

sa vem, ele a convidou a fazer um teste para ensinar na instituição. “No início, pensei que era brincadeira, afinal, tinha apenas 21 anos, mas fui mesmo assim. Não só passei no teste como me encontrei na área acadêmica”, festeja.

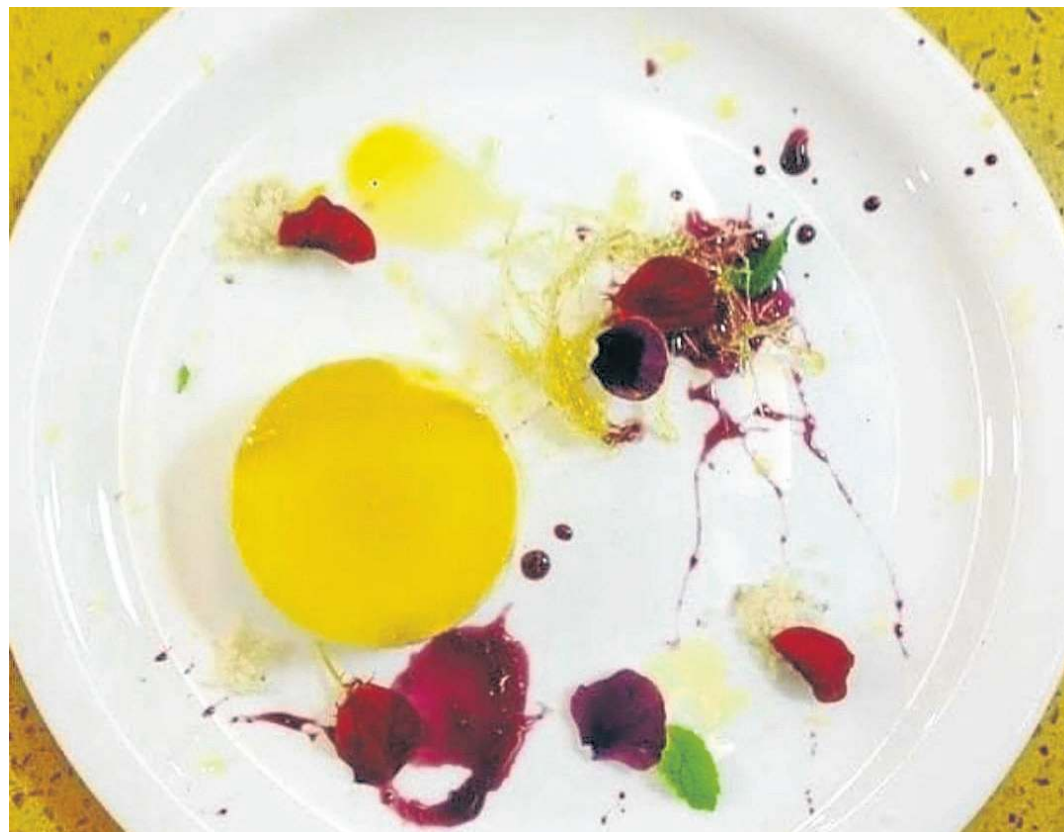
E não parou mais de lecionar. Além do lesb, onde passou três anos, deu aulas no IGA (Instituto Gastronômico das Américas), na Casa Chic, no Instituto Gourmet, na Oficina Gourmet... Paralelamente, cursava psicologia à noite. Nessa época, engravidou. Quando o filho chegou, em 2018, Natália decidiu dar um tempo para se dedicar ao bebê, que nasceu com uma cardiopatia. Foi um ano de maternidade full time.

Em 2020, em plena pandemia, a jovem foi convidada a montar um hotel do zero. Quando foi concluído, assumiu a cozinha do lugar. Mas, com o ritmo intenso de trabalho que um hotel exige e um filho pequeno para cuidar, decidiu deixar o emprego e se dedicar ao próprio negócio. Reformulou o cardápio da sua empresa de encomendas e, além da confeitaria e panificação, passou a oferecer uma linha de caldos saudáveis e de papinhas para bebês. “Tenho clientes fixos. No domingo, abro uma lista de transmissão pelo WhatsApp, com o cardápio, e recebo os pedidos”, detalha.

