



J. P. ENGELBRECHT

PONTE ESTAIADA EM CLIMA DE NATAL

Veja o que a prefeitura preparou para quem passar logo mais à noite pela ponte estaiada da Barra. Como se sabe, a nova via, aberta na manhã de hoje, tem 900 metros de comprimento e faz parte da Transcarioca. E, quando a noite cair, surgirá uma iluminação especial, em verde e vermelho (veja acima), dando mais charme à véspera de Natal. Como se sabe, a ponte Dom Eugênio Salles tem quatro pistas, mas apenas duas serão abertas aos carros. As outras faixas serão exclusivas para os veículos articulados do BRT e ficarão fechadas até a entrada em operação do novo corredor de ônibus.

Um pingo de História

Quem chamou atenção foi o historiador José Murilo de Carvalho. Um folheto de 1821, chamado "Correspondência turca", faz um elogio às brasileiras. E olha que Fernanda Lima (foto) ainda não existia. Veja só: "A Grega se acomoda, a Hebraica negocia, a Persana pactua, a Armeniana presta-se, a Georgiana rivaliza, a Parsis dorme, a Indiana baila, a Espanhola desfaz-se em seu serviço, a Francesa discorre, a Italiana calcula, a Inglesa contemporiza, a Polonesa está ali, a Holandesa nem ali, a Russa serve ao lado de um amante: a Brasileira é a única, que se dá toda inteira — nada deixa para si; a única que chora, e faz chorar de ternura, quando diz, que nos ama, e nos quer bem. Nos braços do Amor, ou da Amizade, ninguém ama como ela."



e-mail: coluna.ancelmo@oglobo.com.br
Fotos: fotoancelmo@oglobo.com.br

antonio bernardo

antoniobernardo.com.br
0800 021 7045

DANY E LINDA alianças Dany em ouro 18k a partir de R\$ 750, cada - preço válido até 31/12/2013 | © Antonio Bernardo

ENTREVISTA Letícia Schwartz

A diplomata do sabor brasileiro

Pequenas bolas de chocolate altamente viciantes e tão importantes na culinária brasileira quanto são os brownies nos Estados Unidos. É assim que a chef de cozinha Letícia Schwartz explica aos americanos o que são os brigadeiros. Aos 38 anos, casada e mãe de dois filhos, essa carioca largou a carreira de economista e foi parar na cozinha de restaurantes badalados quando se mudou para Nova York, há quase duas décadas. Desde então, estudou (no French Culinary Institute), lançou livros e virou uma espécie de embaixadora da culinária brasileira. Ela está lançando "My Rio de Janeiro: a cookbook" (ainda sem previsão de lançamento no Brasil).



Chef Letícia. Ela trocou a carreira de economista por cozinhas de restaurantes em Nova York

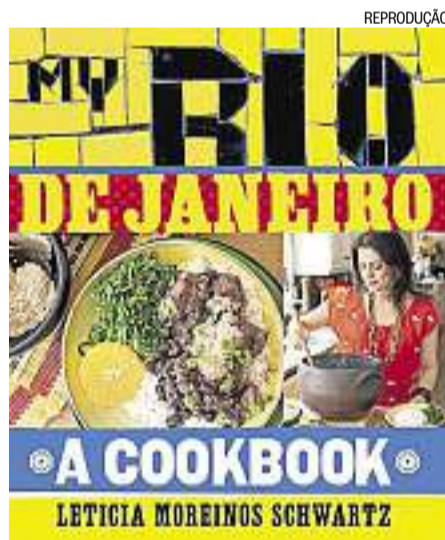
ROBERTA SALOMONE
roberta.salomone@oglobo.com.br

Quando começou o seu interesse pela culinária?

Comecei a cozinhar quando era criança, só vendo a moça que trabalhava lá em casa. Já adolescente, procurei cursos de culinária no Rio e fiz algumas aulas. Mas a maior parte aprendi mesmo com os livros que comprei aqui nos Estados Unidos. Foi assim, aliás, que comecei a aprender inglês. Comprava edições importadas e traduzia as receitas na hora de cozinhar.

Qual é a maior dificuldade na hora de traduzir ingredientes ou receitas tipicamente brasileiros?

