

AIRTON CORRÊA SCHUCH

HISTÓRIAS DO VELHO

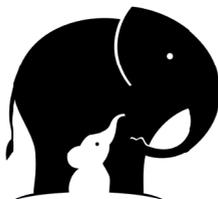
Uma aventura gastronômica



AIRTON CORRÊA SCHUCH

HISTÓRIAS DO VELHO

UMA AVENTURA GASTRONÔMICA



LEGADO

HISTÓRIAS DE VIDA

Autor: Airton Corrêa Schuch

Capa, edição, revisão e diagramação: Legado Histórias de Vida

Ano: 2022

Editora: Legado Histórias de Vida

Caxias do Sul, RS

1ª edição

www.historiasdevida.com.br

Início

Hoje, 19 de janeiro de 2007, dei início a terceira etapa de meu ciclo de vida.

Árvores já plantei, filhos já os tive. Frederico, Érico, Alice, Gustavo.

Falta o livro. Aquela sensação que teria de ser hoje e agora. Comparo-me com a noite que está terminando e espero o sol que vai nascer teclando minhas histórias.

Escrevo pela insistência de meus filhos, que desejo que sejam felizes. Pois nas leituras que passaram pelos meus olhos, marcou a frase do Dalai Lama.

“O que todos querem é ser feliz e não sofrer”.

Desejo que a Graça tenha tempo e disposição para ler alguns capítulos, quando os netos deixarem. Ou quando eles pedirem. Afinal nem todos podem ter uma vida com Graça.

Sem ela a minha vida realmente não teria este encantamento.

Nem o Érico, nem a Alice, nem o Gustavo.

Um beijo na irmã querida, Doroti e, por extensão, a família formada pelos seus amores.

Meus pais, Hélio e Odete, que ainda me acompanham em todos os momentos, vão igualmente estar presente

em cada linha, pois foram eles que me proporcionaram esta existência, vivência, experiência e as demais palavras que complementam a idade.

Uma recordação suave da Lucila, na vida, nas experiências comuns e na presença do filho mais velho, Frederico.

Gosto dos ditos populares, resumo da vivência em comunidade.

“O Diabo mais sabe por ser velho que por ser Diabo”.

E quando se começa a ser chamado de “velho”, promovido do posto de “tio”, na carreira ascendente de “cara”, passando pelo “tchê” constante de minha nacionalidade, sente-se o reconhecimento de tudo que se viveu e vive, com o gosto de ter tentado e, pouco a pouco, afinando a receita, adaptando os ingredientes, buscando satisfazer paladares e sentidos, chegar à aprovação, pois...

“Afobado come cru”.

Venha comigo, tenha uma boa leitura e coloque a “mão na massa”!

Um abraço do Velho!

19 de janeiro de 2007

O Método

Minhas lembranças, que estou colocando neste livro, não estão em ordem cronológica. Isto porque, mais do que a recordação dos fatos, o que desejo é uma expressão de sentimentos.

Confesso que a inspiração veio com o livro “Nem só de caviar vive o homem” (Johannes Mario Simmel). Thomas Lieven, de pacato banqueiro alemão em Londres, de repente, vê-se transformado em agente secreto durante a Segunda Guerra Mundial - e suas aventuras, ora a favor dos alemães, ora dos franceses e até dos americanos, - são contadas a partir das refeições que ele preparou e serviu e que, de alguma forma, foram marcantes em sua trajetória.

Entretanto, devo confessar que as “receitas”, mais do que orientação gastronômica, são recordações relacionadas com os lugares que ficaram de um modo pessoal, na minha relação familiar e profissional. Algumas nem receitas são, mas apenas expressão de algumas dificuldades enfrentadas (bolachas com manteiga- em Roboré) ou algum momento marcante ou pitoresco (sopa de batatas – em Puno). Com o risco de alguma repetição, do cardápio, mas não de local.

E cheguei à estrutura do livro.

Resolvi criar um pequeno quebra-cabeça, com as histórias iniciando e tendo sequência, não por data, não por história, mas por ordem alfabética de locais.

Por exemplo, a visita que realizei à Nova Zelândia se resumiu em uma semana e dois locais – Auckland (registro na letra A) e Rotorua (registro na letra R). Com diferentes percepções, com diferentes cardápios, mas integradas na minha admiração pelo país e alegria de ter tido esta oportunidade.

São fases de minha vida.

Os nomes das pessoas ou seus apelidos, quando citados, correspondem igualmente a minha relação com elas, e para aqueles que desejarem maiores esclarecimentos, existe um “glossário” dos mesmos e como estas pessoas se relacionaram comigo.

Não vou fazer descrições turísticas, nem uma coleção de fotos, visto que qualquer pessoa, consultando o Prof. Google, terá respostas mais completas e atualizadas, por exemplo, das minhas viagens à China.

Mas o Prof. Google talvez não tenha conhecimento suficiente para colher, limpar, moer goiabas e obter, em tacho de cobre, com a participação da família e amigos da Lomba Grande, uma verdadeira goiabada cascão.

Então, mãos ao livro. Ou, mãos na massa.

Ou ambos?

Personagens

Seguem os personagens das minhas histórias.

Igualmente em ordem alfabética. E, quando possível, alguma informação complementar às histórias.

Antônio = a todos os conhecidos amigos portugueses ocasionais.

Antônio Pedro = António Pedro Costa = Colégio de Aplicação – CCFF

Appel = Carlos Jorge Appel = CCFF = Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia

Bianchi = Sérgio Bianchi Zambonato = Escola Preparatória de Porto Alegre = EPPA

Cândido = Cândido Marques Lima = meu sogro

Cavalcante = Luiz Cavalcante = Escola Preparatória de Porto Alegre = EPPA

Cláudio = Cláudio Casaccia = Colégio de Aplicação - CCFF

Couto = Pedro Pereira Couto = Aços Finos Piratini = AFP

Diego = Diego Quevedo = meu sobrinho

Francisco = Francisco Meirelles = estudante/carona entre Lisboa e Hamburgo

Goida = Flavio Cardoso Goidanich = CCFF = Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia.

Graça = Lindemir das Graças Lima = atual esposa

Guimarães = José Roberto Guimarães = administrador de empresas

Hélio = Hélio Germano Schuch = meu pai

Jair = Jair Albo Marques = colega de Engenharia

Jerônimo = Jerônimo Lima = consultor/companheiro
do CTG Coxilhas da Chinoca

João = João Goidanich = pai do Flavio Goidanich

João Henrique = João Henrique Thorell = meu primo

Joni = Joni Richter = engenheiro AT da Embraco =
Empresa Brasileira de Compressores

Lindner = Fery Lindner = trader da Embraco = Empresa
Brasileira de Compressores

Lucila = Lucila Maria Feyh – 1ª esposa

Luis Carlos = Luis Carlos Juchem = CCFF = Coral de
Câmara da Faculdade de Filosofia

Madeleine = Madeleine Ruffier Gleich = CCFF = Coral
de Câmara da Faculdade de Filosofia

Malu = Maria de Lourdes = minha cunhada

Marlene = Marlene Hoffmann = CCFF = Coral de Câmara
da Faculdade de Filosofia

Mendelski = Rogério Mendelski = jornalista

Merion = Merion Campos = CCFF = Coral de Câmara da
Faculdade de Filosofia

Nilda = Onilda Sezerino = minha sogra

Odete = Odete Corrêa Schuch = minha mãe

Paulo = Paulo Macarini = engenheiro AT da Embraco =
Empresa Brasileira de Compressores

Pfeifer = Henrique Carlos Pfeifer = Aços Finos Piratini =
AFP

Políbio = Políbio Braga = jornalista

Quevedo = Alberto José do Canto Quevedo = Escola Preparatória de Porto Alegre = EPPA = meu cunhado

Rudi = Rudi Gert Wollmann = Aços Finos Piratini = AFP

Saliba =lunes Saliba = engenheiro AT da Embraco = Empresa Brasileira de Compressores

Scherer = Sérgio Wilibaldo Garcia Scherer = Aços Finos Piratini = AFP

Sommer = Helmut Sommer = Diretor da Embraco =

Vera (Alemoa) = Vera Muller = Colégio de Aplicação – CCFF

Vô Emílio Schuch= meu avô paterno

Vó Ilma = Ilma Dietrich – minha avó paterna

Vó Li = Sueli Brack = minha avó materna

Vô Rubem = Rubem Corrêa = meu avô materno

As histórias

19. Aachen – ALEMANHA = pimentão recheado
25. Amsterdam – HOLANDA = torta de maçã
29. Atenas – GRÉCIA = gyros de carneiro
33. Auckland – NOVA ZELÂNDIA = chuleta de carneiro com geleia de hortelã
37. Austin – EUA = prime rib
41. Bagé – BRASIL = filé de peixe com vinagrete
45. Baltimore – EUA = festa congelada
49. Bangkok – TAILÂNDIA = arroz frito com legumes e frango
53. Barcelona – ESPANHA = tapas
59. Bariloche – ARGENTINA = café colonial
63. Barra Velha – BRASIL = tainhota grelhada
67. Beijing – CHINA = pato laqueado de Pequim
71. Bento Gonçalves – BRASIL = perdiz no molho de Madeira
75. Berlin – ALEMANHA = Sauerbraten com purê e repolho roxo
81. Bogotá – COLOMBIA = cozido bogotano
87. Brindisi – ITÁLIA = pizza de cogumelos
91. Bruxelles – BÉLGICA = chocolate belga
95. Buenos Aires – ARGENTINA = carbonada
99. Calabças – EUA = bacalhau com batatas
105. Capão da Canoa – BRASIL = papa-terra frito
111. Cape Town – ÁFRICA DO SUL = arroz com polvo
115. Capri – ITÁLIA = espaguete com sardinha

119. Caxias do Sul – BRASIL = espaguete à putanesca
123. Chongqing – CHINA = carne fatiada com molho de cebola
127. Copacabana – BOLÍVIA = sopa de batatas
131. Cotonou – BENIN = peixe na folha de bananeira
137. Curitiba – BRASIL = frango com palmito
141. Cusco – PERU = bolo de batata = papa rellena
147. Des Moines – EUA = costeletas de porco grelhadas com batatas
151. Dubrovnik – CROÁCIA = cordeiro assado com batata
157. Durban – ÁFRICA DO SUL = medalhões de peito de peru com chutney de manga
161. Dusseldorf – ALEMANHA = Bratwurst com Sauerkrauten
165. Essen – ALEMANHA = frango com batatas fritas
169. Füssen – ALEMANHA = bolinho de fígado com batatas
173. Göteborg – SUÉCIA = bacalhau fresco ao forno com batatas e queijo
179. Granada – ESPANHA = paella com frango
183. Guarapari – BRASIL = moqueca de peixe
187. Gustrow – ALEMANHA = arenque com nata
193. Haia – HOLANDA = espaguete com molho de sardinha
197. Hamburgo – ALEMANHA = frikadellen - (almôndega)
203. Hannover – ALEMANHA = cervejas
207. Hong-Kong - CHINA = bolo de carne moída, cozido no vapor

213. Ica – PERU = anticuchos con aji
219. Istambul – TURQUIA = cordeiro com arroz pilaf
227. Joinville – BRASIL = pato assado com repolho roxo
233. Karlskoga – SUÉCIA = café da manhã – Bofors
241. Karlstad – SUÉCIA = bacalhau com nata
247. Kobenhavn – DINAMARCA = geleia de laranja
251. La Paz – BOLÍVIA = strogonoff de carne
257. Lajes – BRASIL = paçoca de pinhão
261. Lagos – NIGÉRIA = postas de peixe com gengibre
265. Lima – PERU = ceviche de corvina
271. Lisboa – PORTUGAL = sardinhas grelhadas à moda portuguesa
275. Loire – FRANÇA = patê de fígado
279. Lomba Grande – BRASIL = goiabada cascão caseira
287. Londres – Inglaterra = Roast Beef
291. Madrid – ESPANHA = As meninas com Diego!
295. Manizales – COLÔMBIA = frijoles rancheros
299. Melbourne – AUSTRÁLIA = bife bourguignon
303. Mendoza – ARGENTINA = assado de vazio com batatas
307. Miami – EUA = king crab legs no vapor
311. Mônaco – MÔNACO = croque mademoiselle
315. Montevideo – URUGUAI = panchos
319. Montreal – CANADÁ = lagosta grelhada
323. Munich – ALEMANHA = Eisbein com chucrute
329. Napoli – ITÁLIA = espaguete ao alho e óleo com atum
333. Natal – BRASIL = carne de sol na abóbora

- 339. New York – EUA = prime rib suíno com purê rústico
- 345. Oberhausen – ALEMANHA = batatas fritas com maionese
- 349. Oslo – NORUEGA = bacalhau à moda norueguesa
- 353. Pamplona – ESPANHA = fígado acebolado
- 357. Paris – FRANÇA = croque monsieur
- 361. Pelotas – BRASIL = camafeu
- 365. Perpignan – FRANÇA = sanduíche de queijo com presunto
- 369. Perth – ÁFRICA DO SUL = chuleta de ovelha
- 373. Phalaborwa – ÁFRICA DO SUL = bife grelhado de avestruz
- 377. Porto Alegre – BRASIL = Bar do Beto - bife a cavalo
- 383. Porto Alegre – BRASIL = Velha Guarda - filé de peixe com arroz
- 387. Puerto Montt – CHILE = filé de salmão grelhado
- 391. Punta Del Este – URUGUAI = torta de espinafre
- 395. Quito – EQUADOR = frango ao molho de laranja
- 399. Rancagua – CHILE = assado criollo
- 403. Recife – BRASIL = caranguejo ao leite de coco
- 407. Rio de Janeiro – BRASIL = cozido à carioca
- 411. Rio Grande – BRASIL = espeto de albacora (atum) grelhado
- 415. Roboré – BOLÍVIA = bolachas com manteiga
- 419. Roma – ITÁLIA = rigatoni com molho
- 423. Rotorua – NOVA ZELÂNDIA = filé de truta com molho de alcaparra
- 427. Rotterdam – HOLANDA = arenque marinado com pão

- 431. Salvador – BRASIL = comida baiana
- 435. San Antonio – EUA= tortillas
- 441. Santa Cruz de la Sierra – BOLÍVIA = espetinhos de carne
- 445. Santa Maria – BRASIL = assado de ovelha
- 449. Santiago – CHILE = salmão com molho de alcaparras
- 453. Santos – BRASIL = filé à parmegiana
- 457. São Francisco do Sul – BRASIL = camarão ao bafo
- 461. São Leopoldo – BRASIL = feijão preto
- 467. São Paulo – BRASIL = capeletti com molho de gorgonzola ao pesto
- 473. Schwerin – ALEMANHA = rollmops
- 477. Shanghai – CHINA = sopa de legumes com calça virada
- 481. Sidney – AUSTRÁLIA = risoto de polvo
- 485. Skopje – MONTENEGRO = shoarma
- 489. Sofia – BULGÁRIA = pão com geleia de morango
- 493. Stockholm – SUÉCIA = smorgasbord
- 499. Stratford-upon Avon – INGLATERRA = filé mignon
- 503. Taipei – TAIWAN = frango xadrez
- 507. Tapes – BRASIL = traíra frita com pirão
- 511. Toronto – CANADÁ = lombo canadense
- 515. Valdivia – CHILE = locos
- 519. Vancouver – CANADÁ = caldeirada de polvo e carangueijos
- 523. Veneza – ITÁLIA = filé de congrio com alcaparras
- 527. Vitória – BRASIL = moqueca de camarão
- 531. Washington – EUA = Big Mac
- 537. Zurich – SUÍÇA = Rahmschnitzel com batatas

Aachen ALEMANHA

Tudo começou com o sonho de aprender alemão.

Já que tinha declinado a bolsa para pós-graduação na Pensilvânia, priorizando meu casamento com Lucila, senti-me na obrigação de buscar alternativa e o resultado foi a bolsa para a Escola Técnica Superior de Aachen, através do DAAD.

Um pouco ansiosos, trocamos a passagem aérea por passagem marítima no navio "Augusto" da Línea C e, em fevereiro de 1967, nos despedimos do Rio de Janeiro, lentamente, ao som da banda e da música que anunciava justamente o que ela estava passando.

No cais ficaram nossas saudades e alguns amigos. Beti e Viana Moog (o filho). No navio, logo entramos no ritmo de atividades que caracteriza um cruzeiro, levantando cedo para não perder o café, a piscina, os jogos, o "primo pranzo", o cinema, a piscina, o descanso, o "secundo pranzo", o passeio, a dança, o concurso, o café, a piscina, os jogos, o "primo pranzo" etc, por 16 dias intercalados pelas correspondentes noites, curtas, mas bem dormidas.

O Equador sendo transposto, com o coroamento da Dea Teti, na pessoa da Lucila, e do Netuno, transformado em um argentino careca e bronzeado por inteiro (inclusive a calva).

Passagem por Tenerife, no início de março, com a surpresa de praias habitadas por hordas de vikings, brancos

e brancas, buscando recuperação do inverno escandinavo.

Barcelona foi a próxima parada, com chuva, névoa e a sensação de umidade penetrando pelas casas dos botões.

E chegamos a Gênova.

Com o deslumbramento de quem chega para ficar, mas com o receio de quem ainda não sabe onde vai ficar. Dois dias de Gênova, passagens compradas, botas italianas e casacões de liquidação, embarcamos no expreso rumo ao norte da Europa, via Suíça, com a paisagem de outono desfilando sempre cinza, e finalmente chegamos a Hauptbahnhof de Aachen, no entardecer de 10 de março de 1967.

Gasthaus – este era o nome que conhecia anteriormente e que apareceu, em letras vermelhas de néon, do outro lado da praça da estação. E foi ali que passamos as duas primeiras semanas, com quarto sem banheiro privativo (ficava no corredor) e com uma agradável e simpática senhora que tudo fez para que tivéssemos de Aachen a primeira impressão de conforto. O que os alemães chamam de Gemutlich Keit.

Rochus Strasse 20 – 3º andar – nosso endereço “acadêmico” durante o período da Bolsa.

Micro-mini apartamento de quarsabanh (não dava para escrever por inteiro quarto, sala e banheiro, que não caberia), porém estrategicamente colocado em relação à TH (Technische Hochschule) e em relação à Mensa (Restaurante Universitário).

Da rotina do curso não falo, pois seria enfadonho e

repetitivo. Mas durante o ano, que se estendeu de março de 1967 a abril de 1968, gostei e aproveitamos os passeios pelo Ruhr, pelas Montanhas do Eiffel, pelos castelos do Reno, os circuitos pela Holanda (em especial Keukenhof, com seus coloridos campos de tulipas), as compras na Bélgica (em especial Maastricht, com sua feira colonial e patês deliciosos).

Foi em Aachen que recebemos a visita de minha mãe, que antecipou sua participação em excursão pela Europa, para passar duas semanas conosco.

Carnaval, para nós, sempre é quente, suado e ao ar livre. Mas nos adaptamos perfeitamente ao Carnaval de Aachen, com sua neve, suas brincadeiras "politicamente corretas", com o consumo de cerveja e, com o trocadilho do grupo de sul-americanos, convidando para "Carnaval en Pelotas", que no caso, conforme explicaram exaustivamente, não se referia às "pelotas" masculinas, mas sim a "la hermosa ciudad en el sur de Brasil".

Das dificuldades registro a necessidade de colecionar os selos do mercadinho para trocar por mercadoria ao final do mês, da demora no recebimento dos valores relacionados com a bolsa do CNPQ proveniente do Brasil, da rotina alimentícia da Mensa (sopa de ervilhas com salsichas, nas quartas-feiras, eintopf nas quintas, peixe sempre frito, nas sextas.), do trabalho da Lucila embrulhando bombons na fábrica de chocolate, no turno da manhã.

Alegrias, muitas, com o relacionamento internacional

com 22 diferentes nacionalidades somente no curso de alemão, a possibilidade de fim de ano nos Alpes Bávaros, o vinho nacional alemão, a fonte de água mineral Elisenbrunnen, a Catedral de Aachen, o trono de Carlos Magno, Pontor, e todo o complexo da TH Aachen.

E a possibilidade de degustar, no Restaurante do Grego, nos sábados, Paprika Schotten.

RECEITA

PAPRIKA SCHOTTEN – (PIMENTÕES RECHEADOS)

INGREDIENTES

6 pimentões

RECHEIO

300 gramas de carne moída

1 cebola picada + ½ xícara (chá) de azeitonas verdes + ½ xícara de salsinha picada + 2 tomates picados + 3 dentes de alho

MOLHO

½ xícara (chá) de óleo + 1 cebola picada + 4 tomates picados + 1 xícara (chá) de água

MODO DE FAZER

RECHEIO

Em um recipiente, coloque a carne moída, alho, cebola, salsinha, tomates, sal, pimenta, orégano (opcional) e

azeitonas.

Misture para se agregarem.

Frite em temperatura alta, mexendo para dourar a carne e reserve.

MOLHO

Refogue, na mesma vasilha em que foi feito o recheio, a cebola, os tomates e a água e reserve.

PIMENTÕES

Lave os pimentões, retire uma tampa (na parte do cabo) e as sementes.

Preencha com o recheio e feche com a tampa retirada.

Introduza um palito para segurá-la.

Asse os pimentões em forno previamente aquecido a 120° por 10 a 15 min.

Após assados, regue com molho preparado previamente.

Deixe cozinhar por mais 5 minutos a 10 minutos.

Sirva com as tampas.

ACOMPANHA

Arroz ou purê de batatas.

Recomendo um verdadeiro vinho nacional (alemão!)

Amsterdam HOLANDA

Conheci Amsterdam de dia. E confesso que não tive interesse em conhecê-la à noite. Pois o que se sabe de Amsterdam, à noite, é praticamente o que se sabe das cidades portuárias. Que a noite é vibrante, diversificada, alegre e sem preconceitos.

O curso da CBI – Matchmaker XV teve em seu planejamento um período em Amsterdam visando trabalho em grupo sobre marketing de loja. Identificar um produto e sua venda, em uma loja, com as diversas alternativas e plano de negócio correspondente. Distribuídos os grupos, tive a sorte de participar com os representantes de Colômbia, Guiana e Turquia.

No trajeto entre Rotterdam e Amsterdam, tentamos concordar, de maneira frustrante e desoladora. Com o segmento que iríamos trabalhar. Em verdade, cada membro do Grupo de Trabalho procurou justificativas para o segmento já identificado profissionalmente por cada um. Assim sendo, sugeri ferramentas; Miguel (colombiano) café; Samara (guianense) sugeriu tecidos e Ayla (turca) sugeriu tabaco.

Desembarcamos na Estação e fomos diretamente a um café para dar continuidade à discussão e tentar um entendimento sobre o segmento a desenvolver. Atendidos por um espanhol, ainda estávamos buscando a solução até que os pedidos correspondentes foram trazidos à

degustação. Num rápido plebiscito, ficou definido que nosso trabalho versaria sobre “Confeitaria”.

Através do Antonio (quase todo espanhol em trabalho no norte da Europa se chama Antonio), falamos com o proprietário da confeitaria sobre nossa tarefa e o mesmo, num gesto de “marketing” nos presenteou com um resumo de seu plano de negócio recentemente apresentado a um banco, com dados sobre o mercado e concorrência, bem como um razoável indicador de preços praticados por produto. E sendo o carro chefe, no seu entender, a taça de café com torta de maçã.

Desnecessário afirmar que o Plano de Loja ficou pronto antes do meio-dia. E aproveitamos o almoço e tarde para literalmente “embarcar” num tour por Amsterdam, por seus canais, suas pontes e atracadouros, vendo a cidade com os olhos ao nível das águas.

Fiquei impressionado com a qualidade de vida dos barcos habitados (“boathomes”) com seus floridos conveses, sua facilidade de acesso e sua tranquilidade de vida, pois praticamente estão ancorados em canais com menor tráfego, próximos a mini sistemas comerciais, tipo “mercadinho de quadra”. O Museu de Van Gogh, o Museu Real e o Museu Histórico de Amsterdam foram analisados como futuras visitas a Amsterdam, mas neste dia fomos inflexíveis com o Planejamento Profissional.

Realizamos o Plano de Negócios da “Wonderful World Konditorei” com teste final exatamente antes de embarcar de volta a Rotterdam, permitindo uma avaliação prática dos

conceitos do plano.

A nota foi 9, com louvor. Pois faltou a receita.

RECEITA

TORTA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA

200g de bolacha maria ou maisena moída

100g de manteiga em temperatura ambiente

PURÊ DE MAÇÃ

3 maçãs

3 colher (sopa) de açúcar

2 colheres (chá) de canela em pó

CREME

1 lata de leite condensado

4 gemas

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

MASSA

Aqueça a manteiga e, quando derreter, junte o biscoito.

Misture bem até formar uma farofa.

Despeje numa forma redonda (25 cm de diâmetro), refratária.

Pressione o fundo e os lados com as costas de uma colher.
Leve ao forno médio (200°C), durante 5 minutos.

PURÊ DE MAÇÃ

Descasque as maçãs, corte-as ao meio, elimine as sementes e pique-as;

Leve ao fogo baixo junto com o açúcar, mexendo sempre;

Cozinhe até obter um purê;

Adicione a canela em pó, misture bem e reserve.

CREME

Leve ao fogo o leite condensado e as gemas, mexendo até ficar consistente

Retire do fogo, junte a essência de baunilha e o creme de leite, misture e reserve.

MONTAGEM

Espalhe o purê de maçã sobre a massa e cubra com o creme

Conserve na geladeira até o momento de servir.

Se quiser polvilhe canela em pó.

ACOMPANHA

Café com leite,

Chá ou

Chocolate quente.

E uma conversa suave, com as cores do poente!

Atenas GRÉCIA

- Nome = Chariklia Christopoulos...
- Endereço = Agelidous fira – Atenas
- Evento = Wine Festival
- Período = Setembro – 1965

Com estas coordenadas, estou novamente na Grécia. Após todos estes anos, ficou uma lembrança boa e prazerosa de Atenas.

Chegamos de Salónica, Goida, eu e Loukas e fomos diretamente ao camping.

Descanso merecido, pois também passamos pelo histórico local das Termópilas, em marcha forçada para surpreender os Atenienses. E conseguimos, pois ninguém notou nossa presença.

Calor, pedra e turistas. Esta foi a tríade mais notável (pela ordem de percepção) daquele verão, quando alcançamos a Acrópole. E depois, quando ao entardecer, vimos o sol mergulhar, sempre em fogo vivo, no reino de Poseidon, numa celebração diária e secular do cabo Sounion, imaginei, no século de Péricles, a celebração junto ao templo, com a brisa do anoitecer e a imaginação, na vida terrena, das divindades gregas.

Foi em Sounion que fomos convidados, por um grupo de estudantes, a participar com eles, do Festival de Vinho da Grécia. Convite aceito e agendado para os três próximos

dias, numa réplica mediterrânea do Kerb germânico de Lomba Grande.

Ingressos adquiridos, foram tardes e noites de encantamento, com apresentações folclóricas e danças, comidas e danças, vinho e danças, descanso e danças. Aqueles que viram o filme "Nunca aos Domingos "com Melina Mercuri, terão uma ideia do final de cada dança, com pratos e louças ao chão e um intervalo para beber vinho ou provar ouzo.

Chariklia era grega. Bonita sem ser vistosa, com simpatia e vocabulário suficiente para que o Festival ficasse na memória, numa época em que o mundo vivia alegria e esperança. Foi Chariklia que me ensinou o básico em grego: parakalo (obrigado). Não consegui me despedir de Chariklia. Nem consegui retorno, nas cartas enviadas. Talvez nem tenham chegado. Ou se mudou. Ou tenha se casado. Ou??? Emigrou para a Alemanha!

Loukas, marinheiro de Salónica, aproveitou sua folga e com nossa carona, aproveitou a semana em Atenas e Piraeus, onde nos levou confiante em suas relações internacionais e de área portuária. Loukas tinha um tio em São Paulo e fez questão de nos relacionar com seus amigos navegantes, num outro festival, não tão famoso, mas intenso e igualmente pleno de cacós. De louças e sentimentos. A alma grega se relaciona diretamente com o mar. Ausências e encontros fazem parte da rotina do cais. Por isso o pôr do sol em Sounion é uma busca histórica, a partir do porto de Piraeus.

Na saída de Atenas e passagem por Delfos não conseguimos resposta a nossa dúvida:

Gyros é de carne de carneiro ou de gado?

RECEITA

GYROS

INGREDIENTES

BOLO DE CARNE

2 colheres de sopa de cebola picada

1 colher de sopa de azeite de oliva

¼ colher de chá de cominho em pó

2 colheres de sopa de suco de limão

½ colher de chá de orégano

300 gramas de carne de cordeiro (gado?) moída

2 dentes de alho picados

Sal e pimenta-do-reino

ACOMPANHAMENTO

Pães sírios

Tomates fatiados

Folhas de alface

MODO DE FAZER

Colocar o óleo em uma pequena panela e levar ao fogo

Adicionar a cebola e o alho

Refogar para que fiquem macios.

Retirar do fogo e deixar esfriar.
Misturar o refogado à carne moída.
Adicionar cominho, orégano e sal.
Moldar hambúrgueres ou bolinhos com a carne.
Grelhar a carne em uma churrasqueira ou chapa.

MONTAGEM

Cortar o pão siro ao meio, no formato de ½ disco
Abrir cada metade
Preencher com fatias de tomate, alface e uma porção de carne

ACOMPANHA

Na Grécia = vinho tinto
No Brasil = cerveja pilsen, gelada

Parakalo, poli!

Auckland NOVA ZELÂNDIA

Alguém já se imaginou chegando à Nova Zelândia, para abrir mercado de componentes de refrigeração? Apenas um nome na agenda. "Fischer and Paikel". Um nome desconhecido no Brasil, até que a empresa resolveu patrocinar o veleiro representante da Nova Zelândia na "America's Cup".

E foram vencedores!

A primeira impressão de Auckland foi de uma grande Tramandaí, durante a baixa temporada, com um porto na saída da barra, mas com o trânsito dirigindo pela esquerda. Um pouco distante do centro, casas de madeira, poucos edifícios, ruas limpas, que levam quase sempre até a beira do mar. Mas ninguém tomando banho, pois o frio de inverno equivale ao nosso nordestão.

Caminhar pelas quadras simétricas permite o reconhecimento da área central e ao chegar-se à beira-mar, é deslumbrante a coloração do céu, o tremer das velas e os cardumes de golfinhos com um toque de "guias de turismo" da Nova Zelândia.

Tudo em Auckland se refere à baía de Hauraki, numa posição de costas para o resto do país, agrário e verde, contrapondo o mar azul e comercial. E suas atividades metódicas e regradas pelas leis e impedimentos, para nós, brasileiros, num excessivo rigor de horários, quantidades e teores alcoólicos.

Fisher and Paykel.

Minha primeira apresentação prática do processo "just in time", com a linha de montagem sendo programada não por modelo, mas por destinação final, facilitando a logística, o faturamento e com a correspondente diminuição do estoque intermediário de produtos acabados.

O fim de semana foi aproveitado em tour para Rotorua, centro da cultura maorí, passando por uma fazenda de criação de ovelhas. Uma demonstração de habilidades e de possibilidades, tanto em serviços como em cardápios. Como único brasileiro da excursão, aproveitei a pedida de chuletas de carneiro com geleia de hortelã para marcar estas lembranças.

RECEITA

CHULETA DE CARNEIRO COM GELEIA DE HORTELÃ

INGREDIENTES

MOLHO

2 colheres de sobremesa de açúcar mascavo

1 xícara de suco de laranja ou abacaxi

4 colheres de sopa de hortelã picada

1 cebola média picada fina

2 a 3 dentes de alho picados finos

Sal a gosto

CARNE

10 a 12 chuletas de carneiro

MODO DE FAZER

Misture os ingredientes e coloque para marinar por 2 a 4 horas.

Revolve cerca de 5 minutos, a cada hora.

Asse as chuletas na grelha ou espeto por 35 – 40 minutos, em fogo brando.

Adicione uma xícara pequena de óleo de oliva ao molho e goteje sobre as chuletas durante o assar.

Quando as pontas das chuletas apresentarem separação do osso, as mesmas estão prontas para serem servidas.

ACOMPANHA

Batatas sautés

Porções de geleia de hortelã, a gosto

Vinho tinto – no RS – cabernet sauvignon

Ovelha não é pra mato, tchê!

Austin

ESTADOS UNIDOS

Cidadão do Mundo. É como me senti em Austin.

Após uma viagem longa e conturbada pelo mau tempo desde embarque em Des Moines, finalmente sobrevoamos as colinas de Austin, em meio a um intermitente nevoeiro. Era véspera de meu aniversário (54 anos) e a cidade estava “acesa” em múltiplos anúncios coloridos, contrastando com a neve fina, irregular e esvoaçante.

Era a penúltima etapa da Missão Alca-Mercosul, patrocinada pela USAID, antes do retorno do Grupo aos seus correspondentes países latino-americanos, com partida de Miami, na semana seguinte. A programação previa uma série de discussões com segmentos representativos do Texas, coordenados pelo Departamento Latino-americano da Universidade do Texas, em Austin.

E foi devido a esta programação que me senti “Cidadão do Mundo”.

Cada representante tinha cerca de 20 minutos para sua apresentação, relacionando seu país aos acordos em discussão do Mercosul e ALCA e posteriormente os representantes locais questionaram sobre as perspectivas possíveis com o Estado do Texas.

Na apresentação verbal que realizei, aproveitei o paralelismo entre a República do Texas (1836-1846) e a República Riograndense (1835-1845), as Missões Jesuítas (San Antônio) x (São Miguel), a constante fronteira

binacional e as relações econômicas/cambiais da época e atuais. Ao final, fui aplaudido entusiasticamente não só pelo “texmex people” como igualmente pelos próprios colegas, recebendo um cumprimento especial do Diretor do Departamento e pelo Secretário Adjunto do Estado do Texas.

Na manhã seguinte (31-jan-1996) era 4ª feira e já no café, no hotel, recebi as felicitações pelo aniversário, o mesmo acontecendo no evento posterior, na Universidade.

No encerramento do dia, o Secretário Adjunto voltou a participar e solicitou a palavra para me agradecer pela apresentação anterior e considerando ser Porto Alegre cidade-irmã de Austin, me informar que no dia seguinte me seria entregue, no Capitólio, no gabinete da Presidência, o título de “Secretário Honorário do Estado do Texas”.

Deste modo, às 15 horas do dia 1º de fevereiro de 1996, recebi meu primeiro e único título honorífico internacional, tornando-me um “Cidadão do Mundo”.

E encerrei a visita a Austin, comemorando na tradição gaúcha, com um churrasco de confraternização, porém, ao estilo americano, com Prime Rib texano.

RECEITA

PRIME RIB

INGREDIENTES

CARNE

1 peça (5 kg) de costela bovina - corte prime rib

MOLHO

10 dentes de alho, picados

2 colheres (sopa) de azeite

2 colheres (chá) de sal

2 colheres (chá) de pimenta-do-reino moída

2 colheres (chá) de tomilho seco

MODO DE FAZER

Ponha a carne em uma assadeira com o lado da gordura para cima. Numa vasilha pequena, misture o alho, o azeite, o sal, a pimenta e o tomilho.

Espalhe os temperos sobre a capa de gordura.

Deixe a carne separada até ficar em temperatura ambiente, não deixe-a por mais de 1 hora.

Pré-aqueça o forno a 260°C.

Asse a carne no forno preaquecido durante 20 minutos.

Em seguida, diminua o fogo para 160°C.

Continue assando a carne por mais 60 a 75 minutos.

Antes de cortar a costela deixe-a separada por 10 a 15 minutos, isso vai deixar a carne mais suculenta pois ela vai reter os sucos.

Ponha a carne em uma assadeira com o lado da gordura para cima.

ACOMPANHA

Batata assada ou aipim frito

Cerveja gelada ou vinho tinto - Tannat – uruguaio!

Para ficar mais enrolado que gato em saco de armazém!

Bagé BRASIL

Era janeiro de 1959 – Verão.

Já tínhamos passado por Santa Maria e Livramento. As fardas ainda tinham que aguentar até Rio Grande, onde terminariam do ponto de vista ferroviário, nossas férias da EPPA (Escola Preparatória de Porto Alegre – atual Colégio Militar). A Viação Férrea do Rio Grande do Sul exigia a farda para obtenção da passagem gratuita, como "militar em deslocamento".

O calor era enorme e as passagens de 2ª classe, em bancos de madeira. Sorte nossa que o trem parou cerca de ½ hora em Dom Pedrito, onde conseguimos refresco gelado.

Com a experiência obtida nas cidades anteriores, nossa estratégia era passar pelo menos um fim de semana em Bagé, aproveitando a agenda social do Clube Caixeiral. E utilizar a farda como elemento de promoção pessoal, pois sendo verão, a "concorrência" junto ao sexo feminino seria menor.

Da estação para o quartel (Regimento de Cavalaria) fomos recebidos pelo Oficial de dia e arranchamos por 4 dias, assim distribuídos:

- 1 – reconhecimento do terreno;
- 2 – plano de ataque;
- 3 – tomada do(s) alvo(s);
- 4 – retirada para reorganização em Rio Grande.

Forçoso é reconhecer nosso desconhecimento do terreno, visto que o "destacamento" era composto por Bianchi (156) de Santa Maria, Cavalcanti (114) de Porto Alegre, Schuch (105) de São Leopoldo e Quevedo (143) de Livramento.

A Operação Bagé teve o seguinte desdobramento:

1 - Reconhecimento do terreno: distribuímos nossa força em duas duplas. 156 - Bianchi e 114 - Cavalcanti avançando pela praça central em direção ao Caixeiral e a segunda dupla 105 - Schuch e 143 - Quevedo iriam ao encontro da primeira, saindo do quartel, chegando ao Caixeiral pelo lado posto.

Objetivo alcançado, com ingressos para Reunião dançante de domingo.

2 - Plano de ataque: entrar os quatro, cerca de uma hora após o início da reunião dançante, com a farda branca e colocar-se próximo a orquestra, com visão mais abrangente dos "alvos".

Objetivo realizado com sucesso apesar de forças da resistência se colocando em posição direta de confronto.

3 - Tomada dos alvos: as primeiras solicitações foram atendidas com vivo interesse pelos "alvos", porém progressivamente houve um deslocamento das forças da resistência em direção ao bar, em número 3 a 4 vezes maior que nossas "forças", ocasionando a necessidade de considerar a antecipação de:

4 - Retirada para reorganização, saindo do Caixeiral em direção ao Quartel apenas 1 hora após o início do

Plano de Ataque, abandonando os alvos já conquistados e mantendo-se afastados do Caixeiral até 14h do dia seguinte, quando, com táxi, deslocamos nossas forças do quartel para a estação, procedendo a retirada.

O cozinheiro da cantina dos oficiais era o cabo Jerônimo, capixaba, e que nos surpreendeu com Filé de Peixe com vinagrete, na retirada honrosa.

RECEITA

FILÉ DE PEIXE COM VINAGRETE

INGREDIENTES

PESCADO

3 a 4 filés de abrótea ou anjo (cerca de 1 kg)

1 copo de leite

2 ovos

200 g de farinha de trigo

1 xícara de óleo vegetal

Sal e pimenta a gosto

MOLHO

2 tomates médios picados

2 cebolas médias picadas

2 colheres de sopa azeite de oliva

2 colheres de sopa de vinagre branco

Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

PESCADO

Lave os filés em água corrente.

Em um recipiente, coloque os filés e derrame o leite sobre os mesmos (o leite tem a propriedade de retirar o odor do peixe).

Em uma vasilha, quebre e bata os ovos.

Retire os filés, passe nos ovos batidos passe na farinha de trigo, previamente temperada com sal e pimenta.

Coloque os filés para fritar em frigideira com óleo, com tempo dependendo de sua espessura. Retire os filés e deixe em papel toalha para drenar o excesso de óleo.

MOLHO

Misture os ingredientes em um recipiente próprio para levar à mesa.

ACOMPANHA

Arroz

Vinho branco - Riesling

Comemoramos uma retirada estratégica!

Baltimore

ESTADOS UNIDOS

Estava em Nova Iorque a trabalhar e de passagem para Toronto. E fiquei sabendo da formatura do Diego, em Baltimore, naquela semana. Por telefone consegui me comunicar com Diego (ainda não havia internet e celulares) que me passou as informações sobre seu endereço e local da formatura.

Sendo verão, um agradável e desejado roteiro da Central Station até Baltimore, num trem rápido e que permitia uma variedade de paisagens planas, desfilando a cerca de 100 km/hora.

A lembrança fica desvanecida dos detalhes de como consegui chegar ao endereço e posteriormente, à formatura, realizada durante a tarde, num lindo dia de brisas e brilhos. Da Natureza e do Diego, que irradiava alegria e contentamento, pelo evento e pela minha presença.

Antes da ida ao colégio, estive confraternizando com a família que acolhera Diego em seu intercâmbio. Uma típica família americana, morando numa típica casa americana de um típico subúrbio americano, com um frondoso parque e ruelas que interligavam os moradores, sem cercas e sustos, apenas com as caixas de correio e de postagem de jornais indicando o nome dos proprietários.

Minha primeira surpresa foi o kit da mamadeira do caçula, com frasco padrão e com saquinhos plásticos de refil, congelados e que eram aquecidos, quando necessário

alimentar o bebê, no forno de micro ondas e depois de descansar por alguns minutos para homogeneizar o calor e diminuir a radiação, era motivo de alegria da família no trato do pivete, que esvaziava a referida.

A cerimônia de graduação foi no mundialmente conhecido sistema americano, com as togas, becas e capelos, estes últimos sempre lançados ao alto, ao final. Senti orgulho de meu afilhado, pela sua irradiante alegria, motivada pelos resultados de seus estudos e o correspondente reconhecimento, tanto dos colegas, como dos mestres e familiares.

Logo ao meio da tarde, já estávamos de volta à residência e me defrontei com a segunda e grande surpresa ao conhecer com se organizava a festa comemorativa.

Tudo PRONTO E CONGELADO!

Alguns caminhões (3?) chegaram e desembarcaram alguns freezers que foram dispostos de maneira semi-circular num espaço do pátio, com duas ilhas de "aquecimento" compostas de fornos de micro-ondas e unidades coletoras das embalagens congeladas. Cada freezer continha um ou mais produtos "prontos e congelados", tipo cachorro quente, mini-pizzas, pasteis/risoles, etc. Outro freezer era das "sobremesas", tipo sorvetes e bombons. E outro freezer era destinado aos refrigerantes (não havia bebida alcoólica).

A música era comandada por um DJ, instalado na outra extremidade do pátio. E o gramado entre estas duas

instalações se tornou o “palco”, onde os convidados e colegas confraternizaram.

Com minha idade e apenas sendo “padrinho do Diego” me retirei ao anoitecer (cerca de 22h) e retornei no outro dia para as despedidas e para constatar que os freezers estavam sendo recolhidos e as contas fechadas na base do consumo realizado dos produtos “em consignação”. Sem stress e sem sobras!

A conclusão: Em pleno verão americano, as festas de formatura são congeladas!

RECEITA

FESTA CONGELADA

INGREDIENTES

SALGADOS

Dogs, Empanados, Enrolados, Esfifas, Folheados, Pastéis

DOCES

Sorvetes, Picolés

BEBIDAS

Refrigerantes

MODO DE FAZER

A FESTA

Ligue para uma empresa de eventos e não se preocupe!

ACOMPANHA

Muito papo e alegria

Foi uma festa maneira, dindo!

Bangkok TAILÂNDIA

Chegamos ao meio-dia, depois de uma semana em Taiwan. A primeira impressão é a que fica e ela está relacionada com os tuk-tuk. Simpática maneira de driblar o constante congestionamento, um aperfeiçoamento do riquixá japonês, meio termo entre o esforço e o racional. Também impressionante a rede de vias elevadas, com ingresso através de pedágios e que permitem, com razoável probabilidade, chegar a tempo a um compromisso profissional.

No hotel o grupo se distribuiu em quartos duplos, e fiquei com o representante da Persilar.

O Políbio e o Mendelski foram os únicos com apartamento privativo devido a necessidade de preservar as informações para suas correspondentes empresas.

Além das correspondentes rodadas de negócios, programadas pelo Setor Comercial (SECOM) da Embaixada Brasileira, tivemos acesso, no intervalo destas rodadas, ao extraordinário, multi-operacional e segmentado mercado de outlets, onde se comprava de tudo a preços de nada. Uma camisa polo Ralph Lauren por 5 dólares; tênis Nike por 15 dólares; gravata Pierre Cardin por 5 dólares. A explicação estava no saldo de produção de fábricas terceirizadas, impedidas de colocar o excedente no comércio internacional, mas com livre venda na Tailândia.

Sawasdee Krap é o cumprimento formal para os

homens (Sawadee Ka para as mulheres), acompanhado de gesto que encanta. Ainda mais sabendo que ter um filho aceito num mosteiro é o orgulho maior de uma família. E o tempo de mosteiro equivale ao do serviço militar e substitui o mesmo.

Esta religiosidade está presente em detalhes, como o mini templo existente em todos os edifícios e residências, onde são depositadas as oferendas do dia e para o qual dirigem as preces ao entrar ou sair.

Como na China, as cores vermelho e dourado predominam e os templos e o (jovem) Buda Dourado são a confirmação desta observação.

Nenhum dos integrantes do grupo tinha estado antes na Tailândia, e, como brasileiros, tinham uma percepção imaginária da famosa massagem tailandesa, aguçada pelo celibato temporário da viagem de 3 semanas. Assim foi necessário apenas uma sugestão para que quase todos se dirigissem a um estabelecimento indicado pelo hotel, como um dos melhores e mais higiênicos de Bangkok.

O cenário que nos deparamos, no 2º andar de um edifício a cerca de 3 quadras do hotel, era o de uma enfermaria de hospital de filme da 2ª guerra mundial. Um enorme salão, com duas filas de leitos nas laterais, com cortinas brancas (muito limpas) separando e fechando o acesso a cada leito.

Após o pagamento antecipado do valor dos serviços solicitados (disponíveis em um folheto multi-idiomas) o cliente é convidado a deslocar-se a um dos leitos, onde

deve despir-se (colocando a roupa em um mini armário), vestir-se com uma ou duas toalhas brancas (muito limpas) e deitar-se de bruços no leito indicado. A expectativa continua quando duas lindas e pequenas tailandesas se apresentam e pedem licença para dar início a sessão de massagem.

A imaginação voa para o Brasil e os serviços oferecidos pelas massagistas tupiniquins. Entretanto, os primeiros toques são na busca de pontos críticos, caracterizados por maior ou menor enrijecimento dos músculos, e pouco a pouco, um suave torpor vai se apoderando do cliente. Que resiste, na imaginação, até que escuta o ronco do colega ao lado, num ritmo pausado de inspiração/expiração, em intervalos cada vez maiores, até que desaparecem.

Reaparecendo quando acorda reconhecendo a voz da massagista da direita pedindo que se vire de costas, para dar continuidade à massagem. Desaparecendo novamente, já agora reconhecendo seu próprio resfolegar, entregue ao ritmo compassado de inspirar/expirar.

Uma hora depois, sonhando por cerca de 50 minutos, o cliente percebe que foi vítima de sua própria imaginação e que está, não somente relaxado, mas, leve e feliz. E pronto para recomendar a toda sua família sessões de massagem tailandesa.

Para completar a felicidade, desviar o foco para outro pecado capital, caminhando pelas ruas de Bangkok. E no restaurante pedir arroz frito com legumes e frango.

RECEITA

ARROZ FRITO COM LEGUMES E FRANGO

INGREDIENTES

2 peitos de frango

3 colheres (sopa) de óleo

2 ovos batidos

400g de arroz cozido

6 cebolinhas picadas

3 colheres (sopa) de molho de peixe (caldo)

1 colher (chá) de pimenta do reino

Sal a gosto

MODO DE FAZER

Em uma panela com água e sal, cozinhe o frango.

Escorra-os e deixe esfriar para desfiar a carne.

Em uma frigideira grande com o óleo quente, coloque os ovos, mexendo bem.

Quando os ovos começarem a endurecer, acrescente o arroz cozido e o frango desfiado, e salteie em fogo alto.

Assim que o arroz começar a tostar adicione as cebolinhas, o molho de peixe e a pimenta.

Acerte o sal e sirva.

ACOMPANHA

Chá preto

Imaginação pode confundir a realidade.

Barcelona ESPANHA

Meu primeiro contato com Barcelona foi no verão europeu de 1965. Tinha acabado meu estágio na Alemanha e aproveitei um ônibus de espanhóis em retorno de férias para Espanha e parti de Essen em direção a Barcelona.

Foram cerca de 70 horas de viagem, atravessando o sul da Alemanha e a França, com intervalos para refeições e abastecimento, chegando à fronteira espanhola no início da tarde de sexta-feira, 26 de junho. Após uma espera de 15 minutos, fui solicitado por um guarda fronteiriço espanhol a acompanhá-lo até o posto, quando então fui informado que não poderia prosseguir viagem, pois não tinha o visto espanhol.

Após mais 15 minutos de esclarecimentos, retirei minha bagagem e, de carona, retornei a Perpignan, na França, num tour "turístico" forçado de 3 dias, pois, apenas na 2ª feira consegui solicitar o dito visto no Consulado da Espanha. Na terça feira, finalmente atravessei a fronteira, até Barcelona. E agora? Deixei Barcelona para outra ocasião e tomei o trem para Madrid, onde Goida me aguardava desde domingo, na Casa do Brasil. Seria o início de nossa viagem de 4 meses pela Europa.

Voltei a Barcelona, então no outono. Desta vez como parte do retorno de nossa viagem, pelo litoral mediterrâneo da Espanha, rumo a Lisboa, visitamos a cidade em cinco dias.

Foi uma experiência reveladora do catalão, pois nos adaptamos, quase no mesmo dia, ao idioma, meio termo entre o francês e o espanhol. Nossa estadia foi no camping e as visitas foram aleatórias, entre as listadas como atrações.

Loucuras à parte, a criatividade de Gaudi me impressionou com a ressalva que não consegui absorver sua total complexidade. Uma obra verdadeiramente "esquisita". Além do mais, ainda em execução e sem prazo final de conclusão. Mais importante que as atrações turísticas foi o intenso relacionamento que tivemos com pessoas que nos abordavam nas ruas, devido à placa brasileira (Porto Alegre) da nossa Kombi e a sinalização indicativa do Brasil. O título mundial de 1962 ainda não fora contestado em nova Copa do Mundo e fomos reverenciados como "os donos da taça".

E tratados a "tapas" e "sangrias".

RECEITA

TAPAS - BANDERILLAS

INGREDIENTES

BANDERILLAS

Presunto cozido e cru

Cogumelos

Camarão

Aspargos

Alcachofra

Ovinhos de codorna
Batatinhas cozidas
Kani
Anchovas

MOLHO

2 gemas
1 colher (café) de sal
1/2 colher (café) de açúcar
2 dentes de alho picadinhos
250 ml de azeite de oliva
1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto
2 colheres (sopa) de água

MODO DE FAZER

BANDERILLAS

Corte presunto cozido e cru, cogumelos, camarão, aspargos, alcachofra, ovinhos de codorna, batatinhas cozidas, kani, anchovas.

Se forem pequenos, como os ovos de codorna, deixe-os inteiros.

Espete 2 a 3 tipos em palitinhos.

Sirva guarnecido com molho aioli ou outro de sua preferência (rosé, vinagrete, ervas).

MOLHO ALIOLI

Com uma batedeira ou liquidificador, bata = 2 gemas cozidas, 1 colher (café) de sal, 1/2 colher (café) de açúcar

e 2 dentes de alho picadinhos, adicionando em fio 250 ml de azeite de oliva, sem parar de bater, até virar maionese.

Em seguida, junte 1 colher (sopa) de vinagre de vinho tinto e 2 colheres (sopa) de água, bata mais um pouco e desligue.

Sirva com as banderillas.

ACOMPANHA

SANGRIA

INGREDIENTES

1 garrafa de vinho tinto seco

1 lata de refrigerante de limão

1 dose de licor de laranja

1/2 copo de suco de laranja

2 maçãs picadas

1 abacaxi picado (sem o miolo)

1 cacho grande de uvas (tipo Itália) sem sementes

Cravo da Índia (uns 3)

Açúcar a gosto

Gelo picado à gosto

1 garrafa de vinho tinto seco

MODO DE FAZER

Ponha as frutas numa jarra grande de vidro ou uma tigela, com o açúcar

Adicione o suco de laranja, o vinho, os cravos, o refrigerante, o licor e o gelo
Sirva em copos altos, com gelo.

Bariloche

ARGENTINA

Entre Valdivia e Puerto Montt encontramos um empresário iugoslavo (a Iugoslávia era uma nação) que tinha sua empresa no Peru (ciudad Trujillo) e que viajava juntamente com seu filho pelo sul do Chile, em recompensa pelo ano letivo anterior.

Depois de conhecer os "locos" de Valdivia, penetramos no rio Esmeralda, que descia com ímpeto, da Cordilheira. O nome justificava a coloração da água. Durante a travessia, em contato com o iugoslavo, recebemos do mesmo a indicação de seu destino em Bariloche, onde iriam finalizar a viagem. Eles se hospedariam na "Hostería Los Alerces".

Continuando para o sul depois de atingir Puerto Montt, voltamos nossa atenção na passagem da Cordilheira, com sua mata de pinheiros, plátanos, córregos e paisagens deslumbrantes de outono colorido intensamente. Sem o asfalto, enfrentamos o que no inverno deve ser intransponível, mas naquele momento era o caminho rumo a Puerto Alegre, posto de fronteira argentino.

Pois existe também nos Andes, o minúsculo Puerto Alegre, numa enseada do lago Nahuel Huapi, onde tomamos o ferry boat até Bariloche.

Chegada a Bariloche no meio da tarde, a Kombi levou os três brasileiros (Goida, Luis Carlos e Airton) a uma busca da Hosteria indicada pelo amigo iugoslavo. A maneira como Bariloche se apresentava foi marcante, pois a arquitetura

de pedra e madeira, emoldurada pelo colorido de outono, com o brilho de um sol arredio, mas dourado fez com que cada esquina nos indicava uma cena de uma peça teatral, sem um texto definido e onde os atores contracenavam sua própria existência.

Já era final de tarde quando chegamos na “Hosteria Los Alerces”.

Na recepção, como quadro de fundo com cerca de 1 m², a Ponte Getúlio Vargas, com suas quatro colunas emoldurando o Cais Mauá. Para os brasileiros de outros estados, acabo de descrever a “Travessia do Guaíba” e a “Capital da República Riograndense”.

Motivo de surpresa, logo desfeita pela proprietária (Cristine), gaúcha de Estrela e que estudara Letras na UFRGS e que viajara pela América do Sul e que encontrara seu marido justamente em Bariloche, quando passou a ser sócia da Hosteria.

O dia já tinha terminado e logo começou o chimarrão que promoveu a roda junto a lareira. E o merecido descanso, após um banho com água quente e cama com lençol, sobre lençol, travesseiro de pena de ganso e cobertor de lã. Ficamos em Bariloche por cinco noites e seis dias.

Mas não jantamos em nenhuma noite, pois ao final do dia, na Hosteria Los Alerces éramos recebidos por um delicioso café da tarde, característico “Abendbrot” da imigração alemã, com direito a vista privilegiada da “Ponte do Guaíba”.

RECEITA CAFÉ COLONIAL

INGREDIENTES

ALTERNATIVOS

BEBIDAS QUENTES

Café; Chá; Chocolate; Leite.

BEBIDAS GELADAS

Chá; Chocolate; Refrigerantes; Suco de frutas.

TÁBUA DE FRIOS

Copa; Manteiga com sal; Margarina com sal; Mortadela; Peito de peru; Presunto; Queijo branco; Queijo estepe; Queijo gorgonzola; Queijo mussarela; Queijo prato; Queijo provolone; Requeijão cremoso; Rosbife; Salame hamburguês; Salame italiano.

SALGADOS

Almofadinhas de calabresa; Bolinha de queijo; Coxinhas; Croquetes de carne; Empadinhas de palmito e frango; Enroladinhos de salsicha; Risoles.

PATÊS

Alichela; Atum; Azeitona; Fígado; Frango; Frango com Ervas; Quatro queijos; Sardela.

GELEIAS

Goiaba; Laranja; Mel; Morango; Uva.

PÃES VARIADOS

Aipim; Batata; Centeio; Francês; Integral; Italiano; Milho; Preto; Pãozinho de queijo; Torradas.

BOLOS

Bolo de banana; Bolo de cenoura; Bolo de chocolate; Bolo de fubá; Bolo de laranja; Rocambole.

DOCES

Bolinhos de chuva; Compotas de Goiaba; Doce de abóbora; Doce de leite; Língua de sogra; Mini lua de mel; Mini sonho; Mini torta de limão; Mini torta de maracujá; Pavê de chocolate; Petit four; Queijadinha; Quindim; Rosca doce.

Mein Gott!

Es war sehr gut!

Barra Velha BRASIL

Um Grupo de Escoteiros do Mar que se preze tem de enfrentar o mar. Mesmo que apenas frequentando suas praias. E cabe a seus dirigentes a escolha entre mar e praia.

Grupo de Escoteiros do Mar Capitão Comandante Hassel, de Joinville-SC.

O desafio de programar o acampamento para aferição do conhecimento das patrulhas e seus integrantes. Cabe a Diretoria apresentar aos Líderes as alternativas onde serão realizadas as provas. Como Diretor Administrativo do GEMAR Cap. Cmte. Hassel apresentei Barra Velha como local ideal para o acampamento, sendo prontamente aceito.

Qual a responsabilidade do Diretor? Apenas dar apoio e condições de infraestrutura e segurança para que as patrulhas possam cumprir com as tarefas do acampamento. Um pouco de solidão em cada acampamento, pois a barraca do (s) diretor(es) é sempre colocada como casa da sogra em relação às demais.

Que não se perca de vista, mas que não se escute o ronco. O acampamento implantado junto a Barra da Lagoa tive de buscar local para a barraca do diretor, visto estar sozinho no evento.

A busca levou-me ao local de guarda dos barcos pesqueiros, com suas coberturas de telhas de barro e que permitiam um abrigo perfeito do vento, sol e chuva.

Com a vantagem de não necessitar montar e desmontar a barraca. Porém com o inconveniente do levantar com o sol, quando da partida para a pesca.

Foi no bojo de um barco que montei meu acampamento, com a devida permissão do proprietário, com o nome sugestivo de Josimar. Proprietário de três embarcações, estava tendo dificuldades para completar suas tripulações, na pesca ao cação, daí o acordo.

O acampamento a cerca de 100 metros de distância, o isolamento propiciado pela mesma permitiu acompanhar, durante uma semana, a saída e chegada dos barcos, com uma rotina diária de preparo dos equipamentos no final da tarde, o carregamento dos mesmos nas embarcações no início da madrugada, o lançamento no rio Itapocu no clarear do dia e o retorno, com a pesca, no início da tarde.

Tripulação de três homens, um sendo o mestre/timoneiro e os demais pescadores propriamente ditos.

A pesca do cação é realizada com anzóis em espinhele colocada após a retirada do pescado. As iscas geralmente são cabeças de tainha ou tainhotas inteiras. Os cações que vi chegarem nos barcos eram de tamanho médio (entre 1 a 2 metros) e eram limpos a partir do dorso, para permitir a coleta da pele e das barbatanas. A carne era filetada e seca com sal sendo considerada o bacalhau popular. Dependendo do tamanho da embarcação entre 10 a 20 cações era a estimativa quando da saída. Na chegada, quase sempre metade destes números.

Com a possibilidade de acompanhar o processo

artesanal da pesca do cação e o preparo de seus produtos, confesso que minha atenção foi desviada para o lado oposto do acampamento, inclusive quanto a minha alimentação, visto que a diretoria não deve interferir na rotina do mesmo.

Por indicação do próprio Josimar, comecei a frequentar o bar/restaurante e armazém que era ponto de encontro dos pescadores, na praia, quando retornavam do mar. O cardápio incluía peixe, camarão, mexilhão e, evidentemente, cação.

No acampamento de Barra Velha todas as provas foram realizadas, e os objetivos previstos idem.

Entretanto ficou na minha lembrança a pesca do cação e o sabor de tainhota grelhada, com pirão.

RECEITA

TAINHOTA GRELHADA

INGREDIENTES

PRINCIPAL

3 tainhotas; aproximadamente 2 kg

2 dentes alho

Limão para temperar

Sal a gosto

3 batatas cruas cortadas em fatias

1 cebola média

1 tomate

COMPLEMENTO

Cebolinha verde a gosto
2 folhas alfavaca picadas
1 pimentão verde picado
3 xícaras de farinha para o pirão
1 colher de pomarola
1 litro de água para o pirão
500 g de camarão

MODO DE FAZER

Salgue o peixe limpo e borrife um pouco de suco limão.

Leve os peixes a assar na grelha até dourar. Reserve.

Em seguida corte a cebola, pimentão, alho, tomate, alfavaca, cebolinha verde e refogue.

Quando estiver cozido acrescente 1 colher de pomarola e o camarão.

Em seguida coloque 1 litro de água, deixe ferver e faça um pirão amolecido (não pode ficar endurecido).

Coloque os peixes em uma travessa.

Coloque o pirão em uma cumbuca.

ACOMPANHA

Cerveja Pilsen

Pimenta a gosto

Beijing CHINA

Great Wall Hotel foi o mais sugestivo nome que encontrei na primeira viagem a Beijing. A sensação de que realmente estávamos na China. Em agosto de 1984.

Começo pela relação das impressões diretas:

1 – Segurança pública – caminhávamos à noite, no entorno do hotel e verificamos que muitas residências tinham as famílias sentadas no que se convencionou chamar de calçadas, em uma reunião compartilhada por várias faixas de idade, geralmente sob a luz de um poste de iluminação.

2 – Mobilidade – das fábricas e órgãos públicos, com o domínio quase total das bicicletas. Em faixas exclusivas, em hordas, em grupos, solitárias, por toda parte.

3 – Construções – do hotel tinha vista sobre quarteirões em construção. Conteí 42 guindastes em operação.

