

MINÍOS

XIX 2008
Julho 16
Gratuito



Jo som, da
liberdade

Impotência sexual: esqueça a vergonha e procure ajuda

Cozinheiros sem fronteiras

Vamos pensar? *Machismo estrutural, mulheres e o feminino*

Cozinheiros sem fronteiras

Reuniu convidados e foi beneficente para o fundo de Gastronomia do IELAR. Jantar integrou o Gourmet Winter Days.



O jantar "Gourmet Winter Days", realizado pelo IELAR, reuniu chefs de cozinha de diversas nacionalidades para apoiar o Fundo de Gastronomia do IELAR. O evento foi realizado no Hotel Copacabana Palace, em São Paulo, e contou com a presença de chefs de cozinha de diversas nacionalidades. O jantar foi realizado em benefício do Fundo de Gastronomia do IELAR, que tem o objetivo de promover a gastronomia e a culinária em todo o mundo. O jantar foi realizado no Hotel Copacabana Palace, em São Paulo, e contou com a presença de chefs de cozinha de diversas nacionalidades. O jantar foi realizado em benefício do Fundo de Gastronomia do IELAR, que tem o objetivo de promover a gastronomia e a culinária em todo o mundo.

GASTRONOMIA INTERNACIONAL Na ocasião, foram servidos pratos criados e executados por chefs de cozinha internacional. Uma experiência gastronômica que faz parte do projeto "Cozinheiros sem fronteiras", criado há dez anos e que tem a finalidade de colaborar em causas humanitárias. O jantar assinado pelo chef chileno Oscar Viquez e pelo chef com certificação internacional Carmen Quinteros, Ana Maria Tomazini, Paulo Fabião, Celso dos Santos Silva e Rodrigo Bruno, contou com pratos típicos da culinária italiana e brasileira. Participando, o presidente do IELAR, Ricardo Passarelli, disse que não só os chefs como as cozinhas que movem e mantêm o setor. Hoje, há projetos ligados ao IELAR que atendem cerca de 17 mil pessoas por mês de idade, educação e assistência social. Para Amanda Oliveira, coordenadora de projetos, esse jantar foi a essência para a realização de mais um capítulo do projeto.

OS CHEFS PARA SÃO JOSÉ DO RIO PRETO

"O jantar foi muito bom", disse um dos chefs convidados. Oscar Viquez, chefe de cozinha do Hotel Copacabana Palace, em São Paulo, participou do jantar. Viquez é chef e diretor de Cozinha Expresso, formado em gastronomia no Chile com especialização na França, Espanha e Itália, trabalhou por seis anos no hotel 5 estrelas Regency Pacific, recebeu diversos prêmios como o melhor chef chileno do ano. Membro da Associação Chile e é um dos chefs mais respeitados do Chile devido à sua participação no programa de televisão "Top Chef" - um dos campeões de audiência no país. Chef certificado para a Revista Dominica, Viquez assinou uma bela cozinha neste jantar durante o Winter Days - "Texturas de Charqui", Confira.

Texturas de Charqui

700 gr Batata
400 gr Abóbora Sicilianas
100 gr Cenoura
300 gr Cebola
5 dentes Alho
300 gr Espinafre
Jus Preparado Vegetariano
200 gr Passatempo Verde
300 ml Passatempo Amarelo
2 kg Lombo de Vaca
150 gr Milho
100 gr Ervilha
40 gr Maionese
50 gr Queijo
150 gr Amêijoas Fritas
100 gr Paninho de Tijolo
100 gr Molho de
150 gr Bacon
100 ml Vinagre Branco

Preparação - Fritar a cebola, alho, bacon, passatempo cortados em pedacinhos, acrescentar a coqueira em pó, pimentão e cebola, agregar molho, batatas abóbora em pedacinhos, frito alho.

Cozinhar - Charqui, lavar e cortar em pedacinhos pequenos, cozinhar em água com sal, cozinhar em pedacinhos pequenos, cozinhar em água com sal, cozinhar em pedacinhos pequenos, cozinhar em água com sal.

Carne - Cortar os pedaços de 80 gr e cozinhar com sal, pimenta, cominho, sal, vinagre branco, espinafre picado e molho de ervas. Quantar em porções médias em recipientes individuais e servir com molho.

Molho - Lavar e cortar em pedacinhos pequenos de cebola em um recipiente.



