de última hora, meu tio de outra cidade havia chegado para o espanto de todos, mas ficamos muito felizes com a sua vinda. Meu tio, que é o maior fã do cheesecake da minha mãe, logo que chegou foi direto para a mesa atrás da torta, mas não tinha mais nada, para sua tristeza. Minha mãe se comoveu com o drama que meu tio fez, e decidiu repetir a receita no outro dia. Os outros presentes aproveitaram para pedir também, e no fim das contas minha mãe teve que prometer que teria cheesecake para todos.

O que era para ser uma ceia com um final triste, terminou em um final feliz com todos se divertindo com sorriso no rosto. Inclusive meu tio, que chegou para animar a festa e garantir o segundo dia de ceia.



É pavê ou para comer?

João Henrique Granja da Silva Boigues
Receita por: Clélia Sueli Luna Granja Boigues

PAVÊ DE NATA

INGREDIENTE

1 pacote de
bolacha (3pts)
maizena

2 POTES DE NATA
FRIMESA

180g de barra
de
chocolate MEIO AMARGO

2 CREME DE LEITE

1 Leite condensado

Modo de preparo

Molha a Bolacha no leite

MISTURA LEITEC. NA NATA

E MISTURETUDO e coloque

Na geladeira.

Estava no meu quarto estudando para prova de sociologia, escutei um barulho alto e contínuo que estava me atrapalhando e acabava tirando um pouco da minha atenção.

Resolvo ir para cozinha ver o que minha mãe estava fazendo. Ela estava com bastante ingredientes na estante, porém, estava faltando o leite condensado, o ingrediente mais importante da receita de um pavê.

Chamei meu pai para irmos ao mercado comprar o toque especial da receita. Ao chegar em casa com o leite condensado, minha mãe continuou fazendo o pavê.

Duas horas depois, tiramos o pavê da geladeira, minha mãe pediu para eu organizar a mesa para recebermos minha família. Juntamos todos os presentes, fizemos uma oração antes de jantar uma macarronada deliciosa, e por fim chegou a hora da tão esperada sobremesa, o pavê. Meus tios e meu pai não se seguravam e toda hora soltavam a piada do pavê: "é pavê ou pra comer?" ou "não é pra comer só para ver".

Eu gosto muito de momentos como esse, pois são simples, mas têm seu valor e ficam marcados na minha memória. Toda vez que minha mãe decide fazer pavê, já sei que, ao juntar a nossa família, sempre vai ter alguém para fazer as mesmas piadas. Tanto elas, quanto o pavê, fazem parte das tradições da minha família. Mas o importante é que momentos assim dão a graça à nossa noite juntos.

Copyright © 2025 Encontrografia Editora.

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução parcial ou total
desta obra sem a expressa autorização da editora.

Entre panelas e letras é um convite para degustar memórias. O livro reúne textos produzidos por estudantes da 2ª série do Ensino Médio da Escola Franciscana Imaculada Conceição, que, a partir de uma receita afetiva, registraram relatos que entrelaçam sabores, lembranças e sentimentos. As narrativas, diversas em forma e estilo, passeiam pela crônica, pelo memorialismo e são atravessadas pela ficção, revelando o potencial criativo de jovens que transformaram afeto em letras. As receitas que inspiraram os textos foram redigidas à mão por familiares dos autores, o que torna esta obra carregada de sensibilidade e encantamento. A cada página, o leitor encontrará histórias que emocionam, divertem e provocam saudade, costurando relações entre comida, memória e linguagem.



encontrografia

encontrografia.com
www.facebook.com/Encontrografia-Editora
www.instagram.com/encontrografiaeditora
www.twitter.com/encontrografia