4 – Confiança – todos os contatos realizados (apesar de serem com intérprete) transmitiram uma sensação de avanço confiável nas negociações de compressores para refrigeração, que estávamos oferecendo.

A rotina comercial dependia do fornecimento de energia, visto que na época, a mesma era distribuída por bairros, num rodízio de 1 dia de racionamento a cada 10 dias. Este era o dia de descanso da produção.

Tivemos 3 dias livres em Beijing, por conta dos racionamentos. E aproveitamos com Cidade Proibida,

Grande Muralha e Templo do Céu. Na sequência e com consequências.

Da Cidade Proibida ficou a impressão de solidão. Com tudo que possuíam, os imperadores chineses foram solitários e distantes. Inclusive de suas concubinas.

Da Grande Muralha, a grandeza construtiva e a fraqueza das fortificações que não impediram as sucessivas incursões através de suas fronteiras.

Do Templo do Céu a impressão que Deus existe e está em cada um de nós. A religião suplantou a política e uniu os chineses.

Ainda em Beijing fomos convidados pelo intérprete Chan Lee (todos apreciam um nome inglês) a conhecer seu apartamento, adquirido recentemente, com muito orgulho.

Era um minúsculo apartamento de sala, quarto e cozinha com um banheiro coletivo por andar (eram 8 apartamentos por andar) onde ele pagava algo equivalente em torno de US\$10/mês. A geladeira era verde, pois é a cor da felicidade e mais do que calorias, sua principal vantagem era de ser silenciosa (pois estava instalada no quarto).

Em retribuição convidamos Chan Lee para um jantar no Great Wall quando tivemos oportunidade de saborear o famoso e difícil "Pato Laqueado de Pequim".

RECEITA

PATO LAQUEADO DE PEQUIM

INGREDIENTES

1 pato de aproximadamente 2,1/2kg
1 colher (sopa) de molho Shoyu
2 colheres (sopa) de molho tipo barbecue
5 fatias de gengibre maceradas
1 1/2 xícara (chá) de água
1/4 xícara (chá) de vinagre branco
1/4 xícara (chá) de mel
Cebolinha à gosto

MODO DE FAZER

Tempere a cavidade interior do pato com os molhos Shoyu, Barbecue e gengibre.

Costure as cavidades do pato.

Utilize uma bomba de ar para inflar o pato pela cavidade do pescoço (este procedimento serve para separar a pele do pato) e reserve-o na geladeira por 3 horas.

Coloque um gancho ou barbante amarrado nas asas do pato.

Escalde-o em água fervente mergulhando-o e retirando-o da água repetidas vezes.

Prepare um caramelo misturando a água, o vinagre e o mel.

Cubra o pato com esse molho várias vezes seguidas.

Coloque a ave em um local ventilado por pelo menos 12

horas (utilize um ventilador para auxiliar).

Asse o pato em forno pré aquecido até a pele ficar dourada e crocante.

Sirva o pato em fatias finas.

ACOMPANHA

Crepes no vapor, cebolinha picada e molho shoyu.

Chá preto.

O homem quer ser FELIZ e não sofrer!

Bento Gonçalves

BRASIL

Bento Gonçalves é uma referência histórica, econômica, turística e gastronômica.

A história reverência como líder da Revolução Farroupilha (pelos historiadores "brasileiros") ou da Guerra dos Farrapos (pelos historiadores "gaúchos"). Independentemente de quem narra os fatos, sua liderança é reconhecida por ambas as versões. E como consequência, a denominação dada à cidade serrana gaúcha, com sua pujante economia e índice de desenvolvimento.

Sendo uma cidade cuja ascendência é a imigração italiana, é lícito encontrar uma economia diversificada e com extrema influência familiar, porém com amplitude internacional. Foi assim que conheci Bento Gonçalves (a cidade).

Nas Feiras (Fimec/Movelsul), nas tratativas de financiamento de equipamentos, na busca de parcerias para programas europeus de intercâmbios empresariais.

Como consequência das atividades profissionais, aos poucos foram se desvendando os encantos da Serra, principalmente pela progressiva qualificação dos vinhos e os correspondentes complementos de cantinas e hospedagens, passeios e eventos, numa variedade de sabores e sentidos que marcaram e facilitaram minha atividade profissional.

Como conseguir resumir anos de contatos e

experiências pessoais, relacionando-os ao local e à comunidade, de modo simples, porém indelével? Pela gastronomia! Pois em Bento Gonçalves se come e se bebe muito bem, com equilíbrio entre simplicidade e sofisticação, entre tradicional e popular.

Foi justamente em Bento Gonçalves, na Cantina da Vinícola Salton, que participei de uma janta de recepção à comitiva empresarial chinesa em busca de conhecimento e possíveis acordos técnico-comerciais na área de enologia. Foi interessante este choque de culturas, alinhados em pontos convergentes empresariais e dispostos a absorver novas experiências.

Chineses e italianos têm algumas tradições em comum, desde que Marco Polo trouxe o conhecimento da massa da China. E ainda hoje, na China e na Itália, as “passarinhas” fazem parte das respectivas alimentações festivas. No caso da China, com evolução para o consumo de pombos. No caso dos ítalo-gaúchos, para caça e preparo de perdizes.

Foi esta janta um dos eventos marcantes no meu relacionamento com Bento Gonçalves (- a cidade -)!

RECEITA

PERDIZ NO MOLHO MADEIRA

INGREDIENTES

4 perdizes (ou codornas) (uma por pessoa)

1 colher(s) (sopa) de mostarda

100 gramas de manteiga
1 lata de patê de galinha
8 fatias de bacon
1 cálice de vinho madeira
½ copo de aguardente
1 dente de alho
1 pão tipo bengala
1 quilo de batata-doce
2 cenouras
1 cebola
Sal a gosto.

MODO DE FAZER

Temperar as perdizes com sal e envolver nas fatias de bacon. Levar ao forno com metade da manteiga até ficarem macias. Regar de vez em quando com o vinho Madeira e a gordura da própria assadeira.

Assar as batatas-doces no forno.

Após cozidas, descasca-las e fatiá-las (cerca de 1 cm).

Dourar as fatias em uma frigideira, com mínimo de manteiga (apenas para não pegar no fundo).

MOLHO

Numa frigideira, colocar o restante da manteiga e refogar a cebola e o alho picados e as cenouras raladas.

Acrescentar a mostarda, deixar tomar gosto e passar no liquidificador.

Juntar o molho da assadeira e reservar.

Jogar a aguardente sobre as perdizes e acender um fósforo para flambar.

Colocá-las numa travessa, cobertas com o molho e servir.

ACOMPANHA

Batata-doce dourada e fatias de pão cobertas com patê.

Vinho tinto - Cabernet Sauvignon

Berlin ALEMANHA

Estive quatro vezes em Berlim. Num espaço de tempo bastante grande para ver a reunificação alemã e o retorno da capital a esta cidade, mundialmente conhecida pelo seu renascimento, após a destruição total da IIª Grande Guerra.

Verão de 1965.

Vindos da Escandinávia, via Hamburgo e buscando chegar ao sul, no caminho para o Adriático, resolvemos, Goida e eu, cair para "a esquerda" no mapa alemão. De Hannover via Magdeburg, para Berlim.

Halt! Achtung! Vorsicht! (Pare! Atenção! Cuidado!).

Damos continuidade ao nosso curso de alemão para estrangeiros, agora de modo intensivo, para possibilitar o entendimento com a Polícia de Fronteiras da República Democrática Alemã, na época a designação oficial para a Alemanha oriental.

Foi interessante (e tensa) a revista realizada na Kombi, com espelho em uma haste e posicionado sob a mesma, para averiguar (o quê?). Igualmente o manuseio detalhado das revistas brasileiras que tínhamos (especialmente as que detalhavam o carnaval no Brasil). A cessão de duas revistas acelerou o trâmite fronteiriço, com determinações expressas para mantermo-nos apenas no trajeto permitido (da autoestrada) e não fotografar!

Em Berlim, o contraste entre ruínas e prédios

envidraçados, a limitação territorial pelo Muro, a intimidação dos cães policiais e a sensação de enclausuramento. Mas também uma maneira de comparar sistemas políticos e suas consequências, bastando atravessar Checkpoint Charlie.

Ruas amplas, sem trânsito; Mercadorias expostas em raras vitrines, sem relação com a atualidade; poucas pessoas nas ruas, uniformes em seus trajetos solitários. Voltamos na mesma tarde ao outro lado.

A mesma visita e a mesma sensação, quatro anos depois, quando da bolsa de estudos na Alemanha. A mudança foi na organização (promovida pelo DAAD) e na companhia, agora da Lucila, minha esposa. Como estudante bolsista, tive oportunidade de compartilhar esta experiência com mais de 50 bolsistas, de cerca de 30 países, com uma grande predominância de asiáticos (indianos e coreanos).

Berlim, capital da Alemanha. Foi como a visitei pela terceira vez, por ocasião de serviços de consultoria em levantamento do mercado de componentes de borracha.

Já reconciliada e refeita de seus traumas de cidade dividida pelo Muro, Berlim se apresentou em plena primavera, com ciclovias, parques, transporte, lagos e riachos com carvalhos debruçados sobre as margens.

Na agenda, contatos com profissionais e entidades do setor pelas indicações precisas de Rejane, pernambucana casada com diplomata alemão e que prestava consultoria ao Consulado brasileiro. Foi através de Rejane que tivemos

o encontro com Intertec, empresa alemã de tecnologia de recuperação de borracha de pneus usados, pela técnica da criogenia.

E foi na janta que nos ofereceram que ficou a lembrança do que pode ser ácido e inesquecível. Sauerbrante com repolho roxo.

Tendo nossa filha Alice como cicerone, Berlim se transfigurou de Centro Político em Centro de Cultura, na visita em setembro de 2017, quando Graça e eu fizemos o circuito Norte da Alemanha:

Hamburg, Güstrow, Rostock, Schwerin, Berlim.

Berlim totalmente "iluminada", com seus canais definindo o fluxograma na distribuição de vistas de prédios e monumentos. Sendo época pré-eleitoral, uma oportunidade para verificar as alternativas dos processos utilizados na promoção dos correspondentes Planos e Programas Partidários. Visita ao Reichstag. E ainda a oportunidade de conhecer o fausto e requinte da monarquia que unificou a Alemanha, em 1871, representada pelo Castelo de Charlottenburg.

RECEITA

SAUERBRATEN COM REPOLHO ROXO

INGREDIENTES

ASSADO

1 unidade (s) peça de 1 kg de lagarto/maminha

200 g bacon

1 garrafa vinho tinto seco + 200 ml vinagre tinto + 200 ml água

200 g cebola + 1 unidade (s) alho poró + 5 unidade (s) folhas de louro + 5 unidade (s) cravos

Pimenta em grãos

30 g maisena

REPOLHO ROXO

1 repolho roxo + 2 maçãs descascadas

4 colheres (sopa) de manteiga

½ copo de vinagre de vinho branco + ½ copo de vinho branco seco + suco de 1 limão

½ colher (chá) de cravo

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE FAZER

ASSADO

Faça um corte no centro da carne e coloque 100g de bacon, coloque a carne em um recipiente com todos os outros ingredientes (exceto o creme de leite e a maisena), deixando marinar por 5 dias.

Tirar a carne do molho, secar bem temperando a carne com sal e pimenta.

Numa panela de pressão coloque a segunda porção 100g de bacon para fritar,

Quando soltar toda gordura, coloque a carne e frite os 4 lados, reserve.

Coloque o molho com legumes na panela e deixe ferver.

Colocar de volta a carne, tampar a panela e cozinhe mais 40 minutos.

Retirar novamente a carne do molho.

MOLHO

Dissolver a maisena no creme de leite e misture no molho até engrossar.

Peneirar o molho e servir junto com a carne fatiada.

REPOLHO ROXO

Corte o repolho ao meio e, cada metade, ao meio novamente, dividindo-o em 4 partes.

Corte cada pedaço de repolho em fatias bem fininhas.

Corte as maçãs ao meio e retire os cabinhos e as sementes.

Corte-as em cubinhos e coloque num recipiente coberto com o suco de limão para não escurecer.

Leve uma panela ao fogo baixo e coloque a manteiga para derreter.

Quando a manteiga estiver derretida, acrescente o repolho e refogue por 3 minutos.

Junte o vinho, o vinagre, o cravo, o açúcar e as maçãs (escorra todo o suco de limão antes de colocar na panela).

Misture bem e cozinhe por 30 minutos (o repolho deve ficar bem macio).

Tempere com sal, pimenta do reino e sirva.

ACOMPANHA

Purê de batatas

Vinho branco - Gewurztraminer

Bogotá **COLÔMBIA**

Sempre que estive em Bogotá foi a serviço. Algumas vezes diretamente, outras apenas como conexão. Às vezes só, outras tantas acompanhado. A verdade é que Bogotá encanta pouco a pouco e acaba se tornando "necessária" em qualquer roteiro profissional de viagem pelo norte da América do Sul.

Quem me apresentou Bogotá foi meu colega e amigo Fery Lindner. Experiente vendedor internacional, Lindner organizou a visita à Colômbia, que incluía, além de Bogotá, Medellín e Manizales.

O produto eram compressores para refrigeração. E os clientes, montadoras de refrigeradores com capital nacional (Icasa) ou até mesmo empresas multinacionais (Philips). Voltei várias vezes à Colômbia e Bogotá, tendo ainda na memória dois fatos diferenciados da rotina profissional.

O primeiro quando, após os contatos comerciais, juntamente com o Joni, (colega da empresa e que dava o suporte técnico às vendas), resolvemos visitar o Cerro Monserrate.

Local turístico privilegiado é uma montanha com cerca de 3.100 metros de altura, que pode ser vista de qualquer lugar da cidade de Bogotá. A subida foi rápida, pelo funicular, após uma espera de cerca de meia hora, pelo movimento. Lá de cima tem-se uma visão completa

da cidade, inclusive com ponto de peregrinação ao Santuário del Señor Caído de Monserrate.

Atraídos pela diversidade da vista, esquecemos o horário e quando resolvemos descer, o funicular não mais operava e a descida tinha apenas duas alternativas: via teleférico, ou a pé. Como as filas do teleférico eram enormes, o Joni me convenceu a descer o Monte Serrate pela trilha, a pé.

Foi a primeira e última vez que realizei qualquer visita turística com deslocamento vertical com mais de 5 metros de altura. Após algumas horas, vários escorregões, e completamente extenuados, chegamos à base do Cerro. Táxi e hotel. E sem comentários.

O segundo fato aconteceu quando acompanhei o Superintendente da empresa numa visita e reunião comercial específica com a direção da Icasa. A Espanha tinha oferecido uma linha de crédito para compra de compressores espanhóis e precisávamos realizar uma contraproposta. À noite, negócio encaminhado, jantar oferecido pela Icasa, com a presença do Cônsul Brasileiro e da Secretária da Embaixada brasileira, num restaurante típico colombiano.

No dia seguinte embarcamos de volta ao Brasil via Caracas. Porém devido a uma falha técnica, o voo atrasou e acabamos perdendo a conexão em Caracas. Como não tínhamos o visto para a Venezuela e não havendo outra conexão nos próximos dois dias, tivemos que pernoitar no próprio saguão de passageiros em trânsito. Na manhã

seguinte, voltamos a Bogotá e fomos acomodados pela companhia aérea em hotel, padrão turismo, no centro de Bogotá.

Enquanto providenciávamos a transferência para o voo da Varig, naquela mesma noite, o apartamento do superintendente foi roubado na hora do almoço e a pasta executiva, com seus documentos, inclusive passaporte e cartões de crédito, desapareceram.

Era sábado.

Nem sei como, mas consegui: um fotógrafo para fotos; atendimento do consulado (via secretária); salvo conduto para substituir o passaporte; cancelamento dos cartões; liberação do bilhete com o salvo conduto; passagem pela Imigração; e finalmente, embarque para o Brasil! Tempo total: aproximadamente 6 horas.

E evitei um possível infarto por raiva do superintendente!

Cerca de três anos mais tarde, o superintendente foi interrogado e revistado, quando da chegada em Toronto. Consequências do uso do passaporte roubado na Colômbia e que fora utilizado para entrada ilegal nos USA. No final, tudo se resolveu a contento.

RECEITA

COZIDO BOGOTANO

INGREDIENTES

½ kg de batata, descascada e cortada em rodelas grossas
½ kg de ervilhas frescas ou em lata
½ xícara (chá) de cebola picada
1 colher (chá) de orégano
1 folha de louro
1 kg de carne magra
2 a 3 tomates sem pele e sem sementes picados
2 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de vinagre (de maçã, de preferência)
4 cenouras em rodelas
4 espigas de milho verde cortadas em pedaços
4 talos de salsão cortados em tiras
Cominho e sal a gosto
Pimenta-do-reino, em grãos

MODO DE FAZER

Numa panela grande, doure a cebola até ficar transparente.

Junte os tomates e cozinhe por 10 minutos.

Acrescente a carne, cortada em pedaços grandes, o louro, o cominho, o orégano, a pimenta, o sal, o vinagre e 3 xícaras (chá) de água fria.

Cozinhe em fogo baixo por ½ hora.

Junte as batatas, as cenouras e o salsão.

Cozinhe por mais 20 minutos.

Acrescente o milho verde e as ervilhas (se forem frescas) e cozinhe mais 10 minutos (Se as ervilhas forem de lata, junte-as por último).

Sirva na própria panela.

ACOMPANHA

Pão caseiro de milho com manteiga

Cerveja Pilsen

Brindisi ITÁLIA

Quando se inicia uma viagem, é difícil prever o que será lembrado. Ainda mais quando não se tem referências ao que se vê ou ao que se sente. É o caso de Brindisi.

Passados mais de 50 anos, já ouvi relatos de viagens a locais e países distantes e/ou exóticos. Descrições de culturas diferenciadas e similares, cidades e povoados encantadores ou surpreendentes. Mas ainda não ouvi ninguém me contar algo sobre Brindisi. Como se não existisse. Ou talvez, num remoto e exótico país.

Mas Brindisi ficou na minha memória. Talvez não a cidade, mas o momento.

Depois de quase duas semanas na Grécia, uma análise do que ainda nos restava ver, chegamos à conclusão que era hora de partir. Pois já tínhamos percorrido de Salónica ao Peloponeso. Começamos então um rali em direção ao porto de Patras, já anteriormente definido como ponto de embarque para a Itália.

200 km e 4 horas depois, fomos o último carro a embarcar no ferry-boat, de Patras rumo a Brindisi.

Da viagem, fica registrado nosso encontro com Antônio, português que, após 6 meses em Israel, estava voltando para Paris para buscar trabalho em algum restaurante. Encontro este realizado casualmente na toailete do barco, logo após o embarque e quando descarregávamos nossa retenção de 4 horas com os correspondentes comentários.

- Brasileiros, são? – foi o início de nossa amizade, quando questionados pelo Antônio.

Noite e dia a bordo, chegamos a Brindisi no cair da tarde. Combinamos de fornecer carona para Antônio em nosso roteiro para o norte. Buscamos abrigo em um camping, onde nos registramos e tomamos banho. E decidimos começar a viagem pela Itália comemorando com pizza e vinho.

Por indicação do camping, fomos os três até uma “masseria” (o equivalente a casa de massas, com hospedagem) no alto do morro com vista para o Adriático. Foi um momento de relaxamento e encantamento, pois no local estava se apresentando um trio musical, com repertório italiano e grego, ao qual nos juntamos, com repertório brasileiro e português.

Sendo Brindisi na costa leste do Adriático, o que vimos foi uma enorme lua refletindo na entrada da baía, enquanto cantávamos e bebíamos para inteira satisfação dos poucos clientes presentes.

Já depois da meia noite, após 3 horas de muita animação, fomos convidados a nos apresentarmos por uma semana, com um repertório de nossa escolha, com músicas brasileiras. Entretanto, mesmo lisonjeados pelo “reconhecimento artístico”, declinamos do mesmo.

No outro dia partimos para Bari.

E, nos reencontráramos, eu e Antônio, em Paris. Meses mais tarde!

RECEITA

PIZZA DE COGUMELOS

INGREDIENTES

MASSA

400 gramas de farinha trigo
20 gramas de levedo de cerveja
1 xícara (café) de água quente
Sal

MOLHO

300 gramas de cogumelos
6 tomates pelados
1 pitada de salsa
20 gramas de manteiga
1 dente de alho
Sal a gosto

MODO DE FAZER

MASSA

Coloque a farinha em um tabuleiro ou em uma vasilha grande e junte o levedo dissolvido na água quente com sal.

Misture e junte mais água até a massa adquirir consistência.

Faça uma bola e deixe crescer durante 3 horas, coberta com um pano.

Amasse mais um pouco e abra, colocando em uma fôrma,

apertando a massa com a ponta dos dedos de modo que se forme uma beirada, e despeje o molho.

MOLHO

Ponha a manteiga e o alho em uma panela e deixe dourar. Acrescente o cogumelo picado em pedacinhos, ponha sal e deixe cozinhar durante 20 minutos em fogo moderado.

Cubra a massa com este molho, polvilhe com a salsa, coloque tiras ou rodela de tomate para enfeitar e asse em forno quente.

ACOMPANHA

Vinho Tinto - Shiraz

Sucesso da noite foi Antônio cantando fado!

Bruxelas BÉLGICA

Chegamos em Bruxelas costurando pelas rodovias belgas, diretamente de Paris.

Interessante as rodovias belgas, com TRÊS pistas. Uma de ida. Uma de volta. E a central, para as ultrapassagens! Daí a "costura"!

Depois de uma semana em Paris, a nossa motivação por Bruxelas era baixa. Muito pelo desconhecimento. Outro tanto pelo flamengo (o idioma, não o clube).

O Francisco, companheiro desde Lisboa, ainda continuaria conosco até Hamburgo, quando então encerraria a viagem e voltaria ao Brasil. Éramos, portanto, três brasileiros numa Kombi, com placas de Porto Alegre e que chegaram à sede da União Europeia.

A capital da Europa, entretanto, se mostrou bem acanhada e tímida, e o Goida disse que a cidade parecia aluna do Instituto (de Educação – Porto Alegre). Arrumada, e bem-comportada!

A dica foi buscar inspiração nos cartões postais, um resumo dos pontos turísticos e seus melhores ângulos e fotos. Sem conhecidos ou contatos, éramos verdadeiros "turistas sem rumo", ao sabor das aparências. Que logo começaram a se materializar, ao redor da Grand Place. Tudo gira em torno dela e próximo dela. Inclusive o "famoso?" Manneken Pis, um garoto urinando em público, do alto de um pedestal, imortalizado em uma estátua de cerca de 50 cm. De altura.

Também próximo fica o centro histórico, com suas ruelas e variedades de restaurantes e cafés, onde conseguir uma mesa é um sorteio com baixas probabilidades de sucesso. A menos que se faça conhecer como brasileiro. E logo uma mesa era oferecida em sotaque português, pois, pah, o gajo é garçom e nasceu em Trás-os-Montes.

Tivemos a oportunidade física de penetrar no núcleo do Atomium, de flunar pela Grand Place, de admirar (externamente) o conjunto Administrativo da Comissão Europeia e seus inevitáveis tentáculos governamentais (Bruxelas e Brasília são similares na aparência política, com diferença na multinacionalidade de Bruxelas) e a primeira impressão com a Realeza do norte da Europa (Bélgica, Holanda, Dinamarca, Noruega, Suécia e Inglaterra). Um desfile de pompas e circunstâncias. Um sistema que aparentemente deu certo, mas meio fora do contexto, para nós brasileiros.

Em Bruxelas voltamos a ser estudantes em férias e não turistas. Pois nossa Kombi atraía a classe de mochileiros e com os pernoites em Camping fizemos inúmeras e efêmeras amizades. Os mesmos eram reconhecidos pelo grupo de idioma. Australianos, americanos, neozelandeses, franceses, escandinavos e ROW (Rest of the World) onde nos incluímos.

A América Latina com baixíssima presença. Um reflexo da economia da região. E com os japoneses viajando sem mochilas e praticamente não vistos em campings, mas transbordando pelas ruas.

Foi com estes grupos que abandonamos os monumentos e nos dedicamos aos recantos e pontos de encontro, na tríade que faz a Bélgica famosa e Bruxelas sua grande expressão; cervejarias, confeitarias e chocolates. Sendo verão, as cervejarias foram as primeiras opções e conseguimos “degustar” algumas alternativas totalmente desconhecidas e até “coloridas”. Foram tantas que perdemos as referências. Pois nos deixamos levar pelas “nacionalidades” e suas preferências. Na sequência testamos os famosos waffles e suas coberturas. Maravilhosas!

Mas nada supera as casas de chocolate belgas. São muitas, são simpáticas, são aconchegantes e são deliciosas. Mas para mim, Godiva e a Galeria Real Saint Hubertus formam a combinação perfeita entre sabor e refinamento.

RECEITA

CHOCOLATE BELGA

INGREDIENTES

Curiosidade

Paladar seletivo

Boa companhia

Saldo bancário

Estar em Bruxelas

Participar de tour do chocolate

MODO DE FAZER

Hospedar-se em Bruxelas

Sair a passeio pelo centro histórico

Entrar em algumas lojas de chocolate

Não exagerar

Decidir e anotar o “melhor sabor”

Repetir e confirmar.

ACOMPANHA

Quem você convidar.

Godiva, o presente de Deus!

Buenos Aires

ARGENTINA

Sendo um dos mais importantes destinos turísticos do mundo, conhecida por sua arquitetura de estilo europeu e por sua rica vida cultural, com a maior concentração de teatros do mundo, Buenos Aires sempre foi preterida nas minhas prioridades.

Por estar logo ali, pelas dificuldades sazonais no relacionamento comercial, pelas flutuações de câmbio, pelo tamanho big size, e pelos custos. O relacionamento comercial e suas alternâncias fizeram com que, à semelhança das dificuldades dos calçadistas brasileiros, minhas visitas a Buenos Aires fossem, em sua maioria, no sentido de resolver constantes pendências comerciais. Como consequência direta, um distanciamento no relacionamento com a cidade e seus cidadãos.

Então como é que Buenos Aires chega às minhas recordações e registros? Exatamente naquilo que é diferenciado e pouco divulgado no Brasil. O Delta do Rio Tigre.

Tigre é a cidade sede do Delta, pequena e distante cerca de 30 km de Buenos Aires, com ligação ferroviária e de ônibus, permitindo uma visita de um dia, com a maior tranquilidade. Na própria estação tem-se acesso à oferta de pacotes turísticos em barcos e ônibus, com passeios bucólicos e vistas esplendorosas, com arquiteturas retrô e parques estilo europeu com pessoas realizando seus

piqueniques ao ar livre.

Interessante o aproveitamento das vias e canais, com clubes de remo e com um sistema de transporte público semelhante à Veneza, com seus vaporetos. No passeio o desfrute possível de um cardápio livre com alternativas típicas argentinas.

RECEITA CARBONADA

INGREDIENTES

1 abóbora cabotiá

Manteiga

Sal

Pimenta do reino

Molho de tomate

Azeite

Cebola

Louro

Alho

Tomate

Chouriço

Carne de vaca

Maçarocas de milho

Batata doce

Vinho branco

Cebola de verde

Queijo (de pizza)

MODO DE FAZER

Com uma abóbora (amarela por dentro), corta-se a parte superior para assim formar uma tampa.

Depois limpa-se as sementes e unta-se a parte interior e exterior da abóbora com manteiga (a parte exterior é para que brilhe depois de ir ao forno).

Coloca-se no interior da abóbora um pouco de sal e pimenta.

Leva-se ao forno para cozinhar (deve levar cerca de uma hora).

Numa frigideira coloque o molho de tomate, azeite, cebola, louro, alho e tomate.

Numa outra frigideira coloca-se um pouco de azeite e os chouriços em rodelas.

Uma vez dourado se coloca carne de vaca cortada em pedaços pequenos.

Deixe cozinhar um pouco e se vai agregando milho em sabugo, cortados em rodelas de 2cm, batata doce em cubos, batatas, um pouco de vinho branco, sal, pimenta e deixe cozinhar um pouco sem tampar a frigideira.

Quando estiver tudo cozinhado, junte cebola verde picada fina.

A cebola verde só se junta já no final para não perder o sabor.

Tira-se a abóbora do forno e vai colocando dentro do cozimento, mas alternando com queijo (de pizza, em cubos).

Coloca-se a tampa e leva-se a mesa para servir.

ACOMPANHA

Pão de aipim e manteiga

Vinho tinto - Malbec

O Guaíba e suas ilhas.

Falta o Plano de Turismo!

Calabasas ESTADOS UNIDOS

O nome é uma herança da ocupação espanhola do extremo oeste americano, até que a descoberta de ouro, transformou a região em Califórnia e o idioma passou a ser o inglês. Mas os locais mantiveram seus nomes e Los Angeles é uma prova eloquente dessa afirmação.

Como Calabasas! Na devida proporção!

Acredito que Frederico, meu filho, não levou em consideração o significado do nome da cidade onde comprou sua residência, mas sim a proximidade e a facilidade de acesso ao litoral! Pois quem tinha a praia no acesso do condomínio, em Puerto Rico, teria de manter, pelo menos, o acesso rodoviário às "ondas"!

Chegamos a Calabasas, eu, Graça e, juntamente, com a Laura, para aproveitar o período e a disponibilidade das férias de verão da Luiza. As duas netas se encontraram em Calabasas.

Sem querer ser cronológico, ficaram as lembranças dos diversos passeios:

Às praias:

- Malibu, Venice, Santa Monica, Huntington. Cada uma com sua característica, com seu pier ou trapiche e tendo como unidade, as ondas!

Às compras:

- De roupas, de presentes, de mobile.

Aos restaurantes:

- Com pratos deliciosos e cervejas espumantes; com o 4º de julho incluído!

A locais:

- Solvang - A capital dinamarquesa da América, com degustação de cerveja e janta típica.

Piscina:

- Com hidromassagem e tremor de terra com escala 4,2 e epicentro a 200 km.

Adega:

- Com degustação de vinhos e vista maravilhosa.

late clube:

- Com almoço e passeio.

Hollywood:

- Com acesso e caminhada.

USC:

- Com visita e passeio.

Universal:

- Com a visita à cidade estúdio

Disney World:

- Com visita ao parque.

Também comemoramos a alegria de estarmos juntos, com desafios, sonhos e objetivos personalizados e individuais, porém convergindo na relação afetuosa e familiar do café da manhã com bolo feito em casa, na caipirinha antes do churrasco assado na área, do vinho com strogonoff de carne, na sobremesa de pêssego com nata e cafezinho passado na hora!

E até na torcida conjunta pelo Internacional, em

transmissão direta!

RECEITA

BACALHAU COM BATATAS

INGREDIENTES

1 kg de lombo de bacalhau dessalgado
1 kg de batatas médias, sem casca e cortadas em rodela
finas
3 cebolas cortadas em rodela fina
1 pimentão verde, sem o miolo, cortado em rodela
finas
1 pimentão vermelho, sem o miolo, cortado em rodela
finas
1 pimentão amarelo, sem o miolo, cortado em rodela
finas
4 ovos cozidos e cortados em rodela fina
700 mililitros de azeite de oliva extravirgem
Pimenta do reino a gosto
Azeitonas pretas para decorar
Salsinha cortada bem miúda, para decorar

MODO DE FAZER

Em uma panela suficientemente grande, acomode os lombos de bacalhau e acrescente água filtrada, aproximadamente até as postas serem cobertas pelo meio, deixando-as cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos. É importante verificar com frequência se a água não está

completamente seca, evitando, assim, que o bacalhau grude no fundo da panela.

Caso seja necessário, vá adicionando água até o bacalhau cozinhar. O tempo de cozimento dependerá da altura da posta do peixe. Para saber o ponto exato em que o fogo deve ser desligado, é só espetar um garfo nas postas e verificar se o peixe está cozido, mas sem desmanchar. As postas devem ficar inteiras e pré-cozidas, pois o bacalhau será posteriormente levado ao forno, onde atingirá seu cozimento ideal.

Cozinhe também as batatas cortadas em rodela finas, até ficarem al dente.

Em outra panela, despeje um pouco de azeite de oliva e frite as cebolas e os pimentões, até que fiquem dourados, temperando a mistura com pimenta-do-reino a gosto.

A importância de se pré-cozinhar as batatas e fritar as cebolas e pimentões é para evitar que no forno acumulem água. Nunca devem ser utilizados crus.

Feito isso, separe uma refratária oval e alta onde será montada a bacalhoada da seguinte forma: cubra por completo o fundo da travessa com as batatas cozidas, formando uma "cama" para acomodar o bacalhau, regando-as com azeite de oliva.

Acrescente metade da cebola e pimentões fritos.

Suavemente transporte as postas cozidas da panela para a refratária, com cuidado, para que não despedacem.

Acrescente o restante das cebolas e pimentões fritos regando tudo com azeite de oliva.

Delicadamente monte a última camada, acrescente os ovos cozidos e as azeitonas pretas, abusando do azeite de oliva até que o fundo complete a metade da altura da travessa.

Leve a refratária ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos. Dependendo da intensidade da chama, há fornos em que o tempo será menor.

O importante é que se verifique se o azeite está fervendo e, conseqüentemente, todos os ingredientes da receita, que terão seu sabor definidos ali, razão pela qual deve-se deixar a travessa no forno até que o azeite esteja fervendo bem.

Assim que retirar a receita do forno, salpique a salsinha e sirva em seguida.

ACOMPANHA

Torradas

Vinho Tinto - Merlot

Capão da Canoa BRASIL

O que falar de um local onde estive pelo menos 2 meses por ano, nos meus primeiros 20 anos de vida? E onde meus filhos tiveram o mesmo privilégio? E onde não vou faz 20 anos?

Resposta: ambos mudamos. E muito.

Minha primeira recordação de Capão da Canoa começa em São Leopoldo.

Era verão e o calor era muito grande. Não consegui dormir. Também por que na madrugada estava prevista a partida para Capão da Canoa.

Não sei de quem era a camionete verde, com detalhes nas portas em madeira clara e com um bagageiro que se estendia sobre o teto. O certo é que o motorista colocou as malas e sacos no bagageiro e nos acomodamos para a viagem. Ainda era escuro. Adultos na frente e as crianças no compartimento traseiro, entre travesseiros e acolchoados. Vô Rubem ao lado do motorista. Vó Li, pai, mãe, tia Olga nos dois bancos traseiros.

Santo Antônio da Patrulha. Depois de um tempo de curvas e sonolências, uma parada para descanso e café. O que se repetiu, rotineiramente, por muitos anos. Sempre com os famosos sonhos açucarados. Outras tantas curvas com chegada a Tramandaí e passagem na balsa, que depois se transformou em ponte, igualmente com a rotineira pergunta que se repetiu por anos: como está a praia?

A praia! Até chegar à praia, os veículos tinham de atravessar a faixa intermediária, entre a areia consolidada pelas ondas e que servia de pista e a mini estrada, de areia e saibro. Esta faixa, quase sempre um imenso areal, era transposta através de estruturas de madeira semelhantes a esteiras e que impediam que os carros fossem retidos pela areia fofa trazida pelos ventos e origem das dunas, um pouco mais distantes. A questão então se aplicava a possibilidade de termos uma viagem tranquila, pela faixa de areia úmida, contornando as idas e vindas das ondas, ou, uma dificuldade maior pela formação de desníveis e arroios que eram de difícil transposição.

O farol! Assim como para os marinheiros, a vista do farol era motivo de alegria e comemoração. Estávamos chegando! Logo se viam as formas do Hotel Atlântico, ao lado do qual, de frente para o mar, ficava o chalé do Vô Rubem. E ao lado dele o chalé do tio Willy, seu cunhado. Os canteiros eram cheios de onze-horas.

Na adolescência, a referência foi o Hotel Riograndense, de propriedade do tio Ramiro (irmão do vô Rubem) e onde nos encontrávamos para escutar o conjunto contratado para o veraneio e jogar conversa fora, com as meninas. Logo mais, estava jogando vôlei, na praça central e, quando possível, uma sessão de cinema, acompanhado.

Como consequência, a participação em blocos carnavalescos fazia a rotina do veraneio e a presença na SACC era quase uma obrigação.

O vestibular, a faculdade, a profissão, o casamento,

nesta sequência, foi pouco a pouco se tornando inibidores da presença rotineira. Até que nos mudamos para Joinville.

Começa então a fase dos meus filhos, com o convite da vó e a presença temporária da mãe, no veraneio de Capão da Canoa.

O mesmo chalé, reconstruído após a compra da quadra de praia para a construção do Edifício Lindóia, próximo a Igreja e, para alegria dos pequenos, pertinho do minigolfe. A rotina da ida à praia já mostrava diferenças. Da viagem pela praia, com farnel de galinha com farofa e refresco de framboesa, para estrada controlada por fichas de horário, mais tarde por radares e lombadas eletrônicas. A balsa se transferiu de Tramandaí para o canal da lagoa, quando foi aberta a estrada para Morro Alto. E substituída por ponte, como consequência do aumento do tráfego. As alternativas de compras passaram do mercado do Longo para o Supermercado Real, com as filas crescendo de modo geométrico na medida em que as horas avançavam. A padaria do Baiano começou a distribuir senhas de atendimento. A pesca na beira da praia foi interdita e a mesma tomada pelos carros. A areia foi tomada pela sombra, primeiro dos guarda-sóis, depois, na tarde, pela projeção dos edifícios.

O cinema, o Hotel Bassani, a Igreja, o farol, o minigolfe, a padaria do Baiano, resistiram até a adolescência de meus filhos.

Quem não resistiu foram meus pais.

Primeiramente, a Deta, a vó que preparava espigas de

milho para a volta da praia e balas de leite de coco para se esticar nos sofás e redes, pela tarde. Que hospedava os amigos de seus netos no "sotinho", ou promovia um camping no pátio, para os velejadores. Que criou uma mini piscina, com água da chuva, muito antes das piscinas de plástico.

Depois, Vô Hélio, que em realidade preferia ficar em casa a enfrentar as mudanças havidas em Capão da Canoa, desde seu tempo de namoro para a fase da "free-way".

Não voltei mais a Capão da Canoa. Estamos passando nossos verões, com os netos, em Tapes. Com a mesma liberdade que eu tive para crescer.

Mas confesso que, às vezes, ainda sinto falta do papa-terra frito. Pescado por mim e preparado pela Deta!

RECEITA

PAPA-TERRA FRITO

INGREDIENTES

1 kg de filés de papa-terra

Sal à gosto

Pimenta do reino à gosto

Limão à gosto

Farinha de milho

Óleo

MODO DE FAZER

Tempere os filés com sal, pimenta e gotas de limão.

Passe na farinha de milho e frite em óleo bem quente.

ACOMPANHA

Batatas cozidas e salada verde

Cerveja

Saudades!

Cape Town ÁFRICA DO SUL

A África do Sul é logo ali, mas nós, gaúchos, somos, na grande maioria, turisticamente estrábicos. Um olho em direção à Europa e o outro em direção da América do Norte. E, como consequência, perdemos a oportunidade de conhecer um país maravilhoso e pleno de contrastes.

A atividade profissional me proporcionou esta oportunidade, quando, eu, Joni e Saliba, ficamos 3 semanas promovendo compressores de refrigeração para o mercado de reposição e garantia. O circuito inclui Johannesburg, Cape Town, Port Elizabeth, Durban, e antes de voltar ao Brasil, uma semana na reserva de Phalaborwa, no Kruger Park.

A bandeira sul-africana ainda era azul e laranja, em homenagem à ascendência holandesa, e seu trânsito era na mão esquerda, em respeito à tradição inglesa. E Mandela, um ex - prisioneiro político, com intensa atividade por todo o país.

A primeira impressão é a que fica. E foi assim com a Cidade do Cabo, a única cidade com C maiúsculo. E que se complementa muito bem com "do Cabo", seja ele "das Tormentas" ou "da Boa Esperança". Cravei, sem medo de errar, alternativa B. Confirmada, posteriormente, em outras visitas.

Pouco a pouco, fomos frequentar os pontos indicados pelos guias de turismo. Todos com plena aceitação.

A tradicional vista da Table Mountain; o centro e a proximidade de Waterfront - Victoria Harbour com seus barcos, pescados e restaurantes; o parque do Cabo e suas baleias exibidas; os restaurantes costeiros com seus cardápios distribuídos pela pluralidade étnica; o passeio marítimo a ilha dos lobos e Stellenbosch.

Foi em Stellenbosch que presenciamos um concerto clássico, ao ar livre, com a plateia distribuída por um imenso gramado, em grupos familiares e saboreando seus lanches e bebidas na sombra de plátanos seculares. A orquestra, num uniforme simples e casual, participava desta atmosfera de encantamento, com um bem elaborado repertório de autores europeus em suas sonatas. E entre os grupos da plateia, circulavam, de maneira suave e quase sem serem percebidos, atendentes da vinícola, com ofertas de vinhos e espumantes, com as possíveis degustações. Devo reconsiderar o termo concerto, pois eram pequenos intervalos musicais, com a alternância para o lazer familiar e encontro de amigos e retomados após cada nova apresentação, de cerca de 5 minutos. Confesso que ficamos a tarde toda em Stellenbosch, em uns bancos dispostos próximo ao estacionamento.

Saliba foi sorteado para ser o motorista da volta, e eu e Joni entramos no clima de degustações. Foram várias degustações até o cair do sol, com direito a arco-íris no retorno para Cidade do Cabo.

E no hotel, homenageamos o Saliba com uma garrafa de vinho sul-africano

RECEITA

ARROZ COM POLVO

INGREDIENTES

1 polvo médio
1 cebola
1 ramo de alecrim
4 colheres de azeite
1 dente de alho
2 cebolas médias
3 xícaras de arroz
½ xícara de vinho branco
3 tomates sem pele e sem semente
½ xícara de shoyu
Salsa picada
Sal a gosto

MODO DE FAZER

Em uma panela de pressão, coloque o polvo, uma cebola cortada em dois e o alecrim.

Não coloque água.

Quando começar a fazer barulho da pressão, marque 8 minutos e depois desligue.

O polvo estará cozido.

Corte o polvo com espessura de 1 cm e reserve com a água.

Numa panela, coloque o azeite, o shoyu, refogue o alho e depois a cebola.

Colocar o polvo e em seguida o arroz.
Quando começar a fritar, inclua o vinho.
Assim que secar, coloque a água do cozimento do polvo.
Acrescente mais água caso necessário.
Insira os tomates, a salsa picada, o sal e deixe cozinhar.

ACOMPANHA

Batatas cozidas e brócolis

Vinho Branco - Chenin Blanc

Capri ITÁLIA

As ocorrências numa viagem, muitas vezes, justificam o registro e divulgação, pelo inusitado ou pelo significado do fato.

Capri merece um registro duplo.

Vindos do sul da Itália, inebriados pela costa amalfitana, encharcados de história com Pompéia, a estadia em Napoli foi quase uma parada técnica para recuperar o fôlego e detalhar o que se viu. Então resolvemos fazer um dia de “descanso” em Capri.

A saída já era um prenúncio do dia.

Filas para estacionar, filas para comprar as passagens no aliscafo, filas para entrar no aliscafo, filas, turistas, filas, turistas, filas, mais turistas. Mas embarcamos, com plano diário bem definido. Monte Salerno e Gruta Azul. O resto conforme as oportunidades do dia.

Na chegada em Capri, existia um verdadeiro assédio de ofertas turísticas, com inclusões/exclusões precificadas. Optamos apenas pelo passeio à Gruta Azul, visto o enorme fluxo de turistas. Embarcamos em lancha até a entrada da gruta e aguardamos o transborde, em grupos de 4, para barcos a remo que fazem a entrada e passeio interno na gruta.

Nossa sorte! Um lindo dia de sol, uma espera de cerca de 30 minutos, transborde para o barco a remo, uma entrada rápida e precisa, com as cabeças abaixadas, uma

permanência de cerca de dois minutos, com reflexos prata e azul ao movimento dos remos, uma saída tão rápida quanto a entrada. E mais 30 minutos aguardando para completar os passageiros da lancha para voltar a Capri.

Nesta espera, o improvável aconteceu.

Em outra lancha, cerca de 50 metros de distância, entre outras muitas que aguardavam os respectivos transbordos, uma família paulista que tínhamos conhecido a bordo do ferry-boat em Istambul, inclusive com fotos em conjunto junto a bandeira de popa do ferry. Apesar de meus acenos e chamadas, não consegui chamar sua atenção. Foi então que o Goida, usando as técnicas de marketing de persuasão, gritou a plenos pulmões: - Paulistas filhos da p....!

Imediatamente todos, TODOS, os paulistas olharam em nossa direção, surpresos e prontos ao desafio, quando logo nos reconheceram e começaram imediatamente a acenar. Por acenos e gritos, combinamos de nos encontrar no terminal, quando do retorno, o que infelizmente não aconteceu, talvez devido ao fluxo intenso de turistas. Após um tempo de espera, decidimos retornar ao plano original e via funicular chegamos a Piazzetta, com a expectativa de almoçarmos em algum local agradável e acessível e após nos dirigirmos ao teleférico do Monte Salerno.

Mas... Nosso azar!

Piazzetta é o diminutivo de Piazza Umberto I, talvez um dos locais mais sofisticados da Itália, pelos preços e pela demanda, ultrapassando em muito a oferta, num

atendimento impessoal e rotineiro de alta temporada de uma elite turística que não se importava de pagar o equivalente a 4 a 5 dólares pela água mineral.

Esta constatação alterou novamente nossos planos e reduzimos nossa estada em Capri à Gruta Azul e passeio de funicular (ida e volta). Na marina próxima ao porto encontramos, cerca das 4 da tarde, uma lanchonete que nos serviu uma porção constrangedora de spaghetti com sardinha, pelo dobro do preço da água mineral.

Voltamos a Napoli, com a rapidez do aliscafo, tentando imaginar algum ponto de semelhança entre a Gruta Azul de Capri e sua versão gaúcha, em Porto Alegre. Concordamos no nível das visitas e seus gastos acima da média dos mortais.

Em tempo:

A família de paulistas, encontramos novamente, por acaso, na visita ao Mosteiro dos Jerônimos, em Lisboa, junto à sala das carruagens. Era início de novembro, pouco antes do Goida embarcar, em retorno, ao Brasil.

RECEITA

ESPAGUETE COM SARDINHA

INGREDIENTES

250 g de espaguete

1 lata de sardinha

1 tomate sem semente picado

1 cebola picada

2 dentes de alho amassados
1 xícara de cebolinha verde picada
Azeite
1 colher de extrato de tomate
Sal
Orégano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

Cozinhe o espaguete na água fervente com sal e óleo por 8 minutos

Escorra e reserve.

Em uma panela aqueça 4 colheres de sopa de azeite, refogue o tomate, a cebola, o alho e adicione o extrato de tomate.

Adicione a sardinha, a cebolinha verde e sal, orégano e pimenta e mais ou menos 200 ml de água.

Deixe cozinhar por cerca de 5 minutos e misture o espaguete.

ACOMPANHA

Queijo parmesão ralado
Vinho branco - Trebbiano

Tornaré a Capri!

Caxias do Sul

BRASIL

Minha primeira picada de marimbondo recebi em Caxias do Sul.

Ainda não frequentava a escola e fomos passar um tempo na casa do tio Rodolfo e tia Olga, em Caxias do Sul. Era uma casa grande, de madeira, com o assoalho cerca de 1 metro do chão, como residência do engenheiro responsável do DNER (Departamento Nacional de Estradas de Rodagem) no distrito que incluía toda a serra gaúcha, cargo este, que era do próprio tio Rodolfo. Da área da casa podia-se ver o Monumento ao Imigrante, do outro lado do estacionamento das máquinas e caminhões do DNER.

Era verão e costumávamos, eu e Roberto, meu primo, brincar de "fazer estradas" nos canteiros, onde a "floresta" eram as próprias flores. Estas "estradas" eram percorridas por "caminhões" cheios de soldados de chumbo e atingiam a parte de baixo da varanda, onde, quando o sol era forte, podíamos brincar na sombra.

Apenas não sabíamos que o "inimigo" tinha um acordo com os marimbondos que pouco a pouco construíram uma colmeia no caibro do assoalho da varanda. Pois foi quando tentei remover "aquela coisa", que eles atacaram. Não sei quantas picadas levamos, mas lembro que além dos braços, tive algumas picadas na cabeça. Todas muito doloridas. E ficou a primeira recordação de Caxias.

Voltei garoto, na Festa da Uva. Desta vez, ficamos num

hotel, apenas nossa família. Lembro-me muito do desfile, quando distribuíram cachos de uva. E consegui me manter em pé, junto ao cordão de isolamento, até o desfile acabar. Graças a Deus!

E finalmente, fomos morar em Caxias do Sul, quando assumi a gerência de exportação da Enxuta. Foi um tempo interessante em que os desafios profissionais foram grandes e acabaram quando tive de revitalizar meu coração com a implantação de três pontes de safena, um ano depois.

Restaram as lembranças.

Da casa, com aquecimento central e banheira térmica, na subida da rua Bento Gonçalves. E sua deslumbrante vista do pôr do sol na cidade.

Dos filhos que iam e voltavam, a pé, do Colégio São José. Do cafezinho, todos juntos, na sala de estar.

Do Jerônimo, Malu e Rafa e a melodia ecoando no andar de baixo: - quisera ser um peixe, para em teu límpido aquário mergulhar, ...

Das cantinas e pizzarias, ótimas e iguais. Do restaurante do Hotel Rex, no subsolo e sua massa maravilhosa. E da violência que já era problema. Pois neste ano de permanência em Caxias tive o carro arrombado 4 vezes, com os correspondentes prejuízos da reposição de vidros e/ou rádios.

Mas o mais marcante foi quando a Graça teve de enfrentar, sozinha, uma relação de perigo real. Pois o rapaz contratado para preparar as roseiras e canteiros,

ao terminar o serviço e solicitar o pagamento, reclamou que gostaria de “levar mais” do que o combinado, pois o “patrão não está em casa” como justificativa. E foi entrando casa adentro.

A Graça disse que aguardasse um pouco que ela iria se certificar do que poderia ser complementado. Nova insinuação, pois uma “mulher sempre sabe o que o homem gosta”.

Felizmente a Graça teve o sangue-frio de ir até o quarto e colocar a pistola dentro da bolsa e retornar com ela para a sala. – Olha! Procurei pela casa toda e tudo que eu tenho está aqui! – Disse ela, ao mesmo tempo em que sacava a pistola de dentro da bolsa e ordenava – Rua! Antes que tua perna leve bala!

Desnecessário dizer da surpresa e da fuga imediata via portão e subindo a rua em direção ao morro.

A partir de então, o acesso lá em casa ficou restrito a funcionários de empresas prestadoras de serviço e nunca mais a trabalhadores avulsos, mesmo com referências.

RECEITA

ESPAGUETE À PUTANESCA

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete grano duro (ou qualquer massa longa de sua preferência)
- 4 tomates picados
- 3 dentes de alho amassado

1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
40 g de filés de anchova em conserva
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1/2 pimenta vermelha picada sem sementes
1/4 xícara (chá) de azeite de oliva
1 colher (sobremesa) de alcaparras (opcional)

MODO DE FAZER

Frite o alho, a pimenta e as anchovas no azeite até as anchovas derreterem.

Coloque as azeitonas pretas e frite mais 1 minuto.

Acrescente os tomates e 1/2 xícara (chá) de água e deixe apurar por 8 minutos (tempo em que a massa leva para cozinhar al dente).

Em uma travessa despeje o molho por cima da massa e sirva.

ACOMPANHA

Queijo parmesão ralado

Vinho branco - Riesling

Chongqing CHINA

Minhas viagens à China confirmaram as previsões de meu pai sobre o futuro e as potências mundiais.

A China era seu paradigma de “ocupação pragmática” pelas próprias “guerras econômicas” que estudava, como general aposentado e curioso.

Mas jamais pensei em adentrar pela China, em atividade comercial, ainda mais de modo tão intenso como no ano de 1984, quando passei 12 semanas na China, em três diferentes viagens e destinos, porém sempre com o mesmo produto: compressores para refrigeração doméstica e comercial.

Confesso que foi um pouco difícil de entender o que nos esperava em Chongqing. A província de Sichuan, da qual Chongqing faz parte, é reconhecida na China pela sua culinária com pimenta, à semelhança da culinária baiana. Cujas consequências podem ser devastadoras e, algumas vezes, inesquecíveis.

Com mais de 10 milhões de habitantes, naquele ano, sua hotelaria internacional, se restringia a um enorme hotel estatal, no estilo palácio imperial chinês com os quartos mobiliados em estilo briques usados, com pesados telefones pretos e informações em “chinês”!

A negociação, previamente agendada pelo escritório de Hong-Kong, era com outra estatal, pertencente à administração da Marinha de Guerra chinesa e que fora

constituída para fabricar bicicletas para os marinheiros e suas famílias, um mercado de cerca de 50.000 bicicletas por mês. Chongqing Bicycle Corporation era o nome, traduzido do original.

E agora, desejavam diversificar, entrando na linha de equipamentos domésticos, o que os americanos denominam de "linha branca" (refrigeradores, congeladores, lava-roupa, lava-louças e secadoras). Com a diferença que na China a cor era verde (da felicidade) e não branca (do luto).

Fiquei impressionado pelo cerimonial das reuniões, sem nenhuma mesa, em poltronas individuais dispostas como sala de estar e com o intérprete servindo de referência no desenvolver das questões. Ou algo parecido. Pois o que ele transmitia aos chineses e o que deles recebia, como resposta, só Deus sabia.

Todos os dirigentes chineses usavam o mesmo tipo de camisa, de fibra, e que no meu tempo de estudante se convencionou de "camisa volta ao mundo", pois permitia sua lavagem durante o banho e secar em cabides, durante a noite, já pronta para uso na próxima manhã. Mas alguns deles se esqueceram deste capítulo.

Assim como havia o cerimonial das negociações, também havia um cerimonial para as refeições, realizadas em sala especial do hotel, com mesa para 10 pessoas, com centro rotativo, onde eram colocados os pratos. Uma espécie de self-service circular. Com pimenta.

Éramos dois brasileiros, oito chineses e cerca de

40 diferentes sabores e texturas, entre peixes, carnes, massas, legumes e algumas outras formas desconhecidas. Algumas gostosas, outras nem tanto.

Após três dias de negociações e o dobro de refeições, consegui me acostumar ao condimentado e o diferente. Mas o mesmo não aconteceu ao Paulo, que ao invés de dar o apoio técnico necessário, ficou necessitado de apoio a distúrbios gastrointestinais, e praticamente reduziu sua alimentação ao pão chinês com chá.

Encerradas as negociações, no dia seguinte, de táxi, fomos para o aeroporto de Chongqing, com previsão de embarque para Beijing às 9:15h. De legível, em todo aeroporto, apenas os números. Inclusive do painel indicativo de (%\$#*) e/ou (*&\$%#@).

E estávamos sem o intérprete! Na mímica, ficamos sabendo que nosso voo estava atrasado.

Continuamos na mímica por mais 5 angustiantes horas, quando nos empurraram em direção a uma roleta e dali para a pista e então, finalmente, entramos no avião. Deu certo, pois depois de 2h30min de voo, o aeroporto onde pousamos era efetivamente o aeroporto de Beijing. E Paulo foi direto a um banheiro!

Em tempo, em 2019 Chongqing foi a cidade que mais cresceu no mundo, atingindo 30 milhões de habitantes, com 4 mil novos moradores a cada dia!

RECEITA

CARNE FATIADA COM MOLHO DE CEBOLA

INGREDIENTES

200 g de patinho

2 cebolas médias

2 colheres de sopa de Shoyu

1 colher (chá) de Aji-no-moto

1 colher (chá) de maisena

MODO DE FAZER

Cortar a carne e a cebola em tiras finas.

Primeiro fritar a carne por 2 minutos em óleo quente, retire e deixe escorrer. Retirar o excesso de óleo da panela, deixando com 1/2 xícara de óleo, coloque a cebola em fogo brando por 1 minuto aproximadamente.

Junte a carne e deixe por meio minuto.

Finalmente acrescente a maisena dissolvida em um pouco de água e está pronto para servir.

ACOMPANHA

Arroz

Cerveja Malte

Copacabana BOLÍVIA

Sáimos de Cusco, no ônibus convencional de transporte, para Puno. Éramos 19 no total. Sopranos e contraltos eram nove. Baixos e tenores mais nove. E o Chatico (Carlos Appel) de regente.

O Goida, que negociou as passagens no pequeno barco que cruzava o Titicaca, teve de renunciar ao custo adicional das refeições, por motivo de contenção de custos. E fomos todos “convidados” a buscar alternativas próprias ao nosso sustento durante a travessia, prevista para cerca de 15 horas, com uma noite servindo como divisória.

Entretanto, após a partida, com o frio e leve vento andino, acertamos que todos teriam direito a uma refeição quente, nominalmente, a sopa de bordo. Foi em sua companhia que gastamos as primeiras horas do dia.

Logo que ficou claro, avistamos as primeiras “pirogas” de juncos, com seus pescadores. Uma dezena delas estava em pleno lago, afastadas das margens e com apenas um pescador em cada piroga. Serviu a distração para troca de informações sobre o próximo porto e a consequente etapa para La Paz.

Copacabana era o porto. Isto mesmo. COPACABANA.

Em Copacabana, um “Ferrocarril” estaria esperando os passageiros do barco com destino a La Paz. Com 30 lugares, estava, como de hábito, com a lotação esgotada.

Neste momento, o batalhão alouette (formado pelo tenores e baixos e cujo nome fora retirado de música de Josquin de Prez) se colocou à disposição para executar um ousado plano de ocupação de lugares no “Ferrocaril”, que permitisse a viagem tranquila entre Copacabana e La Paz, com duração prevista de 5 horas.

O plano era bastante simples. Consistia em fazer com que 5 integrantes do “batalhão”, juntamente com as bagagens de mão, corressem e ocupassem o máximo de assentos no “Ferrocaril”, tão logo o barco atracasse em Copacabana. Os demais integrantes permaneceriam cuidando das bagagens mais pesadas, enquanto as “meninas” se deslocariam para o “Ferrocaril”, ocupando os lugares previamente marcados pelos precursores, que voltariam para buscar as demais bagagens, juntamente com os demais, fechando o ciclo de ocupação.

Sorteados os cinco, vimos com ansiedade o barco aproximar-se do cais e, cerca de 100 a 150 metros de distância, o “Ferrocaril” parado na estação. Tão logo o barco atracou, pulamos direto do convés para a calçada do porto e começamos a correr em direção à estação.

Quase ao mesmo tempo, começaram os gritos, em um claro espanhol boliviano: - Paren! Alto! Vamos a atirar! Alto!

Um olhar para trás nos mostrou na linha de tiro de um quase futuro pelotão de fuzilamento do exército boliviano, responsável pela segurança de fronteira. Afinal, tínhamos deixado o barco peruano e entramos em território

boliviano, sem identificarmo-nos, e com uma corrida desabalada, com as mãos carregadas de bagagens leves, nos transformamos em potenciais contrabandistas. A parada e as mãos erguidas foram uma consequência imediata do entendimento primário da ordem anunciada.

Uma hora e meia depois, com todas as bagagens revistadas, o grupo inteiro, liberado após uma série de informações e constrangimentos, conseguiu chegar ao "Ferrocarril", para constatar que o mesmo estava com atraso correspondente e com a lotação esgotada, por culpa de nossa ação planejada com tanto desvelo.

De Copacabana a La Paz foram seis horas de viagem, em pé.

RECEITA

SOPA DE BATATAS

INGREDIENTES

2 batatas

2 cebolas

2 colheres/sopa de manteiga

1 litro de água

1 ½ cl de chá de sal

MODO DE FAZER

Lave, descasque e corte as cebolas e as batatas em rodela finas. Coloque em uma panela, no fogo médio, a cebola e a manteiga. Tampe e misture eventualmente.

Quando a cebola estiver bem molinha, acrescente 1 litro de água e a batata cortada em rodela.

Misture, tampe e deixe no fogo. Acrescente o sal e misture.

Quando a batata estiver totalmente amolecida, retire a panela do fogo e deixe esfriar.

Quando estiver morna/fria, bata no liquidificador. Teste o sal.

Se precisar, acrescente mais e bata ainda no liquidificador.

Aqueça, coloque em uma sopeira e está pronta para servir!

ACOMPANHA

Pão branco torrado com manteiga.

Vinho tinto - Merlot

Cotonou BENIN

Fui e voltei de Cotonou, a cidade mais importante do Benin, cuja capital é Porto Novo.

Com a Varig até Paris. Tempo suficiente (2 dias) para obter o visto para o Benin. Com a Air África, de Paris para Casablanca, Abidjan e Cotonou.

Viagem interessante, sobre o Sahara, com aeroporto de Cotonou do mesmo tamanho do aeroporto de Itajaí, mas muito mais movimentado. E desorganizado. Com o táxi até o Benin Sheraton Hotel (hoje Benin Marina Hotel), passando por ruas cheias de palmeiras e mulheres de grandes ancas, com cestas e jarras equilibradas sobre as cabeças.

Foram 14 dias em Cotonou, no que pareciam férias de milionário, mas em realidade, sem nenhuma tranquilidade, pois esta deveria ser a porta de entrada para a Nigéria, com o objetivo de chegar a Lagos e decifrar uma oferta de financiamento do Banco da Nigéria. Com uma enorme dificuldade de comunicação com o Brasil e com a Nigéria.

A 1ª semana passou em obtenção do visto e contato, com Lagos, via telex. Como resultado recebi duas visitas de Mrs Onye, que chegou ao hotel em um carro Mercedes bege com detalhes dourados, com motorista e guarda-costas. Uma típica representante visual da elite africana, com seu turbante e manto colorido e brilhante, com um inglês britânico, contrastando com o inglês de seus

acompanhantes, meio termo entre Chicago e Abuja, capital da Nigéria.

Durante a semana aproveitei o tempo disponível para frequentar as piscinas, com vista para o mar e cujas palmeiras abrigavam uma verdadeira colônia de pequenos lagartos de cabeça vermelha (15 a 20 cm) e que, além de simpáticos eram também inconvenientes, em sua busca por alimento, inclusive nos servidos pelo hotel aos hóspedes, na área de lazer das piscinas.

