



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE D
COIMBRA

Eduardo Lomba Vicente

RELATÓRIO DE ESTÁGIO

UM NOVO OLHAR SOBRE AS RECEITAS DO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA DE PORTUGAL

Relatório de Estágio Curricular no âmbito do Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade, orientado pela Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, Doutor José Luis Pimentel Lavrador, apresentado ao Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

SETEMBRO de 2023

FACULDADE DE LETRAS

UM NOVO OLHAR SOBRE AS RECEITAS DO LIVRO DA INFANTA D. MARIA DE PORTUGAL

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Relatório de Estágio
Título	Um novo olhar sobre as receitas do livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal
Autor/a	Eduardo Lomba Vicente
Orientador/a(s)	Maria José Azevedo Santos José Luis Pimentel Lavrador Sandra Isabel Fernandes Simões
Júri	Presidente: Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas Vogais: 1. Doutor João Pedro Gomes 2. Doutora Maria José Azevedo Santos
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das culturas
Data da defesa Classificação	04-outubro-2023 18 valores



Agradecimentos

Um trabalho cuja natureza assenta numa grande esteira prática, o que leva a interagir com muitas pessoas e entidades, é devedor de muita gratidão. Será impossível referenciar aqui todas as pessoas que se envolveram direta ou indiretamente na prossecução deste trabalho. Sem todos/as vós, não seria possível concretizar o nosso Estágio e permitir chegar até aqui.

Começo por agradecer de forma sentida às minhas orientadoras, à Professora Doutora Maria José Azevedo Santos, orientadora científica, e à Doutoranda Sandra Isabel Fernandes Simões, orientadora de estágio na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Uma palavra de gratidão, também, muito especial, para o meu colega e Professor Doutor José Luís Pimentel Lavrador, por todo o apoio e incentivo prestado desde a primeira hora, pela energia transmitida diariamente, pela força anímica que transmitiu, fazendo com que eu nunca esmorecesse. Sem este amigo não teria sido possível concluir o meu percurso académico.

Devo enorme gratidão, igualmente, à minha família, à minha mãe Raquel, ao meu pai Octávio, ao meu irmão Alexandre, que deste os primeiros momentos me apoiaram e deram o estímulo necessário, fazendo-me acreditar que era possível.

Um obrigado muito especial também para todos os meus colegas. Peço licença, contudo, para nomear aqueles que mais estreitamente se envolveram na preparação da Ceia, atividade que marcou o fim do Estágio, e, simultaneamente, aos que me foram transmitindo moral: a Marcela, o Luís Gomes, o Nuno Porfírio, o Jorge Pardal, a Cláudia Seabra, o Paulo Ferreira e à Inês Carraca.

Aos alunos da licenciatura de Gastronomia e aos alunos de Gestão de Restauração e Bebidas é devido um profundo agradecimento, pelo apoio que me prestaram, por ocasião do término do Estágio, no serviço de Ceia.

Como os últimos são os primeiros, deixo aqui uma palavra de enorme gratidão, pessoal e institucional, ao diretor da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, José Luís Marques, pela abertura e facilidades concedidas durante todo o tempo em que decorreu o Estágio, apoiando e envolvendo-se vivamente em todas as iniciativas e ações que fomos realizando.

A todos, muito obrigado.

Siglas

CET – Curso de Especialização Tecnológica

ESEC – Escola Superior de Educação de Coimbra

EHTC – Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

FCESE – Faculdade de Ciência Económicas Sociais e de Empresa

FFLCH – Faculdade de Filosofia Letras e Ciências Humanas

FLUC – Faculdade de Letras Universidade de Coimbra

INCM – Imprensa Nacional Casa da Moeda

INFT- Instituto Nacional de Formação e Turismo

Índice

Resumo	8
Abstract	9
INTRODUÇÃO	10
Capítulo I	13
1. O CÓDICE	13
2. ASPECTOS PALEOGRAFICOS	15
3. OS CADERNOS DE RECEITAS	17
3.1 Caderno dos Manjares de Carne	17
3.1.1 Especiarias e ervas aromáticas	19
3.1.2 Outros ingredientes.....	21
3.2 Caderno dos manjares de ovos	23
3.3 Caderno dos manjares de leite	24
3.4 Caderno das cousas de conservas	26
3.4.1 Água	27
3.4.2 Outros ingredientes.....	27
3.5 Referências à Cozinha – Expressões e Palamenta.....	28
Capítulo II	29
1. MANJAR BRANCO: O “DOCE CONVENTUAL” QUE (TAMBÉM) SE BEBE..	29
1.1 Apresentação e Discussão do Questionário.....	30
Capítulo III	40
1. OLHARES SOBRE O LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA.....	40
Capítulo IV	54
1. CEIA INSPIRADA NO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA DE PORTUGAL.....	54
1.1 Menu degustação e harmonizações	55
1.2 Inquérito realizado aos comensais convidados para a Ceia.....	72
1.2.1 Apresentação e discussão do questionário.....	72
CONCLUSÃO	84
BIBLIOGRAFIA	86
ANEXOS	89
Anexo I – Cartaz da XII Mostra Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra.....	90
Anexo II – Inquérito Manjar Branco: Doce Conventual que (também) se bebe!.....	91

Anexo III – Convite para a Mesa-Redonda de dia 26 de abril de 2023	116
Anexo IV – Convite para a Ceia do dia 9 de maio de 2023.....	117
Anexo V – Imagem de Suporte projetada durante a Ceia inspirada no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.....	118
Anexo VI – Ementa A Cear O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.....	119
Anexo VII - Inquérito A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal.....	121
Anexo VIII – Fotos das preparações das iguarias para a Ceia	159

Índice de Figuras

Figura 1 – Excerto primeiro amanuense	16
Figura 2 – Excerto segundo amanuense	16
Figura 3 - Excerto terceiro amanuense	16
Figura 4 - Manjares de Carnes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 44.	19
Figura 5 – Especiarias Adaptado de: Santos, 1997, p. 45.....	20
Figura 6 - Ervas Aromáticas Adaptado de: Santos, 1997, p. 46.....	21
Figura 7 - Outros Ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 47	23
Figura 8 - Açúcar e Sal. Adaptado de: Santos, 1997, p. 48.....	23
Figura 9 - Manjares de Ovos. Adaptado de: Santos, 1997, p. 49	24
Figura 10 - Manjares de Leite: ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 50-52.....	25
Figura 11 - Frutos: Coisas de Conserva. Adaptado de: Santos, 1997, p. 53-55.....	27
Figura 12 - Águas Aromatizadas. Adaptado de: Santos, 1997, p. 56	27
Figura 13 - Outros Ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 56-58.....	28
Figura 14 - Foto dos Cocktails Manjar Branco Baunilha e Manjar Branco Menta.....	30
Figura 15 - Concelho de Residência	31
Figura 16 - Género.....	31
Figura 17 - Idade.....	32
Figura 18 - Conhecimento prévio do Manjar Branco	32
Figura 19 - Gráfico Inovação e Tradição.....	33
Figura 20 - Cocktail Preferido	34
Figura 21 - Nível de gosto pelo Cocktail MB Baunilha.....	35
Figura 22 - Nível de gosto pelo Cocktail MB Menta	36
Figura 23 - Harmonização Preferida.....	36
Figura 24 - Harmonização com o MB Baunilha	37
Figura 25 - Harmonização com o MB Menta	37
Figura 26 - Recomendação do Cocktail MB Baunilha.....	38
Figura 27 - Recomendação do Cocktail MB Menta	38
Figura 28 - Foto dos Oradores da Mesa Redonda, Vicente, 2023.....	41
Figura 29 - Cartaz da Mesa Redonda "Olhares sobre o Livro de cozinha da Infanta D. Maria", construção própria	41
Figura 30 - Foto da Mesa da Ceia 9 de maio 2023	54
Figura 31 - Receita de Pastel de Fígado de Cabrito (original e com escrita contemporânea)	55

Figura 32 - Ficha Técnica - Terrina de Fígado de Cabrito sobre pão ázimo e crocante de canela	56
Figura 33 - Receita de Pastéis de Carne (original e com escrita contemporânea).....	57
Figura 34 - Ficha Técnica - Empada de Carne em Massa Tenra	58
Figura 35 - Tigelada de Perdiz (original e com escrita contemporânea).....	59
Figura 36 - Ficha Técnica - Caldo de Perdiz	60
Figura 37 - Lampreia (original e com escrita contemporânea)	61
Figura 38 - Ficha Técnica - Arroz de Lampreia	62
Figura 39 - Galinha Albardada (original e com escrita contemporânea)	63
Figura 40 - Ficha Técnica - Açorda de Galinha	64
Figura 41 - Coelho (original e com escrita contemporânea).....	65
Figura 42 - Ficha Técnica Lombinho de coelho assado com cogumelos e castanha.....	66
Figura 43 - Pessegada (original e com escrita contemporânea)	67
Figura 44 - Ficha Técnica Pessegada	68
Figura 45 - Manjar Branco (original e com escrita contemporânea)	69
Figura 46 - Perada (original e com escrita contemporânea).....	69
Figura 47 - Ficha Técnica Dueto de Manjar Branco com Perada	71
Figura 48 - Questionário - Experiência “A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria”	72
Figura 49 - Género.....	72
Figura 50 - Idade.....	73
Figura 51 - Grau de satisfação da degustação face à inovação culinária da fonte	73
Figura 52 - Grau de satisfação face à viabilidade da ementa apresentada	74
Figura 53 - Clientes Potenciais interessados na Ementa.....	74
Figura 54 - Grau de satisfação relativamente à inovação da Ementa.....	75
Figura 55 - Grau de satisfação acerca do sabor dos pratos	75
Figura 56 - Grau de satisfação relativa à harmonia entre os pratos da Ementa.....	76
Figura 57 - Grau de satisfação relativa à harmonia enogastronómica	77
Figura 58 - Grau de satisfação relativo ao Serviço de Mesa	77
Figura 59 - Grau de satisfação relativo ao critério de escolha das receitas para a Ementa	78
Figura 60 - Opinião acerca da pertinência do trabalho desenvolvido	78
Figura 61 - Gráfico: Frases mais mencionadas nas respostas à questão 12	80
Figura 62 – Gráfico: Momentos e Iguarias mais mencionadas nas respostas à questão 13.....	82

Resumo

A partir do *corpus* textual do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, foi nosso propósito criar novas propostas de degustação, tendo em conta os gostos atuais.

Depois de uma leitura atenta da fonte em apreço, começámos pelo enquadramento social e histórico da fonte. Estudámos o Códice I_E-33, as questões paleográficas e os cadernos de receitas. Após reflexão crítica sobre o que lemos e face aos novos ventos que sopram sobre as experiências gastronómicas na atualidade, foi nosso propósito fazer uma requalificação das receitas que compõem o referido Livro. Na impossibilidade de o fazer para todas as receitas, optámos por criar dois momentos experienciais. No primeiro, criámos uma bebida a partir dos sabores presentes no Manjar Branco, no segundo, criamos um menu de degustação inspirado em certas iguarias presentes no mencionado Livro.

Este estudo foi valorizado com a submissão de questionários após a realização de ambas as ações. Relativamente ao primeiro evento, a opinião dos inquiridos foi ao encontro das nossas melhores expectativas, assim como verificado com as respostas e resultados retirados do segundo momento de avaliação.

Estes momentos tornaram-se relevantes para validar, reconhecer e fundamentar todo o nosso enquadramento teórico, realizado sobre a fonte e, ao mesmo tempo, funcionou como um instrumento importante para a medição de todo o nosso trabalho de desenvolvimento, reinterpretação e requalificação das receitas presentes no livro sob análise e que foram objeto do nosso trabalho prático.

Palavras-Chave

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, Receitas, Inovação, Menu, Manjares

Abstract

Based on the textual *corpus* of Infanta D. Maria's Cookbook, our aim was to create new tasting proposals, considering current tastes. After a careful reading of the Cookbook, we began with the book's social and historical background. We studied Codex I_E-33, the paleographic issues, and the recipe notebooks. After critically reflecting on what we had read and bearing in mind the new tendencies to be seen on gastronomic experiences nowadays, we decided to requalify the recipes that make up the book. As it was impossible to do this for all the recipes, we have chosen to create two experiential moments. In the first, we created a drink from the flavours present in *Manjar Branco*, and in the second, we created a tasting menu inspired by certain delicacies present in the Book.

This study was valued with the submission of questionnaires after carrying out both actions. Regarding the first event, the opinion of those questioned met our best expectations, as verified in the answers and results taken from the second evaluation moment.

These moments became relevant to validate, recognize and substantiate our entire theoretical framework, carried out on the source and, at the same time, functioned as an important instrument for measuring all our work regarding the development, reinterpretation and requalification of the recipes present in the book under analysis and which were the subject of our practical work.

Key words

Cookbook Infanta D. Maria, Recipes, Innovation, Menu, Special Meals

INTRODUÇÃO

A alimentação e a gastronomia fazem parte do complexo sistema existencial dos Homens. O que se come, como se come e com quem se come tem como ponto de partida a cozinha, laboratório onde se transformam os alimentos crus em alimentos cozinhados, através da leitura de receitas culinárias, cuja precisão dos ingredientes envolvidos é determinante para o sucesso sensorial de uma iguaria. Perde-se no tempo o recurso às receitas como guiões para as melhores práticas culinárias. «Comer bem» foi, desde sempre, um desígnio da humanidade, motivo pelo qual tanto investimento tem sido feito na «Arte» de cozinhar. As receitas culinárias traduzem também um tempo social concreto, uma história real e uma geografia específica. Além disso, no seu devir cultural, o ato de cozinhar humaniza quem faz e quem frui.

Por isso, investigar o passado e recolher dele contributos para acrescentar valor ao atual quadro dietético tem sido uma aposta pessoal e profissional ao longo da nossa carreira profissional. Face às limitações impostas pelas regras dos trabalhos académicos não foi possível alargar para lá do horizonte temporal do século XVI o nosso estudo. Com efeito, para podermos aprofundar melhor conhecimento científico, optámos por trazer para a discussão o intemporal *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, manuscrito eivado de “pergaminhos” gastronómicos ainda por explorar. Entre avanços e recuos quanto ao modo como devíamos estudar este Livro, optámos por trilhar o caminho de pesquisa através de um estágio curricular. Entendemos que seria a melhor forma de o decodificar e dar a conhecer a sua sávida mensagem. Assim, tendo em conta que um livro (este não foge à regra) é um ser vivo, embora adormecido, foi nossa primeira tarefa despertá-lo. Para isso, lemo-lo e relemo-lo. E, só depois, focámos a nossa atenção no objetivo do nosso estudo – contruir um *menu* de degustação reinterpretando as receitas contidas no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Para que não ficasse demasiado extenso, o menu foi pensado a partir da seleção de uma linha de pratos que se enquadrassem no atual modelo de composição de ementas – acepipe, entrada, sopa, pescado, duas carnes, pré sobremesa e sobremesa. Além deste menu, criámos uma bebida que fizesse lembrar o Manjar Branco, um doce cuja receita o Livro apresenta. Esta reinterpretação gastronómica foi enriquecida com a inclusão de sabores mais inusitados – a hortelã e a baunilha.

Passada esta primeira fase, o trabalho centrou-se na atualização das receitas escolhidas. Para o efeito, sem nunca deixar de ser fiéis à fonte, construímos «fichas técnicas» das novas versões, antes de as trabalharmos experimentalmente nas nossas

cozinhas. Depois de as termos testado e dado a provar os resultados a que tínhamos chegado aos nossos orientadores e a alguns colegas, partimos para a sua exibição pública.

A primeira ação pública aconteceu por ocasião XII Mostra de Doçaria Conventual & Contemporânea de Coimbra, que ocorreu no Convento de S. Francisco, em Coimbra. Presentes neste certame, apresentámos aí os resultados da inovação que realizamos a partir do Manjar branco, a que chamámos - **Manjar Branco: o “doce conventual” que (também) se bebe.**

A segunda iniciativa aberta teve lugar na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e consistiu numa palestra. Para além das leituras que fizemos da fonte e de outras obras subsidiárias desta, foi nossa intenção escutar especialistas sobre esta matéria, de maneira a melhor fundamentar e enquadrar teoricamente o nosso estudo a partir da esteira matricial da obra. Convidámos a Guida Cândido, Doutoranda em Patrimónios Alimentares, investigadora e historiadora, que nos veio falar sobre o Livro; e o Luís Lavrador, Doutorado em Turismo, chef, investigador, gastrónomo e docente na Licenciatura de Gastronomia da Escola Superior de Educação de Coimbra - ESEC, que dissertou sobre a pertinência do trabalho que desenvolvemos.

Finalmente, no terceiro momento, preparámos e servimos o *menu* de degustação com harmonizações enológicas, a um painel constituído por vinte comensais (gastrónomos), convidados para avaliar e fazer a análise crítica dos resultados obtidos. Tanto nesta como na primeira iniciativa, distribuímos questionários ao público presente para recolher as várias opiniões. Os resultados obtidos e a respetiva discussão constam do corpo do presente relatório.

Do ponto de vista da metodologia, optámos por dividir o presente Relatório em quatro capítulos. No primeiro, ainda que breve, fizemos o enquadramento teórico do Livro. Procurámos sublinhar a sua relevância social e histórica. Além de um breve olhar sobre o Códice I-E-33, realçámos alguns aspetos paleográficos, antes de nos debruçarmos sobre os vários cadernos de receitas. No segundo, apresentámos e desenvolvemos todo o percurso experimental relativo às iguarias criadas para exhibir na XII Mostra de Doçaria Conventual & Contemporânea de Coimbra. Neste ponto, fizemos a discussão dos resultados a partir das respostas dadas a um questionário distribuído aos participantes deste evento. No terceiro, registamos os contributos que recebemos a partir da Mesa Redonda – encontro/debate/tertúlia com especialistas sobre o Livro de Cozinha da Infanta

D. Maria, organizada para o efeito. No quarto, descrevemos todo o processo de reinterpretação do Livro que culminou no serviço de jantar do *menu* de degustação que concebemos durante o Estágio, na escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Este evento teve lugar nesta escola, no dia 6 de maio de 2023, às 20:00h, no restaurante pedagógico Janelas do Mondego, servindo também para assinalar o final do estágio que se iniciou a 3 de novembro de 2022.

Capítulo I

1. O CÓDICE

O Códice I-E-33 da Biblioteca Nacional “Vittorio Emanuele III” de Nápoles, ou Tratado de Cozinha, mais conhecido como **o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal**, editado por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, em 1967, e, mais tarde, em 1986, pela Imprensa Nacional – Casa da Moeda, fazia parte do espólio particular da Infanta D. Maria¹.

A Infanta D. Maria, filha do infante D. Duarte e Dona Isabel de Bragança, neta de D. Manuel I, nasceu em Lisboa, em 1521, tendo falecido aos 39 anos de idade. Mulher culta, dominava as línguas clássicas (grega e latina), a filosofia, a matemática e outras ciências. Casou em Bruxelas a 30 de novembro de 1565 com Alexandre Farnésio, (1545-1542), 3º duque de Parma, Piacenza e Guastalla. Os preparativos, com vista ao contrato de casamento, tiveram lugar em Lisboa. Só depois, veio uma luzida armada, comandada por Pedro Ernesto, conde de Mansfelt, buscar a noiva. Durante todo o tempo que permaneceram na capital do reino de Portugal, sucederam-se os banquetes em honra da embaixada: em casa de D. Duarte, em casa de D. Constantino de Bragança e em casa de Damião de Góis².

No seu enxoval, a Infanta terá levado livros e manuscritos, incluindo o Livro de receitas de cozinha, e, possivelmente, compilações de receitas familiares e de outras além-fronteiras. Seria, por certo, para além de outras razões, um instrumento valioso para lhe recordar a sua pátria longínqua. Embora os outros escritos culinários pudessem ter também importância para a Infanta, vamos centrar-nos no Livro de Cozinha em apreço.

¹ *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, 11-12: «Da existência deste códice, que a Biblioteca Nacional de Nápoles tem à sua guarda juntamente com mais seis manuscritos quinhentistas portugueses, têm os estudiosos conhecimento pelo menos desde 1895, isto é, desde quando Afonso Miola os descreveu, por sinal bastante sumariamente. [...] «CÓD. I. E. 33. Cartáceo, de 73 folhas modernamente numeradas a lápis no recto, sendo brancas algumas delas, intercaladas; mais duas de Guarda, uma no princípio e outra no fim. Está encadernado em carneira, tal como todos os outros da mesma proveniência, tendo na lombada, impresso a ouro, o lírio dos Farnésios, e um título em parte errado: *Tratt. Di Cucina Spgna.*»

² Segundo o mesmo investigador, Giacinto Manuppella, o ágape oferecido por D. Constantino impressionou os forasteiros, por ter sido de peixe fresco, «onde a variedade abunda o Tejo, deu bastante matéria ao artifício dos cozinheiros, que ao mesmo tempo saciavam os olhos e os apetites». Não é de admirar visto que no resto da Europa era comum comer-se peixe seco, fumado ou salgado. Também Buescu (2011, p. 313), se refere à majestosidade do banquete que D. Sebastião oferece à comitiva do noivo no Paço da Ribeira. À mesa com D. Sebastião estavam D. Duarte, condestável do reino e irmão de D. Maria, e o embaixador castelhano, Alonso de Tovar. A rainha, a infanta e as damas comeram em sala separada, como era habitual na época.

