

A Cozinha Do João

Garcia Santos / João Cláudio

João Cozinhando



_ **O**lá! O meu nome é João Cláudio, tenho dez anos e ainda na barriga da minha mãe, eu descobri que amo comer.

A minha história começa mais ou menos assim:

De uma família numerosa, entre portugueses; suíços; indígenas e africanos, eu vim para fazer a diferença, essa que não está na cara, nem nos olhos ou no meu corpinho lindo. Mas, sim no estômago. Eu adoro o cheiro da comida e sinto o meu **OLFATO** aguçado pelo cheiro da comida.

Se preparem porque vem aí: João na cozinha, com receitas gostosas e um jeito diferente de fazer comida.

Não precisam se preocupar, só vou no fogão com a supervisão de um adulto e escondido, eu só ataco a geladeira e a dispensa.

Agora que já me conhecem um pouco, que tal irmos ao que interessa! Preparem o **PALADAR**, pois mostrarei que a vida é uma delícia e que a cozinha é o melhor lugar da casa.

Sopa de Abóbora



A minha mãe, conta que eu tomei o líquido amniótico e por isso adoro sopas. Essas variam em macarrão; batata; abóbora e até canjica amarela. Por isso, hoje eu vou ensinar a fazer uma sopa de abóbora.

__Lembrando que crianças precisam do auxílio do pai ou da mãe, pois na cozinha lidamos com o perigo.

Vamos precisar:

300 gramas de abóbora com casca. __Lembrando que devemos lavar bem a casca para tirar todo tipo de agrotóxicos.

1 litro de água

1 cebola grande picada

3 dentes de alho.

MODO DE PREPARO:

Coloque a abóbora para cozinhar com a cebola e o alho, até ficarem bem macias.



Use o **TATO**, para sentir o ponto certo do cozimento, se estiver quente, use um garfo.

Detalhe: As sementes você pode retirar e colocar na terra e ter a linda experiência de ver outro ramo nascer e colher muitas abóboras.



Depois de cozidas, deixe esfriar e bata no liquidificador com mais um litro de água. Reserve e numa panela coloque:
2 colheres de sopa de óleo e frite 3 dentes de alhos amassados com uma colher rasa de sal, em seguida, coloque 3 colheres de carne moída, frite até ficar cheirando a casa toda e a sua mãe gritar:

__Cuidado! Vai queimar a panela!

Acrescente o caldo e deixe ferver. Sirva com cebolinha e fatias de pão.
Rende para quatro pessoas, isso se eu não comer tudo sozinho.

Por que adoro tapioca?

No início das minhas aventuras na cozinha, eu aprendi a receita mais simples da minha mãe. E o motivo para eu amar essa coisa branca, sem gosto e uma textura única, é que eu faço dela o meu motivo de levantar cedo e lanchar antes de ir para aula.

__Tapioca, hummmm! Que delícia!



__Esperem um pouco, vou correr na cozinha e provar a receita para passar para vocês, não quero que nada dê errado e, melhor provar antes de mostrar. Tempos depois, volto com a barriga cheia e um prazer imenso de ter comido a melhor tapioca da minha vida.

Vamos aos ingredientes:

3 colheres de tapioca__ lembrando que precisamos de uma frigideira, de preferência, anti aderente.

2 fatias de muçarela;
2 fatias de presunto;
azeite e orégano.

Coloque a tapioca na frigideira e espalhe com uma colher, depois acenda o fogo baixo e logo coloque as fatias de queijo e presunto. Essa é a melhor parte, o cheiro já invadiu a cozinha e me deu uma fome, de leão.

Salpique um pouquinho de sal e orégano.

Depois dobre o pequeno disco no meio e faça uma meia lua.

Antes de servir, coloque um fio de azeite. Dará um gosto especial, que de saudável não tem quase nada.

Deixe o prato bem bonito, pois a **VISÃO** faz o alimento ficar mais apetitoso.

Ovioca

*P*elo excesso de tapioca diariamente, eu quis variar, mas não podia ser nada difícil, então, tinha que ser parecido, porém, com um gosto diferente.

Minha experiência com o ovo foi meio que difícil, pois ao quebrar, eles sempre davam errado; casca de ovo na massa, ovo no chão e até na barriga. Mas sou brasileiro e não desisto nunca, por isso tentei, até dar certo.



Hoje sei a receita de cor e a minha ovioca é a melhor.

Vamos lá!

2 ovos;
2 colheres de tapioca
1 pitada de sal e um toque de criatividade.

Bate bem com um garfo, até virar um mingau. Coloque uma pitada de sal e mexa bem.

Na frigideira coloque um fio de azeite e antes de ligar o fogo, coloque a sua mistura de ovo e tapioca e depois acenda o fogo, para não queimar.

Nas minhas três primeiras experiências de ovioca, elas viraram uma orelha de tão feias que ficaram, mas depois fiquei esperto no negócio.

Quando ela dourar de um lado, vire-a com cuidado deixe corar o outro lado e passe uma colher de requeijão e duas fatias de queijo. __ Sou quase um rato, adoro queijo e essa é a minha criatividade.

Dobre o disco de ovioca ao meio e de novo formando um triângulo.

Sirvo sempre num pratinho de sobremesa para não parecer guloso e ficar pequeno para ninguém dizer que estou comendo muito.

Essa receita só dá para mim, se quiser faço para você.

__ Gente! É bem assim, quando todos sentem o cheiro da minha obra-prima, todos querem provar e a minha mãe, come do meu prato e o meu irmão pede para que eu faça para ele.

Sobremesa



Eu adoro doce e por ser gordinho a minha mãe controla a minha vida. É só falar:

__ Mãe, posso comer um doce? A sua resposta é a mesma e o seu olhar já diz tudo: