



Mania de brasileiro

Mais do que carne na brasa, prato está associado à comemoração

Em seu livro “A Saga da Comida”, o sociólogo e professor Gabriel Bolaffi pondera ser mais do que provável que o homem, tendo aprendido a dominar o fogo, adotou os churrascos e grelhados como a primeira forma de consumir a carne não crua. No Brasil, a partir da Região Sul, onde surgiu em comunidades indígenas catequizadas por jesuítas, no século 17, o churrasco se espalhou e hoje é praticamente sinônimo de confraternização entre amigos e familiares.

Até porque, seus atrativos não se limitam às carnes. No Brasil, grande parte das churrasqueiras mantém bufês de entrada com tamanha variedade de saladas e petiscos que fazem até o mais



radical dos vegetarianos ter água na boca. Sem contar que muitos dos acompanhamentos são clássicos da culinária internacional, como massas, bacalhoadas, *paellas* e *sushis*.

Outro diferencial desses templos da gula é o tradicional rodízio, também conhecido como espeto corrido, que, segundo o *blog* Cultura Popular, teria sido criado no início de década de 1980 para atender, em restaurantes de beira de estrada, caminhoneiros que desejavam comer carne sem ter de esperar ou pagar muito por isso.

O fato de o acesso a esses atrativos estar limitado, em razão da pandemia, não impede do brasileiro



ViewApart

de apreciarem um bom churrasco. Afinal, as churrasqueiras estão disponíveis em praticamente todas as áreas de lazer, seja em quintais ou de condomínios, em varandas *gourmets* de apartamentos. Portanto, se o que falta é apenas um bom motivo pra saborear carnes suculentas saídas da brasa, o fato de hoje ser o Dia Nacional do Churrasco já justifica a comemoração!

A carne em boa companhia

Além de bom papo e descontração, churrascos também envolvem outros acompanhamentos que, curiosamente, variam de acordo com as regiões do país: vão de mandioca cozida, no interior paulista, a salada de batatas com maionese, no Rio Grande do Sul – onde, aliás, a sobra do churrasco costuma virar arroz de carreiro.

Além desses coadjuvantes, outros bastante comuns para acompanhar grelhados e assados são arroz branco ou biro-biro, salada de folhas ou de tomates com cebola, farofa e pão – inclusive de alho. Há ainda quem não dispense queijo coalho, banana e até polenta e chucrute – caso de algumas regiões do Rio Grande do Sul influenciadas por imigrantes italianos e alemães. Para beber, as preferências não são tão diversas assim: cerveja e caipirinha, pra quem é de álcool. Para ouvir, o que mais combina é, sem dúvida, um samba de qualidade. Já os molhos e pimentas são atração à parte (veja na página 6).

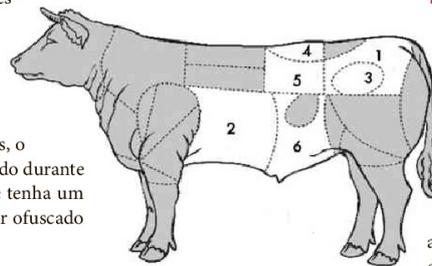


rocharibeiro

Um corte para cada gosto

A escolha da carne é o principal fator de sucesso – ou fracasso – de um churrasco. Ainda que nem todas as pessoas apreciem os mesmos sabores e texturas, o risco de errar é menor se a preferência for pelas partes traseiras do boi, onde se concentram os chamados corte nobres, mais suculentos e macios (confira, a seguir, as características de cada um).

Outra dica é comprar carnes de boa procedência. Animais bem alimentados, que tenham sido criados de forma saudável, fazem diferença no produto final. Assim, antes de ir às compras, vale a pena pesquisar as empresas produtoras e trocar ideias com especialistas. Quanto aos temperos, os churrasqueiros mais tradicionais defendem que carne boa só precisa mesmo é de sal. Segundo eles, o animal foi criado e bem alimentado durante toda a vida justamente para que tenha um sabor especial – que não deve ser ofuscado por vários temperos.