Este livro não constitui em si próprio um compêndio de «arte culinária», onde imperem laivos de «alta cozinha», antes se revela como um repositório das experiências alimentares da vida privada nas cortes de então. As receitas nele contidas integram um acervo de informação fundamental para, hoje, ficarmos a conhecer um pouco melhor de que se constituíam os hábitos, os costumes, o tipo de alimentos consumidos, as técnicas de confeção e preparação dos alimentos, no ambiente aristocrático dos finais do século XV e início do século XVI (Gomes, 1996). De acordo com Braga (2023, p. 272-273), «os receituários conventuais e monásticos, assim como os de leigos, não se afastaram dos denominados “livros de segredos” existentes um pouco por toda a Europa, nos quais se encontram desde receitas de culinária a mezinhas, passando por preparados de cosmética e por um conjunto de conselhos úteis para os mais variados fins domésticos. A análise deste tipo de fontes permite perceber a bateria de cozinha, mas também os ingredientes usados e as técnicas de culinária utilizadas».

Não se conhecendo uma data precisa da escrita deste Códice, existem, no entanto, algumas pistas que podem levar a que tenha sido exarado entre o século XV e XVI, uma vez que alguns nomes, muito provavelmente de pessoas ligadas à nobreza e próximas da família, são mencionados em certos textos, como é o caso do de Dom Luís de Moura, nome mencionado na receita LXV (Receita de Dom Luís de Moura para os dentes). Tal receita faz parte de um conjunto de seis que vêm mencionadas no Códice, mas que nada têm a ver com a culinária. Trata-se, isso sim, de «mezinhas» para os dentes, para o mal das amígdalas e para aliviar as dores resultantes das queimaduras a que estão sujeitos os cozinheiros. Podemos abonar esta tese com expressões retiradas do texto culinário, como “não sendo esfoladas”, “receita para o fogo ou escaldamento” (receita LXVII).

Outro nome mencionado é o de D. Isabel de Vilhena, dama da Infanta D. Isabel. Estas referências conduzem-nos à época de Quinhentos. A menção a alguns utensílios culinários, como *alguidar* (século XVI) ou *tacho*, parecem indicar, ainda, que estamos numa fase de transição entre o Antigo e o Moderno. No que respeita a receitas, os nomes pelas quais são conhecidas, como “confeito”, “marmelada”, “alfitete”, “almojávenas”, “maçapães”, remetem-nos para os inícios do século XVI, embora não possamos excluir tacitamente uma certa continuidade com a época medieval. Face a tais evidências, o manuscrito, embora contenha muitos elementos identitários medievais, constitui-se como património do século XVI. (Arnaut: 1986; Santos; 1997).

O livro é organizado em quatro cadernos, tendo sessenta e sete receitas culinárias, sendo eles: o “caderno dos manjares de carne”, com vinte e seis receitas; o “manjar de ovos”, com apenas quatro receitas; o “caderno dos manjares de leite”, com sete receitas; e o “caderno das cousas de conservas”, constituído por vinte e sete receitas. No livro, fora dos cadernos, constam, ainda, mais seis receitas, que nada têm que ver com receitas de culinária. De início, podem ver-se as primeiras três: “Este é o modo que se tem para engordar frangos a leite” (receita I); “Para fazer sessenta varas de veludo de pelo miúdo” (receita II); “Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o fígado é maravilhoso” (receita III)³. Esta ótica é abordada por Gomes (2023, p. 36) quando afirma que na idade média «o açúcar figurava em numerosas fórmulas medicamentosas nos tratados árabes que, desde o século X, começam a ser traduzidos e adaptados pela medicina cristã latina, assistindo-se a uma gradual integração de preparados doces de frutas nas práticas de prevenção e cura por parte de físicos e boticários da cristandade».

Depois, vêm as outras três, por sinal de carácter medicinal: “Receita de Dom Luís de Moura para os dentes” (receita LXV); “Receita para a esquinência”; “Receita para o fogo, ou escaldamento” (receita LXVI).

2. ASPECTOS PALEOGRAFICOS

Os vários tipos de grafia, a excessiva e abusiva utilização de abreviaturas, para ocupar menos espaço e economizar tempo na transcrição das receitas do livro de cozinha da Infanta D. Maria, constituem aspetos que dificultam a análise e a decifração textual. Esta dificuldade deve-se à presença de mais que um amanuense na sua transcrição. Para dar conta de tais dificuldades, apresentamos três quadros com excertos de receitas e três quadros com abreviaturas de três amanuenses (Hosokawa, 2006).

³ Segundo a nossa leitura, poderemos estar perante uma receita com componente medicinal e que provém do património culinário colonial português. Esta receita poderá ser o princípio do que é hoje o rum, uma bebida muito apreciada a nível mundial. Pela descrição da receita, o princípio é o mesmo com o que se produz o rum: deixa-se a calda de açúcar durante um tempo num local onde a temperatura é relativamente quente para que se possa dar a fermentação, ou seja, a transformação do açúcar em álcool. Se observarmos a receita diz isso mesmo: “como passa de cinco a seis dias, não se bebe, porque se faz forte e embebeda”. Também nos processos de fermentação mais artesanais deixa-se sempre um resto do produto para ser utilizado na próxima fermentação. Isso mesmo menciona a receita: “esta vasilha não se lava nunca, porque o pé que fica dá o fermento para o outro”. Ainda assim, afirmamos nós, para se tornar numa bebida espirituosa terá de passar por um outro processo que é a destilação. A mistela (o líquido fermentado de baixa graduação alcoólica) é colocada num alambique e através do seu aquecimento transforma-se numa bebida de mais elevada graduação alcoólica. Levado este método para o Brasil, pelos portugueses, a partir do século XVI passou a produzir-se neste território a famosa Aguardente de Cana ou a Cachaça.

A primeira receita, “Pastéis de carne” (IV), refere-se ao primeiro amanuense, a segunda, “Receita da torta” (XIV), do segundo amanuense e, a terceira, “Receita dos pastéis de lepardados” (XXI), do terceiro amanuense. Podemos constatar que estamos perante três estilos de escrita diferente, o primeiro apresenta uma letra bastante regular, nítida, bem desenhada e bastante carregada, o segundo amanuense apresenta uma letra ligeiramente menor, menos carregada, os traços mais finos e as letras bem desenhadas, o que facilita a leitura, enquanto o terceiro amanuense apresenta uma letra mais pequena, um traço mais fino e não tão bem desenhado, sendo que em alguns casos as letras se tornam desalinhadas.

Veja-se como os três amanuenses utilizam abreviaturas, umas de mais fácil interpretação do que outras, pois uma palavra pode ter mais que uma abreviatura.

Quadro dos excertos das receitas:

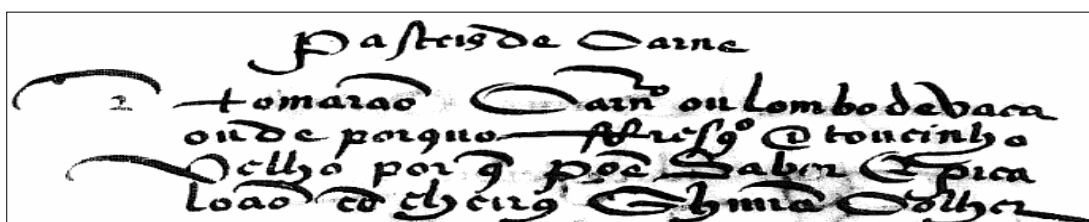


Figura 1 – Excerto primeiro amanuense

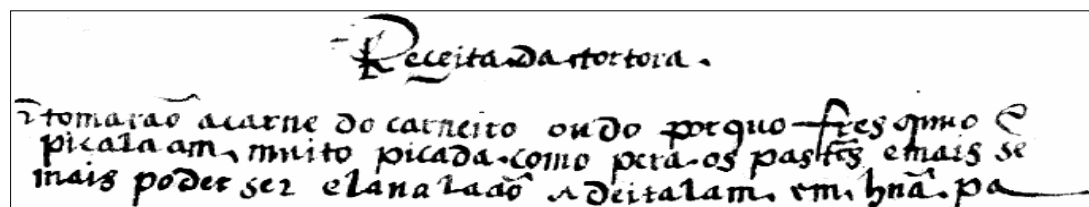


Figura 2 – Excerto segundo amanuense

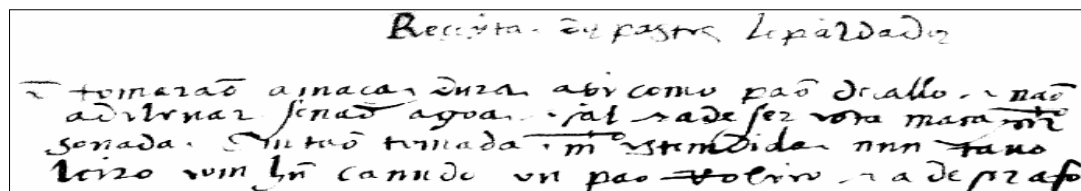


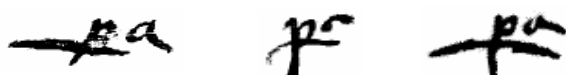
Figura 3 - Excerto terceiro amanuense

Quadro das abreviaturas:

Galinha



Pera



3. OS CADERNOS DE RECEITAS

3.1 Caderno dos Manjares de Carne

Este caderno é composto por vinte quatro receitas de carne, uma à base de ovos (“receita dos canudos dos ovos mexidos” [XVI]), e outra de lampreia (“receita da lampreia” [XVII]). Não se classificando como o restante pescado, este ciclóstomo, pertencente à família dos petromizontídeos, vive em dois habitats distintos, no mar e nos rios. Este alimento faz-se presente no Livro devido à singularidade, distinção e nobreza da sua carne. Ontem como hoje, a lampreia faz parte da alta cozinha e satisfará os gostos mais exigentes. Numa sociedade cristianizada, como era a de então, havia que comer aquilo que evocava, como abominável, o proibitivo código alimentar da cultura judaica anterior (Lavrador, 2011). O alto preço constituiria outro aspeto que pesaria para só ter honras de mesa aristocrática.

Além das classes mais privilegiadas, como reis e rainhas e aristocracia, nos conventos e mosteiros, o consumo deste pescado também se fazia sentir, muito à conta das vigentes práticas de jejum e abstinência. O carácter de sazonalidade assumiria relevância no processo de aquisição uma vez satisfazer o sávido desejo (uma espécie de saudade) por uma iguaria que há muito não vinha à mesa. Este será o motivo para Cândido (2020, p. 83) afirmar que uma unidade “chega a atingir um preço superior a 17 kg de carne”.

Com efeito, sendo a única receita de pescado que vem mencionada no Livro de Receitas da Infanta, isso significará que na época se privilegiava o consumo de carne proveniente de animais terrestres. Das vinte e quatro receitas de carne, uma não tem título (XI), talvez por se tratar de uma variante da que a precede, que é a “receita das morcelas” (X). Ainda existem duas receitas com nomes praticamente iguais, a “tigelada de perdiz” (V), “receita da tigelada de perdiz” (XXIX), e “galinha mourisca” (VI), “receita da galinha mourisca” (XXV). Assim sendo, temos apenas vinte e um nomes diferentes para as receitas manjares de carne. Treze receitas, ainda, mencionam o nome do animal, cuja carne serve de base à confeção do prato: “tigelada de perdiz” (V), “galinha mourisca” (VI), “galinha albardada” (VII), “frangões para os héticos” (XII), “pastel de fígado de cabrito” (XV), “vaca picada em seco” (XVIII), “desfeita de galinha” (XIX), “pastéis dos pombinhos” (XX), “galinha alardada” (XXII), “galinha cozida e ensopada” (XXIII), “coelho” (XXIV), “lápáros” (XXVI), “coelho em tigela” (XXVIII). Dois títulos limitam-se ao nome do animal, “receita dos lápáros” (XXVI) e “receita do coelho” (XXIV). Uma receita utiliza o termo “mourisca”, “galinha mourisca” que é uma referência da cozinha muçulmana. (cfr. Santos, 1997)

Uma das receitas alude aos destinatários da receita “como se fazem frangões para os héticos” (XII).

A maioria das receitas referem-se ao modo de preparação, “galinha albardada” (VII), “vaca picada em seco” (XVIII), “desfeito de galinha” (XIX), “galinha cozida e ensopada” (XXIII), e também ao modo de apresentação, “tigelada de perdiz” (V), “pastel de fígado de cabrito” (XV), “pastéis dos pombinhos” (XX) e “coelho em tigela” (XXVIII). Os oito títulos restantes fazem referência ao ingrediente principal, “pasteis de carne” (IV), “pasteis de tutanos” (VIII), “alfitete” (IX) termo árabe que significa “bocadinho”, “morcelas” (X, XI), “tutanos” (XIII), “receita da torta”, “pasteis lepardados” (XXI), ao que nós hoje chamamos pastel de massa folhada, “boldroegas” (XXVII), corresponde às atuais almôndegas de carne. (Arnaut, in *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, 1987).

A carne está entre os alimentos mais consumidos na Idade Média, pois caracterizava o comportamento alimentar das camadas superiores da sociedade. Uma dieta cárnea simbolizava poder, além de ser considerada fonte de energia física e de bem-estar. Já no que tocava ao ambiente monástico, tal consumo estava sujeito ao mínimo,

pois da sua abstenção ganhavam seus utentes força espiritual, salvo-conduto para a almejada santidade, condição para a plenitude (Santos, 1997).

Mais de metade das receitas são constituídas por carnes de aves e de caça (figura 4). A ave mais utilizada é a galinha, como o comprovam as sete receitas preparadas à base da sua carne (VI, VII, IX, XIX, XXII, XXIII, XXV), seguem-se as de coelho com duas (XXIV, XXVIII), as de perdiz também com duas (V, XXIX), e a de pombo e o frangão com uma receita cada (XII, XX).

As carnes ovinas, bovinas e porcinas eram um pouco mais poupadas na cozinha. O livro em apreço dá-lhes menos relevância gastronómica, embora surjam mencionadas em alguns passos, como se poderá confirmar na receita “Pastéis de carne” (IV), “Tomarão carneiro ou lombo de vaca ou porco fresco”. Compreende-se uma menor utilização da carne bovina em muitas receitas, uma vez que a principal função daqueles animais era assegurar os trabalhos agrícolas e os transportes.

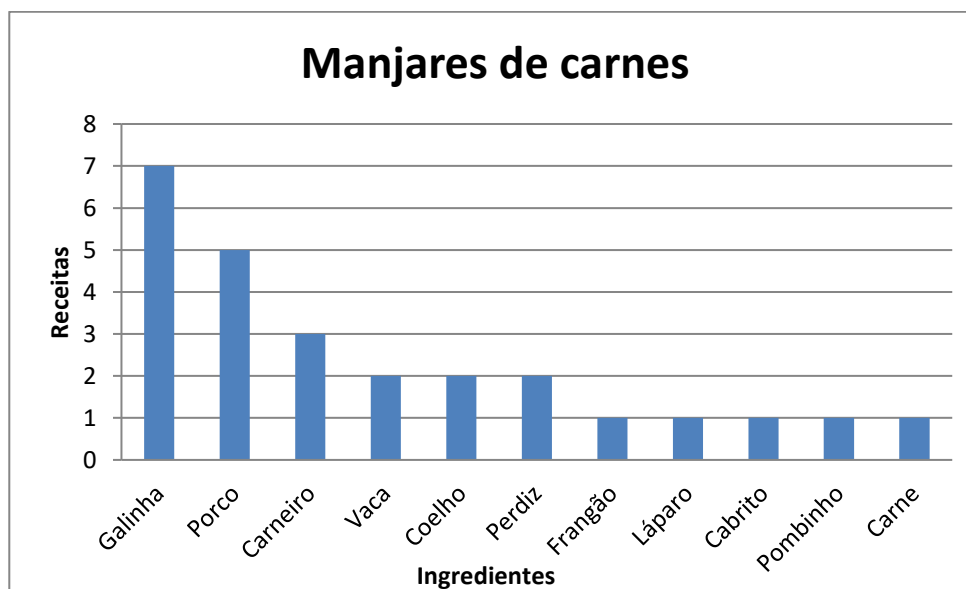


Figura 4 - Manjares de Carnes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 44.

3.1.1 Especiarias e ervas aromáticas

Na cozinha não se transformavam apenas alimentos ricos em proteínas animais. As especiarias (figura 5) e as ervas aromáticas (figura 6) assumiam já então relevante papel na transmissão de sabores e odores próprios às iguarias. O uso excessivo de

especiarias e ervas aromáticas caracteriza as receitas deste livro, uma tendência da época bem vincada no Livro. Estamos no tempo em que cozinhar com excesso de especiarias significava requinte e luxo. Tais exorbitâncias explicam-se no facto de se estar a viver um período em que a ostentação se media pelo fascínio da novidade e do exótico.

Devemos lembrar que, nesta altura, chegavam do Oriente enormes quantidades de cravo, canela, açafrão, pimenta, entre muitos outros bens alimentares deste género. O cravo é a especiaria mais usada. Embora se possa pensar que o uso exagerado de especiarias seria uma forma de, por vezes, mitigar o mau estado de conservação dos alimentos cárneos, defendemos que esta prática servia não só como componente essencial no tempero, mas sobretudo para enriquecer os sabores dos pratos.

Por outro lado, proveniente do Brasil, o açúcar era utilizado em abundância nas preparações não só de doçarias e conservas, mas também na confeção de pratos de carnes e em molhos agriçados. Metade das receitas do Livro adotam-no como ingrediente importante. Para além deste adoçante, a canela coloca-se ao mesmo nível em termos de uso. Importa, no entanto, sublinhar o facto de que este aromático se apresenta em duas receitas misturado com outros ingredientes, na qualidade de ornamento dos pratos, como se constata na “Receita do desfeito de galinha” (XIX), “Então quando puserem nos pratos, deitar-lhe-ão uma pouca de canela por cima”.

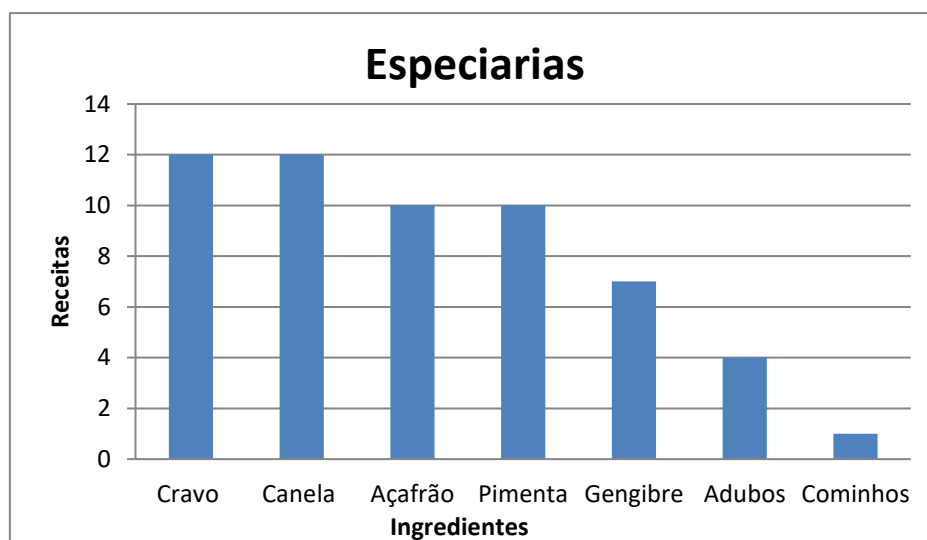


Figura 5 – Especiarias Adaptado de: Santos, 1997, p. 45

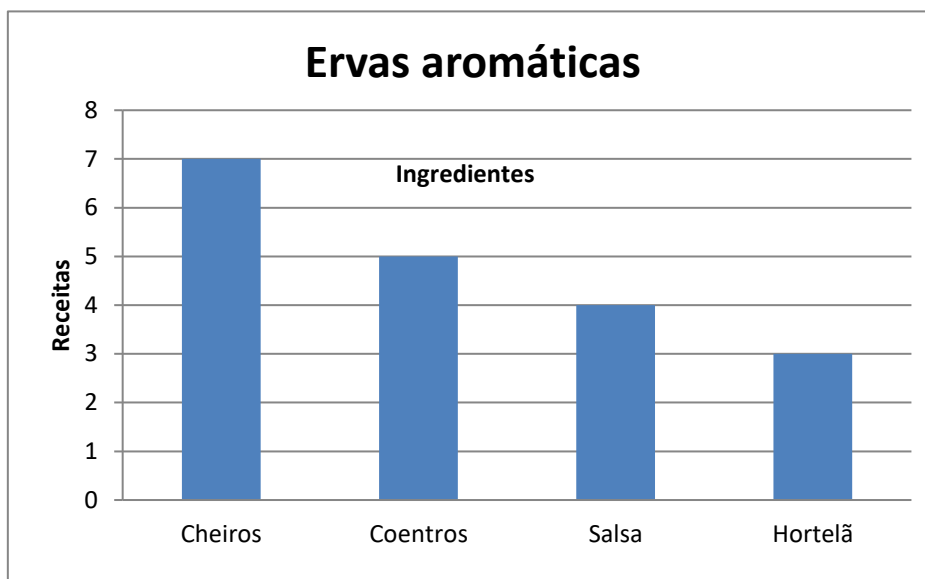


Figura 6 - Ervas Aromáticas Adaptado de: Santos, 1997, p. 46

Um outro campo importante do livro é o que se refere às ervas aromáticas (figura 6), umas vezes denominadas apenas por “cheiros” e “adubos”, outras vezes por “cheiros e adubos” em simultâneo. Quando menciona “cheiros”, pretende nomear salsa, coentro, hortelã. Quando cita “adubos”, está a falar de cravo, açafrão, pimenta, gengibre. As receitas que mencionam apenas “cheiros” são as XVIII, XIX e XXVII. As que referem “adubos” são a XX e a XXI); e as que falam de cheiros e adubos em simultâneo são a IX e a XXVIII. Sublinhamos o detalhe de que só a “*Receita do desfeito de galinha*” (XIX) menciona o cominho como especiaria.

