

Mariana Corção
Degustando Portugal: marmelo e marmelada.

Em *História da Alimentação no Brasil*, Câmara Cascudo cita que os portugueses trouxeram o marmelo para o Brasil juntamente com outras frutas, como a maçã, pêra, pêssego. Ele identifica na bibliografia consultada, uma antiga preferência portuguesa por receitas com marmelo, como os pastéis de marmelo, marmeladas e almívar de marmelos (CASCUDO, 2004: 592-593). Segundo Cascudo, o marmelo era o doce mais popular nos séculos XVI e XVII, a ponto de constituir uma indústria (2004: 642)

Leila Algranti menciona, num artigo sobre os doces na culinária luso-brasileira, a presença constante da marmelada nas refeições brasileiras desde o início da colonização portuguesa. Em São Paulo, a abundância de marmelos no período colonial servia para matar as saudades dos quitutes do Reino (ALGRANTI, 2005: 142-143).

Se o consumo do marmelo era generalizado no Brasil, atualmente pouco se conhece dessa fruta. Eu pelo menos, nunca tinha visto ou experimentado, tanto o marmelo, quanto a marmelada, isso até ir a Portugal...



Bibliografia:

ALGRANTI, Leila Mezan. Os Doces na Culinária Luso-Brasileira: Da Cozinha dos Conventos à Cozinha da Casa <Brasileira> Séculos XVII a XIX. *Anais de História Além-Mar*. Lisboa, vol. VI, 2005, pp. 139-158.

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. 3ed. São Paulo: Global, 2004.

Desgutando Portugal: Bolo de Noz

Receita do bolo de noz servido no *coffee-break* do evento *O Tempo dos Alimentos e os alimentos no tempo*.



Ingredientes para a massa:

230gr. de miolo de noz

250 gr. de açúcar

6 ovos

3 col. de sopa de pão ralado

1 col. de chá de canela em pó

Preparação:

Ralar as nozes, juntar todos os ingredientes e mexer bem.

Levar o preparado ao forno num tabuleiro untado de manteiga e polvilhado de farinha de pão ou de pão ralado, a 180°, durante 20 minutos.

Ingredientes para a cobertura (ovos moles):

250 gr. de açúcar

7 gemas de ovos

Preparação:

Levar o açúcar ao fogo com um pouco de água. Ferver até obter ponto de espadana (ponto de caramelo). Juntar as gemas e cozer rapidamente.

Cobrir o bolo com os ovos moles.