

Para cozinhar e cantar
Gazeta do Povo - Curitiba
14
Sabores
2006-08-13

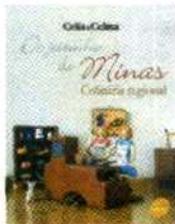
Para cozinhar e **cantar**

Na cultura regional brasileira, comida e música andam juntas. As irmãs cantoras mineiras Celia e Celma Mazzei resolveram transformar esses dois elementos em livro de receitas com CD. O resultado de sete anos de pesquisas na casa de amigos e nos livros de receitas da família está em **Do Jeitinho de Minas – Culinária Regional**, recém-lançado pela editora Senac. "Todas as receitas vêm de geração em geração e são fáceis de fazer. As famílias cederam suas receitas mais apreciadas", conta Celia. Mais do que um compilado de delícias brasileiras adaptadas nos fogões a lenha de Minas Gerais, o livro traz um pouco dos rituais caipiras que rondam a cozinha: ditados, adivinhações, trava-línguas, as parências, metáforas, crendices, superstições, remédios caseiros, simpatias e muito mais.

A dupla musicou 15 das 165 receitas do livro, adaptando nas canções ritmos como o xote, samba e arrasta-pé. É curioso aprender a fazer bolinho de macarrão – uma das pérolas do livro feita com aquele macarrão amanhecido – ao som de uma tarantela. "Já havíamos lançado um livro de receitas caipiras e sempre que íamos divulgá-lo nos pediam para cantar algo. Até que um dia, no programa da Ofélia (Comparato, culinária que tinha um programa de tevê), foi saindo naturalmente a ideia de cantar os ingredientes da receita", lembra-se Celia. Além de cantar desde meninas e adorar culinária, as irmãs assinam as esculturas de argila que ilustram a obra. Naturais de Ubá, sudeste mineiro, Celia e Celma moram atualmente em São Paulo, mas não deixam de cultivar os hábitos interioranos. A casa onde moram tem fogão à lenha e alimentos como feijão e café são trazidos de Minas. "Dia desses fomos a um benzedor lá em Minas e ele tinha um fogão de lenha, uma lingüicinha pendurada. Nunca perdemos esse elo", diz Celia.

DANIELLE BRITO
dbrito@gazetadopovo.com.br

A COMIDA
CAIPIRA
BRASILEIRA E
SUAS
INFLUÊNCIAS
EM RECEITAS,
PROSAS E
VERSOS
DAS
IRMÃS
CANTORAS CELIA
& CELMA



ADIVINHA

"A mãe é mansa,
A filha é brava,
A mãe é verde,
A filha é encarnada."



Celia e Celma: modas caipiras para embalar receitas tradicionais da roça.

AMBROSIA FÁCIL

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite
- 4 gemas ligeiramente batidas
- 4 claras ligeiramente batidas

Misture o leite condensado com o leite e leve ao fogo durante uns 20 minutos, sem parar de mexer. Acrescente as gemas, mexa e, em seguida, adicione as claras. Cozinhe mais cerca de 5 minutos. Depois de frio, coloque em um recipiente de vidro.



PÃO DE SEGUNDO

- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 1 copo de coalhada
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (chá) de bicarbonato

Misture todos os ingredientes e amasse bem. Enrole os pãezinhos e asse em forno quente.

→ Receitas do livro *Do Jeitinho de Minas – Culinária Regional*, de Celia e Celma, Editora Senac, R\$ 60.