COSTELA ②

É o corte com mais variedade de texturas, sabores e aromas em uma mesma peça. A carne é fibrosa e coberta por generosa camada de gordura, o que demanda mais tempo para o preparo.

ALCATRA ③

Macia e com pouca gordura, pode ser assada inteira no espeto ou na grelha. Evite cortes finos, pois a carne pode ressecar.

FILÉ MIGNON ④

É o corte bovino mais macio, embora seu sabor neutro e a falta de gordura não costumem agradar os churrasqueiros mais tradicionais.

CONTRA-FILÉ ⑤

Macia e de sabor acentuado, pode ser servida mal passada ou ao ponto e deve ser assada em alta

temperatura para não ficar dura.

FRALDINHA ⑥

Muito saborosa, é ótima para ser preparada assada ou na grelha, devendo sempre ser cortada em tiras grossas.

PICANHA ①

Preferida entre os churrasqueiros, tem sabor acentuado, em virtude da capa de gordura, e pode ser assada inteira ou fatiada. O ideal é temperá-la apenas com sal – de preferência, grosso.

Mercado 

Movimento nas mesas e na economia

Brasil era o terceiro maior consumidor de carne bovina em 2019, com 24,7 quilos por pessoa no ano

Levantamento da Federação da Agricultura do Rio Grande do Sul (Farsul), baseado em dados da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE), revela que, em 2019, o Brasil era o terceiro maior consumidor de carne bovina do mundo, atrás apenas de Argentina e Estados Unidos. Naquele ano, cada brasileiro, segundo o estudo, consumiu 24,7 quilos. A quantidade só não foi maior do que a de frango, que totalizou 42,84 quilos por pessoa em 2019, de acordo com a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) – que também divulgou o dado referente a suínos: 15,30 quilos por pessoa/ano.

Muitos argumentos contam a favor da proteína animal: a carne bovina contém grande quantidade de nutrientes – como zinco, que ajuda a fortalecer o sistema



ChrisGora

imunológico, e ferro, mineral que exerce papel vital em muitas funções biológicas –, além de proteínas e vitaminas, principalmente as do complexo B, que atuam na formação de células vermelhas do sangue e na manutenção do sistema nervoso central.

A gordura da carne vermelha também é essencial, se consumida sem exagero, na medida em que auxilia a absorção de vitaminas solúveis e a síntese de hormônios, além de ser ainda fonte de energia.

Já a carne de frango é rica em niacina (vitamina B3), essencial para a proteção contra o câncer, e selênio, que também ajuda na proteção contra a doença. A vitamina B6 do frango, por sua vez, mantém a saúde do coração em dia. Além disso, a carne de

frango ajuda a manter baixos os níveis de homocisteína – substância que, em níveis elevados, pode causar danos às paredes dos vasos sanguíneos. Para quem quer manter ou perder peso, o frango também é aliado, pois sua carne contém pouca

gordura e menos calorias do que carnes como a bovina e a suína. Isso sem contar que é uma excelente fonte de proteínas.

A carne suína também confere benefícios que vão além do sabor. Alguns cortes podem ser menos gordurosos do que o frango e a carne bovina, como o lombo e o pernil. Outra razão para consumi-la é o fato de ser rica em micronutrientes fundamentais para o bom funcionamento do organismo – a exemplo de vitaminas do Complexo B, potássio, ferro, selênio e zinco.

42,84
quilos de
frango
consumidos
por pessoa
em 2019

POINT 30
COMUNICAÇÃO & MARKETING ANOS



BRANDED CONTENT
QUE ATINGE
MILHÕES DE
CONSUMIDORES

TEL: 55(11)3167-0821

WWW.POINTCM.COM.BR



schlag

Qualidade garantida

12 mil
produtores
beneficiados
por programas
de certificação

Com vistas a agregar valor à produção dos pecuaristas que investem em genética diferenciada e manejos nutricional e sanitário adequados, a Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) tem trabalhado para reunir em uma única base de dados todos os programas de certificação de raças bovinas – cujo propósito é estimular a produção de carne de alta qualidade, buscando atender aos mais exigentes consumidores.

