

## SOLUÇÕES GENIAIS

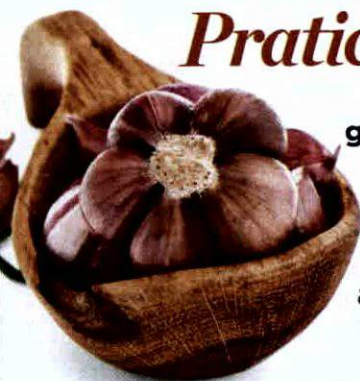
PARA SE DAR BEM NA COZINHA

# Perfume e sabor

**É** muito mais fácil polvilhar as ervas secas na sopa ou no guisado assim que a comida fica pronta, ou seja, um pouquinho antes de servi-la. Porém os sabores ficam quase imperceptíveis. Da próxima vez, quando for preparar as receitas, misture as ervas desidratadas com 1 colher (sopa) de azeite extravirgem e ponha na panela. O calor do fogo libera os óleos essenciais aromáticos, deixando o gosto mais pronunciado.

## Praticidade total

Você precisa descascar uma grande quantidade de alho? Para agilizar a tarefa e não ficar com o odor do tempero nas mãos, amasse os dentes inteiros e coloque-os numa tigela com água fria. O líquido vai soltar as cascas, facilitando a remoção.



dica da leitora

## Picadinho de chocolate

Um truque para evitar que os farelos do doce em barra deixem a bancada toda suja: com o chocolate ainda na embalagem, bata com um martelo até perceber que está todo quebrado. Abra o pacote e veja os pedacinhos que se formam." Rafaela Cardozo, Jaraguá do Sul (SC)

## Segredos de chef

Estes livros podem ajudar você a aprimorar as suas habilidades na cozinha. Que tal?



**D.O.M. - REDESCOBRINDO INGREDIENTES BRASILEIROS**, Alex Atala (Ed. Melhoramentos), R\$ 149. O celebrado chef brasileiro, que comanda o restaurante D.O.M. (SP), revela as suas receitas passo a passo e conta como evoluiu na carreira — desde os tempos de estágio.

**PÃO NOSSO**, Luiz Américo Camargo (Ed. Companhia das Letras), R\$ 89,90. O crítico de gastronomia ensina como assar em casa um pão melhor que o da padaria. O livro contém os segredos do *levain*, o fermento natural, receitas de dezenas de pães (integral, nozes, azeitona, mandioca, baguete...), além de acompanhamentos.