À noite, disponibilidade de jantar ao ar livre, com apresentação de conjuntos locais, num ritmo semelhante ao samba, pois foi da região que um percentual elevado de escravos foi levado ao Brasil. Turismo e prostituição se aliaram em dupla estilo café com leite, com europeus e americanos transparentes e mulatas brilhantes e sedutoras. Em francês.

Segunda semana Mrs. Onye buscou-me para uma reunião em Lagos (cerca de 200 km) e me impressionou a facilidade com que nosso carro passava pelas inúmeras barreiras militares durante o trajeto nigeriano.

Lagos e o Banco da Nigéria são outros capítulos. O certo é que voltei a Cotonou, onde ainda recebi a visita do Deputy Attorney, com indicações, com acento igualmente britânico, dos próximos passos do processo e sua possível conclusão na próxima semana.

O que me levou ao jantar de despedida, no dia seguinte, após analisar a distância e as dificuldades de comunicação e após solicitar o cheque-out, de táxi,

retornar a Lagos, deixando Cotonou, e dando início ao retorno ao Brasil, via Lagos.

RECEITA

PEIXE NA FOLHA DE BANANEIRA

INGREDIENTES

PARA O PEIXE

1 tainha de 2 kg ou mais, limpa e sem escamas
Alfavaca e/ou coentro picado fino
Limão e sal a gosto, se você achar limão cravo é melhor

PARA A FAROFA

300 g de camarões limpos
1/2 de xícara chá de azeite ou 3 colheres de sopa cheias de manteiga
4 dentes de alho picados
1 cebola picada
1/3 de xícara de chá de salsinha picada fininha
1/4 de xícara de chá de coentro picado fininho
1 e 1/2 xícara de chá de farinha de mandioca
Sal e pimenta a gosto

VAI PRECISAR

1 ou 2 folhas de bananeira para enrolar a tainha
Palitos de dente e barbante, ou linha e agulha grossa para fechar a tainha

MODO DE FAZER

O PEIXE

Limpe, tirando as escamas, as barbatanas e abra a tainha pelas pela barriga.

Lave a tainha com cuidado.

Salgue o peixe, esprema o limão, espalhe a alfavaca picada bem fina.

Espalhe com a mão o tempero por dentro e por fora do peixe e deixe descansando.

A FAROFA

Em uma panela meio funda coloque o azeite ou derreta a manteiga. Acrescente a cebola e o alho picados e refogue.

Junte a salsinha e o coentro.

Coloque os camarões e refogue mais um pouco.

Quando os camarões estiverem vermelhos já estarão prontos.

Corrija o sal e, se quiser, pimenta, junte a farinha, misture tudo e está pronta a farofa.

O PREPARO

Pegue a farofa e vá recheando a tainha, mas preste atenção para que a farofa não transborde.

Quando estiver toda recheada feche a tainha costurando-a ou fechando com os palitos de dente

Pegue uma folha de bananeira, limpe-a e retire o talo central.

Coloque-as no calor (em cima do braseiro) até amolecer,

cuidando para não queimar.

Passe azeite na folha e vá enrolando a tainha. Terminando amarre com um barbante para dar segurança na hora de virar o peixe.

Você pode embrulhar a tainha de duas formas:

1. Deixando as extremidades da folha abertas para que os líquidos naturais da tainha escorram. Assim o peixe não cozinha, ele assa;

2. Dobrando a folha de bananeira na beirada para que os líquidos não vazem. Assim o peixe cozinha mais do que assa.

Leve a tainha para a grelha da churrasqueira e asse-a por uns 40 minutos virando-a uma ou duas vezes.

ACOMPANHA

Arroz branco ou batata

Azeite e pimenta a gosto

Vinho branco - Chardonnay

Curitiba BRASIL

Tinha 13 anos quando fui a Curitiba pela 1ª vez, para passar as férias de inverno na casa dos meus primos Roberto, Jorge e Helena. Na realidade, na casa de meus tios Rodolfo e Olga.

Encasacado e de botas, subi para o ônibus do Expresso Bianchi, numa fria madrugada de julho, para uma viagem de dois dias, com pernoite em Lages. Lá dormi vestido, em uma pensão próxima à rodoviária, para não perder o ônibus no outro dia, rumo a Curitiba. Aonde cheguei às 7 da noite, após cerca de 20 horas de viagem, com uma noite no meio.

O táxi me levou direto ao endereço dos tios e lá estava eu, cansado, mas orgulhoso de “minha primeira viagem”.

Com meus primos fomos ao Parque e ao Centro, pois a casa ficava próxima a recém-construída Avenida para o Palácio Iguçu, igualmente novo. Mas o que mais gostávamos era de andar de bicicleta, pela Avenida, iluminada e deserta à noite, subindo a ladeira, contornando pela frente do Palácio e descendo “livre” até o cruzamento. E repetir até cansar.

Já profissionalmente, voltei a Curitiba com intervalos regulares, para ser surpreendido pelas transformações gradativas e focadas no arranjo do transporte coletivo e a deferência com os pedestres. E ver meu primo Roberto ser pai, com direito até a foto com a mamadeira na mão e a filha no colo.

Mais tarde, morando em Joinville, tive oportunidade de realizar uma saída para jantar com casal amigo e, deixando os filhos aos cuidados da Vó Nilda, acabamos nos dirigindo a Curitiba, onde ceamos em um restaurante típico, show de transformista em uma boate, onde meu amigo se apresentou como "segurança" do Sr. Deputado (no caso eu) o que nos elevou a nível de "distintos clientes", com direito a champanhe. Após o show, a diversão acabou em motel.

No outro dia, a pressão pelas compras, nos levou ao recém-inaugurado Shopping Mueller, de onde partimos serra abaixo, em direção a Paranaguá, onde almoçamos e retornamos a Joinville via Caiobá, atravessando o ferry-boat para Guaratuba e chegando a tempo de evitar um enfarte da Vó Nilda, desesperada pela falta de informações e contato.

Foram 24 horas entre a saída para jantar e a chegada do mesmo. Foi ela que me fez jurar que nunca seria "político".

RECEITA

FRANGO COM PALMITO

INGREDIENTES

2 peitos de frango sem pele e sem osso cortados ao meio (700 g)
4 colheres (sopa) de azeite
Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de caldo de galinha fervente
3/4 xícara (chá) de leite
300 g de palmito em conserva cortado em rodelas
1 colher (chá) de manjeriço picado

MODO DE FAZER

FRANGO

Regue os filés com 1 colher (sopa) do azeite e tempere com o sal e a pimenta.

Aqueça uma grelha em fogo alto.

Doure dois filés de cada vez por 4 minutos de cada lado.

Transfira para uma travessa, cubra e reserve.

MOLHO

Numa panela, derreta a manteiga em fogo médio.

Junte a farinha de trigo e mexa até dourar.

Acrescente o caldo de galinha e o leite e cozinhe, mexendo, até engrossar.

Adicione o palmito, misture e retire do fogo.

Espalhe o molho sobre os filés.

Polvilhe o manjeriço e sirva.

ACOMPANHA

Arroz

Vinho branco = Sauvignon Blanc

Cusco PERU

O Coral chegou sem fôlego em Cusco.

Foram praticamente 20 horas de viagem em ônibus regular, saímos de Ica às 14 horas e chegamos em Cusco às 10 horas do outro dia. O ônibus parecia "School Bus", amarelo, com motor saliente e bagageiro, teoricamente para bagagem; mas estranhamente, vários passageiros mantinham cobertores e agasalhos consigo, apesar do calor em Ica ser quase insuportável.

Foi a partir de Nazca, abandonando a Panamericana, que começamos a subir a Interoceânica, na época algo mais que uma carretera pedregosa, com várias paradas para ultrapassagem de outros veículos, mas sempre subindo e, na medida do tempo e da subida, esfriando cada vez mais.

Cerca de metade do caminho, paramos para uma refeição e solicitamos ao motorista para retirarmos nossos agasalhos das malas que foram colocadas no bagageiro. Acontece que as mesmas estavam embaixo de outras tantas, dos passageiros posteriores ao Coral, o que causou um grande tumulto, pois os mesmos não entenderam porque suas malas estavam sendo removidas. Agasalhados, começamos a sentir o "soroche", o mal das alturas devido ao menor percentual de oxigênio do ar e o Milton chegou a sentir-se mal, com tontura e vômitos, e procurou calor deitando sobre uma manta estendida no corredor.

Finalmente chegamos a Cuzco e tivemos de levar

nossas bagagens até a hospedaria universitária que, pela informação, era cerca de três quadras da nossa chegada.

Foi tentada, pela primeira vez, a formação do "pelotão Allouette", homenageando Josquin de Prez. Baixos e Tenores se dividiram em duas equipes, sendo a primeira responsável pelo transporte parcial das malas mais leves ao mesmo tempo em que acompanhavam as meninas até a hospedaria. Os demais aguardaram o retorno para então, em conjunto, levarem todas as malas ao destino.

Se a chegada foi complicada, o carregamento das malas foi muito mais, devido ao "soroche". Começa por sentir náuseas, calafrio, não conseguindo dormir, e cansando ao andar a menos de um quarteirão; subir escadas era tarefa árdua. O certo é que levamos algum tempo para recuperarmos a respiração e andarmos em linha reta.

Além do sucesso da apresentação, com auditório lotado e o Goida aplaudido até no bis do "São João", tivemos oportunidade de viver uma vida universitária por quatro dias, com visitas acompanhadas por estudantes aos pontos turísticos e universitários de Cusco. Isto porque, infelizmente, como acontece até agora, por várias vezes, uma cheia do rio Urubamba impediu nossa visita a Machu Picchu.

O que compensamos com amizades até no mercado livre local, onde compramos lindos cobertores, mantas e gorros. E visitas aos Museus e Ruínas, onde destaco Saqsaywaman e a Pedra dos 12 ângulos, feito tecnicamente inexplicável.

Foi muito bom e gostoso ser estudante em Cusco. Mesmo que apenas por quatro dias.

RECEITA PAPA RELLENA

INGREDIENTES

PARA A MASSA

1 kg de batatas

1 ovo

PARA O RECHEIO

2 colher de sopa de óleo

250 g de carne moída (pode ser carne de porco)

6 azeitonas pretas picadas

3 ovos cozidos picados (ou um ovo de codorna inteiro para cada bolinho)

1 cebola picada

½ xíc. de passas(sem caroço)molhadas em água quente por 10 minutos e depois picadas

1 pimenta dedo de dama picada

2 dentes de alho amassados

1 colher de chá de cominho em pó

¼ de xíc. de vinho branco para deslaçar ("lavar" o fundo da panela).

Sal e pimenta a gosto

PARA O PREPARO FINAL

1 ovo batido
1 xícara de farinha de trigo
1 pitada de pimenta cayenna
1 pitada de sal
1 xícara de farinha de rosca
Óleo para fritar (a panela deve ter óleo suficiente para cobrir completamente os croquetes).

MODO DE FAZER

Para ganhar tempo, enquanto as batatas cozinham e esfriam, você pode fazer o recheio, enquanto o recheio esfria, você pode fazer a massa.

A MASSA

Cozinhe as batatas com casca até ficarem macias.

Escorra, deixe esfriar e descasque.

Passa pelo espremedor de batatas, adicione o ovo, sal e pimenta e misture bem.

O RECHEIO

Doure a cebola e o alho no óleo, junte a pimenta e a carne moída.

Mexa o tempo todo até dourar bem a carne.

Junte as passas, a páprica e o cominho.

Junte o vinho para "lavar" a panela.

Junte as azeitonas e cozinhe por mais alguns minutos até secar.

Retire do fogo e junte os ovos cozidos picados. Deixe esfriar.

AS PAPAS

Use 3 vasilhas, uma com farinha de trigo, uma com ovo batido e uma com farinha de rosca.

Pegue um pouco de massa de batata na palma da mão e achate levemente.

Coloque uma colherada de recheio e feche formando um croquete, que deve assemelhar-se com uma batata (esta é a forma tradicional).

Passe na farinha de trigo, depois no ovo batido, por último na farinha de rosca.

Repita até terminarem os ingredientes.

Esquente o óleo (175 - 190°C).

Frite as Papas, poucas de cada vez, até dourarem.

Escorra em papel toalha e sirva imediatamente.

ACOMPANHA

Vinho tinto - Tannat

Des Moines

ESTADOS UNIDOS

Cresci comendo carne. Por natureza do meu avô paterno, um típico gaúcho ximango de lenço branco contrastando com a capa campeira azul escura, que escondia o 32 niquelado na cintura, a carne era sempre carne bovina. E nas festas familiares, carne de um borrego capão. Nunca vi meu avô comer carne de porco.

Mas eu me adaptei ao restaurante universitário e ampliei minhas escolhas para as carnes brancas. Nunca poderia imaginar que estas escolhas seriam testadas e aprovadas a nível internacional, em evento de magnitude planetária.

Foi em Des Moines, capital do estado americano de Iowa, onde fomos apresentados, como representantes de entidades empresariais sul-americanas, ao sistema político de Iowa e suas representações empresariais, em visita realizada no âmbito das discussões ALCA x MERCOSUL.

Era janeiro de 1976, o que significava temperaturas médias na faixa dos 20 °C/negativos.

Também era a semana que precedia a abertura dos trabalhos legislativos no Senado e Câmara de Iowa (15-jan a 15-abr) quando então são votados todos os projetos de lei preparados pelos seus respectivos representantes, nos 9 meses antecedentes.

Fomos apresentados ao sistema eleitoral de Minnesota, pois cada Estado tem seu próprio sistema e o

que nos foi apresentado era um sistema de votação por distrito (48) os quais são definidos por seu número médio de habitantes, conforme os dados do censo realizado a cada dez anos.

Os Distritos são delimitados pela distribuição dos registros domiciliares e seus moradores, de tal modo que um município pode ter participação em mais de um Distrito. Os votos totais possíveis são estimados com até 1º de diferença, devido aos possíveis limites urbanos e/ou rurais quando considerados os endereços domiciliares.

Os candidatos são eleitos pelo voto voluntário, sendo eleitos pelo voto de seu Distrito, para a Câmara e pelo voto dos eleitores de dois distritos limítrofes, para o Senado. Como consequência, o poder se apoia em um tripé regional = 1 Senador + 2 Deputados.

Devo confessar que todos os participantes ficaram maravilhados com a teoria política apresentada e decepcionados com a realidade de seus respectivos países, onde a centralização administrativa federal gera um ciclo de possíveis deslizes administrativos, em troca de votos e prioridades regionais.

Foi com essa pauta que fomos convidados a assistir, na casa do presidente da Associação de Suinocultores dos USA, morador da cidade, a final do campeonato de futebol – americano, entre as duas equipes campeãs de suas respectivas ligas East x West.

Pittsburgh Steelers x Dallas Cowboys.

Com jogo realizado em Miami. Com o co-patrocínio

da Associação, sob o tema = Pork = the other White meat!

Com o voluntariado dos argentinos da Missão Empresarial, conseguimos dar um toque ao assado de cerdo, mesmo com a parrilla exposta a neve e com temperaturas abaixo de 15°C negativos.

Mas sem nenhuma influência na vitória do Pittsburgh Steelers.

RECEITA

COSTELETAS DE PORCO GRELHADAS COM BATATAS

INGREDIENTES

1 costela suína cortada em tiras de 10 cm

2 kg de batatas

Raspas de 3 limões

Suco de 3 limões

3 colheres (sopa) de shoyu

1 pimenta dedo-de-moça picada

3 dentes de alho picados

1 cebola picada

50 ml de cachaça

1 folha de louro

Molho barbecue

MODO DE FAZER

Corte a costelinha em ripas e reserve.

Bata todos os ingredientes no liquidificador.

Em um saco hermético, coloque as ripas de costelinha e o tempero batido.

Deixe marinando por 2 horas.

Leve a carne para a churrasqueira, juntamente com as batatas em espetos

Após grelhadas, sirva as costeletas com as batatas assadas

Molho barbecue a gosto individual

ACOMPANHA

Vinho Tinto Cabernet Sauvignon

Dubrovnik CROÁCIA

Goida e eu fomos contornando o Adriático a partir de Trieste via Rijeka, Zadar, Split e, quase sem querer, chegamos a Dubrovnik.

— “Se querem ver o paraíso na terra, venham a Dubrovnik” – disse, em 1929, George Bernard Shaw.

Não sei para quem ele disse, mas concordamos em tudo que imaginamos como sendo o Paraíso.

Água azul translúcida envolvendo parcialmente uma mini-cidade murada, com duas entradas medievais e suas pontes levadiças, ligadas entre si por uma rua de calcário polido pelo uso dos milhares de transeuntes que há séculos por ali passam, seja pelo comércio, pelo poder, pelas cruzadas, pelas guerras e recentemente, pelo turismo.

Em toda a viagem até aquele momento, não tínhamos conhecimento do que nos esperava, pois era apenas um nome no mapa da Shell, comprado em Trieste, com um glossário de termos de auxílio a turistas, além dos cinco idiomas oficiais da Comunidade europeia incluindo italiano e sérvio, o idioma oficial da Iugoslávia.

Sendo proibido o trânsito de automóveis no interior da cidade e como tínhamos chegado na metade da manhã, não foi difícil encontrar um estacionamento externo, reservado a turistas (principalmente ônibus) e tranquilamente entramos caminhando pela Porta de Pile.

Interessante o zunido dos passos sobre as pedras, o falso sussurrar dos diálogos que passam, a maravilha da arquitetura planejada e a radiação vibrante de história concentrada nas igrejas, na própria Stradun, no Palácio do Reitor, tudo isto acondicionada para presente pelo contorno de 3 km de muros com pontos privilegiados de vista sobre o Adriático.

A imaginação confunde os iates do porto com a frota mercante que fazia concorrência à Veneza, no auge do comércio entre Europa e Império otomano.

Uma cidade - estado como elo entre culturas greco-latinas, com políticas públicas sociais pioneiras no trato de idosos, de medicina preventiva, de elaboração farmacêutica, de fornecimento de água e surpreendentemente de liberdade para todos pela abolição da escravidão em data anterior ao descobrimento do Brasil.

Foi assim o primeiro dia.

Estávamos atônitos pela dose de Cultura e História concentrada nesta pílula de cidade - Dubrovnik. Cansados pelo esforço de tentar percorrer e assimilar tudo. Confusos pelos idiomas, placas indicativas e letreiros. Alegres pela possibilidade de estar ali, vivendo e vendo o que é um "centro mundial de integração".

E resolvemos ficar mais um dia.

Jantamos num restaurante externo, alguns minutos da cidade, com vista para a própria, com direito a vinho croata acompanhado do prato típico sugerido e observando a

saída de barcos e ferry-boats para a Itália. Uma noite na Kombi e acordamos cedo pelo sol, já quente.

Tranquilamente entramos caminhando pela Porta de Pile. Interessante o zunido dos passos sobre as pedras, o falso sussurrar dos diálogos que passam, a maravilha da arquitetura planejada e a radiação vibrante de história concentrada nas igrejas, na própria Stradun, no Palácio do Reitor, tudo isto acondicionada para presente pelo contorno de 3 km de muros com pontos privilegiados de vista sobre o Adriático.

Foi quando percebemos que estávamos ficando dependentes de Dubrovnik. E partimos. Rumo ao sul.

RECEITA

CORDEIRO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

PARA O ASSADO

1 pernil de Cordeiro de 2 kg

1 kg de batatas

750 ml de vinho branco seco

2 cebolas + 15 dentes de alho

6 folhas de louro + 10 galhos de alecrim +15 galhos de tomilho

1 xícara de chá de folhas de hortelã

1 colher de sopa de pimenta do reino em grãos

Sal

PARA O MOLHO

1 xícara de chá de açúcar

2 colheres de sopa de vinagre de vinho branco

1/2 xícara de chá de água

1 colher de chá de sal

1 maço de hortelã fresca picada

MODO DE FAZER

MARINADA

Em uma travessa, temperar o pernil com sal.

Misturar os demais ingredientes e adicioná-los ao pernil.

Deixar na marinada por pelo menos 12 horas, virando de 3 a 4 vezes.

ASSADO

Forrar uma assadeira com papel alumínio.

Colocar o pernil com a marinada, cobrir com mais papel alumínio e levar ao forno pré-aquecido a 250° graus por 10 minutos.

Em seguida abaixar o fogo para 150° graus e deixar cozinhar por aproximadamente 4 horas.

Regando o pernil com o líquido da assadeira e virando o pernil na metade do tempo.

Quando faltarem aproximadamente 40 minutos para finalizar, adicionar as batatas descascadas na assadeira para que cozinhem no caldo formado na assadeira.

MOLHO DE HORTELÃ

Em uma panela fazer uma calda com o açúcar, o vinagre, a água e o sal, cozinhar por aproximadamente 10 minutos.

Retirar do fogo e adicionar a hortelã.

Colocar ainda quente sobre o pernil.

ACOMPANHA

As batatas cozidas na assadeira. Com fios de manteiga.

Vinho tinto - Plavac Mali

Durban ÁFRICA DO SUL

Durban é a Índia.

Com uma mescla entre a rigidez e organização “boer” sul-africana e a pobreza, sem a miséria, de Mumbai. Mas não parece fazer parte do continente africano. É território “indiano” com turbantes brancos e barbas negras que acompanham saris coloridos.

Foi em Durban que Gandhi iniciou sua carreira política, numa sociedade de seitas semelhante à sua Índia asiática.

A primeira vez sempre é marcante e registrei como pontos inesquecíveis, o átrio do Hotel Radisson com suas características figuras indianas, a vista para o mar Índico, com a rede de proteção contra tubarões, o Aquarium, com os próprios nadando descompromissados para turistas espantados com fluidez de seus movimentos.

Os contatos comerciais, no setor de refrigeração comercial, foram completamente distintos dos anteriores (Cape Town- características marcantes Boer-Holandesa e Port Elizabeth – características marcantes inglesas).

Durban é indiana. Os ritos comerciais são indianos e se complementam nas sugestões de cardápios e chás trazidos pelos antigos trabalhadores de cultivo de cana e que migraram, numa evolução quase automática e instantânea, para o comércio triangular entre o extremo sul-africano, os emirados e califados árabes e a própria Índia.

Voltando a Durban em missão empresarial gaúcha, ficou claro a predileção pelo mar Índico como plataforma de negócios, visto ser este o território conhecido e consolidado, com as correspondentes confirmações já citadas.

Não foi possível vislumbrar alternativas diretamente relacionadas com a África do Sul. Com exceção de entreposto comercial para o Zimbabwe, devido às dificuldades de linhas comerciais entre Brasil e o próprio.

Foi em Durban que percebi, nitidamente, o choque sutil entre o doce e o salgado na composição do cardápio indiano, caracterizado pelo chutney.

RECEITA

MEDALHÕES DE PEITO DE PERU COM CHUTNEY DE MANGA

INGREDIENTES

PARA OS MEDALHÕES

1 kg de peito de peru

1 colher de chá de pimenta-do-reino moída grosseiramente

2 colheres de sopa de azeite de oliva

Sal a gosto

PARA O CHUTNEY

Xícaras de vinagre, pode ser tinto ou de maçã

2 xícaras de açúcar refinado
3 mangas grandes e firmes (haden, rosa ou coração de boi)
1 raiz de gengibre
3 dentes de alho picados
2 colheres (sopa) de mostarda
1/2 colher (chá) de sal
1 xícara de uvas passas sem semente.

MODO DE FAZER

O CHUTNEY

Misture o vinagre e o açúcar em uma panela, mexa bem e leve ao fogo baixo.

Deixe levantar fervura .

Coloque as mangas picadas em cubos e o restante dos ingredientes.

Deixe cozinhar, até que as mangas fiquem bem macias e o caldo grosso.

Esta receita é para acompanhar assados.

OS MEDALHÕES

Lave os medalhões e seque-os em toalha de papel.

Coloque em uma tigela e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Cubra a tigela com filme plástico e deixe tomar gosto por 10 minutos.

Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e frite os medalhões, aos poucos, até que os dois lados estejam

dourados e a carne no interior, cozida.
Retire e mantenha-os aquecidos.

ACOMPANHA

BRÓCOLIS AO ALHO

Numa panela, coloque 2 litros de água e um pouco de sal para ferver.

Em seguida, junte 500 g de brócolis congelado e cozinhe por 3 minutos, ou até ficar "al dente".

Retire, escorra a água e passe em água fria.

Reserve em uma travessa.

Em uma frigideira, aqueça 5 colheres de sopa de azeite de oliva e frite 10 dentes de alho cortado em rodelas finas, mexendo de vez em quando, até dourar.

Despeje sobre o brócolis e sirva em seguida.

VINHO BRANCO - Sauvignon Blanc

Düsseldorf

ALEMANHA

Düsseldorf sempre foi uma cidade “em trânsito” em vários momentos de minha vida.

Primeiramente era a conexão da via férrea para chegar ao aglomerado de cidades do vale do Ruhr, onde íamos oportunamente, eu e Lucila, durante o curso de pós-graduação que realizava em Aachen, para conhecermos a região.

Düsseldorf era então uma estação de trem.

Mais tarde, já morando em Essen, o aeroporto de Düsseldorf foi a alternativa para as viagens que realizei, quando trabalhei no Escritório da Aços Finos Piratini, e necessitava coordenar trabalhos na França, Suécia e Inglaterra.

Düsseldorf apresentou-se então como um aeroporto.

Alguns anos depois, tive oportunidade de voltar a Düsseldorf algumas vezes, como visitante da Feira de Eletrodomésticos – DOMOTECNICA – mas devido a lotação dos Hotéis, ficávamos hospedados em Colônia.

Düsseldorf voltou a ser uma estação de trem. E mais o conjunto da Feira.

Finalmente, conheci Düsseldorf quando fui contratado para realizar uma pesquisa de mercado e permaneci uma semana em hotel, na cidade.

Somente então pude conhecer a cidade de Düsseldorf, o centro da moda mais influente da Alemanha.

Mais de 800 showrooms mostram as novas criações dos designers e couturiers não só durante a feira, e, nas boutiques exclusivas na rua Königsallee, é difícil não ceder à tentação de comprar logo tudo o que se vê. Sinônimo de luxo, elegância e exclusividade, a Königsallee é provavelmente o símbolo mais conhecido de Düsseldorf.

No final de semana, tive oportunidade de conviver com o berço da cidade, o centro histórico tem muito mais a oferecer do que apenas o famoso "maior balcão de bar do mundo". Também conhecido como Altstadt (Cidade Antiga) é onde existe um sem número de atrações arquitetônicas modernas e antigas, pontos de encontro culturais, comércio, monumentos históricos, lugares agradáveis para relaxar e, é claro, o calçadão à beira do Reno.

Não contente com as descobertas da cidade, busquei conhecer o cartão postal pela observação da outra margem do Reno. E novamente uma impressão de dinâmica econômica, com o tráfego das barcaças subindo e descendo o Reno, como uma via expressa aquática, dia e inclusive noite, quando reservei uma mesa para jantar na Torre do Reno (Rheinturm).

O preço, o sabor e a vista estavam no mesmo nível. Wunderbar!

Voltei a realidade, na lanchonete do trem para Hamburgo, quando testei uma salsicha com chucrute e cerveja.

RECEITA

BRATWURST COM SAUERKRAUT

INGREDIENTES

PRINCIPAL

500 gr de sauerkraut, escorrido.

500 gr de salsichas bock

2 colheres de sopa de mostarda escura

1 lata de cerveja preta bock

1 colher de sopa de açúcar mascavo claro

1 colher de chá de cebola em pó

½ colher de cafezinho de farinha de linhaça dourada

½ colher de cafezinho de farinha de cominho

¼ colher de chá de pimenta preta moída

¼ colher de chá de coentro seco

MODO DE FAZER

Coloque bratwursts em uma frigideira grande antiaderente em fogo médio.

Misturar cerveja, açúcar mascavo, mostarda, cebola em pó, pimenta do reino, linhaça, cominho em uma tigela, mexendo até dissolver o açúcar mascavo.

Despeje sobre as salsichas.

Deixe ferver e reduza o fogo.

Tampe e cozinhe por 10 minutos.

Destampe e levante o fogo para médio.

Ferva o molho até reduzir para um líquido espesso xaroposo, em cerca de 20 minutos.

Incline a frigideira para rolar as salsichas no molho até fazê-las bem cobertas.

Transfira as salsichas para uma travessa e mantenha quente.

Aqueça e agite o chucrute na mesma frigideira para misturar em qualquer sobra molho, por 5 a 8 minutos.

Transfira o chucrute para uma travessa e cubra com as salsichas cozidas.

ACOMPANHA

Pão de aipim com manteiga

Cerveja Pilsen

Essen ALEMANHA

Chegamos em Essen. Era abril de 1965.

João Henrique, meu primo, e eu estávamos desde dezembro a caminho da Alemanha, e quando chegamos em Essen sabíamos que era nossa última etapa juntos, pois eu ficaria em Essen, para o estágio, e ele continuaria até Portugal, na volta ao Brasil.

De Santos, no Brasil, onde embarcamos, em fevereiro (auge do verão) como "trabalhadores extras" no navio Cap Salinas, da Hamburg-Süd, fizemos escalas em Rio de Janeiro, Vitória, Las Palmas e chegamos em Hamburg em março (fim do inverno, com tudo branco e derretendo).

A última semana a bordo foi de intensa limpeza e arrumação para a chegada. O que fez com que comemorássemos com um primeiro porre europeu o final da viagem.

Uma semana em Hamburgo, para adaptação inicial e logo partimos, de trem, para Essen. A cena de dois rapazes procurando a sua plataforma de embarque na enorme estação ferroviária de Hamburgo era digna de uma comédia pastelão, pois existiam nada menos que 32 plataformas, com trens partindo em cerca de 15 a 20 minutos em cada uma delas. Mas conseguimos acertar. Com duas malas e 350 dólares.

Chegamos em Essen, onde finalmente me apresentei na administração da empresa Ferrostaal e providenciei

a documentação para o estágio, como Praktikantin (Estagiário) na siderúrgica HOAG em Oberhausen, cerca de 30 km de Essen.

Foi em Essen que assisti ao vivo o show de Louis Armstrong, na 3ª fila da plateia, junto ao palco do Grugahalle. Trabalhei 6 semanas em horas extras nos seus finais de semana e consegui marcos suficientes para a cadeira numerada. Satchmo deu um show de simpatia e melodia e, em "estado de levitação", voltei praticamente a pé até Oberhausen, com a inesquecível canção "What a wonderful World" até hoje na memória.

Como o mundo continua, voltei a Essen anos mais tarde, novamente em contato com a empresa Ferrostaal, mas desta vez como Coordenador do Escritório de Representação da Aços Finos na Europa, junto a Eisenbau Essen GMBH. Já casado com Lucila, engenheiro formado, com pós-graduação em Aachen, finalmente morei em Essen por dois anos.

Foi a oportunidade de conhecer as Semanas de Luz (Licht Wochen) que faziam Essen brilhar na véspera e comemoração de Natal. De participar de um jantar de gala em um castelo cujo nome e localização foram apagados pelo encantamento do evento promovido pela Ferrostaal para seus dirigentes internacionais. Com direito a Mercedes com motorista!

Essen foi, durante um ano, meu centro de coordenação das atividades relacionadas com fornecedores europeus da Aços Finos Piratini e, ao passar a responsabilidade ao

meu colega Rui Villanova, encerrei um ciclo de atividades profissionais marcantes na minha vida.

Voltei a Essen, ainda algumas vezes, para pesquisa e acompanhamento de Feiras. Numa destas Feiras – DEUBA KOM – Arquitetura; Engenharia e Construções, fiquei impressionado com a importância concedida na Alemanha às alternativas de energia, com ênfase na energia eólica e na energia solar. Em 2006 – em frente à Praça da Estação Central de Trens – consegui um catálogo sobre equipamentos e mapa de insolação média de toda a Alemanha no escritório da Shell (!) – que já estava preparada para o futuro no mercado da energia.

Com tantas experiências, ficou a lembrança da 1ª vez que jantei no restaurante Wienerwald, com sua enorme rede de franquias e o famoso (agora até em festa de Igreja) meio – frango com batatas fritas. Com acompanhamento de vinho branco nacional alemão.

Mein Gott!

RECEITA

FRANGO COM BATATAS FRITAS

INGREDIENTES

PRINCIPAL

½ galeto/pessoa = 2 galletos/4 pessoas

1 garrafa de vinho branco seco

2 cebolas médias picadas

2 colheres (sopa) de sálvia picada

3 colheres (sopa) de salsa picada
2 colheres (sopa) de manjerona picada
Noz moscada a gosto
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto

MODO DE FAZER

De véspera, limpe bem os galletos, corte-os ao meio e coloque-os em uma tigela.

Tempere com o vinho, a cebola, a sálvia, a salsa, a manjerona, a noz moscada, a pimenta e o sal.

Cubra-o com papel alumínio e deixe na geladeira para tomar gosto.

No dia seguinte, aqueça uma grelha e coloque os pedaços para assar, até a carne ficar macia e úmida por dentro e crocante por fora.

Para evitar que a carne resseque, pincele-a com o restante do tempero.

ACOMPANHA

Batatas fritas
Cerveja Pilsen

Füssen ALEMANHA

A vida de estudante é repleta de pequenas surpresas, ainda mais quando se encontra de férias e na Alemanha.

Foi o que aconteceu, no verão de 1967, quando aproveitamos as férias da pós-graduação que estava realizando em Aachen e decidimos, eu e Lucila, fazer férias na Baviera. Apenas isso.

Mas TUDO ISSO.

Pois apesar de não termos realizado um roteiro prévio, após passar por Munique, em viagem a partir de Aachen, chegamos ao entardecer em Füssen, onde resolvemos pernoitar no camping, nas margens do lago Forggensee. Ao despertar, entramos em um SONHO.

Fussen é uma típica cidade medieval, com suas ruelas e desvios, ladeiras e telhados, castelos e igrejas.

Hohe Schloss, a antiga residência de verão dos príncipes-bispos de Augsburg. Os quartos e salas, uma vez ocupados no passado pelos poderosos bispos, abrigam hoje uma galeria de arte, uma das mais importantes da Baviera. Visitamos depois o Benediktiner Kloster St. Mang (Mosteiro Beneditino de São Magno). Parte do mosteiro tornou-se a prefeitura da cidade. Mas as salas históricas fazem parte do Museu da Cidade, sendo assim, aberto ao público.

E por fim, depois dos passeios pela cidade, conhecemos os SONHOS do Reis da Baviera. Schloss Hohenschwangau

(schloss é castelo em alemão) foi construído no século XIX pelo Rei Maximiliano II da Bavária para seu filho, Ludwig II da Bavária, futuro dono do trono.

Mas o ponto alto do passeio é Schloss Neuschwanstein. Ele foi erguido na segunda metade do século 19, pelo então Rei Ludwig II da Bavária, logo após a morte de seu pai. A construção do castelo foi um impulso já que Ludwig nunca se casou e toda a família continuou morando no antigo castelo. De Neuschwanstein é possível ver Hohenschwangau, lá em baixo. Se este já é impressionante, Neuschwanstein é indescritível. São paredes cobertas de ouro, louças e mais louças, afrescos de autoria dos pintores mais famosos da época. Só vendo mesmo! E a construção é tão impressionante que foi inspirado no Neuschwanstein que Walt Disney construiu o Castelo da Cinderela, no Parque de Miami.

Final de um dia, encharcados de Sonhos Medievais, Góticos e Barrocos, alimentamos nossas ilusões com um típico prato colonial da Baviera.

Uma nova e boa surpresa. Em Fussen os restaurantes são negócios familiares e servidos pelos proprietários. Apesar do enorme fluxo turístico (Neuschwanstein é o maior destino turístico da Alemanha) o atendimento que recebemos foi equivalente a familiares em encontro de família.

Com a Sra. Administradora (Helga) e o Sr. Cozinheiro (Siegfried) confraternizando conosco, com enorme curiosidade sobre o Brasil. E curiosos sobre nossa

aceitação aos bolinhos de fígado com batatas e muito chopp.

RECEITA

BOLINHOS DE FÍGADO COM BATATAS

INGREDIENTES

PARA OS BOLINHOS

350 grs de fígado limpo

2 pãozinhos amanhecidos

2 colheres (sopa) de salsa picadinha

1 ovo

Sal e pimenta do reino à gosto

2 tabletes de caldo de carne

MODO DE FAZER

Pique o fígado e passe-o pelo moedor de carne por duas vezes, para que fique bem fino.

Pique os pãozinhos bem miúdos e misture com o fígado moído.

Junte a salsa, o ovo e tempere com sal e pimenta do reino.

Amasse bem e faça oito bolinhos.

Ferva 1/2 litro de água numa frigideira e depois dissolva os tabletes de caldo de carne.

Quando levantar fervura novamente, junte os bolinhos e abaixe a chama para que o caldo não ferva.

Cozinhe por 8 minutos, virando os bolinhos uma ou duas vezes.

ACOMPANHA

Purê de batatas

Cerveja - Weiss

Göteborg SUÉCIA

Passei duas vezes por Gotemburgo. Uma no inverno. A outra no verão. A primeira vez foi uma descoberta. A segunda, um reencontro.

Uma cidade organizada, de costas para a Suécia e de frente para o mar.

No inverno fomos a passeio, eu e Lucila, de Karlskoga para Copenhague. Encontramos uma cidade branca e iluminada, pois a noite se estende por 20 horas. E decidimos seguir viagem, pois não sentimos nenhuma vontade de ficar. Passamos para o outro lado do canal e fomos dormir na Dinamarca.

No verão as visões são completamente diferentes.

Começando pela claridade, continuando pelas pessoas nas ruas, e prosseguindo com as cores das avenidas, parques e jardins. Gotemburgo, se transformou.

De uma anciã, grisalha e reservada em uma jovem senhora, executiva, com classe e atitude de quem sabe o que quer e como conseguir.

Foram três dias de encantamento, principalmente com a natureza, pois estávamos aguardando nosso embarque, em ferry – boat, de Gotemburgo para Amsterdam e tínhamos tempo, disposição e curiosidade. Um ritual foi estabelecido:

1. Café continental – com direito a geleia de laranja e manteiga. Na hora que quiséssemos.

2. Saída para passeio – por indicação aleatória do atendente do Hotel. Que acertou todas.

3. Uso do ticket de turismo – para o transporte e ingressos. Na época US\$ 30/pessoa para uma semana. Uma verdadeira barbada!

4. Almoço – em restaurante popular – solicitando sempre o cardápio recomendado.

5. Retorno ao Hotel ao final do dia. Isto era lá pelas 10 horas, quando o sol começava a se despedir.

O resultado segue como sugestão a quem visitar Gotemburgo!

1º dia

- Café na sacada do quarto – Vista para a cidade – brilhante, organizada e poucos carros. Quando comparado com o caos das cidades brasileiras. É que o transporte público realmente funciona. Tudo interligado e com precisão eletrônica (nos indicativos das paradas- as informações inclusive sobre o próximo ônibus – origem e destino e horário na parada - via painel eletrônico)

- Saída para passeio – pela avenida central, com prédio padronizados em 6/7 andares, com amplas calçadas e em direção a praça de Göta (Götaplats) – um certo ar de 1950 – com uma modernidade tardia, após 2ª Guerra Mundial.

- Apenas passeando e, de ônibus, fomos até o atracadouro dos barcos que fazem a ligação turística com Estocolmo, pelo Götakanal (Canal de Göta – 160 km por lagos e rios atravessando a Suécia em 4 a 5 dias.). Um dia,

quem sabe, embarcaremos?

- Almoço – bacalhau cozido, com batatas – no restaurante da estação central de trens.

- Também de ônibus, um circuito pelo bairro do Castelo com seus jardins e bandeiras suecas (5 em cada 10 casas tem orgulho em colocar uma bandeira em seu pátio) – passeio pelo parque do castelo, com muita gente tomando banho de sol nos gramados e famílias em sistema de piqueniques, fazendo refeições (era período de férias escolares)

- Retorno ao Hotel para apreciar a coloração do “entardecer” sobre Gotemburgo, às 11 horas da “noite”.

2º dia

- Rotina semelhante, mudando apenas para o Liseberg Park – o maior parque de diversões da Escandinávia – aberto a partir do ½ dia até 2 horas “da noite” – um concorrente à altura do Tivoli Park de Copenhague.

3º e último dia

- Passeio no Jardim Botânico, uma maravilha aos olhos e de tecnologia, pois fica alguns meses coberto de neve, mas no verão explode em verde. Inclusive com canteiros lindos de tulipas. Famílias, crianças e toalhas de piquenique por todos os cantos. Não é proibido pisar e aproveitar os canteiros.

Ao final do 3º dia Lucila e eu nos despedimos de Gotemburgo e da Suécia, de volta para a Alemanha, embarcando no ferry-boat para Amsterdam.

Adjö, Sverige! – Adeus, Suécia!

RECEITA

BACALHAU FRESCO AO FORNO COM BATATAS E QUEIJO

INGREDIENTES

PARA O BACALHAU

600 g de bacalhau fresco

600 g de batatas fatiadas em rodela

1 cebola pequena em rodela

4 fatias de queijo gouda

Sal, gengibre em pó, orégano, pimenta do reino, limão e azeite de oliva para temperar

MODO DE FAZER

Aqueça o forno a 200°C; tempere o peixe com sal, gengibre em pó, limão e azeite de oliva e coloque-o no centro de uma travessa.

Coloque a cebola por cima do peixe e distribua as batatas ao redor do peixe e por cima delas coloque um pouco de sal e orégano.

Jogue a pimenta por cima de tudo e regue com um pouco de azeite de oliva.

Leve a travessa ao forno por 20 minutos;

Retire do forno, cubra o peixe com as fatias de queijo e volte ao forno para derreter o queijo.

ACOMPANHA

Pão francês com manteiga

Vinho - Chardonnay Blanc

Granada ESPANHA

Estávamos na reta final de nossa volta pela Europa. Contornado o Mediterrâneo, desde Genova, passando pela Riviera Francesa e a Costa Azul espanhola, penetramos em território Andaluz.

Al-Andalus, era o nome que os árabes davam à Península, ocupada por eles de 700 a 1500. O verão já tinha passado, mas o calor do interior andaluz era apenas suportável. Goida decidiu ir de encontro à Serra Nevada, no horizonte da cidade de Granada, onde chegamos à noite.

O sol de outono nos despertou na Kombi e tivemos a "refrescante" visão da Serra Nevada, enxugando o suor, às 7 da manhã! A alternativa era visitar o Alhambra, até hoje o ponto turístico mais visitado na Espanha. Com a informação e carteira internacional de estudantes, compramos as entradas e voltamos na História. Em realidade, são 8 séculos de dominação árabe e um período pleno de desenvolvimento econômico e conseqüentemente cultural.

O Allhambra é mais que um palácio. É um conjunto de arabescos formando mesquita, palácio, jardins, fontes e pátios. Fontes que foram projetadas para que produzissem um melodioso ruído, enaltecendo Alá, com a possibilidade de união da criatividade humana (árabe) com o agreste solo andaluz. Foi onde passamos o dia, nos refrescando

nas sombras, escutando as águas e os guias de turismo.

O dia seguinte foi dedicado à cidade, considerando que o comércio fechava das 12 às 16 horas, reabrindo então até 22 horas. E o movimento era noturno e intenso.

Alguns em direção às tapas (bares), outros em direção aos restaurantes e a maioria dos turistas, em direção aos tablados de Flamenco. Fizemos o circuito nesta sequência e encerramos a noite “no” tablado, com um grupo de turistas tentando acompanhar os ciganos espanhóis. Sem sucesso, mas felizes, pois éramos os únicos brasileiros da noite.

Com a sombra providencial de um toldo, conseguimos recuperar a noite e, antes de seguir para Sevilha, ainda passamos pelos Baños árabes (sistema de banhos públicos construídos durante a idade média).

De Granada a Sevilha, passamos por inúmeras vilas e comunidades cuja identidade era a cor branca dos prédios, o que hoje se considera um atrativo turístico, e em uma delas aproveitamos a sombra e o cartaz – Paella y Sangria.

RECEITA

PAELLA DE FRANGO

INGREDIENTES

PARA A PAELLA

- 1 linguiça calabresa cortada em pedaços médios
- 1 linguiça toscana cortada em pedaços médios
- 1 peito de frango, cortado em tiras, ao comprido.

200 g de camarões médios descascados
1 cebola picada
1 pimentão verde sem sementes e cortado em tiras
1 maço de aipo picado
2 dentes de alho picados
2 xícaras de arroz agulhinha
100 g de tomate pelado e cortado em cubos (reserve o suco)
1 folhas de louro
1 colheres (chá) de sal
1 colher (chá) de orégano seco
3/4 colher (chá) de açafrão-da-terra (cúrcuma)
1 1/2 xícaras (840 ml) de caldo de galinha

MODO DE FAZER

Aqueça uma panela grande em fogo médio/alto.

Frite a linguiça até dourar uniformemente.

Remova a linguiça e frite as tiras de frango no caldo da linguiça até dourar.

Retire o frango e refogue a cebola, o pimentão verde, o aipo e o alho por 5 minutos, ou até ficarem macios.

Junte o arroz cru, o tomate, as folhas de louro, o sal, o orégano e o açafrão-da-terra.

Cozinhe e mexa por 1 minuto. Em seguida, misture o suco de tomate reservado e o caldo de galinha.

Adicione os pedaços de frango, tampe e cozinhe por aproximadamente 20 minutos.

Adicione a linguiça e continue a cozinhar por 15 minutos.

Junte o camarão, tampe e cozinhe por 5-10 minutos, ou até que o camarão esteja cozido.

Sirva a seguir.

ACOMPANHA

Pão com manteiga

Sangria

Guarapari BRASIL

Desde Anchieta estávamos ansiosos para chegar a Guarapari.

Fazia pouco que tínhamos iniciado a verdadeira viagem até Natal. Que começou no Rio de Janeiro, por questão estratégica de avançar no tempo, com Porto Alegre – Rio feito em três dias e imediatamente chegar a Niterói, ponto inicial previsto da Volta pelo Nordeste.

Passando por Cabo Frio e Macaé, com mergulhos ocasionais nas águas "geladas" da série de praias que se apresentaram nas vezes que a estrada chegava até elas.

Anchieta.

Podia ser comparada com Balneário Camboriú, em Santa Catarina, pois a praia era idêntica, nas águas, ondas e ruídos. O que nos fez mergulhar e decidir avançar até Guarapari onde chegamos no início da tarde.

Já na saída de Anchieta, Seu João (pai do Goida) informou aos demais (Goida, Jair, Cláudio e eu) que tinha intenção de almoçar em Guarapari, como recomendação imperdível, a dita e famosa "moqueca de peixe".

Guarapari.

Areia escura, palmeiras curvadas e muita fome. Depois de algumas tentativas, encontramos um restaurante que nos atendeu no pedido de Moqueca para cinco. E com algumas caipirinhas, ficamos na beira da praia esperando. Esperando. Esperando! Esperando!

O Jair, indignado, resolveu questionar o proprietário e voltou colorido de vermelho e branco. Vermelho de raiva e branco de fome. Pois o restaurante estava com a Moqueca programada para às cinco – da tarde! E eram apenas 3 da tarde! E fazia algumas horas que tínhamos comido algumas bananas! E quase uma hora que bebíamos caipirinha!

Atendendo ao pedido do Seu João, conseguimos ter a Moqueca reduzida de cinco para quatro da tarde e foi um verdadeiro estrago.

O panelão, com o peixe e frutos do mar, os pratos de sopa, a farinha, foram misturados aleatoriamente, num movimento desordenado de mãos, bocas e suspiros cuja intensidade foi diminuindo pouco a pouco, cessando totalmente às 5, conforme anteriormente “programado”.

E cuja sequência foi a busca de um plano horizontal, para admirar o rendado das palmeiras ao mesmo tempo em que o equilíbrio dos sentidos voltava do pantagruélico (adjetivo dado pelo Cláudio) acepipe (denominação dada pelo Goida) potiguar (gentílico apropriado por mim).

E isto é tudo que me lembro de Guarapari.

RECEITA

MOQUECA DE PEIXE

INGREDIENTES

PARA A MOQUECA

1 kg de peixe (badejo, dentão, robalo, papaterra, dourado, namorado ou cherne)

1 maço de coentro
1 maço de cebolinha verde
1 cebola média
3 dentes de alho
4 tomates
Pimenta malagueta
Azeite de oliva
Urucum
Óleo de soja

MODO DE FAZER

Escame bem o peixe, tire as vísceras e corte-o em postas de 5 cm de largura.

Lave bem com limão e deixe descansando em um prato com água de sal fraco.

Soque o alho, três rodela de cebola, um maço de coentro picado, um maço de cebolinha verde e sal.

Esfregue no fundo da panela de barro um pouco de óleo de soja (duas colheres) e azeite de oliva (uma colher).

Adicione à panela a massa obtida no socador, passando-a no seu fundo.

Retire as postas de peixe do prato com água e sal.

Vire as postas de um lado para o outro nos temperos da panela.

Arrume-as de modo que não fiquem umas por cima das outras.

Corte o resto do coentro, da cebolinha verde, do tomate e da cebola e coloque nesta ordem por cima das postas de

peixe que estão na panela.

Regue com um pouco de azeite e suco de limão.

Deixe tudo descansando por 20 a 60 minutos.

Derreta em um pouco de óleo três colheres de urucum.

Na hora de levar ao fogo para cozinhar, despeje um pouco deste caldo por cima da moqueca.

Quando começar a abrir fervura, verifique o sal.

Não ponha água, não vire as postas e cozinhe com a panela aberta.

Vá verificando o paladar do sal e do limão.

Deixe no fogo forte por 20 a 25 minutos.

Balance de vez em quando a panela com o auxílio de um pedaço de pano grosso, para que as postas de peixe não agarrem no fundo.

ACOMPANHA

Arroz, pirão.

Cerveja Pilsen

Gustrow

ALEMANHA

Gustrow foi uma das cidades do grão-ducado de Mecklenburg-Schwerin que enviou imigrantes à província de São Pedro do Rio Grande do Sul, a partir de 1824.

Em 23 de junho de 1824, 130 emigrantes de Gustrow, se juntaram aos 40 emigrantes de Rostock e 3 dias depois embarcaram no GEORG FRIEDRICH, navio dinamarquês, em Hamburgo, rumo ao Brasil, agendados pelo major Schaeffer.

E no sentido contrário, chegaram a Gustrow, de trem, igualmente a partir de Hamburgo, em 28 de agosto de 2017, Airtton e Graça, acompanhando Alice, para comemorar seu aniversário, 1º de setembro, juntamente com os familiares do Uwe, - Ralph, Ingrid, irmã, cunhado e filhos.

Foram dez dias de excelente clima atmosférico e social, pois o verão ainda não tinha emigrado, permanecendo os dias agradáveis e noites ainda curtas, mas frescas.

Como era um período eleitoral, foram vários momentos de apresentações de propostas que, se implementadas, tenho certeza, mudariam para melhor o planeta. Entretanto, devido a restrições orçamentárias, foi decidido que as ideias seriam testadas no âmbito familiar, numa experiência preliminar para, posteriormente, serem levadas aos representantes políticos locais.

Por este motivo, tivemos experiências motivadoras, como por exemplo, no levantamento turístico realizado

pela cidade de Gustrow, com visita à Prefeitura, onde Alice e Uwe casaram, bem como ao centro antigo, com suas ruas estreitas e casas em estilo enxaimel.

A Catedral, com sua arquitetura medieval totalmente em tijolos vitrificados, uma técnica interessante, de elevada tecnologia, pois evita quase totalmente a absorção de água, evitando sua gradativa erosão. Infelizmente, devido a obras de recuperação, não visitamos o castelo Reisewitz.

Continuando a melhoria de nossas propostas para um mundo melhor, estivemos em Rostock, com uma série de fotos sobre a Universidade, a Corte e a praça Central.

E na busca de uma comparação de praias, fomos a Warnemunde, com seu porto turístico e praia no Báltico, onde, no inverno, fazem um festival de Banho, com temperatura ao nível do mar, ou seja, 0° C!! Valeu pelo conhecimento do fluxo constante pelos canais e vias de acesso à praia, inclusive com 3 Cruzeiros em visita a Rostock/Warnemunde.

No final de semana seguinte, fomos conhecer Schwerin, com cruzeiro pelos 4 lagos e caminhada pelo centro histórico e parque do castelo.

Evidente que o resultado dessas experiências foi detalhadamente discutido pelos participantes em todas as reuniões – almoço que foram realizadas, com um seletor cardápio equilibrado entre o tradicional pomerano e o atualizado universitário, passando por experiências turísticas variadas com ênfase à harmonização com cerveja ou vinho, em ambos os casos, com origem nacional.

Mas ao final, prevaleceu a receita caseira disponibilizada pela Ingrid e abaixo detalhada.

RECEITA ARENQUE COM NATA

INGREDIENTES

PRINCIPAL

1 kg de sardinhas pequenas limpas (tradicionalmente se faz com arenque)

1 cebola grande

5 folhas de louro

20 grãos de pimenta, moídos na hora

5 colheres (sopa) de vinagre de maçã (talvez um pouco mais no final)

Suco de 1 limão

1/2 xícara de salsinha fresca picada

1/4 de xícara de cebolinha picada

300 ml de creme de leite fresco

5 colheres de óleo de canola ou girassol

sal a gosto (mais um monte de sal para curar as sardinhas)

MODO DE FAZER

Corte as sardinhas ao meio, retire as barbatanas e nadadeiras e coloque-as em uma travessa, com o lado aberto para cima.

Salgue excessivamente as sardinhas, cobrindo as com uma camada de sal.

Se precisar fazer mais de uma camada de sardinhas , salgue cada camada.

Cubra a travessa com filme plástico e deixe na geladeira por um dia.

No dia seguinte, lave as sardinhas e a travessa e deixe as sardinhas de molho em água limpa por 15 minutos.

Escorra as sardinhas e salgue novamente como da primeira vez.

Este processo deve ser repetido por três dias, pelo menos No terceiro dia, antes de dessalgar as sardinhas, retire a espinha dorsal de uma vez só.

Como a carne foi curada, os ossos e espinhas saem facilmente.

Agora, faça o processo para dessalgar e no final, verifique se as sardinhas realmente ficaram dessalgadas. Se estiver salgado ainda, lave-as e deixe de molho por mais uns 15 minutos.

Seque as sardinhas com um pano limpo ou papel absorvente.

Corte as sardinhas em pedaços de 5cm, para que seja mais fácil comer e coloque numa tigela.

Corte as cebolas ao meio e depois em fatias finas e misture às sardinhas.

Adicione o limão e o vinagre e espere 10 minutos.

Salgue as sardinhas e prove o tempero.

Adicione os demais ingredientes, deixando o creme de leite por último.

As sardinhas não devem estar nadando no creme de leite,

mas deve-se formar um molho.

Deixe, pelo menos, 3 horas na geladeira e prove o sal na hora de servir.

ACOMPANHA

Pão de centeio em fatias

Vinho Chardonnay

Haia HOLANDA

Depois de passar o 14 de julho em Paris, onde confraternizamos com amigos portugueses na festa nacional francesa, e conhecer os chocolates belgas, nos encantamos com a Holanda.

Suas estradas secundárias e seu horizonte plano, suas pontes levadiças sobre canais com tráfego intenso de embarcações, com a surpresa de ver transatlânticos desfilando em campos de tulipas, sendo acompanhados por bicicletas circulando em alegres grupos de excursões com suas mochilas características.

Nada planejado, mas por coincidência de quem tem sorte, chegamos em Haia um dia antes do aniversário da Rainha Beatriz, e cuja tradição faz com que seja feriado nacional e dia nacional do Reino dos Países Baixos.

Haia foi um encanto à primeira vista. Pois representa toda a áurea da realeza, o conceito do Tribunal Internacional e a organização de uma cidade que apresenta mais de 100 nacionalidades habitando seus bairros, numa convivência recatada de "vizinhos" que se dão bem.

Apesar da riqueza cultural de Haia, nossa passagem foi meramente festiva. Ficamos 4 dias em Haia e tivemos a oportunidade de voltar a nossos relacionamentos com os portugueses, amigos ou relacionados com o grupo de Paris e por indicação dos mesmos.

No Dia da Rainha, o início foi com o desfile em

carruagem, entre a residência oficial, o castelo Huis ten Bosch e o Palácio Noordeinde usado como local de trabalho. No centro de Haia, foi onde a Rainha Beatriz agradeceu a presença e os votos de felicidade.

Um desfile de carruagens e circunstâncias, pois era a oportunidade de reunião das monarquias europeias com seus relacionamentos políticos – afetivos, desde Espanha, até à Escandinávia (Dinamarca, Suécia e Noruega), passando pela Inglaterra e os ducados de Luxemburgo e Liechtenstein. Sem falar no principado de Mônaco. E os reis “nominais” de vários países como Grécia e Irã.

Como diria um colunista social – “um luxo!”

A festa teve sequência no início da noite com um festival de fogos de artifício de quase uma hora, com uma sequência de cores diretamente relacionada com a Família de Orange.

Foi o pretexto para que nos juntássemos aos Antônios, Joaquins, Franciscos, Joãos e suas contrapartes femininas Marias, Eduardas, Manuelas, Catarina. E recebemos todo o carinho que os portugueses sentem e expressam pelos brasileiros.

Apesar da fama da cerveja holandesa, foi com vinho branco e massa com sardinha que comemoramos o Dia da Rainha. E os demais.

RECEITA

ESPAGUETE COM MOLHO DE SARDINHA

INGREDIENTES

PARA O ESPAGUETE

500 g DE ESPAGUETE

PARA O MOLHO

Duas latas de sardinha em óleo de oliva.

50 g de manteiga

3 tomates

3 cebolas

Sal e pimenta do reino a gosto.

MODO DE FAZER

MOLHO

Retirar a pele dos tomates, aquecendo na chama.

Picar as cebolas e os tomates em pedaços.

Refogar as cebolas e os tomates na manteiga.

Adicionar as sardinhas e mexer levemente, homogeneizando o molho.

ESPAGUETE

Cozinhar o espaguete em água fervente

Escorra o espaguete.

Coloque em um prato fundo grande.

Coloque o molho sobre o espaguete

ACOMPANHA

Pão com manteiga, queijo parmesão ralado

Vinho - Chardonnay

Hamburgo ALEMANHA

Hamburgo agora se tornou “referência familiar internacional”, pois foi onde nasceu Albert Heinz Beyer Schuch, em 28-maio-2020, sendo o 1º emigrante da referida família simbolizada pelos pais Uwe e Alice.

Por coincidência. Ou destino.

Pois entrei na Europa por Hamburgo. Finalmente chegamos. Éramos três brasileiros, embarcados no navio “Cap Salinas” (eu, João Henrique, meu primo e o Holger – catarinense com nome alemão).

Embarcamos os três em Santos, como uber arbeiter (trabalhador extra), pois a tripulação do Cap Salinas teve dois marinheiros baixados no Hospital em Buenos Aires e necessitavam completar a tripulação. Fomos aceitos e trabalharíamos pela passagem, devendo deixar o navio no destino final, Hamburgo.

Holger foi para as máquinas. - João Henrique para a cozinha. - E eu para o serviço de passageiros.

As passagens por Santos, Rio, Vitória e Tenerife ficam nos contos correspondentes.

A chegada em Hamburgo foi nosso batismo internacional.

Na noite anterior fizemos um enorme serão polindo toda a prataria de serviço dos passageiros (era um navio misto, com 12 cabines disponíveis para passageiros e com atendimento VIP. Nesta viagem 4 cabines estavam

ocupadas – 3 casais de idosos e um comandante aposentado, em viagem pela América do Sul).

Terminada a tarefa comemoramos com uma série de Prosit, por cada dia passado a bordo, algo entre 15 e 30 dias, quem poderia saber ao certo?

Depois de acertados com as autoridades alemãs, deixamos o Cap Salinas e, por lancha, nos dirigimos ao deck central do porto de Hamburgo.

Um mundo novo e estranho para nós. Por indicação dos marinheiros, fomos nos hospedar em uma pensão (Gasthaus) próximo ao centro da cidade, nos separando um pouco da proximidade do cais e seu burburinho.

Apesar da neve, ou por causa dela, ficamos mais tempo andando pelas ruas que no quarto. Os lagos, ainda congelados, eram palco de patinação. Os sabores eram experimentados conforme a aparência, com uma predominância das salsichas e batatas fritas.

Logo descobrimos a importância da Estação Central cujo nome ficou registrado – Hauptbahnhof – fácil. Depois de algumas tentativas e dias, finalmente tomamos coragem e compramos as passagens para Aachen.

Alguns anos depois, voltei novamente a Hamburgo, desta vez chegando por terra e vindo de Bremen, na ida para a Escandinávia. A Kombi era dirigida pelo Goida e eu era o co-piloto. O conhecimento do Goida se resumia às placas indicando STADTMITTE – que ele acreditava se tratar de uma das mais importantes cidades alemãs, pois quase todas as estradas apontavam naquela direção. Foi

difícil convencê-lo do significado de CENTRO ou como dizem os americanos – DOWNTOWN.

Desta vez os lagos não estavam congelados e seus chafarizes davam boas-vindas ao verão. O mesmo se podia dizer às excursões de turistas americanos “aposentados”, lotando os restaurantes e casas noturnas onde shows eróticos rivalizavam em originalidade, inclusive com algumas performances artísticas bizarras entre “Califas”, eunucos (?), dançarinas e feitores. Ou vitrines de “bonecas” com atendimento ao vivo, conforme desejo de espectadores e/ou parceiros. Mais uma palavra no vocabulário alemão - Reeperbahn!

Depois da selva de pedra, passamos dois dias junto aos irracionais, no Zoo de Hamburgo. E concluímos serem os mesmos menos “exóticos” que os racionais.

Foi no Tierpark que enfrentamos a luta pela subsistência e conseguimos vencer a mesma através dos populares “bolinhos de carne” = Frikadellen.

