

Mãos finas, gente jovem e os homens (finalmente) colocam a mão na massa

O panorama das cozinhas que sempre teve como cenário as nossas avós, tias e as suas cozinheiras, mudou muito com a entrada no Brasil, a partir de 1995, de jovens de classe média e alta, diplomados e cheios de entusiasmo.

São jovens bem nascidos, que facilmente teriam acesso a qualquer universidade do país, e escolheram a culinária. Devidamente diplomados, estão a ocupar o lugar que tradicionalmente era de profissionais práticos, sem qualquer estudo técnico.

Esse interesse veio, muito provavelmente, pela aura e charme que envolve os *chefs de cuisine* e depois, é claro, pelos resultados propiciados por essa atraente profissão.

Todo o início ocorreu na França, onde atualmente 90% dos profissionais de cozinha são diplomados, e isso não ocorre só por contingências do mercado, mas sim, por exigência legal. Todos precisam ter licença para abrir um restaurante, devem ter *chefs* formados e os ajudantes, no mínimo, com curso técnico de culinária básica.

No Brasil, a primeira turma de *chefs* nasceu há apenas doze anos, tendo sido formada pelo SENAC no Hotel-Escola em Águas de São Pedro (SP). Antes desse curso de *chefs*, o mesmo SENAC só oferecia curso de cozinheiro básico (o que não era nada atraente aos jovens).

Depois disso, em 1999, inaugurou-se em São Paulo a Escola Laurent, do Chef Laurent Suaudeau, e um curso em Brasília sob orientação da Escola Francesa Cordon Bleu.

No ranking das melhores escolas francesas de culinária estão a *École de Arts Culinaires et de Hôtellerie*, presidida por Paul Bocuse, a *École Lenôtre de Pâtisserie* e a *Cordon Bleu*.

O fato é que ser *chef* (aprendiz ou profissional) entrou na moda. Outro fato é que os homens resolveram entrar nessa moda. A quantidade de homens nos cursos vem aumentando bastante. Há 3 anos, num curso de Natal que participei na escola *Atelier Gourmand* em São Paulo, éramos 8 mulheres e 11 homens.

Esse interesse pela culinária ocorreu na França na década de 70. A crescente

exposição na mídia dos *chefs* valorizou a profissão e despertou a cobiça dos mais jovens.

Aqui nos Estados Unidos, qualquer *chef* europeu que chegasse na década de 80 era imediatamente contratado pelos melhores hotéis e restaurantes, e isso fez com que os americanos criassem escolas e cursos para investir na formação de seus próprios profissionais.

Enfim, há muito mais coisas entre fogões e panelas do que supõe nossa vã gastronomia!

No meu último aniversário, recebi da Renata, minha filha querida que mora em São Paulo, um livro de gastronomia de um renomado *chef* inglês muito jovem, o celebrado *Jamie Oliver*.

O livro *Jamie Oliver, O Chef sem mistérios* fascina pela simplicidade. Tanto que o *Daily Telegraph Books of the Year* trouxe na sua avaliação inúmeros elogios a ele, que "*Oliver faz tudo parecer mais fácil do que uma torrada com feijões*".

Realmente, esse jovem gênio da culinária começou aos 8 anos lavando louça na cozinha em que seu pai era o *Chef*. Trabalhou com muitos dos maiores *Chefs*

de vários países e, atualmente, escreve semanalmente para a revista *The Times*, e é também editor de culinária da *Marie Claire*. Tem vários livros editados, sendo os mais vendidos: *Jamie's Little Book of Big Treats*; *Jamie's Italy*; *Happy Days with the Naked Chef*.

Desta vez minha receita são os risotos. Todas receitas do *Jamie*.

O risoto mais comum dos grandes *chefs* se chama "risoto à milaneza" e leva açafrão em pistilos (pequenas florzinhas que vêm do açafrão).

Ele deve ser adicionado ao caldo no início e dará uma cor dourada ao risoto.



Risotos

Receita básica:

1 litro de caldo (galinha, peixe ou legumes)
1 colher de sopa de óleo de oliva
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho
400 gramas de arroz para risoto (arbório)
100 ml de vinho branco
70 gr de manteiga
100 gr de parmesão
100 gr de creme-de-leite fresco

Esquente o caldo. Aqueça o óleo, frite o alho e as cebolas e ponha uma pitada de sal. Junte o arroz, aumente o fogo e continue mexendo. Depois de 2 à 3 minutos, diminua o fogo e adicione o vinho. Sempre sem parar de mexer. Comece a adicionar o caldo já quente aos poucos. Abaixo o fogo. Vá colocando conchas do caldo aos poucos sempre mexendo. No final, quando o arroz estiver quase cozido, acrescente a manteiga, o parmesão, e o creme-de-leite. Misture delicadamente e retire do fogo.

Todo risoto pode ser feito simples ou acrescentando ingredientes que o valorizam.

Crie seu próprio risoto. Aqui vão algumas sugestões que deverão ser adicionadas na última etapa, antes da manteiga, parmesão e o creme-de-leite.

- Risoto de cogumelos passados na manteiga e adicionados na última etapa.
- Risoto de bacon e alho frito e posto para escorrer no papel toalha.
- Risoto de aspargos frescos cozidos e passados na manteiga.
- Risoto de tomates secos (veja a receita no segundo número do *Nossa Gente*). Nesse caso de utilizar os tomates secos, não use muito sal no preparo, pois os tomates são bem temperados.
- Frutos do mar, ou somente camarões. Enfim, crie, divirta-se.

Frutas Assadas (também receitas do Jamie)

Ótimas sobremesas que agradam a todos. Compre ameixas, damascos, nectarinas, pêssegos, peras, cerejas, figos, morangos frescos e de boa qualidade. Lave e corte as frutas ao meio e, se preferir, retire o caroço. Coloque-as numa forma, de preferência de vidro, e polvilhe com açúcar. Coloque no forno numa temperatura alta (450°). Devem ficar macias em 20 à 30 minutos. Sirva com sorvete ou iogurte. Outra maneira de servir frutas é assando-as com farofa.

Fruit Crumble (farofa doce)

Porção para 6 pessoas.

220 gr de farinha de trigo
120 gr de manteiga
90 gr de açúcar
Pitada de sal.

Para cada 500 gr de frutas utilize 3 colheres de açúcar. Coloque todos os ingredientes da farofa num processador e triture até ficar parecendo migalhas de pão.

Também pode fazer isso na batedeira ou à mão. Apenas esfregue a mistura entre as mãos. Ponha as frutas numa travessa rasa que possa ir ao forno e polvilhe primeiro o açúcar. Espalhe a farofa, sacuda um pouco, asse no forno à 250° por cerca de ½ hora ou até que a superfície fique uniformemente dourada.



Maiores informações mande um email para claide@nossagente.net - Tel.: 407 276 2277

Por hoje e só. Quero agradecer as pessoas que me ligaram sobre a última matéria da comida árabe. Vou enviar as receitas solicitadas por e-mail. Um abraço a todos. Até a próxima.