3.1.2 Outros ingredientes

Para além das carnes, pescado, especiarias e ervas aromáticas, as receitas que compõem o Livro integram outros ingredientes essenciais às receitas apresentadas (figura 7). O ovo (julgamos que se refere apenas ao de galinha), alimento completo, de origem animal, entra na preparação de mais de metade das receitas, tanto inteiro como só a gema. Este bem alimentar, além de ingrediente principal em múltiplos pratos, surge também associado aos motivos decorativos de certas iguarias, como disso é testemunho a receita Alfitete (IX), “poreis a galinha em cima, e deitareis caldo, e poreis umas gemas de ovos escalfados, e deitar-lhe-eis canela e açúcar pisado por cima”.

A gordura animal e vegetal é a base lipídica mais importante das receitas. Do lado animal, a seguir à manteiga, o toucinho é a gordura mais nomeada. Esta gordura

apresenta-se sob a forma “talhas” ou “picado”, tal como bem mencionado no “Pastéis de carne” (IV), “e toucinho velho porque põe sabor”. Quanto à manteiga (vaca ou porco), sabemos que fazia parte da lista de ingredientes na preparação de massas e também servia para fritar certos alimentos. Do lado vegetal, o azeite é mencionado somente em cinco receitas, duas de carne, uma de peixe e duas de doces. As duas receitas de carne são a “Tigelada de perdiz” (V), e o “afogado com azeite ou manteiga”; na “Receita da vaca picada em seco” (XVIII), “azeite muito bom que não tenha nenhum saibo”; na de peixe, “Receita da lampreia” (XVII) “e deitar-lhe-ão ali um pouco de azeite e pô-la-ão coberta com um talhador”; e no que respeita aos doces, temos a de “Fartes” (LIX), “e a este meio alqueire deitarão meio salamim de azeite”; e receita de “Biscoutos ”LX”, “ E se não quiser que levem manteiga, deem-lhe a este alqueire uma medida de azeite muito fino”. Nesta receita podemos constatar a alternativa da gordura a usar na preparação, que podia ser o azeite, mas não um azeite qualquer, mas sim, um “azeite muito fino”, ou seja, azeite de muito boa qualidade.

A pouca utilização do azeite nas preparações dos alimentos explicar-se-á pelo facto de este óleo assumir particular importância na iluminação, na medicina, na farmácia e nos rituais litúrgicos, por sinal muito disseminados na época. O vinagre e o sumo de limão surgem em nove receitas: o vinagre associado a sete e o sumo de limão associado duas. Naquele tempo, a acidez provocada por estes ingredientes em boa parte das comidas seria decerto do agrado das elites.

O açúcar e o sal são constituintes de onze receitas. A finalidade do sal era, como sempre, de tempero e de conservação. Uma vez só, outras vezes adicionado a especiarias e ervas aromáticas, empregava-se nas confeções, de modo a tornar cada prato mais apetitoso. Já o açúcar era adicionado ao vinagre, ao limão, ao sal e à pimenta, de modo que estes ganhassem sabor agri-doce, paladar muito apreciado no que tocava aos pratos de carne e dos pastéis. Além deste emprego, o açúcar misturado com canela servia com alguma frequência para embelezar os pratos.

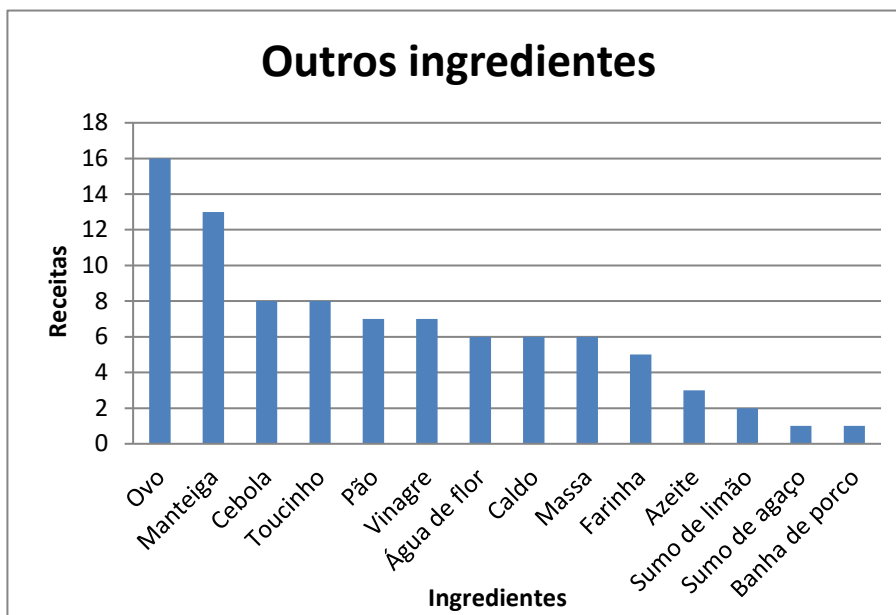


Figura 7 - Outros Ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 47

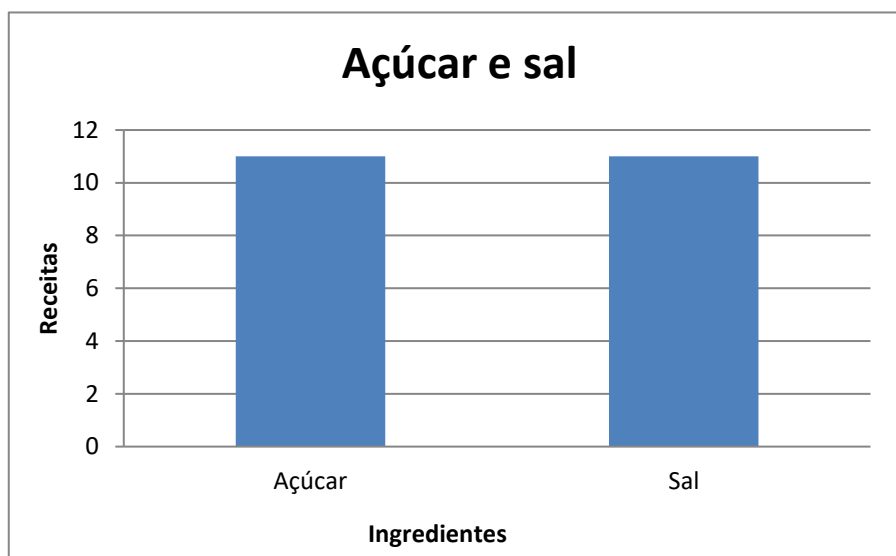


Figura 8 - Açúcar e Sal. Adaptado de: Santos, 1997, p. 48

3.2 Caderno dos manjares de ovos

O caderno dos manjares de ovos é o segundo do livro e o mais pequeno, comportando apenas quatro receitas, com um conjunto de ingredientes que as compõem (figura 9). Pelas suas características e ingredientes, e apesar de fazer parte do Caderno dos Manjares de Carne, entendemos aqui acrescentar mais uma receita, a “Receita dos canudos dos ovos mexidos” (XVI), uma iguaria doce, preparada à base de ovos. Todas as receitas incluídas neste caderno são doces e aromatizadas ou embelezadas com canela: “Para fazer ovos mexidos” refere-se “canela pisada” (XXX); “Canudos”, “canela por

cima pisada” (XXXI); na de “Ovos laços”, “por cima açúcar clarificado, e mais pisado com canela” (XXXII); e, por fim, nos “Pastéis de marmelos”, “então tomareis o açúcar pisado e canela”. Esta é a única receita cuja fruta entra na sua composição (XXXIII).

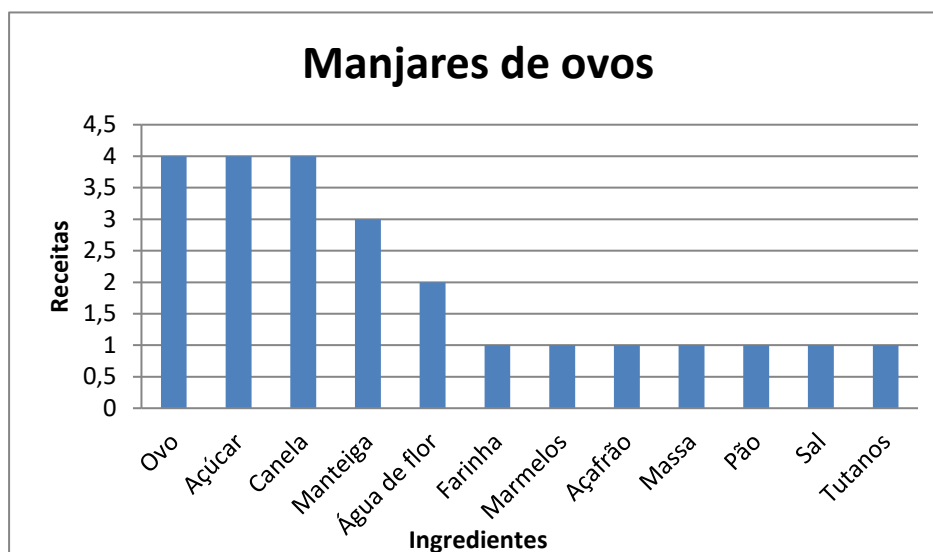


Figura 9 - Manjares de Ovos. Adaptado de: Santos, 1997, p. 49

Não obstante o Livro dar pouco espaço aos ovos não significa que este alimento não fosse de eleição nas mesas mais abastadas da época. “«Ovos consumiam-se com fartura. Praticamente todas as receitas elaboradas os levavam», os ovos são os produtos mais utilizados. «A produção de ovos era consequência natural da abundância de criação: galinhas, patas, gansas, pombas»” (Marques, 2010, p 34).

3.3 Caderno dos manjares de leite

No terceiro livro da nossa fonte, encontramos o caderno dos manjares de leite, com um total de sete receitas e onze ingredientes. Quanto ao número de receitas, este caderno assume o segundo lugar da geral. As suas receitas contemplam uma assinalável diversidade de ingredientes como o açúcar, a farinha, a manteiga, os ovos, o leite, o sal e o arroz (figura 10).

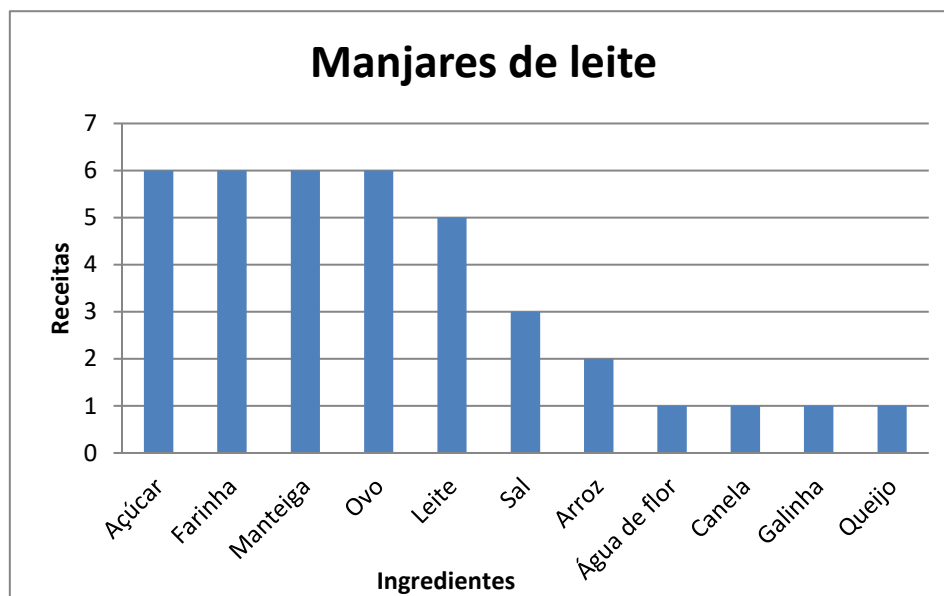


Figura 10 - Manjares de Leite: ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 50-52

Destas sete receitas, pretendemos realçar três, quer pela singularidade da mistura dos ingredientes quer pela curiosa forma de dar os títulos às receitas, utilizando nomes de pessoas ilustres, fazendo jus a uma prática subsequente, nomeadamente, em França⁴. O “Manjar branco”, receita XXXIV, combina o doce com o salgado, tradicionalmente, está ligado à vida conventual feminina, que o confeccionava. A sua origem é incerta. Porém, podemos adiantar, com alguma segurança, que no século XVI, esta especialidade já era conhecida em Espanha, França e Inglaterra. Disso nos dá conta a obra “À mesa com Ramalho Ortigão” (Goes, 2018, p.23) quando se refere desta forma a este doce: “Receitas de manjar branco aparecem em todos os mais antigos manuscritos e livros de receitas: mangiar blanc, bianco mangiare manjar blanc, blank manger, blawmanger, blalmang, blamensir”.

Importa referenciar que a «invenção» desta do Manjar Branco seria também disputada pelos espanhóis, a quem terá cabido a responsabilidade de a divulgar por toda a Europa. Na verdade, ela consta no livro de Ibn Razin, de *Al Andalus*, século XII; *Libre de Sent Sovi* (Catalunha 1324); de *le viandier*, de Taillevent (França 1370); do *livro della Cucina di Anonimo Toscano*, (Bolonha, 1380); de *The Formo f the Cury* – editado em Londres em 1390 pelo cozinheiro de Ricardo II; ou *Le Menagier de Paris*, França, 1393”. (Goes: s/d, 23). Galinha, açúcar, sal, leite e farinha de arroz, constituem o conjunto de

⁴ De entre muitos exemplos, apresentamos estes: Bife à Henrique IV (Marques: 1985, p. 298); Tornado à Sarah Bernhardt (Marques: 1985, p. 309)

ingredientes de que se compõe a receita: “Então deitar-lhe-eis a farinha do arroz e sal com que tempera ...” (XXXIV). Mas nem sempre este doce se preparava do mesmo modo. Nos dias de abstinência, o pescado (espécies brancas e até lagosta) substituíam a carne de galinha.

No que respeita à distinção social de certas figuras nos falam as duas últimas receitas deste caderno, que mencionam o nome das suas autoras, a Dona Isabel de Vilhena, “Tigeladas de leite de Dona Isabel de Vilhena” (XXXIX), e as “Almojavenas de Dona Isabel de Vilhena” (XL).

3.4 Caderno das cousas de conservas

O quarto e último caderno, “das cousas de conservas”, é composto por vinte e quatro receitas. Todavia, só onze receitas realmente utilizam o método de conserva de frutas ou doces, contam-se as (XLI), (XLII), (XLIII), (XLIV), (XLV) (XLVI), (XLVII), (XLVIII), (XLIX), (L), (LIV), as restantes treze referem-se a bolos e outras doçarias que, pelos ingredientes e processo de confeção, faziam com que os alimentos se conservassem por um longo período em boas condições de consumo, nomeadamente as receitas, (LI), (LII), (LIII), (LV), (LVI), (LVII), (LVIII), (LIX), (LX), (LXI), (LXII), (LXIII), (LXIV). O método utilizado na época para a conservação da carne e peixe era a salga e o fumeiro (Arnaut, 1986). Quanto à conservação dos frutos, o método de secagem e o da imersão em calda de açúcar parece que seriam os mais usados, como é referido nas receitas, “conserva” ou “deitar-lhe-ão a conserva”.

Os frutos mais utilizados nas conservas são os marmelos, as cidras, as casquinhas, os pêssegos, os limões e as peras (figura 11). O processo de confeção era muito cuidado e moroso, podendo demorar entre os oito e os quinze dias, como podemos constatar na receita “para fazer limões” (XLIV), “e cozê-los-ão em decoada, que não seja forte”, “lancem-nos logo em água fria”, “e tê-los-ão assim um dia em água, e mudar-lhe-ão três águas. E andarão assim três dias”, “E fervê-los-ão quinze dias”. Os cuidados com os processos de cozedura, nomeadamente, o passar por água fria e quente, tinha por fim evitar que os alimentos não azedassem e estivessem sempre prontos para consumo.

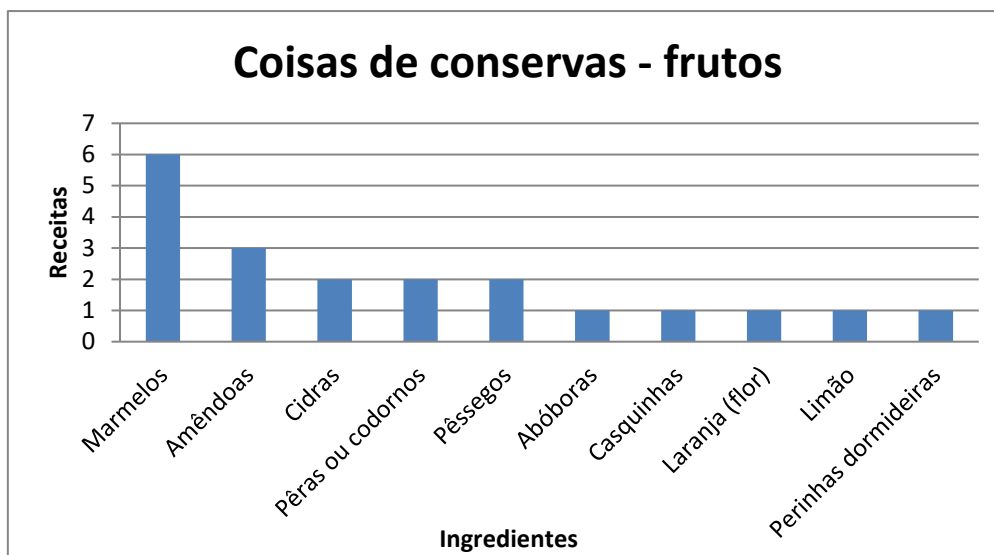


Figura 11 - Frutos: Coisas de Conserva. Adaptado de: Santos, 1997, p. 53-55

3.4.1 Água

A água desempenhava um papel determinante nas cousas de conserva, podendo estar presente nas receitas sob a forma aromatizada (figura 12). As águas de flor, água de cheiro e a água de flor de laranjeira, eram adicionados na fase final do processo de confeção para concederem um gosto fresco e perfumado, tal como é mencionado na receita “Perinhas dormideiras” (XLVI): “depois que forem feitas lançarão as peras num tacho, com um pouco de água de flor”.

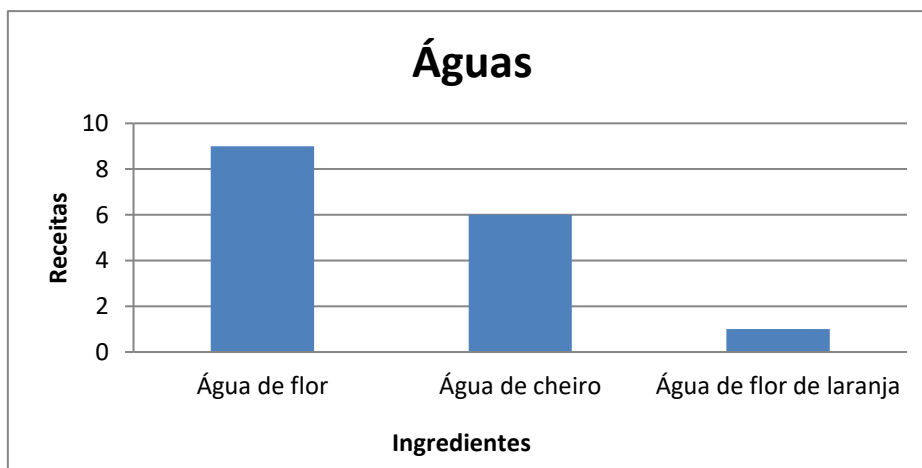


Figura 12 - Águas Aromatizadas. Adaptado de: Santos, 1997, p. 56

3.4.2 Outros ingredientes

A título de curiosidade, em algumas receitas de bolos, a combinação do doce com o amargo volta a estar em relevo. Podemos fundamentar essa ligação na receita dos

“Fartes” (LIX), onde além do mel e açúcar, se adicionava o cravinho, gengibre, pimenta e, ainda, em algumas receitas, o farte podia levar amêndoas e pinhões.



Figura 13 - Outros Ingredientes. Adaptado de: Santos, 1997, p. 56-58

3.5 Referências à Cozinha – Expressões e Palamenta

A expressão mais utilizada para mencionar a fonte de calor para a confeção é o fogo: “do caldo de qualquer panela que estiver ao fogo” (XX). O combustível mais frequente era a madeira: “um pau da mesma lenha do forno” (XXXIX). O carvão não assumia grande uso: “das brasas do fogo da cozinha; e enquanto não houver brasa, bem pode fazer com carvão” (LVIII). A intensidade do fogo e o controlo de temperatura são também mencionadas: “sobre um fogo de fogareiro muito brando”, ou “fogo mais rijo” (LI). Os recipientes de ir ao fogo são descritos como sendo tachos: “e os pêssegos no tacho em outra água” (XLIII); panelas, “e deitar-lhe-ão ali do caldo de qualquer panela que estiver ao fogo” (XX); tigelas de fogo, “e depois dele posto na tigela” (XXVIII); e sertãs, “um pouco de manteiga na sertã” (XIV). Estamos a falar de recipientes que dispunham de testo: “então abafarão esta panela com o testo” (XXVII).