RECEITA

FRIKADELLEN – (ALMÔNDEGA)

INGREDIENTES

PARA AS ALMÔNDEGAS

250 g de carne moída de vitela

250 g de carne de porco moída

1/4 xícara (60 ml) de leite ou como necessário

4 colheres (sopa) de cebola ralada fina

1 ovo

4 colheres (sopa) de farinha de rosca, ou como necessário

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/4 xícara (60 ml) de água com gás

Sal e pimenta a gosto

4 colheres (sopa) (55 g) de manteiga ou margarina

MODO DE FAZER

Numa vasilha, misture a carne de vitela, a carne de porco, o leite, a cebola e o ovo.

Junte a farinha de rosca e misture-a com as carnes. Polvilhe a farinha, e amasse bem as carnes.

Acrescente a água com gás, o sal e a pimenta a gosto.

A carne que deve estar bem úmida, mas não soltando água.

Deixe a carne na geladeira, durante 15 a 30 minutos, pois assim fica mais fácil de fazer as almôndegas.

Numa frigideira, esquente a manteiga ou a margarina em fogo médio.

Para que as almôndegas fiquem do mesmo tamanho, use como padrão 2 1/2 colheres de sopa da carne temperada.

Enrole a carne no formato de um ovo pequeno e levemente achatado.

Frite as almôndegas por aproximadamente 15 minutos de

cada lado.

As almôndegas devem ficar bem coradas por fora e a carne por dentro não deve ficar rosada.

ACOMPANHA

Purê de batatas ou batatas cozidas

Cerveja Dunkel

Hannover ALEMANHA

Na vida profissional de um engenheiro, acredito que Hannover se compara aos "locais santos" de algumas religiões. É necessário ir a Hannover, pelo menos uma vez na vida.

Não como crença, mas como possibilidade de contato com atualizações técnicas relacionadas com suas múltiplas feiras. A Alemanha é reconhecida como centro de feiras internacionais e Hannover é reconhecida como o centro das feiras da Alemanha.

Tive a oportunidade de acompanhar e visitar a feira de Hannover (Hannover Messe) em três oportunidades distintas e sequenciais, o que me propiciou uma revisão nos meus conceitos de desenvolvimento técnico, da busca com recursos e conhecimentos próprios, para acordos de colaboração e interesses comerciais setorializados e geograficamente distribuídos.

Imaginem cerca de 10.000 expositores distribuídos por vários pavilhões (cerca de 20 hectares de estandes) sendo contatados, durante uma semana, por cerca de 250.000 visitantes de mais de 100 países, naquele que é considerado o maior evento tecnológico mundial.

É preciso ter foco, conhecimento e fôlego para conseguir aproveitar todas as alternativas disponíveis e a concorrência ansiosa. E um criterioso planejamento que inicia praticamente um ano antes do evento. E que tende

a se repetir, na busca de atualizações e novas alternativas. Até conseguir-se a solução técnica-comercial às nossas demandas.

Na ocasião, a FIERGS, o SEBRAE-RS e algumas entidades profissionais representativas, com a parceria da Câmara de Comércio Brasil-Alemanha, propiciaram a formação de várias delegações de representantes empresariais que buscavam não apenas contatos comerciais, mas igualmente tecnologias e acordos de transferências visando demandas de mercados específicos.

Como exemplo, a empresa gaúcha de 8 funcionários que fazia cavilhas, realizando acordo para fornecimento da filial brasileira de motores de grande porte, devido a sua extrema precisão e proximidade local. E como consequência, um ano depois, fornecendo à própria matriz, na Alemanha, devido a seu desempenho de extremo sucesso e atendimento.

A rotina de uma feira é extenuante e recompensadora, pois se tem a manhã praticamente livre para planejar o dia, que começa do ponto de vista de contatos, com almoço ou logo após, estendendo-se então, pelo período de exposições até o encerramento, com a inevitável extensão aos bares e restaurantes, para "comentários" e dispersão no final da noite. E repetir tudo no próximo dia.

A dispersão é a possibilidade de trocar de fantasia, voltando ao original.

Confesso que conheci Hannover apenas com neve

ou muito frio e minha percepção confirmou a excelência do transporte público permitindo acesso direto à feira, a agradável amabilidade dos locadores (utilizei 2 vezes o sistema de aluguel em casa particular), a amabilidade profissional dos expositores (tomei vodka às 2 da tarde, como saudação de amizade ao Brasil), o cauteloso distanciamento da população da cidade das delegações estrangeiras e suas "confraternizações". Mas na cervejaria (Ernst August Brauhaus), o entardecer era sempre o mesmo, com apenas duas alternativas para qualquer um dos sabores oferecidos:

- Glas (300 ml) ou Flasche (3 litros).

CERVEJAS

Foi em Hannover que tive a maior e melhor experiência em cervejas.

Como creio que os leitores sejam apenas apreciadores de cervejas e não cervejeiros artesanais, resumo estas experiências com a sugestão de participar de um grupo de visitas à cervejaria e degustar a mesma diretamente na "fonte". É o tradicional ponto de cerveja de Hannover. É o ponto de encontro diário no fim de cada dia de feira. Aliás, não é por acaso que a cidade tem seu nome em um copo específico para cerveja.

Algumas da relação daquelas que apreciei, na somatória de cerca de 30 dias (três feiras em sequência anual).

- Pilsner – típica cerveja clara, com origem na Região

da Boêmia – Rep. Checa.

- Helles – cerveja típica de Munique
- Dortmunder - Cerveja típica de Dortmund
- Munchner Dunkel – cerveja escura, típica de

Munique

- Schwarzbier – não é a Malzbier – Feita em Kostritzer, de 1534 até hoje

- Bock - são avermelhadas, mas podem ser também de cor marrom

- Altbier – da região de Dusseldorf
- Kölsch - cervejas feitas em Köln (Colônia)
- Weiss ou Weizenbier – feita de trigo, da Baviera.

CHOPE

Também chamado Chopp, vem da palavra alemã Schoppe (mais exatamente do dialeto Alsaciano), nome de uma caneca de quase meio litro.

É nada mais nada menos do que uma cerveja não pasteurizada. Por esse motivo, pode ter variações assim como acontece com a própria cerveja, seguindo vários dos estilos acima citados. Por não ser pasteurizado, dura, dentro do barril, cerca de 10 dias e, após aberto, não mais que 24 horas.

Hong-Kong CHINA

Foi a crise comercial que me levou a Hong-Kong.

Os vetores eram divergentes no mercado de compressores para refrigeração.

Para cima - A produção de compressores de refrigeração da Embraco tinha praticamente duplicado para 1984.

Para baixo - Os mercados da Argentina e a América Latina estavam iniciando seu ciclo normal de recessão.

A constatação: existiam várias demandas oriundas da China, com números variando entre dezenas e centenas de milhares de compressores, de origem desconhecida e sem referências comerciais e técnicas.

A solução: verificar a situação na própria China.

A decisão: tivemos 6 semanas para preparar a ida para a China. O verdadeiro samba do crioulo doido.

Foi igualmente decidido que iríamos em dupla (eu e o Sommer - diretor técnico).

Foi necessário:

Obter indicação da trading na China.

Comunicar a ida à licenciadora do Know-how.

Organizar obtenção de vistos.

Programar viagens e reservas.

Antecipei a viagem e realizei uma volta via Nova York, Toronto, Vancouver, Hong-Kong.

Saída de Vancouver = 10h30.

14 horas de voo.

Chegada em Hong Kong = 15h30.

E o sol sempre à minha direita.

O Sommer se encontrou comigo em Hong-Kong, via Los Angeles, Hawai, Hong-Kong.

Sheraton Hong-Kong.

Ficamos doze dias no hotel, nas tratativas iniciais com a Trading e a expectativa da concessão de visto para Beijing, Shanghai, Guangzhou, Fuzhou, Chongqing.

Na espera, iniciamos alguns contatos comerciais, com "possíveis" interessados anteriormente já definidos por alguns "telex". Uma verdadeira "salada mista", com visitas a várias operações industriais/comerciais de Hong-Kong, pois a maioria das propostas era para operações de "troca" de compressores por (?) qualquer coisa que fosse mencionada. Por exemplo: - brinquedos de plástico; - lingerie; - eletrônicos; roupas (de qualquer tipo e tamanho); bicicletas/motociclos; etc.

Depois de várias visitas e tendo conhecido cerca de 15 a 20 chineses com sobrenome Lee, decidimos aguardar a reunião com a trading indicada anteriormente, prevista para a próxima semana. Igualmente a possível concessão de visto para a China.

De maneira que após uma semana de intensa movimentação comercial, tivemos 3 dias livres em Hong Kong.

Uma grande semelhança de clima e paisagens entre Hong Kong e Rio de Janeiro.

Baía, área portuária, calor, praias, ambulantes, quiosques, ferry-boats, navios, jockey-clube, montanha, trezinho, vistas e tudo caro. Ou, depois de algum tempo, barato.

Com direito a aliscafo para Macau, com ruas denominadas em português, mas ninguém sabe por que, nem a pronúncia. Continua valendo o inglês, ou talvez o Chinglês!

Camões escapou de ser traduzido para o cantonês, que é o Chinês regional, sendo o oficial o Mandarim (da região de Beijing). Por coincidência, o sucesso na TV era a novela brasileira "Escrava Isaura", com a Lucélia Santos dublada em cantonês! E Macau estava se preparando para ser o centro de entretenimento e cassino de Hong Kong.

A comida chinesa que conhecemos, no Brasil, é apenas uma amostra das inúmeras e impensáveis possibilidades que são oferecidas pelos restaurantes de Hong Kong. Devido a internacionalização da cidade, todas as culinárias estão representadas, inclusive as orientais e, evidentemente, as cidades e territórios chineses com sua diversificação.

Conseguimos provar quase tudo (faltou tempo) e gostamos de quase tudo (faltou vontade), tanto no sofisticado restaurante do hotel, como no "Palácio Flutuante", no meio da baía de Hong Kong. Entretanto, o que mais aguçou nossa curiosidade foram os restaurantes populares, com suas panelas de água fervendo, suas peneiras de bambu e seus cozidos e molhos.

RECEITA

BOLO DE CARNE MOÍDA, COZIDO NO VAPOR

INGREDIENTES

PARA OS BOLINHOS

1 kg de coxão duro moído 2 vezes
3 ovos
2 pãezinhos franceses amanhecidos
1 pedaço de gengibre (5 cm)
1 cebola grande
1 maço de cheiro verde
1 colher de chá de gergelim
1 ramo de alecrim fresco
Sal

PARA O MOLHO

iogurte (4 copos consistência firme)
Suco de limão
½ xícara azeite de oliva
Pimenta moída

MODO DE FAZER

MOLHO

Preparar o molho misturando o iogurte, o azeite (1/2 xícara), o sal e suco de 1 ou 2 limões e um pouco de pimenta moída

BOLINHOS

Processar os ovos, os pães, o gengibre, a cebola, o cheiro verde, a canela, o alecrim, o azeite e o sal.

Misturar esse preparado na carne moída utilizando um recipiente grande onde você possa misturar muito bem todos os ingredientes até formar uma massa uniforme.

Fazer bolinhos que deverão se cozidos no vapor.

Para isso pode-se utilizar uma cuscuzeira ou uma panela chinesa própria para cozinhar no vapor.

Deixar os bolinhos no vapor por uns 15 minutos.

Para cozinhar toda a carne será necessário repetir essa operação algumas vezes.

ACOMPANHA

Servir os bolinhos bem quentes com o molho de iogurte em temperatura ambiente

Chá de hortelã

Ica PERU

Depois da semana em Lima, com sucesso no Festival de Coral Universitário, iniciamos a viagem de volta ao Brasil. Agora via terrestre, pelos métodos convencionais de “transporte”.

De ônibus, pela Pan-americana, rumo a Ica, onde fomos recepcionados pelo secretário da Universidade, na estação rodoviária às 3 da tarde de um sol dignamente chamado de astro-rei. Alojados na casa dos estudantes, nos foi possível conhecer pouco a pouco, a cidade.

Seus limites eram marcantes: a civilização se localizava na área abrangida pela irrigação. E depois, areia e pedra. Ou mar. No dia seguinte, por cortesia da Universidade de San Luis Gonzaga, visitamos o Museu com suas urnas pré-incas e constatei que egípcios e nascas conheciam técnicas similares de embalsamar, inclusive com vestígios de operações cerebrais.

O calor continuou por todo o dia e alcançou a noite, quando realizamos a apresentação do Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil.

O nome Brasil foi talvez o maior incentivo para a presença de cerca de 100 peruanos e dois brasileiros (Maiara e Nelson-bolsistas de arqueologia), com um final reprisado duas vezes com o ponto de macumba “Beira – Mar”.

O Reitor convidou o Coral juntamente com alguns professores e familiares, e ofereceu uma festa de despedida em sua "finca", numa paisagem de interior baiano, inclusive com uma lagoa em meio a dunas e com direito ao luar ofuscante de uma noite sem nuvens e com temperatura na casa dos 25 graus.

Huacachina – o Oásis peruano !

Foi a noite de glória da Marisa. Sua voz de contralto e seus solos já tinham sido motivo de aplausos e solicitações de autógrafos. Porém, quando da execução da "marinera", da "salsa", do "samba", seu ritmo e danças fizeram com que os participantes se voltassem para aquela alegria, molejo e cadência numa linda roda de acompanhamento com palmas e aplausos. Coube ao "Magnífico", após várias danças e doses, esclarecer: "Me quedo loco com la negra!"

Foi por isto que ninguém percebeu a ausência do Petry, que após algumas aulas de ritmos locais desapareceu nas dunas da lagoa, retornando à casa de estudantes diretamente para fechar sua mala e balbuciar que tinha sido vítima do encanto da lagoa. Muito a contragosto, e temeroso, não conseguiu nos definir o tal de encanto da lagoa, o qual convencionamos chamar de Maiara.

Embarcamos na mesma empresa de ônibus, na mesma "estação rodoviária (?)", igualmente às 3h, de um sol com 48h de pré-aquecimento, para Cusco. Colocadas as bagagens no carregador no teto do ônibus e envoltas pela lona, ao entrar no ônibus nos chamou atenção a presença de cobertores e roupas de lã dos passageiros locais.

Foi entre Ica e Cusco que sobrevivemos:

Primeiramente, do frio.

Que pouco a pouco foi se aproximando e que aproveitou para nos atacar na ausência do astro-rei, este talvez encantado pela Maiara. Despojados de nossas bagagens, fomos socorridos por outros passageiros, com empréstimo de cobertores e/ou casacos e mantas.

Depois, do "soroche".

Que se aliou ao frio e atacou, não na escuridão, mas na altitude. Milton, Paulinho e Claude, seguidos de Erica e Annie sofreram a falta de ar e tonturas enquanto os demais "fingiam" nada sentir.

E finalmente, da fome.

Ainda fartos da festa de despedida do Reitor, e devido ao calor excessivo, muitos embarcaram ainda sem ter tomado alguma refeição. A consequência é que na parada para janta, não tiveram coragem de enfrentar o que codificamos como "canja de condor", devido ao tamanho das coxas e asas oferecidas.

Atacados pelo frio e pelo soroche, vimos claramente a "aliança mortal" que se aproximava com mais esta ameaça e na parada da madrugada revidamos com rações de sobrevida de anticuchos com aji. Descartando o aji. E anexando choclos. Foi assim que conseguimos chegar a Cusco, no amanhecer do dia seguinte.

TODOS VIVOS!

RECEITA

ANTICUCHOS COM AJI

INGREDIENTES

PARA OS ESPETINHOS

750 gramas de coração de res
10 gramas de pimenta moída.
10 gramas de cominho moído
Pitadas de orégano
4 dentes de alho
½ litro de vinagre tinto
2 pimentas dedo de dama frescas
3 pimentas amarelas frescas
¼ litro de azeite vegetal
Palitos de espetinho

MODO DE FAZER

Limpar o coração e retirar a película superficial.
Cortar em filetes de 1 cm de espessura e posteriormente em pedaços de 3 a 4 cm.
Tostar as pimentas em fogo rápido e resfriá-los em água.
Liquefazer as pimentas com azeite e água para formar um molho.
Temperar os pedaços de coração com pimenta moída, cominho, orégano, alhos moídos, pasta de pimenta e vinagre.

Deixar marinar por duas horas

Agregar sal a gosto e espetar os pedaços nos palitos de espetinho

Assar em grelha com fogo alto, pincelando os espetos com molho.

ACOMPANHA

Batatas cozidas temperadas com manteiga e sal

Milho verde cozido temperado com manteiga e sal

Istambul TURQUIA

A capital da Turquia é Ancara. Não é Istambul!

Mas não conheço Ancara. E Istambul me fascinou, apesar de lá estar apenas uma vez. E atrasados em cerca de três dias. Porém bem justificados.

Em realidade a Turquia nos fascinou desde o início. Goida e eu viemos de Sofia, capital da Bulgária e chegamos à fronteira com a Turquia, ao entardecer. Para surpresa nossa, o soldado turco nos questionou em inglês e atenciosamente solicitou que passássemos para uma foto com ele, com nossa Kombi com placas de Porto Alegre, atestando nossa origem. Era um fã do futebol brasileiro!

Resolvida a tramitação aduaneira, ao abastecermos a Kombi, fomos novamente questionados por outro turco, desta vez em francês, expressando sua curiosidade sobre a nossa presença e destino. Apresentou-se como um líder comunitário de uma comunidade agrícola e que tinha recebido uma bolsa para estudar agronomia na França (Toulouse?) e que estava de férias, de visita a sua vila. Após cerca de 30 minutos de conversação, convidou-nos a segui-lo em sua lambreta, até sua vila, onde éramos convidados a participar da comemoração de casamento de seu melhor amigo. Ele também era admirador do futebol brasileiro!

E como referência, indicou o próprio soldado fronteiriço que anteriormente nos atendera e que comentara nossa

presença com ele. O mundo e nós mesmos éramos mais confiantes e curiosos. E aceitamos o convite.

Já era noite quando, liderados pelo Turco (vou chamá-lo assim, pois seu nome não consegui gravar) chegamos à vila, com apenas duas a três dezenas de casas e alguns pontos de luz acesos pela operação de um mini gerador.

Apresentados informalmente aos “líderes” locais, nos indicaram um local próximo, sob uma árvore, onde poderíamos estacionar a Kombi e nos lavarmos em uma bica. Na manhã seguinte, fomos despertados, quase ao mesmo tempo, pelo calor, pela claridade e pelo burburinho de várias crianças que cercavam a Kombi, para conhecer “os brasileiros”! Vou resumir:

Passamos 3 dias na vila. E nosso idioma oficial era “francês”. Fomos apresentados a cada família, em suas próprias casas, pelo Turco, que dizia que éramos seus convidados “brasileiros” e que nos vimos para participar da festa de casamento. Eram camponeses, agricultores, que acreditavam no Turco, pois ele tinha sido escolhido pela comunidade para estudar e trazer a “felicidade” para a mesma, através do conhecimento que estava obtendo e que todo o semestre retransmitia à comunidade. Já era a sexta vez que voltava à vila.

Durante a fase preparatória do casamento, o noivo e a noiva ficavam reclusos em suas respectivas residências, com seus familiares e amigos, os quais discutiam as dificuldades que o casal teria de enfrentar e se estavam decididos a continuar. Era uma tradição do Mal tentando

evitar que o Bem entregasse a Felicidade ao casal. As refeições eram coletivas, porém as mulheres comiam depois dos homens. E o prato era um só, tipo carreteiro (de carneiro).

No final do 1º dia, houve uma festa para os homens (exclusivamente) que dançavam algo semelhante às danças gregas, abraçados e em círculo, ao som de uma melodia bem compassada por tamboretes e um instrumento similar a uma viola. A melodia era algo entre árabe e grego (Nunca aos domingos – com Melina Mercouri seria uma boa comparação). Após um tempo (até cansarem +- 5 minutos) a música parava e os homens voltavam a seus lugares, sentados no chão, sobre tapetes, e uma nova rodada de alimentação era servida (um prato coletivo onde cada um retirava uma porção – algo como uma colher de arroz carreteiro) e uma dose de algo como cachaça (= ouzo grego). Então se seguia uma narração ou discussão sobre algo de interesse do grupo até que alguém (sempre um membro da “orquestra”) convidava para uma nova dança. E assim sucessivamente durante horas.

O 2º dia foi igual ao 1º, apenas tivemos acesso ao noivo e a noiva, em suas respectivas casas, e aproveitamos para oferecer “presentes” brasileiros (jogo de espetinhos de canapés com pedras típicas gaúchas). Recebemos em troca um jogo de bordados, presentes da própria noiva. Aproveitamos a festa da noite para cantarmos algumas músicas brasileiras, principalmente marchinhas de

carnaval, devido ao ritmo de passos e a possibilidade de “ensaiarmos” uma apresentação de “carnaval brasileiro”. Confesso que não teve a mesma aceitação do futebol. Mas igualmente considero quase impossível pular carnaval apenas no meio de barbas e bigodes. E de mãos dadas. E em círculos. E ... bastou.

No terceiro dia, após o almoço (arroz pilaf com carne de carneiro), nos despedimos, pois a festa ainda teria sequência por mais 4 dias e não tínhamos mais repertório nem presentes nem disposição para continuar na rotina casamenteira.

Chegamos a Istambul igualmente ao entardecer. Uma visão brilhante de reflexos e azuis claros, sem nuvens.

Confesso que os nomes turcos são difíceis de pronunciar e fáceis de esquecer. O camping foi um deles. No outro dia iniciamos nossa adaptação ao caótico trânsito de Istambul.

O importante era conseguir manter-se no fluxo, com buzinas e malabarismos para evitar a errática maneira de dirigir. E surpresos, quando uma grande quantidade de automóveis parou para que seus motoristas descerem e realizassem suas preces na religião islâmica, atendendo ao chamado proveniente dos minaretes.

Começamos por Hagia Sofia, com sua mescla de transformações de templo cristão, em templo muçulmano e, atualmente, em museu. Em frente, do outro lado da praça, a resplendente Mesquita Azul, onde não entramos devido estarmos vestidos com bermudas. E justamente, no

estacionamento da praça fomos abordados por um jovem, que chamarei de “Armênio”, pois o mesmo, num italiano macarrônico, se identificou dizendo que tinha parentes no Brasil e que estudava italiano para emigrar no futuro para a Itália. Com o oferecimento de acompanhamento pelo Armênio, no dia seguinte, realizamos visitas ao Topkapı e ao Bazaar, onde conseguimos sair sem nada comprar. Encerramos a noite conhecendo o quarteirão do Prazer, uma versão oriental da Reeperbahn, da Alemanha, e das vitrines de Amsterdam, com uma tendência à degradação no sentido da Lapa, do Rio de Janeiro. Conseguimos sair, sem “comprar” nada.

No outro dia navegamos pelo Bósforo, com direito a almoço e posterior retorno a Istambul. Neste retorno encontramos duas famílias paulistas e auxiliamos a obter as fotografias do grupo, junto à bandeira turca da popa, com Istambul ao fundo. Posteriormente iríamos encontrar o grupo ainda em duas oportunidades: na espera para adentrar na Gruta Azul, em Capri, e no Mosteiro dos Jerônimos, em Lisboa. Ainda de Istambul, atravessamos novamente o Bósforo e acompanhamos a literatura grega, chegando a visitar as ruínas de Tróia. Uma excitação juvenil, pelo que existe um acontecimento lendário.

No dia seguinte nos despedimos de Istambul, num restaurante do Bazaar, onde solicitamos a versão urbana do almoço de casamento – Cordeiro com Arroz pilaf.

Para então partir para Salónica, na Grécia.

RECEITA

CORDEIRO COM ARROZ PILAF

INGREDIENTES

1 kg de carne de cordeiro cortado em cubos
200 gramas de arroz selvagem
100 gramas de frutas secos (nozes, avelãs, amêndoas, castanhas)
4 a 5 cravos da índia
1 dente de alho
1 colher de sopa de açúcar mascavo
½ l de água ou caldo vegetal
½ colher de chá de pimentão agridoce
½ colher de chá de cominho
½ cebola
Uma pitada de pimenta preta moída
Suco de uma laranja
Sal comum
Azeite de oliva extra virgem

MODO DE FAZER

ARROZ

Pique a cebola e o alho bem miúdos.
Coloque um pouco de azeite na panela e toste a cebola em fogo brando.
Quando começar a ficar transparente acrescente o alho e após uns minutos, acrescente o cravo, o cominho, o pimentão, a pimenta.

Aguarde poucos minutos para desprender o aroma e acrescente a água, sal e o arroz.

Tampe e deixe ferver.

Quando começar a ferver reduza a temperatura e destampe a panela.

Mais cerca de 10 minutos, apague o fogo e tampe novamente

Reserva.

Enquanto se prepara a carne, o arroz terminará de absorver o caldo e o sabor dos temperos.

Pique a cebola e o alho bem miúdos.

Coloque um pouco de azeite na panela e toste a cebola em fogo brando.

Quando começar a ficar transparente acrescente o alho e após uns minutos, acrescente o cravo, o cominho, o pimentão, a pimenta.

Aguarde poucos minutos para desprender o aroma e acrescente a água, sal e o arroz.

Tampe e deixe ferver.

CORDEIRO

Em uma frigideira ampla aqueça os frutos secos e depois retire.

Acrescente na mesma frigideira um pouco de azeite de oliva e doure o cordeiro em fogo forte de ambos os lados, com sal a gosto.

Quando estiver dourado de ambos os lados regue com o suco de laranja, acrescente os frutos secos e o açúcar

mascavo, dando voltas para caramelizar os cortes de cordeiro.

Sirva o cordeiro com um pouco de arroz pilaf, regando o cordeiro com o molho caramelizado de laranja e colocando os frutos secos sobre o arroz. Regue todo o prato com o molho do cordeiro. Decore com folhas de menta.

ACOMPANHA

Vinho tinto - Tannat

Joinville BRASIL

Joinville. Uma oportunidade. Uma cidade. Um desafio profissional.

É o resumo de 12 anos de minha vida e da estruturação definitiva de minha família.

Sem dúvida, para não esquecer.

A busca de alternativa profissional, com 36 anos e com nova experiência familiar, trouxe a oportunidade de assumir a Gerência Geral de Vendas da Empresa Brasileira de Compressores – EMBRACO, em Joinville. Tudo novo e com amplitude desconhecida.

Propostas aceitas reciprocamente, a decisão de compra da casa em construção, a proximidade de Balneário Camboriú (residência da família da Graça), a permanência temporária em hotel, a mudança, toda a expectativa surpreendida pela tentativa de roubo na 1ª noite na nova residência. Felizmente sem consequências físicas e materiais, mas como sinal para os tempos que vivemos atualmente, passados mais de 40 anos.

Foi exatamente durante este período que conheci o mundo, viajando profissionalmente pelos cinco continentes, ampliando a rede comercial e as experiências pessoais por mais de 65 países. Estas ausências criaram a motivação de aproveitar os momentos juntos e a Graça transformou-se de mulher bonita e carinhosa, em mãe dedicada, organizada e estimada.

Com alguns momentos marcantes, como:

- o primeiro peixe fígado pelo Gustavo, que nasceu em Joinville;
- 1ª prancha de surfe do Frederico, após nadar 10 vezes a piscina do Tênis Clube;
- as pedaladas do Érico, sem saber que estava sem o apoio do pai;
- a Alice, sempre alerta, na foto da campanha de motivação das turmas de "lobinhos" da Federação Catarinense de Escotismo;

Mudamos de casa, mudamos de carro, crescemos em Joinville. Profissionalmente, sem dúvida. Mas foi como Família que nos encontramos. Com o sentimento de proximidade, mas na devida distância, em Balneário Camboriú, cada visita era motivo de alegria e confraternização, durando o tempo suficiente para que o retorno a casa fosse igualmente prazeroso.

A casa nos viu, também, sair inúmeras vezes em direção à Praia Grande, na Ponta das Pedras, onde desfrutamos do chalé da tia Olga e o boteco do Mário oferecia chão de areia, banco de madeira, caipirinha, violão, tainha frita, camarão ao alho e óleo e mariscos frescos! Das 10 da manhã às incertas horas da madrugada.

O Galpão Criolo, construído com tijolos de demolição, cobertura de telhas coloniais e madeirame de eucalipto foi cenário de confraternização com várias etnias, como:

- quando o Atala preparou um jantar árabe, se apaixonando pela Dulce (minha sobrinha);

- quando o grupo "Amanhece, Bom Jesus!" veio de Blumenau, tocou das 7 às 7, esvaziou os barriletes e partiu para alegrar uma festa de casamento;

- quando Tânia e Dagoberto nos apresentaram a comida mineira e seus "trens, uai!".

- Quando o Silvano conseguiu confundir os destilados e os fermentados, numa concorrência que teve um empate final, com sabor de ressaca.

Mas foi como Galpão Criolo que se deu a confirmação da família que aderiu a pilcha e participou do Piquete – Coxilhas da Chinoca – uma verdadeira obra-prima da imaginação dos gaúchos ao idealizar curvas e descampados onde existe apenas pele e anatomia.

Foi durante este tempo que se institucionalizaram as festas alemãs, com sua maior expressão em Blumenau, mas igualmente distribuídas por Joinville, Brusque, Jaraguá do Sul e completadas pelas festas portuguesas de Florianópolis e Itajaí.

Durante alguns anos, tivemos a oportunidade de participar, com a organização de amigos e vizinhos, do rodízio das festas, com previsão quinzenal de saída nas 4^{as} feiras (devido ao menor fluxo), em ônibus fretado, para jantar, dançar e ver lindos espetáculos de animação e alegria popular, nos limites do teor alcoólico recomendável a casais que deveriam trabalhar normalmente na quinta feira!

Esta convivência anual com a imigração alemã, criou a curiosidade e, pouco a pouco, fomos descobrindo um

retorno, mais sofisticado, ao passado de São Leopoldo e Lomba Grande, e as relações entre as plantações de arroz, com seus diques e canteiros inundados e a criação de patos. Entre criações de peixes em açudes e a produção de peixes defumados.

A importância da qualificação da água na elaboração da cerveja. A maturação do Schnapps de cana em barriletes de carvalho. O uso do forno a lenha na elaboração do pão de aipim, de caraá ou de milho.

Meu amigo Apolo, proprietário juntamente com Stela, do Sítio da Montanha Mágica, completou o amplo roteiro turístico da região ao indicar o restaurante da Tia Marta, na estrada do Rio Pirai, como expressão mais significativa destas experiências. E o prato era o marreco!

RECEITA

MARRECO COM REPOLHO ROXO

INGREDIENTES

MARRECO

1 marreco com os miúdos,

4 moelas e 2 fígados de galinha,

250 g de carne moída,

1 ovo batido

Pimenta do reino

10 uvas passas branca sem semente

3 abricot

3 ameixas pretas, sem caroço

100 g de amêndoas (castanha Pará e de caju, pistache ou amêndoa chilena)

Sal

Farinha de rosca e trigo

2 colheres de sopa de conhaque

REPOLHO ROXO

1 repolho roxo

2 maçãs descascadas

4 colheres (sopa) de manteiga

½ copo de vinagre de vinho branco

½ copo de vinho branco seco

Suco de 1 limão

½ colher (chá) de cravo

3 colheres (sopa) de açúcar

Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

MARRECO

Temperar o marreco por dentro com vinagre e pimenta do reino amassada, por fora usar sal, vinagre, louro, alecrim seco e pimenta do reino moída, com algumas horas de antecedência deixar marinando.

Moer todos os ingredientes do recheio, temperar com sal a gosto, misturar com o ovo batido a farinha de rosca e um pouquinho de trigo e o conhaque.

Colocar o recheio dentro da ave, costurar (pode ser com palito) e levar ao forno para assar com proteção de papel

alumínio que deverá ser retirado no final para dourar.

REPOLHO ROXO

Corte o repolho ao meio e, cada metade, ao meio novamente, dividindo-o em 4 partes.

Corte cada pedaço de repolho em fatias bem fininhas.

Corte as maçãs ao meio e retire os cabinhos e as sementes.

Corte-as em cubinhos e coloque num recipiente coberto com o suco de limão para não escurecer.

Leve uma panela ao fogo baixo e coloque a manteiga para derreter.

Quando a manteiga estiver derretida, acrescente o repolho e refogue por 3 minutos. Junte o vinho, o vinagre, o cravo, o açúcar e as maçãs (escorra todo o suco de limão antes de colocar na panela).

Misture bem e cozinhe por 30 minutos (o repolho deve ficar bem macio).

Tempere com sal, pimenta do reino e sirva.

ACOMPANHA

Batatas cozidas com manteiga e sal

Cerveja Dunkel

Karlskoga SUÉCIA

Tudo começou com uma conversa "informal" com o Eng. Henrique Carlos Pfeifer, da Aços Finos Piratini, no escritório da empresa, ainda no período de estudos de viabilidade, em Porto Alegre.

Fiz vera Pfeifer, então Assessor Técnico, minha intenção de buscar a especialização em siderurgia, no exterior e, posteriormente, me candidatar a uma função no projeto AFP como era conhecido então. Esta conversa rendeu a indicação para buscar contato com a empresa Ferrostaal, o que foi oportunizado por carta de recomendação do Governador Ildo Meneghetti ao Sr. Georg Berendsen, Gerente Geral da Ferrostaal em Porto Alegre. Igual recomendação do Adido Comercial do Consulado Alemão em Porto Alegre, Sr. Diplom. Serra.

Era Dezembro de 1964. O tempo passou.

Em março de 1969, declinei da extensão do curso de pós-graduação na Escola Técnica Superior de Aachen, para me dirigir a Suécia, como primeiro integrante da equipe a ser treinada pela AB.Bofors, confirmada pela carta de aceitação da empresa sueca, ao consulado sueco na Alemanha, através de seu Diretor Nils Wahlberg, com previsão de início em 14-abr-1969.

Agora começou!!! Foi meu pensamento imediato.

Uma semana para encerrar a permanência em Aachen e antes do fim do mês de março, já estávamos viajando

no Expresso da Escandinávia, com destino a Hamburgo, Copenhague, Malmoe e Karlskoga.

Um dia e uma noite até Copenhague, duas horas na travessia por ferry-boat (agora já existe a ponte de Oresund) e chegamos à Suécia. Branca, nevada e plana. Um contraste enorme entre as estações ferroviárias alemãs e as pequenas estações que passamos a transitar, com um "padrão" mais retrô e um idioma meio gutural.

A viagem continuou no mesmo ritmo cadenciado, porém a frequência foi diminuindo pouco a pouco, enquanto vimos passar florestas brancas e plataformas da mesma cor. Branca! Contraste apenas na bandeira que, orgulhosamente, estava presente em todas as estações, na cruz dourada em fundo azul. Uma comparação com o sol e o céu, que acentuava mais ainda a cor branca da paisagem que passava.

Next station – Karlskoga!

Foi o aviso do simpático chefe do trem, quando o relógio marcava 3 horas da tarde e lá fora começava a escurecer. O trem parou. Com as duas malas, desembarcamos numa plataforma onde avistamos duas pessoas. O chefe do trem e o simpático senhor idoso, com um sorriso de avô, embrulhado em um sobretudo e gorro de pele, falando alemão com sotaque, nos desejando boas-vindas à Suécia.

Nunca mais esqueci seu nome e aquele momento.

Nils Wahlberg, Diretor de Relações Institucionais da Bofors, uma empresa do Grupo Nobel, sozinho na plataforma branca, aguardando o trem no horário

estabelecido, para receber o casal de brasileiros que deveria chegar naquele trem.

O trem partiu. E ficamos nós, os três vultos escuros, na plataforma branca juntamente com duas malas.

Em instantes estávamos no Saab do Wahlberg, nos dirigindo ao Hotel da Bofors, onde, segundo Wahlberg, ficaríamos por uns dias, até a finalização da tramitação relacionada com o estágio que iria começar em maio de 1969. Imaginem um hotel com aparência de mansão, construído em 1930, com a finalidade de receber hóspedes internacionais relacionados com o armamento produzido pela Bofors. Um luxo retrô!

Foi no dia seguinte que começou uma rotina de entrevistas e contatos com documentação e assinaturas, que se prolongou por cerca de uma semana. O tempo suficiente para acostumarmos ao café matinal da Bofors! Inesquecível!

Na próxima segunda-feira Wahlberg nos levou para conhecermos nosso apartamento, no 3º andar de um conjunto de 4 prédios, com 6 unidades em cada um. Endereço = Robsahmvägen, 3 A.

Com aquecimento central, totalmente mobiliado (estilo anos 50), com área externa e, depois descobrimos, a 100 metros do parque de esquis. Com 15 minutos de caminhada estávamos no centro da cidade e com 15 dias de estadia, já fomos reconhecidos na rua como "brassarna" (os brasileiros).

Nas compras começamos utilizando o alemão, mas

a maioria dos suecos prefere falar inglês e tivemos que nos adaptar, mas sempre tentando o idioma sueco, com auxílio de manuais de viagem.

Os dias começaram a alongar-se e, de bicicleta, comecei meu estágio na siderúrgica, cerca de 20 minutos pela ciclovía.

A Lucila e eu iniciamos um curso de sueco para estrangeiros e no verão já tínhamos facilidade em conversação. Foi quando recebemos um convite para passar um sábado na "stuga" (chalé) de nosso vizinho e resolvemos ir de bicicleta, levando no bagageiro uma torta de creme com morangos, como presente. Duas horas e alguns quilômetros em estrada de saibro, chegamos à stuga, nas margens de um mini lago onde nos esperavam com sil platten (uma seleção de filés de arenque com diversos molhos) e vinho da Alemanha.

Entretanto, na hora de abrimos o pacote da torta, fomos surpreendidos por uma mistura amorfa, pois a mesma se desmancharia devido a vibração da bicicleta. A brincadeira terminou com a torta sendo servida com colher de sopa, em prato fundo. E muita alegria, pois o sol apenas se esconde, mas não desaparece até depois das 10 horas do entardecer.

Nos primeiros meses, a Lucila conseguiu um trabalho como camareira, no Hotel da Bofors, mas com seu conhecimento de sueco progredindo, acabou sendo contratada pela própria Bofors para ministrar curso de português para suecos que posteriormente iriam para o

Brasil, no âmbito da assistência técnica com a Aços Finos Piratini.

Chegada de outono, com cores lindas e frio constante, mas com uma áurea de encantamento de cores e reflexos nas folhas, que ao cair, forma um tapete multicolorido. Tudo em 2 ou três semanas e depois... o cinza avançando sobre a natureza.

Em outubro desisti da bicicleta e comprei um Opel, duas portas e comecei a ir ao trabalho de carro. O que me encorajou a ir a Estocolmo de carro, no feriado de Ação de Graças. Boa viagem, melhor diversão, mas o carro foi roubado na 2ª noite. O que nos fez buscar auxílio do Lineu, na Embaixada brasileira. Não sendo o carro encontrado, tivemos que retornar a Karlskoga de trem. Dois dias depois, recebi um telefonema da Polis informando que o carro tinha sido encontrado e que estava disponível no estacionamento de carros apreendidos. Pela informação posterior da Polícia, o furto provavelmente fora realizado por jovens que utilizaram o mesmo durante a noite e abandonaram quando acabou o combustível. Valeu o susto e a experiência com a seguradora, que reembolsou todos os gastos, inclusive a despesa do hotel, em Estocolmo.

No Natal, tínhamos ½ metro de neve na sacada e em toda a quadra. Foi emocionante a chamada telefônica para o Brasil e conseguirmos falar com a família da Lucila, justamente na hora da Ceia (no Brasil). A chamada tinha sido reservada com 15 dias de antecedência, para evitar o congestionamento das ligações.

Janeiro – 1970 – -35° C e uma rotina “dramática” para fazer o carro funcionar, pois o mesmo ficava no estacionamento ao ar livre. Mas a rotina de trabalho também tinha seus momentos de lazer (quando a temperatura estacionava em -10° a 12° C) permitindo algumas horas de esqui, na modalidade “cross-country” e paisagens brilhantes quando o sol aparecia sobre os cristais das árvores.

Março de 1970 – chegada da 1ª turma de 20 técnicos da AFP, quando então fui colocado com coordenador e intérprete, primeiramente dos técnicos e, a partir de setembro, dos engenheiros e suas famílias.

Foi no verão de 1970 que tive a única oportunidade de jogar na lateral direita da Seleção Brasileira de Futebol (formada pelos 20 técnicos + eu), mas fui afastado logo para a reserva (por falta de fôlego e técnica). Foi durante as férias de verão que tivemos a oportunidade de realizar uma carreata brasileira, com buzinaço e bandeiraço, pela conquista da Copa do Mundo, no México, com emocionantes 4x2 na Itália.

Presenciávamos a Kannon Loppet, circuito de fórmula 1, em Karlstad, quando ocorreu o grande desastre com 18 mortos entre os espectadores.

Com a chegada das famílias brasileiras, em setembro, retornamos à rotina de outono e inverno, desta vez com acompanhamento muitas vezes em português, samba e vanerão.

Em abril, dois anos de Suécia, recebi o convite para

transferir-me para Essen, na Alemanha, assumindo a coordenação do Escritório da Aços Finos Piratini junto a empresa Eisenbahn Essen, que realizava os estudos e avaliações técnicas dos contratos de fornecimento Europeu. E, em junho de 1971, deixamos Karlskoga.

Adjö! Men vi ska komma tillbaka! (Adeus! Mas voltaremos!)

RECEITA

CAFÉ DA MANHÃ – NO ESTILO HOTEL DA BOFORS

Não existe uma "receita" específica para o café da manhã servido, na ocasião, no Hotel da Bofors. Era toda uma atmosfera de requinte, simples, sem ser ostensivo, mas impregnado de "momentos".

O ambiente era clássico, com todos os móveis em madeira natural e forração de couro. O serviço era todo em aço inox, com a marca Bofors e com distribuição/exposição de alimentos em prataria, brilhante e, tradicionalmente, pesada.

Queijos, ovos, embutidos e geleias em distribuição minimalista, mas completados a cada novo hóspede que se apresentasse. Pães escuros e rígidos, tipo biscoito, eram oferecidos juntamente com uma gama de pães integrais e pãezinhos franceses assados na hora. Em destaque, três tipos de mingau, em terrinas fumegantes, com acompanhamento de doces em calda (pera, maçã, ameixa, cereja) ou salgados (carnes de caça (alce, javali,

coelho), assadas e desfiadas com molhos; picantes de gengibre ou raiz forte ou levemente adocicados com cebolas ou pimentão ou iscas temperadas de peixe, defumadas ou em molhos agridoces.)

As mesas tinham todas uma bandeira da Suécia como adorno, sobre uma toalha branca como o inverno. E a cada novo hóspede, uma bandeira do país de origem era colocada juntamente na mesa. Na ocasião que fomos hóspedes, 18 diferentes nacionalidades estavam representadas nas mesas do café matinal.

Era proibido fumar e quem desejasse fazê-lo, poderia fumar na sala específica "smoking room" - onde eram oferecidos cigarros e charutos de diversas procedências, buscando uma relação direta com os países representados (cigarros turcos, iranianos, gregos, franceses, ingleses e até mesmo brasileiros e argentinos).

Café da manhã – no estilo Bofors!

Inesquecível!

Karlstad SUÉCIA

Algumas vezes as coincidências são necessárias, apesar de surpreendentes. Foi o que aconteceu com duas cidades suecas e minhas lembranças.

Karlskoga (a floresta de Karl) era parte de Karlstad (a cidade de Karl), sendo Karl o Rei Carlos XI. Durante seu reinado, assistiu-se ao florescimento das artes, ao desenvolvimento de Estocolmo e à plena incorporação das províncias dinamarquesas e norueguesas à Suécia.

Foi junto à cidade de Karlstad que estive duas vezes na stuga (casa de campo) do Nils Wahlberg, diretor da Bofors. Era um aconchegante chalé de madeira, pintado de vermelho com janelas e portas brancas, uma tradição sueca, com um mastro no gramado ao lado, com vista para o lago, onde tremulava uma bandeira azul com a cruz dourada, sueca, junto a um trapiche. Outra tradição.

A primeira vez foi para participar do festival de lagostins (kräftorfest), em pleno verão escandinavo, no final de agosto, seguindo uma tradição sueca (mais uma) do séc. XIX, quando os lagos da Suécia tinham grandes quantidades de lagostim. O filho do Wahlberg era chefe de cozinha, em Estocolmo, de maneira que a família e amigos se reuniram para festejar o fim do verão. Começou pelo entardecer e, comendo, com as mãos, os kräftors (lagostins), vermelhos e resplandecentes, com acompanhamento de pão crocante, queijo, camarão

e vários molhos. Muita cerveja para matar a sede provocada pelos lagostins e a aquavit realçava ainda mais a experiência gastronômica. Os convidados usavam chapéus e aventais de papel com desenhos coloridos. E à medida que o sol se punha, as lanternas de papel brilhavam na semi escuridão crescente e espalhava uma luz suave, quase mística que se confundia com a curta noite de penumbras.

Sendo verão, o movimento das embarcações, no lago Vänern, era intenso. Isto se justificava, pois, no verão, a Suécia praticamente "embarca" e o Vänern é o maior lago da Suécia e o terceiro maior lago da Europa fazendo parte do canal de Göta, conectando Gotemburgo com Estocolmo, via fluvial/lacustre, através do lago Vättern. E, é o lago da Suécia com mais ilhas = 12285 (!). Entre abril e setembro existe serviço regular de transporte turístico, com duração de cinco dias em cada direção.

A segunda vez foi um contraponto da primeira, entre a festa de Natal, e Ano Novo, com a paisagem branca da neve, pelo gramado, pelas florestas e com o lago congelado. As cores, apenas as tradicionais e constantes: vermelha e branca, do chalé; e azul e dourado, da bandeira.

Era para comemorar a chegada da luz, renovando a fé, no nascimento cristão de Jesus. O que verifiquei ser uma proposital coincidência cristã aproveitando as crenças nórdicas pagãs. E novamente, a reunião foi uma festa. Que começou pela manhã, com um banho de sauna finlandesa (a vapor), sendo o vapor nada menos

que cerveja derramada sobre pedras aquecidas. Éramos seis homens, pois as mulheres faziam saúna à tarde. Para minha surpresa, após atingir cerca de 50° C na sauna, um dos participantes questionou quem o acompanhava no mergulho. NO LAGO! CONGELADO!

A primeira dupla saiu em disparada sobre a neve macia, de pés descalços e, após algumas dezenas de metros, na ponta do trapiche, passou para o lago congelado, onde anteriormente haviam aberto uma circunferência de cerca de 1 metro de diâmetro, na superfície. Apoiando os braços nas laterais, mergulharam cada um, na água gelada, por duas ou três vezes para depois sair do círculo e voltar correndo para a sauna, a dupla. A nova dupla repetiu a façanha. E eu fui praticamente obrigado a acompanhar o quinto sueco, sobrinho do Wahlberg, em seu mergulho, quando então ele me orientou como imitá-lo. As duplas eram uma questão de segurança pessoal.

Posso descrever perfeitamente a sensação de milhares de agulhas, como que orientadas em cada poro de toda minha pele, fossem cravadas o suficiente para saber que os poros se fecharam. E os batimentos aumentaram exponencialmente já no primeiro mergulho. O segundo foi uma repetição do primeiro e o terceiro e último mergulho trouxe a sensação de anestesia superficial, pois ao sair do mergulho e começar a corrida, sobre a neve, para a sauna, verifiquei que tinha vários mini cortes superficiais, sagrando levemente, provenientes do roçar do corpo nas bordas congeladas do orifício aberto sobre o lago congelado.

Nasaunaasensaçãoodebatidasaceleradaspermaneceu por mais alguns minutos, para progressivamente baixar a termos "normais" na medida em que recomeçava o ciclo de suor, pela exposição ao vapor. Foram dez minutos de extrema sensação. E meia hora depois, já de banho tomado, nos dirigimos ao almoço.

Bacalhau cozido com batata e nata, gratinado. Com cerveja e aquavit, como no verão.

A propósito: as mulheres fizeram apenas sauna, sem mergulhar no lago congelado!

RECEITA

BACALHAU COM NATA

INGREDIENTES

PARA O BACALHAU

1 kg de bacalhau

1 kg de batata

Sal e pimenta-do-reino a gosto

1 xicara de azeite

2 cebolas grandes bem picadas

10 azeitonas pretas cortadas ao meio

PARA O MOLHO

4 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola bem picada

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 litro de leite

2 gemas

1 xícara de nata (ou creme de leite fresco)

Queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

BACALHAU

Deixe o bacalhau de molho em água por 12 horas na geladeira, trocando a água de vez em quando. Escorra o bacalhau e reserve a última água.

Afervente o bacalhau por uns 10 minutos e depois tire a pele e as espinhas. Desfie o bacalhau e reserve.

Dica: quem quiser, pode comprar o bacalhau já desfiado e começar a receita desse ponto.

Cozinhe as batatas na água reservada do cozimento do bacalhau, até que fiquem macias mas ainda firmes. Então, corte-as em rodelas grossas, tempere com sal e pimenta e reserve.

Em outra panela, aqueça o azeite e refogue a cebola. Junte o bacalhau desfiado, as azeitonas e misture bem. Reserve.

MOLHO

Derreta a manteiga e refogue a cebola.

Misture a farinha e o leite e mexa para não formar pelotas.

Acrescente as gemas uma a uma, sem parar de bater, até formar um creme homogêneo.

Retire do fogo, junte a nata (ou o creme de leite). Misture e

reserve

Derreta a manteiga e refogue a cebola.

Misture a farinha e o leite e mexa para não formar pelotas.

Acrescente as gemas uma a uma, sem parar de bater, até formar um creme homogêneo.

Retire do fogo, junte a nata (ou o creme de leite). Misture e reserve.

PREPARO

Em uma forma refratária coloque uma camada de molho, depois batatas e outra de bacalhau.

Repita as camadas, terminando com o molho.

Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno preaquecido quente para gratinar.

Retire e sirva.

ACOMPANHA

Cerveja + Aquavit

Kobenhavn DINAMARCA

Já se passaram mais de 50 anos que estive, pela primeira vez, em Copenhague. Era verão e íamos em direção norte, passando por Bremen rumo à Escandinávia.

O Goida insistia em dirigir, e fiquei de copiloto, desvendando mapas e placas sinalizadoras. Já quase na fronteira com a Dinamarca, a observação séria do Goida: - Mitte deve ser uma grande cidade! Onde fica? Em todo lugar tem uma placa indicando! Logo percebi que o conhecimento de alemão do Goida tinha progredido, pois já sabia que Stadt era traduzida por cidade, mas não o bastante para saber que Mitte indicava o Centro. De qualquer cidade. Talvez pela inversão das palavras, teve a impressão que as placas indicavam o rumo para a Cidade de Mitte. Mas era o centro da cidade de Flensburg.

Em um dia de viagem pelas "coxilhas" da Dinamarca, chegamos ao final em Copenhagen, direto até a estação central de trens, em busca de informações sobre camping. Ainda estava claro, mas o restaurante da estação estava muito movimentado, pois era início do período de férias e o movimento era intenso.

Fato curioso foi uma mesa com cerca de dez senhoras sentadas em uma mesa com suas respectivas canecas de cerveja e envoltas pelo fumo de seus charutos. Uma confraternização alegre, descontraída, mas como único registro de toda viagem.

A marca da Dinamarca, para mim, foi sua porcelana em azul e branco, oferecida em suas lojas de turismo, mas igualmente em suas lojas de departamento, com uma unidade de costume e tradição que talvez só tenha semelhança com Portugal. Os dias eram longos e nosso café da manhã era realizado no próprio camping, com pãezinhos com manteiga e geleia, de todas sendo laranja com casca a melhor.

Turismo à parte, apreciamos muito o Porto Novo, com seus barcos, turistas, restaurantes, cafés e lojas servindo de moldura ao próprio porto que corresponde a um grande canal em direção ao centro da cidade. Mas o agradável era a movimentação pelas ruas estreitas da parte antiga da capital.

O Tivoli foi nosso desafio, junto com um casal de turcos ao qual damos carona no dia que passamos em Helsingor, no castelo "do Hamlet". Sendo um dos mais antigos parques do mundo, suas opções, naquele momento, foram enormes desafios para jovens "destemidos" e "curiosos". Começando pela Casa Inclinada, onde a força da gravidade está em confronto com a percepção visual dos cômodos e acessos, produzindo desequilíbrios e movimentos surpreendentes, na busca natural pela verticalidade do corpo. Foi hilário ver o Goida, com seu tamanho GG, dirigir um carrinho elétrico em uma pista de adolescentes e estudantes. Também digno de nota, foi a pontaria da turma, que acertou 4 em 5 tiros na nota máxima, o que deixou seu companheiro em estado de

alerta vermelho. Depois de algumas horas e salsichas/ mostarda e cervejas, chegamos à Montanha Russa, no caso, Dinamarquesa, a maior do mundo, até aquela data. Houve certa indecisão inicial se faríamos a viagem, devido aos gritos e aparências assustadoras dos tripulantes dos assentos que passaram várias vezes pelos nossos olhos.

Mas... sempre existe um mas; a curiosidade derrotou o bom senso e lá estávamos nós quatro na plataforma de embarque. O resultado, para mim, foi jurar que nunca, nunca mais entraria numa geringonça similar, o que continuo cumprindo à risca, sem assumir nenhum risco. O Goida saiu tonto, quase amassando os corrimões laterais, rumo à saída. E, de modo indireto, ficamos sabendo que o casal de turcos também tinha tomado café com geleia, supostamente de morango, pela cor, mas já sem a mesma textura.

O certo é que o trenzinho teve de ser substituído para que os bancos fossem lavados.

RECEITA

GELÉIA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 12 laranjas de umbigo (laranja baiana)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 xícaras (chá) de água
- 1/2kg de açúcar (aproximadamente)

MODO DE FAZER

Retire a casca de 6 laranjas (reserve a polpa) e corte-as em tiras bem fininhas.

Leve as cascas ao fogo, com o bicarbonato de sódio, mexendo até amaciar ligeiramente.

Passe-as em água corrente e reserve.

Descasque as laranjas restantes, retire as sementes de todas e leve ao fogo com a água até levantar fervura.

Deixe ferver durante 10 minutos.

Coe e reserve a água.

Pique os gomos aferventados e acrescente as cascas reservadas,

Pese e misture com a mesma quantidade de açúcar.

Leve ao fogo junto com a água reservada até obter o ponto de geleia.

Aguarde esfriar para servir.

Se desejar, conserve em vidros esterilizados.

ACOMPANHA

Pão colonial de aipim ou milho

Nata

Café com leite

La Paz BOLÍVIA

A saída de Copacabana, com o atraso devido às dificuldades na aceitação de nossa inocência pelas autoridades bolivianas no que convencionamos chamar “o caso Alouette” (denúncia de contrabando) fez com que a chegada a La Paz fosse ansiosamente esperada.

Afinal, foram cerca de seis horas de viagem, de pé, sem assentos e apenas descansando sobre as malas, empilhadas no corredor do “carro-motor” e sem disponibilidades de um lanche ou mesmo alguma parada estratégica.

La Paz foi aparecendo aos poucos, no avançar cadenciado sobre os trilhos e sumindo da mesma maneira, com a chegada do anoitecer. Descemos do altiplano para a plataforma de Estação Central, cerca de 18 horas, com os sinos anunciando o Angelus. E, na plataforma, o Adido Cultural brasileiro nos aguardava, numa deferência de gaúcho de Santa Cruz do Sul, para com o Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia da UFRGS.

Recordo-me de uma discussão precipitada entre soprano, pedindo dinheiro ao tenor tesoureiro, o qual questionou sobre a necessidade e motivo para tal. A resposta traduziu o esgotamento da paciência e a exaustão momentânea da viagem, com a simplicidade natural do vocabulário português – são as minhas regras, pqp!!!.

Assunto resolvido, com compra de absorventes, e

imediatamente embarquei, em 5 táxis, que seguiram em caravana, o carro do Adido, até sua casa, onde pernoitaríamos por três noites. Apesar da escuridão, ou devido a ela, a casa me pareceu uma mansão, no centro de um imenso jardim e, com seus três pavimentos, transformou-se, com nossa chegada, em uma pousada estudantil (09 mulheres numa ala = 3 quartos do 3º pavimento e 10 homens em outra ala = 2 salas e escritório do 2º pavimento).

Fomos comunicados que, após o banho e troca de roupas, deveríamos estar prontos cerca das 20 horas para o jantar, que seria servido no salão principal do térreo.

Todos já estavam no salão com 15 minutos de antecedência, cheirosos e famélicos, o que foi comemorado pelo Adido com vários brindes em sequência enquanto aguardávamos o início da janta, o que ocorreu com 15 minutos de atraso e metade do Coral já sofrendo de embriaguez e "soroche".

Servido o jantar, as mentes registraram, com aprovação, a delícia do guisadinho com arroz, a Marisa começou a dançar, o Milton desabou, o Chatico iniciou um papo sobre cultura pré-incaica com o Adido. E o Claude apresentou a Adida suas fotos de adolescente tomando banho no Rio Taquari! Após um período de tempo indefinido (3 horas ou 15 minutos?), tivemos a ausência do Claude, a confirmação da existência de Deuses Astronautas na cultura pré-incaica e do poder afrodisíaco do uísque na altitude andina.

A apresentação na Universidade (San Andrés?), na noite seguinte, foi um sucesso enorme, com auditório

cheio e bis no ponto de macumba – “Beira-Mar”! Com direito a “recepção oficial” pela Embaixada Brasileira a convidados do meio cultural universitário e político. Com algumas novidades e outras repetições.

A Marisa deslumbrou a todos com seu ritmo, o Chatico conseguiu as datas de pouso das naves em Nazca, o chá de coca tem idênticas indicações ao nosso “digestivo com ervas” e o Claude apresentou sua coleção de fotografias mergulhando no Rio Cai. Na última apresentação do roteiro, antes do início da viagem para o Brasil, um novo sucesso de público e carinhosos aplausos.

Na avaliação final, a unanimidade - o excelente sabor do Strogonoff de carne!

RECEITA

STROGONOFF DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de carne em tiras finas (filé mignon, contra-filé ou, alcatra)

4 colheres (sopa) de manteiga

2 cebolas picadas

Meia colher (sopa) de sal

1 pitada de pimenta-do-reino

Meia xícara (chá) de conhaque

200 g de champignons em conserva fatiados

3 tomates, sem pele e sem semente, picados

2 colheres (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de mostarda
1 lata de creme de leite

MODO DE FAZER

Em uma frigideira grande, derreta três colheres (sopa) da manteiga, e doure a carne, aos poucos, em fogo alto, para não juntar suco.

Reserve a carne, coloque na frigideira a manteiga restante e refogue a cebola.

Junte a carne, tempere com o sal e a pimenta-do-reino.

Despeje o conhaque, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o conhaque incendeie.

Deixe flambar até acabar a chama e junte os champignons.

Acrescente os tomates, o catchup e a mostarda e misture bem.

Baixe o fogo, tampe a panela e deixe por cerca de 5 minutos.

Incorpore delicadamente o creme de leite e retire do fogo antes de ferver.

DICAS:

- Para que a carne fique macia e suculenta, ela deve ser preparada em fogo alto e aos poucos.
- Flambar é a técnica de incendiar os alimentos com bebidas alcoólicas. Desse modo, o álcool evapora e

obtemos apenas o aroma da bebida usada.

ACOMPANHA

Arroz e batata palha

Vinho tinto - Cabernet Sauvignon

Lajes BRASIL

Como já narrado, Lajes foi minha experiência juvenil em pernoite, quando de minha viagem a Curitiba, para as férias de inverno na casa dos primos Roberto, Jorge e Helena. E ficou como ponto de referência como trânsito em direção ao Rio de Janeiro e/ou São Paulo, nas minhas experiências de estágios profissionais, durante a fase universitária

Hoje faz parte da constelação familiar, juntamente com Calabasas, Hamburgo e Lomba Grande, pois corresponde ao núcleo mais numeroso. E com facilidades de acesso rodoviário de apenas algumas horas.

Como lembrança, a locadora de vídeos, o chalé, o apartamento, a casa compartilhada e o batizado do Caio, quando fica registrada a nova geração de Schuch em terras catarinenses. Complementada logo a seguir, pelo Lucas. Com direito a pesque e pague, com visual restrito pelos pinheirais.

E, a formatura do Érico, confirmando, finalmente, sua apaixonada dedicação aos processos digitais.

RECEITA PAÇOCA DE PINHÃO

INGREDIENTES

2 kg de pinhão cozido, descascado e moído

1 kg carne de gado moída
1/2 kg carne de porco moída
1/2 kg de linguiça descascada aberta
2 cebolas picadas
3 dentes de alho amassados
Quantidade generosa de tempero verde picado
Banha de boa qualidade para fritar.
Pode ser óleo de soja
Pimenta do reino e sal a gosto

MODO DE FAZER

Fritar a linguiça e a carne de porco, com um pouco de sal até dourar.

Adicionar cebola e alho para fritar.

Acrescentar a carne de gado e um pouco de banha até fritar. Acertar o sal.

Adicionar o pinhão, um pouco mais de banha e sal.

Deixar cozinhar um pouco, revirando até ficar bem misturado e cuidado para não queimar o fundo.

Desligue o fogo.

Colocar pimenta do reino e tempero verde ao final, revirando lentamente.

Sirva individualmente uma concha de paçoca sobre uma fatia de queijo serrano em um prato fundo pequeno.

Um pouco de azeite de oliva

Uma salsinha ao meio para enfeitar.

ACOMPANHA

Vinho Cabernet Sauvignon

Lagos NIGÉRIA

Sempre tive a impressão que a costa atlântica da América do Sul era o encaixe perfeito da costa africana, mas minha expectativa na primeira viagem a Lagos é que seria algo como chegar a Salvador, na Bahia. Este foi, talvez, um dos maiores enganos na minha percepção da geografia mundial. E apenas percebi este grande engano quando cheguei a Lagos pela primeira vez, negociando compressores para refrigeração.

Lagos já era um nome conhecido pelas dificuldades nas operações portuárias, desde que iniciei nas atividades de comércio exterior. Mas uma coisa é ouvir falar e/ou receber informações de terceiros e outra, mais real, é a própria constatação, visual e Lagos, com perdão do trocadilho, é um vulcão em constante erupção.