Um deles é o Carne Angus Certificada, desenvolvido pela Associação Brasileira de Angus, que promove a identificação diferenciada da carcaça nas unidades frigoríficas certificadas, a partir da inspeção dos animais nos currais – para atestar o padrão racial – e na linha de abate, onde são avaliados individualmente quanto à conformação da carcaça, idade e grau de acabamento. São certificados apenas os animais que atendem a todos os pré-requisitos de qualidade. As marcas recebem o selo de certificação que asseguram o alto padrão de qualidade de todo o processo, incluindo ainda desossa, embalagem e expedição.

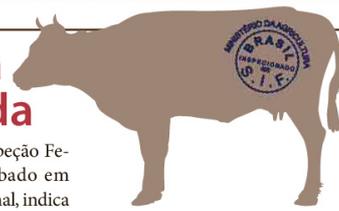
Outra iniciativa no mesmo sentido é o Programa Carne Certificada Hereford, conduzido pela Associação Brasileira de Hereford e Braford (ABHB). A ideia é garantir mais segurança e transparência ao consumidor e permitir a ampliação e conquista de mercados internacionais.

Além de Angus e Hereford, a CNA mantém cadastrados programas das raças Rubia Gallega, Devon, Charolês, Wagyu e Nelore, que envolvem 12 mil produtores beneficiados e mais de 1 milhão de carcaças certificadas.

Chancela carimbada

O selo Serviço de Inspeção Federal (SIF), carimbado em produtos de origem animal, indica que foram inspecionados e estão aptos para o consumo. Instituído em 1915, o SIF é reconhecido mundialmente como forma de assegurar a certificação sanitária dos produtos, proteger a saúde do consumidor brasileiro e atender

aos requisitos sanitários exigidos pelo mercado internacional para a exportação. Em 2019, mais de 5 bilhões de animais foram inspecionados, de acordo com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa).



Estilos 

Diferentes formas de se deliciar

Consumido também em outros países, churrasco revela a diversidade cultural do Brasil

Embora seja xodó nacional, o churrasco é saboreado em muitas outras partes do mundo – claro, com suas particularidades. No México, a chamada barbacoa é uma forma de cozinhar a carne lentamente em uma fogueira ou buraco cavado no chão, e nos Estados Unidos e em países europeus, como mostram os filmes, é comum as famílias assarem salsichas, hambúrgueres e cortes de frango, sempre regados por molho *barbecue*, em churrasqueiras no quintal.

Dois outros tipos de churrasco não são tão estranhos assim aos brasileiros: os *kebabs*, espetinhos grelhados típicos da Turquia, e o churrasco grego, feito a partir de vários bifes de carne bovina ou de frango, empilhados e assados em um espeto



giratório e servidos em nacos, normalmente como recheio de pão.

Em razão da dimensão e diversidade cultural do Brasil, há muitas formas de fazer churrasco. No Rio Grande do Sul, ainda é comum respeitar a tradição e assar, principalmente a costela – que divide com a picanha a preferência regional –, em um fogo feito no chão, ou seja, sem o uso de churrasqueira, o que confere intenso sabor defumado à carne.

Na Região Sudeste, os cortes mais populares são picanha, alcatra e maminha, além de suínos, em geral assados em espetos. Se o churrasco reunir poucas pessoas, especialmente os paulistas não se acanham em montar espetinhos alternando pedaços pequenos de carne com cebola e tomate, o que costuma causar indignação nos gaúchos. Nas praças

Maminha, picanha e alcatra prevalecem no Sudeste

de pequenas cidades do estado ainda hoje é comum a permanência de carrinhos e barraquinhas de espetinhos, e, na capital, *food trucks* de churrasco estão sempre estacionados em eventos ao ar livre. Outro hábito bastante enraizado são as churrasqueiras verticais instaladas em rotisserias e padarias exibindo espetos giratórios de frango. Já no Norte e Nordeste do país, a carne de sol na brasa é muito apreciada. Mais macia e menos salgada do que a carne seca ou carne de charque, por ter menor tempo de cura, ela resulta de um processo de salga e secagem, em local coberto e com boa ventilação, de cortes bovinos. Há várias formas de prepará-la na brasa, uma das quais bem simples: tempere um quilo de coxão duro com cerca de 70 gramas de sal fino, cuidando para que não fique muito salgada. Em seguida, leve à câmara fria (*freezer*) e deixe por dois dias. Após esse período, coloque na brasa, pincelando com manteiga – de preferência, do sertão – enquanto assa.