Na minha opinião, a maior diferença não está nos ingredientes, mas no jeito, no estilo e na formatação da escrita das receitas em português e inglês. Grande parte das receitas em português, por exemplo, não inclui a descrição do processo, a temperatura de forno ou do óleo ou o tempo de cozimento. Também não descreve como consertar se algo der errado, o que sempre tem nas receitas de fora do Brasil. Elas são escritas como se o autor estivesse cozinhando com você. Aprendi que cada detalhe, cada etapa da receita deve ser minuciosamente



Receitas. O livro que foi lançado por Letícia

descrita, prevendo possíveis erros e oferecendo soluções. Sem contar a diferença do sistema métrico para o sistema americano, no qual usamos xícaras e colheres para medir tudo. Na minha opinião, o Brasil é mais eficiente quando o assunto são medidas dos ingredientes. Quanto ao processo da preparação, prefiro o dos Estados Unidos.

O que os estrangeiros costumam gostar mais da culinária brasileira?

Dou aula para estrangeiros há mais de dez anos e posso dizer que o que eles gostam de descobrir não é exatamente um in-

grediente, mas uma culinária nova que nem sabiam que existia. Escolho as receitas que sei que eles conseguem reproduzir mesmo sem os ingredientes vendidos nos Estados Unidos.

E que prato você acha que simboliza melhor o brasileiro?

A feijoada carrega uma certa realza perante a nossa culinária, mas outros pratos típicos, como o xinxim de galinha e a moqueca de peixe, são até mais fáceis de fazer em uma cozinha americana, por exemplo.

Você mora há anos fora do Brasil. Ainda tem algum ingrediente brasileiro que não pode faltar na sua geladeira?

Queijo minas e catupiry. Mas, quando vou às lojas especializadas em produtos brasileiros, acabo comprando também leite de coco, polvilho e farinha de mandioca, que amo. Carne-seca, linguiça e peixes como tambaqui e pirarucu são quase impossíveis de achar. E tem as frutas. O nosso abacaxi é muito melhor do que o ananás que eles trazem do Havá e o mamão que vem da Costa Rica. ●

NO TABLET O GLOBO A MAIS

Reportagem publicada na revista digital

GATÃO DE MEIA-IDADE Miguel Paiva



Hoje na web

oglobo.com.br/rio

● **INFOGRÁFICO:** As mudanças no trânsito na Praça da Bandeira durante a semana de Natal.

● **TATUZÃO:** Em vídeo, o início das operações do equipamento que vai perfurar os túneis da Linha 4.

● **LINHA 4:** Em fotos, detalhes do Tunnel Boring Machine, o Tatuão.

● **VAIRIO:** Baixe gratuitamente VaiRio, o aplicativo de trânsito do GLOBO para Iphone e Android.

● **O GLOBO NO CELULAR:** oglobo.mobi/rio
As notícias onde você estiver.

● **NO TWITTER:** twitter.com/OGlobo_Rio
As notícias de Rio no microblog.

● **NO FACEBOOK:** Facebook.com/jornaloglob
As notícias na rede social.

COLÉGIO DE A A Z: 4ª MAIOR MÉDIA DO RIO NA REDAÇÃO DO ENEM (7ª MAIOR DO BRASIL)

Não foi só na redação que tivemos destaque. Ficamos na 6ª posição do Rio, na média entre as notas dos dois rankings – objetivas e redação – divulgados pelo jornal O Globo. Parabéns aos nossos alunos! Afinal, foram eles que enfrentaram as provas e se esforçaram para traduzir em resultado um pouco daquilo que aprenderam no colégio.

NOME DO COLÉGIO	MÉDIA
1 COL. DE SÃO BENTO	818,50
2 COLÉGIO CRUZEIRO-CENTRO	798,26
3 COLÉGIO SANTO AGOSTINHO - AL	788,38
4 COLÉGIO DE A A Z	768,26
5 CENTRO EMPRESARIAL INTEGRADO	717,26
6 CENTRO DE ENSINO INTEGRADO	705,08
7 COLÉGIO SANTO AGOSTINHO	703,04
8 ESC. MODULAR CAMARGA	702,02
9 INSTITUTO INACULADA CONCEIÇÃO	702,71
10 ESCOLA DINAMIS	702,17
11 GRUPO EDUCACIONAL MSP/LIGA	704,87

Foto: O Globo, 20/11/13

DO 8º ANO DO ENSINO FUNDAMENTAL À 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO

colégio vestibular deaaz

A Z

www.deaaz.com.br