Após a apresentação do Livro, embora de forma breve, daqui em diante, passamos a narrar as etapas mais significativas dos trabalhos realizados durante o período do nosso Estágio.

Capítulo II

1. MANJAR BRANCO: O “DOCE CONVENTUAL” QUE (TAMBÉM) SE BEBE

Uma vez consolidado conhecimento sobre vários aspetos da fonte em apreço, é nosso objetivo que este capítulo revele as conclusões de uma experiência inovadora bem-sucedida de um trabalho de reinterpretação ou de recriação do Manjar Branco, cuja receita o Livro contém. Muito apreciado pelas gentes da *Lusa-Atenas* na sua versão clássica, em que se destaca a forma de um seio de mulher, aludindo, de certa maneira, à dimensão afrodisíaca da gastronomia, foi nossa proposta traduzir para bebida a matéria sólida de que é constituído este doce, ou seja, esta comida. Esta experiência teve como público-alvo os participantes na XII Mostra Doçaria Conventual & Contemporânea de Coimbra, que ocorreu no Convento de S. Francisco, em Coimbra. Foi nosso propósito proporcionar aos presentes uma experiência gustativa tão complexa e tanto quanto possível próxima da fonte. Com efeito, pretendemos transferir os sabores e aromas característicos do Manjar Branco para uma bebida, de modo que sensorialmente não se notassem diferenças acentuadas. O êxito desta iniciativa recriadora pode ser verificado nos resultados do questionário que foi distribuído a algumas pessoas presentes no evento e que provaram o resultado da inovação.

Embora já tivéssemos tido convites para desenvolver outros produtos do género, registamos com agrado o facto de termos recebido da parte da organização deste evento convocatória para avançarmos com este. Esta proposta revelou-se desde logo desafiante pelo carácter inusitado da ideia, mas também muito motivadora face ao nosso gosto em criar coisas que, pela novidade, possam espantar quem procura experienciar singularidades. Já desenvolvida e defendida por Luís Lavrador (2017, p. 389-396), esta visão sobre os consumos gastronómicos que estão para lá do comum continua atual e talvez até mais vincada, face ao surgimento da «Economia das Experiências».

Com efeito, o nosso trabalho prático (Workshop) consistiu no desenvolvimento de duas bebidas diferentes. Para isso, criámos um licor que pudesse condensar os sabores e os aromas do Manjar Branco. Recorremos, para tal, a ingredientes aromáticos, como baunilha e cacau. Além destes alimentos, usámos também, na primeira versão, a nata, para lhe dar a consistência de cremosidade. A fim de obtermos uma versão mais aromática e de sensação mais fresca, usámos licor de hortelã sobre a bebida anterior.

O resultado final de cada uma das bebidas pode observar-se na figura 14.



Figura 14 - Foto dos Cocktails Manjar Branco | Baunilha e Manjar Branco | Menta

No sentido de obter feedback acerca das propostas de bebida apresentadas no evento, objetivando percepções e opiniões, construímos um questionário a pensar no contributo que os consumidores poderiam prestar para abonar acerca do rigor científico que desejamos para o nosso trabalho. Pretendemos, em primeiro lugar, saber se conheciam este doce e se concordavam com esta inovação a que estava a ser submetido. Depois, quisemos saber a opinião sobre a degustação dos dois cocktails inspirados no Manjar Branco. Quisemos, ainda, questionar os presentes sobre a sua avaliação acerca da harmonização dos dois cocktails. Finalmente, questionámos sobre a viabilidade de recomendar a outros as duas propostas ou apenas uma delas.

Após um momento de degustação crítica por parte de alguns visitantes, durante a qual fomos escutando opiniões, distribuámos o questionário, em formato papel, com o objetivo de recolher o máximo de avaliações sobre as experiências de inovação realizada ali mesmo. Em termos de resultados, foram obtidos 49 questionários válidos.

1.1 Apresentação e Discussão do Questionário

Composto por 13 questões, sendo as primeiras relativas a dados sociodemográficos – concelho de residência; género e idade – e as seguintes relativas a percepções e opinião, o questionário foi realizado nos dias 04 e 05 de março de 2023, em Coimbra – Convento de S. Francisco, no evento XII Mostra de Doçaria Conventual Contemporânea de Coimbra, recorrendo a uma amostra por conveniência (participantes no evento, que experimentaram a harmonização).

Questão 1 - Concelho de Residência

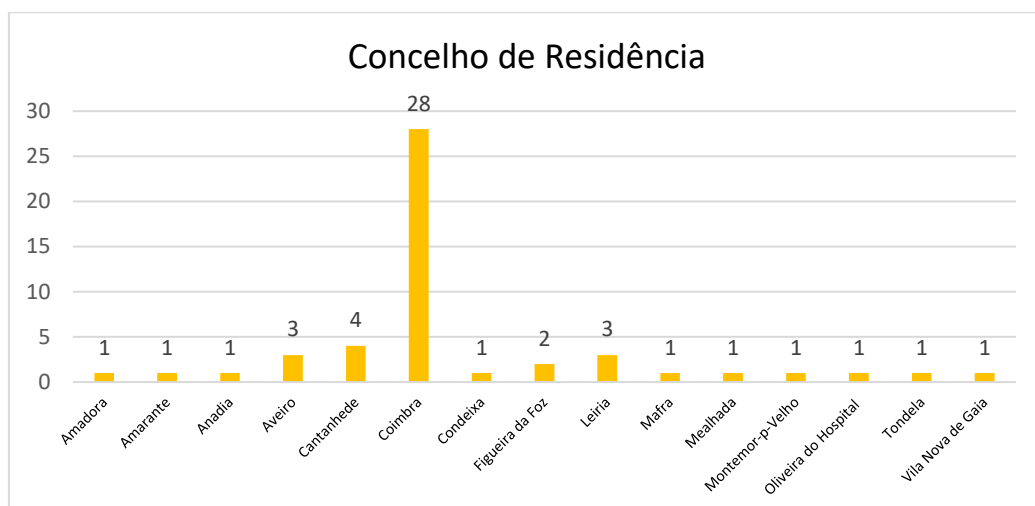


Figura 15 - Concelho de Residência

Partindo do princípio de que o ambiente em que as pessoas vivem condiciona os gostos, pretendemos saber a origem de quem respondeu ao questionário. Como podemos verificar pela amostra, a origem dos participantes é bem variada, com natural saliência para os habitantes de Coimbra (com 56% das respostas).

Questão 2 - Género

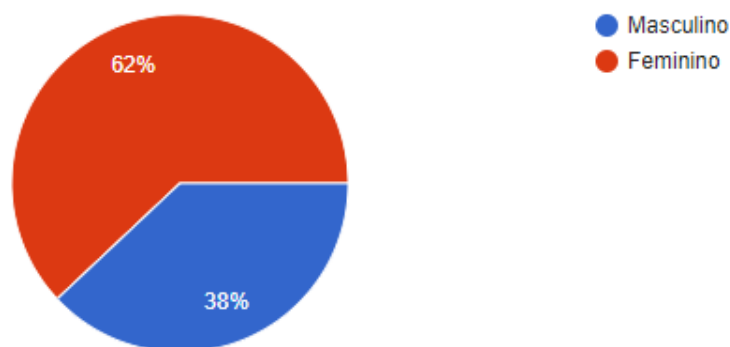


Figura 16 - Género

No que diz respeito ao género, dos cinquenta inquiridos a grande maioria é do género feminino (62%), o que sugere que a doçaria está mais ligada aos consumos deste género, sendo por este muito apreciada.

Questão 3 - Idade

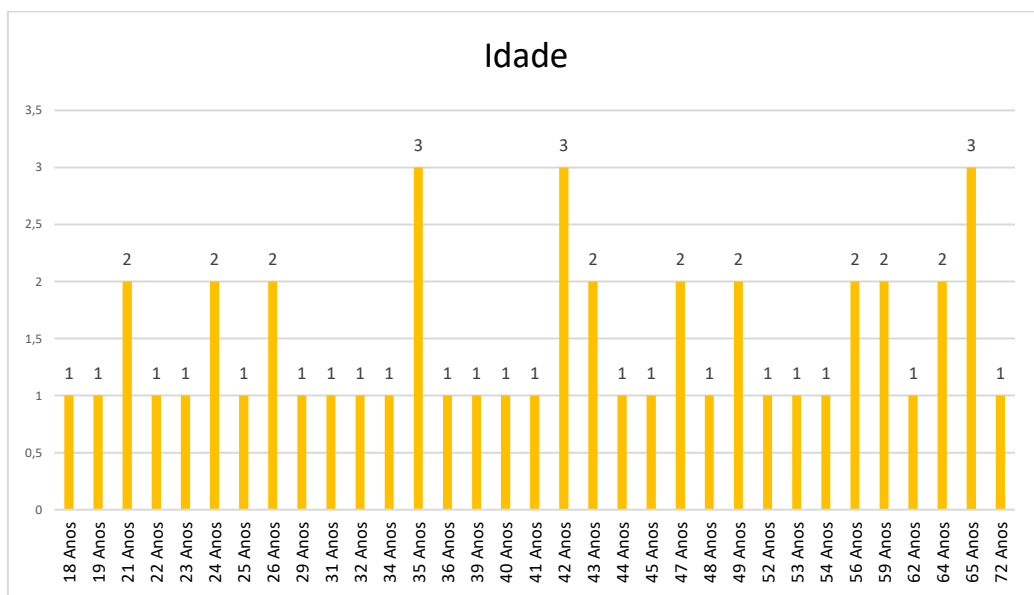


Figura 17 - Idade

A esta pergunta responderam quarenta e oito participantes. Percebemos que o intervalo dos envolvidos se situa entre os dezoito e os setenta e dois anos de idade, embora os respondentes com trinta e cinco, quarenta e dois e sessenta e seis anos estivessem em maior número. Registamos o facto de haver um número expressivo de respondentes entre os 18 e os 24 anos (8), o que sugere o interesse não apenas pelo produto doceiro do século XVI, no seu formato clássico, mas sobretudo em o conhecer na linha da inovação.

Questão 4 - Conhecimento prévio do Manjar Branco

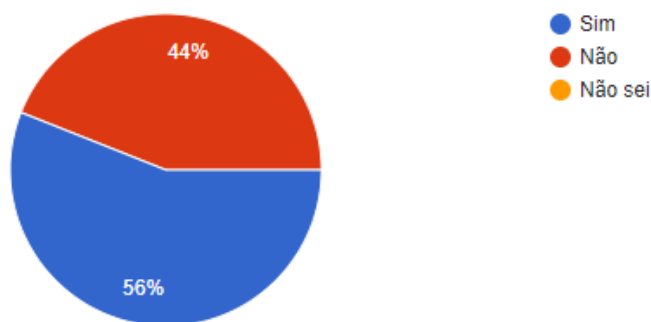


Figura 18 - Conhecimento prévio do Manjar Branco

Quando questionados sobre o conhecimento que tinham do Manjar Branco, as respostas tenderam para o equilíbrio, com uma curta primazia para o «sim». Este quadro demonstra como ainda estamos longe de um doce muito conhecido do público em geral. Muitas razões estarão por detrás deste silêncio. Apontamos como a mais óbvia a falta de investimento no seu fabrico e divulgação, por parte das empresas locais especializadas, ao longo dos tempos. Estas focaram os seus negócios em produtos mais mediáticos e mais próximos dos gostos da moda. Julgamos que, ainda assim, o elevado número dos que já conheciam este doce, tem que ver com a aposta na investigação dos cursos superiores em gastronomia, entretanto criado em Coimbra, bem como com os eventos de divulgação organizados por várias entidades desta cidade, como é o caso desta mostra onde participámos.

Procurando analisar a correlação entre as variáveis independentes (concelho de residência, género e idade) e as variáveis dependentes, e recorrendo ao software de análise Excel – utilizando um conjunto de filtros – foi possível identificar uma clara correlação entre o concelho de residência e o conhecimento prévio do Manjar Branco. 100% dos residentes fora do Concelho de Coimbra revelaram o seu desconhecimento prévio, o que sugere a frágil aposta na divulgação e afirmação deste doce fora de Coimbra. Por outro lado, destaca-se que, dos residentes no Concelho, 11 (39,3%) em 17 (60,7%) também desconheciam este doce conventual.

A idade e género apresentam uma fraca correlação, não impactando os resultados.

Questão 5 - Inovação e Tradição

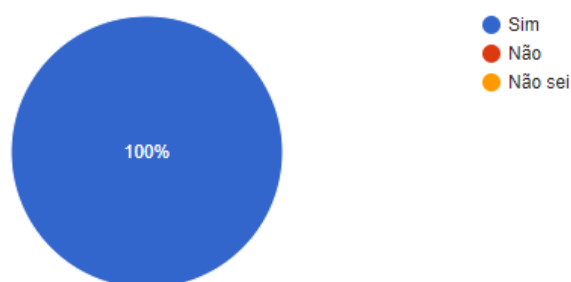


Figura 19 - Gráfico Inovação e Tradição

À questão “concorda com a inovação da tradição”, todos os inquiridos responderam «sim». A unanimidade nas respostas sugere que as pessoas estão

completamente abertas à inovação, estando sensíveis para aderir a novas propostas, criadas a partir de iguarias tradicionais, integrando técnicas e sabores contemporâneos, modernos, e que expressem sensorialmente o mundo que as rodeia. Tal como afirma Lavrador (2017, p. 388), «as tradições são precisas à sociedade, como um conceito dinâmico, que sofre alterações, que são recuperadas ou reinventadas. A sociedade atual revê-se num tradicional mutável, recriado, reinventado, reatualizado e não num tradicional dogmático e estático». Por isso, entendemos que os agentes envolvidos no processo devem cultivar a integração das tradições reanimadas pelas versões e adaptações que melhor sirvam aqueles que as servem e as festejam. Hoje, vivenciamos um tempo em que precisamos de reconstruir identidades, resultado de uma sociedade em crise reflexiva, que se tenta redefinir ou reinventar a partir do que o Antigo sugere (Lavrador, 2017). As incertezas do presente remetem os indivíduos para a procura de conforto pessoal e social a partir das coisas consideradas mais puras, num sentimento de pertença tranquilizadora (Lavrador, 2017).

Questão 6 – Qual o Cocktail Preferido

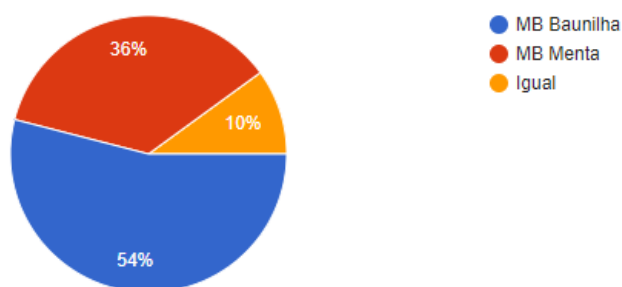


Figura 20 - Cocktail Preferido

Chegados aqui, pretendemos saber qual a opinião dos visitantes acerca da qualidade gustativa de cada uma das propostas de cocktail. Mais de metade (54%) preferiram a bebida com sabor a baunilha, 36% elegeram a que exibia sabor a menta e 10% dos inquiridos apreciaram as duas.

Face aos dados plasmados no gráfico acima, verificamos que o sabor a baunilha foi mais apreciado, embora o de menta não fique muito atrás. Ainda assim, uma boa parte do público gostou igualmente dos dois. Registamos o facto de a baunilha continuar, atualmente, a assumir-se num sabor «fácil» ao palato. Talvez por isso esteja tão presente

na cadeia alimentar em Portugal, especialmente no que toca à doçaria. Ao invés, a hortelã revela-se como sabor «menos fácil» (ver questão seguinte).

Fazendo uma análise mais aprofundada dos dados, e procurando verificar a existência de correlações, verifica-se que o concelho de residência não afeta o gosto. No entanto, o género e idade fazem variar os resultados.

Relativamente à idade – tabela 1 – verifica-se uma relação inversa entre a idade e o gosto pelo cocktail de menta, ou seja, à medida que a idade aumenta, diminui o gosto pela baunilha. Por oposição, quanto mais jovens os respondentes, maior a preferência pela baunilha.

No que concerne ao género, verifica-se que o género masculino prefere a baunilha. Dos 19 respondentes do género masculino, apenas 6 (31,6%) preferem o cocktail de menta e 13 (68,4%) preferem o de baunilha.

Tabela 1

	Prefere Menta	Prefere Baunilha	Igual
Idades Globais	36%	54%	10%
18 a 44 anos	17,9%	71,4%	10,7%
45 a 72 Anos	65%	25%	10%

Outro dado curioso revela que o género masculino prefere a menta ou a baunilha, ao passo que no género feminino podemos encontrar 5 respostas que indicam gostar igualmente de ambas as opções.

Questão 7 – Quanto gostou do cocktail MB Baunilha?

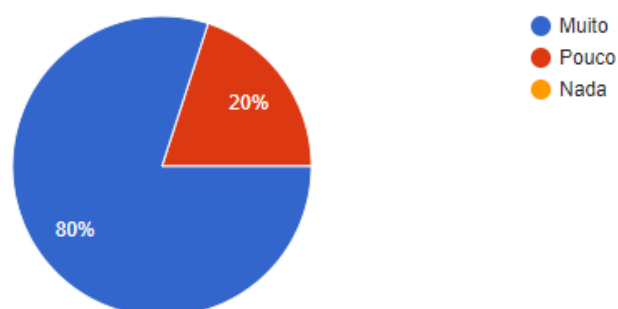


Figura 21 - Nível de gosto pelo Cocktail MB Baunilha

Questão 8 – Quanto gostou do cocktail MB Menta?

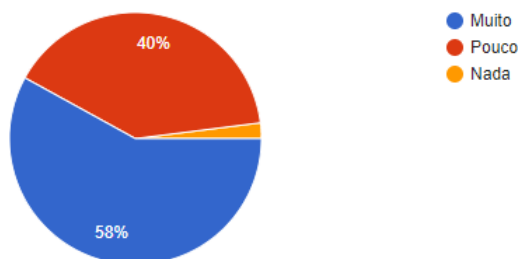


Figura 22 - Nível de gosto pelo Cocktail MB Menta

Estas questões tinham como objetivo avaliar o nível de satisfação de cada cocktail, sendo o nível máximo avaliado com «muito», o nível intermédio avaliado com «pouco» e o nível mínimo avaliado com «nada».

No gráfico que demonstra a avaliação da bebida com sabor a baunilha, a maioria dos inquiridos deu nota máxima. Apenas 20% a avaliou com o nível intermédio.

Quanto ao gráfico que recolhe as opiniões relativas à bebida com sabor a menta, verifica-se que apenas 58% dos participantes avaliaram com o nível máximo, ao passo que 40% avaliaram com nota intermédia. Sublinhamos o facto de haver 2% dos inquiridos que avaliaram esta proposta com nota negativa.

Analisando estes dois gráficos, a tese defendida no ponto anterior, a propósito de um especial gosto associado à baunilha, está bem demonstrada nas respostas a esta questão.

Questão 9 - Harmonização dos cocktails com o Manjar Branco

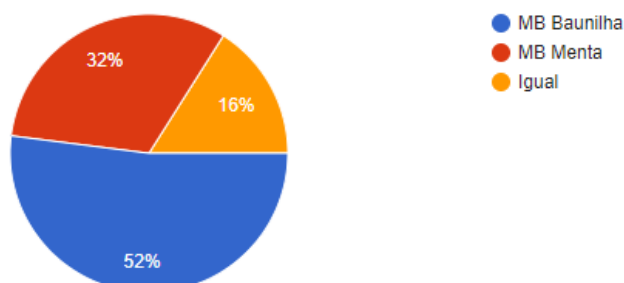


Figura 23 - Harmonização Preferida

Através da questão “na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou?”, pretendemos saber o nível de satisfação relativamente à harmonia entre o gosto original do doce e o gosto das reinterpretações.

O resultado foi relativamente consensual, com mais de metade dos inquiridos a preferirem a harmonização com a baunilha. Também reputamos positivo o facto de 16% acharem perfeitas as duas harmonizações.

Questão 10 - Harmonização individual do Manjar Branco com o cocktail de baunilha

Esta pergunta visa saber a opinião das pessoas relativamente a cada um dos sabores propostos. As opiniões são bem divergentes.

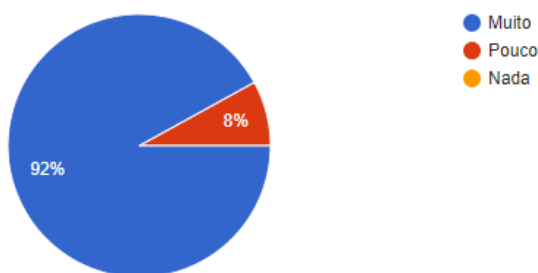


Figura 24 - Harmonização com o MB Baunilha

Na harmonização com o Manjar Branco, o cocktail com o sabor a baunilha, mais uma vez, é o mais apreciado, com uma percentagem quase unânime – 92%.