PARA O MELHOR CHURRASCO!





Muito mais que fósforos!

Há mais de 115 anos a Fiat Lux faz parte da sua rotina, trazendo mais praticidade para o seu dia a dia. Conheça nossos produtos que fazem o seu churrasco ainda mais simples e completo.

SAC 0800 024591
www.swedishmatch.com.br
@fiatlux_brasil /somosfiatlux

USM_02550_042021

Origem 

Destino certo aos amantes da carne

Casas especializadas dispõem de cortes nobres e outros itens que garantem o sucesso do churrasco

Produtos de boa qualidade para churrasco podem ser encontrados tanto em açougues tradicionais de bairro quanto nas chamadas *boutiques* de carne. A diferença entre os dois é que o primeiro costuma comprar o boi inteiro e, portanto, coloca à disposição do público todos os cortes. Já as casas especializadas privilegiam os cortes selecionados, os chamados *premium*, cuja proposta é proporcionar uma experiência de maior valor agregado aos clientes.

Além da grande variedade de carnes, as *boutiques* em geral oferecem outros itens do universo do churrasco, como carvão, gel acendedor, grelhas e espetos, e até acompanhamentos de marcas próprias, incluindo farofas, temperos e molhos. É possível ainda montar *kits* com cortes especiais para presentear amigos – ótima ideia nestes tempos de pandemia, em que as pessoas têm ficado mais tempo em casa nos fins de semana. Nas lojas Swift, por exemplo, o cliente pode escolher os itens ou optar por *kits* já montados, como de espetinhos. No *site* da empresa é possível consultar a unidade mais próxima e os horários de funcionamento e fazer as compras – o que pode se dar ainda pelo Whatsapp, televendas e aplicativo.



Uma busca na internet também ajuda a localizar outras *boutiques* especializadas em carnes nobres, a exemplo da Empório 481, que tem como proposta ofertar excelência aos consumidores via busca permanente por qualidade. No *site* da empresa (www.emporio481.com.br), é possível conferir os cortes diversos à disposição, assim como *kits* prontos, acompanhamentos e até acessórios para o preparo do melhor churrasco.

kits
podem ser montados ou adquiridos prontos

SimpleFoto

Algumas lojas mantêm profissionais especializados para indicar os cortes mais apropriados a cada ocasião, a quantidade ideal e os acompanhamentos. O mesmo suporte pode ser obtido de açougueiros experientes em casas mais simples, porém confiáveis.

Já quem não abre mão da comodidade pode pedir seu churrasco em casa. Se estiver em São Paulo, essa é uma tarefa fácil, a julgar pela quantidade de renomadas churrasqueiras sediadas na capital. Algumas recorrentemente citadas nos *rankings* de publicações especializadas são Fogo de Chão, com as unidades Jardins

(11 3062-2223), Center Norte, Moema e Bandeirantes; NB Steak, com três unidades em São Paulo – Campo Belo, Faria Lima (11 3031-1204) e JK, sendo que esta última só adota *delivery* nos fins de semana;

Varanda Grill, com as unidades Jardins (11 3887-8870), JK e Faria Lima; e Jardineira Grill (11 3048-0299).