Do aeroporto ao hotel, a impressão que se tem é que o calor aumenta na medida que se penetra na cidade, com uma multidão em todas as ruas, caminhando ao lado do táxi, no mesmo tempo e na mesma direção, com alguns pedestres batendo nos vidros do táxi e acenando em busca de algo, cuja interpretação fica por conta de quem recebe a "comunicação". Seriam pedintes? Seriam apenas comerciantes oferecendo contrabando? Ou seguidores de alguma seita ou partido político, sempre com a mesma saudação?

O certo é que subitamente o táxi está cercado pela

multidão, de modo passivo e em movimentos oscilatórios de compressão e distensão, e a visibilidade se resume a vários rostos que te observam e dorsos que te cercam.

A chegada ao hotel (Hilton) passa por uma barreira militar antes de chegar à recepção e de repente, como num passe de mágica, um novo cenário se apresenta, com homens em trajes formais e mulheres em trajes coloridos confraternizando como se a 50 metros não se movesse uma horda contornando obstáculos, carros e problemas. No dia seguinte, o carro que nos buscou era um Mercedes azul, com motorista e segurança sentados no banco dianteiro e com o compartimento posterior combinado por vidros espessos e com película impedindo a visão do interior.

A reunião na empresa importadora era apenas uma formalidade de relacionamento e a oportunidade de conhecer o corpo diretivo da mesma, composto, todo ele, por membros da mesma família. O banco de operações era britânico e as operações passavam todas pela ilha Jersey, com as correspondentes implicações de comissões a serem distribuídas, conforme as necessidades da economia nigeriana. Ou apenas uma distribuição familiar, livre de controles e implicações com o fisco do país.

Nos três dias que permanecemos em Lagos, não caminhamos a não ser nas áreas do hotel e da empresa; a sensação de opressão, pela presença constante da multidão nas ruas, era aterradora e constante.

E a confraternização pelo acordo comercial firmado,

foi no próprio hotel, em estilo nigeriano, com cardápio típico iorubá (uma das cerca de 500 etnias da Nigéria).

RECEITA

POSTAS DE PEIXE COM GENGIBRE

INGREDIENTES

½ quilo postas de peixe (cumbucu, robalo ou outro peixe macio)

½ colher de chá sal

1 colher de sopa azeite de oliva

1 cebola pequena picada

2 dentes de alho amassados

2 tomates médios, sem pele e sem sementes, picados

½ quilo camarão médio limpo

1 colher de chá gengibre fresco ralado

1 colher de chá pimenta-rosa

4 azeitonas verdes picadas

½ xícara(s) leite de soja original

MODO DE FAZER

Em uma tigela média, tempere o peixe com o sal. Reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue a cebola e o alho.

Coloque na mesma panela uma camada de tomates, o peixe e cubra com os camarões.

Distribua o gengibre, a pimenta e as azeitonas.

Regue com o leite de soja original e cozinhe por 20 minutos ou até o peixe ficar macio.

Sirva em seguida.

ACOMPANHA

Arroz ou pirão

Cerveja Weiss

Lima PERU

Minha primeira viagem internacional, com permanência de uma semana, foi a Lima, no Peru.

O termo certo talvez fosse aventura internacional, devido à maneira como chegamos até Lima, mas o certo é que fomos e voltamos, sem problemas. Logo, foi realmente uma viagem, no sentido de manter-se na lembrança.

O Coral já tinha se apresentado anteriormente em Montevideu e Buenos Aires, antes de meu ingresso no mesmo, em março. Foi um movimento que começou a ganhar corpo com a ausência da Madeleine, que se retirou devido à maternidade.

E o Chatico, na época participante como tenor e trabalhando como professor de português e literatura do Colégio de Aplicação convidou alguns alunos a ingressarem no mesmo. Foi assim que eu, o Claudio, o Antônio Pedro, a Vera, a Sonia nos juntamos a Marlise, a Hέλvia, ao Milton, ao Goida, a Marisa, a Heidi, ao Paulinho, ao Udo, a Nora, a Simone, o Luiz Carlos, a Renata, a Mέρion.

Como participante novo não tive acesso às primeiras reuniões que trataram de um convite realizado pela Universidade de São Marcos para um intercâmbio de férias com outros grupos da Argentina e Colômbia. O certo é que, a partir do início do 2º semestre começamos a ensaiar um repertório dual entre cancionero renascentista e música coral brasileira contemporânea. A Mέρion e o

Chatico foram ao Rio de Janeiro e conseguiram, através de cartas de apresentação do Governo Gaúcho, a liberação de embarque em avião do Correio Aéreo Nacional, de Porto Alegre a Lima. Com escalas em Foz do Iguaçu, em Cochabamba e término, via Arequipa, em Callao/Lima.

Pronto. Chegamos!

Do voo ficaram as sensações, mais do que lembranças. Primeiramente, o avião.

Sendo de transporte, suas acomodações eram semelhantes a aviões que vimos em filmes, transportando paraquedistas. Duas fileiras de bancos laterais, sendo a carga (correio e embalagens diplomáticas) armazenada entre os bancos. Por sua autonomia e pelo trajeto, as escalas eram necessárias e realizadas conforme o plano de voo, as cargas e os destinos.

Voltei à minha infância, quando, em avião semelhante, nossa família se transferiu de São Leopoldo para o Rio de Janeiro. Na ocasião, a carga era um motor de avião.

Em seguida, a lembrança do trajeto.

De Porto Alegre a Foz do Iguaçu, com os campos do RS e SC, num rendilhado de verde e marrom, correspondente aos pastos e lavouras. O piloto fez a apresentação das cataratas com vários voos circulares, criando simultaneamente reflexos e arco-íris, na sequência da incidência dos raios solares.

De Foz do Iguaçu a Cochabamba, a visão do Chaco paraguaio, com sua paisagem tipo pele de onça, onde os círculos escuros correspondiam às lagoas. Em seguida

o altiplano boliviano, tendo a cordilheira como fundo. O verde desaparece e cede espaço a terra nua, sem pudor de se apresentar muito árida.

A Cordilheira foi transposta com as asas do avião indicando em cada lado, as montanhas e picos nevados, como sinalizadores do trajeto, ao final do qual o Pacífico apareceu com seu azul marinho e infinito, até a linha do horizonte, onde o azul era textualmente celestial.

Arequipa foi apenas referência para tomarmos o rumo do Norte; à direita a América; à esquerda o Pacífico; e, após praticamente um dia de voo, descermos no aeroporto de Callao.

A passagem pela alfândega e imigração foi facilitada pela característica do avião (FAB) e pela apresentação do convite oficial para participação do Encontro Internacional de Grupos Corais (ou algo similar). Em cinco táxis, cada um com 4 passageiros e bagagens, nos dirigimos a Casa do Estudante, em Lima, onde finalmente chegamos ao início da noite.

Apenas no dia seguinte é que nos situamos e conhecemos os participantes de dois grupos de argentinos (Buenos Aires e Salta) e um grupo de colombianos (Bogotá), por ocasião do café matinal.

Como ainda tínhamos dois dias antes das apresentações, tratamos de conhecer Lima, começando pela própria Universidade, onde fomos recepcionados. Da Universidade até a Praça Maior, em táxi, porque era quase impossível conseguir lugar no transporte público.

E o deslumbramento da Praça Maior, com seus prédios públicos e suas varandas centenárias, em madeira. Estas varandas são uma característica da arquitetura colonial peruana e são encontradas em vários prédios relacionados com o Centro Histórico.

Na sequência, no dia seguinte, Museu do Ouro e visita a lojas de turistas, com compras de lembranças. Comprei uma manta de lã de lhama, a qual batizei de Maria Luiza, em homenagem a uma argentina de Salta.

Mais do que os dias, foram as noites que mais movimentos traziam, com a confraternização entre os estudantes, com os argentinos de Buenos Aires tentando uma liderança questionada por Salta e seus bumbos legueros. Como brasileiros, éramos a diferença e a atração entre os grupos, especialmente quando lançamos o "Carnaval em Lima" em pleno janeiro.

As apresentações formais foram realizadas durante a semana, com um grupo em cada noite, o que nos manteve uma semana em Lima.

E foi no Centro Histórico, em uma apresentação de "cajón", que fomos apresentados à dupla Pisco e Ceviche, de modo inesquecível, quando Maria Luiza assumiu seu estado de sereia e eu tornei-me seu acompanhante destilado..

RECEITA

CEVICHE DE CORVINA

INGREDIENTES

400 g de filé de Corvina (sem pele)
2 cebolas roxas Suco de 3 limões Cravo
Suco de 3 limões Tahiti
5 colheres de azeite extra virgem
Tabasco, a gosto
Folhas de coentro fresco, a gosto
Sal e pimenta do reino, a gosto

MODO DE FAZER

Cortar os filés de peixe em quadrados médios, deixando todos do mesmo tamanho. Reservar na geladeira.
Cortar a cebola em lâminas finas. Reservar.
Higienizar o coentro, separar as folhas. Reservar.
Extrair o suco dos limões e coar. Reservar.
Em um recipiente colocar o peixe, temperar com sal e gotinhas de tabasco.
Acrescentar a cebola, as folhas de coentro cortadas grosseiramente e o azeite.
Por último, o suco dos limões e deixar marinar de 5 a 10 minutos.

ACOMPANHA

Mini batatinhas cozidas e folhas de alface
Cerveja Pilsen

Lisboa PORTUGAL

A chegada em Lisboa foi o final feliz da nossa volta pela Europa.

Semelhante a um rally, Goida como condutor e eu como navegador, depois de cinco meses pelo continente, chegamos finalmente ao término de uma experiência maravilhosa e oportuna e cujos extremos foram, a partir desta mesma Lisboa, a oeste, até Oslo ao norte, Istambul a leste, e Atenas, ao sul.

Foram 5 meses e 32.000 km percorridos pela Europa e a nesga asiática da Turquia.

Vindos do Algarve, atravessamos a ponte e entramos, felizes e cansados, no centro de Lisboa. Era o que estava escrito na placa sinalizadora, perfeitamente legível e de fácil compreensão. Dali até o camping foi muito fácil.

Era outono e a temperatura nos permitia excelentes passeios e vistas, como ao Mosteiro dos Jerônimos, quando, de modo imprevisível, nos encontramos com a família de paulistas referidos em Capri e que anteriormente tínhamos fotografado no barco em Istambul! Pequeno Grande Mundo!

Com a viagem de retorno ao Brasil, do Goida, já marcada, providenciei minha passagem, de trem, para Hamburgo, onde embarcaria para o Brasil, com uma parada em Paris para encontrar minha colega do Colégio Farroupilha, Annie.

Ambos com suas respectivas partidas asseguradas, dedicamos os últimos três dias para os melhores pontos de atração de Lisboa.

- Alfama – com restaurante típico e fado. Como de costume, acabamos cantando ao final da noite. Trem das Onze e Saudosa Maloca foram muito aplaudidos.

- Mirador da Senhora do Monte – um entardecer comparável ao Cabo Sounion, com o sol mergulhando no oceano

- Castelo de Sintra – onde degustamos sardinhas grelhadas, queijo de cabra da Serra da Estrela e Vinho Verde!

- Terreiro do Paço – com a moldura da estátua e o mar como horizonte.

- Torre de Belém – parece ser o ponto de convergência dos brasileiros em Lisboa.

- Portugueses – talvez o melhor de Portugal é seu povo, com carinho e educação exemplar, pá !

Anos depois, retornei a Lisboa, vendendo compressores para refrigeração e refiz o roteiro anterior, para minha surpresa exatamente igual e cativante. Mas os gajos ainda tinham construído o Aquário e a Ponte Vasco da Gama.

E foi por Lisboa que eu e Graça começamos nossa viagem para visitar Alice e os pais do Uwe, na Alemanha. Com direito a tudo de bom que Portugal nos oferece.

RECEITA

SARDINHAS GRELHADAS À MODA PORTUGUESA

INGREDIENTES

1 kg de sardinhas (somente lavadas)
3 pimentões (verde ou vermelho)
2 cebolas sem casca
6 tomates maduros
1/2 kilo de batatas sem casca
Azeite português (ao gosto)
3 dentes de alho picado cru

MODO DE FAZER

Sobre uma chapa ou braseiro, coloque as sardinhas temperadas com sal, sem tirar as escamas (pois as escamas protegem as mesmas ao assar).

Colocar um pouco de azeite na chapa, e virar as mesmas para que não queimem.

Pimentões, tomates e cebolas cortadas em pedaços grandes, temperar com sal, e assar na chapa ao lado das sardinhas, para o óleo que escorre das mesmas penetrar nos pimentões, tomates e cebolas.

Cozinhar as batatas (água e sal).

Servir numa vasilha de barro (quente), as sardinhas colocadas ao meio da vasilha, as batatas em um lado, e os pimentões, cebolas e tomates ao centro, salpicando com alho cru.

Servir com um bom azeite português ao gosto.

ACOMPANHA

Pão colonial, queijo colonial

Vinho branco - Encruzado do Dão

Loire FRANÇA

Nossa vida é plena de experiências relacionadas pela 1ª vez.

Uma delas foi o primeiro espetáculo de som e luzes.

Quis o destino que fosse em Chenonceau no Vale do Loire. Para nunca mais esquecer.

Nosso destino de viagem, depois de Biarritz, na fronteira com Espanha, era chegar a Paris, se possível em 14 de julho. De modo que avançamos de maneira rápida em sua direção e, casualmente, tivemos a sorte de chegarmos à região do Loire, num desvio de rota involuntário, buscando um camping para o pernoite. Foi no camping que recebemos algumas informações sobre as atrações dos arredores, com a recomendação de visitar pelo menos três castelos e assistir pelo menos um espetáculo noturno.

Na manhã seguinte resolvemos realizar uma seleção, tendo como base o Guia Michelin e nos definimos por três castelos, na sequência, num raio de aproximadamente 1 hora de carro (cerca de 60 km):

- Chambord – o maior – pela manhã
- Amboise – 1º jardim suspenso / tumba de Leonardo da Vinci, - pela tarde
- Chenonceau – castelo das Damas e com espetáculo de “Son et Lumière”, - ao entardecer.

A descrição dos castelos é praticamente impossível,

devido ao impacto visual, principalmente externo, com seus jardins e alamedas. Aproveitamos as deixas de alguns grupos de turistas e ficamos por perto para escutar as informações dos guias, a maioria para turistas americanos na faixa etária “aposentados”.

- Chambord é o exemplo do poder real absoluto e sua correspondente suntuosidade, pelo castelo e pelos aposentos reais de Francisco I, que o utilizou como “pavilhão de caça” por sete (!) oportunidades. Seus jardins e território de caça são mais de 5.000 hectares distribuídos em uma natureza apropriadamente preparada para o prazer visual.

- Amboise é a antítese de Chambord. Sua construção foi realizada a partir de uma fortaleza, no estilo gótico e, mais tarde (cerca de 1.500), com a chegada de artistas e arquitetos italianos, transforma-se pouco a pouco, em estilo renascentista. É ali que é criado o primeiro jardim renascentista da França, num espaço restrito ao pátio interno do mesmo. Em capela externa, encontra-se o túmulo de Leonardo da Vinci, que morou em Amboise e ali faleceu, no início do século XVI.

- Chenonceau é a síntese do refinamento e da aplicação do renascimento a uma antiga construção medieval da qual apenas a torre ficou e da construção adicional de um espaço de festas sobre a ponte que foi construída para ligar o castelo a outra margem do rio. Por passar pela administração e obras de várias mulheres da corte francesa, é conhecido como Castelo das Damas. O

espetáculo Som e Luzes conta esta estória com lindos efeitos entre músicas renascentistas e luzes refletindo nas águas sob os arcos do castelo.

Acordamos sonhando com a realeza. E voltamos à realidade com um perfeito café cremoso, com baguette e patê. Rumo a Paris!

RECEITA

PATÊ DE FÍGADO

INGREDIENTES

500 g de fígado de galinha, ganso ou pato

5 ovos

1 cebola grande cortada em quatro

1 dente de alho

Sal a gosto

1 copo (americano) de óleo

1 maço grande de salsa bem picada

Pimenta do reino a gosto

MODO DE FAZER

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos a salsa picada.

Bata, adicione a salsinha e misture.

Despeje numa forma de 20 cm de diâmetro com um furo no meio, untada com óleo.

Leve ao forno médio em banho-maria para cozinhar por 40 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e desenforme.
Sirva como terrine ou patê.

ACOMPANHA

Pão baguette ou colonial
Vinho branco - Sauvignon Blanc

Lomba Grande BRASIL

Um nome simples. Um local idem. Difícil é começar. Busco nas lembranças.

Acho que foi o retorno da família Schuch, do Rio de Janeiro, para o Sul. Não me lembro exatamente das condições, mas me lembro de nós quatro, com malas na mão, desembarcando na cancela do sítio, com casacos, num dia de frio e sol. E descemos a lomba, até o chalé. De madeira, na beira do matinho.

Também me lembro do casal de velhos (meus avós) que dormiam cedo e faziam sempre a sesta. Do galpão de lenha; do pomar com muitos pés de frutas, numa transição do mato, para o banhado; com o galinheiro feito de taquaras, no lado do pé de gapororoca e defronte ao pé de jabuticaba.

Um dia o vô Emílio nos chamou para ir com ele até a fonte, onde ele ia todos os dias buscar dois baldes d'água, para a vó Ilma cozinhar. Nestas primeiras lembranças, ficamos apenas Mãe, Doti e eu no chalé, junto com vô Emílio e vó Ilma, pois o Pai logo viajou e levou muito tempo para voltar.

Tinha sido transferido do Rio de Janeiro para o quartel em Santiago. E quando voltava, sempre era com algum presente comum a todos. Me lembro de uma batedeira manual para fazer manteiga, que foi muito utilizada.

A mãe começou a trabalhar como "diretora" da escola,

que era na casa paroquial da Igreja Católica, bem no centro da Lomba. Logo conseguiu uma égua, a Pretinha, e ia a cavalo, todos os dias de manhã. Quem encilhava a Pretinha era o Vô Emílio, e quando ela voltava, recebia uma caneca de milho num embornal de couro, como "prêmio".

O almoço era sempre feito no fogão a lenha, e Vó Ilma todos os dias, depois de lavar os pratos e panelas, arriava a chapa com uma pedra, enquanto ainda estava quente, o que evitava a formação de ferrugem.

Um dia chegou um senhor e seu ajudante e, depois de um dia de conversas e medidas, começaram a cavar "o poço", logo no lado do chalé. Tiraram muita terra e, quando começaram a ficar dentro do buraco, começou a criar água no fundo. Fizeram um muro por dentro do buraco, que subiu até quase a minha altura. Botaram uma tampa feita de tábuas e uma roldana para puxar o balde quando enchesse. E o Vô Emílio não precisou mais buscar água na fonte.

Também tinha a casa do "caseiro", na chácara velha, onde também ficava o galpão das ovelhas, o curral e o galpão das vacas e bezerros. Do outro lado, mais distante, o chiqueiro e o galinheiro, nas sombras dos pés de goiabeiras e laranjeiras, com o arroio correndo nos fundos.

Ganhamos uma vaca cada um. A minha era a Beca, tipo zebu, cor preta. A da Doti era a Baíta, também zebu, mas com pelo branco.

Começamos então, uma nova rotina de buscar o leite e ovos para o dia seguinte, indo do chalé para a chácara, pelo

trilho em cima da taipa do valo de drenagem do banhado, contornando os maricás, cada um com sua respectiva caneca esmaltada com flores, e com o pacotinho de canela em pó, para tomar leite no entardecer.

Um dia a mãe disse que o coelho iria passar para colorir os ovos de Páscoa, antes de esconder os ninhos no "matinho". Eu fiquei muito surpreso que ele "esqueceu" dos panos com as tintas coloridas, no galpão da lenha. Mas era uma comprovação que os ovos já tinham sido pintados.

Nas cestas que "encontramos" no meio do mato, havia sempre três tipos de ovos: ovos cozidos/coloridos; ovos de açúcar, com um visor circular para apreciar uma paisagem colada internamente e ovos de chocolate. A proporção era 10/2/1. E os ovos cozidos podiam ser levados na merenda, junto com a fatia do pão de aipim e um pedaço de lingüiça ou queijo.

Depois de dois anos, o Pai conseguiu transferência para São Leopoldo, onde fomos morar. Mas os fins de semana continuavam sendo em Lomba Grande, e aos poucos o chalé foi sendo adaptado para as duas famílias. E com a luz elétrica foi possível construir um banheiro, com chuveiro, banheira e vaso sanitário. A água era bombeada para a caixa d'água não mais manualmente, mas por motor.

Nova transferência do Pai, para Porto Alegre, apenas aumentou o trajeto semanal de fim de semana, no sábado de manhã, - para Lomba - via São Leopoldo e retorno - para Porto Alegre, no domingo pela tarde.

Depois que compramos o Prefect, mudaram os tempos

de viagem, que se tornaram menores, mas aumentaram as cargas semanais para e de Lomba Grande.

O ano era definido por algumas ocorrências, pois o verão começava com os preparativos para ida para Capão da Canoa, quando iniciei o curso ginásial, com permanência de janeiro e fevereiro. O retorno, em março, começava com a coleta de goiabas, sua limpeza e guarda em geladeira. Fazer a goiabada era uma enorme festa. Paralelamente, a colheita e distribuição aos parentes, de cestas de bergamotas e/ou laranjas, que se estendia até maio. Jabuticabas e cerejas a partir de setembro. Peras, colhidas em carrinho de mão, eram fatiadas e secas em folhas zincadas, para doces em calda, durante os meses de aquecimento.

O mundo deu sua volta e Vó Ilma, vô Emílio, Pai e Mãe agora voltaram a se encontrar para comentar/verificar como "eles estão aproveitando bem a vida! Que felicidade!"

Meus filhos e meus sobrinhos tiveram a mesma oportunidade que tivemos, eu e Doti. E que buscamos nos adaptar aos novos tempos de nossos netos. Andar a cavalo, andar de trator, colher laranjas e bergamotas, ver a Lua nascendo atrás da taquaireira, tomar banho de chuva, comer milho verde depois do banho de piscina. Sentir frio e aquecer as mãos no fogo de lenha.

Schmier colonial do Winck, mel da Lomba, lingüiça e pão de aipim do Leio, queijo do Elói, geléias de bergamota, de laranja e jabuticaba feitas pela Graça, cachaça com coquinho, cachaça com jabuticaba. Passas de banana ao

sol. O bife a pé do Eloir; o almoço na Panela Quente. A festa da Católica; a Festa da Evangélica; o encontro da Família Schuch na Sociedade Atiradores; o desfile de carretas; as cavalgadas; os ciclistas. Os filhos que chegam e que vão; os netos que crescem e aparecem.

São muitas lembranças e sensações.

Entretanto, se fosse definir uma palavra para definir a Lomba Grande, desde minha infância até este período de retrospectiva, com novos desafios e adaptações, com a elasticidade dos sentimentos e suas distâncias, eu não tenho dúvidas: a palavra é: ...

GOIABADA!

Obrigado, mãe! Obrigado, vó DETA!

Obrigado, pai! Obrigado, vô HÉLIO!

RECEITA

GOIABADA CASÇÃO CASEIRA

INGREDIENTES

10 kg de goiabas

4 kg de açúcar cristal

MODO DE FAZER

Lave as goiabas

Corte ao meio, no sentido transversal

Com uma colher de café, retire as sementes de cada metade e reserve.

As $\frac{1}{2}$ goiabas, limpas (sem as sementes), passe em uma máquina de moer carne, para que a massa tenha grumos.

As sementes, passar por uma peneira grossa, ou processador, soltando as sementes e extraído sua polpa. Reserve.

A massa moída e pesada, leve ao fogo forte, em um tacho que permita mexer com uma longa colher de pau. Atenção ao borbulhar da massa com respingos escaldantes.

Após cerca de 1 hora, a massa terá uma coloração levemente avermelhada e a colher abre sulco no fundo do tacho.

Acrescente o açúcar (1 kg por cada 3 de massa), continuando a mexer. Cuidado com o borbulhar!

Após cerca de 2 horas, a massa deverá estar com a coloração vermelha escura e a colher permite ver o fundo.

Acrescente a polpa e continue o cozimento por cerca de $\frac{1}{2}$ a 1 hora, dependendo da intensidade do fogo.

Retire do fogo e transfira para formas de pão, previamente preparadas com um leito de papel manteiga, para evitar a adesão.

Deixe esfriar.

Depois de fria, coloque em geladeira, por cerca de 30 dias, para secar a superfície e dar brilho.

Desenforme e guarde em local arejado.

Cortar em fatias, para servir.

ACOMPANHA

Queijo colonial

Cachaça com jabuticaba

Londres INGLATERRA

Poucas foram minhas experiências com a Inglaterra. Acredito que devido a pequena participação comercial e técnica de empresas britânicas nas minhas atividades profissionais. Porém, a GKN Contractors foi a coordenadora dos serviços de Consultoria Financeira, na aquisição dos equipamentos europeus para a instalação da Aços Finos Piratini (AFP). E, sendo o representante técnico da AFP junto à coordenadoria europeia do Projeto de Aquisições (Eisenbahn Essen) tive a oportunidade de acompanhar a direção da AFP em alguns dos encontros realizados.

Dois foram na Inglaterra = Londres e Redditch (neste último com hospedagem em Estalagem histórica, em Stratford – upon – Avon).

Em realidade, estive apenas 1 dia em Londres, por ocasião da Assinatura do Contrato de Financiamento.

Chegamos pela manhã, em voo proveniente de Dusseldorf e nos dirigimos diretamente ao banco, onde o presidente da AFP já se encontrava. Às 10 horas (pontualidade britânica), o contrato foi lido e aprovado perante as autoridades, assinado e rubricado. Na sequência, de modo similar, foram apresentadas as correspondentes duplicatas ao contrato de financiamento. Na sequência, assinadas pelos representantes das entidades envolvidas. AFP; Banco; GKN; Eisenbahn. Cada promissória!

Ao 1/2 dia foram interrompidas as assinaturas, para

o almoço, com prosseguimento às 14h30 e duração até as 16h30. Fiquei surpreso quando o oficial do cartório, pessoalmente, comparou as assinaturas da 1ª e da última duplicata e “confirmou suas autenticidades”!

Um breve momento de descontração, com correspondentes pronunciamentos. E despedidas, pois retornamos ao aeroporto, com retorno a Dusseldorf, e de carro, a Essen.

RECEITA ROAST BEEF

INGREDIENTES

1 kg de lombo de novilho

1 dl de azeite

Sal

Pimenta

1 ramo de alecrim

1 dl de nata

2 dentes de alho

4 colheres de sopa de maionese

1 colher de sopa de pimenta verde

MODO DE FAZER

Limpamos a carne de pele e gorduras visíveis e coramos em azeite bem quente.

Dispomos a carne num tabuleiro e temperamos com sal e pimenta.

Levamos ao forno durante cerca de 10 minutos, a 200° C. Retiramos e deixamos arrefecer.

Enrolamos a carne em película aderente juntamente com parte do alecrim e reservamos no frio (geladeira) , pelo menos, por 3 horas.

Agora, fervemos as natas com os alhos esmagados até ficarem cremosas.

Deixamos arrefecer, juntamos a maionese e temperamos com sal e pimenta. Servimos este molho numa molheira decorada com pimenta verde e acompanhamos a carne já fatiada.

ACOMPANHA

Fatias de pão de milho com manteiga

Cerveja Ale

Madrid ESPANHA

Foi difícil chegar a Madrid.

Na primeira vez fiquei retido em Perpignan, aguardando o visto, por dois dias, para somente após ingressar na Espanha e, a partir de Barcelona, de trem, finalmente chegar a Madrid.

O Goida já me aguardava por dois dias, e conforme combinado por carta, nosso encontro finalmente ocorreu na Casa do Brasil, nossa referência de encontro.

53 anos depois, estou seis meses aguardando o momento de escrever este capítulo, provavelmente devido às atividades voluntárias relacionadas com a Imigração Alemã e seu Bicentenário, em 2024, que têm preenchido minha rotina de aposentado. É como se estivesse aguardando permissão para chegar a Madrid.

Mas em realidade, Madrid ficou para sempre em minha memória, por um quadro renascentista exposto no Museu do Prado.

Ao visitar o Museu, uma das atrações que nos recomendaram na Casa do Brasil, fomos apenas com a curiosidade de quem está absorvendo uma cultura pouco difundida do Brasil. A Cultura em forma física de "memória" através de acervos históricos e exposições.

Verão em Madrid é sinônimo de turistas. Turistas em Madrid, tem algumas atrações exclusivas, como Corridas de Touros e assistir um jogo do Real Madrid. Ou as cercanias,

como Vale dos Caídos, com sua Catedral subterrânea. Mas jamais deixe de visitar o Museu do Prado!

Foi visitando El Prado que senti a maior emoção visual de minha vida.

Como faríamos em toda nossa viagem, ao entrarmos em locais com visitas guiadas, eu e Goida nos colocávamos como "penetras" próximos aos grupos e assim tínhamos acesso às informações "credenciadas" dos guias, nos diversos idiomas. Em Madrid, escolhemos o idioma espanhol e seguimos o grupo em uma sequência de quadros que representavam a Europa Renascentista espanhola, flamenga e alemã. A sequência foi especializada em artistas espanhóis com Goya e suas Majas e Velásquez em suas tonalidades, cada quadro com uma detalhada explicação.

Subitamente ficamos comentando a Maja (sempre desnuda) e, na busca pelo "nosso" grupo, acabamos entrando numa sala e senti que tínhamos interrompido um ensaio!

"Pois o olhar do pintor foi de reprovação enquanto as meninas convenciam a pequena a se aprumar, devido seu interesse no cachorro que estava sendo cutucado pelo "primo". E o "grupo" já saíra pela porta dos fundos."

Foi só um momento, mas foi real e fiquei sem saber como aconteceu. Pois tive a oportunidade de cumprimentar Velásquez!

Pessoalmente!



Manizales COLÔMBIA

Chegar a Manizales foi uma experiência interessante e assustadora.

Local de fabricação de refrigeradores licenciados pela Philips, tornou-se cliente da Embraco, fábrica brasileira de compressores de refrigeração, onde eu era o gerente geral de vendas.

Estávamos, eu e Fery Lindner, gerente de vendas da América Latina, em viagem de reconhecimento de novas oportunidades de negócios e voamos de Bogotá para Manizales, num avião Fokker com 12 lugares, entre as duas cadeias da Cordilheira dos Andes, com a impressão que as asas iriam tocar as encostas. Não era um voo, mas sim uma trilha aérea, com algumas nuvens para dificultar a visão. Chegamos.

Após o check-in, realizamos a primeira visita e reunião na tarde do mesmo dia, com previsão de continuidade no próximo dia, principalmente considerando a logística necessária do porto (Cali) à fábrica.

A janta foi uma agradável surpresa, em um restaurante de uma "finca" (fazenda de café), com grupo de canto folclórico colombiano e prato típico. Também comemoravam uma equipe de corretoras de fincas, todas com seu pager (não existia celular), com seus veículos com tração nas 4 rodas, e com a sensação de que o mundo poderia acabar, mas elas seriam as últimas!

Após a “inesperada” confraternização entre os presentes e a correspondente troca de cartões, o retorno ao hotel foi antecedido pelo convite para novo encontro no almoço do dia seguinte, visto a previsão de voo para a tarde, voltando a Bogotá.

As tratativas com a Philips correram a contento e ao meio-dia estávamos, eu e Lindner, no restaurante combinado onde elas chegaram logo após. Um almoço festivo, com muitas saudações ao Brasil e à Colômbia. E uma despedida ...que sofreu uma pane, pois, dois pneus do carro estavam vazios. Como consequência, acabamos tendo que remarcar o voo para o outro dia e voltarmos ao hotel.

Foi mais uma noite, em Manizales!

RECEITA

FRIJOLES RANCHEROS

INGREDIENTES

PRINCIPAL

1kg de feijões vermelhos grandes

3 cubos de caldo de frango

Água suficiente que cubra os feijões

1 cebola picada finamente

½ kg de toucinho, em fatias

1 linguiça cortada em fatias grossas

1 cenoura ralada

1 tomate grande sem pele cortado em pedaços

2 bananas verdes cortadas em cubos
Condimentos para feijoada (opcionais)
Sal e cominho a gosto

MODO DE FAZER

Com antecedência de um dia lave os feijões e coloque em tigela, cobertos em água, para que amoleçam.

Reserve a água para o posterior cozimento.

No dia seguinte coloque os feijões e demais ingredientes em uma panela de pressão, por cerca de 45 minutos.

Retire da panela, coloque em cumbuca de barro e sirva.

ACOMPANHA

Arroz branco, toucinho frito, fatias de banana ou abacate e ovos fritos

Cerveja - Lager

Melbourne AUSTRÁLIA

Faz tanto tempo que a memória precisa ser ativada. Estive apenas uma vez em Melbourne (junho de 1985), quando, pela Embraco e vendendo compressores, fiz o que denominei de circuito australiano (Sydney, Adelaide, Perth, Melbourne, Sydney). Melbourne foi o toque final de uma viagem perfeita.

Uma cidade "agradável" no sentido exato do termo. Com uma enorme baía e seus esportes náuticos, com lindas praias, com um arruamento arborizado, e um rio que a separa em duas, com sombras, pontes e calçadas de uma efervescência cultural oriunda de sua origem, na busca ao ouro que provocou sua imigração do mundo inteiro.

Os contatos comerciais foram vários, mas destaque para o serviço de reposição realizada por empresa que em vez de lojas, mantinha uma frota de CAMINHÕES cujas carrocerias eram adaptadas a um minimercado de peças de reposição em refrigeração e seus motoristas eram técnicos graduados em refrigeração. Com um contato direto com "seu" estoque, permitindo vendas cíclicas em roteiros semanais num raio de cem quilômetros. Eram dezesseis caminhões transitando em círculos como os arcos olímpicos, fazendo a "varredura" da área de Melbourne com presença física!

Depois da atividade comercial, como ainda tinha um

dia em Melbourne, aproveitei a oportunidade e caminhei pela cidade, ao longo do Rio Yarra, pelo seu waterfront e depois embarquei em um cruzeiro pelo rio, com guia comentando as passagens! Tive ainda tempo para visitar o Museu de Melbourne, com uma impressionante exposição de esqueletos de fósseis e de uma baleia. Foram cerca de duas horas para saber porque é considerado o maior Museu de História Natural do hemisfério sul.

E terminei o dia no hotel, no jantar de despedida da Austrália! Australian Beef!

RECEITA

BIFE BOURGUIGNON

INGREDIENTES

PRINCIPAL

1.5 kg beef chuck steak, trimmed, cut into 5 cm pieces

COMPLEMENTO

1 cup red wine

2 garlic cloves, finely chopped

2 1/2 tablespoons olive oil

1 large brown onion, finely chopped

1/2 cup beef stock

1 tablespoon tomato paste

16 small pickling onions, peeled (see tip)

400 g small button mushrooms

200 g shortcut rindless bacon, halved lengthways, cut into 1cm strips

Green beans, to serve

Mashed potato, to serve

Salt to season

MODO DE FAZER

In a large, heavy-based casserole dish, heat 2 tablespoons of oil over a medium heat. Add beef in batches and cook for 5-6 minutes or until browned. Remove from the dish and transfer to a bowl.

Reduce heat to medium and heat the remaining oil in the dish. Add bacon and brown onion. Cook for 6 minutes or until the onion softens, stirring regularly. Add garlic and continue cooking for 1 minute.

Transfer beef and juices back to the pan. Pour in wine and bring to the boil. Add tomato paste and stock. Bring to the boil. Turn heat down to low and allow to simmer, covered, for approximately 1 hour and 15 minutes

MONTAGEM

From there, add mushrooms and pickling onions. Cook for another 30 minutes or until the onions and meat are tender. Use salt and pepper to season.

ACOMPANHIA

Serve alongside mashed potato and green beans

Siraz Wine

Mendoza ARGENTINA

Como imaginar que Mendoza um dia seria minha referência em vinhos argentinos? Nem que visitaria a cidade na vindima de 1963 junto com Goida e Luiz Carlos, rumo ao Chile?

Mas foi uma consequência quase óbvia, após a ida a Natal, um ano antes, na mesma Kombi. E com o mesmo desejo de conhecer algo mais do Chile, onde o Brasil se sagrara Bi-Campeão Mundial de Futebol, em 1962, com um show de Garrincha.

Trajetos previstos (e realizados) foi:

- No Brasil = Porto Alegre – Alegrete – Barra do Quaraí;
- No Uruguai = Bella Unión – Salto – Paysandu – Mercedes – Colônia del Sacramento;
- Na Argentina = Buenos Aires – San Luis – Mendoza, onde chegamos na 2ª quinzena de março de 1963. Em uma cidade em festa!

Faço aqui meu comentário sobre a total ignorância dos brasileiros sobre a História Latino-Americana, com exceção das guerras fronteiriças com Argentina, Uruguai e Paraguai e os acordos que permitiram a criação dos estados de Acre e Rondônia.

Pois chegamos a Mendoza sem nenhuma informação sobre sua importância histórica/política na formação da Argentina. E ficamos maravilhados com seus monumentos, praças e avenidas.

Parque San Martin e Monumento ao Exército dos Andes foi onde passamos o 1º dia, num enorme fluxo de turistas, que, logo nos informaram, estavam participando da semana de Uva e do Vinho, pois a safra estava sendo considerada uma das melhores do século! Buscamos informações sobre como participar e a sugestão foi = degustando! Onde? = nas adegas! Quais? = livre escolha!

Então, a partir do 2º dia visitamos várias Adeegas e Cantinas, percorrendo os arredores de Mendoza com um mapa turístico específico. E a consequência das visitas eram uma leve sensação de alegria, após as convencionais degustações e a necessidade de buscar um lugar à sombra, no período intermediário da tarde, geralmente com uma vista imponente dos Andes, em seu segmento mais elevado (Aconcágua incluído) bordado de neves eternas.

Foram dois dias de Malbec! E biscoitos salgados! E muita força de vontade! Com um assado de vazio na janta de despedida!

No 3º dia iniciamos a subida da Cordilheira, com sua coloração avermelhada, com seus córregos de degelo, com suas curvas e a visão retrospectiva dos tapetes verdes dos parreirais.

Por indicação, antes da travessia da cordilheira, uma parada na estação termal de Puente del Inca!

Com neve!

RECEITA

ASSADO DE VAZIO COM BATATAS

INGREDIENTES

PRINCIPAL

Peça de vazio (fraldinha)

2 a 3 batatas por pessoa

Azeite de oliva

Sal, alecrim e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

Salgue a carne e polvilhe pimenta dos dois lados.

Coloque na forma com a parte da gordura virada para cima.

Regue com azeite de oliva.

Polvilhe com alecrim.

Leve ao forno por 40 minutos em fogo médio.

Vire a carne e deixe assar por mais 40 minutos.

As batatas, ainda cruas, devem ficar de molho em salmoura. Após, devem ser colocadas na forma para assar no momento em que for virar a carne.

Regue cada batata com um pouco de vinagre balsâmico e polvilhe uma pitada de sal por cima. Vire as batatas aos 20 minutos e deixe assar por mais 20 minutos.

Retire e sirva

ACOMPANHA

Vinho - Malbec

Miami

ESTADOS UNIDOS

Foram várias as minhas visitas e encontros com Miami. Algumas profissionais, outras a lazer e algumas simplesmente, em trânsito. Mas três delas me chegam com frequência, quando busco minhas lembranças.

Foi em trânsito que passei por Miami, num voo que deveria ser direto a Nova Iorque e que por motivos climáticos, foi desviado em sua rota para Bermudas, onde pousamos por cinco horas e depois voamos a Miami, onde igualmente ficamos por duas horas. Se em Bermudas a estadia temporária foi agradável, com o pessoal do aeroporto nos atendendo de maneira similar à tradicional etiqueta inglesa, em Miami a acolhida foi uma verdadeira tragédia pela falta de informação e posicionamento tipo "up to you! Faltou apenas o registro policial por descato ou insulto dos funcionários do serviço de Imigração, pois os mesmos, talvez pelo fluxo intenso e inesperado, foram simplesmente insensíveis e insuportáveis na prestação de qualquer informação sobre o procedimento a seguir e sobre as informações sobre a continuidade do voo.

Das vezes em que permaneci em Miami, uma partida de Miami me ficou grata e prazerosa. Quando retornávamos ao Brasil, eu, Jonny (Eng. da Embraco) e meu pai, que nos acompanhará, na sequência das visitas técnicas e comerciais aos clientes da Embraco, nos USA e Canadá. Pela posição estratégica em relação ao Caribe, vários

clientes mantinham suas representações comerciais em Miami, como ponto de logística na distribuição do mercado de reposição e serviços. Foi uma estadia intensa, mas socialmente muito diversa, com idiomas se alternando entre inglês britânico, inglês americano, espanhol e português.

Foi uma possibilidade para meu pai conhecer não somente a área central de Miami, mas igualmente nos acompanhou nas visitas às instalações de logística, junto ao porto e ferrovia. Transitamos pelas Highways e conhecemos alguns bairros. E seus correspondentes cardápios preferenciais. Mas acabamos por aceitar a sugestão do Jonny, adepto da pesca submarina em Santa Catarina.

E jantamos, novamente, King Crab Legs! Agora na companhia de meu pai!

Como igualmente inesquecível, foi minha visita ao Miami Boat Show, quando estava em negociações com empresa de Miami para contrato de fornecimento dos iates Midnight Lace, de 37 pés, com projeto por Tom Fexas, pela empresa Tropical Atlantic, de Joinville-SC, do qual eu era sócio. Não é possível descrever a suntuosidade e diversidade dos barcos apresentados. As inúmeras oportunidades complementares, como roupas e acessórios nos setores de motores e velas. E igualmente as diversas modalidades de serviços financeiros com abrangência "mundial"!

E a satisfação de encaminhar a possibilidade de um

contrato de fornecimento de 10 Midnight Aces!

RECEITA

KING CRAB LEGS – NO VAPOR

INGREDIENTES

PRINCIPAL

700 g a 1 kg de patas de caranguejo-real.

3 xícaras de água.

3 limões cortados ao meio.

1 cabeça de alho.

MODO DE FAZER

Descongele as patas do caranguejo durante a noite na geladeira.

Dá para cozinhá-las inteiras? Então não corte nada.

Encha uma panela grande com cerca de 3 xícaras de água.

Pegue um cesto de cozimento a vapor que se encaixe nessa panela.

O cesto deve ficar acima do nível da água para que as patas de caranguejo não encostem nela.

Coloque os limões cortados ao meio e os dentes de alho na água se quiser temperá-la. Em seguida,

Corte até 3 limões ao meio e jogue-os na panela.

Descasque uma cabeça de alho, corte os dentes ao meio e coloque-os água também.

Deixe a água atingir 100 °C para começar a ferver e a borbulhar. Esse é o momento de começar o preparo

das patas de caranguejo, que leva cerca de cinco minutos.

Coloque as patas do caranguejo no cesto. Ponha o maior número de patas que couber no cesto. Tudo bem se elas ficarem levemente umas por cima das outras, desde que caibam dentro do cesto.

Tampe a panela e espere cinco minutos. Examine todas as patas quando der o tempo. Se elas estiverem prontas, a sua cozinha se encherá com um cheiro forte de caranguejo. As patas ganham uma cor vermelha intensa e ficam quentes.

Se quiser fazer um molho para acompanhar a carne, experimente derreter $\frac{1}{2}$ xícara de manteiga e adicione 2 colheres de sopa de suco de limão e 2 colheres de chá de alho em pó.

Em seguida, regue a carne ou mergulhe-a nesse molho depois de retirar a casca.

ACOMPANHA

Cerveja - Ale

Mônaco

MÔNACO

O mundo, como expressão do planeta Terra, é habitado por seres humanos que, na teoria, têm as mesmas condições de desenvolver suas capacidades profissionais e, conseqüentemente, seu desenvolvimento social.

Quando chegamos em Mônaco, nossas esperanças foram diminuídas na proporção que íamos conhecendo um PAÍS de 202 Ha., com menos de 30.000 habitantes e que tinha cadastrados em sua “marinha mercante” 20% da frota de petroleiros do mundo. E cuja principal atração turística era o Cassino!

E nós, com uma Kombi com placas de Porto Alegre e em trânsito entre Itália e Espanha, passamos necessariamente pelo Principado, quase sem parar. Mas... Resolvemos conhecer, mesmo que superficialmente, o que atrai o Mundo para Mônaco.

Como sempre buscamos um ponto de visão mais elevado, o que nos levou, por ruas sinuosas, ao Palácio do Príncipe. Em cima de um rochedo que era a antiga fortaleza medieval, é talvez a melhor perspectiva para visualizar a curva que corresponde ao território total do “país”.

Além dos edifícios da orla, que incluíam os hotéis, todos 5 estrelas, o que se destaca é o Cassino, com sua arquitetura pós 1º Guerra e os jardins em seu entorno. Uma maneira de compensar a escassez de áreas e belezas naturais. Mesmo porque a única praia é de pedregulhos e

praticamente sem ondas.

Pensamos em visitar o Cassino, após o almoço. Que acabou sendo típico de estudante com restrições orçamentárias e fora dos padrões monegascos. E saímos de Mônaco, felizes por não nos preocuparmos com os incentivos fiscais!

O charme de Mônaco está na apresentação real da riqueza e não na riqueza da realeza!

RECEITA

CROQUE MADEMOISELLE

INGREDIENTES

PRINCIPAL

1 xícara de queijo gruyere ou queijo mussarela ralados

4 de fatias de pão de forma ou pão de sua preferência

2 cl sopa de mostarda

4 de fatias de presunto de parma ou qualquer outro presunto ou fiambre

2 de ovos

1/2 receita de Molho Branco (Béchamel)

MODO DE FAZER

Colocar duas fatias de pão na assadeira e passe a mostarda.

Cobrir com as três fatias de presunto em cada pão.

Cobrir com o queijo e levar ao forno alto (220C) para derreter o queijo.

Cobrir com as duas fatias de pão e regar com o molho branco.

Levar ao forno, até o molho branco ferver, por 4 minutos.

Fritar os ovos na manteiga em uma frigideira antiaderente, deixando as gemas moles.

Cobrir os sanduíches com os ovos.

ACOMPANHA

Cerveja - Pilsen

Montevideo URUGUAI

Para mim cada ida a Montevideo parece visita de família, daquela tia que ainda manda carta e telegrama, com uma certa nostalgia, mas com carinho e dedicação para que sintas necessidade de voltar a cada ano.

Talvez devido à proximidade; talvez devido aos costumes e tradições; talvez devido a simplicidade e facilidade de entendimento; em Montevideo é sempre uma boa lembrança. E com várias alternativas rodoviárias para chegar até ela, com as correspondentes uruguaias: Via Chuí = Via Jaguarão = Via Aceguá = Via Livramento = Via Quaraí = Via Barra do Quaraí. Por todas elas já cruzei, com exceção de Quaraí. E todas as vezes foram viagens com alegria, sem preocupações e sem necessidades!

Como universitário a estadia foi em casa de estudante, próximo ao centro e junto a rambla. Já como profissional, as estadias foram proporcionais à grandeza dos assuntos, sendo 5 estrelas, quando de Encontros Empresariais e Negócios, 4 estrelas em Aplicações, 3 estrelas em serviços de Consultoria. Conheci, portanto, a cidade hospedeira e nunca tive qualquer dificuldade com os serviços prestados.

Como lembrança o encontro de Eurocentros da América Latina, uma ação de integração de União Europeia com o Mercosul, dentro do Programa Al-Invest. Com apresentação de casos e perspectivas. Na ocasião, meu filho Frederico estava realizando estágio na Caixa de

Aposentadoria do Uruguai e tivemos a oportunidade de participar de reuniões e comemorações juntos. Integração Internacional, com cunho familiar!

Entre as duas recordações, a chegada a Montevideo, vindos de Buenos Aires (Goida, Luis Carlos e eu), fechando o círculo da viagem de 30 dias ao Chile, com uma comemoração similar de quando se chega em casa.

E na articulação por investimentos e empréstimos internacionais, via bancos e/ou agências internacionais, com destaque na semana, em que, eu e Guimarães, nos hospedamos Hotel localizado em Punta Gorda, com vista pela enseada, com Montevideu ao fundo. E com fácil acesso a Carrasco e seu Cassino!

RECEITA PANCHOS

INGREDIENTES

4 linguiças/salsichas
4 pães especiais (aipim ou francês)
8 fatias de bacon ou pancetta
4 colheres (sopa) chimichurri
200 g de queijo parrillero ralado

MODO DE FAZER

Ferva 1L de água e adicione as linguiças e deixe-as cozinhando por cerca 5 minutos.

Em uma frigideira grande pré aquecida, doure o bacon em

sua própria gordura.

Toste o bacon por cerca de 2 minutos cada lado.

Reserve-os em um prato com papel toalha para absorver o excesso de gordura.

MONTAGEM

Corte o pão horizontalmente de ponta a ponta, adicione a salsicha, duas fatias do bacon tostado e o queijo parrillero ralado.

Leve o pancho ao forno pré aquecido à 180°C e deixe-os gratinando por cerca de 5 minutos.

ACOMPANHA

Cerveja - Pilsen

Enfim, Montevideo!

Montreal CANADÁ

Montreal é quase tão francesa quanto Paris.

Quase porque não tem uma Torre Eiffel, mas tem uma Catedral de Notre Dame. E o espírito festivo!

Quando cheguei a Montreal, na abertura de mercado para os compressores da Embraco, já fazia 6 anos que a Olimpíada tinha sido realizada (1976), e nevava. Me lembrei de minhas aulas de Francês, na Aliança Francesa de Porto Alegre, quando Mr. Ifly nos apresentou o livro didático com a história da Família Vincent, de Montreal, que foi viver na França.

Do hotel tinha uma vista interessante sobre os telhados cobertos pela neve, destacando suas arquiteturas como uma moldura. Mas o frio foi um impeditivo para conhecer Montreal, pois além, da temperatura extrema negativa de -25°C , uma "leve brisa" mantinha uma névoa de partículas de umidade em suspensão, criando verdadeiras "lanternas chinesas" em cada foco de luz!

Os contatos se limitaram a duas visitas; uma à fábrica de WCI, com suas linhas de refrigeradores de pequena capacidade; a outra a um centro de logística para o tráfego pelo canal de São Lourenço, vital no inverno, no tráfego de contêineres com destino aos Grandes Lagos, e conseqüentemente, ao centro industrial de seu entorno, tanto nos USA como no Canadá.

Voltamos a Montreal, no outono! Eu e Jonny vimos

verificar as condições finais dos testes realizados e as perspectivas de iniciar a relação comercial e fomos saudados por uma natureza em cores! Verde, amarelo, vermelho e marrom definiam formas que acompanhavam os acidentes geográficos, no voo de Chicago para Montreal. E a cidade igualmente se apresentava colorida, em suas avenidas e parques com um movimento contínuo de pessoas que não se preocupavam com a claridade de seus prédios envidraçados.

Conseguimos tempo para conhecer Montreal, com seu parque olímpico, uma visita a Notre Dame, com seu interior brilhante se comparado com sua antecessora, da Ile de la Cité, em Paris. Igualmente visitamos o Porto Velho, com uma efervescência turística comparável ao bairro de Montmartre, em Paris.

E completando, uma turnê pela Rue Sainte Catherine, ao entardecer solar (22 hrs) com seus restaurantes e casas noturnas, e as correspondentes adaptações de shows eróticos "europeus" ao duvidoso padrão "artístico" de Las Vegas!

Foi em Montreal, que comi, pela primeira vez, lagosta. Por sugestão do Jonny, que tinha a pesca submarina como esporte, em Santa Catarina. E aproveitamos a ocasião para saudar o outono, em Montreal!!

Montreal é a cultura francesa até em seu sistema de metrô! Que utilizamos para voltar ao hotel!

A bientôt!

RECEITA

LAGOSTA GRELHADA

INGREDIENTES

2 caudas de lagosta

250 g de spaghetti

1 colher de sopa de raspas de limão siciliano

6 dentes de alho picados

100 ml de azeite

10 g de tomilho

10 g de salsinha picada

10 g de manjeriço picado

Sal e pimenta a gosto

MODO DE FAZER

Corte as lagostas ao meio, no sentido longitudinal, mantendo a casca.

Tempere com sal, pimenta, azeite, limão e ervas e deixe marinar por 10 minutos.

Aqueça a grelha e coloque a lagosta até ficar dourada.

Enquanto isso, cozinhe o spaghetti al dente.

Escorra e reserve.

Em uma frigideira, aqueça o azeite e doure o alho.

Junte o macarrão, a salsinha e as raspas de limão e salteie.

Sirva uma porção de massa em um prato fundo, com meia lagosta.

Decore com ervas frescas.

ACOMPANHA

Vinho branco - Gewurztraminer

Münich ALEMANHA

Munique está indelevelmente registrada como um desafio familiar que foi superado.

E o desafio não foi meu, mas da Graça, em 2012, ao realizar seu primeiro voo solo para Europa, do Rio de Janeiro para Milão, via Munique, onde se encontrou com Alice, que veio de Florença, e juntas prosseguiram viagem para Santorini. A conexão em Munique foi transferida para um novo embarque e ela conseguiu, com sua percepção, chegar ao ponto de embarque! E, na sequência, chegar em Milão, encontrar-se com Alice. Porém o voo Milão – Santorini fora transferido para o outro dia! Mas esta é uma das histórias da Graça!

Eu era estudante, e juntamente com Goida, já estávamos rumando para o sul, em 1965, quando chegamos em Munique. Mas foi uma noite apenas, pois nosso interesse era chegar na Grécia, e não tínhamos detalhes da rota que faríamos via Iugoslávia. E no dia seguinte, partimos para Garmisch-Partenkirchen e sul da Baviera. Fiquei de voltar!

E voltei a Munique, na pesquisa de mercado de compressores, após a feira Domo – Technica, realizada em Dusseldorf. Padrão internacional da Embraco, com hospedagem no Sheraton Central Munique. O que indica a possibilidade de conhecer Munique utilizando o sistema público de transporte, na época, já uma referência. Foi o

que fiz, nos três dias que fiquei em Munique. Com visitas e reuniões no horário comercial e visitas ao final da tarde, aos locais que tinha interesse em conhecer.

Marienplatz é considerado o centro da cidade, pois é nela que está a Nova Prefeitura (Neues Rathaus) onde subi na torre, de onde se tem uma excelente visão da cidade. Hofbrauhaus não foi escolha, mas sim uma obrigação em conhecer: pela tradição; pela cerveja (1589); e pela gastronomia (joelho de porco com nhoque).

E completando a Frauenkirche, com missa rezada em alemão!!! E a foto com as duas torres!

No aeroporto consegui as lentes da encomenda da minha secretária, para seu irmão fotógrafo, em Joinville.

Não vai estar neste livro, mas ainda planejo retornar a Munique, com Graça, e conhecer Augsburg, na sequência!

RECEITA

EISBEIN COM CHUCRUTE

INGREDIENTES

CHUCRUTE

- 1 repolho pequeno
- 2 colheres de sopa de sal
- 1/2 xícara de vinagre

EISBEIN

- 1 joelho de porco
- 1 litro de água

3 colheres de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de mel ou glucose
3 semente de zimbro (semente utilizada na culinária alemã)
3 cravos
3 grãos de pimenta
1 folha de louro
1 cebola ralada

MODO DE FAZER

CHUCRUTE NA SALMOURA

Lave e corte o repolho em tirinhas, deixando algumas folhas inteiras.

Coloque o repolho em uma bacia com o sal em cima.

Vá amassando até separar a água.

Coloque o repolho em um recipiente de vidro ou esmaltado.

Prove o sal, e acrescente se achar necessário.

Coloque também a água que havia soltado do repolho no processo do amassamento.

Cobrir tudo com as folhas inteiras de repolho.

Colocar um peso em cima e completar com água.

Não deixe o repolho em contato com o ar para não apodrecer.

Deixe fermentar por 10 dias, sempre observando se não falta líquido.

Após esse período, retire o chucrute e lave.

Pode-se guardar até 15 dias na geladeira ou 3 meses no freezer.

PREPARO

Lave o chucrute e reserve.

Derreta a manteiga e acrescente o bacon para fritar.

Coloque o zimbro e a pimenta.

Refogue o chucrute.

Sirva com mostarda clara ou escura, como preferir.

EISBEIN CURADO

Lave e limpe o joelho (reserve).

Em uma panela, junte os outros ingredientes (menos o joelho) ferva por dois minutos.

Resfrie e coloque o joelho.

Deixe descansar na geladeira por dois dias.

PREPARO

Lave o joelho curado e coloque numa panela.

Cubra com água fria e ferva.

Troque a água.

Coloque a cebola, o louro, e o alho.

Cozinhe até ficar macio (não muito) e acrescente as batatas inteiras descascadas.

Cozinhe, mas deixe as batatas firmes.

Retire e coloque em um pirex para levar ao forno.

Asse em forno médio para dourar.

Sugestão:

Se preferir uma carne mais macia, não asse e monte o prato após o cozimento.

ACOMPANHA

Cerveja - Pilsen
ou Vinho - Mosel

Napoli ITÁLIA

Natal e Ano Novo na Itália. Para compensar o tempo de trabalho em Essen, compramos um pacote de fim de ano para a Itália, ao final de 1971. Roma no Natal e Napoli no Ano Novo.

Sáimos de Roma, Lucila e eu, via trem, com uma nevada que mais tarde se tornou um problema, devido a sua intensidade. Mas chegamos a Napoli conforme planejado, e logo verificamos a paixão italiana pelo Calcio. A torcida do Napoli estava embarcando para Roma e praticamente ocupava a estação central com suas bandeiras e cantos. Alguns minutos de confusão, com as malas em mãos, conseguimos um táxi que nos levou precisamente ao hotel cuja origem era um convento. Com sobretudo e tocas, arriscamos uma volta pelo entorno do hotel, mas retornamos devido ao frio.

Foram três dias de passeios guiados e exaustivos a:

1. Pompéia, com suas casas e utensílios
2. Vesúvio, com suas encostas enrugadas
3. Solfataras, com seus vapores cheirando a enxofre
4. Museus, - de Arqueologia, - do Reino, - Marítimo
5. Castelos, no Porto, nas Ilhas, nos Morros, na Cidade,
6. Galerias, com a sofisticação da moda italiana
7. Funicular, com vista para o Porto e terminando sempre em uma
8. Trattoria, com Vinho e Música.

A noite de Ano Novo foi num Restaurante com conjunto musical e show, com contagem regressiva e confraternização plena entre todos os presentes, sendo a maioria turistas americanos. Como foi fácil o entendimento!?!?

Por sugestão do cantor, permanecemos na festa até cerca de duas horas da manhã, quando então nos indicaram que os táxis estavam novamente disponíveis, após um verdadeiro “bota-fora” de tudo aquilo que se julgava velho e/ou sem mais utilidade, nas ruas e calçadas, criando um verdadeiro “monturo” de imprestáveis.

Isto incluía igualmente o lançamento de móveis usados de sacadas e balcões fazendo com que algumas vias ficassem praticamente intransitáveis.

O dia 1º do ano era o dia da limpeza e definição de propósitos de uma

Nova Vida!

A propósito,

No ano recém findo, o Roma ganhou o jogo contra o Napoli!

RECEITA

ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO COM ATUM

INGREDIENTES

1/2 pacote de espaguete

1 pé de brócolis

1 litro de água

5 dentes de alho
1 lata de atum de sua preferência
Óleo
1 pitada de sal

MODO DE FAZER

Coloque a água na panela e jogue um fio de óleo.

Quando a água começar a ferver acrescente o macarrão, mexa para não grudar.

Quando o macarrão estiver al dente escorra em um refratário e reserve.

Agora vamos preparar o tempero básico.

Em uma outra panela coloque um pouco de óleo e jogue o alho já amassadinho e comece a refogar.

Quando estiver "quase" douradinho acrescente o tablete de caldo de galinha também amassadinho e mexa com cuidado, acrescente aos poucos o atum em lata e mexa bem em fogo baixo por cerca de 2 minutos.

Quando tudo estiver bem misturado acrescente o macarrão já escorrido e mexa bem para que misture todos os ingredientes.

ACOMPANHA

Brócolis cozidos

Vinho - Chardonnay

Natal BRASIL

Natal! O encontro com Natal, não se repetiu com a cidade, mas apenas com as celebrações.

Pois estive apenas uma vez em Natal, a capital potiguar, sendo este o ponto de retorno de nossa viagem, a partir de Porto Alegre, em fevereiro de 1963. Uma Kombi, com a equipe

- Goida (Flavio Goidanich) - motorista;
- Seu João, pai do Goida, de copiloto;
- Jair, colega de engenharia;
- Claudio, colega da arquitetura;
- Airton, copiloto e aluno de engenharia.

A chegada foi quase despercebida, pois estávamos na BR-101 e de repente, praticamente estávamos no centro de Natal, com vista para o mar! Aos poucos fomos nos localizando, tendo sempre o mar como referência. A impressão é de que tudo ia convergindo para um ponto, com água dos dois lados, se tornou real com a visão do forte, no meio do mar! E com uma seta de espuma em sua direção. Esta seta é formada pelos recifes que se alinham ao longo da costa e que definem uma enorme piscina natural! Uma visão para nunca mais esquecer!

Na busca de uma hospedagem, optamos por ficar do lado do Rio, em um hotel de negócios, como disse Seu João, com preços na faixa dos estudantes e com estacionamento no pátio, ao lado!

Natal tem uma grande taxa de insolação, mas também apresenta uma constância proporcional em sua brisa marítima e sua vegetação que se espalha pelas ruas estreitas que cortam suas principais avenidas. Estas sim, bem mais áridas e sem proteção, com suas vias de duplo sentido.

Atualmente, uma ponte estruturada une as duas margens do Rio Potengi, com uma extensão territorial ao norte para os residentes locais, e com uma contraproposta de aproveitamento turístico ao sul, com hotelaria, dunas e praias.