Questão 11 - Harmonização individual do Manjar Branco com o cocktail de menta

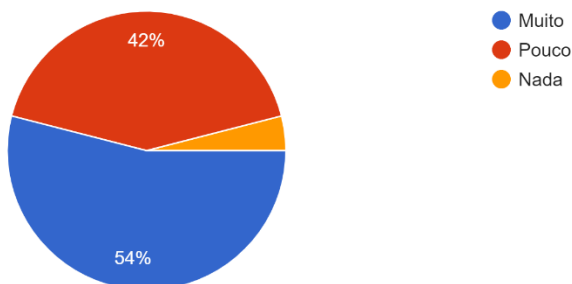


Figura 25 - Harmonização com o MB Menta

Por outro lado, o cocktail com sabor a menta acaba por ter uma opinião diferente da análise geral quando comparado com o de baunilha. Neste caso, os inquiridos têm uma opinião positiva (54%), mas ainda assim temos 6% que acham que não há harmonização.

Questão 12 - Recomendaria o cocktail MB Baunilha

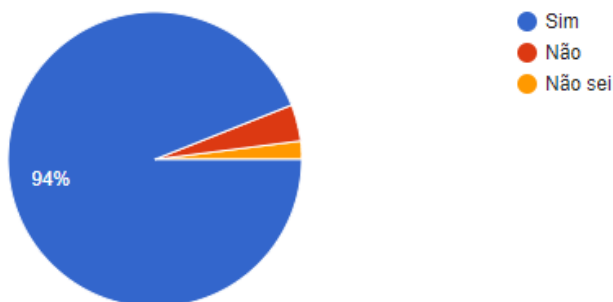


Figura 26 - Recomendação do Cocktail MB Baunilha

Questão 13 - Recomendaria o cocktail MB Menta

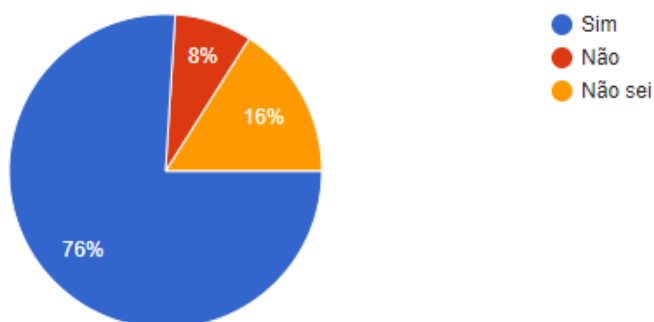


Figura 27 - Recomendação do Cocktail MB Menta

No final do questionário pretendemos saber se os avaliadores recomendariam esta inovação a outras pessoas. Como se verifica, 94% dos inquiridos responderam «sim», para a versão baunilha e 76% para a versão menta. Sobre a recomendação dos cocktails de Manjar Branco de Baunilha e de Menta, os inquiridos mais uma vez respondem positivamente com uma grande percentagem a recomendar o cocktail de baunilha. Ainda assim, há a registar que 4% dos inquiridos não recomendariam o cocktail MB Baunilha,

sendo que 2% que não sabe se o recomendaria. No que concerne ao cocktail MB Menta, registaram-se 8% de não recomendações, e 16% de indecisões na recomendação.

Com este questionário podemos concluir que a aposta nesta proposta de inovação foi muito bem-sucedida para as duas versões, embora a versão menta não agrade tanto ao público.

Capítulo III

1. OLHARES SOBRE O LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA

1.1 Mesa Redonda

Este capítulo pretende ser a súpula da discussão em torno da pertinência de recriação das receitas do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, que teve lugar na Escola de Hotelaria, no dia 26 de abril de 2023 (figura 28), entre o evento apresentado no capítulo anterior e o que antecedeu o evento final de que daremos conta no próximo ponto. Foi nossa intenção escutar especialistas sobre esta matéria, de maneira a fundamentar o nosso estudo a partir da esteira matricial da obra. Convidámos a Guida Cândido, Doutoranda em Patrimónios Alimentares, investigadora e historiadora, que nos veio falar sobre o Livro; e o Luís Lavrador, Doutorado em Turismo, chef, investigador, gastrónomo e docente na Licenciatura de Gastronomia da ESEC, que dissertou sobre a pertinência do trabalho que desenvolvemos. Estiverem também presentes alguns professores da área, com natural destaque para as minhas orientadoras, a Doutora Maria José Azevedo Santos (FLUC) e a Doutoranda Sandra Simões (EHTC- IP), além do Dr.º José Luís Marques, diretor da EHTC, entidade que acolheu o meu estágio e Maria Antónia Portugal, assessora pedagógica do mesmo organismo. Turmas dos vários níveis de ensino (desde formandos do nível IV de formação profissional até aos alunos de Licenciatura a passar pelos que frequentam cursos CETS) tomaram lugar no auditório.

Depois de dadas as boas-vindas, de introduzido o tema e explicitado os objetivos daquele encontro/debate/tertúlia demos a palavra à Guida Cândido, que a tomou, passando a discursar sobre vários aspetos do Livro que lhe fomos colocando.

Depois de uma profunda análise científica sobre o Livro, passamos a palavra a Luís Lavrador que começou por vincar a pertinência do nosso trabalho, baseando-se no que disse ser um estudo de particular relevância num tempo muito propício para a procura de referentes gastronómicos que apaziguem a mentalidade de uma globalização que ultimamente tem dominado as sociedades. Na perspetiva de Luís Lavrador, muito embora este movimento continue ativo, a verdade é que se nota a crescer o número dos que valorizam e optam por consumos mais diferenciadores, especialmente, por aqueles que assumem estatuto histórico. Tal preferência justificar-se-á num certo cansaço pelo que é global, na medida em que este segmento traduz a ideia de um certo artificialismo, ao passo que o que se relaciona com o passado revela mais pureza e autenticidade.



Figura 29 - Cartaz da Mesa Redonda "Olhares sobre o Livro de cozinha da Infanta D. Maria", construção própria



Figura 28 - Foto dos Oradores da Mesa Redonda, Vicente, 2023

À Guida Cândido foi pedido, em primeiro lugar, que fizesse uma breve contextualização social e histórica da obra e quem terá escrito as receitas. Baseando-se em algumas das suas publicações (Cândido, 2016; Cândido, 2018), começou por referir que, em sua opinião, o manuscrito de receitas culinárias que se encontra depositado na biblioteca de Nápoles e que teve o privilégio de já ter manuseado, corresponde, na

verdade, ao livro de receitas mais antigo conhecido em Portugal, designado por Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Quanto à autoria, evidenciou que, embora não haja unanimidade de opiniões, não tem dúvidas de que o Livro pertence à nossa infanta, podendo, isso sim, ter havido várias mãos a escrever as receitas. Em sua opinião, terão sido seis as mãos a escrever, uma vez serem bem perceptíveis seis caligrafias distintas neste manuscrito, o que vem confirmar o que mencionámos a este propósito no capítulo I.

Do mesmo modo acrescentou que não se conhece uma data precisa para a redação do Livro. Ressalva que o Livro foi levado para a biblioteca de Nápoles, no século XVIII, através de uma doação da família Farnese, embora viesse a ser verdadeiramente conhecido apenas no século XIX.

Já o século XX caminhava para o fim do terceiro quartel (1967) aparece no meio académico de Coimbra a edição de um estudo da autoria do Doutor Salvador Dias Arnaut, o qual resultava da inscrição integral e paleográfica de Giacinto Manuppella, com um glossário e um prólogo. Foi este estudo que confirmava a datação do Livro entre o final do século XV e os inícios do século XVI.

Antes da partida para Bruxelas, em 1565, onde viria a casar com Alexandro Farnésio, a rainha D. Catarina oferece uma série de banquetes na corte. Neste ambiente de poder experienciava-se, com naturalidade, novidade alimentar e muito exotismo gastronómico. Quando chega a Bruxelas, é recebida também com um banquete de semelhante pompa e fausto. As receitas do manuscrito referem exatamente o que a corte portuguesa consumia. E, não temos dúvidas, de que o que acontecia em Portugal, em matéria alimentar áulica, era o mesmo que se via nas cortes europeias.

Falando da estrutura do manuscrito, explica que se encontra dividido em quatro cadernos, cada um deles versando uma temática própria. Estes cadernos, pela observação dos estudiosos, que nunca foram desmentidos, constituem uma fonte preciosa para o estudo da alimentação em Portugal, como disso é exemplo a obra - *A Alimentação em Portugal na Idade Média* - da autoria da Doutora Maria José Azevedo Santos, investigadora que ousou também tatear a «obra-prima» na biblioteca nacional de Nápoles.

No total, o Livro é constituído por sessenta e sete receitas. Porém, apenas sessenta e uma são efetivamente de cozinha, as outras seis, como era comum na época, abarcam a questão das boticas e das mezinhas ou de outros saberes práticos. Três destas constam do

primeiro caderno e as outras três do último caderno. Quanto ao primeiro, designado por Manjares de carne, salienta Guida Cândido que se trata de um conjunto de receitas cuja narrativa procura valorizar o alimento hierarquicamente mais distinto para a mesa nobre e privilegiada da época. No segundo caderno, designado por Caderno de Ovos, sublinha-se a relevância deste alimento nas mesas de então. Esta importância expressa-se tanto no facto de o Livro mencionar quatro receitas como pela multiplicidade de usos que os ovos assumem em muitas outras receitas. Além de os encontramos ligados aos doces, vamos vê-los associados à finalização e/ou decoração dos pratos, como disso é exemplo a receita da Galinha Mourisca (XXV). Relativamente ao terceiro caderno, designado por Manjares de Leite, com sete receitas, em que os ovos, efetivamente, também aparecem. Finalmente, a nossa investigadora confirma-nos também a existência de um quarto caderno, que ficou conhecido por Caderno das Cousas de Conservas, o qual inclui três receitas de mezinhas. Com vinte e sete receitas, esta parte do Livro faz a distinção entre o que são na verdade receitas de conservas, nomeadamente o que está relacionado com as frutas, e as que não são propriamente conservas, mas sim produtos que teriam, por ação do açúcar, uma longa duração. Para ilustrar este discurso, deu os exemplos dos Biscoutos (LX) e do Pau de ló (LXII).

Realçou que seria uma técnica necessária para uma maior longevidade dos alimentos numa altura em que não existiam outros meios de conservação que não fossem os naturais. Estava em causa o ter disponíveis algumas espécies alimentares fora de época. Além do açúcar (Mel), o fumo e o sal, que abundava em Portugal, eram usados na condição de conservantes naturais.

Na verdade, usava-se muito cozinhar as frutas em açúcar. Acreditava-se, nessa altura, de que a ingestão de frutas ao natural (cruas) trazia malefícios para o organismo. Com efeito, a cozedura era a solução. A adição do açúcar assumia-se como sendo um ótimo acrescento ao palato. Tal prática tinha também o objetivo de tornar a fruta mais digestiva, motivo pelo qual se aconselhava a estômagos mais débeis.

Compaginados ao domínio dos doces, foi colocada uma questão muito concreta acerca da popularidade que o Manjar Branco (XXXIV) ainda hoje patenteia, especialmente em Coimbra. Sobre o tema, a palestrante recorre a uma investigação recente da autoria de Maria José Azevedo Santos, para dizer que este doce histórico terá tido origem no Mangari Bianco, Italiano, cuja receita evidencia praticamente os mesmos

ingredientes (peito de galinha, farinha de arroz, o leite ou uma bebida vegetal extraída da amêndoa). Referiu ainda que à mesa da nossa rainha Santa Isabel já ia um manjar semelhante a este e que, mais tarde, o rei Jaime II de Inglaterra também se alimentava de algo parecido, especialmente por motivos medicinais.

Quando foi interpelada sobre se o Manjar Branco antes de se tornar um doce não teria sido uma “mezinha”, ou seja, um caldo para quem estava doente ou em convalescença, uma vez existir uma relação forte, que chegou aos dias de hoje, entre o que se come e a recuperação física, especialmente para quem padece de problemas gástricos. Sobre esta matéria, Guida Cândido respondeu, que o Manjar Branco era uma receita de conforto e de carácter medicinal, como já referimos anteriormente. De um modo geral, as aves eram muito procuradas para cozinhar, a galinha, de um modo particular, era a preferida. Vê-se esta distinção no livro de despesas da rainha D. Catarina no passo em que vem especificado o número de galinhas: «galinha per a Rainha». Um outro exemplo é referido no livro de despesas da casa de D. João III (Santos, 2002). Nessa fonte é visível a referência ao número de galinhas necessárias para Manjar (para o Manjar Branco).

Estamos, na verdade, perante um livro cujo «conteúdo é um ponto chegada do legado de todos os saberes (técnicos, linguísticos, paleográficos, culinários), alguns milenares, como vimos.» (Santos, 2023, p. 169).

Outro aspeto patenteado nas receitas prende-se com o facto de uma boa parte delas determinarem a técnica de picar e desfiar. A esta questão, a nossa convidada respondeu que haverá várias explicações para essa prática. Apenas foram focadas três. A primeira poderá ter que ver com um problema de saúde oral que grassava na época. Havia que adequar, portanto, as iguarias a uma má dentição. A segunda prender-se-ia com o facto de apropriar as comidas para levar à boca com a mão (não havia garfo). Seria uma forma de facilitar a ética à mesa, um desiderato de elegância já visto na Idade Média. A terceira, na opinião de Luís Lavrador, vai no sentido da valorização do sabor. De acordo com este investigador e *chef*, o uso dos picados e dos desfiados no âmbito das preparações culinárias como uma prática usual já anterior á Idade Média visava concentrar mais facilmente os condimentos no produto gastronómico (especiarias, toucinho e manteiga) e tornar a experiência alimentar mais agradável. Por outro lado, mesmo recorrendo a cozeduras muito longas, face à grande fibrosidade das carnes, esta técnica era exigida, de

forma a tornar os cozinhados mais tenros e naturalmente mais apreciados. Este modelo culinário não destronava o hábito de cozinhar grandes peças, a maioria delas destinadas a povoar as exuberantes mesas de banquete dos «grandes».

Sabe-se, todavia, que existia uma preferência sobre as carnes mais novas, só que estas acabavam por ser preteridas em relação às mais criadas por prejudicarem a saúde, elevando os níveis do ácido úrico. Estas práticas alimentares, comuns no Portugal medievo, também o eram na Europa. Guida Cândido referiu que ao longo das suas investigações encontra ponto de contacto bem visíveis entre o que se passava em Portugal e o que se passava na Europa e deu o exemplo da mesa da rainha D. Catarina d'Áustria que se recheava muitas vezes com pastéis e empadas, preparações que incorporavam os tais picados e desfeitos.

Com a medicina e a farmácia aquém do domínio químico que hoje se lhes reconhece, as prescrições médicas envolviam uma alimentação adequada para cada maleita. A marmelada, por exemplo, era ordenada para quem sofresse de tuberculose. A existência desta estreita relação entre a cozinha e a botica será uma explicação para que este doce surja no Livro.

Segundo a nossa convidada, esta temática volta a ser central entre os finais do século XVI e o início do século XVII, a acreditar nos resultados de uma investigação realizada por Anabela Leal de Barros, no Arquivo Distrital de Braga. Neste espaço, encontrou um manuscrito daquela época, dividido em três partes (cadernos), sendo uma das partes dedicada a receitas de mezinhas/ medicamentos.

O universo das especiarias constitui também um domínio temático no âmbito da discussão acerca do Livro, uma vez abundarem na maioria das receitas. Em relação a esta matéria, a investigadora, Guida Cândido, frisou que foram os portugueses dos descobrimentos que deram um impulso maior na utilização destes aromáticos na cozinha, embora o seu uso já fosse anterior. Adiantou, ainda, que a inclusão de especiarias nas cozinhas foi tendo altos e baixos ao longo dos tempos, dando o exemplo do que passa hoje. Depois de um período menos pródigo em especiarias, atualmente, voltou-se ao hábito de as aplicar difusamente nos mais variados pratos (exs.: gengibre, canela, curcuma, pimenta).

Uma particularidade em torno das especiarias que muitas vezes surge no discurso gastronómico prende-se com a ideia de que o «uso e abuso» destas substâncias assumia foros de encobrimento de sabores indesejados em alguns alimentos. Respondendo a esta questão, a nossa entrevistada foi perentória a negar esta prática. No seu entender, as especiarias nessa altura eram muito caras, e quem a elas tinha acesso não precisava de se alimentar de comidas em mau estado de conservação. Usadas como potenciadores do sabor é legítimo apontá-las, mas não como reparadoras de um dano. Até porque segundo Flandrin (2001) as carnes eram consumidas muito mais frescas do que atualmente, como disso são testemunho os regulamentos municipais da época que proibiam a venda das que tinham sido abatidas há mais de um dia, no Verão, ou há mais de três, no Inverno. Este investigador acrescenta, ainda, que teve acesso a um gráfico com os registos dos abates diários em pleno século XV. Esse documento comprova que as carnes muitas vezes provinham de animais abatidos no próprio dia. Flandrin (2001, p. 96) conclui «o que poderia, portanto, criticar-se à gastronomia medieval era o consumo de carne demasiado fresca e não de carne alterada!».

Não tendo nós hoje total conhecimento de como seria o gosto padrão naquela época, para lhe associarmos os sabores fortes das especiarias, resta-nos admitir, com toda a certeza, que as especiarias serviam a ostentação dos mais privilegiados, embora não possamos descartar o gosto que por elas alguns nutriam. Com a evolução do gosto começou a haver uma maior suavização e também uma diminuição dessa preponderância do uso das especiarias, mas elas são definitivamente uma marca e distinção social.

A democratização destes produtos leva o seu tempo. Vejamos o caso de Portugal, cuja cozinha está despovoadíssima de especiarias, ao contrário de outros povos, como os Médio Oriente e Norte de África, que continuaram a apostar nesta marca sensorial forte. Tal fenómeno constata-se ao longo do Livro da Infanta. A canela, por exemplo, raramente aparece incorporada nas receitas, antes serve como elemento para dar o «toque final» ao prato («polvilhe-se com canela»). O mesmo é devido ao açafrão. A sua cor dourada constituía um requisito valioso para ornamentar certas iguarias. Salvo raras exceções, também o cravinho, a pimenta, o açafrão, o gengibre e a canela eram quase sempre utilizados como remate final dos pratos.

Referindo-se, também, à utilização das especiarias na cozinha portuguesa, Luís Lavrador explicitou a mesma opinião, acrescentando, contudo, que o gosto pelas

especiarias é um hábito que vinha do Mundo Antigo e que os Árabes depois tão bem souberam utilizar. Este gosto pelas especiarias em Portugal deve-se em grande parte à influência árabe. Disse, também, que as especiarias assentavam na cozinha por recomendação médica. Vejamos o que disse Flandrin (2001, p. 98) a este respeito: «desde o século XIII até ao início do século XVII, os médicos não deixaram de recomendar as especiarias na condimentação das carnes, para as tornar mais digestas. Aldebrandino de Siena escreve no seu *Regime do Corpo* que a canela tem o mérito “de confortar a virtude do fígado e do estomago” e de “cozer bem a carne”. Do mesmo modo, o gengibre “tem a natureza de reconfortar o estomago frio [...] e faz cozer bem a carne”, o cravo-da-Índia “reconforta a natureza do estomago e do corpo, [...] destrói a ventosidade e os maus humores [...] gerados pelo frio, e faz cozer bem a carne.».

No enalço deste tema, referiu, por outro lado, o uso das ervas aromáticas, essas sim, estão mais presentes nas confeções, embora com poucas variedades e silenciadas nas receitas. Mas, como escrevia Santos (2023, p.167), «se o livro tivesse cheiro, facilmente identificávamos o da salsa, o do coentro, o da hortelã e o de todos os outros designados apenas por “cheiros” ou “adubos”». Relativamente às especiarias, o *chef* opinou, baseado nas fontes, de que o seu uso excessivo podia ter que ver com a necessidade de promover uma experiência gustativa única, a partir de alimentos cujo sabor natural, na altura, não era assim tão delicado, tendo em conta os processos de cultivo serem mais rudimentares. A procura destes sabores singulares, tal como hoje continua a acontecer, está bem espelhada na receita das Morcelas (X): «acrescente-se toucinho fresco que dá mais sabor».

Por falar em sofisticação alimentar, a conversa focou-se também no facto de o Livro apenas referenciar uma receita de pescado, na circunstância, a lampreia. E também não deixa de ser curioso que esta receita pertence ao conjunto dos pratos de carne, designados por «Manjares de Carne». Na Idade Média, a lampreia era das espécies piscícolas mais consumidas nas cortes e no seio dos grupos privilegiado, como era o caso da corte de D. Catarina. Bem sabemos que não ia à mesa dos senhores apenas este ciclóstomo, o sável, o rodovalho, o salmonete, o linguado, o congro, as pescadas, entre outros, constituíam as espécies que faziam parte do rol de compras dessas casas. Porém, a lampreia assumia um lugar de destaque nos menus régios, chegando a preços tão elevados que só quem tinha muito dinheiro a comprava. A nossa entrevistada garantiu que o preço da lampreia equivalia na época a sete quilos de carne. Sendo, então, o pescado tão presente nas mesas da época, como se compreende assim uma tão grande sombra no

Livro da Infanta? Segundo Guida Cândido, terá sido uma questão de opção pessoal, num tempo em que a supremacia da carne em relação aos demais alimentos era por demais evidente. Embora estivesse muito ligado às refeições de abstinência, que eram muitas, e ao simbolismo litúrgico cristão, o pescado estava reservado para momentos de requinte e de sofisticação gastronómica dos mais poderosos por toda a Europa (Itália, Alemanha, França, entre outras). Questionada, ainda, sobre se haveria alguma ligação das receitas de galinha com a região sul do nosso país, uma vez existirem alguns vestígios sobre essa matéria, foi dito que a estadia dos árabes nessa região fez perdurar algumas receitas desse tempo, como é caso da Galinha Mourisca. Afirmou, por outro lado, que designações como «Alfite», «Almochafara», «Escabeche», muito presentes no Livro, são hoje muito comuns no Alentejo e no Algarve. Na verdade, os hábitos alimentares refletem o território e as gentes que o cultivam e o dominam, na sua história, na sua relação social e religiosa.