Além de sabor, praticidade e beleza à mesa

Tramontina - Divulgação



Ortural que envolve o churrasco inclui acessórios e utensílios que, além de práticos, conferem beleza à mesa e aguçam o prazer de saborear um bom prato. Uma das empresas que investem nesse conceito é a Tramontina, que, sob a submarca Tramontina Churrasco, agrega mais de 400 produtos, entre churrasqueiras, grelhas, espetos, facas, talheres, tábuas e carros para servir, entre outros. A linha, que já representa em média 5% do faturamento da companhia, vem crescendo 25% a cada ano – ritmo que não

arrefeceu nem mesmo no decorrer da pandemia, quando os churrascos, embora em grupos menores, até se intensificaram. Segundo a empresa, esse desempenho é fruto dos investimentos em campanhas de *marketing* feitos nos últimos quatro anos, da ampliação do número de itens, da qualidade dos produtos e da força da marca.

Entre os produtos da linha específica para churrasco destacam-se facas, talheres e utensílios com cabos em Polywood – madeira tratada –, que podem ir à máquina de lavar lou-

ças, resistem a altas temperaturas e têm garantia de cinco anos contra defeitos de fabricação. Outro é a Churrasqueira Tonel TCP 400, de aço *inox*, fácil de montar e limpar, com um *design* exclusivo, que concentra todo o calor no alimento, deixando-o mais nutritivo e saboroso, com um baixo consumo de carvão.

Ao completar 110 anos, em maio, a Tramontina quer ser reconhecida como a principal marca de utensílios e acessórios para churrasco, não só no mercado interno como em ou-

tros internacionais relevantes, como Europa, Estados Unidos, América Latina e Austrália. Entre os planos da empresa, para isso, está o lançamento, em junho, da coleção Churrasco Black, linha composta por facas, cutelo, garras para churrasco, moedores de sal e pimenta, tábua, disco para grelhar, grelhas, facas e garfo trinchante, pegador, escova para limpeza de grelha e espátula. Desenhada para os amantes do churrasco, os produtos combinam a robustez do aço *inox* com a rusticidade do acabamento escurecido.

Equipamentos 

Estrela da festa em diferentes versões

Local da instalação é o principal critério para definir a churrasqueira mais adequada

Diante da grande variedade disponível no mercado, escolher a churrasqueira certa requer planejamento, para que se adeque ao ambiente em que será instalada. A tradicional, acesa com carvão e/ou lenha, retém mais o sabor característico de defumado, porém solta mais fumaça, o que a torna recomendada para ambientes abertos. A churrasqueira a bafo segue a mesma linha, embora a emissão de fumaça seja menor. Ela é indicada, no entanto, para o preparo de carnes que precisam de mais tempo no fogo, como a costela e o cupim.

Já os equipamentos elétricos e a gás são ideais para apartamentos ou outros ambientes fechados, pois não esfumaçam. Eles também são mais fáceis de acender e controlar a temperatura, mas, em compensação, não deixam tão marcante o sabor do churrasco. O mesmo ocorre com os modelos supercompactos que vão direto ao fogão: são antiaderentes, não precisam de óleo e são fáceis de limpar e guardar. No entanto, não proporcionam o mesmo prazer de um churrasco típico.

Ao procurar uma churrasqueira para manter no apartamento é preciso considerar ainda outros dois aspectos. O primeiro é o espaço disponível para ela, de forma que não fique no meio do caminho e atrapalhe a circulação das pessoas. O segundo é o tamanho, que deve ser compatível com a quantidade de pessoas que costumam usufruir as confraternizações. Modelos menores permitem preparar churrascos para até oito pessoas e são ideais para ambientes pequenos.

SEGURANÇA

Acender a churrasqueira também é um desafio, especialmente para os iniciantes na arte de preparar churrasco. Por questão de segurança, não é reco-



25% Aumento das vendas durante a pandemia

mendada a utilização de álcool líquido, que produz chama brusca e temporária, nem em gel, que, além do mais, é ineficiente. E, para evitar fuligem, nada de jornal. Até porque, há no mercado produtos específicos para acender o fogo sem sujeira e perigo.

A Fiat Lux, por exemplo, mantém em seu portfólio seis acendedores de churrasqueira em três diferentes formatos: bastão, sólido em pastilhas e também em gel. Eles oferecem tamanho grau de segurança que, segundo a gerente de marketing da Swedish Match do Brasil – detentora da marca –, Camila Sili, nunca foi reportado incidente grave em relação à utilização dos produtos. “Todas as nossas embalagens contam com as devidas orientações de uso e instruções de segurança para que nossos consumidores sigam sempre aproveitando com muita praticidade seus momentos de lazer”, explica.

