

Lar doce lar



Geladas e boas

Carte D'Or Castanha, da Olá, €3,99

O QUE faz uma pessoa que só come gelados no Verão quando surge à venda o seu sabor preferido em pleno Outono chuvoso? Para a Carte D'Or, a resposta é simples: inventa uma receita com esse gelado para servir com chá.

O novo Carte D'Or Castanha, com pedaços, é ideal para quem gosta de saborear castanhas assadas na rua ou em casa com uma manta sobre as pernas, sentado no sofá.

Mas para quem treme de frio só de pensar numa taça de gelado quando estão 10° C lá fora, a Olá sugere uma receita de *profiteroles* recheados e *praliné* de amêndoa (ao lado), com o novo sabor.

O mesmo faz, por exemplo, para os gelados de chocolate, ao mostrar que é fácil transformar uma embalagem de Ferrer for Chocolate em *muffins* quentinhos.

Mais receitas doces em www.cartedor.com (em inglês).

Gelado à la carte

2,5 dl de creme culinário Vaqueiro; 2 col. de sopo de açúcar; *profiteroles* para rechear, 1 emb. de gelado de castanha. Para o *praliné*: 100 g de açúcar; água; 1 col. de sopo de Vaqueiro Líquido; 100 g de amêndoa picada

Preparação do *praliné*: numa frigideira, misturar o açúcar, a água em borrifos, a Vaqueiro e a amêndoa. Em lume brando, mexer até caramelize. Deitar o preparado sobre papel vegetal e deixar arrefecer.

Preparação da receita: bater o creme Vaqueiro com açúcar até espessar. Colocar dentro de um saco de pasteleiro e refrigerar. Abrir os *profiteroles* ao meio, rechear com gelado de castanha e dividi-los por taças de servir. Por fim, decorar com o creme passado pelo saco de pasteleiro e salpicar com o *praliné* picado.

ANÍBAL COUTINHO

NÉCTARES



Quinto tiro no 'P'

CONTINUO a série de tiros no 'P' da marca *Wines of Portugal*, que tarda em ser operacionalizada e que não gera consenso. O novo tiro é dado por quem ainda pensa que 'a galinha (estrangeira) da vizinha é melhor do que a minha'.

Peço ao leitor que me acompanhe nesta pequena história ficcionada: o sector do vinho em Espanha inclui a entidade *ViniEspania* cuja função se centra na promoção internacional do vinho espanhol. Com muito acerto, a sua direcção pensou que seria importante criar um evento mediático de selecção e prova dos melhores vinhos de Espanha num país fundamental para as exportações: a Venezuela. Foi criado o *Top 50 Vinhos de Espanha*. E para a selecção dos melhores, pensando na forte promoção e comunicação deste evento em todos os meios da Venezuela, a *ViniEspania* optou por contratar uma personalidade reconhecida e grande conhecedora dos seus vinhos. Suponha que a *Vini-Portugal*, quero dizer, a *ViniEspania* lhe pedia a sua opinião para a eleição de uma das seguintes alternativas:

a) Contratação de um dos mais destacados críticos de vinho nacionais, como Juan Pablo Martínez, Ruy Halcón, Alfonso ou Lopez, qualquer deles profundo conhecedor da produção espanhola, sem custos de deslocação para a selecção de vinhos, com natural comunicação na língua que ambos os países partilham, conhecido e lido pelos consumidores esclarecidos da Venezuela;

b) contratação de um reconhecido crítico (e residente) francês, Mr. Charles;

c) contratação de um crítico de vinhos (e residente) venezuelano, mais distanciado da produção espanhola mas com o maior nível de visibilidade no seu próprio país, ainda que não gere consensos por parte dos consumidores venezuelanos.

A *ViniEspania* optou por contratar duas das três alternativas, dada a forte aposta estratégica na ampliação do consumo dos seus vinhos no Brasil, perdão, na Venezuela, país unido por laços históricos. A escolha recaiu no crítico francês e no crítico venezuelano, em detrimento dos jornalistas de vinho portugueses, digo, espanhóis. A razão da escolha de uma personalidade inglesa, quero dizer, francesa, que não fala castelhano, para fazer a defesa dos vinhos de Espanha num país de língua castelhana, foi justificada e aceite (?) pela produção nacional, por se tratar de um amigo dos vinhos de Espanha (sobretudo da parte da manhã, porque de tarde prefere os vinhos do Uruguai ou de quem lhe pague mais, visto tratar-se, como qualquer crítico de vinhos, de um profissional competente).

Por incrível que pareça, qualquer semelhança entre esta ficção e a realidade portuguesa, é verdadeira.

anibal.coutinho@sol.pt

Provados & Aprovados

	Palácio da Escalhão (2007)	Regional Península de Setúbal	25-30	
	Carmim, Alicante Bouschet (2008)	Regional Alentejo	5-10	
	Boas Vinhas (2008)	Dão DOC	2-5	
	Quatro Caminhos (2009)	Alentejo (Vidigueira) DOC	2-5	

Cerâmica à mesa

Centro de mesa Pearl Crimson, da Costa Nova, €77,20

AS LOIÇAS da marca Costa Nova são inspiradas na região com o mesmo nome, no estilo de vida mediterrânico e no gosto por refeições saudáveis, partilhadas em família e com os amigos.

No caso do centro de mesa na imagem, da colecção Pearl Crimson, o seu desenho tem muito a ver com as cerâmicas feitas nos sécs.

XVIII e XIX. E, tal como todas as peças da marca, é fabricado com grês fino.

A Costa Nova tem dezenas de colecções disponíveis, em vários tons, com peças como marcadores, tigelas, pratos de bolo, fruteiras, para servir todo o tipo de receitas.

Mais informações pelo tel. 234 790 008 ou em www.costa-nova.com.pt.



Chá das flores

Caixa de seis flores de chá, Heart of Love, desde €14; conjunto de bule e aquecedor, desde €40. Todos da Teapony

EM VEZ de florescerem num vaso, os bolbos de chá 'nascerem' dentro de bules, em água bem quente. Da Teapony, existem de várias cores e feitios, sempre com um traço comum - parecem flores verdadeiras, embrulhadas em folhas de chá. No caso do bolbo da imagem, trata-se de um botão de rosa e flor de lírio envoltos em chá branco, com sabor pican-

te e a citrinos. No final, o gosto que fica na boca é intenso e floral - sabe a rosas doces.

A marca norte-americana tem opções à base de jasmim, camélia, coco e cravo vermelho. E dispõe de bules, aquecedores e ainda de chá em saquetas.

Mais informações pelo tel. 965 463 618 ou pelo e-mail five-circleslx@gmail.com.