Relativamente ao consumo de vegetais (legumes e hortaliças) foi dito que esta temática teria de se associar à conceção que na altura se tinha do mundo, através da «grande cadeia do ser», a qual reflete uma arraigada hierarquia dos alimentos. Tal como afirma Grieco (2001, p. 88), «Estas distinções alimentares, em virtude das quais as classes superiores se alimentavam de pratos “requintados”, deixando os produtos mais grosseiros às classes inferiores, eram então evidentes». Assim, a cadeia do ser subdividia o conjunto da criação em quatro segmentos distintos, que representavam os quatro elementos (terra, ar, água, fogo) e aos quais se ligavam todas as plantas e todos os animais. A terra, o mais baixo e mais vil desses elementos, constituía o substrato natural em que cresciam todas as plantas. Dentro deste segmento fazia-se ainda, assim, distinção entre as várias espécies. Segundo as ideias de então, as plantas menos nobres eram as que produziam um bolbo comestível debaixo da terra (exs.: cebola, alho, chalota). A seguir vinham as plantas menos ignóbeis das quais se comiam as raízes (exs.: nabos, cenouras). As plantas de que se lhes comiam folhas surgiam no nível seguinte (exs.: espinafres, couves), sendo o topo representado pelos frutos, o mais nobre do universo vegetal. Foi preciso chegar a 1680 para Domingos Rodrigues mencionar legumes nas suas receitas, mas mesmo aí não foi além da menção a alcachofras, cenouras, beringelas, pepinos (Rodrigues, 1693).

No que concerne às gorduras também foi objeto de análise. Estamos na presença de um grupo alimentar fundamental na cozinha medieval, o Livro em apreço dá-lhes a respetiva relevância. Realçar o sabor dos cozinhados e tornar os molhos mais apurados seriam as principais funções. Usava-se, em primeiro lugar, a banha e/ou o toucinho, sendo

o azeite menos utilizado. Este assumia outros usos (exs.: rituais religiosos, iluminação, mezinhas). Contudo, quando se fritava, era a esta gordura a que os cozinheiros recorriam. Como se fritava mais o peixe do que a carne, está encontrada a explicação para haver somente menção a azeite em quatro receita no Livro da Infanta. Também é bem claro no Livro o uso de manteiga, designada no Livro por «manteiga de vaca», para que não subsistissem dúvidas quanto ao tipo de gordura empregue.

Refira-se, finalmente, que as técnicas de confeção referidas nas diversas receitas correspondem ao comum na época: guisados, estufados, assados, fritos, cozidos em água.

Para o final da sessão, deixámos para discutir a pertinência da inovação gastronómica a partir da leitura deste Livro. Contámos com Luís Lavrador que nos ajudou a refletir sobre este tema. Ao perguntar-lhe qual era o seu entendimento sobre a pertinência do nosso trabalho, começou por afirmar que achava pertinentíssimo este nosso estudo, face a um novo olhar que surgiu, ultimamente, sobre as experiências gastronómicas na «pós-globalização».

Face à intensa mobilidade social a que temos assistido ultimamente, motivada pela indústria do turismo, está a verificar-se um aumento da procura cultural, razão pela qual se observa uma crescente pressão sobre os consumos diferenciadores. Os vários atores culturais têm-se esforçado por atrair consumidores interessados em preservar as culturas tradicionais, numa estratégia também para com o desenvolvimento sustentado a nível internacional, nacional, regional ou local. Isto deve-se, em parte, ao facto de os decisores tomarem consciência da importância do que é a valorização do património, sobretudo do património imaterial, num tempo em que, com a vivacidade do processo de globalização, parece haver ainda a ideia de que o mundo é um só lugar (Featherstone, 1997). Tal visão tem levado a que as sociedades olhem com mais relevância para o que é diferente. Assim sendo, diante das tendências do fenómeno da globalização gera-se, em cada cultura concreta, a necessidade de redescobrir e fortalecer a identidade cultural, bem como proteger o património como fator de unidade. Deste modo, as comunidades procuram estimular os fatores culturais dentro da sua região ou localidade, com ganhos no amplo meio cultural, resgatando património histórico, religioso, linguístico e gastronómico (Richards & Fernandes, 2003).

A cultura abarca, pois, todas as manifestações tangíveis e intangíveis, sustentando-se tanto do património edificado como do imaterial. De acordo com uma visão mais

clássica, o conceito de património refere-se ao legado herdado do passado transmitido a gerações futuras. As manifestações materiais de cultura criadas pelos homens têm uma existência física num espaço e num tempo. Algumas delas sucumbem esgotadas na sua funcionalidade e significado. O imaterial sobrevive aos seus criadores, juntando-se a outras expressões. Para que a cultura flua, Lavrador (2017, p. 359) considera que «através da própria dinâmica da existência, estes objetos do passado alimentam, pela sua permanência no tempo, a criatividade de novas gerações de produtores de objetos, que acrescentam elementos às gerações anteriores». É neste âmbito que podemos configurar o património «gastronomia», com tudo o que ele significa, ao Livro de Cozinha da Infanta D. Maria.

Se houve um tempo em que o que mais distinguia a busca cultural parece ter sido o interesse pelos lugares e monumentos, procurando-se aprofundar os conhecimentos sobre eles, julgamos que hoje, atraídos por outros produtos, como é o caso da gastronomia histórica que emerge do Livro de Cozinha da Infanta, os indivíduos procuram vivenciar experiências culturais intangíveis que os transcendem.

Os legados imateriais constituem instrumentos poderosos de comunicação e que servem para testemunharem não só as circunstâncias naturais do quotidiano alimentar humano, mas sobretudo para exprimirem os seus estados sentimentais e de conduta. Embora a gastronomia do Livro da Infanta respeite uma temporalidade, uma espacialidade e personagens concretas, ao tratar-se de um tipo de texto que inspira os atores atuais, podemos estar na esfera de um património vivo, com uma linguagem funcional não só para estabelecer pontes de conhecimento com o passado, mas também com o presente.

O ser humano, na sua natural evolução cultural, tem conseguido transformar o meio em que vive, adaptando-o ao seu uso. Tal como a língua, a habitação, as manifestações artísticas, a alimentação constitui-se como um fator determinante para a compreensão cultural de um indivíduo, de um grupo ou de uma sociedade. Assim sendo, o património cultural de um grupo constitui-se a partir das «“palavras” - concretas ou não, verbais ou visuais, tangíveis ou intangíveis, com as quais este grupo escreve, compõe e manifesta o seu “texto” cultural. Um texto que exprime, revela, manifesta este “património”, e que nos permite perceber o perfil, a configuração, a “identidade” deste grupo» (Lavrador, 2017, p. 360-361).

Contudo, a relevância de tal património só está garantida se este for utilizado conscientemente pelos indivíduos, numa base da interação na vida social. Neste sentido, importa sublinhar o que pensa Prats (1997, p. 19): «o património é uma construção social». Em função desta afirmação, Silva (2000, p. 218) argumentou: «Construção social, ou se se quiser cultural, porque é uma idealização construída». O que caracteriza o património depende do que um determinado grupo humano, num determinado lapso de tempo, considera socialmente digno de ser legado.

Porém, só muito recentemente, a gastronomia ganhou estatuto no quadro do património cultural. Lavrador (2017) defendeu que a gastronomia, num contexto de globalização, em que é possível degustar as mesmas iguarias em toda a parte do mundo, numa monotonia uniformizante, há a necessidade de proclamar identidades, de mostrar como cada povo, afinal, de acordo com a sua geografia, os seus hábitos e tradições, consegue revelar aquilo que já os seus antepassados conheciam e preparavam. «Os “sabores” [e os saberes] passaram, pois, a ser encarados como património – a preservar e a valorizar». Embora vivamos numa manifesta homogeneização dos costumes, verifica-se hoje uma reafirmação das identidades coletivas, em contraponto às tendências da uniformização individual (Lavrador, 2017, p. 361).

Observamos, facilmente, na atualidade, organismos públicos (escolas, p/ex.) e privados (unidades de restauração, p/ex.), e atores individuais (*chefs*, p/ex.) que promovem movimentos de revitalização e reinterpretação das especificidades culturais, que parecem ser sinal de que as pessoas estão a reagir aos efeitos da globalização. Estas ações traduzem-se numa maior atenção na preservação do património, como elemento de afirmação das singularidades locais e regionais (Silva, 2000), neste caso dos particularismos da mesa régio-conventual. Este trabalho de renovação do livro da Infanta D. Maria é disso testemunha, uma vez constituir-se num referencial que evidencia carácter singular, sem que se desvirtue o autêntico, de experiências que se poderão incorporar a roteiros gastronómicos. Por isso, ao considerar-se o património imaterial uma invenção da sociedade contemporânea (Araújo, 2014) está a alargar-se o seu espectro muito para lá do seu significado etimológico. Na verdade, este intangível remete para um conjunto dos bens que se herdaram e dos quais nos apropriámos (as receitas do Livro) para os transmutar em produto inovador que vá ao encontro do bem-estar individual e coletivo de quantos hoje os partilham.

Schlüter (2006) defende também que está em crescendo o reconhecimento de que as cozinhas tradicionais constituem uma valorosa componente do património intangível dos povos⁵. De acordo com esta investigadora, o receituário culinário tradicional desperta não só o lado sensorial, mas sobretudo a memória. Mas, tanto ou mais importante do que as iguarias que se saboreiam são as circunstâncias que elas retratam. Neste caso concreto, trata-se de uma revisitação ao espaço real do século XVI em Portugal.

Face ao que vivenciamos num mundo em acelerada mudança, o passado constitui, por um lado, um «campo estranho e inóspito» (Silva, 2000, p. 219), por outro, um espaço que desperta uma curiosidade sem precedentes, gerando uma certa saudade e nostalgia.

Este sentimento desencadeia nas pessoas o gosto pelas coisas do passado, motivo pelo qual entendemos que faz sentido aparecer no mercado gastronómico um produto como o que aqui apresentamos. Importa salientar que ao abraçarmos a requalificação deste património imaterial (gastronomia), estamos a posicionar-nos junto do complexo sistema turístico, no seio do qual é possível retirar dele fortes dividendos sociais e económicos.

Por isso, consideramos que a inovação que apresentamos no próximo capítulo, como uma componente forte da cultura humana, condensa num só produto a herança do passado, a memória e a identidade étnica. Ao saboreá-la, o turista entra no jogo das novas experiências. Cada iguaria reconstituída é a tradução, no ponto de chegada, dos prodígios da memória, a mesa, onde se partilha, um lugar pedagógico e a cozinha, onde se prepara, um espaço de elaboração da história.

Muitos têm sido os programas gastronómicos levados a cabo ao nível local, nacional e internacional, com o objetivo de dar a conhecer toda a riqueza deste campo. Ao nível local destacamos os festivais, as feiras e as romarias que durante o ano vão mostrando o que de mais genuíno se faz, como é o caso da Mostra mencionada no segundo capítulo.

⁵ Através da Resolução do Conselho de Ministros n.º96/2000, D.R. n.º171, Série I-B, 26/07/2000, p. 4486- (23), foi reconhecida, em Portugal, a importância da sua gastronomia, enquanto fruto dos saberes tradicionais que atestam a evolução histórica e social do povo português. Esse diploma defende a «gastronomia nacional e o receituário português, assente, designadamente, em matérias-primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agroalimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, revele interesse do ponto de vista, histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticidade, singularidade ou exemplaridade».

Este nosso produto vertido no contexto do turismo cultural possibilita não só acesso à história e à cultura, mas também ao modo de viver e sentir das atuais e antigas gentes, numa perspetiva alargada a outros povos e/ou regiões. Segundo Funari & Pinsky (2005), o movimento turístico, ao implicar forçosamente contacto humano, desencadeia todo o processo cultural, que se pode observar na troca de experiências entre os viajantes e as populações de destino. Este é um dos motivos pelo qual Baudrihaye (1997) garante que o turismo cultural apela à criação e à memória dos homens, ao testemunho do seu passado e da sua história. Por outro lado, Funari & Pinsky (2005) entendem que a essência do turismo cultural se revê na forma como os turistas percecionam e vivenciam as manifestações do mundo real. Como afirma Vaz (2008, p. 97) o turista experimenta «o passado, o futuro, o novo, o antigo, o diferente, sobretudo experimenta-se». A experiência turística total apenas se atinge quando envolve a totalidade da oferta (Cooper et al, 2007).

Por isso, ao gosto por uma experiência turística liga-nos mecanismos de perceção sensorial, que pode ir desde um simples olhar sobre um objeto, até ao apropriar-se de um atrativo através de uma experiência sinestésica de bem-estar. A gastronomia, por exemplo, «nas suas dimensões de saciar a fome e de proporcionar prazer, ocorre em simultâneo com a apreciação visual da mesma realidade que é ingerida» (Dias, 2008, p.173).

Capítulo IV

1. CEIA INSPIRADA NO LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA DE PORTUGAL

Este capítulo vai dedicar espaço à criação, apreciação e discussão do *Menu* de Degustação, a partir das receitas do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal, que nos propusemos apresentar a um painel de provadores no início do estágio. Metodologicamente, começamos por inscrever as receitas mais antigas, embora impressas, depois mostramos uma versão das mesmas receitas em linguagem mais atual, para no final apresentarmos a nossa versão, a que denominamos por inovação. Inspiradas nas receitas originais, as novas propostas gastronómicas foram atualizadas e, portanto, renomeadas. Recorrendo ao trabalho colaborativo com uma equipa de Chefs convidados (Marcela Martins, Nuno Profírio, Jorge Fernandes e Luís Gomes) elaborámos, para cada iguaria, uma ficha técnica de produção, onde constam todos os alimentos e ingredientes que utilizámos durante a preparação do *menu* (preparado e confeccionado por uma turma do Curso de Licenciatura em Gastronomia e servido por uma turma de alunos do Curso e Gestão de Restauração e Bebidas). Consta, ainda, nessa ficha, a explicação dos vários passos necessários para a preparação, confeção, empratamento e proposta de harmonização enogastronómica da iguaria. Resolvemos inserir, também, em cada ficha técnica, uma foto do respetivo prato tal qual foi servido na ocasião mencionada. Além disso, criámos um CR code para cada receita, de modo que os leitores tenham acesso a todo o processo que antecedeu o serviço de Ceia. É realçado, ainda, o que cada reconstituição traduz de mais inovador. Finalmente, apresentamos o resultado crítico e discutido do inquérito realizado aos comensais no fim da Ceia.



Figura 30 - Foto da Mesa da Ceia 9 de maio 2023

1.1 Menu degustação e harmonizações

Couvert

Face à importância que o pão assumia na alimentação da Idade Média, quisemos que fosse contemplado nesta Ceia. Durante a refeição, sobre a mesa, permanecerá à mão de todos os comensais, várias espécies de pão por nós preparados (pão ázimo, pão terçado de trigo, aveia e farelo, e pão com especiarias. Esta espécie foi também concebida para fazer a açorda que aparece como guarnição do prato de galinha.

Além do pão, preparámos, também, para colocar na mesa, manteigas de vários sabores:

“Manteiga de Cheiros”

Composta por manteiga, salsa picada, coentros e raspa de limão

“Manteiga de Adubos”

Composta por manteiga, pimenta preta, curcuma, gengibre e erva doce

“Manteiga de Mel”

Composta por manteiga, mel, gengibre e coentros

Receita Original: Pastel de fígado de Cabrito (XV)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<p><i>reçeita de pastell de figados de cabrito</i> 1</p> <p>7 <i>tomarão ho figado do cabrito cozido e emtaõ rralado muj rralo e as gemas dos' ouvos duras taõbem asi rraladas. ãtaõ deitado cravo e canela</i> 4</p> <p><i>e açucare ã seja doce e emtaõ huã pouqua de farinha peneirada nũ prato e tomay aquelles veos do cabrito e fazeios ã pedacinhos e emtaõ o rrecheio metido naquelles veos fritos como beylhos Emtaõ emfarinhados na farinha e fritos na sertam e pasados plo ponto do açucar alto e cubertos de canella por sÿma .]</i> 5 8</p>	<p>Receita de pastel de figados de cabrito XV</p> <p>r Tomarão o fígado do cabrito cozido e então ralado mui ralo, e as gemas dos ovos duros, também assim raladas. Então deitado cravo e canela</p> <p>e açúcar, que seja doce, e então uma pouca de farinha peneirada num prato, e tomai aqueles véus do cabrito e fazei-os em pedacinhos, e então o recheio metido naqueles véus fritos como beilhões; então enfarinhados na farinha e fritos na sertã e passados pelo ponto do açúcar alto e cobertos de canela por cima.</p>

Figura 31 - Receita de Pastel de Fígado de Cabrito (original e com escrita contemporânea)

Inovação do Aceppe – Nova Proposta Gastronómica

Terrina de fígado de cabrito sobre pão ázimo e crocante de Canela

FICHA TÉCNICA da Inovação					
Nome da Receita:		Terrina de fígado de cabrito sobre pão ázimo e crocante de Canela			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
300	g	Fígado de cabrito			Pão Ázimo
80	g	Cebola	160	g	Farinha de trigo
10	g	Alho	5	g	Sal
75	g	Cenoura	80	ml	Água
10	g	Salsa			
5	g	Gengibre			Pessegada
5	g	Canela em pó			Ver esta receita
2	g	Cravinho			
20	g	Sal			
20	g	Açúcar			
4	un	Ovos			
2	g	Rebentos de soja			
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Fígado Limpa-se muito bem o fígado, adiciona-se a cebola, o alho, a cenoura e a salsa, tudo devidamente picado. Depois, leva-se a um triturador até criar uma pasta. A esta pasta, junta-se o sal, o açúcar, o gengibre, a canela em pó, o cravinho, a farinha e os ovos, envolvendo muito bem todos estes ingredientes. Após verificação do estado do preparado, coloca-se em forma apropriada e leva-se ao forno durante 30 minutos, a uma temperatura aproximada dos 180°C.</p> <p>Pão Ázimo Numa amassadeira, junta-se a farinha, a água e o sal, envolvendo-se tudo muito bem. Depois de o preparado estar bem ligado, deixa descansar durante 30 minutos. De seguida, estende-se, finamente, sobre uma mesa. Coloca-se, finalmente, num tabuleiro e leva-se ao forno a 220° c, até ficar pronto (cor dourada).</p>					

Figura 32 - Ficha Técnica - Terrina de Fígado de Cabrito sobre pão ázimo e crocante de canela

Inovação

No caso desta iguaria, destacamos como inovador a introdução do pão ázimo, a pessegada com rebentos de soja e o crocante de canela e açúcar. Foi nosso propósito realçar o prazer do gosto através de sensações contrárias - ligação do salgado com o doce.

Harmonização enogastronómica

Para esta iguaria escolhemos um vinho branco da região do Dão de 2022, “Casa Américo”, cuja particularidade assenta no facto de ser feito de uvas tintas da casta touriga nacional, tinta roriz e alfrocheiro. Sendo um vinho com uma frescura e um frutado intenso liga muito bem com a ligeira gordura trazida pela terrina de fígado, com o crocante de canela e a pessegada.



