

# Na cozinha da Bete

Editora: Bete Duarte - Telefone: 51 3218-4381  
E-mail: gastronomia@zerohora.com.br - Diagramação: Juliana Borba



## Festa

Até domingo é possível aproveitar a Festa do Pinhão em São Francisco de Paula

## Bete papo

**L**i, um dia desses, que as mulheres e os homens têm percepções diferentes sobre comidas. Por isso, algumas revistas especializadas estão criando duplas de avaliações de restaurantes, e não mais deixando que apenas um crítico teça comentários sobre a qualidade da cozinha e do serviço. Os defensores da teoria alegam que as mulheres são delicadas na percepção de aromas e sabores, o que faz com que elas detectem detalhes em um prato, seja para o mal ou para o bem. Os homens, por sua vez, são mais exigentes com o serviço e têm menos compaixão de garçons ou até mesmo dos chefs quando suas atuações deixam a desejar.

A decisão de escalar um casal para avaliar restaurantes é interessante, mas não é o que mais me chama atenção. O que me deixou pensando, a partir dessa teoria, é que, se existem realmente essas diferenças, proprietários de restaurantes e chefs de cozinha têm um problema: como agradar a públicos tão diferentes em uma mesma proposta? É claro que cardápios e serviços podem ser resultado de uma média, mas talvez merecesse uma pesquisa a escolha de acordo com o gênero. Explico: seria importante saber o que, no cardápio, mais agrada a homens e a mulheres. Os dados poderiam indicar, de acordo com a definição do público do restaurante, quais os pratos e o serviço mais indicados. Resta ainda a decoração, que, para os homens costuma passar despercebida, mas, para as mulheres, podem ser fator de decisão na hora da escolha do local.

## Churrasco feminino

Já foi o tempo em que churrasco era tarefa masculina. Na próxima segunda-feira, a Confraria Blue Ville (Cristóvão Colombo, 3.309) oferece um curso, com Mauro Camargo, da Cia do Churrasco, especialmente para as mulheres. Além de ensinar sobre cortes de carne, temperos e como fazer o fogo, será possível degustar as delícias preparadas, acompanhadas de salada de feijão branco à moda tropical. A aula-degustação será às 19h30min e custa R\$ 60. Informações pelo fone: 51 3326-7000.



FOTOS NAURO JÚNIOR

É hora de se render à gula e aproveitar a **FENADOCE**, em Pelotas. A feira, que oferece as tradicionais delícias da doceria portuguesa, vai até o próximo dia 21 e é realizada no Centro de Eventos, no trevo que dá acesso à cidade. Entre os doces mais vendidos estão o quindim, o camafeu e o bombom de morango.



## Cardápio de Monet

Jantando com Monet é o tema do jantar que a Escola Espaço Idiomas (fone: 51 3332-2317) realiza no próximo dia 15, às 19h. Além de um dos principais inovadores do Impressionismo, Monet era um gourmet reconhecido, e é a partir de suas receitas que será preparado o cardápio. O jantar é parte das atividades do curso Os Impressionistas e seu Novo Olhar Pictórico.



BANCO DE DADOS

## Cerveja com sal

Os apreciadores das bebidas mexicanas conhecem bem a *michelada*, combinação de sal e limão que acompanha a tequila. Agora, no Rio de Janeiro, a moda é uma versão mais moderna: a *michelada* servida com cerveja. O ritual é diferente do da tequila: o suco de limão é espremido no copo com a cerveja e gelo, e a borda do copo é coberta pelo sal. Tem versões ainda mais complexas, com suco de limão, tabasco, shoyu e molho inglês.



## Café individual

É moderníssima a máquina de café manual para quem não pode ficar sem um expresso. Portátil, a francesa Handpresso Wild cabe na bolsa ou na pasta e precisa apenas de água quente e um sachê com café, que deverá ser vendido em lojas especializadas e grandes supermercados. Na hora, é só fazer uma pequena pressão, e o expresso está pronto. A máquina importada custa, no centro do país, cerca de R\$ 500.



## Prato light

### BOLO DE MILHO

3/4 xícara de água fervente

1 xícara de leite em pó

desnatado

1 colher (chá) de margarina light

1 colher (sopa) de multi-adoçante

**Bolo**

1 receita de leite condensado diet

5 espigas de milho

5 ovos

4 colheres (sopa) margarina light

2 colheres (sopa) adoçante de forno e fogão

1 colher (sopa) de fermento em pó

1. Para fazer o leite condensado diet, bata no liquidificador a água fervente, o leite desnatado, a margarina e o multi-adoçante por 5min.

2. Corte os grãos do milho e bata com o leite condensado.

3. Junte os ovos, a margarina, o fermento, o adoçante e bata por aproximadamente 1min.

4. Coloque em uma forma de pudim grande untada com margarina light e polvilhada farinha de trigo.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido, a 180 graus, por 45min.

## Cozinha asiática



O chef Rafael Jacobi acaba de criar um novo cardápio para o seu Wok (Rua Carlos Von Koseritz, 1.604), resultado da viagem de atualização que fez à Tailândia e dos estudos na escola Blue Elephant. Entre as delícias preparadas pelo chef estão a sopa picante de leite de coco com camarões e aspargos frescos, a massa de arroz salteada com camarões e coberta com farofa de castanhas e molho de pimenta doce e filé de peixe cozido no vapor ao molho de limão. O chef revela também, no novo cardápio, as habilidades como fotógrafo. Reservas pelo fone: 51 3023-7120.

Data Publicação : 12/06/2009

Caderno :Gastronomia

Contracapa