

CULINÁRIA PEDAGÓGICA OU PEDAGOGIA DA CULINÁRIA

A vida é surpreendente ou nós, seres humanos, nos surpreendemos a cada momento? 18:00 horas, hora da Ave - Maria - recebo um telefonema: uma voz microfônica, uma presença virtual cheia de carisma; logo sei que é daquele jovem, talvez o anjo Gabriel? Não, somente Igor com seus cabelos encaracolados, olhos azuis, fazendo - me um chamamento para participar com ele do momento na TV Momento. - Venha, Neuzinha, fazer uma culinária e contar seus projetos...Como dizer não a alguém tão especial e, ainda, na hora da Ave - Maria...

A pedagogia abre brecha para os toques pedagógicos, dá - se o "insight": Pedagogia da Culinária, e lá vai para mais um desafio, a neuza alternativa.

"Massa à Milão" - eis o prato na TV, para ensinar ou para co - memorar... lembrar juntos?

Quanta emoção esse prato me traz! Penso: a culinária é uma imersão nos valores da emotividade, do prazer, do querer bem. Sempre escolho uma receita culinária porque está envolta em lembranças, em sabores afetivos, em nuances de carinho e deferências.

A lembrança de que vivemos o século da hiper-modernidade com sua lógica do rearranjar e reciclar o passado sem cessar, desperta em mim as imagens da cozinha de minha avó : espaço amplo, grande mesa, fogão à lenha - espaço, além de lugar geográfico, espaço existencial - onde as pessoas aproximavam - se para seus diálogos, envoltas pelo calor, aromas e sabores da mama. Isto desaparece na modernidade, e hoje rearranjamos o espaço da cozinha em nossas casas, o espaço gourmet, onde recebemos os amigos e a família para novos significados culinários. Que coisa linda!

A mulher, o homem habitam o espaço gourmet no mundo de hoje, quando o movimento, a rapidez, a fluidez, a flexibilidade, a criatividade, fazem com que eles elejam um prato que possa ser preparado num abrir e fechar de olhos, que seja esteticamente posto e de um delicioso sabor.

Além de tudo isso, a culinária é prova de amizade, carinho, amor, e porque não de trabalho para a sobrevivência. Não quero pensar que seja castigo, como o de Adão e Eva...

Mas, e a receita da Massa à Milão? Aí vai...

Igredientes;

1/2 caixa de Penne Tricolore
2 latas de Pomodori Pellati
2 caixas de creme de leite
2 sachês de caldo de galinha
1 fio de azeite
2 maços de cheiro verde (salsa e cebolinha)
1 prato pequeno de cubos de queijo parmesão
sal a gosto
2 galhinhos de manjerona
5 porções

Como preparar:

Colocar a massa para ferver em uma panela com o caldo já pronto: água, caldos de galinha, salsa e sal, cozinhar como está indicado na caixa do Penne. Escorrer após. Colocar em uma panela pequena uma ponta de colher de manteiga ou se preferir de azeite de oliva, deitar os tomates bem picados, todo o restante do molho das latas e engrossar com um pouco do caldo do cozimento da massa - não esquecer a manjerona picada. À parte, esquentar o creme de leite com sal a gosto e passar o Penne. Esquentar o prato individual, colocar a massa já cremada e no centro deitar o molho do Pomodori, polvilhar com o queijo ralado. Vai ao forno para gratinar rapidamente. Embelezar a borda do prato com queijo ralado e cheiro verde picado.

É travessura, gostosura!

Por que usar o Penne Tricolore? Vivemos o mundo da diversidade, das imagens coloridas - elas são vibrantes, e no prato a massa multicolorida excita meu apetite e agrada meus olhos. Penso: a culinária é um espaço para meditação, pois quando preparo algo para comer, sou eu, dialogando com a natureza: água, fogo, produtos da terra, cores, cheiros, e meu pensamento vai ao infinito, como pensamento complexo, pois ao mesmo tempo me entristeço, lembrando quão poucos brasileiros têm acesso a essa pedagogia, a essas coisas gostosas, saborosas que aquecem nosso corpo e nosso coração. Que pena, não há Penne!

E você, homem ou mulher, a qualquer momento vai, também, surpreender - se, complementando este texto com outros tantos aspectos pedagógicos da culinária, mesmo que minimalista.

Prepare a sua massa, siga a receita, coloque uma pitada de afetividade e...

Bom Apetite!

neuza helena p. mansani
Presidente do Centro Cultural Prof. Faris Michaelle



TEIA AFETIVA DA CULINÁRIA
TECIDA DIA-A-DIA