Receita Original - Pastéis de Carne (IV)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<p>Pasteis de carne 1</p> <p>Tomarão carneiro ou lombo de vaca ou de porco fresco e toucinho velho porque põe sabor e picaloão cõ cheiros e huãa colher de manteigua e cravo e açafraõ e pimenta e gengibre e coentro sequo e cumo de limões ou dagraco tudo junto muyto bẽ affogado e huãa panella ou tejala de ffogo e des q̃ sfor muyto bẽ afogado poloão a çfryar E depois de muyto bẽ sffryo deitaloão e os pasteis q̃ ja estarã feitos Etão leualosãõ ao sfforno e depois q̃ sfforẽ tirados do sfforno deitarlhes caldo amarello dentro nos pasteis e deitarlhãõ E a massa dos pasteis sera d'ũa e os pasteis altos E desta propria tẽpara se ffazẽ os da galynha e tãbẽ se ffazẽ pasteis de panella desta tẽpara saluo que ha galynha hade ser ffeita e pesas e cada pesa sobre sy e pera esteis pasteis serẽ muyto mais saborosos deitarãõ</p>	<p>Pastéis de carne IV</p> <p>Tomarão carneiro ou lombo de vaca ou de porco fresco e toucinho velho, porque põe sabor, e picá-lo-ão com cheiros e uma colher de manteiga e cravo e açafraõ e pimenta e gengibre e coentro seco e sumo de limões ou de agraco: tudo junto, muito bem afogado numa panela ou tigela de fogo; e des que for muito bem afogado, põ-lo-ão a enfiar. E depois de muito bem frio, deitã-lo-ão nos pastéis que já estarão feitos; entãõ levã-os-ão ao forno e, depois que forem tirados do forno, deitar-lhes-eis caldo amarello dentro nos pastéis [.....]. E a massa dos pastéis será dura e os pastéis a.º s. E desta própria tẽpera se fazem os da galinha, e tãmbẽ se fazem pastéis de panella desta tẽpera, salvo que a galinha há-de ser feita em peças e cada peça sobre si. E para estes pastéis serem muito mais saborosos, deitarãõ</p>

Figura 33 - Receita de Pastéis de Carne (original e com escrita contemporânea)

Inovação Entrada I

Empada de Carne em massa tenra – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Nome da Receita:		Empada de carne em massa tenra			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant.	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
500	g	Caneiro limpo			Massa Tenra
200	g	Toucinho fumado	300	g	Farinha de trigo
2	g	Coentros em grão	150	g	Água
2	g	Pimenta preta	4	g	Sal
2	g	Açafraõ	20	g	Manteiga

4	g	Gengibre	20	g	Banha
10	g	Alho			Manteiga Branca
40	g	Sal	110	g	Manteiga
140	g	Cebola	25	g	Chalotas
1	g	Louro	60	g	Vinho
100	g	Manteiga	10	g	Vinagre
3	g	Hortelã	10	g	Salsa
150	g	Limão	3	g	Sal
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Pica-se bem a carne de carneiro com o toucinho fumado, a cebola, o alho, a salsa, as especiarias, o sal e o sumo de um limão. Depois de verificado o ponto do picado, termina-se esta operação e deixa-se o preparado a marinar durante 30 minutos. De seguida, numa frigideira, coloca-se a manteiga a aquecer. Nesta, já quente, adiciona-se o parelho anterior, deixando que se cozinhe.</p>					
INOVAÇÃO					
<p>Massa tenra Coloca-se, numa tigela, a farinha de trigo, o sal, a manteiga, a banha e a água. Mexem-se muito bem estes ingredientes de modo a obter-se uma massa homogénea e com elasticidade. Depois de descansar uma horas, estende-se com um rolo. De seguida, com a massa fina, fazem-se cones todos iguais. Mal estes estejam prontos, levam-se a cozer ao forno, a 220°C, até se notarem dourados.</p>					
<p>Manteiga branca Leva-se uma panela ao lume na qual se verte o vinho branco, o vinagre e as chalotas picadas, deixando que ferva o tempo necessário até se obter um preparado com a consistência de um xarope. De seguida junta-se um pouco de água e vai-se misturando a manteiga aos poucos até emulsionar. Tempera-se com o sal, a pimenta e um pouco de sumo de limão. No final, cõa-se muito bem, para remover o que subsiste a mais</p>					
<p>Mousse de hortelã Para preparar a mousse, usa-se o mesmo método da manteiga branca, só que adicionamos a hortelã picada no final e levamos a uma batedeira para tornar a textura e a cor diferente.</p>					

Figura 34 - Ficha Técnica - Empada de Carne em Massa Tenra

Inovação

A inovação, nesta receita, desenvolveu-se no sentido de realçar o aparato de servir a carne dentro de um cone feito de massa terna e, também, salientar o sabor a manteiga branca e a mousse de hortelão. Neste caso, pretendeu-se conferir, além de frescura, um odor forte que combatesse o do carneiro.

Harmonização com o vinho

Para o segundo e terceiro momento escolhemos o mesmo vinho, um branco da região da Bairrada, Reserva de 2020, casta 100% arinto, com estágio de seis meses em

madeira, o que lhe confere untuosidade e uma leve acidez (características inerentes a esta casta). Trata-se de um vinho cuja complexidade o torna elegante na boca e no nariz.

Receita Original - Tigelada de Perdiz (V)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<p><i>Tigellada de perdiz</i></p> <p>1</p> <p>7 tomarão huũa perdiz mal asada e fã-laão ã pedacos asy como a cortão pexa comer e polaaõ em huũa tigella e tomarão a perdiz e huũa pouqua de cebola picada e a cebola hade ser primeiro affogada cõ azeite ou mamteygua e deitãreis tudo ã huũa tigella de f foguo cõ seu adubo . crauo . pimẽta e acafrãõ E a perdiz ade ser ãfarynhada e ãtam deitarlheis vinagre destemperado cõ agoa ã cubra meya perdiz polaaõ ã cima das brasas a feruer temperada cõ seu sal e tirãlaeis fora .</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>12</p>	<p>Tigelada de perdiz</p> <p>V</p> <p>r Tomarão uma perdiz mal assada e fã-la-ão em pedaços, assim como a cortam para comer, e pô-la-ão numa tigela; e tomarão a perdiz e uma pouca de cebola picada, e a cebola há-de ser primeiro afogada com azeite ou manteiga, e deitãreis tudo numa tigela de fogo com seu adubo: cravo, pimenta e açafrão. E a perdiz há-de ser enfarinhada; e então deitar-lhe-eis vinagre destemperado com água, que cubra meia perdiz. Pô-la-ão em cima das brasas a ferver temperada cc seu sal, e tirã-la-eis fora.</p>

Figura 35 - Tigelada de Perdiz (original e com escrita contemporânea)

Inovação Entrada II

Caldo de Perdiz – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO		
Nome da Receita:	Caldo de Perdiz	
Porções:	6	pessoas
		

Quant.	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
2	un	Perdiz	1,5	lt	Água
150	g	Cebola	500	ml	Vinho branco
40	g	Alho	1	un	Pão
10	g	Salsa	2	g	Lecitina
200	ml	Azeite	2	un	Estrela de anis
100	g	Manteiga	2	un	Pau de canela
5	g	Cravinho	2	g	Erva doce
5	g	Pimenta	3	g	Hortelã
3	g	Açafrão			
10	g	Sal			
20	ml	Vinagre			
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Limpa-se muito bem a perdiz, deixa-se numa marinada com os aromáticos e especiarias durante duas horas. Após esse tempo, leva-se ao forno, a 160°C, durante quarenta e cinco minutos. Depois de assada, deixa-se arrefecer e desfia-se.</p> <p>Numa panela com água, durante uma hora, colocam-se a ferver os ossos, as peles das perdizes e o molho do assado, para fazer o caldo. Após esta operação, o caldo é bem coado, para ser servido à parte.</p> <p>O pão, depois de fatiado, rega-se com azeite d' alho e ervas, e de seguida torra-se.</p>					
INOVAÇÃO					
<p>Espuma</p> <p>Junta-se cerca de 1 dl de caldo e 2g de lecitina⁶ e leva-se tudo a um triturador para emulsionar. Depois de se ter obtido a consistência leve de uma espuma, o preparado serve-se sobre as fatias de pão torrado</p>					

Figura 36 - Ficha Técnica - Caldo de Perdiz

A inovação

O foco de inovação, neste caso, foi, em primeiro lugar, o de transformar em sopa a receita original, em segundo lugar, através das novas técnicas moleculares, produzir um elemento novo, a espuma, que além de realçar outros sabores, outros aromas e outras texturas, valorize o lado estético da iguaria.

Harmonização com o vinho

O vinho que harmonizou com este prato é o mesmo da receita anterior.

⁶ Esta técnica introduz-nos da esfera da gastronomia molecular, uma área de atuação muito praticada atualmente no âmbito da «Alta Cozinha». A Lecitina, substância emulsificante e estabilizante, serve para ligar dois ingredientes como a água e gorduras tornando as duas substâncias harmoniosas.

Receita Original - Lampreia (XVII)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<p><i>Receita da lamprea</i></p> <p>1</p> <p>7 - tomarão a laõprea lavada cõ ugoa quente e tirar-lheam a tripa sobre huã tegela nova por q̃ caya o sangue nela e emrolalaam dentro naquela tijella e deytarlheam coentro e salsa e sebola muyto meuda</p> <p>4</p> <p>E deytarlheam ali hũ pouco dazeite e polaam cuberta com hũ telhador e como for muito bem afogada deytarlheam muito pouquechinha agoa e vinagre e deytarlheam cravo e pimenta e açafraõ e hũ pouquo de gengibre .</p> <p>6</p> <p>10</p>	<p><i>Receita da lampreia</i></p> <p>XVII</p> <p>r Tomarão a lampreia lavada com água quente e tirar-lhe-ão a tripa sobre uma tigela nova, porque caia o sangue nela, e enrolá-la-ão dentro naquela tigela e deitar-lhe-ão coentro e salsa e cebola muito miúda,</p> <p>e deitar-lhe-ão ali um pouco de azeite e pô-la-ão coberta com um telhador; e como for muito bem afogada, deitar-lhe-ão muito poucochinha água e vinagre, e deitar-lhe-ão cravo e pimenta e açafraõ e um pouco de gengibre.</p>

Figura 37 - Lampreia (original e com escrita contemporânea)

Inovação Prato de Peixe

Arroz de Lampreia – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Nome da Receita:		Arroz de Lampreia			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant.	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
1	un	Lampreia e o seu sangue	6	g	Gengibre
70	g	Coentros	40	g	Alho
100	g	Salsa	2	lt	Vinho tinto
200	g	Cebola	500	g	Arroz carolino
1,5	lt	Água			Tuille (coral)
200	ml	Vinagre	55	g	Água
2	g	Cravinho	60	g	Óleo
3	g	Pimenta preta	10	g	Farinha de trigo
40	g	Sal	2	g	Açafrão
100	g	Alho francês			Caviar
2	g	Louro	1,5	g	Alginato
5	g	Alga alface do mar	8	g	Calcic
5	g	Tomilho	250	g	Caldo do arroz
5	g	Alecrim	1	lt	Água

TÉCNICA DE PREPARAÇÃO
<p>Lampreia Depois de devidamente sangrada e eviscerada, a lampreia, já cortada aos pedaços, é posta a marinar em vinho tinto, cebola, alho francês, alho, salsa, gengibre, cravinho e pimenta, reservando-se o seu sangue misturado com vinagre.</p> <p>Arroz Após refogar em azeite o alho, a cebola e o louro, adiciona-se a lampreia e a marinada, deixando cozinhar durante 30 minutos. Ao fim de estar estufada, retira-se a lampreia e acrescenta-se um pouco de água ao caldo. Em estando apurado este caldo, verte-se o arroz carolino, esperando que coza em 15 minutos. Enquanto o arroz vai cozinhando, extrai-se a cartilagem da lampreia para se passar ao processo de fumagem. Esta «cura» faz-se a partir do fumo que resulta da combustão de ervas aromáticas. Finalmente, envolve-se o sangue com o vinagre no arroz já pronto.</p>
INOVAÇÃO
<p>Crocante de arroz de lampreia Para este crocante, devemos reservar um pouco de arroz preparado como mencionado acima. Este arroz passa depois por um processo de trituração até se obter uma massa homogénea e firme. De seguida, esta pasta é dividida em pequenas porções que se espalham finamente sobre placas de silicone antes de irem ao forno desidratar. Logo que estejam bem secas, estas «folhas» fritam-se, para as tornar ainda mais crocantes.</p> <p>Tuille (coral) de açafão Para preparar o <i>tuille</i>, precisa-se: 55g de água, 60g de óleo, 10g de farinha de trigo e 2g de açafão. Juntam-se todos os ingredientes numa tigela e ligam-se muito bem até formar um líquido espesso. Depois, verte-se o preparado aos poucos para uma frigideira com azeite e espera-se que frite até se tornar na forma de um coral.</p> <p>«Caviar⁷» A partir de uma reserva de 250g do caldo da confeção do arroz, com a adição de 1,5g de Alginato⁸, obtém-se o preparado para a confeção do caviar. Depois de este preparado ter repousado 10 minutos, introduz-se num frasco com pipeta. Com este instrumento, vão-se deixando cair minúsculas esferas sobre uma solução, que deve estar já feita, constituída por 8g de calcic⁹ num litro de água fria. Depois de «cozinharem» durante 3 a 4 segundos neste líquido, as pequenas esferas são retiradas daquela solução e lavadas em água e postas a escorrer, antes de serem utilizadas.</p>

Figura 38 - Ficha Técnica - Arroz de Lampreia

A inovação

Com este momento gastronómico, pretendemos dar relevância não só às novas técnicas de cozinha molecular, especialmente com a criação do «caviar», mas sobretudo gerar no prato várias sensações por contraste, ao apostar no *tuille* e no crocante.

⁷ Convencionou-se dar este nome por se tratar de um produto que depois de pronto ser semelhante às ovas de esturção.

⁸ Alginato (de sódio), é uma substância gelificante solúvel na água, que é extraída de algas castanhas e é utilizado na indústria alimentar como emulsificante e também para aumentar a viscosidade.

⁹ Calcit (cloreto de sódio), produto que se dissolve na água e é um dos ingredientes essenciais no processo de esferificação em conjunto com o alginato de sódio

Consideramos que a introdução do alimento fumado contribui também muito para a explosão sensorial que procurámos nesta iguaria.

Harmonização com o vinho

Em virtude de este quarto momento ser contemplado por um prato com muita estrutura, forte de sabores e aromas, com vários apontamentos de texturas requintadas, escolheu-se um vinho de igual estrutura e elegância - vinho tinto da região da Bairrada, São Domingos, Garrafeira 2017. Trata-se de um vinho com taninos bem redondos e suaves face às castas que o constituem - Touriga Nacional com nuances a frutos vermelhos, Merlot, com aromas complexos, elegantes, notas balsâmicas e frutos silvestres, Cabernet, com aromas a especiarias, cassis, madeira de cedro e com taninos muito suaves.

Receita Original - Galinha Albardada (VII)

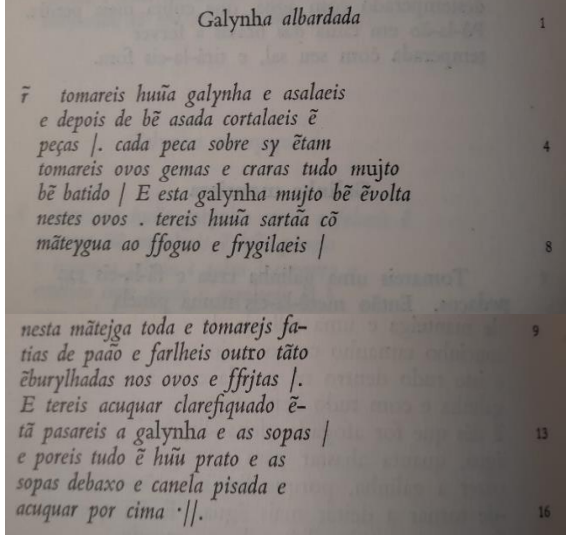
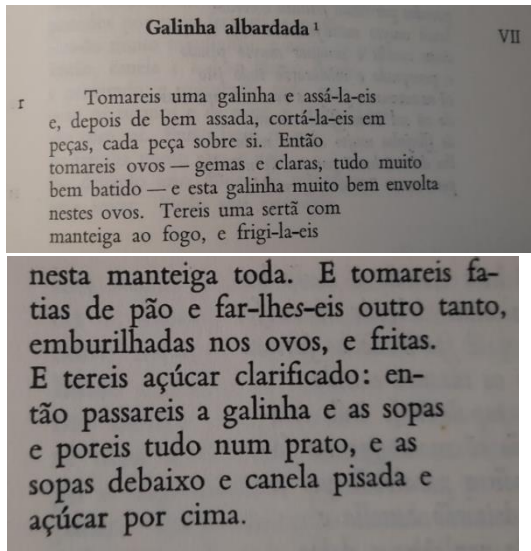
Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
 <p><i>Galyinha albardada</i> 1</p> <p>7 tomareis huũa galyinha e asalaeis e depois de bẽ asada cortalaeis ẽ peças . cada peca sobre sy ẽtam 4 tomareis ovos gemas e craras tudo mujto bẽ batido E esta galyinha mujto bẽ ẽvolta nestes ovos . tereis huũa sartãa cõ mãteygua ao ffogo e frygilaeis 8</p> <p>nesta mãteyga toda e tomarejs fa- tias de paõ e farlhes-eis outro tão ẽburylhadas nos ovos e ffrjtas . 9 E tereis acuquar clarefiquado ẽ- tã pasareis a galyinha e as sopas 13 e poreis tudo ẽ huũ prato e as sopas debaxo e canela pisada e acuquar por cima .//. 16</p>	 <p>Galinha albardada 1 VII</p> <p>7 Tomareis uma galinha e assá-la-eis e, depois de bem assada, cortá-la-eis em peças, cada peça sobre si. Então tomareis ovos — gemas e claras, tudo muito bem batido — e esta galinha muito bem envolta nestes ovos. Tereis uma sertã com manteiga ao fogo, e frigi-la-eis</p> <p>nesta manteiga toda. E tomareis fa- tias de pão e far-lhes-eis outro tanto, emburilhadas nos ovos, e fritas. E tereis açúcar clarificado: en- tão passareis a galinha e as sopas e poreis tudo num prato, e as sopas debaixo e canela pisada e açúcar por cima.</p>

Figura 39 - Galinha Albardada (original e com escrita contemporânea)

Inovação Prato de Carne I

Açorda de Galinha – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Nome da		Receita: Açorda de Galinha			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant.	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
1	un	Galinha	150	g	Manteiga
150	g	Cebola	150	ml	Azeite
30	g	Alho	120	ml	Vinho branco
3	g	Cardamomo	12	un	Ovos
2	g	Pau de canela	250	g	Açúcar
3	g	Açafrão	1,5	lt	Água
4	g	Rebentos de alho francês	500	g	Pão de especiarias
10	g	Salsa	2	g	Louro
2	g	Cravinho	60	g	Sal
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Corta-se a galinha em pedaços pequenos e, de seguida, introduz-se numa marinada constituída por vinho branco, alho, cardamomo, canela, salsa, louro e sal. Passados 30 minutos, a galinha é corada em manteiga bem quente. À parte, numa panela com azeite quente, refoga-se cebola e alho. Quando este fundo estiver apurado junta-se carne corada com o que resta da marinada e mais um pouco de água. Tapa-se a caçarola e deixa-se cozinhar lentamente.</p>					
INOVAÇÃO					
<p>Açorda de especiarias: Miga-se o pão de especiarias e põe-se a amolecer em água. De seguida, leva-se uma frigideira ao lume para dentro da qual se verter um pouco de azeite. Mal o azeite esteja quente derrama-se nele alho e louro. Logo que este aloure, cobre-se com pão, um pouco do caldo do estufado anterior, açafrão e sal, mexendo-se bem para ganhar sabor. Finalmente, ligam-se 3 ovos ao preparado, mexendo-os energeticamente para que se dissolvam bem na açorda.</p>					
<p>Fios de ovos: Passam-se as gemas de 12 ovos por uma rede fina. Num tacho, adiciona-se 500g de açúcar, 3dl de água e deixa-se ferver, até se atingir o ponto pérola. Ao atingir-se esse ponto, baixa-se o lume para manter o ponto de açúcar controlado. Os ovos são então deitados dentro de um funil apropriado (com orifício de saída bastante fino) e, com um movimento circular sobre o açúcar a ferver, deixam-se cair os ovos em fio. Após submergidos breves segundos na calda de açúcar, retiram-se com uma escumadeira e põem-se a escorrer, até serem utilizados.</p>					

Figura 40 - Ficha Técnica - Açorda de Galinha

A inovação

Desta vez, dirigimos os nossos esforços inovadores para a forma de confeccionar a galinha, destacando a particularidade de o pão usado na açorda ter especiarias, o que torna bem diferenciadora a experiência sensitiva final. Além disso, a introdução dos fios d'ovos, uma preparação açucarada, veio criar um contraste gustativo, que normalmente é apreciado pelos gastrónomos. Finalmente, os rebentos de alho francês foram pensados para dar sensação de frescura e uma tonalidade verde, o que nos remete para a vida no campo.

Harmonização com o vinho

Esta iguaria foi acompanhada por vinho da região do alentejano - Dez Tostões, colheita de 2020, castas Syrah, Touriga Nacional, Aragonez e Alfrocheiro. Trata-se de um vinho com estágio de doze meses em barrica de carvalho francês, o que lhe confere uma estrutura encorpada, com boa presença na boca, onde se notam taninos muito suaves e aveludados. Além disso, notam-se ligeiros sabores a pimenta preta, pimenta verde, canela e frutos vermelhos e negros. Estas notas, muito características nos vinhos cujas castas mencionámos, são decisivas para a perfeita harmonização com os sabores da iguaria.