A marca vai além para assegurar o sucesso da festa, dispondo de espetos de bambu e filme de poliéster. Os produtos dedicados a churrasco respondem em média por 12% do mix da companhia, que ainda oferece outros itens facilitadores de preparativos, como papel alumínio, filme de PVC, palitos de dente em bambu e madeira de bétula, além, é claro, dos tradicionais fósforos.

De acordo com Camila, durante a pandemia houve um aumento considerável nas vendas, de aproximadamente 25%

de grande qualidade para os consumidores há mais de 115 anos. Hoje, é muito mais que fósforos!”, garante a executiva, explicando que, a partir de 1998 foi iniciado um movimento de ampliação do portfólio para além dos fósforos e, atualmente, a marca oferece ao mercado brasileiro uma grande variedade de produtos, em dez diferentes categorias.

Só no ano passado cinco itens foram lançados para complementar o mix de bazar: protetor para fogão, papel manteiga, filme de poliéster para churrasco, sacos para assar e sacos plásticos para alimentos. Para este ano, o plano é manter o ritmo de expansão, com uma novidade que fortalecerá a linha de produtos para churrasco. “Esperamos que seja um sucesso!”, anima-se Camila.

Mesmo isolados sempre estamos em boa companhia.
24 de abril. Dia do Churrasco.

APRECIE COM MODERAÇÃO

HEINEKEN

Complementos

Sabores para todas as ideologias

Molhos podem ser usados tanto para acompanhar carnes quanto vegetais, pães e queijos

Se para temperar a carne o recomendado é usar apenas sal, para consumi-la, os molhos são indispensáveis. Dos mais leves aos picantes, eles podem ser usufruídos também por vegetarianos, que não precisam abrir mão da confraternização – afinal, a churrasqueira pode ter espaço para todos. Confira a seguir alguns molhos saborosos e fáceis de fazer que acrescentam sabor ao churrasco.

VINAGRETE

À base de tomate, cebola e cheiro-verde picadinhos, temperados com limão (ou vinagre), sal e azeite, o mais tradicional molho para churrasco de São Paulo pode ser incrementado com pimenta-do-reino e coentro.

MANTEIGA DE ERVAS

Saborosa, vai bem com peixes. Prepará-la é simples:

basta misturar um tablete de manteiga em temperatura ambiente com salsinha, manjericão, tomilho e alecrim desidratados e acrescentar uma colher (café) de vinho branco.

MOLHO DE MOSTARDA

Excelente para acompanhar frango, é uma mistura de mostarda amarela com creme de leite, na proporção de um para meia.

MOLHO DE ALFAVACA (MANJERICÃO)

Bata no liquidificador 30 folhas de alfavaca, 1 copo de óleo, 1 copo de vinagre, 1 cebola grande picada, 1 dente de alho, 1 lata de extrato de tomate pequena, 2 colheres (sopa) de cachaça, 1 colher (sopa) de sal, 2 pimentas vermelhas sem sementes e pimenta-do-reino a gosto. Como rende bastante, pode ser guardado na geladeira e consumido também nas refeições.

BARBECUE

Muito comum nos Estados Unidos e na Europa, vai bem

principalmente com carne suína. É fácil de encontrar nos mercados, mas a receita não é complicada: 1 xícara de açúcar mascavo, ½ xícara de molho inglês, 1 xícara de molho de tomate ao sugo, 2 colheres (sopa) de mostarda, 2 dentes de alho amassados e ½ colher (chá) de sal. Coloque todos os ingredientes em uma frigideira em fogo médio e mexa até apurar.