Casualmente foi esta nossa escolha, pois depois de conhecer a elevada diferença da amplitude das marés, isolando o Forte dos Reis Magos (devido a sua construção iniciar em 06-jan-1598) em poucas horas e, de modo cíclico, novamente estar disponível na baixa – mar, optamos por aproveitar as piscinas naturais e suas iguarias disponíveis em barracas a beira mar.

A visita ao Forte foi interessante devido às marés, com uma variação de mais de dois metros a cada ciclo de seis horas. Entretanto o acervo estava em reformulação e apenas verificamos os canhões na parte superior e a linda vista dos recifes e praia. Foram dois dias de completo relaxamento, com elevada proteção solar, com mergulhos cuidadosos, devido aos recifes, com uma variada seleção de frutos do mar e peixes, que nos fizeram entender o significado da palavra “potiguar”! Aquele que come camarão!

E para completar a integração Norte – Sul, uma vista ao Mercado de Petrópolis, onde compramos nossas redes (cada um comprou uma rede de lembrança) e festejamos o início do retorno com um almoço com carne de sol!

RECEITA

CARNE DE SOL NA ABÓBORA

INGREDIENTES

1 abóbora grande (tipo Halloween)
1 kg de carne de sol
1 cebola média picada
4 dentes de alho picados em rodela finas
4 tomates sem pele e sem semente, picados
1 colher das de sopa rasa de páprica picante
150 ml de polpa de tomate
1 copo de requeijão cremoso
1 lata de creme de leite
150 g de manteiga
1 colher das de chá de pimenta calabresa desidratada
1 maço de cebolinha
1 maço de salsinha
1 a 2 colheres das de sopa de maizena

MODO DE FAZER

Dessalgue e cozinhe a carne de sol: corte a carne de sol em pedaços e coloque de molho em água fria por 1 hora.

Troque a água e coloque no fogo até ferver. Jogue a água fora, ponha em água fervente na panela de pressão e deixe cozinhar por quarenta minutos.

Após esfriar, retire toda a capa de gordura da carne e despreze. Desfie a carne e reserve.

Retire o tampo central e as sementes da abóbora, coloque-a numa forma, encha com água fervente e leve ao forno por 1 hora.

Retire a abóbora do forno e remova da mesma parte de sua polpa, deixando espessura suficiente na casca da abóbora para que ela funcione como uma vasilha.

Se não tiver suficientemente cozida, coloque a polpa para terminar o cozimento em uma panela com água fervente

Após cozida, amasse e reserve a polpa da abóbora.

Passa manteiga na casca da abóbora e volte para o forno (210°C), para corar. Reserve.

Coloque uma panela grande no fogo, derreta nela a manteiga e acrescente a cebola picada e deixe refogar por uns 5 minutos..

Acrescente o alho , o tomate e 150 ml de água e a polpa de tomate.

Refogue até o tomate dissolver-se parcialmente

Acrescente a carne de sol desfiada, a polpa da abóbora, a pimenta calabresa e a páprica picante e mexa enquanto cozinha, por uns quinze a 20 minutos.

Não deixe secar nem ficar aguado, tem que ser um creme firme.

Prove o sal, se tiver pouco, acrescente um pouco do caldo do cozimento da carne ou sal mesmo até ficar no ponto que você gosta.

Acrescente o requeijão cremoso. Se tiver com muito caldo, acrescente 1 a 2 colheres das de sopa de maizena misturadas em um pouco de água e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente o creme de leite e mexa até levantar fervura de novo.

Desligue o fogo, acrescente a cebolinha e a salsa, mexendo bem, deixando um pouquinho para decorar.

Recheie a abóbora, enfeite com o resto da cebolinha e da salsa e sirva.

ACOMPANHA

Arroz branco

Cerveja - Lager

New York **ESTADOS UNIDOS**

New York, New York

I want to wake up in a city that never sleeps

And find that I'm number one.

Acredito que todos os que gostam de música, conhecem o refrão final da referência feita por Frank Sinatra a cidade escolhida para ser a sede da ONU, colocando-a, indiretamente, como a capital do Planeta Terra.

Então porque não consigo definir minha primeira viagem e impressão a Nova Iorque? Talvez porque Nova Iorque somente foi considerada como destino depois de ser considerada por várias vezes e anos como escala de voo, de e para a América do Norte. Como certeza, foi como Gerente da Embraco que comecei a me familiarizar com o triângulo formado pelos aeroportos que servem Nova Iorque:

- Aeroporto Internacional John F. Kennedy
- Aeroporto de LaGuardia
- Aeroporto Internacional de Newark

Sendo John F.Kenedy, basicamente o início e fim de viagem entre Brasil e USA. Isto me leva a considerar como conhecimento de Nova Iorque a partir do momento em que iniciei a relação comercial com ela, quando a Eximplast se tornou a operadora da logística de entrega dos compressores Embraco, a partir dos depósitos

alfandegados às fábricas montadoras, nas diversas regiões dos USA.

Esta operação incluía os portos de Miami, Houston, Baltimore e Chicago. A sede da Eximplast era no Empire State Building, o que me colocou, textualmente, no centro de Manhattan. E, como consequência, no entorno do que se chama Downtown.

A relação de pontos a conhecer e visitar fica na consciência de cada leitor, mas de qualquer maneira sempre é bom “caminhar” no centro de Nova Iorque, independente do objetivo e da época do ano. E com o atentado de 2001 às Torres do World Trade Center (onde estive anteriormente (1987), no 101º andar negociando compressores) esta caminhada tem igualmente um significado histórico, pois o mundo mudou após ele!

Lembrança interessante foi a compra que realizei, de uma mini máquina fotográfica, com 2 baterias, por US\$ 45. No dia seguinte, na ida para o aeroporto, meu diretor me confidenciou do excelente presente que adquirira, para o neto, na 42ª por apenas US\$ 85. Era a mesma máquina, mas para evitar o retorno provável à loja, concordei com a excelente oportunidade. E evitei um possível adiamento no plano de voo para Chicago.

A minha estadia oficial em Nova Iorque foi a semana de integração realizada a convite do Governo Americano, numa integração ALCA x Mercosul, quando, juntamente com representantes de 7 países Latino-americanos visitamos 5 cidades (Nova Iorque, Washington, Des

Moines, Austin e Miami) durante janeiro/fevereiro de 1996. Eu era o único brasileiro, Todos os demais “hablan” outra língua” e os paraguaios (eram três) se comunicavam, “secretamente” em guarani!

Oportunidade de visitar a ONU, a Bolsa de Nova Iorque, Museu de Arte, a Administração Municipal e o Sistema de Logística do Porto e do Aeroporto Internacional (John F. Kennedy)

Uma boa lembrança foi o almoço de despedida no restaurante da Estação Central, representando o Brasil, como Coordenador de Comércio Exterior da FIERGS (Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul).

RECEITA

PRIME RIB SUÍNO COM PURÊ RÚSTICO

INGREDIENTES

PRIME RIB SUÍNO

4 unidades de prime rib suíno

2 colheres (sopa) de suco de limão (30 ml)

3 colheres (sopa) de shoyu (45 ml)

Pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de azeite (30 ml)

½ colher (sopa) de manteiga em

Temperatura ambiente (8 g)

½ colher (chá) de farinha de trigo (3 g)

PURÊ RÚSTICO

5 batatas-inglesas (750 g)

1 xícara (chá) de leite (200 ml)

3 dentes de alho

¼ de tablete de manteiga (50 g)

Noz-moscada e sal a gosto

MODO DE FAZER

PURÊ RÚSTICO

Toste os dentes de alho com a casca em uma frigideira até a casca começar a queimar. Descasque-os e reserve.

Descasque as batatas, corte-as em cubos e coloque-as para cozinhar em uma panela com o leite, 1 ½ xícara(chá) de água (250 ml), a noz-moscada, o sal e os dentes de alho.

Deixe cozinhar até que as batatas estejam macias, mexendo de vez em quando.

Amasse as batatas grosseiramente com a ajuda de um garfo ou espátula, deixando alguns pedaços, para obter um purê rústico.

Adicione a manteiga e mexa até que ela derreta.

PRIME RIB SUÍNO

Tempere a carne com o suco de limão, o shoyu e a pimenta-do-reino.

Aqueça em fogo alto uma frigideira de fundo grosso ou grelha e adicione o azeite.

Doure cada prime rib dos dois lados e coloque-os em uma

assadeira com o molho, cobertos com papel-manteiga, e finalize por aproximadamente 10 minutos no forno pré aquecido (190 °C).

Retire os prime ribs da assadeira e reserve.

Coe o molho que ficou na assadeira em uma panela.

Misture a manteiga à farinha de trigo, adicione ao molho e ferva por alguns minutos até engrossar.

Sirva os prime ribs regados com o molho e o purê de batatas.

Dica: envolva os ossinhos com papel alumínio e retire somente antes de servir, assim não ficarão queimados.

ACOMPANHA

Cerveja - American Ale

Oberhausen

ALEMANHA

Foi um bom e proveitoso tempo que passei em Oberhausen, de abril a junho de 1965.

Foi parte de meu estágio, por solicitação da Ferrostaal, de Porto Alegre, a qual, mais tarde, estaria na coordenação geral do procurement da Aços Finos, na Europa. Mas esta história já contei quando escrevi sobre Essen.

Em 1965 faziam apenas 20 anos do término da 2ª Guerra Mundial e a região do Ruhr tinha sido praticamente destruída pelos bombardeios aliados. Mas a HOAG (Hüttenwerk Oberhausen A.G) tinha ressurgido das cinzas e se tornado a maior operação na fabricação de aço da Alemanha, com seus altos fornos, suas aciarias (eletro e conversores) e suas laminações.

Depois dos procedimentos de praxe relativos a exames médicos e cadastramento profissional (inclusive com o desconto para a minha orientação religiosa – católico) fui encaminhado a uma casa de hospedagem da igreja católica (Ketteler Haus, na rua do mesmo nome) administrada pelo simpático Herr Ogurek (húngaro, casado com uma alemã) que tinha 70 quartos duplos, um refeitório e um campo de futebol, no terreno dos fundos, no limite com as instalações do gasômetro e suas torres de resfriamento.

Os hóspedes eram majoritariamente imigrantes da Espanha e da Turquia, o que igualmente definia as duas

equipes de futebol e suas torcidas, com predomínio técnico dos espanhóis e, de torcida, dos turcos. Acabei sendo convidado como “astro brasileiro” e jogava, eventualmente em um dos dois times, conforme permitia a escala de trabalho.

O estágio foi dividido em Alto Forno, abril; Aciaria, maio; Refratários, junho. Para finalizar até 10-julho, quando embarquei em ônibus fretado por espanhóis, em férias, com destino a Barcelona e Madrid.

Foi em Oberhausen que me adaptei ao ritmo intenso de trabalho de um imigrante, a maioria com família em suas respectivas localidades de origem e cujo passatempo eram, pelos turcos, uma cantoria oriental, com pandeiros e danças folclóricas muito semelhantes às festas gregas. Pelos espanhóis, além do futebol, também gostavam de cantar e jogar cartas, o que algumas vezes terminava em discussões, mas sempre com abraços de sangria! E com minha demonstração de ritmo, seja em samba ou acompanhando o pandeiro turco ou o violão espanhol! Valia muito o título de Bicampeão do Mundo, de 1962, no Chile!

Durante abril meu colega de quarto foi um técnico austríaco (Siegfried Barth), que estava prestando assistência técnica na área dos conversores, o que me valeu bastante como experiência com a pronúncia austríaca e com os assuntos técnicos da aciaria. A partir de maio, por deferência do Sr. Ogorek, e com o retorno do técnico para Áustria, fiquei sozinho no quarto, o que agradei muito

pela liberdade de horários devido aos plantões.

Como minha experiência também era uma adaptação ao sistema de vida da Alemanha, marquei com positivo: a camisa de mangas longas, que consegui definir para o vendedor; a encomenda de refeição no Wienerwald; o uso do sistema de transporte com passes; os passeios pelos parques públicos do Ruhr; o intenso tráfego de barcaças pelos canais; o que significa Schnell Imbiss!

Como é bom!

Bockwurst mit Pommes und Mayonnaise!

RECEITA

BOCKWURST MIT POMMES UND MAYONNAISE

INGREDIENTES

2 salsichas tipo bock/pessoa

500 gr de batatas fritas congeladas

Maionese a gosto

Mostarda escura a gosto

MODO DE FAZER

Aqueça as salsichas em água fervente, por cerca de 5 minutos.

Descongele as batatas e coloque no "air-fryer" = 190°C por 7 a 10 min.

Coloque 1 salsicha e uma porção de batatas fritas em um prato de papel descartável.

Adicione individualmente as porções de maionese e

mostarda.

ACOMPANHA

Cerveja - Pilsen

Oslo NORUEGA

Quando vi o documentário sobre Kontiki, jamais imaginava que teria oportunidade de conhecer e ver a jangada, em exposição em Oslo. Mas foi o que aconteceu no verão europeu de 1970.

Já era nosso 2º verão na Suécia. E depois de estagiar por um ano na Bofors, dentro do acordo de transferência de tecnologia para a Aços Finos Piratini, tinha recebido a equipe dos técnicos e passei a coordenar os correspondentes trabalhos, primeiramente com os 20 técnicos, que chegaram em março de 1970. E, posteriormente, a partir de agosto, com os engenheiros e familiares, completando o futuro quadro técnico da AFP.

Entre estes dois momentos, eu e Lucila conseguimos uma semana livre em nossos compromissos e decidimos aproveitar o período para conhecer Oslo, fechando o ciclo das capitais da Escandinávia.

Sáimos de Karlskoga após o almoço e após cerca de 5 horas estávamos em Oslo, e buscamos hospedagem em um hotel que tinha sido uma antiga fábrica. Como ainda estava claro, aproveitamos e fomos até o centro onde passamos pelo passeio do Porto, a pé, até a fortaleza e voltamos, sempre com luz solar.

Um lindo anoitecer com reflexos no embarcador turístico, seus navios e o movimento dos passageiros, no retorno aos mesmos, após o dia de turismo. Muito japonês!

Com a sugestão do recepcionista (gostava de futebol e a final da Copa do Mundo seria no domingo, contra a Itália.) no sábado passamos o dia pelos Museus com apelo marítimo. A saber:

Museu Fram – navio de expedições polares com trágico final na busca do Polo Sul, quando o grupo que alcançou o polo, não conseguiu retornar, e morreram por congelamento. Uma linda visita, com vários andares nas laterais do prédio, nos correspondentes conveses do FRAMM.

Museu Viking – com exposição de três embarcações vikings, com descrições de sua tripulação e suas rotinas e amplitudes de viagem. Uma linda percepção das dificuldades, quando se pensa na navegação da Escandinávia até Islândia e Groenlândia. Verdadeiras obras de engenharia naval, com uma flexibilidade em sua operacionalidade, principalmente em sua estabilidade, devido ao formato do casco.

Museu Kon Tiki – apresentação da jangada e sua épica travessia do Pacífico, na tentativa, até hoje em discussão, de provar a ocupação da Polinésia, pelos Incas, a partir do litoral peruano e aproveitando a corrente e ventos predominantes na faixa do Equador. Para quem conhece as embarcações do Lago Titicaca, a jangada era um esforço de manter os paus de balsa juntos, à semelhança dos juncos. E, para demonstrar a autodeterminação da rota marítima pela corrente equatorial, a mesma não tinha sistema de leme, apenas uma vela quadrada.

Ainda tivemos tempo para uma agradável janta, no bairro da Quadratura, nome devido ao planejamento simétrico do bairro, um centro histórico, cultural e gastronômico de Oslo.

No domingo, logo após o café, retorno para Karlskoga, pois havia combinado com a turma dos técnicos da AFP, de vermos a final da Copa do Mundo, na televisão instalada no pátio do alojamento, assando um churrasco.

21-junho-1970 – 4 a 1 para o BRASIL!

RECEITA

BACALHAU À MODA NORUEGUESA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado
400g de alho poró em tiras
150g de cenoura em tiras
1/2 litro de creme de leite fresco
Sal e pimenta do reino
6 fatias de bacon (fritas)
500 g de batatas

MODO DE FAZER

Retire toda a pele e os espinhos do bacalhau dessalgado.

Amasse com as mãos e separe as lâminas sem cortar.

Em uma panela, coloque o alho poró em tiras de 5cm, o creme de leite, o sal e a pimenta do reino.

Ferva os vegetais até eles ficarem bem macios.

Adicione o bacalhau à panela e leve ao forno (200C, por 15 minutos.

Sirva acompanhado com o bacon frito e as batatas cozidas.

ACOMPANHA

Vinho - Mosel

Pamplona ESPANHA

Corrida de Touros é a denominação geral para o espetáculo apresentado como "tradicional", na Espanha e nos países de influência espanhola, como México e Peru, porém como corrida propriamente dita existe uma apenas no mundo, a Corrida de Touros de Pamplona, no País Basco.

Nós não tínhamos ideia do que era a Festa de San Fermin, até chegarmos a Pamplona, na rota Madrid – Paris! E encontramos uma multidão nas ruas, apesar da Festa estar programada para dali a dois dias.

Turistas de todo o mundo se apresentam em Pamplona, para participarem dos festejos que se repetem e prolongam-se por uma semana, de 6 a 12 de julho, em homenagem a San Fermin, que nasceu na cidade. Começa ao meio-dia, com lançamento oficial de foguetes, a partir da sacada da Prefeitura, mas a praça já está lotada desde a tarde que antecede a abertura, com praticamente TODOS em roupa branca com lenços vermelhos. E muita bebida e canções.

Conseguimos um local, não na praça, já lotada, mas atrás do cercado construído na extensão da corrida dos touros, com vista em L. Mas os touros são soltos ao ½ dia, de modo que ficamos apenas vendo a movimentação dos "corredores", num frenético ir e vir sempre cantando e/ou bebendo.

De repente a multidão explode em gritos e correria, pois os touros são soltos e correm pelas ruas, praticamente "empurrando" a multidão que corre a sua frente, sendo que a corrida apenas termina na Plaza de Toros, numa mistura de corredores e touros. A desordem apenas termina quando iniciam as apresentações dos toureiros, na sequência crescente de sua importância. Com a morte dos respectivos touros.

Esta rotina se repete pelos dias seguintes, num crescendo de canções e cansaços.

Dois dias e 12 touros depois, prosseguimos viagem para San Sebastian.

RECEITA

FÍGADO ACEBOLADO

INGREDIENTES

½ quilograma de fígado bovino cortado em bifes

2 dentes de alho amassado

1 xícara de leite (240 mililitros)

1 colher de sopa de tempero sazón vermelho

2 cebolas fatiadas

2 colheres de sopa de óleo

Sal

MODO DE FAZER

Tempere os bifes de fígado com os alhos, o tempero sazón e o sal.

Coloque num refratário e junte o leite até cobrir - poderá ser necessário colocar mais leite, porque os bifos devem ficar imersos.

Deixe por 1-2 horas na geladeira, para conseguir uma carne saborosa e macia.

Dica: Se você observar uma pele transparente em redor do bife, retire-a com a ajuda de uma faca afiada, pois ela é responsável por endurecer o bife de figado.

Após o tempo indicado retire os bifos do leite e seque com papel absorvente.

Leve ao fogo alto uma frigideira com o óleo e, quando estiver bem quente, frite os bifos de figado somente por 1-2 minutos de cada lado - eles terminarão de cozinhar junto com a cebola

Retire para um prato e baixe o fogo para médio.

Coloque as cebolas fatiadas na frigideira onde fritou os bifos.

Refogue a cebola, mexendo de vez em quando, até ficar macia e começar a dourar.

Depois volte com os bifos à frigideira e refogue junto por mais 1-2 minutos até a carne ficar no ponto ao seu gosto. Sirva em seguida.

Dica: Se a sua cebola começar a secar antes de dourar coloque um pouco de água ou vinho branco ou tinto.

ACOMPANHA

Arroz branco e salada

Vinho - Malbec

Paris FRANÇA

Nós não planejamos, mas chegamos em Paris na semana do 14 de julho de 1966, com direito a participar da épica data francesa e mundial. A queda da Bastilha! E, na época, a queda do sistema monárquico e o início da Luta de Classes!

Como copiloto, tive de orientar Goida como chegar ao camping do Bois de Boulogne! Onde fomos recebidos por um parisiense, como verificamos ao tentar nos fazer entender em inglês. Ele fez questão de nos atender, somente e exclusivamente, em francês!

Difícil lembrar a sequência dos dias e noites, pois utilizando nossa tática de "acompanhar" os grupos de turistas, para nos apropriarmos das informações e explicações, posso afirmar que estivemos duas semanas, não na sequência, mas nos locais:

1. Arc de Triomphe;
2. Champs Elisee;
3. Louvre;
4. Montmartre;
5. Moulin Rouge;
6. Notre Dame;
7. Place de l'Étoile;
8. Sacre Coeur;
9. Tour Eiffel;
10. Trocadero;

11. Tuileries;
12. Varig, com muita alegria;
13. Versailles;
14. Bares e Restaurantes, com amigos portugueses das festas populares.

Voltei a Paris, em novembro, já em trânsito entre Lisboa e Hamburgo, quando Goida embarcou para Santos, onde eu pretendia embarcar igualmente com destino a Santos.

Na volta a Paris tinha previamente encontro marcado com Annie, minha ex-colega de Colégio Farroupilha e do Coral da Filosofia, que estava em pós-graduação em cirurgia buco-facial.

Em nossos encontros e passeios tivemos a oportunidade de relembrar bons momentos e projetar, com otimismo, nossos futuros. E comprovei a convergência de destinos, meu e de Antônio (português que viajará conosco entre Patras – na Grécia - e Florença- na Itália) que me reconheceu numa mesa de café na Avenue des Champs-Élysées. Até hoje ainda não consegui definir qual foi o índice da probabilidade desse encontro inacreditável.

Novo retorno a Paris, em junho de 1968, com Lucila, no Karmann-ghia tão sonhado, com barraca montada no mesmo camping do Bois de Boulogne, porém com uma semana de chuvas. E com um acidente de trânsito, que nos fez retornar à Aachen, Alemanha.

Retornei a Paris, representando a Aços Finos Piratini, nas negociações do contrato de fornecimento de acionamento da laminação, pela CEM (Companie Eletro-

Mecanique). Com Citroen disponível de e para o hotel, com jantar de encerramento em Montmartre! Com sucesso, muito refinamento, e muito marketing!

E na última vez, na negociação da licença de fabricação de material isotérmico para lingotamento de aço, pela Flamac. Com empresa Suíça. Sem sucesso!

Vale a pena conhecer Paris! Mesmo que não se encontre mais a Varig!

RECEITA

CROQUE MONSIEUR

INGREDIENTES

16 fatias de pão de forma

2 ovos

300 g de creme de leite sem soro

Presunto em fatias

Queijo gruyère ou emmental ralado grosso

Noz-moscada e sal a gosto

MODO DE FAZER

Em uma tigela junte os ovos com o creme de leite, o sal e a noz-moscada.

Misture bem até formar um creme homogêneo. Reserve.

Em uma assadeira coloque 8 fatias de pão de forma e passe metade do creme por cada uma das fatias até que fiquem bem úmidas.

Coloque por cima as fatias de presunto e o queijo ralado.

Cubra com as fatias de pão restante, e por cima coloque a outra metade do creme e cubra com mais queijo ralado.

Leve ao forno pré-aquecido até que o queijo derreta ou até que doure.

ACOMPANHA

Café com leite

Pelotas BRASIL

Apesar de sua grandeza passada e seu encantamento natural, Pelotas sempre foi, em minha vida pessoal e profissional, um “parente afastado”, daqueles que se conhecem, mas não se visitam, sem nenhuma razão para tal distanciamento.

Este posicionamento mudou, parcialmente, quando eu e Guimarães damos início a representação da NetPlan e posteriormente, na sequência, na representação do BSI (Banca della Svizzera Italiana), através da Acesso Consultoria.

Esta atividade nos levou a uma programação de visitas a cidades do RS e SC, com potencial de financiamentos a empresas locais, visando a qualificação das mesmas ao comércio exterior.

E Pelotas tinha este perfil. Neste sentido programamos uma sequência de visitas aos segmentos relacionados com pesca, conservas, agro, laticínios, tanto em suas instalações industriais, como igualmente em suas correspondentes unidades agrícolas e pastoris.

Após cerca de dois meses de visitas e contatos pessoais, planejamos uma apresentação dos processos disponíveis a uma seleção de 25 empresas com um seminário pelo gerente do BSI, com esclarecimentos posteriores em uma rodada de negociações. Foi uma interessante apresentação, realizada a cerca de 20 empresários, com

perguntas e soluções dentro dos limites do razoável e com um final de ampla e agradável confraternização. Nas duas semanas seguintes, mantivemos contatos com todos que apresentaram interesse e com possibilidades de serem atendidos, com a pré-condição, já definida a priori, antes da apresentação, de uma garantia real ou seguro garantia no valor de 120%. Foi quando conheci melhor o "parente afastado e porque"!

Sem exceção, nenhuma das empresas que compareceu à apresentação e que teoricamente demonstraram interesse numa possível proposta, apresentaram números compatíveis com as correspondentes demandas. As razões inclusive eram consideradas válidas, porém as garantias, na grande maioria, eram de difícil aceitação ou mesmo, valorização.

Depois de mais de 6 meses de relacionamentos, Pelotas retornou a condição de passada grandeza e natural encantamento, para nós.

Mas com o reconhecimento de patrimônio cultural de seus doces.

RECEITA CAMAFEU

INGREDIENTES

500 g de açúcar de confeitiro

200 g de nozes moídas

1/4 xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado
1 colher (chá) de manteiga
Gotas de limão

MODO DE FAZER

FONDANT

Em um recipiente, coloque o açúcar de confeitado e o leite aos poucos, misture.

Leve ao fogo em banho-maria.

Pingue gotas de limão.

DOCE

Em uma panela, coloque o leite condensado, as nozes moídas e a manteiga.

Cozinhe por aproximadamente 4 minutos, até desgrudar da panela.

Retire do fogo e coloque em um refratário.

Deixe esfriar de preferência de um dia para o outro.

A seguir, unte as mãos com manteiga e enrole bolinhas com porções da massa.

Pressione levemente com a palma da mão para achatá-la.

Banhe no fondant (quente).

Decore com nozes.

ACOMPANHA

Café ou Chá

Perpignan FRANÇA

As pessoas devem passar por Perpignan para chegar a Barcelona, mas é muito difícil alguém passar por Barcelona para chegar a Perpignan. O catalão é falado nas duas cidades, fronteiriças entre França e Espanha.

Foi em Perpignan que tive de desembarcar do ônibus que nos trazia (imigrantes espanhóis na Alemanha) de Essen para Barcelona. O motivo, na época, foi a necessidade de obter Visto de Entrada na Espanha, necessário em 1965. Era sábado e o consulado somente atenderia na 2ª feira, a partir das 11 hrs.

A providência imediata foi conseguir uma pousada, o que não foi difícil, pois era início da estação turística e ainda havia muitas opções livres. Fiquei próximo à estação central, já prevendo a viagem para Barcelona e sua sequência imediata para Madrid.

Sábado ainda consegui dar uma caminhada até o endereço do Consulado, numa rua que finalizava na Praça central com ponte sobre o Rio que corta a cidade e com canteiros gramados de contenção, em ambos os lados. Refrescante, pois o calor era muito grande.

Domingo, por indicação do recepcionista, fui até o Castelinho (antiga porta de entrada da cidade) com um museu local e caminhei pela cidade, no sentido contrário ao rio, com o comércio fechado, mas com um movimento turístico intenso.

Segunda-feira, fui muito bem recebido e com muita curiosidade, pela senhora responsável pelos serviços consulares da Espanha, pois fez questão de frisar o título do Mundial de 1962, no Chile.

Carimbo e pagamento resolvido, almocei um sanduíche na Estação e embarquei próximo ao meio da tarde para Barcelona, onde, finalmente, consegui embarcar para Madrid.

RECEITA

SANDUÍCHE DE QUEIJO COM PRESUNTO

INGREDIENTES

200 gramas de queijo mussarela fatiada
150 gramas de presunto fatiado
1/2 copo de requeijão
1/2 pacote de pão de forma sem casca
1 xícaras de chá de leite
1 lata de molho de tomate tradicional
1 pacotinho de queijo parmesão ralado para polvilhar
1 colher (sopa) de orégano para polvilhar
Sal e azeite a gosto
Margarina para untar

MODO DE FAZER

Passe o pão de forma rapidamente no leite para umedecer.

Em uma fôrma retangular untada, monte a primeira

camada de pão.

Adicione o requeijão e um pouco de molho de tomate, espalhando bem e acrescentando o presunto.

Faça outra camada de pão, coloque o resto do molho e metade da mussarela.

Finalize com a última camada de pão, a mussarela restante e polvilhe com o queijo ralado e o orégano.

Deixe assar em forno médio, pré-aquecido, por 20 minutos.

ACOMPANHA

Vinho - Cabernet Sauvignon

Perth AUSTRÁLIA

Qualquer viajante terá prazer e orgulho de comentar (no meu caso, de registrar) a grandeza de conhecer cinco cidades da Austrália em uma única viagem. E quando se verifica no mapa a distribuição delas, fica ainda mais vibrante esta sensação. E considerando o período do ano (outono) o circuito pode receber uma estrela por cidade:

Sidney

Camberra

Melbourne

Adelaide

Perth

E Perth merece a 5ª estrela. Pela distância. Pelo posicionamento geográfico. Pelas praias. E pelo lindo, colorido e grandioso pôr do sol!

Entretanto, também pode ser considerado o fim do mundo, pois a referência de cidade mais próxima é Adelaide, cerca de 6 horas de voo direto. Foi assim que cheguei em Perth, no final da tarde, e com previsão de três dias para verificar a rede de assistência técnica da Fischer and Paykel, que estava iniciando uma ofensiva no mercado australiano de refrigeração, a partir de sua fábrica na Nova Zelândia. E para a qual já havia proposto o uso dos compressores da Embraco.

Uma cidade planejada, com espaços públicos muito agradáveis e com um trânsito intenso, mas organizado

e fluindo sempre, acompanhando as margens do rio, ou da baía, ou das praias, com as vias sempre próximas das águas. E com um velejar constante, apesar dos horários de expediente.

Perth é uma cidade tremulante!

A rotina dos dias foi justamente conhecer a cidade na visita aos pontos de logística, como aeroporto, porto e estação, guiado pelo gerente regional, um australiano com sobrenome italiano, 1ª geração na Austrália! E como evidente consequência, um apreciador de vinhos.

Com incrível convergência, nossas refeições se tornaram uma agradável degustação de vinhos australianos, mais seguramente, do Vale do Rio Swan, o rio da cidade e cujas vinícolas ficam a ½ hora de carro.

Na tarde do 3º dia fui surpreendido por Dan (como era chamado o gerente) com convite para uma esticada após o expediente e nos dirigimos a uma das muitas Vinícolas do Swan Valley. Depois de uma visita à Adega e a correspondente degustação, terminamos a tarde com um Shiraz australiano. No dia seguinte refiz a viagem, retornando a Adelaide com conexão para Sidney.

Onde cheguei depois de 12 horas de viagem!

RECEITA

CHULETA DE OVELHA

INGREDIENTES

1 kg de ovelha (T bone de ovelha)

2 colheres (sobremesa) de alecrim
2 colheres (sobremesa) de manjerona
3 colheres (sobremesa) de manjeriçã
1 colher (sopa) de alho picado
4 colheres (sobremesa) de sal
300 ml de vinho branco
300 ml de água
1 maço de hortelã fresca

MODO DE FAZER

Faça o chá de hortelã e acrescente os ingredientes, por último a carne.

Deixe por 12 h no tempero.

Coloque para assar na brasa por uns 15 minutos cada lado.

ACOMPANHA

Batatas sautéés

Vinho - Shiraz

Phalaborwa ÁFRICA DO SUL

A localidade fica na África do Sul e é a porta de entrada, pelo Norte, ao Parque Nacional Kruger.

E foi por ali que entramos, Jonny, Saliba e eu, com a conclusão do roteiro que fizemos pelas principais cidades do país, na promoção e venda dos compressores da Embraco. Foi o final feliz de um circuito comercial por Cidade do Cabo, Port Elizabeth, Durban, Joanesburgo de onde partimos em avião fretado, direto a Phalaborwa.

Com a recepção do Gerente Geral da empresa sul-africana, Jan Folker, e com um reboque atrelado a van, com bebidas e mantimentos para uma semana, entramos no Kruger Park em viagem até o correspondente "acampamento", cerca de duas horas pela savana africana.

O "acampamento" era, em realidade, uma vila de hospedagem, isolada por uma cerca de segurança, tipo tela, o que dava uma sensação de estarmos em plena natureza africana, com chalés e casas, com diárias conforme os serviços solicitados. No nosso caso ficamos em uma casa, com 6 quartos duplos, com conjunto de sala social, cozinha, bar e sala de refeições, com varanda e acesso à piscina.

Próximo estava um dos vários pontos de observação sobre o mato e rio onde os animais vinham em busca da água. O fluxo era constante e ocasionalmente interrompido pela possível presença de algum felino, (leão ou leopardo)

quando praticamente todos os demais se afastavam, até que a ameaça se retirasse. Geralmente sem ser vista. Todos estes movimentos podiam ser observados através de torres equipadas com lunetas telescópicas, com aproximação visual, inclusive para visão noturna.

Entramos em uma rotina extraordinária, pois a programação do dia seguinte era um safari, cujo roteiro era discutido e definido durante a preparação do jantar, geralmente na varanda, ao ar livre e, com exceção de uma noite, sempre com grelhados e acompanhamentos, inclusive líquidos, numa excelente oportunidade de troca de experiências, não somente profissionais, mas igualmente culturais. Pois muitos dos empregados do acampamento eram oriundos de Moçambique, cuja fronteira corria paralela à costa, por cerca dos 600 km de extensão do Parque. E apreciaram muito a possibilidade de conversar com brasileiros, raramente presentes no acampamento.

Como programação tivemos os objetivos todos alcançados. Nos safaris vimos:

- Leões em caçada,
- Elefantes em deslocamento,
- Leopardo em tocaia,
- Hipopótamos em confraternização,
- Girafas podando árvores,
- Flamingos e garças em revoada, enfim, a natureza

se apresentando ao vivo e a cores, em amanheceres radiosos e entardeceres deslumbrantes.

E com as noites em uma progressiva aglutinação de violão, vozes, cantos e ritmos. Um misto segmentado da pluralidade da África do Sul confraternizando com outro misto de etnias do Brasil.

Com Saliba tentando cantar em árabe! Mas sem acompanhamento!

RECEITA

BIFE GRELHADO DE AVESTRUZ

INGREDIENTES

PRINCIPAL

800 gramas de filé de avestruz, cortado em 4 bifés

Sal e pimenta do reino

Óleo para fritar

MOLHO

1 xícara (chá) de caldo de galinha

Alecrim

Tomilho

RÖSTI DE BATATAS

4 batatas

Sal e pimenta do reino

Óleo para fritar

MODO DE FAZER

MOLHO:

Ferva o caldo de galinha com os temperos até reduzir o líquido à metade.

Coe para retirar os temperos.

RÖSTI

Rale as batatas e tempere com sal e pimenta do reino

Em uma frigideira pequena, derreta 1 colher (sopa) de manteiga e coloque 1 batata ralada.

Espalhe por igual para que fique como uma panqueca.

Vire e doure do outro lado..

Retire e escorra sobre papel toalha.

Repita a operação com as outras batatas, formando 4 röstis.

BIFES

Tempere os bifes com sal e pimenta do reino.

Frite os bifes em um pouco de óleo, dourando-os dos dois lados até que fiquem ao ponto.

Retire e coloque-os em uma travessa.

Regue os bifes com o molho preparado, aquecido e sirva.

ACOMPANHA

Batatas Rösti

Cerveja - Ale

Porto Alegre BRASIL

Bar do Beto

Cidade Sorriso.

Esta referência sempre foi um enigma. E acredito que consegui decifrá-lo ao escrever os capítulos desse livro.

Quando cheguei a Paris e passei pelo Louvre, me lembrei de Porto Alegre! Foi no momento que apenas consegui `pressentir` o Sorriso de Mona Lisa, entre os braços e pescoços que impediam parcialmente a visão de um quadro de cerca de 50 cm x 70 cm, pintado a cerca de 500 anos, por um velho de 67 anos. Inexplicável, porém uma unanimidade universal!

O Sorriso da Cidade situa-se no mesmo universo do conhecimento humano. Cada um sente a seu modo. E retribui da mesma maneira.

Minha relação com Porto Alegre é antiga e com diversas fases, saindo pouco a pouco da penumbra da 1ª infância, retornando no início da adolescência, até o casamento com Lucila.

Retornando da fase internacional, com a formatura da Lucila, com nascimento do 1º filho, Frederico.

Continuando com a separação, com o encontro com Graça, e o nascimento do Érico e da Alice.

A partida para Joinville, onde nasceu Gustavo, foi meu adeus a Porto Alegre como domicílio eleitoral. Mas...

Ela continua me sorrindo, enigmática... agora mais para Esfinge que Mona Lisa.

Resolvi caracterizar neste capítulo a fase Mona Lisa, sem decisões, mas com as descobertas e, no próximo capítulo, a fase Esfinge, com decisões e suas consequências.

As primeiras lembranças são sensitivas. Quando pequeno tirei uma foto com casaco de veludo e carrinho de madeira nas mãos, com cabelos compridos e parcialmente encaracolados. A lembrança é do arrepio que sentia no toque com o veludo, fazendo cerrar os dentes e crisar as mãos. Mais tarde fiquei sabendo que esta fase aconteceu quando eu morava em Porto Alegre e meu pai era instrutor do Colégio Militar.

A 1ª despedida de Porto Alegre, me contaram, foi quando meu pai foi realizar o curso de Estado Maior, por dois anos, no Rio de Janeiro. Acredito que foi por isso que me lembro de entrar em um avião enorme, com bancos laterais e janelas circulares, que depois foi se afastando da terra e deixando as pessoas muito pequenas. Não me lembro como saí do avião.

Não me lembro do avião na volta, mas me lembro da chegada na Lomba Grande e, depois do início das aulas, em São Leopoldo.

O pai começou a trabalhar em Porto Alegre e ia e voltava de “carro motor” todos os dias. Depois das férias do 3º ano, fomos morar em Porto Alegre e, outra vez, decorei o endereço: Edifício Paraíba – Av. João Pessoa

1891 – apartamento 101.

Aulas no Instituto de Educação, com caminhadas pela Praça da Redenção, em dias sem chuva. Em dias de chuva, com “carro de praça” do “Posto de Saúde”. Fim do primário.

Mudança para Colégio Farroupilha, de bonde, todas as tardes. Mudança de endereço para Rua Álvaro Alvim. Com saudações e abanos das internas do Colégio Americano.

Fim do Ginásio. Mudança para a Av. Getúlio Vargas, 25 –apto 22. Com lançamento de filmes, toda 5ª feira à noite, no cinema Avenida, com ida e volta a pé.

Início na Escola Preparatória de Porto Alegre – EPPA. Hepatite, desistência da Carreira Militar.

Colégio de Aplicação da UFRGS. Despedidas. Mudança para Rua Santa Terezinha nº 47.

Bixo de Engenharia. Início de namoro, na praia, em Capão da Canoa. Coral de Câmara.

Mudança para Av. José Bonifácio, nº 485. Viagens nos fins de semana. Estágios nas férias.

Outros namoros.

Formatura de Engenharia. 1º emprego. Namoro, casamento com Lucila. Mudança para a Av. Getúlio Vargas, 25 –apto 22. Bolsa de Estudos na Alemanha.

Este é um resumo da Mona Lisa, que começa em realidade no Bar do Beto, quando ainda estava localizado na esquina da Venâncio Aires com a Vieira de Castro.

Era no Bar do Beto que os alunos da EPPA trocavam o uniforme pelos trajes esportivos ou festivos, quando das folgas de finais de semana. Um ponto de encontro

para trocar informações sobre o que, onde e com quem! Nas previsões futuras ou nas narrações passadas. Onde também a Polícia Militar costumava passar, para verificar o "nível" da confraternização, na grande maioria, estritamente dentro do social.

Também foi no Bar do Beto que busquei alimento e malzbier, durante a fase de preparação para o vestibular, quando Pai, Mãe e Doti viajaram ao nordeste, de navio.

O Bar do Beto, ele próprio, foi um marco divisor na minha vida. Na fase do Vestibular, consegui a atenção de ter o filé nem bem, nem mal passado, mas "espichado"! A Malzbier podia levar para casa, retornando o casco na próxima vez. E era oportunidade de saber novidades dos cadetes, já então na AMAN, e que faziam questão de ter o Beto como referência na comunicação com demais colegas ainda na EPPA. Era dali e para lá que os telefonemas eram realizados. E os recados anotados.

Confesso que nunca fui ao "novo" Bar do Beto (agora BB).

RECEITA

BIFE A CAVALO

INGREDIENTES

8 bifés grandes (contra filé ou alcatra)

Sal e pimenta do reino

10 ovos

Óleo para fritar

Batata

MODO DE FAZER

Tempere os bifés com sal, alho e pimenta-do-reino. Deixe descansar por 30 minutos.

Leve ao fogo em uma frigideira com pouco óleo. Quando estiver bem quente, coloque o bife e deixe dourar.

Frite um bife de cada vez, para não juntar água.

Frite a seguir os ovos sem perfurar as gemas e coloque-os sobre os bifés.

Sirva com acompanhamento.

ACOMPANHA

Arroz e/ou batata frita

Cerveja Pilsen

Porto Alegre BRASIL

Velha Guarda

Aconteceu. No retorno da Europa, com emprego e desafio de participar do acompanhamento da instalação da Aços Finos Piratini, iniciei uma rotina desgastante de trabalho em Charqueadas e moradia em Porto Alegre, com acompanhamento do curso de RP, da Lucila, no turno da noite da FAMECOS.

A gravidez foi após a formatura e o nascimento do Frederico foi em abril de 1973, morando na Paulino Teixeira. Até o jardim de Infância, quando compramos a parte do inventário no apartamento da Jardim Cristofel, 44, após a morte do meu sogro, Urbano Feyh.

Não deu certo. E nos separamos.

Na solidão do café da manhã, em lanchonete do centro de Porto Alegre, vi, refletida no longo espelho paralelo ao balcão, o olhar despreocupado de quem tinha que escolher apenas o acompanhamento do café com leite. E assim por alguns dias até que tomei a iniciativa e falei com a Graça. Em pessoa!

Eu já tinha trabalhado no Estaleiro Só, no Rio de Janeiro, com compras para a série de 10 navios de 5.200 toneladas. Após 6 meses, estava começando, agora em Porto Alegre, a comercialização de serviços industriais pelo Estaleiro, dentro de suas especializações: estruturas

e componentes metálicos, tancagem e distribuição de fluidos, tratamento de limpeza e pintura de superfícies metálicas.

Também foi a oportunidade de iniciar um relacionamento com Graça, com alguns almoços no Chalé da Praça, quando ela tinha disponibilidade em seu trabalho de promotora de vendas da Loja Krahe.

Outono em Porto Alegre. Uma tarde na Praça da Matriz. Um passeio, no sábado, pela Redenção. Com pedalinho e recanto chinês. Conhecer, pelo lado do rio, a bordo do Cisne Branco, as ilhas do Guaíba.

Canja, no final da noite, na Tia Marta.

Contrato de aluguel de apartamento na Vigário José Inácio, 16º andar, com móveis que trouxe da Lomba Grande. Aluguel de estacionamento na Pinto Bandeira. Visita à Lomba Grande. Feriado de Páscoa em Camboriú, na casa do Bairro das Nações. Com passagem pela alegria do domingo, em família, numerosa e curiosa.

No retorno, as flores e o início da vida. Juntos. Criando rotinas, adaptando as diferenças, buscando novas oportunidades.

A Luci (Lucimar), irmã da Graça, veio nos ajudar na nova rotina caseira e, junto com Graça, realizando curso profissionalizante / idioma.

Ao final do contrato, mudança para Getúlio Vargas. E frequentemente no embalo da Velha Guarda, logo ali, na Av. Ipiranga, quase esquina com a própria Getúlio Vargas. A gravidez e o nascimento do Érico foram comemorados

na Velha Guarda.

Com a rotina de ter de obedecer aos horários de amamentação, encerrando a festa mais cedo. A Luci tinha retornado a Camboriú e a Ica (Laureci), também irmã da Graça, se tornou a "mana" do Erico, nos cuidados e passeios pela Praça Garibaldi, enquanto estudava no Maria Imaculada.

A rotina nos foi contagiando e a gravidez e o nascimento da Alice tiveram reprise nas comemorações, com menor intensidade, mas igualmente na Velha Guarda. Mas a busca por novas oportunidades acabou me direcionando para a Embraco – Empresa Brasileira de Compressores, em Joinville, a partir de janeiro de 1981, finalizando nossa vivência em Porto Alegre.

Sem conseguir desvendar seu sorriso.

RECEITA

FILÉ DE PEIXE COM ARROZ

INGREDIENTES

PRINCIPAL

400 g de filé de peixe

1 cabeça (s) de alho

1 xícara (s) (chá) de azeite de oliva

2 unidade (s) de tomate picado (s)

1 xícara (s) (chá) de vinho branco

2 xícara (s) (chá) de arroz

Quanto baste de salsinha

Quanto baste de sal
Quanto baste de louro
Quanto baste de alecrim

MODO DE FAZER

Corte o peixe em escalopes, tempere com o sal, a pimenta e ponha para marinar em vinho branco com louro e alecrim.

Lamine o alho, aqueça o azeite e ponha o peixe para fritar.

Junte o alho, o louro e alecrim ao peixe e deixe fritar juntos.

Entre com o tomate em gomos, retire o peixe e os tomates e na mesma panela junte a salsa picada.

Entre com o arroz, misture e sirva com o peixe já frito.

ACOMPANHA

Vinho Chardonnay

Puerto Montt

CHILE

Chegamos a Puerto Montt.

Nosso destino final, de IDA, na grande volta pelo sul da própria América. Basta olhar um mapa e indicar:

Porto Alegre – Livramento – Salto – Paissandu – Colônia – Buenos Aires – Mendoza – Santiago – Rancagua – Puerto Montt.

Foram 3.490 km.

Faltavam ainda cerca de 3.500 km.:

Puerto Montt – Bariloche – San Junín de los Andes – Neuquén – Mar del Plata – Buenos Aires, Montevideu – Porto Alegre.

Puerto Montt faz frio, mesmo em março. Mas encontramos uma cidade movimentada pelo turismo. Inclusive com cruzeiros marítimos, passando pela Terra do Fogo e Canal de Beagle. Então resolvemos conhecer a cidade, dormir uma noite e partir para atravessar a cordilheira, rumo a Bariloche.

Foi interessante verificar a elevada diferença do nível das marés, com variação de mais de 3 metros entre elas, expondo as estruturas portuárias e o fundo rochoso do litoral.

Um monumento dedicado à imigração alemã, que fundou a cidade, foi o início do passeio pela zona portuária nos levando ao Mercado, com suas tendas de tudo. Artesanato, especialmente de lã, alimentos e utensílios,

principalmente relacionados com a pesca.

Interessante que o Mercado abria às 11 horas, para que o pescado do dia tivesse tempo para ser desembarcado e trazido às bancas. Uma seleção especial de peixes frescos, das águas frias, como também crustáceos.

O certo é que nossa grande programação foi o almoço, já no meio da tarde, com vinho chileno e aproveitando a presença de um grupo de turistas americanos, com música típica dos "huasos" chilenos. O dia prosseguiu apenas com o olhar curioso no movimento portuário, que agora era de partida.

No dia seguinte, com uma garoa fina, iniciamos a VOLTA.

RECEITA

FILE DE SALMÃO GRELHADO

INGREDIENTES

600 g de filé de salmão sem pele, cortado em postas

4 colheres (sopa) de manteiga

2 limões sicilianos

100 g de alcaparras

Pimenta e sal a gosto

MODO DE FAZER

Em um recipiente raso, coloque o salmão, sal, pimenta e suco dos limões. Reserve.

Em uma frigideira grande, coloque metade da manteiga

temperada e leve ao fogo alto para derreter. Frite as postas, aos poucos, por 3 minutos de cada lado, ou até que dourem. Retire do fogo.

Salteie as alcaparras com a manteiga restante e derrame sobre as postas. Sirva em seguida.

ACOMPANHA

Batatas cozidas

Vinho Chardonnay

Punta del Este URUGUAI

São muitos que já estiveram em Punta. Também são muitos os que apreciam passar uma temporada, no verão, em Punta. Pessoalmente, gosto de Punta, mas apenas de passagem, pois no inverno é frio e ventoso. E no verão é muito movimento e ostentação. De dinheiro e "extra – alguma coisa" que chame a atenção, para serem notados.

Tive, entretanto, a possibilidade de intermediar um negócio, no qual a parte compradora era um representante desta elite ostentadora e efervescente, o que acabou me levando a uma sequência de idas (e voltas) ao Uruguai, Montevideo e, especificamente, Punta del Este.

Já tinha estado em Punta, com Goida e Luis Carlos, em nossa na volta do Chile. Mas era estudante. E com orçamento de estudante.

Agora era um financiamento, cuja garantia deveria ser o imóvel oferecido, em Punta del Este, e cujo valor referido deveria ser avaliado internacionalmente, visto as condições contratuais previstas. Como representante de banco de investimento. E com orçamento correspondente.

Chegamos a Punta, via aeroporto de Montevideo, onde alugamos o carro e nos dirigimos a Punta. Era setembro, baixa temporada e o movimento maior, acreditem, era em direção ao Cassino, pois fazia frio e as "calles" tinham um tráfego de cidade de interior.

Hotel na proximidade da Praia Brava, bem perto dos

"Dedos", monumento à busca de conhecimento, além de conveniente também trazia a possibilidade de viver a rotina da cidade, fora da temporada e da Avenida Gorlero, mas com acesso fácil e com estacionamento conveniente.

Não considerando que as negociações não progrediram, devido a insuficiência do valor da garantia, avaliada por consultor de empresa canadense especializada, a estadia no nível A da estrutura social de Punta, nos colocou em contato (Guimarães e eu) com uma rotina pouca conhecida, dos frequentadores de Cassino, inclusive, na ocasião, com jogadores "profissionais, com um elevado conhecimento de matemática e que buscam justificar sua "dependência", pelas leis das probabilidades.

Em nosso hotel, na semana que ali permanecemos, era rotina o encontro de alguns "solitários" em uma "reunião" encontro ao final das tardes, geralmente para um chá ou café (no grupo nenhum tinha o hábito de bebidas alcoólicas, afirmavam), onde trocavam informações sobre as "estatísticas" dos "pontos de jogos" (roleta, baccarat, cartas, etc).

E, com a franqueza de quem acha o jogo uma rotina de vida, já tinham uma sequência de viagens programadas, um deles, inclusive, para outros países e seus paraísos, tipo México, Paraguai e Antilhas.

Como surpresa, foi a noite que acompanhamos dois deles, como "curiosos" em suas performances num cassino conceituado e internacional da região, desde a entrada com um cupom de boas-vindas para quem adquirisse um

valor em fichas e que depois seriam transformados em números de sorteio do carro exposto (um Mercedes gran-luxo), até suas apostas, com alguns resultados, porém praticamente com um “retorno” abaixo do previsto pela dupla.

Não sei como conseguem “manter” uma rotina “profissional” e seus “planejamentos estratégicos”.

RECEITA

TORTA DE ESPINAFRE

INGREDIENTES

MASSA

300 ml de leite

3/4 de xícara chá de óleo

2 ovos

1 e 1/2 xícara chá de farinha de trigo

1 colher de chá de sal

1 pitada de pimenta-do-reino (opcional)

1 col de sopa de fermento em pó

Queijo ralado a gosto (opcional)

RECHEIO

1 colher (chá) de orégano

1/2 maço de espinafre cru bem picado

1 colher (chá) de sal

1 cebola picada, 2 dentes de alho

15 azeitonas sem caroço e picadas

1 xícara de ricota
Azeite de oliva
Queijo parmesão ralado

MODO DE FAZER

RECHEIO

Doure a cebola, acrescente o alho, o espinafre e refogue bem.

Desligue o fogo e deixe esfriar.

Faça uma mistura sem refogar de tomate, azeitona, orégano, azeite, sal e ricota esfarelada.

Depois que o refogado de espinafre cebola e alho esfriar, acrescente em uma vasilha a mistura de tomate, azeitona, orégano, azeite, sal e ricota esfarelada e mexa bem.

MASSA

Bata o leite, o óleo e os ovos no liquidificador.

Em velocidade baixa, junte aos poucos a farinha, coloque sal e por último o fermento.

Despeje metade da massa numa forma refratária e untada e coloque o recheio sobre ela.

Cubra com o restante de massa e o queijo ralado por cima.

Leve ao forno, já aquecido, por 30 minutos ou até dourar.

ACOMPANHA

Vinho - Tannat

Quito EQUADOR

Um dos desafios que enfrentei quando coordenava as vendas de compressores da Embraco foi a logística para enviar compressores ao Equador e, principalmente, a Quito. Então, a partir de Bogotá, voei sobre os Andes e aterrissei em Quito.

Final de tarde, cercada de vulcões, com uma temperatura que exige algo mais que apenas uma jaqueta, Quito é a capital mais antiga da América (1534) e, depois que lá estive, reconheço como uma das mais simpáticas e acolhedoras.

Com uma forte presença indígena nas ruas, com suas roupas simples, mas com aspecto de muito asseio e, no caso das mulheres, com uma grande intensidade e variação de cores e padrões de tecelagem.

No hotel me encontrei com Lindner, também da Embraco, que já chegara do Peru, e decidimos pela caminhada de reconhecimento. As ruas praticamente todas, com calçamento, exceção as vias de trânsito intenso, pavimentadas. E do hotel ao Centro Histórico, foram ruas estreitas e asseadas, sem nenhuma pichação, com uma tranquilidade serena de cidade interiorana, mas pouco movimento, pois a temperatura convidava ao recolhimento. Voltamos ao Hotel.

Dois dias depois, já com as tratativas finalizadas, retornamos a caminhada e foi muito interessante a

comparação feita pelo Lindner entre a Praça Central, em Lima, plana e seca, com a Cordilheira no horizonte. E a Praça Central de Quito (da Independência) com palmeiras, ampla, mas aconchegante, no centro de uma constelação de cinco vulcões nevados.

Com a tradicional distribuição entre Catedral e Palácio do Governo, ambos com mais de 300 anos de existência, mas com impecável conservação arquitetônica e histórica.

La Ronda foi o que fizemos em seguida, pois era o nome da rua que foi restaurada em sua extensão, sendo plena de artesanatos, cafés e restaurantes e, surpreendentemente, com um grande fluxo de pessoas, a grande maioria turistas de passagem entre as inúmeras Igrejas, museus, com subidas e descidas, pois Quito tem uma distribuição similar à da cordilheira, com altos e baixos.

Foi em Quito que comprei a representação dos três Reis Magos, pequenas esculturas de madeira, com a indumentária indígena, refletindo a intensa religiosidade local e confirmada pela construção, quase acabada, de enorme Catedral do Voto Nacional, observada de qualquer ponto de Quito, em uma elevação próxima ao Centro Histórico.

Partimos no 3º dia, mas voltei a Quito, profissionalmente, várias vezes, e tive a oportunidade de conhecer o Monumento do Centro do Mundo, indicando, pelos cálculos geográficos, a linha do Equador, que limita os hemisférios norte e sul.

Com um pé em cada um.

RECEITA

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

2 kg de coxa e sobrecoxas de frango

2 dentes de alho

Sal a gosto

Pimenta do reino

Limão ou vinagre

1 copo de suco de laranja

MODO DE FAZER

Limpe o frango e tempere com o alho, o sal, a pimenta do reino e o limão. Deixe marinar de um dia para o outro.

Coloque em uma assadeira untada com margarina e regue o suco de laranja por cima, cubra com papel alumínio, deixe cozinhar por mais ou menos 1 hora.

Depois retire o papel alumínio e deixe corar um pouco, retire do forno e está pronto para servir. O sabor fica muito especial.

ACOMPANHA

Purê de batatas

Cerveja - Pilsen

Rancagua CHILE

Sáimos da casa de estudantes, em Santiago do Chile, com dois estudantes de carona, além de nós três (Goida, Luis Carlos e eu). Eles solicitaram carona até Rancágua.

Durante o trajeto, ficamos sabendo

- Que Rancágua estava realizando, naquela semana, o Rodeio de Rancágua, similar ao Freio de Ouro, do Brasil, com a final Nacional, após as eliminatórias em cada uma das 10 Regiões da Associação de Criadores de Cavalos.

- Que o Rodeio tinha uma enorme torcida e uma grande programação artística e esportiva. E...

- Que o Alfonso, um dos estudantes, era filho do Prefeito de Rancagua e a sua mãe era Presidente do Corpo de Bombeiros Voluntários de Rancagua, uma das grandes honrarias, no Chile.

Em cerca de uma hora, já estávamos na casa dos pais do Alfonso, que nos apresentou a sua família, e “empezamos a charlar com ellos”. Cerca de uma hora depois já tínhamos aceitado o convite para permanecer em Rancágua, com passe livre naquele fim de semana e possibilidade de acampar no camping, por intercessão do Prefeito, pois estava “lotado”.

Depois de instalados no camping, nos dirigimos ao Rodeo, onde primeiramente, eliminamos a ameaça da fome, com um excelente churrasco, assado à moda campeira, com os espetos de pé junto ao braseiro. E fomos

assistir as provas, que consistiam em conseguir imobilizar o gado, apenas pressionando o animal, contra o tapume do “crescente”, permitindo que outro “huasso”, possa prendê-lo ao seu cavalo, com o laço. Pode parecer, e é, arriscado, mas depois de uns cinco bois “laçados”, já estávamos satisfeitos e fomos verificar a programação artística, similar à de nossos CTG, com danças e declamações. No início da noite fomos assistir aos artistas convidados e foi interessante verificar as semelhanças com nosso folclórico gaúcho, com violão e/ou gaita.

Depois de algumas apresentações, fomos surpreendidos pelo Alfonso, ao microfone do palco, fazer uma saudação “aos brasileiros presentes ao Rodeio e que solicitava subir ao palco para receberem uma lembrança”. Pegos de surpresa, subimos e recebemos, cada um, um pala colorido, típico do huaso chileno.

Logo após o agradecimento, pelo Goida, em um português “didático e soletrado”, Alfonso solicitou uma canção brasileira, - dos... atuais campeões mundiais de futebol... o Goida não teve nenhuma outra alternativa a não ser concordar, e nos tranquilizar – eu canto e vocês fazem o acompanhamento.

Goida cantou, conosco no acompanhamento vocal e ritmo em caixas de fósforo. E o pavilhão delirou!! Com um grupo, mais “entusiasmado pelo vinho bebido” subiu ao palco e nos ofereceu o mesmo vinho, em bolsa de couro, e que brindássemos juntos, por Pelé e por Garrincha! E a Festa acabou! Quando acabou o vinho e não havia mais

ninguém a ser lembrado!

O Domingo foi praticamente uma reprise do sábado, mas não subimos ao palco. Apenas confraternizamos, dançamos e tentamos apreender algumas canções chilenas. Com menos vinho e mais alegria.

Na 2ª feira partimos para o sul, destino final = Puerto Montt!

RECEITA

ASSADO CRIOLLO

INGREDIENTES

1 kg de costela em tiras

5 dentes de alho

Salsinha

Cebolinha

1 cebola média

Sal a gosto

Tomates cereja

Pimenta-do-reino branca, preta e vermelha

MODO DE FAZER

Pré-aqueça o forno a 250°C por 10 minutos.

Coloque as tiras de costela num refratário, forrado com papel alumínio, de modo que fiquem dispostas perpendicularmente.

Amasse o alho, junte a salsinha, cebolinha e sal e faça uma pasta e passe por toda a costela.

Acrescente as pimentas.

Existe um moedor que já vem com todas estas pimentas juntas.

Cubra com papel alumínio as costelas e coloque no forno a 200°C, por 40 minutos.

Retire o papel alumínio, se a costela estiver assada, deixe mais 5 minutos para dourar.

ACOMPANHA

Arroz branco

Salada mista com vinagrete

Vinho - Carmenere

Recife

BRASIL

Passar o Carnaval em Recife não foi um objetivo, mas uma escala necessária entre Porto Alegre e Natal. E foi uma casualidade, pois no nosso “planejamento” nem sequer estávamos considerando os fins de semana, pois a prioridade era apenas “curtir” os momentos.

Mas Recife teve sim algo especial, que foi o contato do Goida com a revendedora Volkswagen, para a revisão da Kombi. E, na sua característica, já conseguiu convite do gerente para conhecermos o reduto “alemão” da Volkswagen, em Pernambuco.

Praia da Maria Farinha.

Como era quinta-feira, ficou combinado que iríamos passar o sábado (de Carnaval) na casa do ex-gerente de processos, agora aposentado pela VW alemã e que resolveu viver no Brasil, aproveitando o câmbio entre o DM e o Cruzeiro, com uma desenfreada inflação.

Passamos uma sexta feira “motorizada”, pois a Kombi estava revisada e nos levou à praia da Boa Viagem, com seus arrecifes, e somente desfrutamos da brisa constante e das águas calmas, com aluguel de um guarda sol e muito protetor solar. Seu João inclusive se dispôs a entrar no mar, mas acabou apenas observando nosso pequeno problema de fazer da Kombi nosso vestiário. Após a janta, voltamos novamente à Boa Viagem, desta vez para apreciar a iluminação em sua extensão, com muita gente

fazendo caminhada e outro tanto, em bicicletas.

Sábado, café tomado na lanchonete, Goida e seu João na frente, Cláudio, Jair e eu no banco de trás iniciamos uma espécie de Rally, pois praticamente atravessamos Recife, passamos por Olinda, com seus altos e baixos e apesar de ser um nome conhecido, a estrada (não era rua) não aparentava ser muito habitada, com uma verdadeira plantação de coqueiros, na orla, seguida de uma mata fechada que pouco a pouco foi se transformando num "túnel verde".