Mas a paixão pela sala de aula a fez entrar em outro projeto, o Gastronomia no Ritmo das Linguagens Culturais, que enxerga a atividade gastronômica como uma manifestação artística e cultural. Todos os sábados, Natália recebe um convidado para discutir uma determinada obra artística e, em cima dela, cria um prato, que é executado e ensinado aos convidados. Já houve três encontros, mas ainda há a oportunidade de participar de outros dois, que serão realizados em 20 de maio e 3 de junho.

No primeiro bate-papo, Natália recebeu o editor Andrey do Amaral para discutir o romance *Memórias póstumas de Brás Cubas*. Na ocasião, a chef preparou um arroz doce, prato citado no livro de Machado de Assis. A obra *O Ovo ou Urutu*, de Tarsila do Amaral, foi o tema da segunda aula. “Muita gente acha que preparar um ovo é algo simples, mas ele tem várias funções. A clara em neves, por exemplo, faz o bolo crescer”, detalha.

No próximo sábado, com ritmo e sabor, a música *Tropicana*, de Alceu Valença, será o tema da discussão. Natália executará uma salada tropical na cadência pernambucana. E, para encerrar o projeto, no dia 3 de junho, o longa nacional *Estômago* estará em debate. “Ensinarei um macarrão à carbonara, tal qual o personagem do filme, que descobriu seu talento com massas.” Os encontros ocorrem em A Banka, na Quadra 10 do Cruzeiro Velho, às 16h, e são gratuitos.



Arquivo pessoal

PUDIM DE CACHAÇA COM CALDA DE GENGIBRE E FRUTAS VERMELHAS

Pudim

Ingredientes

- 20ml de cachaça
- 300ml de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas
- 1/2 gengibre pequeno
- 300g de açúcar refinado

Calda de frutas vermelhas

Ingredientes

- 400ml de água
- 200ml de vinho do porto
- 50g de morango
- 50g de amora
- 50g de framboesa
- 2 flores de anis estrelado
- 2 canelas em pau
- 60g de açúcar refinado

Pudim

Modo de preparar

- Pique o gengibre o mais pequeno possível.
- Em uma frigideira, coloque o açúcar refinado em fogo baixo até que toda a borda comece a derreter. Quando derretido, adicione o gengibre. Despeje no fundo das forminhas. É importante ressaltar que, para uma calda lisa, a temperatura é de 160°C.
- Em uma tigela, misture o leite condensado com o leite, a cachaça e as gemas, misture

com cuidado para não formar bolhas, pois a textura ideal do pudim é liso, sem bolhas.

- Despeje o líquido por cima da calda até preencher a forminha. Leve ao forno em banho-maria em forno a 180°C até que apresente uma textura firme, mas a coloração se mantenha clara. Caso apresente coloração escura, significa que a cocção foi maior do que o desejado, lembrando que, após refrigerado, o pudim apresenta maior consistência. Retire do forno, cubra com plástico filme e refrigere por 12 horas.

Calda de frutas vermelhas

Modo de fazer

- Misture todos os ingredientes numa panela em fogo baixo e deixe reduzir até o ponto napeé (quando você passa a parte de trás da colher na preparação, deita a colher, passa o dedo no sentido reto horizontal e um lado não escorre para o outro).
- Deixe descansar até chegar à temperatura ambiente. Se desejar, bata no liquidificador para obter um resultado liso. Ou, para um resultado mais rústico, sirva com as frutas em pedaço.
- Para desenformar o pudim, descole as laterais, aqueça um dedo de água, deixe alguns segundos para a calda da parte de baixo amolecer e desenforme no prato.

SERVIÇO

Projeto Gastronomia no Ritmo das Linguagens Culturais:

gastronomiacomocultura@gmail.com

Natália Sávio: @chefnataliasavio