CHIMICHURRI

Típico molho argentino/uruguaio, pode ser usado tanto para marinar a carne quanto para acompanhá-la depois de assada. É um *mix* de ervas crescido de cebola, alho, pimentas, mostarda em pó, vinagre e azeite. Vale a pena comprá-lo já pronto – líquido ou desidratado –, pois, além da dificuldade de encontrar todos os ingredientes em um mesmo local, a quantidade de folhas em cada maço é muito grande, o que pode resultar em desperdício.



Nadianb

Churrasqueira também é lugar de vegetal

Quem não consome proteína animal não precisa se sentir uma banana fora do cacho em um churrasco. Nem se limitar a consumir acompanhamentos, como pão de alho, queijo coalho e saladas, ainda que sejam deliciosos. Muitos vegetais e frutas fazem sucesso ao serem levados à churrasqueira – que, aliás, pode ser adicional, para que os vegetarianos sejam poupados até mesmo do cheiro da carne, que costuma impregnar outros alimentos quando preparados no mesmo equipamento.

Alguns legumes podem ser assados ou grelhados em cortes longitudinais, como abobrinha e berinjela, ou em pedaços, alternados, em espetinhos, com tomate, cebola, cogumelos, brócolis e couve-flor – esses dois últimos já escaldados. Uma dica antes de levar a berinjela à grelha é deixá-la de molho em água e sal para perder o amargor.

Aspargos, palmitos, pimentões e tomates grelhados também ficam delicio-



bhofack2

sos, principalmente se acompanhados de molhos que proporcionem a harmonização de sabores – caso de manteiga com palmito e ervas com tomate. O mesmo vale para a batata, que pode ir para a brasa embalada em papel alumínio e depois consumida com azeite e alcaparras.

Uma cabeça de alho na grelha adquire maciez e sabor tostado, e cebolas inteiras ganham doçura. Outro alimento que combina com fogo é o milho verde, que pode ser preparado à moda mexicana, em que a espiga inteira, depois de assada, é envolta em maionese e, em seguida, em queijo ralado.

Assim como já conquistaram espaço nos cardápios de várias redes de lanchon-

etes, os hambúrgueres de plantas também caem bem no churrasco. De diferentes marcas, elaborados a partir de grão de bico, ervilha, aveia, quinoa, beterraba e outros ingredientes, eles podem ser facilmente encontrados em supermercados, assim como salsichas e linguiças vegetarianas – algumas até com a proposta de textura e sabor equivalentes ao de linguiça de pernil

Encerramento com chave de ouro

Várias frutas também têm o sabor acentuado se levadas à churrasqueira, e podem até se transformar em sobremesa leve a ser servida depois da comilança, agradando tanto os vegetarianos quanto os carnívoros. Maçã, pera, pêssego, me-

lanca e morango grelhados podem receber caldas – de mel ou chocolate, por exemplo. Já banana e abacaxi ganham sabor com uma pitada de açúcar cristal e canela ou acompanhados de pistache picado e pimenta rosa.



Dicas 

O churrasco perfeito e sem erros

Alguns cuidados podem fazer a diferença para que a confraternização seja inesquecível

Mesmo aqueles que não têm grande familiaridade com a cozinha podem se sair bem no preparo do churrasco ao seguir algumas dicas básicas e evitar descuidos. Confira:

Não coloque **carvão demais** na churrasqueira. Deixe apenas uma pequena parte sob o espeto ou grelha e vá acrescentando mais, aos poucos.

Para que a brasa esteja pronta para receber a carne, ou seja, com coloração branca ou cinza clara, é preciso pelo menos **uma hora de contato do carvão com o fogo**. Assim, esse tempo deve ser considerado na organização do churrasco.

Não coloque **sal demais** na carne. O melhor é usar sal mais grosso em cortes maiores e menos grosso em peças menores – pode ser batido no liquidificador. Acomode a carne em cima do

sal em um prato e jogue mais um punhado sobre ela. Deixe-a próxima do calor da brasa por uns cinco minutos e, antes de colocar para grelhar ou assar, remova o excesso de sal.

Quando a carne estiver pronta, o ideal é deixá-la **descansar por uns cinco minutos** antes de servir, de forma que o suco retorne ao interior do corte e ele ganhe maciez.