Logo mais começamos a ladear um rio, que corria forte, em direção ao mar. E a bandeirola da Volkswagen, nos indicou a entrada em um terreno grande, com uma casa proporcional ao terreno e lá estavam nosso anfitrião e demais convidados. Chopp gelado e churrasco com muita música alemã (a maioria era de aposentados, desfrutando o câmbio)

Ainda tivemos um passeio de lancha, agora com a maré subindo rápido, provocando uma correnteza inversa à da manhã. Retorno ao hotel e, após a janta, fomos para a rua assistir aos grupos de Frevo que espontaneamente se apresentavam onde houvesse música, com uma energia e flexibilidade incríveis.

Domingo foi praia pela manhã. Em uma tenda compramos máscaras e lenços vermelhos para o baile do Vermelho e Branco do Clube Náutico. Claudio, Jair e eu. Baile que já começava às 9 horas, com os dois salões lotados e as bandas se revezando até que não aguentamos

mais... Mesmo porque não houve nenhuma possibilidade de paquera!

Voltamos ao hotel a pé.

Segunda-feira de visita a Olinda, com seus bonecos, e descanso à beira da praia, do lado do Oceano, da nossa Maria Farinha. Com bastante água de coco e uma panela de caranguejos.

Na terça partimos para João Pessoa.

RECEITA

CARANGUEJOS AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

8 caranguejos
4 dentes de alho
1 cebola
1 tomate
2 colheres de azeite de oliva
2 tabletes de knorr sabor camarão
1 coentro
1 colher de chá de corante
1 garrafa de 500 ml de leite de coco
1 pitada a gosto de sal

MODO DE FAZER

Em uma panela grande coloque o azeite e frite a cebola e o alho junto com o corante.

Coloque o tomate, os tabletes de knorr e deixe refogar,

coloque o leite de coco e a metade do coentro.

Quando o tomate estiver quase um creme coloque os caranguejos limpos na panela.

Cubra com água e o restante do coentro, deixe cozinhar, prove o caldo e veja se precisa de um pouquinho de sal.

Coloque o tomate, os tabletes de knorr e deixe refogar, coloque o leite de coco e a metade do coentro.

Quando o tomate estiver quase um creme coloque os caranguejos limpos na panela.

ACOMPANHA

Aipim frito

Cerveja - Pilsen

Rio de Janeiro BRASIL

A 1ª despedida de Porto Alegre, me contaram, foi quando meu pai foi realizar o curso de Estado Maior, por dois anos, no Rio de Janeiro.

Acredito que foi por isso que me lembro de entrar em um avião enorme, com bancos laterais e janelas circulares, que depois foi se afastando da terra e deixando as pessoas muito pequenas. Não me lembro como saí do avião.

A lembrança seguinte é de um apartamento cujo endereço fui obrigado a decorar, caso me perdesse no Rio de Janeiro – Edifício Arali – Av. (N. Sra.) Copacabana, 777 – apartamento 602. Quase sempre a resposta era – muito bem! Não esquece!

Nesse apartamento também morou a Nelci, que veio da Lomba Grande, no mesmo voo, para ajudar minha mãe, que também fazia um curso (agora sei o que é o INEP). A Nelci também nos levava (eu e a Doti, minha irmã) para a praia e quando a mãe saía, ficava conosco.

Um amigo do pai (Iedo Blauth) que ficou pouco tempo, com duas americanas que tratavam da perna que ele perdeu quando uma bomba explodiu, na guerra. Quase ao mesmo tempo ficou a vó Ilma, veio nos visitar e caiu, quebrando a perna, e ficou de cama com um gesso branco até a cintura, com ventilador.

Foi no Rio que tive a 1º fantasia de Carnaval. Um pirata, de lenço vermelho na cabeça, camisa branca de manga

esfarrapada, calção preto, com uma caveira e cimitarra de madeira, com punho dourado. A Doti era uma holandesa, com um chapeuzinho de duas pontas reviradas.

Também me lembro das latas de suco concentrado, americano, que o pai recebia para meu tratamento de deficiência do extrato hepático, com injeções diárias, nem sei quanto durou.

Voltei ao Rio, quando embarcamos, eu e Lucila, para a bolsa de estudos, na Alemanha. Com direito a banda tocando, no cais do porto, enquanto o MSC Enrico se afastava, rumo à Europa. Com a Bete e o Viana Moog (filho) nos abanado do cais.

Novamente no Rio, trabalhando no departamento de compras internacionais dos estaleiros Só e Ebin, no 23º andar do edifício na Nilo Peçanha. E um dia o elevador trancou no 17º andar, com 14 pessoas dentro, por 15 minutos. Foi um HORROR!

Também foi a oportunidade de conhecer a rotina de trabalho, com almoço ao meio da tarde, geralmente com algum compromisso profissional, que muitas vezes é o início de uma ronda noturna de shows e espetáculos. E a dinâmica dos bares da orla marítima, com excelentes músicos em apresentações passageiras junto às mesas e varandas.

Foi com a Graça que visitamos o Rio Boat Show, e fizemos o clássico circuito do dia, com Pão de Açúcar e da noite, incluindo show do Jô e baixo mundo, no Beco das Garrafas. E fomos visitar Petrópolis, com Casa de Santos

Dumont, Museu Imperial e Quitandinha.

Agora o Rio novamente me acena, nas comemorações da Imigração Alemã no Brasil, com sua história viva nas tradições da BauernFest de Petrópolis e a Sociedade Germânia, fundada em 1821, como apoio da comunidade germânica a Imperatriz Dona Leopoldina, de origem austríaca. Como a canção!

- O Rio de Janeiro, continua lindo - Alô, alô, meu amigo, aquele abraço!

RECEITA

COZIDO À CARIOCA

INGREDIENTES

300 g de toucinho defumado cortado em cubos

500 g de carne de peito de boi cortada em cubos

500 g de lombo de porco cortado em cubos

500 g de linguiça calabresa fresca ou defumada cortada em rodelas

2 gomos de paio cortado em rodelas

4 dentes de alho picados

1 cebola grande cortada à juliana

Legumes a gosto (batata, cenoura, inhame, mandioca, abóbora, repolho rasgado, um macinho de folhas de couve enrolado e amarrado, vagem, jiló, batata-doce, mandioquinha, etc)

MODO DE FAZER

Em uma panela de pressão grande com 1/4 de xícara (chá) de óleo, frite o toucinho, o alho e a cebola.

Em seguida, adicione as carnes e refogue até dourar, mexendo de vez em quando.

Adicione água o suficiente e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos.

Após esse tempo, acrescente os demais ingredientes, misture e deixe cozinhar com a panela tampada por mais 15 minutos ou até que as carnes estejam macias.

Com o caldo faça um pirão com farinha de mandioca.

Sirva com arroz branco.

ACOMPANHA

Arroz branco

Cerveja - Pilsen

Rio Grande BRASIL

Quando trabalhei no Departamento de Reparos Navais do Estaleiro Só, de Porto Alegre, era quase uma rotina mensal a ida a Rio Grande, não tanto pelas embarcações, mas principalmente pelos serviços de tancagem e pintura nas instalações portuárias, incluindo os silos de armazenagem.

Foi nestes serviços e nas provas de mar, que conheci o meu amigo da Tecninave, Mestre de Pesca e Técnico Industrial, João Luiz Libório Grafulha. Uma pessoa cativante, pelo conhecimento das nuances de beira de cais e pelo refinado toque de seu passatempo, a gastronomia. Foi com Grafulha que participei da aferição de instrumentação de barcos de pesca, com provas em alto mar, rotina de operação das redes de arrastão, condições de armazenagem do pescado, momentos de descanso entre um e outro “arrastão”.

Conheci Rio Grande, pelo lado do mar, com o cais sendo apenas o território fixo, de uma profissão em ondas contínuas. Foi neste cais que mantínhamos serviços de manutenção dos equipamentos de transborde (guindastes e correias transportadoras) e armazenagem (silos, tanques e contêineres).

Na cidade, minha estadia era sempre no Hotel Atlântico, devido a localização privilegiada em relação ao centro da cidade e, devido ao restaurante, com excelente serviço de

frutos do mar. O que me fez desafiar Grafulha a tentar algo melhor, após uma estadia de três dias embarcados em um barco pesqueiro.

Em junho, já com o frio chegando, estive em Rio Grande para uma rotina na recuperação de guindastes do cais e Grafulha me convidou para acompanhar o jogo Brasil x Argentina, pela classificação da Copa do Mundo (1978), em sua casa e fez questão que o acompanhasse na preparação do cardápio.

Primeiramente fomos até um frigorífico de pescados, onde ele conhecia todos, e onde solicitou duas "fatias" de "albacora". Nunca ouvira falar neste peixe e minha surpresa foi que dois funcionários saíram do frigorífico com dois metros de PEIXE nos braços. Um ATUM. Colocaram num carrinho e levaram a um canto onde, numa serra elétrica-rotativa de lâmina, serraram DUAS fatias de cerca de ½ m de diâmetro, por dez cm de espessura, de pura carne rosada. Mais um saquinho de camarão descascado, GRANDES! e camarões! E lulas....

Depois fomos a um distribuidor de bebidas, onde realizamos uma degustação de VINHOS. Com direito a torradas e queijos. Saímos com 6 garrafas de branco chardonnay.

Naquela tarde ainda passamos no açougue, onde compramos os quatro bifes, para a janta. Pois as FATIAS foram postas para descongelar, enquanto jantávamos e bebíamos (eu, Grafulha e Anelise (esposa) as duas primeiras garrafas.

No dia seguinte, após o expediente, começamos (três + 1 casal) os preparativos com a janta e expectativa do jogo. Foi simples e muito prático, pois as lulas foram feitas à milanesa e serviram de aperitivo para a cachaça com jabuticaba. Os camarões foram servidos em espetinhos individuais, grelhados, com creme de maionese com sardinhas. E as FATIAS, já cortadas em cubos de 3 cm, e marinadas, foram colocadas em espetos, intercaladas por cebolas e pimentões, e grelhadas. Com batatas assadas, com manteiga.

O vinho acabou! E o jogo terminou zero a zero!

RECEITA

ESPETO DE ALBACORA (ATUM) GRELHADO

INGREDIENTES

1 kg de atum em postas
5 dentes de alho picado
1 colher (sopa) de sal
1 colher (sobremesa) de orégano
1 colher (sobremesa) de glutamato monossódico (ajinomoto)
3 colheres (sobremesa) de colorau
2 colheres (sopa) de mostarda
1 xícara (café) de suco de limão puro

MODO DE FAZER

Coloque as postas de atum em uma tigela, acrescente o

alho, sal, orégano, glutamato monossódico (ajinomoto), colorau, mostarda e o suco de limão.

Mexa bem para o atum ficar bem temperado, tampe e deixe tomar gosto na geladeira por 4 horas.

Coloque o óleo de soja ou o azeite em uma frigideira, coloque o atum (um por vez, para não formar muito líquido) e grelhe por uns 15 minutos, ou até que ele fique com a carne bem branquinha, macia por dentro e levemente dourado por fora.

ACOMPANHA

Batatas sauté ou arroz branco

Vinho - Chardonnay

Roboré **BOLÍVIA**

Roboré é uma cidade boliviana, a meio caminho, pela ferrovia, entre Santa Cruz de La Sierra e Corumbá, e ficou conhecida pelo Acordo de Roboré, entre Brasil e Bolívia. Para nós, do Coral, que estávamos retornando de Lima (Peru) pela via terrestre, era o último trecho do retorno ao Brasil, pela cidade de Corumbá.

A saída de Santa Cruz foi um prenúncio das dificuldades da viagem, mas uma vez em trânsito, o ritmo do trem e suas oscilações nos fez buscar lugares mais abertos, pois estava lotado de pessoas e mercadorias. Todos, praticamente, em trânsito para a fronteira e, como aos poucos fomos percebendo, para o grande mercado paralelo de contrabando para o Brasil.

Seis horas depois da saída de Santa Cruz, chegamos a Roboré, onde o trem fazia uma parada para almoço e igualmente um rearranjo informal, nas ocupações de bancos e das bagagens e mercadorias, sempre à vista e em vigília permanente pelos proprietários.

Com o calor de verão, com a umidade da zona do Chaco, aceitamos o convite e sugestão de um mergulho em um arroio próximo a linha férrea e fomos até o local, com alguns bolivianos que também embarcaram em Santa Cruz com destino a Puerto Suarez, vizinho a Corumbá.

Recém tínhamos entrado no riacho, quando fomos surpreendidos pelo apito do trem e sua movimentação,

lenta, mas constante. Após uma desenfreada corrida, alcançamos o trem e conseguimos subir em vagão de carga, que viajava com as portas abertas e com dois bolivianos com sua carga "manual" de algumas latas de 20 kg de manteiga, origem dinamarquesa e várias caixas de papelão, com pacotes de biscoitos, igualmente da Dinamarca.

Aguardamos a próxima parada e nela fizemos a transferência de nossas bagagens para o citado vagão, que continuou com os dois bolivianos, agora com nossa companhia, e com as portas sempre abertas, para enfrentar o calor. Foi muito bom o Carlos resolver que poderíamos cantar e foi no embalo do trem que o Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia da UFRGS, apresentou parte de seu repertório a dois espectadores solitários.

Éramos 21 pessoas, completamente isoladas no vagão, com uma paisagem rotineira de matas e lagoas e, quando anoiteceu, subimos ao teto do vagão, para evitar os mosquitos e descortinar a mesma paisagem, mas agora em cor prata "fumaça" de uma noite de lua cheia, com fagulhas substituindo os foguetes de "algo novo". O interior do vagão foi o "salão dormitório, com cada um se ajeitando em um espaço, com algumas roupas enroladas como travesseiro e com um serviço de bordo surpresa, oferecido pelos bolivianos, pelo amanhecer. Chá importado, com biscoitos e manteiga dinamarquesa, temperada.

Nos despedimos ao final da tarde, em Puerto Suarez e logo depois estávamos em Corumbá. Para o trem para São

Paulo. E com pacotes de biscoitos na bagagem. Biscoitos amanteigados, JACOBSEN; Manteiga sem sal, com nozes e castanhas, LURPAK.

Vale a pena provar!

Biscoito = JACOBENS

Manteiga = LUPARK

Roma ITÁLIA

Roma começou a me interessar a partir das aulas de latim do Prof. Nagel, no Colégio Farroupilha, ainda na sede da Alberto Bins. Ludus Primus era o livro. E decorei que:

- non scholae sed vitae discimus, pueri!
- não é para a escola, mas para a vida, que estudamos, crianças!

Apesar do interesse, confesso que nunca cheguei a ter algum plano de ir a Roma. E somente considerei Roma quando já estávamos em Brindisi, na costa do Adriático e dali “todos os caminhos levavam a Roma”.

Nossa entrada em Roma foi triunfal! Pois depois de um período de relativa tranquilidade com o trânsito, quando ainda no sul da Itália, à medida que avançávamos para o Norte, este trânsito foi se transformando como uma figura mitológica, abrindo seus tentáculos e nos atraindo para suas vias rápidas e tarifadas.

A confirmação de que realmente já estávamos em Roma foi quando conseguimos ver o Monumento a Vitor Emanuel II, pelas costas, empurrados pelo fluxo intenso de veículos, rumo a um destino que ainda não sabíamos qual seria.

Pois tínhamos nos “esquecido” de conseguir um “mapa” de Roma! O que foi sanado com a compra de um Michelin no primeiro posto de gasolina que encontramos. O segundo passo foi chegarmos ao Camping, como porto

seguro aos movimentos daquela semana prevista para Roma. Também foi a despedida do Antônio, que seguiu viagem rumo a seus compatriotas portugueses, imigrantes em Paris.

Com a “técnica” de nos aproximar dos grupos de excursão, tivemos verdadeiras “aulas” de História e Cultura Romana/Italiana e, no meu entendimento, com seu ponto culminante na visita ao Vaticano/Capela Sistina. Mas também com suas versões trágicas, como Catacumbas e Coliseu.

Foi em Roma que o Goida quase foi coroado rei, pois nosso retorno ao camping quase sempre tinha um encontro com os demais acampados, numa espécie de relatório diário de atividades e/ou planejamento e informações para o dia seguinte. E também muita música, violão e integração, com um distanciamento silencioso e polido dos japoneses. Mas com uma energia contagiante dos próprios italianos e demais povos de origem latina (sul-americanos também!).

E o Goida nunca foi de recusar um convite para conversar e/ou cantar. Também tínhamos um enorme veículo de marketing, nominalmente a KOMBI, com placas de Porto Alegre e Brasil pintado nos vidros dianteiros e traseiros.

Tivemos então, como já acontecera em Brindisi, nossos momentos de música brasileira, com Goida no vocal e eu no acompanhamento rítmico de qualquer instrumento de percussão, inclusive tampo de mesa e/ou fundo de balde.

Por sugestão, nossa despedida de Roma foi num restaurante “popular” próximo ao camping, com ida e volta a pé, com massa com molho!

RECEITA

RIGATONI COM MOLHO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga
Meia cebola pequena picada
3 colheres (sopa) de extrato de tomate
2 colheres (sopa) de amido de milho
2 e meia xícaras (chá) de leite frio (500 ml)
1 sachê de sazón laranja
½ meia colher (chá) de sal
1 pitada de noz-moscada
½ meio pacote de macarrão tipo rigatoni, cozido
150 g de presunto cortado em cubos
150 g de muçarela cortada em cubos
3 colheres (sopa) queijo tipo parmesão ralado

MODO DE FAZER

Em uma panela média, coloque a manteiga e leve ao fogo médio para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até ficar transparente.

Acrescente o extrato de tomate, o amido de milho, previamente dissolvido no leite, o tempero sazón, o sal e a noz-moscada, mexendo sempre até engrossar, retire do

fogo e reserve.

Espalhe uma camada do molho no fundo de um refratário médio untado. Adicione o rigatoni, o presunto e a mozzarella e misture.

Regue com o molho envolvendo todo o rigatoni.

Salpique o queijo ralado e leve ao forno médio preaquecido (180 °C), por 20 minutos, ou até o queijo derreter.

Retire do forno e sirva em seguida.

ACOMPANHA

Vinho - Cabernet Sauvignon

Rotorua

NOVA ZELÂNDIA

Cheguei a Auckland.

Sozinho, voando atrás de possibilidades comerciais e curioso sobre o “outro lado” do globo.

Virando a própria mesa, o canal sintonizado no hotel era apresentado em “maori”. E nada mais estranho que ouvir a Lucélia Santos, na interpretação de “Escrava Isaura”, num idioma melódico, mas sem referências.

Maori. Língua oficial da Nova Zelândia, juntamente com o inglês, definido pelos tratados de colonização e posterior autonomia. - Whakarewarewa -. Uma simpática maneira de chamar atenção sobre a cultura deste povo, que usando a tatuagem e o entalhe em madeira, se protege dos inimigos, criando horripilantes figuras.

Com a curiosidade aguçada, fui a Rotorua.

Confesso que voltei à minha infância, na Lomba Grande, ao ver as ovelhas pastando e se protegendo junto aos matos de eucaliptos. No chasque do peão Bell Sino, que vinha todo o verão para a tosquia. No galpão das ovelhas, onde se prendia o rebanho e, uma a uma, eram presas fáceis do laço de meu avô. Do grito amedrontado dos pequenos cordeiros, nascidos na primavera e que se perdiam das mães, no entrevero do galpão.

No corte do camboim da várzea, preparando a lenha que era utilizada no churrasco, preparado no final da tosquia, com o sacrifício de um capão. E na preparação para

curtimento do pelego, com pedra pome e sal, espalhados sobre o couro esticado na estrutura de madeira e preso com grampo de cerca.

Foi no caminho para Rotorua que percebi quanto a Lomba Grande tinha me ajudado na formação de lembranças.

E foi com elas que cheguei a Whakarewarewa.

Verde, com um leve cheiro de enxofre, com muita nebulosidade. Com vários geysers. Placas indicativas também em maori. Nomes difíceis de pronunciar, mas extremamente melodiosos.

Manaakitanga – um sentimento de forte presença histórica, de um povo, um legado de tradições e lutas que culminaram com o reconhecimento da cultura maori. E com um sentimento claro que a cultura gaúcha tem também suas características de um povo. E que falta seu reconhecimento internacional. Como nação gaúcha!

O restaurante era próximo a um arroio, que descia para o lago, e por onde as trutas subiam em busca de águas mais frias, passando por um aquário natural, onde seus reflexos eram paralelos à rapidez de seus movimentos.

De Rotorua ficou a lembrança visual de seu centro cívico, em estilo inglês, com seus gramados, das caretas esculpidas em troncos, dos nomes complicados e melodiosos em Maori, da efervescência termal, dos idosos jogando bowling, com uniformes e gravatas.

E do sabor de truta.

RECEITA

FILÉ DE TRUTA COM MOLHO DE ALCAPARRA

INGREDIENTES

2 filés de truta

3 colheres (sopa) de alcaparras

1 xícara (chá) de manteiga

Suco de 1 limão

1 colher (sopa) de azeite, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE FAZER

MOLHO

Pique apenas duas colheres (sopa) de alcaparras e reserve o restante, inteiras, para decorar.

Coloque a manteiga numa panela e leve ao fogo bem baixo para derreter (se colocar com o fogo alto a manteiga pode dourar).

Quando derreter, coloque as alcaparras picadas. Deixe ferver por 3 minutos, para que fiquem macias.

Tempere com sal (com cuidado, pois as alcaparras já são salgadas), pimenta e o suco de limão. Reserve na própria panela.

PEIXE

Numa frigideira antiaderente, coloque o azeite e leve ao fogo para esquentar. Acrescente os filés de truta delicadamente, com a pele para baixo.

Tempere com sal e pimenta. Cozinhe por 2 minutos de cada lado.

Retire da frigideira, com cuidado, e coloque num prato.

Esquente o molho de alcaparras e coloque por cima da truta.

Salpique as alcaparras inteiras reservadas por cima do molho.

ACOMPANHA

Batatas no vapor

Cerveja Pilsen

Rotterdam HOLANDA

A primeira vez na Holanda foi durante o ano de 1965, quando da viagem com Goida.

Depois, quando da bolsa na Alemanha, em 1967, a fronteira holandesa era uma tentação irresistível.

Foi por esta afinidade que aceitei o convite do CBI (Centro de Promoção de Importação de Países em Desenvolvimento) para o Seminário Internacional – Matchmaker XV – em Rotterdam – Fevereiro de 1997.

Foram três semanas de aprendizado e relacionamento com 32 participantes, de 18 países, de cinco continentes, com um Idioma oficial = inglês.

Aos poucos os grupos foram se formando, pela afinidade cultural, pela facilidade de comunicação, pela dificuldade de comunicação, pelos interesses profissionais e também, pela atratividade normal entre os gêneros humanos.

Único participante com conhecimento do idioma português adaptei-me aos colegas sul-americanos, mas igualmente busquei maior entrosamento com os asiáticos (em inglês) e africanos (em francês). As colegas eram da Turquia e da Guiana.

Do curso valeu, em realidade, as possibilidades das visitas realizadas, ao Trade Center, à Câmara de Comércio de Rotterdam, à Municipalidade, ao Mercado de Flores e seu leilão Internacional e talvez o maior impacto, na visita

ao sistema de logística do Porto de Rotterdam.

Foi em Rotterdam que fui apresentado ao sistema de “polders” e confesso que a partir deste momento passei a considerar qual será o futuro dos “Países Baixos” (Netherlands) considerando a tese do aquecimento global e o aumento do nível dos oceanos.

Dei graças a Deus por morar na Lomba Grande, 100 metros acima do nível médio do mar.

O que faz um estudante em Rotterdam, mesmo sendo formado, estrangeiro e de permanência temporária? Procura viver como um estudante holandês. Isto explica, em parte, a busca por alternativas de diversão e de alimentação.

Como alternativas de diversão, confesso que a noite de Rotterdam é digna do maior porto comercial europeu, com tudo de bom (e ruim) que traz esta relação. Em minha opinião, um “pouco” liberal e permissiva, mas ordeira e regrada. É super controlada.

Foi em Rotterdam que presenciei, pela primeira vez, o balcão do bar se transformar em passarela, levando “elas (ou eles?)” da incógnita para a fama ou fundo, num bem apropriado trocadilho, a bordo de uma barcaça dançante.

Na Holanda, a alternativa de alimentação do estudante, é o nacional arenque com pão, acompanhado da cerveja holandesa. E foi o que fiz.

RECEITA

ARENQUE MARINADO COM PÃO

INGREDIENTES

500 g de arenque curtido em salmoura
2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
1/2 colher (chá) de açúcar
1 maçã-verde com casca
2 cebolas fatiadas fino

MODO DE FAZER

Numa tábua, coloque o peixe e retire delicadamente as espinhas, puxando com as pontas dos dedos ou com uma pinça.

Transfira o arenque para uma tigela com água fria e deixe de molho por 30 minutos.

Troque a água e deixe por mais 30 minutos. Repita a operação mais uma vez.

Escorra a água e enxugue delicadamente o peixe com um pano de prato limpo.

Com uma faca afiada, corte com cuidado em pedaços de 3 cm x 2 cm.

Numa tigela, coloque o creme de leite fresco e bata com um fouet (batedor de arame) até engrossar um pouco.

Acrescente o vinagre e o açúcar e misture vigorosamente. Reserve.

Corte a maçã com a casca ao meio, retire e despreze o miolo e as sementes.

Corte cada metade em fatias bem finas.

Adicione as fatias de maçã à tigela com a mistura de creme de leite e mexa.

Descasque as cebolas e corte cada uma ao meio.

Corte as metades em fatias finas.

Junte a cebola à tigela com os outros ingredientes.

Com a ajuda de uma colher, espalhe metade desta mistura em uma travessa.

Distribua os pedaços de peixe e cubra com o restante do creme.

Leve à geladeira e deixe marinar por no mínimo 2 horas.

Sirva frio.

ACOMPANHA

Fatias de pão preto

Cerveja Ale

Salvador BRASIL

Foi uma chegada com expectativa, pois depois de Salvador, não tínhamos nenhum objetivo específico, mas Salvador era terra dos Novos Baianos e o momento era de escutar e ficar quieto.

Não sei como, mas a lembrança indica uma pousada, em uma casa antiga, de frente para a Praia do Forte, com o mesmo à vista, no canto esquerdo da visão da sala do café, como um Bom Dia da cidade aos hóspedes. Foram dias interessantes, diferentes e plenos de amizades passageiras.

Como do "baiano" que, por indicação da pousada, nos levou a um dia na Lagoa do Abaeté, com deslize pelas dunas, com mergulho nas águas "mornas" e opacas, com água de côco e acarajés e com muita música e integração no bar que era ponto de encontro de estudantes e artistas.

Um dia no Mercado nos levou ao entorno do mesmo, com um movimento intenso de pessoas, com balaios e cestas, praticamente em fluxo constante entre os caminhões/barcos e as lojas/bares e restaurantes do Mercado.

Fomos agraciados com a visão do Antigo Mercado, que depois do incêndio de 1969, acabou demolido e reconstruído no mesmo local.

O Pelourinho continua como extensão ao Elevador, pois Salvador se faz a pé, caminhando pelas pedras polidas

pelo tempo, expressando com arquitetura religiosa, o esplendor de ter sido a 1ª capital do Brasil. O Convento e Igreja de São Francisco.

Deixamos Salvador na manhã do 5º dia, depois de 4 longas noites.

Ainda não voltei a Salvador!

Mas fiquei com um "rosário" de "receitas a detalhar".

COMIDA TÍPICA

- Acarajé – Quase onipresente, o mais famoso entre os quitutes baianos exala seu cheiro pela cidade. Este bolinho de feijão fradinho frito em azeite de dendê é recheado com vatapá (creme à base de pão, camarão seco, amendoim, castanha de caju, leite de coco, dendê e condimentos), e vinagrete. Nas barracas de rua, ele vem montado e costuma ser farto. Na hora de pedir, paladares não acostumados devem responder "não" à pergunta "com pimenta? "

- Abará - leva a mesma massa de feijão-fradinho, mas é cozido.

- Cocada – é oferecida nas versões branca e preta. A primeira leva bastante açúcar, cravo e canela; a segunda também leva gengibre, e o açúcar é queimado ou substituído por rapadura.

- Moqueca - ensopado de peixe herdado dos indígenas, enriquecido com leite de coco e azeite de dendê (óleo do fruto da palmeira de origem africana).

- Bobó - é uma espécie de moqueca de camarão

engrossada com creme de mandioca.

- Lambreta – Da mesma família do mexilhão, trata-se de um dos moluscos mais graúdos e saborosos do país, encontrado tanto no litoral da Bahia como nas praias de Sergipe e Alagoas. Basta o cozimento em pouca água, com temperos como coentro, cebola, sal e azeite. Alguns restaurantes também servem lambreta grelhada ou com molhos à base de vinho branco e páprica.

Para o “queimor” a sugestão é cerveja! GELADA!

San Antonio

ESTADOS UNIDOS

Nome espanhol para uma cidade americana que tem canais, similares a Veneza, uma cidade italiana. E cuja História é paralela a da República Riograndense.

San Antonio é uma das surpresas da minha vida de viagens. Pois já sabia bastante sobre a História do Texas, sua independência do México, seus dez anos de autonomia e, finalmente, sua anexação aos Estados Unidos e a participação na Guerra de Secessão, onde o Sul acabou derrotado. Foi apenas a curiosidade que me fez, a partir de Austin, passar um dia em San Antonio, no inverno de 1996.

A curiosidade foi recompensada pela carga cultural e paralela à da República Riograndense.

Ambas com um legado cultural das missões jesuítas e aculturamento progressivo das identidades indígenas. Uma economia primária baseada na pecuária, em que “vaqueiros” se transformam em “cowboys” . Anos de luta, contra o Norte. E a derrota final em suas lutas, com um período de baixa economia e o recebimento de imigrantes, principalmente alemães.

Foi aproximadamente o que foi apresentado no ônibus, no trajeto de cerca de 1 hora e meia de Austin para San Antonio, na companhia de cerca de 20 turistas, sendo a maioria americanos, mas dois casais “escandinavos” (dinamarqueses?) e este brasileiro.

Chegada direto em Los Alamos, o forte onde se deu a

batalha e agora um Centro Cultural/Museu.

Almoço na beira do Rio San Antonio, que corta a cidade e cujas margens devem ser lindas, no verão, inclusive com passeios de barcos e uma grande variedade de lojas e opções de restaurantes. Em janeiro, está tudo com calefação ligada e as margens, vazias.

Restaurante típico mexicano, com atendimento em texmex. Com pimenta !

E finalizando no Parque Nacional das Missões, cujo nome e prédios, são uma réplica, com muita mais capacidade financeira, das Missões Jesuítas do RS.

Retorno, já na escuridão de inverno, fez com que ao chegar no hotel, em Austin, fosse direto tomar um café, no invariável equipamento automático.

Para compensar as tortilhas!

RECEITA TORTILHAS

INGREDIENTES

TORTILLAS

1 1/2 xícaras de trigo

1 1/2 xícaras de fubá

1/2 colher (chá) de sal

3 colheres de manteiga

150 ml de água morna

GUACAMOLE

1 abacate maduro
1 tomate sem semente
1/2 pimentão vermelho
1 pimenta dedo de moça
1/2 xícara de coentro picado
1 limão (só o caldo)
Sal a gosto
2 dentes de alho
1 cebola média picada

CHILLI

1 cebola
2 dentes de alho
300 g de carne moída
1 folha de louro
1 colher de café de orégano
1 colher de chá de cominho moído
2 xícaras de molho de tomate
2 xícaras de chá de feijão já pronto
Molho de pimenta a gosto
200 g queijo prato ralado grosso para jogar por cima

SOUR CREAM

1 caixa de creme de leite
1 pote de cream cheese
2 colheres de sopa de vinagre
Suco de 1 limão

MODO DE FAZER

TORTILLAS

Misture os 3 primeiros ingredientes, junte a manteiga e misture com as pontas dos dedos.

Acrescente a água aos poucos, misturando até formar uma bola.

Trabalhe a massa sovando por 5 minutos, até não grudar mais nas mãos.

Caso grude junte um pouco mais de fubá.

Deixe descansar enrolada num filme plástico por 45 minutos.

Abrir e cortar com cortador ou com um copo em círculos para depois fritar.

Não precisa abrir muito fina.

Frite numa frigideira untada com manteiga para não grudar.

Deixe-as levemente douradas.

Reserve as tortillas.

CHILLI

Frite a cebola e os alhos picadinhos no azeite, junte a carne moída e refogue.

Junte o louro, o cominho, o orégano, o molho de tomate e as 2 xícaras de feijão cozido e amassados, deixe refogar junto.

Coloque a pimenta e o sal a gosto.

Quando estiver pronto coloque na travessa que vai servir e salpique bastante queijo prato por cima.

GUACAMOLE

Leve todos os ingredientes para bater num processador, ou no liquidificador e pulse para não virar uma pasta.

É bom que fique alguns pedacinhos.

SOUR CREAM

Bater tudo no liquidificador e está pronto.

Sirva as tortillas com todos esses molhos .

ACOMPANHA

Tequilla

Cerveja - Pilsen

Santa Cruz de la Sierra BOLÍVIA

Depois de uma recuperação de forças em La Paz, o Coral estava pronto para dar sua esticada final na viagem de volta ao Brasil. Não se tinha ideia da extensão ainda a percorrer, e as dificuldades.

Saimos à tarde, em 2ª classe no trem que, excepcionalmente, saiu no horário previsto para uma viagem noturna e com chegada em Santa Cruz, na manhã seguinte. Apesar das inúmeras paradas, por ser a noite, foi uma viagem tranquila, com o frio das alturas dando espaço ao calor denso que a proximidade do Chaco apresentava.

A chegada, com atraso de quase 3 horas, coincidiu com a abertura dos guichês para compra das passagens para Puerto Suárez, trecho final do trajeto na Bolívia. Do outro lado estava Corumbá.

Confesso que foi muita confusão o atendimento, no guichê de 2ª Classe, primando pela baixa “estrutura social” de seus atendentes que, não aparentavam muita atenção aos vários questionamentos dos compradores, a maioria com as características vestimentas dos quéchuas e aimarás. Confesso não me lembrar porque decidimos não sair da Estação e aguardar o embarque ali mesmo, apesar de estar previsto para as 5 da manhã seguinte.

Praticamente “acampamos” e nos preparamos para uma noite de intensa conversa ou retiro individual. Com a temperatura agradável e com o espírito de retorno,

foi um espaço para cantarmos e recebermos a atenção da multidão que se formava, pouco a pouco, com suas bagagens em sacos e escassas maletas. Mas quase sempre com mais de uma criança acompanhando os adultos. Providencialmente, um caminhoneiro ofereceu a carroceria do seu caminhão como área de descanso para o Coral e ali nos instalamos e adormecemos. Para o despertar às 4 horas e nos posicionarmos no vagão correspondente. LOTADO!

Com dificuldades na própria movimentação dos passageiros e a quase impossibilidade de achar espaço para as bagagens, no nosso caso, maletas e bolsas. Mas a maioria com sacos, confeccionados com tecidos multicoloridos da cultura boliviana.

Foi com grande alegria que comemoramos o apito que indicava a saída do trem, com apenas alguns minutos de atraso e numa cadência quase musical, das rodas ao passar nas junções dos trilhos. Tchan, tchan, tac, tchan, tchan, tac, tchan, tchan, tac...!

Depois de algumas horas chegamos a uma mini-estação, com parada e lanches (estilo espetinhos de carne, de lhama, e refrigerantes e cervejas importadas!) Já satisfeitos, aguardamos o reinício da viagem e para nossa surpresa e decepção, o comboio retornou viagem por aproximadamente uma hora, com a justificativa que dois vagões de carga não tinham sido acoplados na estação anterior, onde passamos direto.

Manobras a parte, o certo é que não só os dois vagões,

mas igualmente uma pequena multidão (talvez umas 50 pessoas) igualmente embarcaram nos dois vagões já lotados. Novamente paramos na Estação do Lanche. Quando verificamos que um dos dois vagões de carga, acoplados, tinha meio vagão vazio e apenas dois vigias que acompanhavam a carga, como segurança. Não sei quem foi que conseguiu convencer os dois, mas o certo é que saímos do vagão dos passageiros e novamente acampamos, todos do Coral, no vagão de carga.

E nele fomos até Puerto Suarez, com uma noite no meio!

RECEITA

ESPETINHOS DE CARNE

INGREDIENTES

500 g de alcatra cortada em cubos

2 dentes de alho esmagados

1 colher (chá) de sal

1 cebola média cortada em gomos

2 tomates pequenos, sem sementes, cortado em 8 partes

2 colheres (sopa) de óleo

MODO DE FAZER

Em uma tigela, coloque a carne, o alho e o sal, e deixe tomar gosto na geladeira por 15 minutos. Monte 8 espetinhos em palitos para churrasco, intercalando pedaços de carne,

cebola e tomate.

Em uma frigideira grande, aqueça 1 colher (sopa) de óleo em fogo alto e frite os espetinhos, aos poucos, por cerca de 4 minutos de cada lado, ou até ficarem dourados, repondo o óleo quando necessário.

Retire do fogo e sirva em seguida.

ACOMPANHA

Refrigerante ou cerveja

Santa Maria BRASIL

Foi no verão de 1959 que os alunos da EPPA, da 3ª CIA, pela ordem de seus números, (105 – Schuch; 114 – Cavalcanti; 143 – Quevedo ; 156 – Bianchi) aproveitaram as férias e seus passes livres, para conhecerem a realidade dos quartéis e das cidades que os abrigavam.

De Porto Alegre para Santa Maria (cidade do Bianchi); na sequência Livramento (cidade do Quevedo); Bagé, com destino a Rio Grande. Com retorno rodoviário a Porto Alegre.

Minha expectativa por conhecer Santa Maria era mais curiosidade que pesquisa sobre a cidade onde o Vovô João nasceu, cresceu e aprendeu o ofício de ferreiro. E depois, pela sua vontade foi trabalhar na empresa inglesa Porto Alegre & New Hamburg Railway Company Limited, que construiu a 1ª Estrada de Ferro do RS, assumindo a construção local de vagões com base nos importados da Inglaterra.

Esta é outra história que está fragmentada entre São Leopoldo e Canela.

Embarcamos na Estação Central (Castelinho), eu, Cavalcanti e Bianchi. Quevedo já tinha partido uma semana antes e nos aguardava em Livramento. Chegamos em Santa Maria, e de táxi, fomos direto ao Quartel de infantaria, próximo ao centro. Recebidos pelo Oficial de Dia, fomos "arranchados" no dormitório dos pracinhas e

com possibilidade de refeições na Cantina dos Oficiais, desde de que previamente registrados. Pois as refeições eram preparadas conforme escala prévia.

Com o calor do verão, uma das prioridades era conseguir um local, nas proximidades do quartel, para trocar o uniforme por roupa informal, o que logo foi conseguido pela indicação do pessoal da Guarda, de um bar/restaurante na esquina do Ponto de táxi. Resolvidos os problemas básicos e prioritários, Bianchi, que estava em casa, se apresentava todos os dias para uma programação conjunta, inclusive com seus conhecidos.

Foi desta maneira que conheci Santa Maria. Clube Avenida, com reunião dançante de domingo à tarde. Bar da turma, no final do dia. Almoço na Cantina. Tarde na sombra. Na 4ª noite em Santa Maria, a turma do Bianchi nos surpreendeu com um barril de Chopp, gaita ponto e churrasco. No 5º dia voltamos à Estação e embarcamos na sequência, para Livramento.

Voltei novamente a Santa Maria, como eng. de vendas e serviços técnicos da White Martins, no setor de Vendas Especiais; no caso, instalações centrais de gases. Com proposta para a Universidade e Hospital. Com sucesso.

Novamente retornando a Santa Maria para apresentação do Eurocentro da FIERGS, num programa de Interiorização de projetos do Programa AL-Invest, da Comunidade Europeia. Sem sucesso.

Durante alguns anos mantive em meus sonhos e visões uma centralização da estrutura política do RS no

entorno de Santa Flora, logo ao sul de Santa Maria, com a Assembleia deixando Porto Alegre e se colocando no CENTRO do RS. E, como consequência, com o canal de interligação Jacuí – Ibicuí. E com trem – expresso entre Porto Alegre e Uruguaiana. E com o Rio Grande do Sul assumindo seu protagonismo histórico, servindo nossas façanhas, de modelo,

Mas, não fui mais a Santa Maria!

RECEITA

ASSADO DE OVELHA

INGREDIENTES

10 kg de costelinha de carneiro
20 limões rosa (ou Taiti)
10 dentes de alho
300 ml de vinagre
300 ml de óleo ou azeite
1 colher de sal rasa para cada kg de costelinha
Pimenta do reino a gosto
7 maços de cebolinha
7 maços de salsinha

MODO DE FAZER

Corte todas as costelinhas em partes menores e coloque em um recipiente grande (bacia).
Esprema os limões retirando o líquido sem as sementes, para cada copo de suco de limão.

Coloque um copo e meio de água na hora que for bater no liquidificador.

Coloque os ingredientes todos picados no liquidificador e bata tudo junto (é claro que será necessário fazer o procedimento umas 2 ou 3 vezes para que caiba no liquidificador, dividindo assim os ingredientes para cada etapa).

Deixe a carne totalmente coberta pelo molho que terá uma aparência bem esverdeada.

Para melhor resultado de sabor nesta carne, recomendo deixar a carne no tempero por 24 horas, mas também fica ótima temperada umas 5 horas antes de ir para a churrasqueira.

ACOMPANHA

Salada de batatas

Vinho - Tannat

Santiago de Chile

CHILE

A primeira vista, a gente não esquece.

A vista de Santiago, para quem acaba de atravessar a cordilheira e passar por Portillo, é de relaxamento e satisfação com a etapa vencida e a possibilidade de não mais estar em desafio com a Natureza, linda, mas potencialmente cruel. A leve neblina é um indicador que a temperatura vai aumentar e a neve e o frio permanecem em seus lugares, na Cordilheira.

Com o endereço da Casa de Estudante, e algumas perguntas, chegamos ao destino de nossa estadia em Santiago. Com uma recepção inicialmente reservada, mas que aos poucos se transformou em comemoração esportiva, pois o Chile ainda estava maravilhado com o campeonato Mundial da FIFA, em 1962, quando Garrincha “entortou” seus marcadores e o Brasil foi Campeão Mundial.

Por sorte nossa, a Casa do Estudante era igualmente um centro vivo em sugestões e seguindo as dicas recebidas fizemos as tradicionais visitas à Praça de Armas, à Catedral, ao Museu Histórico, ao Palácio de La Moneda com sua troca de Guarda e, surpreendente, o Cerro Santa Lucia, um mirante natural em pleno centro de Santiago.

Se os dias foram cheios de visões e informações, as noites começavam, quase sempre, com alguma conversa sobre futebol e as “perspectivas” da próxima Copa do Mundo. E logo depois se estendiam para as comparações

das culturas sul-americanas, e as características de cada país, sendo o Chile sempre uma referência, seja pela sua geografia, seja pela sua participação histórica. E o Brasil sempre lembrado pelo Carnaval. E tudo ficava bem...

Com o tempo disponível, aceitamos a sugestão de conhecer Valparaíso, o que fizemos em um dia, quando conseguimos dar continuidade ao projeto "FIQUE POR PERTO", próximos aos grupos de turismo e, conseqüentemente, recebendo as informações dos guias. Gratuitamente.

Valparaíso é uma cidade fria, praticamente "empilhada" sobre as colinas e com vielas e ruas que sobem e descem em direção ao litoral, com seu mar de lindos poentes e águas geladas! O clima frio é compensado pelo colorido das casas, com poucos edifícios (exceção a zona central) e devido ao relevo, com poucas pessoas nas ruas. Apenas transitamos por Vina del Mar, devido ao vento frio que trazia um desconforto aos estudantes em camisa e calças jeans.

Mas com a tradição dos pratos do mar, foi ali que saímos do padrão "estudante" e realizamos um almoço padrão "turista A" com direito a entrada, prato principal e vinho nacional chileno. Com o vinho, ficou a curiosidade sobre sua obtenção, o que nos levou, no último dia em Santiago, a um roteiro similar ao que tínhamos efetuado em Mendoza, de visita a uma Cantina, no mesmo caminho da Concha Y Toro, mas mais acessível e menos sofisticada. Padrão Estudante em Férias. Degustação somente de

vinho nacional chileno. Foi uma grande despedida, de Estudante, em Santiago

Profissionalmente, voltei seguidamente a Santiago, na exportação de compressores da Embraco, ou nas relações do Euro Centro da FIERGS.

Foi numa dessas estadias que presenciei meu primeiro “terremoto” quando deitado no quarto do Hotel, senti a cama tremer e as cortinas se movimentarem levemente, por 5 minutos, num início de manhã. O que me fez pensar que estava com alguma indisposição, o que logo depois percebi como tremor de terra.

Por coincidência, não voltei mais a Santiago.

RECEITA

SALMÃO COM MOLHO DE ALCAPARRAS

INGREDIENTES

PEIXE

Posta de salmão de 1 kg

1 dente de alho amassado

Azeite, suco de limão, alecrim, sal a gosto

Rodelas de batata pré-cozidas

MOLHO

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de azeite

4 colheres de sopa de alcaparras

Salsinha a gosto

MODO DE FAZER

PEIXE

Tempere o salmão com o suco de limão, o alho, o alecrim e o sal.

Deixe descansar na geladeira por 30 minutos.

Numa travessa untada coloque as rodela de batata e o salmão.

Regue com azeite e leve para assar por 30 minutos coberto com papel alumínio.

Retire o papel e deixe dourar.

MOLHO

Em uma frigideira aqueça a manteiga e o azeite, coloque as alcaparras escorridas e lavadas (elas são muito salgadas) a salsinha e desligue.

Retire o salmão do forno.

Cubra com o molho e sirva.

ACOMPANHA

Batatas cozidas

Vinho - Sauvignon Blanc

Santos BRASIL

Santos começou a fazer parte de minha vida através de seu Coral Ars Viva, que visitou Porto Alegre e participou do Festival de Coros, em Novo Hamburgo.

Como participante do Coral de Câmara da Faculdade de Filosofia, tive oportunidade de confraternizar com vários Grupos, incluindo o de Santos, reconhecido igualmente, com nosso grupo, pelo paralelismo na execução de canções renascentistas.

Quando consegui a carta de apresentação do Consulado Alemão, abrindo a possibilidade de estágio técnico na Alemanha, e considerando a experiência relatada por Thomas Sulzbach, com seu embarque como "praticante" em navio da Hamburg-Sud (HSDG), em Santos, imediatamente retornei o contato com o Ars Viva.

Foi em casa de uma participante do Coral, Ana Maria, em rua transversal ao canal, na Ponta da Praia, duas quadras do mesmo, em um quarto sobre a garagem, que eu e João Henrique, meu primo, ficamos hospedados por cerca de trinta dias, entre fevereiro e março de 1965. Com uma semana de ausência, quando nos adaptamos à escala de navios da HSDG, indo então tentar o embarque em Paranaguá.

Com a mesma rotina.

Pela manhã, verificar no jornal a previsão de chegada e localização prevista dos navios programados na semana.

E visita ao porto e contato com o 1º Oficial de cada navio que partia para Europa/Alemanha oferecendo nossos serviços, em troca da passagem. Evidentemente que a prioridade eram os navios da HSDG, pois a frequência era praticamente semanal e a carta de recomendação da Ferrostaal e do Consulado eram reconhecidas como referência. Mas a tripulação estava completa e/ou já com a vacância preenchida.

Geralmente a manhã já tinha acabado e nós ainda estávamos no cais e nosso almoço era nos bares e/ou restaurantes da orla, com um desfile diário de uma população transitória de estivadores, mecânicos, eletricitas, operadores marinhos e aprendizes, com um passeio de exposição das garotas e senhoras de vida não fácil, mas pecaminosa, tentando afastar a rotina da solidão e sem previsão além da próxima noite.

Ficamos impressionados pela quantidade de pessoas dependentes da bebida, a ponto de caírem da banquetta do bar, ao empinar o copo, levantarem e solicitar nova dose!

Finalmente, no início de março, conseguimos nossas funções;

- Airton = auxiliar na despensa dos passageiros (eram 3 cabines ocupadas, das 6 disponíveis, com 1 casal e mais dois passageiros aposentados)
- João Henrique = auxiliar na cozinha e
- Olger Hansen = auxiliar de manutenção (de Brusque - Santa Catarina, ia fazer curso de cerâmica na Alemanha)

Para embarque no Cap Salinas, da Hamburg Sud, de Santos para Hamburgo, com escalas previstas em Vitória, Tenerife.

Na despedida do Brasil, jantamos com a família da Ana Maria em restaurante italiano na esquina da Avenida do Canal com a rua da casa dela. No mesmo restaurante, comemorei a volta ao Brasil, em dezembro, com meus pais e com João Henrique, que fez questão de estar presente.

A família da Ana Maria tinha vendido a casa e se mudado para Campinas.

RECEITA

FILÉ A PARMEGIANA

INGREDIENTES

10 bifés filé mignon
1 xícara de farinha de trigo
2 ovos
1 pitada de sal
Farinha de rosca
1 lata de extrato de tomate
1 pitadinha de açúcar
10 fatias de mussarela ou prato

MODO DE FAZER

Corte o filé em bifés não muito finos (por favor não bata) e tempere-os a gosto.

Passes os bifés na farinha de trigo.

Bata ligeiramente os ovos (dois ou mais) com uma pitadinha de sal e passe os bifes nessa mistura.

Passe os bifes na farinha de rosca.

Faça com que a massa fique bem aderida aos bifes.

Frite os bifes, deixe-os em papel toalha para que sequem bem e coloque-os em uma forma refratária.

Corte o filé em bifes não muito finos (por favor não bata) e tempere-os a gosto.

Passe os bifes na farinha de trigo.

MONTAGEM

Faça um molho com extrato de tomate e uma pitadinha de açúcar e coloque sobre os filés. O melhor sempre será o seu próprio molho de tomates.

Cubra-os com as fatias de mussarela ou prato e coloque no forno por aproximadamente 10 minutos.

Recomendado polvilhar bastante queijo parmesão ralado, antes de gratinar.

ACOMPANHA

Arroz ou batatas fritas

Vinho - Cabernet Sauvignon

São Francisco do Sul

BRASIL

Quem não conhece, dificilmente teria São Francisco do Sul como um objetivo de viagem ou de negócio.

Graças a Deus, pois esta cidade se desenvolveu sem perder suas características coloniais e portuguesas.

São Francisco do Sul foi nosso refúgio anual, pelos 10 anos que moramos em Joinville, de 1981-1991.

Foi um oferecimento gentil e oportuno da tia Olga, que nos cedeu uma chave de seu chalé à beira-mar, na cabeceira da Praia Grande, na ilha de São Francisco do Sul-SC.

De Joinville a São Francisco do Sul era cerca de uma hora de viagem, com mais meia hora de descarregar as bagagens e estender as esteiras e já se podia solicitar a caipirinha e o peixe frito no bar do Mário, ao lado. Com entrega na areia da praia, embaixo do guarda-sol. Ou na saída do mar, logo depois do mergulho! Cada vez era uma alegria! Porque não era apenas uma ida para a praia. Era a mudança total de padrões sociais.

Começando pelo chalé, diretamente na praia, e dela separada pela estrada de terra. Com três quartos, porém com acomodação para 10 pessoas, devido aos beliches e as facilidades dos móveis da sala. Com uma garagem aberta diretamente para a praia. A churrasqueira era portátil, sendo sempre colocada na melhor posição logística para evitar o vento nas brasas, permitir a visão da praia grande

em sua extensão, facilidade de avisar o pessoal, na praia, do ponto do salsichão. E com o abastecimento automático de caipirinha, por sinal visual ao Mário, na barraca de bancos de madeira e chão de areia.

Mário tinha um barco com o qual realizava a coleta de mexilhões nas pedras de águas calmas e, principalmente, nas superfícies do sistema de transferência do oleoduto para o Terminal da Petrobrás, em São Francisco.

Do chalé o Fredi caminhava 100 passos até a Prainha da Enseada para ficar flutuando por algumas horas, entre as ondas e suas possibilidades de surfar até a rebentação.

O campeonato anual de pesca, na Praia Grande, era o momento para a confraternização e atualização de amizades de férias, com algumas sofisticadas experiências etílicas em coquetéis de boas-vindas.

De tanto ouvir falar em São Francisco, o Silvano (italiano e gerente de vendas da Embraco) sugeriu e foi acordado, a realização de uma pescaria na praia do Forte, ao sopé do Forte Marechal Luz. Fiquei responsável pela alimentação, sugeri e foi aceito, o uso do fogareiro de carvão, com a grelha, para bifes no que chamamos Gengis Khan. As três famílias (Fantini, Schuch e Lima) chegaram em conjunto no estacionamento e carregamos nossos equipamentos e provisões pelo restinga, ladeando o rochedo até a praia mansa.

Depois de praticamente duas horas de pescaria, o Silvano anunciou que iria preparar algo para beber. Mas a demora nos levou a retornar ao "acampamento" onde nos

defrontamos com Silvano já iniciando a fritura dos 2 quilos de camarões que comprara para iscas, com a justificativa de não termos pescado nada nas horas anteriores. Proposta imediatamente aceita e complementada pelos líquidos, fazendo um evento de integração familiar no isolamento da praia do Forte. Mas...

Com a implantação da planta da BMW em Araquari, acredito que São Francisco do Sul se torna um novo polo de turismo catarinense.

RECEITA

CAMARÃO AO BAFO

INGREDIENTES

1 kg de camarão sete barbas (sem cabeça)
1 colher de sopa de óleo
1 colher de água
1 colher de sal
2 colheres de vinho branco

MODO DE FAZER

Lave bem um quilo de camarões sete barbas, coloque numa panela funda, acrescente o óleo, a água, o vinho e o sal.

Tampe a panela e cozinhe em fogo médio durante 5 minutos.

Não deixe queimar as cascas para evitar cheiro.

Sirva em seguida.

Esses camarões são descascados e comidos com a mão, podendo ser acompanhados de molho de maionese, limão, molho de pimenta ou outro de sua preferência.

ACOMPANHA

Caipirinha

Vinho - Riesling

São Leopoldo BRASIL

Nasci em São Leopoldo.

Apesar do Hospital Centenário estar pronto e inaugurado, nasci pelas mãos de parteira, na casa de meus avós Rubens e Sueli Corrêa, na rua Independência.

Hoje ela está demolida e seu terreno é o estacionamento do Banrisul.

As lembranças retornam quando voltamos ao casarão (mãe, Doti e eu) pois o pai fora transferido para o quartel de Santiago, após seu curso de Estado Maior, no Rio de Janeiro. E fomos morar no quarto do andar térreo, com acesso pela sala de jantar. No andar superior morava meus avós e a família da tia Olga e tio Rodolfo, e filho Roberto. Ainda tinha um sótão, com dois quartos e dois depósitos. CASA IMENSA para a percepção de criança com 4 anos de idade.

O corredor lateral, ao longo do muro/divisa com o terreno do Banco, permitia o acesso ao pátio onde existia um galpão de ferramentas, à direita, um galinheiro ao centro, uma horta ao lado do galinheiro e na outra lateral, dois espaços para 1- forno e assados, 2 – tanque / lavanderia e tingimento, com uma parreira que permitia o acesso a escada externa ao segundo andar, o que hoje se denomina entrada de serviço. Porém com, com uma área para café/chá e então se adentrava a copa e cozinha. Com um fogão a lenha com deposito de água quente. CASA

IMENSA.

No centro do pátio ficava o gramado e na lateral do gramado abacateiro permitia que alguns abacates fossem apanhados diretamente da área do 2º andar. PÁTIO IMENSO.

Dias de muita alegria pois Roberto e eu tínhamos praticamente a mesma idade, o que continua até hoje, graças a Deus. E os brinquedos eram divididos e utilizados nos espaços disponíveis, como por exemplo quando fizemos estradas entre os pés de salsa, para nossos carros (imaginem, de PLÁSTICO).

Os assados eram, em sua maioria, de forno, e não me lembro de ver meu avô Rubens assando algo. Neste caso, o assador era o tio Raul, quando vinha, de Porto Alegre, visitar a família. Também as geleias e sucos eram realizados com frequência, com as frutas de estação. E era uma expectativa a famosa rapa do tacho, muitas vezes, ainda quente.

A Rua Grande era uma rua com seu comércio estruturado em setores e alternados com os casarões dos empresários das inúmeras fábricas espalhadas pelas redondezas. Nos meses mais quentes, era comum as famílias saírem à rua e trocarem informações entre si, pois outras tantas traziam as cadeiras para a calçada, onde se reuniam e comentavam com os que passeavam, olhando as vitrines.

Mas as noites de verão eram igualmente as noites de calor e mosquitos. Que eram dispersos pelos espirais

que ardiavam estrategicamente, antes do horário de dormir, sendo depois substituídos pela proteção dos mosquiteiros. A casa da Vó Li ficou em minha memória para sempre, pela alegria das brincadeiras, pela imaginação dos espaços, pela integração familiar.

Foi também em São Leopoldo que comecei minha vida social, com o 1º baile infantil de carnaval, com fantasia de cowboy, com chapéu de palha pintado e moldado com cola e revólver de tiros de espoleta, na cintura. Na Sociedade Orpheu. Eu era Hopalong Cassidy!

Da casa da vó, fomos morar, quando pai voltou de Santiago, na rua Conceição, bem na frente do portão do Grupo Escolar Visconde de São Leopoldo, onde a mãe começou a dar aulas e, onde igualmente fui alfabetizado, pela MINHA MÃE. Foi quando ganhei um par de patins e aprendia a patinar, no final da tarde, na calçada da Rua Grande, da esquina com a Conceição, até a Igreja dos americanos, onde se dava a volta e retornava até a esquina novamente.

Foi muito curta nossa moradia na frente do Colégio, pois logo nos mudamos para uma casa maior, AMARELA, na esquina da rua 1º de março com a rua Lindolfo Collor, quando então, já com equilíbrio em patins, ganhamos (eu e Doti, minha irmã) uma BICICLETA Monark, azul, que me seguiria pela vida, até ser doada, em 1978, a um morador de Charqueadas, que prestava serviços informais de limpeza no Clube de funcionários da Aços Finos Piratini.

Na CASA AMARELA, ficaram as recordações das

“viagens” de bicicleta até o pomar das Freiras, no Colégio São José, para apanhar bergamotas. E dos primeiros cardápios de bifés grelhados, com auxílio do filho do vizinho, o Cavedon. E da alegria da minha mãe quando ganhou a máquina de costura portátil, ELNA, que a acompanhou até sua despedida, em Lomba Grande.

Foi em São Leopoldo que senti a tristeza do Vice-campeonato Mundial da FIFA, em 1950.

E mesmo assim participei na distribuição de propaganda para meu avô Rubens, que concorreu ao cargo de Prefeito, mas não foi eleito.

No ano seguinte nos mudamos para Porto Alegre.

RECEITA

FEIJÃO PRETO

INGREDIENTES

1/2 kg de feijão preto de boa qualidade

3 litros de água

2 folhas de louro

6 a 8 dentes de alho amassados

1 cebola pequena bem picadinha

1 linguiça calabresa e/ou paio picada em rodela

2 colheres de sopa de óleo

1 tablete de caldo de carne ou costela

Sal a gosto

MODO DE FAZER

Lave bem o feijão e reserve num recipiente plástico.

Ferva 1 litro de água, junte ao feijão lavado, tampe a vasilha e deixe de molho por uns 30 minutos.

Passa para a panela de pressão, sem escorrer a água do molho, acrescente os 2 litros de água restantes e o louro.

Tampe e deixe cozinhar, na pressão, por uns 30 minutos.

Em outra panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho, acrescente a linguiça, sempre mexendo para fritar dos dois lados.

Acrescente o feijão cozido, o caldo de costela e o sal.

Mexa bem para dissolver o caldo de costela.

Abaixe o fogo e deixe ferver por uns 10 minutos.

ACOMPANHA

Arroz branco

Vinho - Cabernet Sauvignon

ou Cerveja - Pilsen

São Paulo BRASIL

São muitas as recordações de São Paulo.

As primeiras são de quando retornamos da viagem que fizemos com o Coral da Filosofia ao Peru e Bolívia, cujo retorno se deu, em ferrovia, desde Santa Cruz de la Sierra, na Bolívia, chegando ao Brasil , via Corumbá, seguindo para São Paulo, via Ribeirão Preto. A chegada ainda foi na Estação da Luz, com todo o movimento da principal estação de trens de São Paulo. E, como seria apenas uma transição para o retorno final a Porto Alegre, em ônibus, nossa permanência foi um retorno aguardado “para dormir em cama e tomar café em mesa fixa”. Enfim!!

Apenas atravessamos a praça fronteira da Estação e nos registramos em um pequeno e simpático hotel na rua lateral da quadra em frente. Lamentavelmente, não tenho, na memória e nos registros, o nome do hotel, que, entretanto, ficou com as imagens radiantes do grupo reunido e cantando, pela manhã, aos demais hóspedes, expressando a alegria da volta e a saudade de chegar, finalmente, em casa.

Posteriormente, por décadas, São Paulo refletiu minha trajetória profissional, iniciando pela sequência de cursos e contatos técnicos quando da implantação da Aços Finos Piratini, com ênfase em técnicas de planejamento e gerenciamento de qualidade. Era a época da qualidade total, com os famosos “5 S” e as dificuldades primárias

de definir um local para cada objeto e/ou informação e manter cada objeto e/ou informação, em seu local. Nada virtual, mas sim material, com os arquivos de aço e as pastas suspensas sendo indicação desta tendência.

No curto espaço de tempo que trabalhei no Estaleiro Só, o contato com a cidade de São Paulo era seguramente comercial, pois parte significativa dos equipamentos de origem nacional, eram, ou fabricados em São Paulo ou representados por firmas paulistas. E a ponte aérea foi utilizada, de modo rotineiro, entre Rio de Janeiro, onde ficava a Gerência de Suprimentos e a capital paulista, em agenda de apenas um dia, com “almoço de negócios” padrão.

