

bomgourmet

GAZETA DO POVO

Doçura e afeto

A atualização da confeitaria brasileira combina memória com técnicas e novos ingredientes, como o sonho, que ganhou recheio de maracujá



gôndola

Agora é cremoso

O quadrado embalado em papel prateado, já conhecido pelo público, ganhou uma versão cremosa (180g). A novidade é para o café da manhã, com biscoitos doces e salgados, no pão ou até mesmo para rechear a tapioca.

ONDE COMPRAR

Em supermercados e distribuidoras de doces. Preço sugerido: R\$ 5,50.



Para as festas juninas

O arroz doce da marca Tio João chega ao mercado um pouco antes das festas juninas. O lançamento faz parte do grupo de Sobremesas Tio João Cozinha & Sabor Arroz Doce e aparece em três sabores: tradicional, coco e doce de leite. Basta adicionar água e seguir o modo de preparo. A novidade promete não conter aroma artificial, glúten e espessante (goma xantana), além disso, pode ser preparado no micro-ondas.

ONDE COMPRAR

Redes de supermercados por R\$ 7,99.



Lanchinho sem glúten



A Schär, especialista em alimentos sem glúten, acaba de apresentar uma nova embalagem para o tradicional Wafers alle Nocciole, biscoito com recheio de avelã. Agora ele pode ser encontrado em versão pocket, 50 gramas, prático para levar na bolsa para um lanchinho rápido à tarde ou a qualquer hora.

ONDE COMPRAR

Supermercados Muffato, Festival e Casa Fiesta; Loja Dieta e Sabor e Empório da Dieta. Preço sugerido: R\$ 8,90.

no municipal

Bardana fresca

Na Europa as folhas e brotos novos da bardana são consumidos como verdura. No Brasil, foi trazida pelos japoneses, que a utilizam no "kinpira", uma receita popular nas marmitas dos trabalhadores – fatias de bardana e cenoura são fritas rapidamente e depois

cozidas com açúcar e molho de soja e salpicadas com sementes de gergelim. Também pode ser usado na produção de sushis. É possível utilizar todas as suas partes, principalmente quando elas são encontradas frescas. No box 266, na Bonsai Mercaria – (41) 3264-9166 e custa R\$ 18 o maço.

Fotos: Fernando Zequinão/Gazeta do Povo



Açúcar com especiarias



Para adoçar com um jeitinho diferente, que tal os açúcares de baunilha ou de cardamomo? O primeiro deles é uma mistura do açúcar com a baunilha moída e pode ser colocada no leite, chocolate quente, bolos, tortas ou waffles. Já o produto misturado com cardamomo é para adoçar o café, sucos ou a salada de frutas. Na Sissi Cereais, (boxes 33, 34 e 35) custam R\$ 14,90 (cada).

Prima da abobrinha

Comum no centro-oeste do Brasil e no norte do Paraná, o caxi é uma hortalça parente da abobrinha. Seu tamanho, porém, é parecido com o de um pequeno melão e tem casca mais grossa. Pode ser refogada com alho e servida como acompanhamento ou cozida na panela de pressão até desmanchar e acrescentada a risotos. É vendida no box 511 – (41) 9911-6620, na área de orgânicos. É cultivada na Lapa e custa R\$ 8,50 o quilo.