500g
Quantidade estimada de carne para cada homem

Explorar as técnicas de grelha da carne garante suculência e sabor. Em geral, **as carnes devem ser colocadas bem próximas da brasa** do carvão por um tempo curto, de cinco a 15 minutos, para que a superfície fique selada, mas seu



rocharibeiro

interior não resseque. Para quem gosta de carne mal passada, esse tempo é suficiente. Já as carnes mais grossas ou que serão servidas bem passadas devem ser transferidas, depois de seladas, para um ponto mais distante do fogo, para serem grelhadas de forma homogênea.

A carne **não deve ser virada o tempo todo**. Cada corte tem seu tempo para chegar ao ponto. O ideal é virar apenas

Nem mais, nem menos

Calcular corretamente a quantidade de carne evita o constrangimento de deixar com fome os convidados retardatários. Para não errar, deve-se considerar o número de pessoas que participarão do churrasco e estimar 500 gramas para cada homem, 300 gramas para cada mulher e 200 gramas para cada criança – contando que haverá entradas e acompanhamentos

uma vez antes de servir.

Não fure a carne – nem mesmo a linguiça. O líquido retido no interior do corte é que garante a suculência.

Não jogue água na churrasqueira para controlar o fogo. Em vez disso, espalhe o carvão ou use cinzas de churrasco anterior – portanto, guarde um pouco para o próximo churrasco.

Cerveja também tem adeptos fiéis

Assim como o churrasco, a cerveja remete à coletividade e comemoração, além de incrementar em 1,6% o Produto Interno Bruto (PIB) nacional, de acordo com Associação Brasileira Da Indústria de Cerveja – CervBrasil. E, se o Brasil ocupa a 17ª posição no **ranking** global de consumo, embora seja o terceiro maior produtor, ainda segundo a entidade, a bebida é a campeã quando se trata da fidelidade de seus apreciadores, que, em geral, privilegiam a qualidade em detrimento da quantidade.

Eles estão sintonizados à recomendação mais recorrente dos

cervejeiros, de beber menos, mas melhor, ou seja, dar preferência a uma marca de qualidade, que preza pela escolha dos ingredientes, para acompanhar os bons momentos.

Outra dica dos especialistas, com a qual nem todos concordam, é não beber a cerveja gelada demais (abaixo de 0º), sob pena de mascarar seu sabor e aroma originais. Espuma também é importante, segundo eles, pois, composta por componentes de lúpulo, proteínas e açúcares, confere à bebida um aroma especial. Além disso, ajuda a manter a temperatura do líquido no copo e evita o



ArturVerkhovetskiy

contato do fermentado com o ar, minimizando a sua oxidação, que leva à formação de aromas indesejáveis.

De acordo com a CervBrasil, se consumida com moderação, a cerveja ainda proporciona benefícios à saúde: pode reduzir

17ª
Posição brasileira em consumo de cerveja

em até 40% o risco de desenvolver cálculos renais; aumentar o bom colesterol e, assim, diminuir as chances de derrames; e favorecer a saúde dos ossos, por conter silício.

Para as mulheres que passam por menopausa, também atua como uma espécie de repositores hormonal na medida em que contém bioflavonóides, que têm propriedades muito similares ao estrogênio.

Independentemente da quantidade, no entanto, churrasqueiros e cervejeiros não podem esquecer que álcool e direção não combinam. Assim, se for dirigir, não beba. Ou, melhor ainda, opte pela cerveja zero álcool.

TRAMONTINA

o prazer de fazer bonito



ERRADO É NÃO FAZER DO SEU JEITO.

A grelha não tem mais limites. Tem espaço para carne, legumes, frutas da terra e frutos do mar.

Cada dia é uma chance de experimentar um novo corte. Novas combinações, temperos e técnicas. É preciso entender as tradições sim e, principalmente, o que seu paladar pede.

Porque, mais do que nunca, existe uma regra a ser seguida: fazer o churrasco do seu jeito.



RESPEITO - PELO - SEU - CHURRASCO

TRAMONTINA
CHURRASCO