Apesar de estar situada em Joinville, SC, a Embraco fazia parte dos investimentos do Grupo Brasmotor, em conjunto com a Whirlpool do Brasil, ambas com sede em São Paulo. Como Gerente Geral de Vendas e com dois imensos desafios foram os 10 anos mais excitantes da minha vida profissional:

1º - colaborar para a internacionalização dos compressores de refrigeração da Embraco.

2º - tornar-se líder no mercado nacional brasileiro de reposição

E com as etapas sendo atingidas, os prêmios igualmente tinham reflexos na cidade de São Paulo, como por exemplo o convite aos gerentes e esposas para um fim de semana em São Paulo, na apresentação do teatro de Pequim, ou quando do Bolshoi veio ao Brasil, visto ter

sua escola internacional em Joinville.

Foi nessa época que conheci o restaurante do Hotel Alvear, distinguido pelo selo Cordon Bleu, com delicadezas gastronômicas inimagináveis, em sua simplicidade autêntica de privilegiar o sabor.

Finalmente a imagem e lembrança que tenho de São Paulo se fez quando, na manhã de 11 de setembro de 2011, como diretor da Acesso Consultoria, tive a reunião com o diretor da trading Sumitomo suspensa pela secretária, com ansiedade, em japonês, e a seguir, em português, informando sobre o atentado às torres do World Trade Center, em Nova Iorque.

RECEITA

CAPELETTI COM MOLHO DE GORGONZOLA AO PESTO

INGREDIENTES

2 cebolas médias

100 ml de vinho branco

400 ml de creme de leite

300 g de capeletti recheado com frango

300 g de queijo gorgonzola

MOLHO

40 folhas de manjeriço

50 g de queijo parmesão ralado na hora

50 g de pecorino (queijo de ovelha) ralado na hora

80 g de nozes picadas
1 copo de azeite de oliva extra virgem
2 dentes de alho
Sal a gosto.

MODO DE FAZER

MOLHO PESTO

Lave as folhas de manjeriço em água corrente e seque em papel toalha.

Transfira para o liquidificador o manjeriço

Acrescente aos poucos o azeite de oliva, em fio. Junte o alho

Vá batendo até conseguir uma consistência cremosa.

Dica: para fazer um molho mais "rústico", bater pausadamente, no modo pulsar do liquidificador. Adicione as nozes picadas

Junte os queijos já ralados. Pronto

Para armazenar o Molho Pesto, guarde em vidros esterilizados, com fina lâmina de azeite extra virgem sobre o molho.

MASSA

Em uma caçarola refogue as cebolas picadas em fio de azeite.

Acrescente o vinho e assim que o vinho evaporar.

Adicione o creme de leite e o queijo gorgonzola

Em seguida, coloque o molho pesto.

Misture bem

Desligue o fogo e jogue na panela o capelete pré-cozido
“al dente”.

Sirva imediatamente

ACOMPANHA

Vinho Tinto - Merlot

Schwerin ALEMANHA

A Alemanha é surpreendente! Ou, a Alemanha é cheia de surpresas!

Schwerin é uma delas! Pois é muito difícil encontrar alguém que tenha viajado pela Alemanha e que mencione Schwerin, capital de Mecklenburg-Vorpommern, estado no norte da Alemanha. É a menor cidade capital do país, com menos de 100.000 habitantes, com sete lagos em seu espaço territorial e uma vida cultural intensa.

Foi esta surpresa que nos reservou o casal Ralph e Ingrid Beyer, quando nos receberam, por uma semana, em sua residência, em Gustrow, em 2017.

De carro fomos diretamente a Schwerin, com uma linda paisagem das colinas e lagos da região e lá chegando diretamente ao píer de embarque do passeio lacustre por 4 dos lagos. Sendo verão, o deck estava lotado de turistas, com o diferencial que a maioria era composta por alemães e poucos falando outro idioma (um grupo de americanos e um casal oriental. E nós, brasileiros).

Dobarco tivemos a oportunidade de ver o Freilichtmuseum Schwerin-Mueß, um museu a céu aberto onde a cultura, a natureza e as tradições de Mecklenburg estão expostas e celebradas. O museu fica no centro de uma vila restaurada do século XVIII.

Com a visão do castelo ao fundo, desembarcamos e realizamos a estadia caminhando.

Primeiramente, pelo próprio Castelo Schwerin, atualmente totalmente recuperado e sede do parlamento estadual. E o circundamos, em direção ao parque para posteriormente, sempre caminhando, pelo Alter Garten, do lado oposto à ilha do palácio.

Sem entrar em detalhes, almoçamos com a visão das ruas com lindas construções do século XIX ao redor da praça, incluindo o Teatro Estadual de Mecklenburg e o Museu Estadual.

Depois do almoço, uma nova caminhada até a Praça do Mercado na parte antiga da cidade para ver a Catedral de Schwerin, que é a construção mais antiga da cidade. Da praça também se tem acesso à prefeitura, em estilo Gótico da época dos Tudor.

Impressionante a diferença entre o tempo da caminhada e o tempo em sua expressão literária.

De 6 horas para ½ página.

Vale a frase do Pequeno Príncipe: O importante é invisível!

RECEITA ROLLMOPS

INGREDIENTES

10 filés de sardinha sem espinhas (originalmente é usado o peixe arenque, mas também pode ser usado o peixe charuto)

2 colheres (sopa) de sal

250 de vinagre de vinho branco
1 colher (sopa) de mostarda Dijon
5 pepino em conserva cortados ao meio longitudinalmente
4 cebolas cortadas em fatias
Palitos de dente para prender
150 ml de água
6 bagas de pimenta do reino
2 folhas de louro
1 colher (chá) de semente de mostarda
1 pitada de açúcar

MODO DE FAZER

Salgar os filés de sardinha e deixar marinar por aproximadamente 30 minutos.

Lavar os filés e deixar numa tigela com água por aproximadamente 5 horas.

Retirar da água e pincelar um pouco de mostarda no lado sem pele.

Colocar um pepino e uma fatia de cebola no meio do filé e enrolar tipo rocambole.

Espetar com 2 palitos e colocar em vidro de conserva.

Ferver os 150 ml de água com o restante dos ingredientes para formar um caldo.

Colocar esse caldo ainda quente no vidro de conserva e fechar.

Após esfriar, guarde na geladeira por 5 dias antes de consumir.

Servir frio.

ACOMPANHA

Pão de milho com manteiga

Cerveja - Pilsen

Shanghai CHINA

Quando eu era pequeno fiquei com pena dos chineses, pois eles "viviam" de cabeça para baixo.

E com isso criei uma grande curiosidade sobre a China. Que acabei confirmando e satisfazendo, pouco a pouco, quando cheguei até ela, em 1984.

Com a necessidade de visto, a primeira semana foi em Hong Kong. Para logo depois a primeira maratona das três que realizamos naquele ano. Beijing; Chongqing; Guangzhou; Hangzhou, Quandong, Shanghai. E, em todas estas cidades, os chineses estavam em pé!

A Shanghai que eu conheci ainda tinha, em ambos os lados do rio, locais com arquitetura "clássica do século 19", numa demonstração da segregação dominadora britânica após a Guerra do Ópio. E, ao longe, se vislumbrava uma série de guindastes em operação, na construção de umas dezenas de prédios residenciais, prenunciando uma China em desenvolvimento intenso!

Sommer e eu tivemos reserva não em Hotel, mas em uma casa "inglesa" transformada em "hotel executivo" com a casa propriamente dita sendo as instalações operacionais, inclusive com 3 salas de reuniões, restaurante e bar, já na época com alguns "escritórios" com "telex". Os apartamentos eram no lado oposto de um imenso jardim, com um toldo em todo comprimento da calçada até a sede.

Foi em Shanghai que tivemos a maior participação de técnicos de refrigeração, nas palestras realizadas por um professor de física, contratado pela Trading indicada pela Whirlpool à Embraco. Com testes práticos, em sala de aula, simulações de variações de voltagem e rendimento. Uma intensa troca de palavras e olhares, com dedos indicativos e expressões faciais variando entre descrédito, expectativa, surpresa e aceitação.

Eram minhas suposições visto que cada questão era formulada em minutos de palavras curtas e sem nenhuma conexão com nossa habilidade internacional de diálogos em inglês e/ou francês e espanhol. Sem falar no alemão. E a resposta quase sempre vinha acompanhada com vários acenos de cabeça, como querendo transformar o vocal em visual.

Mas se os aspectos técnicos eram difíceis de serem “conversados”, o grande desafio eram os momentos de “integração” por ocasião das refeições com as elites empresariais de cada organização, visto não somente o idioma, mas a grande dificuldade de saber exatamente o que estava sendo oferecido como alimento.

E acabei gostando de sopa de legumes com calça virada!

No Brasil, com pão de milho!

RECEITA

SOPA DE LEGUMES

INGREDIENTES

1 cebola média picada
250 g de carne bovina (de preferência músculo ou costela)
1 tomate médio picado
2 batatas médias cortadas em cubos
2 cenouras médias cortadas em cubos
2 mandioquinhas médias cortadas em cubos
12 vagens picadas
2 xícaras de macarrão (tipo argolinha ou conchinha ou ave maria ou cabelo de anjo)
1 tablete de caldo de carne
1 envelope de tempero sazón
1 pitada de pimenta do reino ou pimenta calabresa
1 xícara de salsinha e cebolinha bem picadinhas
Sal a gosto
Água até um pouco mais de a metade da panela de pressão

MODO DE FAZER

Coloque um fio de óleo na panela de pressão.
Acrescente a cebola e deixe dourar.
Acrescente a carne bovina e deixe dourar.
Acrescente o tomate picado.
Coloque o caldo de carne e o envelope de tempero tipo

sazón.

Junte as batatas, as cenouras, as mandioquinhas e as vagens e deixe refogar por 3 minutinhos (sempre mexendo para não grudar no fundo da panela).

Adicione a salsinha e a cebolinha, a pimenta, o sal e, por último, a água.

Obs: A água deve ser adicionada até que ultrapasse um pouco mais da metade da panela de pressão.

Tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos.

Após os 40 minutos, destampe a panela e acrescente o macarrão.

Assim que o macarrão estiver cozido, desligue a panela e pode servir.

Dica: não deixe o macarrão muito mole.

ACOMPANHA

Fatias de pão de milho e manteiga

Vinho - Malbec

Sidney AUSTRÁLIA

Quando retornamos da 1ª viagem à China, pela Embraco, em 1984, fomos questionados sobre a possibilidade de incluir, em nosso “avanço comercial”, as desconhecidas oportunidades da Austrália e Nova Zelândia.

O que aconteceu na 2ª viagem, eu e Sommer, partindo de São Paulo, via Johannesburg, Cingapura, para Sydney. E continuidade por Melbourne e Perth, retornando a Sidney.

Constrangimento involuntário na chegada. Tivemos que permanecer sentados, após a aterrissagem, aguardando a nebulização realizada pela equipe de defesa ambiental australiana ao longo de todo avião. E liberados somente após 10 minutos de permanência na atmosfera nebulizada.

Com as experiências anteriores de tráfego pela mão inglesa (à esquerda) (Hong Kong, África do Sul) em Sydney nos sentimos mais familiarizados, mas não o suficiente, para alugar um carro. Mesmo porque, pela programação, estaríamos sendo acompanhados por representantes da fabricante de geladeiras da Nova Zelândia (Fisher & Paykel).

O hotel ficava do lado oposto à Ópera de Sydney, com uma excelente vista conjunta da Ponte convergindo para as velas do prédio da ópera, ao fundo. Considerando o fuso horário, tínhamos ganho 1 dia, o que nos levou a ideia

de aproveitá-lo, visitando a Ópera. Foi o que fizemos, com uma visita guiada.

Impressionante! É o termo correto ao visitar o palco principal, com 1500 lugares em dois níveis: ovalados e superpostos. E com uma visão e acústica perfeitas! Na visita foi apresentado um vídeo curto (cerca de 5 minutos) com a história da Ópera. Que é também a sede do corpo de Ballet da Austrália. Também o auditório com cerca de 400 lugares, para performances específicas, bem como palestras e entrevistas. É difícil descrever o impacto visual da Ópera de Sidney também pelo seu posicionamento geográfico em um pequeno promontório com suas velas, que se iluminam à noite, formando um conjunto com a ponte.

Tivemos três dias de visitas e reuniões com a equipe da Fisher & Paykel, com almoços executivos similares às churrascarias gaúchas, com o excelente vinho australiano como complemento. Com boas perspectivas de vendas para a Embraco, de seus compressores, principalmente no mercado de reposição.

No quarto dia visitamos a praia de Bondi, pois o Ferry-Boat sai do píer ao lado da ponte do porto (Harbour Bridge). Uma praia interessante parecida com as brasileiras, mas com infraestrutura perfeita. E surfistas em seus devidos espaços. O Sommer, em sua brancura germânica, acabou se tornando um pimentão.

Naquela mesma noite, ao encerrarmos a estadia em Sydney, aceitamos a sugestão do recepcionista.

Frutos do mar, em um restaurante ao pé da ponte.
Com cerveja!

RECEITA

RISOTTO DE POLVO

INGREDIENTES

1 polvo médio
1 cebola
1 ramo de alecrim
4 colheres de azeite
1 dente de alho
2 cebolas médias
3 xícaras de arroz
½ xícara de vinho branco
3 tomates sem pele e sem semente
½ xícara de shoyu
Salsa picada
Sal (a gosto)

MODO DE FAZER

Em uma panela de pressão, coloque o polvo, uma cebola cortada em dois e o alecrim. Não coloque água.

Quando começar a fazer barulho da pressão, marque 8 minutos e depois desligue. O polvo estará cozido.

Corte o polvo com espessura de 1cm e reserve com a água.

Numa panela, coloque o azeite, o shoyu, refogue o alho e

depois a cebola. Colocar o polvo, em seguida o arroz.
Quando começar a fritar, inclua o vinho.
Assim que secar, coloque a água do cozimento do polvo.
Acrescente mais água caso necessário.
Insira os tomates, a salsa picada, o sal e deixe cozinhar.
Sirva em terrinas individuais

ACOMPANHA

Brócolis ou Couve Flor à milanesa
Vinho branco - Malvasia de Cândia

Skopje MONTENEGRO

Era a última cidade da Iugoslávia, na trajetória rumo a Istambul.

Atualmente é a capital de um novo país, Montenegro, desmembrado da original Iugoslávia e resultado da guerra que se seguiu na região de Kosovo, no final do século passado.

Foi um momento de surpresa. Pois vínhamos de Dubrovnik, encharcados de história e cenários correspondentes, ainda tentando entender como tanto conhecimento e políticas sociais não conseguiram sobreviver ou mesmo serem lembrados na História da civilização Ocidental, onde gregos, persas, macedônios e romanos tem seus feitos descritos e publicados em qualquer currículo de ensino fundamental. E o silêncio constrangedor sobre Dubrovnik.

Chegamos a Skopje.

Uma cidade parecida com as pequenas cidades do interior do Brasil, mas em tamanho grande. Com uma praça central, com um chafariz ao centro. De um lado a Igreja, no caso ortodoxa, com sua torre sendo finalizada pela meia esfera encimada pela cruz, evitando a torre pontiaguda das igrejas cristãs. No outro lado, o governo, no caso e na época, regional.

Era final de tarde e os bancos da praça estavam praticamente todos ocupados por grupos de mulheres

que conversavam animadamente com outras mulheres que se mantinham de pé, junto aos bancos, formando uma sequência de grupos, como vasos dispostos ao redor do canteiro, no caso a própria praça central.

E, igualmente em grupos, de mãos dadas ou manipulando um rosário "ortodoxo", os homens caminhavam ao longo da quadratura da praça, num desfile de barbas e bigodes aparados e cabelos arrumados como "garotos em trajes de festa", pois haviam saído da missa e aproveitavam para atualizarem seus relacionamentos e notícias. Quando se encontravam, além do abraço recíproco, igualmente beijavam-se na face, num sentimento de amizade e respeito.

Ao estacionarmos a Kombi, numa das laterais da praça, foi como se um foguete tivesse caído na mesma, pois uma gradativa atenção foi dada aos ocupantes que questionavam, em alguns idiomas estrangeiros onde poderiam acampar e/ou realizar a refeição correspondente ao jantar, pois a tarde estava findando. Também os dizeres pintados nos vidros da Kombi, relacionando o Brasil, logo foi assunto, envolvendo o bi-campeonato mundial, em 1962.

Após cerca de uma hora de troca de informações, fomos direcionados a um restaurante, onde encerramos nossa curta estadia em Skopje, degustando uma refeição típica e fomos brindados por canções e ritmos desconhecidos e similares a danças gregas, como verificaríamos depois.

E dormimos na frente do restaurante!

RECEITA SHOARMA

INGREDIENTES

- ½ kg de pernil de carneiro ou filé mignon
- ½ litro de vinho tinto seco
- 300g de pickles variados (cebola, pepino e cenoura)
- 100g de damasco seco picado
- 100g de nozes em pedaços
- 2 tomates picados
- ½ maço de salsa
- ½ maço de hortelã
- 1 colher (sopa rasa) de pimenta síria
- 1 colher (café rasa) de canela em pó
- 1 pacote de pão árabe folha

MODO DE FAZER

No liquidificador bater o vinho, os temperos e as ervas.

Deixar a carne de molho pelo menos por um dia.

Desfiar a carne ainda crua e misturar os demais ingredientes.

Cortar os pickles em tiras e juntar ao tomate, damasco e nozes.

Colocar sobre o pão folha, uma fileira do recheio e um pouco do molho de vinho com o tempero onde a carne ficou de molho, enrolar e colocar em uma assadeira untada.

Assar em forno pré-aquecido por 40 minutos.

ACOMPANHA

Vinho - Cabernet Sauvignon

Sofia BULGÁRIA

Nem eu nem Goida sabíamos que a Bulgária utiliza o alfabeto cirílico. Em realidade não sabíamos nada da Bulgária até o momento que chegamos em sua fronteira com Montenegro (atual Macedônia), de onde tínhamos partido pela manhã.

COΦIA passou a ser nosso objetivo onde chegamos no período normal de refeições. Começamos a procurar um PECTOPANT (como aparece a RESTORANT) ou algo similar onde poderíamos mitigar a fome, nível internacional, sem versão para o cirílico. Depois de muito procurar, resolvemos o problema em um pectopant, com letras minúsculas e onde almoçamos o que o mundo gastronômico conhece por shoarma, já nosso conhecido no dia anterior, quando estávamos em Skopje.

Duas impressões marcantes de COΦIA:

A imponência dos prédios públicos, com enormes faixas proclamando o povo a resistir (era a impressão das figuras, visto que não conseguimos ler seu conteúdo, devido ao alfabeto).

E o vazio do trânsito pelas avenidas grandiosas. O que fizemos foi algo inesquecível. Fizemos um passeio de Kombi, sem destino, pelas avenidas vazias e fizemos apenas duas paradas, próximas e na sequência.

A Catedral de Alexandre Nevsky com sua cúpula dourada e sua riqueza bizantina, porém moderna, pois foi

construída para homenagear o czar russo, que enfrentou os tártaros e que foi canonizado pela Igreja Ortodoxa.

E cerca de cinco quadras adiante, o prédio da Assembleia Nacional, estava praticamente envelopado pelos cartazes "revolucionários" com uma rótula onde circulamos com mais 5 carros, enquanto procurávamos um ponto para a foto conjunta, com a catedral ao fundo.

Não conseguimos saber de locais de camping, e buscamos um estacionamento onde pernoitamos na Kombi. Mas fomos despertados cedo, pela manhã, ainda sem sol, por um grupo de empregados de uma padaria industrial, justamente a usuária do estacionamento para suas entregas aos distribuidores, cerca de dez caminhonetes que estavam solicitando o acesso que estávamos bloqueando.

Foi uma aula de confraternização e diálogo entre brasileiros e búlgaros, com futebol e samba sendo o enredo principal, com duração até o sol aparecer, igualmente curioso, entre as linhas verticais dos prédios.

Na despedida ganhamos dois pães fresquinhos e dois vidros de geleia de morango, para o café, no trajeto rumo à fronteira turca – e Istambul.

RECEITA

GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

2 caixas de morangos lavados e sem cabos

8 colheres (sopa) de açúcar cristal
1/2 limão espremido
1/2 pimenta dedo-de-moça lavada e picada (manter as sementes)

MODO DE FAZER

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando até o caldo ficar com textura grossa.

Para saber se a textura está correta é só passar o dedo nas costas da colher.

Se formar um risco seco na colher, a geleia está no ponto certo.

Deixe esfriar e guarde na geladeira.

Stockholm SUÉCIA

Só fomos conhecer Estocolmo no verão. Nosso amigo Paulino Martins, que trabalhava em Orebro, tinha um irmão, Lineu, que era secretário da Embaixada Brasileira em Estocolmo. E com os dois e suas amigas e amigos suecos, festejamos a entrada do verão de 1967, numa festa popular em Estocolmo.

De Karlskoga, Lucila e eu fomos de carro até Orebro, onde damos carona ao Paulino até Estocolmo, onde nos hospedamos na casa do Lineu.

Descrever Estocolmo no verão, com suas ilhas e florestas, com suas ruas e estradas contornando o mar, com suas casas distribuídas de modo harmonioso é tarefa para escritor premiado. Vale um sentimento de gratitude, presente na população sueca, pelos cenários naturais e pela simplicidade dos relacionamentos.

A casa do Lineu ficava em um bairro afastado, com acesso inclusive por trem, mas primava pelo bom gosto do mobiliário com o uso intensivo de madeira natural e estruturada com vistas para um parque comunitário, com uma mini floresta de pinheiros e bétulas, que por ser verão, explodia em verde e sombras.

Não existe noite no verão sueco. O dia começa às duas da manhã, com o nascer prematuro do sol e se estende até às 11 da "noite", quando então o sol se esconde parcialmente, no infinito, deixando, entretanto,

sua claridade no céu, num prenúncio antecipado da aurora. E os pássaros acompanham esta rotina, iniciando seus cantares com a suposta madrugada, o que ocasiona um jogral diário de cerca de 20 horas de extensão.

É esta claridade que é festejada, no Midsommar Dag (dia do Verão), com encontro festivo entre amigos e que se reúnem também em festas populares e comunitárias, onde as alegrias se dão por conta da cerveja (os motoristas sempre se abstêm, devido a rigidez da legislação de trânsito) e da possibilidade de encontros na natureza.

Podemos resumir as comemorações como sendo grandes piqueniques, organizados em comunidades, com duração de pelo menos um dia inteiro e com uma entrega de sentimentos e relacionamentos proporcional, diretamente ao teor de álcool ingerido e inversamente a claridade existente.

O Lineu nos levou a conhecer o lado sueco da Suécia. Aqueles lugares que não se encontram nos roteiros turísticos e que fazem parte do quotidiano do bairro ou da cidade. A banca de jornal, a padaria, o mercadinho, o bar e o restaurante que fazem parte da vida rotineira, e que só fecham em agosto, quando a Suécia para pelas férias coletivas. E se desloca em massas dispersas, ou para suas "Stugas" (chalés) às margens dos lagos e praias, ou para o sul da Europa, buscando aperfeiçoar seu espanhol ou italiano.

A gente começa a perceber que gosta de um lugar, quando se sente bem com a natureza, o ambiente, com as

pessoas e com o que se come e bebe. E isto aconteceu em Estocolmo. Uma sociedade organizada, com simplicidade e tecnologia, com profundo sentimento pela natureza, pelo seu uso e proteção e no caso do Brasil, com uma amizade que supera a dificuldade dos idiomas.

Ser brasileiro, na Suécia é um enorme prazer, ainda mais que a Rainha Silvia, tem mãe brasileira e pai alemão, sendo criada no Brasil. A história de seu encontro e casamento com o Príncipe Carl Gustavo (hoje Rei Carl Gustavo) é a versão moderna de um conto de fadas, quando se encontraram, em 1972, na Olimpíada de Munique. Que, acredito, foi comemorado com um típico banquete sueco.

SMORGASBORD –

Este é um cardápio completo típico escandinavo, cuja origem foi a comemoração dos vikings quando de volta a suas terras, após períodos de navegação e dificuldades.

Devido a suas múltiplas receitas e por dificuldades na obtenção dos ingredientes no Brasil, apenas relaciono sua sequência, para que se possa imaginar a delícia.

Primeira etapa é composta pelos arenques marinados (arenque em diversas receitas):

Arenque com molhos

Ao curry,

Ervas finas,

De xerez,

De mostarda

De iogurte

Saladas

De siri nórdico (o caranguejo gigante) em forma cremosa,

De peixes defumados

De batata com maionese

De frango com curry (estes pratos são utilizados entre um peixe e outro)

Pão e manteiga (recomenda-se passar manteiga no pão e colocar um peixe em cima antes de comer)

Segunda etapa é composta pelos peixes marinados (podem ser importados da Suécia, Dinamarca e Noruega);

Salmão gravlax (marinado na mostarda)

Surubim defumado (peixe de água doce e salgada)

Salmão defumado

Anchova negra (peixe que vem da Noruega)

Arenque defumado

Lula gigante defumada

Arenque agridoce frito

Terrina de salmão

A terceira etapa é composta por carnes

Panceta (barriga do porco fatiada e assada)

Patê de fígado

Frikadeller frita com ervas (bolinho misto de carne bovina e suína)

Rosbife com molho remoulade

Esta parte tem como acompanhamentos itens agridoces

Repolho,
Cebola,
Pepino e
Beterraba

A quarta parte são os pratos quentes. Se houver peixes nesta etapa recomenda-se iniciar por eles.

Repolho agri-doce (receita quente feita com uso de geleias)

Batata cozida (ingrediente obrigatório na refeição escandinava)

Tradicional lombo de porco assado à pururuca, com batatas caramelizadas e molho da própria carne.

Última etapa, após o banquete, se ainda sobrar espaço, a mesa de sobremesas traz:

Frutas e

Torta de maçã escandinava.

Esta receita é uma farofa caramelizada,

Com maçãs sobrepostas e

Creme de chantilly na cobertura.

ACOMPANHA

Nos intervalos de cada etapa, um cálice de Akvavit (aromática aguardente feita de batata ou cereais e aromatizada).

Stratford upon Avon INGLATERRA

Assim como “cumprimentei” Diego Velásquez, em Madrid, quase tive a oportunidade de conhecer William Shakespeare, em minha curta estadia em Stratford upon Avon!

Sendo a sede da GKN em Redditch, apenas 1 hora de Stratford upon Avon, a mesma resolveu, numa gentileza britânica, reservar a hospedagem para a 1ª reunião de avaliação trimestral do contrato da AFP, na cidade do escritor.

Do aeroporto, em Londres, o Diretor Técnico da AFP, o Coordenador da Eisenbahn Essen e eu, fomos transportados, juntamente com o Gerente de Projetos da GKN (como anfitrião) em duas horas, via rodoviária, a Stratford, onde chegamos ao entardecer.

Era uma 5ª feira e a programação foi prevista para reunião na sexta feira, pela manhã e partida no sábado, retornando à Essen, na Alemanha. De modo que tivemos a oportunidade de conhecer a cidade, na tarde de 6ª feira.

Alojados em uma estalagem típica, com adaptação para hospedagem, tivemos o prazer de conhecer um dos garçons do restaurante (Antônio?) que era imigrante português e que, acostumado à hierarquia e protocolo britânico, apenas expressou sua disponibilidade, para possíveis informações, durante a janta, após a qual realizamos a prévia avaliação.

Namanhã seguinte, como em quase todos os contratos em fase inicial, as dúvidas “ainda” não afetavam nem os prazos nem os preços, de modo que o almoço foi uma agradável convergência de “pontos a serem observados”.

O que realmente nos permitiu, praticamente a pé, visitar o “casarão” de Shakespeare, pois ele foi filho de um rico comerciante. E o prédio se destaca pela sua conservação e posicionamento na cidade que gira em seu entorno.

Fiquei com uma enorme dúvida como, num ambiente bucólico e rural expresso pela cidade de Stratford, foi possível ao escritor criar suas obras numa amplitude universal, como atesta a figura de Hamlet, em sua tragédia no Castelo Kronborg.

RECEITA

FILE MIGNON

INGREDIENTES

Filés em pedaços (cerca se 2 cm de espessura)

Sal

Caldo de limão ou vinagre

Alho

Pimenta-do-reino

Salsa

Gordura vegetal

Cebola

Tomates

MODO DE FAZER

Corte o filé em pedaços , tempere com limão ou vinagre, sal, alho, pimenta e salsa.

No momento de servir frite os bifes em gordura bem quente, de um lado e de outro, bem ou mal passado, como for o gosto.

Sirva-os bem quentes, cobertos com rodelas de cebola frita ou com molho feito com rodelas de cebola, alguns tomates picados e salsa picadinha, feito na mesma frigideira em que foram fritos, ou ainda, simplesmente cobertos com salsa picadinha.

ACOMPANHA

Arroz ou batatas

Cerveja Pilsen

Taipei TAIWAN

Apesar das várias viagens realizadas à China, quando de minha permanência na Embraco, Taipei foi apenas aeroporto de escala, pois havia restrições na concessão de vistos, devido às desavenças políticas entre China e Taiwan.

Porém, mais tarde, coordenando o Núcleo de Comércio Exterior da FIERGS, tive oportunidade de coordenar e participar de Missões Empresariais e Feiras Internacionais. Foi assim que estive em Taiwan, uma única vez, via:

- São Paulo – Cidade do Cabo – Bangkok – Hong Kong – Taipei.

Com a perda de um dia, nunca mais recuperado, devido a viagem no sentido inverso ao fuso horário, éramos vinte e três brasileiros participando da feira anual de Taipei – segmento microempresa, com estande próprio da FIERGS. Todos interessados em adquirir ou realizar acordo comercial, nos mais variados produtos, começando por roupas e calçados, eletrodomésticos portáteis, e terminando por equipamentos eletrônicos e de comunicação.

Taiwan Trade Center.

Merece toda a sua renomada excelência no atendimento e profissionalismo. Começando pela estrutura física, com edifício com vários andares circundando uma

quadra, com o interior vazado, servindo seu piso térreo para exposições segmentadas específicas. Óculos, por exemplo, tinha programadas 4 Exposições específicas (Armações, Lentes, Esportivos e Segurança).

Os escritórios das laterais eram ocupados a partir do 3º piso, por representações comerciais, inclusive de países e/ou estados (como Canadá + Quebec e Alemanha + Baviera).

1º e 2º piso eram destinados às empresas/corporações de Taiwan, com uma exposição cíclica / anual, dos destaques premiados na Qualidade e na Inovação, no ano anterior.

As 4 laterais do andar térreo são destinadas aos serviços e infraestrutura, com posto de atendimento médico, informações turísticas, bares e restaurantes, agências de viagem e locação de veículos, entre outros. E com passagem direta ao prédio dos Auditórios e escritórios por locação temporária, nos períodos correspondentes aos eventos.

Ao lado, o Hotel Marriott, 5*.

Interessante foi o choque cultural nas negociações individuais entre empresas. Pelo lado brasileiro, o empresário tinha como seus interlocutores, sempre dois, e algumas vezes três chineses. Fluente em inglês, mas apenas um decidia. E quase sempre após uma troca de informações com seus pares, em chinês. Quando em três, sempre o mais velho apenas escutava e tecia comentários em chinês. Uma espécie de "consultor invisível", pois nem

cartão de visita dispunham.

Marcantes foram as experiências nas visitas turísticas, como ao mercado de alimentos, com uma diversidade “assustadora” de animais e plantas.

E a ordem e limpeza dos prédios públicos contrastando com os ambientes industriais de microempresas familiares, como roupas e bijuterias, sombrinhas, ferramentas manuais / talheres, onde a ordem existe, mas as condições sociais são relegadas a um meio termo constrangedor.

Encerramos nossa estadia em Taipei, num restaurante típico, com um espetáculo no uso dos talheres na preparação dos alimentos.

RECEITA

FRANGO XADREZ

INGREDIENTES

1 peito de frango

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 cebola

3 dentes de alho

1 colher de sopa rasa de gengibre

1 pacote de amendoim sem pele

1 colher de sopa amido de milho

6 colheres de sopa de óleo de gergelim

6 colheres de sopa de molho shoyu

Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 xícara de água
2 talos de cebolinha picada

MODO DE FAZER

Corte o frango em cubos.

Tempere com alho, pimenta-do-reino, shoyu, amido de milho e gengibre.

Corte os pimentões e a cebola em cubos e reserve.

Em uma panela aqueça o óleo de gergelim, acrescente o frango e mexa até dourar, acrescente os pimentões e a cebola, deixe cozinhar em fogo brando.

Em uma xícara de chá de água dissolva uma colher de sopa de amido de milho e shoyu, despeje no frango e deixe cozinhar por mais alguns minutos até que esteja macio.

Desligue o fogo e acrescente o amendoim e a cebolinha.

ACOMPANHA

Arroz branco
Cerveja - Ale

Tapes BRASIL

Foi apenas um convite do Aurélio para conhecer uma excelente oportunidade de adquirir uma cabana que estava à venda no Camping dos Pinheirais, em Tapes. Graça já tinha acampado no verão, juntamente com Alice, e sinalizaram que seria interessante conhecer a proposta.

Fui, vi, gostei e compramos a cabana. Dezembro de 2005.

Desde então o verão nos acompanha, em janeiro, junto a Lagoa dos Patos.

Quem iniciou aproveitando foi a Laura, que iniciou a colônia de férias dos netos, com sua simpatia e liderança, ensaiando e realizando apresentações das crianças amigas nas festas de Fim de Ano. E o rodízio continua até hoje, com a previsão, em dezembro de 2021, de receber o primeiro neto estrangeiro, Albert Beyer Schuch. Diretamente da Alemanha.

Provavelmente ouvirá de seus pais, Uwe e Alice, que ambos desfilaram na Escola de Samba Corujão, no tradicional desfile carnavalesco de Tapes, com fantasias em verde e branco, conseguindo um disputado e alegre 2º lugar. Com a vó Graça na comissão de frente, como reconhecimento pela beleza das fantasias que tinha confeccionado. A Laura de baliza, junto à porta bandeira. E o vô Schuch, na arquibancada, como olheiro e torcedor.

Logo o Miguel iniciou sua relação com Tapes, com

a turma das bicicletas e suas brincadeiras e jogos, inicialmente físicos e, logo mais, eletrônicos e virtuais. Com direito a ficar acordado, esperando a Lua nascer com reflexo na Lagoa e, depois de apresentar-se em dourado ou prateado, retirar-se pelo palco dos pinheirais. Dando lugar ao Sol, num mesmo ensaio de cores, mas com mais intensidade.

Na sequência o Arthur, como tripulante do trailer que estacionava defronte à cabana, aproveitando a lagoa para demonstrar seu conhecimento de natação e sua sensibilidade ao sol, com sua pele cuidadosamente protegida por camadas e pomadas. O trailer agora está na Lagoa de Itapeva, meio caminho para Santa Catarina!

Tapes tem igualmente previsão de receber os catarinenses Caio e Lucas, em períodos especiais de férias escolares, mas não existe previsão de participação no bloco do Corujão. Ainda!

As refeições são próprias de férias, com assados, churrascos, grelhados em disco e, como final de pescaria = postas de traíra fritas com pirão.

RECEITA

TRAÍRA FRITA COM PIRÃO

INGREDIENTES

PRINCIPAL

1 traíra de 1kg, em postas

2 dentes de alho

- 1 colher (chá) rasa de sal
- 1 limão
- 1 copo de fubá
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 pitada de pimenta-do-reino (opcional)

COMPLEMENTO

- 2 dentes de alho picados
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca
- 2 tomates bem picados
- 1 cebola média bem picada
- 3 colheres (sopa) de azeite

MODO DE FAZER

Prepare a traíra como indicado, tendo o cuidado de reservar o rabo e a cabeça para o pirão..

Faça uma pasta com o alho, o sal e a pimenta-do-reino.

Acrescente o limão e tempere a traíra com essa mistura.

Deixe descansar por, no mínimo, meia hora.

Misture o fubá mimoso e a farinha de trigo.

Empane o peixe com essa mistura até que ele esteja todo envolvido.

Em uma vasilha grande coloque uma quantidade de óleo que cubra o peixe.

O óleo deve estar bem quente e o peixe deve ficar submerso, caso contrário poderá quebrar se for virado.

ACOMPANHA

Pirão

Caipirinha e/ou Cerveja

Toronto CANADÁ

Canadá foi, em princípio, um aprendizado em francês quando, na Aliança Francesa de Porto Alegre, o prof. Monsieur Ifly nos apresentou, a mim e a minha irmã Doroti (Doti), a Família Vincent, que se transferiu do Canadá para a França, através do Livro de Leitura. Eles eram personagens literários, de Quebec.

O Canadá começou a fazer parte de minha vida quando entrei na Embraco, como gerente geral de vendas. E nunca mais saiu. Pena que cai muita neve no Canadá!

Toronto.

Tudo é grandioso e representativo de novas oportunidades para milhares de imigrantes que chegam anualmente ao Canadá. Exemplo são as 150 etnias e nacionalidades representadas na cidade, que se apresenta disposta a conviver com a pluralidade, em ordem e respeito.

Como centro econômico do Canadá, nossos contatos em Toronto iniciaram pela certificação dos compressores da Embraco junto a CSA (Canadian Standard Association), com instalações em Mississauga, a cerca de 70 km de Toronto.

Aprovados os compressores, começamos a fornecer para fábricas e mercado de reposição. E foi com base em Toronto, em sucessivas viagens, que visitei algumas cidades do Canadá (Montreal, Winnipeg, Vancouver como principais).

No verão, em Toronto, aproveitamos, eu e Johnny,

e visitamos vários pontos interessantes, pois o dia se estende por várias horas depois do encerramento das atividades, E foi possível conhecer as Cataratas, a Torre da CN, o cais de veleiros, o centro Comercial Eaton, com seu teto translúcido e as simpáticas ruas do bairro italiano,

Mas neva no Canadá. E foi no inverno que eu e Johnny descobrimos a cidade subterrânea equivalente ao centro da cidade, onde cerca de 20 quarteirões são conectados por galerias subterrâneas, climatizadas e com acesso, em seus limites, ao sistema de transportes ferroviário e metrô.

Para que se tenha uma ideia de sua diversidade comercial, foi em uma loja "subterrânea" que consegui comprar munição para a Winchester 32-20 – sendo 20 indicativo de carga dupla, que tinha ganho de presente de meu avô Emílio, quando fui visitá-lo, em Lomba Grande, aos 20 anos, logo após a Campanha da Legalidade, liderada pelo Governador Brizola.

A melhor lembrança de Toronto, entretanto, foi quando meu pai me acompanhou numa dessas viagens e, em Toronto, estivemos presentes, por engano, em uma comemoração de casamento realizada em um dos salões do Hotel e que nós pensamos ser o restaurante.

Desfeito o engano, recebemos um convite dos noivos para que ficássemos, para comemorar com eles a Felicidade.

E nos tornamos, de uma certa maneira, os convidados especiais, "vindos do Brasil".

RECEITA

LANCHE DE LOMBO CANADENSE

INGREDIENTES

1 pão francês de metro com gergelim
1/2 xícara de chá de maionese
1/2 pé de alface lavado e picado
1 xícara e 1/2 de chá de batata palha
3 colheres de sopa de iogurte natural
2 colheres de hortelã
4 colheres de sopa de cheiro-verde picado
2 colheres de sopa de manjeriço
2 tomates picados
200 g de queijo prato ralado
300 g de lombo canadense fatiado
Azeitonas para decorar

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a maionese, o iogurte, a hortelã, o cheiro-verde e o manjeriço até ficar homogêneo.

Corte o pão ao meio na horizontal, espalhe o patê, coloque o lombo, o queijo, os tomates, a alface e a batata palha.

Feche, corte em fatias e decore com palitos espetados com azeitonas.

ACOMPANHA

Cerveja - Lager

Valdívia CHILE

Valdívia tinha sido destruída por um maremoto em 1960. O maior abalo sísmico registrado até a data, no mundo. Oceano Pacífico contra a Cordilheira dos Andes.

E Valdívia entre os dois!

E nós, ainda com a lembrança de nossa estadia festiva em Rancágua, tínhamos a impressão de estarmos adentrando, rumo ao sul, a região verde do Chile, este país de cores naturais contrastantes, em exposição, de seus desertos e montanhas.

Este verde foi tomando forma, primeiramente em posição horizontal, pelos campos e relvados entre riachos e arroios, fluindo sempre de Leste para Oeste, da Cordilheira para o Oceano, do menor para o maior.

E aumentando de intensidade, do Norte para o Sul, dos gramados para os arbustos e, atingindo a maioria, quando se apresentam como florestas, densas, verdes e verticais, já então, escondendo, com seus pinheiros, a visão, agora parcial, dos cumes andinos.

Também ficou a impressão, inicial, de harmonia entre a natureza e a atividade humana, com casas coloridas, brancas e telhados vermelhos, pontilhando o espaço verde. E, devido ao nosso desconhecimento, uma adaptação saborosa aos pratos e lanches realizados, muitos deles com uma forte influência dos imigrantes alemães presentes na região.

Então chegamos em Valdivia.

Tento, no momento que escrevo, expressar como nos sentimos, os três, ao perceber que algo ainda estava em recuperação. Ruas com pavimentação perfeita circundam as ruínas. Algumas ruas pareciam perdidas em suas direções, terminando junto a uma barranca do que poderia ter sido um rio. E contrapondo, uma arquitetura moderna e uniforme em prédios familiares e oficiais, com praças e espaços públicos bem sinalizados e com aparência de uma ordem sistemática e padronizada.

O terremoto foi o maior até hoje registrado no mundo. (9,5 na Escala Richter).

E a recuperação de Valdivia se deu pelo uso desta marca para ser conhecida mundialmente. Em realidade, a cidade está situada em uma "paisagem" cinematográfica, com seus rios e baía produzindo um cenário natural, sem os rigores do frio do sul chileno. E com os lobos marinhos presentes nos trapiches e rochas da baía.

Depois de rodar pela cidade, por indicação, acabamos almoçando no Mercado Público.

Onde ficou registrado para sempre = Locos y pescado!
Con cerveza!

RECEITA

LOCOS (COMO ENTRADA DE QUALQUER PRATO DE PESCADO)

INGREDIENTES

Locos são moluscos exclusivos do sul chileno e têm a forma cilíndrica, de cerca de 10 cm de diâmetro por 5 de altura.

São servidos de diversas maneiras, mas a tradicional é como antepasto, em refeições com pescado.

Vancouver CANADÁ

Quando realizava o curso de especialização, na Alemanha, recebi um convite para trabalhar no Canadá. E, apesar de ter definido outra opção, foi a partir deste convite que o Canadá começou a participar de minhas histórias.

E Vancouver acabou fazendo parte delas. Foram apenas duas vezes, mas suficientes para confirmar o que o público de turistas definiu, em pesquisa realizada em 2019 – 2ª cidade mais atrativa do mundo, sendo Paris a 1ª.

Quando comecei a viajar profissionalmente para a EMBRACO, os Estados Unidos eram o mercado a ser conquistado, do ponto de vista comercial e tecnológico, com o reconhecimento e aprovação pelas entidades reguladoras. E o Canadá surgiu como a sequência natural desta prioridade.

O que fez com que o mapa do Canadá estivesse em igualdade de condições nas apresentações e relatórios. Mas fisicamente, os movimentos eram "horizontais" (leste – oeste), ao contrário dos demais, predominantemente "verticais" (norte - sul). E Vancouver era a extremidade em termos de distância, fuso horário e mercado.

E finalmente cheguei em Vancouver, em trabalho de reconhecimento e divulgação dos compressores da Embraco no mercado de reposição. Foi interessante pois a costa do Pacífico era, e é, cada vez mais, a entrada dos produtos asiáticos.

Mas Vancouver consegue ser atrativa, com seu charme europeu, com suas tulipas, com sua ilha Vitória, com suas montanhas Rochosas, com seus veleiros e suas bicicletas. As tulipas foram uma agradável surpresa, quando aproveitei uma tarde de verão, com sol ainda brilhando até as 20 hrs para conhecer Vitória, um minimundo, com bairro chinês, jardins ornamentais nos prédios históricos, lindos e extremamente imponentes em sua arquitetura.

Minha segunda e última visita a Vancouver foi a oportunidade de conhecer o lado das montanhas, com vistas deslumbrantes da costa do Pacífico, é um espetáculo de pôr do sol, com vinho branco saudando os resultados alcançados de ponta a ponta, no mercado de reposição. Aproveitando a recomendação de caldeirada de caranguejo do Alaska. Em realidade, apenas as garras, gigantes!

Casualmente, foi também o primeiro movimento em direção a China, pois no dia seguinte embarquei em um voo direto de 14 horas entre Vancouver e Hong Kong, com sol diretamente em ângulo de 30° à direita, durante todo o percurso, desde a decolagem às 10 horas (Canadá) até a chegada a Hong Kong (15 horas) já descontado o fuso horário.

Em tempo.

Anos depois, foi em Vancouver que Alice conheceu o Uwe. E a recíproca terminou em casamento.

RECEITA

CALDEIRADA DE POLVO E CARANGUEJOS

INGREDIENTES

100 g de tentáculo de polvo cozido
100 g de camarões
4 caranguejos inteiros
6 siris
12 ostras frescas, bem lavadas por fora
1 kg de mexilhões frescos com casca lavados e limpos por fora
1 kg de vôngoles frescos
1 litro de leite de coco
1/2 litro de água
3 cebolas picadas
6 dentes de alho picados
100 g de salsinha picada
4 pimentões vermelhos picados
1/2 xícara de azeite de dendê
1/2 xícara de azeite
Pimenta dedo-de-moça
Sal

MODO DE FAZER

Faça um refogado com a mistura de dois azeites e junte depois o alho, a cebola e o pimentão. Acrescente os caranguejos, os siris, o polvo, os vôngoles, os mexilhões e as ostras. Refogue muito bem por 5

minutos.

Adicione o leite de coco e a água, salgue a gosto, deixe cozinhar por 15 minutos até que as cascas das ostras fiquem abertas.

Coloque os camarões, cozinhe por mais 5 minutos, acrescente a pimenta a gosto, polvilhe com a salsinha e sirva bem quente.

ACOMPANHA

Arroz branco

Vinho branco - Riesling

Veneza ITÁLIA

Atravessamos os Alpes, com a Kombi, junto com vários outros carros, transportados em cima de vagões ferroviários da Alemanha, via Tirol austríaco, para a Itália. E depois, via rodoviária, de Verona, onde ficamos algumas horas, para Veneza.

Verona foi um caso de paixão e suas trágicas consequências, com uma expectativa de veracidade até hoje em questão. Em realidade a sacada na qual Julieta se comunicava com Romeo é o maior sucesso de palco, pela ausência da personagem principal. Talvez a representação perfeita do vazio emocional da tragédia.

Logo recuperamos o espírito aventureiro, no objetivo de chegar a Veneza ainda naquela tarde, num circuito de aproximadamente 3 horas de paisagens rurais, com suas origens nas águas provenientes dos Alpes e que serviam de referência geográfica.

E chegamos, não em Veneza, mas sim na ante sala de recepção, o estacionamento ao lado da estação do trem e com acesso ao terminal hidroviário, onde conseguimos vaga fixa por 4 dias. Nossa previsão inicial para conhecer Veneza.

1º Dia – Vaporetto direto até a Praça São Marcos. Apesar da “inconveniência” dos pombos, com suas revoadas e insistente busca de comida onde quer que se apresentasse algum turista, foi possível, uma imersão nos

pontos turísticos, cadenciados pelo relógio da torre da Basílica.

2º Dia – Vaporetto direto até a Praça São Marcos. Foi a vez de nos “encostarmos “ em um grupo de turistas que eram guiados, em espanhol, na vista ao Palácio Ducal. E depois, atravessamos para a ilha em frente, para uma visão “panorâmica” de Veneza e da Praça.

3º Dia – Vaporetto direto até a Praça São Marcos. E dali partimos em uma visita “guiada” às ilhas de Murano e Burano, com retorno no meio da tarde, com um almoço tardio em uma viela junto à Praça

4º Dia – Vaporetto, via Praça São Marcos, até a praia do Lido, com arrependimento, devido a lotação e preços de qualquer coisa.

Retorno à Praça e depois, caminhando, via Ponte de Rialto, acabamos concluindo nossa visita a Veneza num restaurante agradável, numa das silenciosas ruas de Veneza. Apenas com italianos e nós éramos os ÚNICOS turistas. O que acabou se transformando numa mini confraternização, tendo o futebol como justificativa. E com várias saudações com vinho.

A fama de Veneza e seu reconhecimento como ponto turístico é merecido, mas fiquei com duas impressões complementares e sem respostas:

Como realizar e, se existe possibilidade de ampliar, o saneamento da cidade.

Quantos carros estão registrados em Veneza e sua real utilização pelos proprietários.

Respostas: apenas o suave roçar dos passos em suas estreitas ruas e o murmurar contido dos restaurantes.

RECEITA

FILÉ DE CONGRIO COM ALCAPARRAS

INGREDIENTES

3 filés de congrio rosa (aproximadamente 400 g)
2 colheres de sopa de alho picado
1 limão
1 colher de sopa de azeite de oliva virgem
1 colher de sopa de cebolinha picada
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
2 colheres de sopa de alcaparras
Sal a gosto
1 ovo
2 xícaras de farinha de trigo (para empanar)
Óleo (de preferência canola) para fritar
Pimenta-do-reino moída na hora (opcional)

MODO DE FAZER

Tempere os filés com sal, alho, azeite, cebolinha e limão e reserve por 4 horas para pegar gosto.

Separe a clara da gema do ovo e bata a clara em neve. Quando estiver consistente, adicione a gema e mexa até homogeneizar a mistura.

Coloque a farinha em um prato raso.

Passo o filé de congrio pela mistura de ovo e em seguida

empane-o na farinha de trigo. Reserve.

Aqueça o óleo em um frigideira e quando este estiver bem quente, frite os filés empanados que estavam em reserva.

Molho de manteiga:

Aqueça a frigideira e coloque a manteiga para derreter. Quando estiver líquida, adicione as alcaparras e apague o fogo em seguida.

Jogue o molho sobre os filés fritos e sirva.

ACOMPANHA

Arroz com brócolis

Vinho - Riesling

Vitória BRASIL

Depois de Guarapari, Vila Velha-Vitória foi o próximo centro urbano no roteiro Porto Alegre – Natal.

Em realidade, a 1ª cidade depois de Niterói, pois estávamos aproveitando o litoral e ondas, desde que cruzamos a ponte Rio-Niterói e nossa visão era apenas direcionada ao imenso e azul Oceano Atlântico e seus amores litorâneos, as praias, com seus encontros e reencontros.

Mas em Vila Velha nossos sentidos mudaram de direção, agora para as elevações da Serra do Mar, com o Convento da Penha em destaque.

Conseguimos um hotel no centro de Vitória e aproveitamos a tarde para retornar a Vila Velha e visitar o Convento em seus mais de 400 anos de construção, numa posição estratégica e com um panorama visual comparável ao do Cristo Redentor, no Rio de Janeiro.

As praias, enseadas e baías se sucedem como uns quebra cabeças, com encaixes difíceis, mas sempre possíveis, com as embarcações pontilhando todas elas. O Convento tem uma sólida estrutura sobre o penhasco e nos surpreendeu a senzala dos escravos da Ordem Religiosa.

A janta foi uma despedida temporária das praias, num restaurante no centro de Vitória, com a sugestão de visitar o Palácio Anchieta, antes da saída para Governador

Valadares, via Nanuque. Mas, verificamos no outro dia que a visita sugerida era um lançar de olhos sobre o prédio e sua visão privilegiada sobre o Porto de Vitória, em sua frente. Na ocasião as visitas eram solicitadas e aprovadas pelo governo e prioritariamente para as escolas. Partimos sem conhecer seu interior.

Voltei a Vitória, em 1965, como tripulante do navio alemão Cap Salinas, quando eu e João Henrique, meu primo, embarcamos como “marinheiros temporários” em nossa viagem de Santos para Hamburgo.

A escala em Vitória foi de 4 dias, sendo dois ao largo, aguardando vaga no cais. E os demais para uma enorme carga de sacos de café, que durou dois dias.

Nesse período vivenciamos a rotina de solidão dos marinheiros, pois após cumprida a escala de serviços e, considerando que aquela era a última escala no Brasil, com mais 14 dias de viagem para Hamburgo, houve uma despedida nos cabarés da faixa portuária que apenas terminava quando do reinício das atividades, na manhã seguinte.

Apesar da “bebedeira” ficamos impressionados com a disciplina e horários cumpridos à risca, mesmo retornando já com a luz do dia.

Na tarde do 4º dia, saímos da barra do porto, com o convento sendo a referência da chegada ao mar e despedida do Brasil.

RECEITA

MOQUECA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão médio
Suco de 1 limão
1/2 xícara de café de azeite de dendê
2 cebolas médias cortadas em rodelas
1/2 xícara de chá de coentro
1/2 xícara de chá de salsinha picada
2 cebolinhas verdes cortadas
3 tomates cortados em rodelas
Sal a gosto
1 vidro de leite de coco

MODO DE FAZER

Limpar os camarões e temperar com sal e suco de limão.

Reserve.

Refogue todos os temperos por 15 minutos no azeite-de-dendê.

Acrescente os camarões e cozinhe por 5 minutos com a panela tampada.

Por último, acrescente o leite de coco.

ACOMPANHA

Arroz branco

Vinho branco - Riesling

Washington ESTADOS UNIDOS

Estive apenas duas vezes em Washington. Na primeira vez, uma visita formal, a convite da USIA em seu Programa de Integração Econômica ALCA-MERCOSUL, juntamente com diversos representantes de países da América Latina. O convite se estendia, do ponto de vista da integração, a cidades referências igualmente relacionadas nestas histórias. New York, Des Moines, Austin, Miami.

Uma oportunidade para visitar o Capitólio e saber que um senador americano, na época, tinha 4 assessores diretos e apenas uma secretária, contrastando com os 10 dos deputados estaduais do RS e dos 20 dos deputados federais dos estados brasileiros.

Na segunda vez a trabalho, meu pai me acompanhou naquela que foi, para nós dois, a convergência de sua contínua busca, para seus filhos, por uma educação de qualidade, com ênfase no aprendizado de idiomas.

Meu início do curso ginásial foi no Colégio Farrroupilha, escolhido pelo meu pai, devido a referência de excelente ensino, com muita ênfase no intercâmbio cultural, devido a sua fundação pelos imigrantes alemães.

Mas logo tive problemas com Latim, Francês e Espanhol. E um pouco menos, com o Inglês. Como consequência, fomos, eu e a Doti, matriculados, na Aliança Francesa e no Instituto Cultural Brasil – Norte Americano (ICBNA).

Em uma sequência de atenção, pois o pai nos levava, no Prefect, ao final da tarde, para o curso na Aliança, na rua Andrade Neves, de onde íamos, após as aulas de Francês, para o curso de Inglês, do ICBNA, no prédio do Edifício União, duas quadras de distância, na avenida. Borges de Medeiros. E ele estava nos aguardando no estacionamento lateral do City Hotel, três vezes por semana, durante dois anos.

Já na faculdade, tive idêntico incentivo para estudar Alemão, no Instituto Cultural Brasil-Alemanha,

E nossa viagem, juntos, pela única vez, vinte anos depois, foi o reconhecimento desta orientação. E logo um circuito que incluiu USA e Canada.

Washington foi uma parada de fim de semana no circuito normal de acompanhamento dos clientes da Embraco. E o pai fazia seu programa de visitas enquanto eu e Jonny fazíamos nosso serviço junto aos clientes.

Mas em Washington tive a possibilidade de estarmos juntos durante o fim de semana e foi interessante concluirmos o curso de inglês, iniciado em 1958, com uma visita ao que eu considero o CENTRO CULTURAL dos USA.

Sem pressa e conversando sobre tudo que víamos, passamos pelos monumentos e pelo Museu do Espaço, como turistas brasileiros, com curiosidade e com tempo para agradecer oportunidade de estarmos JUNTOS por dois maravilhosos dias lindos, de outono, vendo de modo concreto, o FUTURO se aproximando e o PASSADO sendo reverenciado através de seus líderes, com destaque para

o obelisco em homenagem a Washington e a estátua de Abraham Lincoln.

Agora, quando escrevo este capítulo, me emociono ao lembrar da alegria de meu pai ver seus esforços em nos proporcionar EDUCAÇÃO terem alcançado seus objetivos de CONHECIMENTO e permitir que isto fosse realizado em conjunto. OBRIGADO, meu pai! Também conhecido como Vô Hélio!

Que inclusive aprendeu a encomendar seu Big Mac nesta viagem!

RECEITA BIG MAC

INGREDIENTES

HAMBÚRGUER

240 gramas de carne moída (70% patinho + 30% acém)

Sal e pimenta a gosto

MOLHO

3 colheres de sopa de maionese.

3 colheres de sopa de conserva agri-doce de pepino picado

1 colher de chá de páprica doce

1 colher de chá de alho em pó.

1 colher de chá de cebola em pó.

1 colher de sopa de vinagre de vinho branco.

1 colher de chá de mostarda.

MONTAGEM

Pão de hambúrguer com gergelim

1 fatia de queijo cheddar.

Pepino em conserva, picado, a gosto.

Alface americana a gosto

MODO DE FAZER

MOLHO

Adicione em uma tigela a maionese, a mostarda, a páprica, o alho em pó e a cebola em pó, a conserva agridoce de pepino e o vinagre de vinho branco.

Misture tudo e mexa bem até chegar na cor laranja e virar um molho.

Caso não chegue na cor, vá acrescentando aos poucos mais páprica.

HAMBURGER

Amasse bem a carne ainda crua.

Faça duas bolinhas e pressione para ficar em formato de rodela com a ajuda de um copo ou cumbuca para deixar o acabamento melhor

Coloque para grelhar na frigideira, adicione sal e pimenta do reino dos dois lados e reserve

MONTAGEM

Pegue o pão e fatie em três partes iguais.

Leve para uma frigideira para dar uma leve tostada.

Acrescente o molho na base do pão e na parte de cima da

fatia que ficará no meio.

Nessas mesmas duas fatias, adicione a cebola em cubos e a alface americana.

Na parte de baixo, acrescente uma fatia de queijo.

Na parte de cima da fatia que irá no meio, adicione o pepino.

Coloque um hambúrguer em cima do queijo e outro por cima do pepino. Una todas as partes.

ACOMPANHA

Refrigerante ou cerveja

Zurich SUIÇA

É um pouco difícil escrever algo sobre as cidades suíças, pois a própria Suíça é um mosaico cultural e geográfico, com seus 3 idiomas oficiais, com seus lagos e montanhas, com sua representatividade política, realizada por plebiscitos, sua necessária "neutralidade" e sua opção "econômica" pelo sigilo financeiro de suas instituições bancárias.

Como maior cidade do país, Zurique representa meu sentimento geral quando praticamente cruzamos a Suíça em todos os sentidos, em 1965, vindos da Alemanha, em direção ao sul.

Naquele verão, passamos uma experiência interessante, nos trajetos entre as cidades suíças. As manobras militares do Exército da Suíça! Sim, ele existe e é treinado intensamente, por algumas semanas, de maneira alternada, mas não sequencial, entre verão e inverno, testando suas técnicas e aptidões conforme sua natureza climática. O serviço militar é obrigatório e as manobras envolviam, durante 3 semanas, os reservistas em uma escala pré-estabelecida, por idade, até os 40 anos.

Imaginem nossa surpresa, em ter a Kombi "acompanhada" pelas sinuosas estradas suíças, por uma escolta armada, entre nossos deslocamentos. Mas esta explicação só fomos obter quando chegamos em Zurique.

Depois de visitar a Baviera e antes da Itália, a Kombi

nos levou a Zurique, para visitar uma família de brasileiros conhecida do Goida e que emigraram para a Suíça. A família Fischli (peixinho, no idioma alemão).

A surpresa ficou por conta da filha do casal, nascida no Brasil, e uma linda jovem de seus 18/20 anos, que nos levou a conhecer os arredores de Zurique, com suas paisagens lindas e uma certa tranquilidade de vida de campo.

Entretanto, a Monica tinha um problema que marcou nossa estadia, pois ela sempre tinha que falar bem devagar, pois quando tentava falar mais rápido, começava a gaguejar, como se tropeçasse nas sílabas. O que, automaticamente nos levou a igualmente falar devagar, como se o problema fosse sua audição.

Foram três dias interessantes, pois pernoitamos na Kombi, estacionada no pátio dos Fischli, e saímos após o café da manhã e voltávamos ao final de tarde, ainda com sol alto, para uma agradável confraternização com seus pais. Ele, suíço, tinha sido funcionário do Seu João, pai do Goida, durante vários anos, quando estava no Brasil. A vinda para a Suíça foi devido ao problema enfrentado pela Monica, na escola, no Brasil.

Deu certo, pois ela foi bem aceita pelos colegas, na Suíça, e estava se preparando para curso de contabilidade. Pois, segundo ela, os números eram mais fáceis que as palavras.

RECEITA

RAHMSCHNITZEL COM BATATAS

INGREDIENTES

BIFES

1 kg de alcatra

4 fatias de presunto cozido

2 ovos,

350g de nata

Óleo para fritar

½ xícara de leite

MOLHO

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (chá) de vodka

1 colher (sopa) rasa de manteiga

1 cebola pequena

1 dente de alho, sal e pimenta-do-reino

MODO DE FAZER

BIFES

Corte a carne em bifes e bata-os ligeiramente.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Pegue dois bifes de igual tamanho e coloque no meio uma fatia de presunto cozido, feche, passe nos ovos batidos e, após, na farinha de rosca.

Faça o mesmo com as outras fatias.

Frite até ficar dourado. Reserve.

MOLHO

Doure na manteiga a cebola picada, o alho e a pimenta.

Acrescente a farinha de trigo, misture e adicione o leite.

Mexa até engrossar.

Retire do fogo e coloque a nata e a vodka.

Aqueça ligeiramente e despeje por cima dos bifés.

ACOMPANHA

Batatas cozidas e douradas na manteiga

Cerveja - Lager

