O sabor de outras gerações

As receitas também podem preservar a memória de quem já não está presente. Luciana do Carmo Nascimento, 55 anos, fisioterapeuta, perdeu a mãe ainda na adolescência. Entre as lembranças mais fortes que guarda dela estão os preparos feitos para reunir a família, especialmente nos domingos, aniversários e no Natal.

O bolo de aniversário preparado pela mãe e as rabanadas servidas nas festas de fim de ano são algumas das recordações que permanecem. Depois da morte dela, Luciana decidiu reproduzir a receita natalina e compartilhar o preparo com as próprias filhas. "Eu perdi minha mãe muito cedo, nos meus 15 anos de vida, mas minha recordação mais forte dela é com comida afetiva. Receitas que marcam datas e me fazem lembrar dela", relata.

Os aniversários aconteciam em casa, com amigos, e o Natal tinha um sabor próprio, associado às rabanadas.



Arquivo pessoal

"Faço questão de fazer essa receita, que é dela, e repassar para os filhos como um sentimento de amor e gratidão por ter tido uma mãe maravilhosa. É uma sensação de pertencimento àquela família", afirma. A repetição do preparo é uma maneira de manter a tradição em circulação. Ao cozinhar com as filhas, Luciana compartilha não apenas os ingredientes e as etapas da receita, mas também a história de quem a ensinou.

Luciana do Carmo Nascimento sempre prepara rabanada para a família no Natal

Rabanadas de Therezinha do Carmo Nascimento

Ingredientes

- Pão de rabanada
- Leite
- Leite condensado
- Ovos
- Açúcar refinado
- Canela
- Óleo para fritar

Modo de preparar

- Fatiar o pão em rodelas, passar no leite (leite + leite condensado) e nos ovos antes de fritar.
- Depois de fritar, passar no açúcar e na canela.