CRÉME DE MILHO, BACON E QUEIJO NO PÃO ITALINO

Receita: Chef André Alvim, restaurante gastronômico, com
foco em cozinha, almoço e jantar de alta gastronomia, à
partir de ingredientes de alta qualidade. O restaurante é
localizado em Curitiba, no bairro de Curitiba, com uma
vista para o mar e o lago. O restaurante é conhecido por
sua culinária italiana, com pratos como o risotto de
milho e o bacon. O restaurante é conhecido por sua
culinária italiana, com pratos como o risotto de milho e
o bacon. O restaurante é conhecido por sua culinária
italiana, com pratos como o risotto de milho e o bacon.

Crème de milho, bacon e queijo no pão italiano

Crème 1 xícara de milho verde
1 xícara de leite integral
1 colher de manteiga
1 colher de farinha
1 colher de sal
1 colher de queijo parmesão
1 colher de bacon

Preparação Misture o milho com o leite e a manteiga em uma panela. Cozinhe em fogo médio por 15 minutos. Adicione o queijo e o bacon. Sirva quente.



Modo de preparo Corte o milho em cubos e cozinhe em água por 15 minutos. Escorra e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho. Adicione o milho e cozinhe por 5 minutos. Adicione o queijo e o bacon. Sirva quente.

Penne ao queijo flambado com Parma

1 xícara de penne
1 xícara de queijo
1 colher de manteiga
1 colher de sal
1 colher de bacon

Modo de preparo

Cozinhe a penne em água por 15 minutos. Escorra e reserve. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue o alho. Adicione a penne e cozinhe por 5 minutos. Adicione o queijo e o bacon. Sirva quente.



Receita: Chef André Alvim, restaurante gastronômico, com
foco em cozinha, almoço e jantar de alta gastronomia, à
partir de ingredientes de alta qualidade. O restaurante é
localizado em Curitiba, no bairro de Curitiba, com uma
vista para o mar e o lago. O restaurante é conhecido por
sua culinária italiana, com pratos como o risotto de
milho e o bacon. O restaurante é conhecido por sua
culinária italiana, com pratos como o risotto de milho e
o bacon. O restaurante é conhecido por sua culinária
italiana, com pratos como o risotto de milho e o bacon.

AS CORES E A DIVERSIDADE DA CULINÁRIA BRASILEIRA

Carmem Guzman, sommelier, bartender e chef de cozinha, natural de São Paulo, foi um dos destaques do Gourmet Winter Days. Sua receita de Risoto de Beterraba encantou os convidados do jantar Cozinheiros Sem Fronteiras. O sucesso foi tanto que ela repetiu a receita em uma das oficinas no Riopreto Shopping (confira a receita completa).

Valorizar os sabores do Brasil é um dos focos da gastronomia desta chef de cozinha, que já levou e divulgou a culinária brasileira para países como Finlândia, Polónia, entre outros da Europa. Diretora Internacional de Relações Públicas do Anjoala e Vice

Presidente da Cozinheiros sem Fronteiras Brasil, Carmen é Professora Universitária de Cursos de Pós Graduação em Gastronomia e Consultora Gastronômica de entidades patronais de gastronomia, hotelaria e turismo no Brasil.

Além de ser super versátil em diversas receitas, a Beterraba é uma raiz que traz diversos benefícios para a saúde como diminuição da pressão alta, fortalecimento do sistema imunológico, rica fonte de zinco, ferro e diversas vitaminas como C, B1 e B2. A união desta raiz com o risoto – um dos mais tradicionais pratos da culinária italiana – traz para esta receita sabores fortes, únicos e indescritíveis.

Risoto de beterraba

- 500 gr de arroz agulhinha
- 2 beterrabas médias
- 100 ml de óleo
- 50 gr de sal
- 50 ml de cachaça Wiba (branca)
- 250 gr de queijo parmesão ralado (fresco)
- 200 gr de manteiga sem sal

Salmão crocante

- 500 gr de salmão (sem pele)
- 3 unid de limão
- 50 gr de pimenta do reino moída
- 50 gr de pimenta rosa em grãos
- 250 gr de coco ralado (boa qualidade)

Modo de preparo Cozinhar as beterrabas descascadas em água, separar a água da beterraba e preparar um purê das mesmas. Reserve-as.

Refogar o arroz apenas com óleo e acrescentar a Cachaça Wiba, o purê e a água da beterraba alternadamente, aos poucos, até cozinhar o arroz, misturando sempre até ficar cremoso. Adicionar sal. Quando o arroz estiver cozido adicionar a manteiga e misturar bem, em seguida o queijo parmesão ralado mexendo sempre até ficar um arroz cremoso. Cortar o salmão em tiras e temperar o mesmo com sal, pimenta-do-reino e limão e empanar com coco ralado e fritar. Guarnecer o risoto com as tiras de salmão crocante. Servir decorado com pimenta rosa em grãos.