Receita Original do Coelho (XXIV)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<i>rreçeyta do coelho</i>	Receita do coelho
1	XXIV
<p><i>ẽ ho coelho asado tomarãõ a sebola pisada muito meuda e afogalaam na manteyga e depois de afogada tẽperada de vinagre e deytarlheam cravo e asafrãõ e pimenta e gengibre e amtaõ tomarãõ o coelho espedaçãõ e deytaloãõ dẽtro e darlheam huã feruura e porãõ huãs fatias nũ prato e ẽtaõ deytaraõ o coelho ẽ syrna das fatias . </i></p>	<p>r o coelho assado. Tomarãõ a cebola pisada muito miúda e afogã-la-ãõ na manteiga, e depois de afogada, temperada de vinagre, e deitar-lhe-ãõ cravo e açafãõ e pimenta e gengibre; e entãõ tomarãõ o coelho espedaçado e deitã-lo-ãõ dentro e dar-lhe-ãõ uma fervura, e porãõ umas fatias num prato, e entãõ deitarãõ o coelho em cima das fatias.</p>
4	
<p><i>com o q̃ dyto temos deytarlheãõ agoa dẽtro q̃ a cubra e ẽtaõ depois q̃ feruer temperalaam de seu sal e uinagre e deytarlheãõ os mesmos adubos q̃ deytaõ no coelho e como for esta galynha coziãda deytarlheãõ hũ par de gemas dous batidas e ẽtaõ porãõ huãs fatias no prato e ẽtaõ ẽborcalaaõ ẽ syrna das fatias</i></p>	<p>com o que dito temos, deitar-lhe-ãõ água dentro que a cubra; e entãõ, depois que ferver, temperã-la-ãõ de seu sal e vinagre e deitar-lhe-ãõ os mesmos adubos que deitam no coelho; e como for esta galinha cozida, deitar-lhe-ãõ um par de gemas de ovos batidas, e entãõ porãõ umas fatias no prato e e tãõ ẽborcã-la-ãõ em cima das fatias.</p>
13	
16	
19	

Figura 41 - Coelho (original e com escrita contemporânea)

Inovação Prato de Carne II

Lombinho de coelho assado com cogumelos e castanha – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Nome da Receita:		Lombinho de Coelho Assado com cogumelos e puré de castanha			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
500	g	Lombinho de coelho	100	g	Manteiga
200	g	cebola	100	g	Cogumelos shitake
10	g	Alho	100	g	Cogumelos enoky
10	g	Salsa	100	g	Cogumelos pleurotus
3	g	Pimenta preto	500	ml	Vinho do porto
3	g	Cravinho	200	ml	Vinho branco
5	g	Gengibre	10	ml	Vinagre
3	g	Erva doce	100	ml	Leite
15	g	Sal	60	ml	Mel
1	kg	Castanhas descascadas	30	ml	Vinagre balsâmico
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Coelho</p> <p>Numa taça, temperam-se os lombinhos de coelho com uma pasta constituída por especiarias, alho, salsa, sal e vinho. Com este preparado, recheiam-se os lombinhos. De seguida, para que o recheio não se solte, envolve-se a carne com uma película própria. Após terminar esta operação, leva-se o preparado a cozer a baixa temperatura (com água a 60°C.), ou seja, em <i>sous-vide</i>, aproximadamente, 45 minutos. Finda a cozedura, retira-se da película e coloca-se o cozinhado num tabuleiro sobre manteiga e caldo que foi previamente feito com as cascas das cebolas, especiarias, casca de cenoura, aparas dos cogumelos, para ir ao forno mais 20 minutos.</p>					
INOVAÇÃO					
<p>Puré de castanhas</p> <p>Cozem-se as castanhas com sal e quando estiverem cozidas passa-se por um passe-vite até ficar em puré. Num recipiente, à parte, adiciona-se ao puré o gengibre, a erva doce, a manteiga e o leite aos poucos e vai-se mexendo até se obter um puré leve e cremoso.</p>					
<p>Cogumelos</p> <p>Os cogumelos são laminados e de seguida vão a desidratar.</p>					
<p>Glacê de vinho do Porto</p> <p>Coloca-se numa panela vinho do porto, vinagre balsâmico, mel, levando-se ao lume esta mistura, até se obter uma consistência xaroposa. Antes de terminar, incorpora-se neste molho um pouco de manteiga para ganhar um melhor brilho e suavidade.</p>					

Figura 42 - Ficha Técnica Lombinho de coelho assado com cogumelos e castanha

A inovação

Concorreu para a inovação deste prato, por um lado, o facto de se ter seguido a técnica de *sous-vide*, sobre uma peça tão delicada quanto é o lombinho de coelho. Por outro, o recurso ao puré de castanhas para a guarnição. Não sendo um alimento muito nomeado na fonte, sabemos que abundava e que era consumido em Portugal na época em foi escrito o Livro. Destaca-se ainda o uso de três variedades de cogumelos, com a particularidade de terem sido desidratados. Finalmente, o molho feito à base de vinho do Porto assinala o toque de requinte gustativo e estético que pretendemos dar ao prato.

Harmonização com o vinho

O vinho que harmonizou com este prato é o mesmo que foi descrito na receita anterior.

Receita Original da Pessegada (LXIII)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<i>P e s e g a d a</i>	Pessegada LXIII
<p>+ tomẽ pesegos e cozaõnos na agoa aparados e a duas partes de pesegunos deitem huã parte de marmelos asy cozidos . e deitemlhe tanto acugar como ho peso de tudo posto ẽ pôto pera marmelada E pera saber¹ quãdo he cozido tomẽ amostra asy como a marmelada </p>	<p>+ Tomem pêssegos e cozam-nos na água, aparados; e a duas partes de pêssegos deitem uma parte de marmelos assim cozidos. E deitem-lhe tanto açúcar como o peso de tudo, posto em ponto para marmelada. ¶ para saber quando é cozido, tomem amostra, assim como a marmelada.</p>

Figura 43 - Pessegada (original e com escrita contemporânea)

Inovação Pré-Sobremesa

Pessegada – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO		
Nome da Receita:	Pessegada	
Porções:	6 pessoas	
		

Quant.	Un.	Ingredientes	Quant.	Un.	Ingredientes
800	g	Pêssego	100	g	Farinha de trigo
400	g	Açúcar	100	g	Açúcar em pó
150	ml	Água de laranjeira	100	g	Manteiga
25	g	Flor de laranjeira	100	g	Claras de ovo
50	ml	Água	5	g	Gengibre em pó
3	g	Agar Agar			
TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
<p>Pessegada: Depois de descascados e descaroçados, maceram-se os pêssegos em açúcar durante vinte e quatro horas. Após terem passado por esta preparação, põem-se ao lume, até atingirem o ponto estrada (consistência pastosa).</p>					
INOVAÇÃO					
<p>Véu de flor de laranjeira Em primeiro lugar faz-se uma infusão com a flor de laranjeira. Depois, adiciona-se o Agar ao preparado, deixando ferver durante um minuto mais. Verte-se então o líquido obtido sobre um tabuleiro antiaderente e reserva-se no frio. Assim que esteja solidificado, corta-se nas porções desejadas.</p> <p>Crocante de gengibre Derrete-se manteiga em banho-maria, junta-se açúcar, farinha, claras de ovo e gengibre, até se obter uma pasta uniforme. Espalha-se nos tapetes de silicone e vai ao forno a cozer a 180° graus.</p> <p>Pó de pêssego Desidratam-se as cascas de pêssego, e de seguida trituram-se até ficarem em pó.</p>					

Figura 44 - Ficha Técnica Pessegada

Inovação

No caso deste doce, a inovação da receita da pessegada, para além dos adornos gastronómicos que realçamos (véu de flor de laranjeira e crocante de gengibre), passou por alertar para questões da sustentabilidade, com a preparação do pó de pêssego.

Harmonização com o vinho

Para esta pré-sobremesa, escolhemos um vinho generoso da região da Madeira, casta Malvasia, com 5 anos. Estamos na presença de vinho com uma doçura fina e com uma acidez equilibrada. Contém notas de mel, baunilha, especiarias, picante e carvalho.

Receita Original - Manjar Branco (XXXIV)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<i>Manjar bramquo</i>	Manjar-branco XXXIV
<p>1 <i>Tomareis ho peito de huũa galynha preta e poloeis a cozer sē sal senā na agoa tal e ade ser nā muyto cozida por q̄ se posāo tirar as feuaras em-teiras E depois de tiradas deitalas-hão ē huũa escudela da goa frya e dahy falaseis ē ffios por q̄ os mais delgados sam milhores E pera este peito ha mister huũ arratal da-rrroz muyto bē limpo e lauado e sequo e limpo cō huũ pano e pisado e pey-nejrado por huũa pinejra de seda basta e huũa canada de leite deita-da no tacho e sete õz dachuqar¹ E tomarejs a galinha e darlheis tres machoca-duras ē huũ gral e deitalaeis no leite q̄ ja estara no tacho etā deitar-lheis a ffarjinha do arroz e deitar-lheis sal cō q̄ se tempere muyto bē mexido etam poloeis no ffogo de ffogarejro e seja bramdo e mexereis sēpre e como for basto nā ja muyto comecareis a bater rrijo e tiraloeis ffora do ffoguo a tempos e batelois sempre muyto batido </i></p>	<p>1 Tomareis o peito de uma galinha preta e pô-lo-eis a cozer sem sal, senão na água tal, e há-de ser não muito cozida, porque se possam tirar as fêveras inteiras; e depois de tiradas, deitá-las-ão numa escudela de água fria, e daí fá-las-eis em fios, porque os mais delgados são melhores. E para este peito é mister um arrátel de arroz muito bem limpo e lavado e seco, e limpo com um pano e pisado e peneirado por uma peneira de seda basta, e uma canada de leite deitada no tacho, e sete onças de açúcar. E tomareis a galinha e dar-lhe-eis três machucadas num gral, e deitá-la-eis no leite que já estará no tacho. Então deitar-lhe-eis a farinha do arroz e deitar-lhe-eis sal com que se tempere, muito bem mexido. Então pô-lo-eis no fogo de fogareiro, e seja brando, e mexereis sempre; e como for basto, não já muito, começareis a bater rijo e tirá-lo-eis fora do fogo a tempos e batê-lo-eis sempre muito batido.</p>

Figura 45 - Manjar Branco (original e com escrita contemporânea)



Receita Original da Perada (LV)

Receita escrita como no original	Receita escrita como na atualidade
<i>P e r a d a</i>	Perada LV
<p>1 <i>A perada q̄ se ffaz de codornos ou de peras de cōforto hão de ser a tres arratēs de peras dous dachuqar cō ho pōto bem alto q̄ ffaca ffio e elas cozidas cō casqua e pisadas e coadas e se leuarē casqua hão de ser cozidas em agoa E a q̄ se faz cō marmelos hade ser tamto deles como de peras pardas e de tudo cozido e pisado e coado e o acuqar como pera a marmelada asy no pōto como na cãtidade e bem cozida pera caxas . E se ffor pera bocados menos cozida huũ pouquo .</i></p>	<p>A perada, que se faz de codornos ou de peras-de-cōforto¹, hão-de ser: a três arrátéis de peras, dous de açúcar com o ponto bem alto, que faça fio, e elas cozidas com casca e pisadas e coadas. E se levarem casca, hão-de ser cozidas em água. E a que se faz com marmelos há-de ser tanto deles como de peras-pardas¹; e de tudo cozido e pisado e coado, e o açúcar como para a marmelada, assim no ponto como na quantidade. E bem cozida, para caixas; e se for para bocados, menos cozida um pouco.</p>

Figura 46 - Perada (original e com escrita contemporânea)

Inovação Sobremesa

Dueto de Manjar Branco com Perada – Nova Proposta Gastronómica

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO					
Nome da Receita:		Dueto de Manjar branco com Perada			
Porções:		6 pessoas			
					
Quant.	Un.	Ingredientes manjar bran.	Quant.	Un.	Ingredientes Perada
750	g	Peito de galinha	800	g	Pera
1	lt	Água	500	ml	Vinho do porto branco doce
1	lt	Leite	500	ml	Água
250	g	Farinha de arroz	3	g	Pau de canela
500	g	Açúcar	15	g	Gengibre fresco
25	g	Óleo de flor de laranjeira	3	g	Cardamomo verde
		Bolacha Manjar branco	2	g	Cardamomo verde
250	g	Farinha de trigo	2	g	Cravinho da india
100	g	Manteiga com sal	4	g	Noz moscada
100	g	Açúcar	250	g	açúcar
2	g	Sal			Gel de Pera
1	un	Ovo	250	g	Calda da cozedura da perada
2	g	Corante vermelho	2	g	Agar agar
		Gelado de Manjar			Crocante
750	g	Peito de galinha	100	g	Farinha de trigo
1	lt	Água	100	g	Açúcar em pó
1	lt	Leite	100	g	Manteiga
250	g	Farinha de arroz	100	g	Claras de ovo
500	g	Açúcar	2	g	Canela em pó
25	ml	Óleo de flor de laranjeira			
7	g	Estabilizante de gelado			
250	ml	Natas			

TÉCNICA DE PREPARAÇÃO**Manjar Branco**

Coze-se peito de galinha em água até que fique pronto a desfiar. Assim que estiver pronto, adiciona-se o leite, a farinha de arroz e o açúcar com o peito desfiado. Depois de este preparado ferver o suficiente, passa-se por uma peneira para que este fique bem fino. Leva-se ao lume novamente até ganhar consistência desejada.

Coloca-se num tabuleiro previamente untado e leva-se ao forno a 180° c. até dourar. Assim que arrefecer coloca-se por cima da bolacha.

INOVAÇÃO

Gelado

Segue-se a receita anterior do manjar branco, juntam-se as natas com o estabilizante¹⁰ e tritura-se até ficar cremoso. De seguida, coloca-se na máquina produtora de gelados e deixa-se fazer o ciclo de arrefecimento.

Bolacha

Bate-se a manteiga com o açúcar até esbranquiçar, adiciona-se a farinha, o sal e a canela. Bate-se mais um pouco até se obter uma «areia fina», junta-se o ovo até formar uma massa compacta. Estende-se a massa e corta-se com o diâmetro pretendido, e leva-se ao forno a 240°C.

Perada

Descasca-se pera, deixando o pedúnculo. Depois, põe-se a cozer numa panela com água, vinho do porto e as restantes especiarias. Depois de prontas, deixam-se arrefecer na calda da cozedura.

Gel

À água da cozedura das peras adiciona-se agar¹¹. Deixa-se ferver durante um minuto até se chegar à consistência desejada.

Crocante

Derrete-se a manteiga em banho-maria, junta-se o açúcar, a farinha, as claras de ovo e a canela em pó, até se obter uma pasta uniforme.

Espalha-se esta nos tapetes de silicone e leva-se ao forno a cozer a 180° c.

Figura 47 - Ficha Técnica Dueto de Manjar Branco com Perada

Inovação

A inovação desta sobremesa passou muito por converter dois doces- ícones, presentes no Livro, numa proposta de dueto gastronómico, suscitando assim nos comensais múltiplas experiências num mesmo momento vivencial. Além disso, destacamos a inusitada criação do gelado a partir da receita do Manjar Branco, a bolacha, o gel e o crocante, como elementos essenciais na construção desta proposta inovadora.

Harmonização com o vinho

Escolhemos para esta iguaria o vinho que harmonizou com a pré-sobremesa.

¹⁰ Substância química constituída por E466, E405 amido modificado e espessante E415, que se utiliza normalmente na produção de gelados para os tornar mais estáveis o preparado e impedir a formação de cristais de gelo.

¹¹ Substância também conhecida como agar, é um hidrocolóide fortemente gelatinoso extraído de diversas géneros e espécies de algas vermelhas, serve para estabilizar e gelificar águas aromáticas e caldos

1.2 Inquérito realizado aos comensais convidados para a Ceia

Após degustação crítica por parte dos convidados, durante a qual fomos escutando opiniões, no final da Ceia, pedimos aos dezanove comensais presentes que respondessem ao questionário que a seguir apresentamos e discutimos, com o objetivo de recolher o máximo de avaliações sobre a experiência de inovação a que tinham acabado de assistir (e degustar!).

Construímos este questionário a pensar no contributo que o público nos poderia dar para melhor ancorar o nosso trabalho ao objetivo definido no início do estágio.



Figura 48 - Questionário - Experiência "A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria"

1.2.1 Apresentação e discussão do questionário

Questão 1 – Género

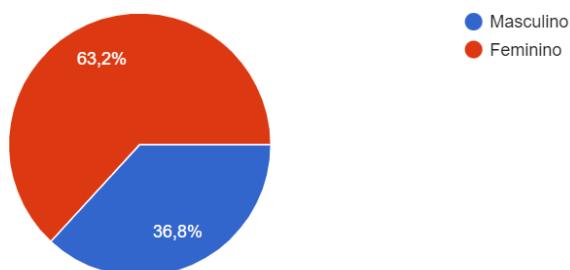


Figura 49 - Género

No que diz respeito ao género, destaca-se que, dos dezanove inquiridos a maioria eram do género feminino. Tendo em conta que os gostos alimentares variam com o género (como foi possível verificar através dos dados obtidos aquando da realização do inquérito acerca do gosto relativamente aos cocktails MB Baunilha e MB Menta), este aspeto teve necessariamente influencia nas respostas às questões seguintes.

Questão 2 - Idade

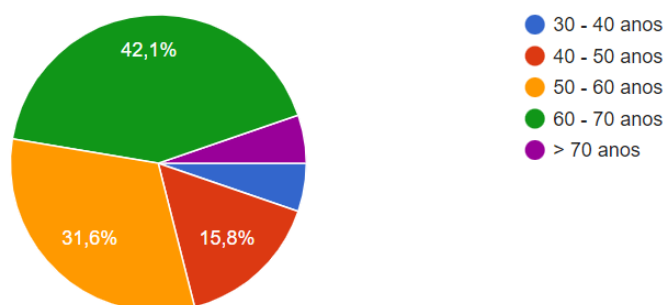


Figura 50 - Idade

Este gráfico mostra que o grupo de comensais era maioritariamente constituído por elementos com mais de quarenta anos. Face ao fenómeno da consolidação sensorial, cujo auge julgamos atingir-se nesta facha etária, este aspeto dá uma maior fiabilidade e confiança nas respostas.

Questão 3 – Tendo em conta a degustação, avalie o grau de satisfação face à Inovação culinária sobre a fonte.

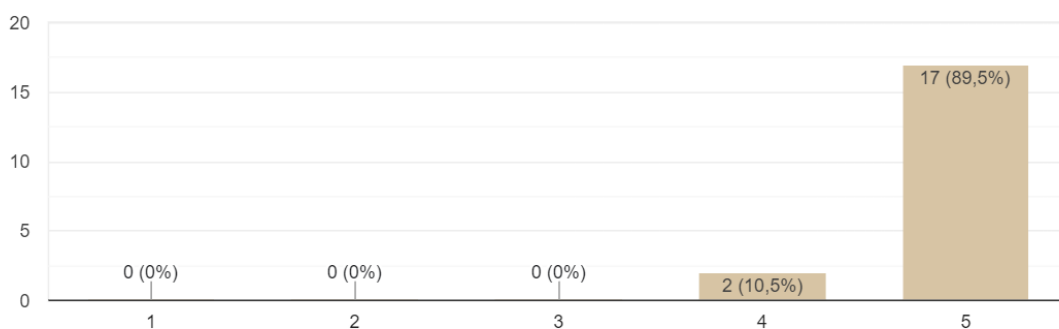


Figura 51 - Grau de satisfação da degustação face à inovação culinária da fonte

A esta questão, todos os presentes manifestaram um grau de satisfação elevado relativamente à degustação das inovações culinárias propostas na Ceia, avaliando com 4 (10,5%) e 5 (89,5%) numa escala de cinco pontos. Apenas dois dos respondentes não avaliaram com nota máxima este aspeto.

Questão – 4 - Viabilidade atual da ementa

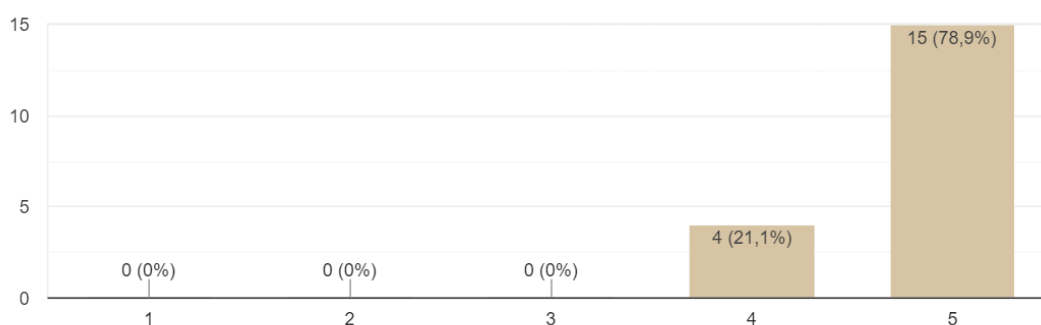


Figura 52 - Grau de satisfação face à viabilidade da ementa apresentada

Interessava-nos saber qual era a opinião dos presentes sobre a viabilidade desta ementa no quadro gastronómico atual. Ficámos surpreendidos por o gráfico nos evidenciar que todos os inquiridos entenderam que tem viabilidade. O facto de ter havido quatro respostas na linha de avaliação 4 não nos retira do campo analítico máximo.

Questão – 5 - Existência de clientes interessados pela ementa

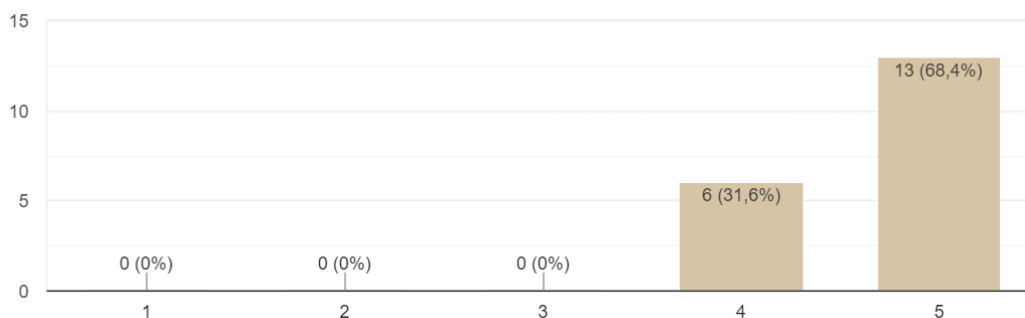


Figura 53 - Clientes Potenciais interessados na Ementa

Em relação a esta questão, os 31,6% de respostas na linha de avaliação 4 mostra o que nós também pensamos sobre a nossa proposta. Entendemos que a nossa proposta não se destina ao grande público anónimo, mas a públicos específicos. Grupos que se organizam ou que são convocados para se organizarem para participar em eventos gastronómicos que permitam experienciar momentos diferenciadores.

Questão - 6 – Inovação sobre a ementa

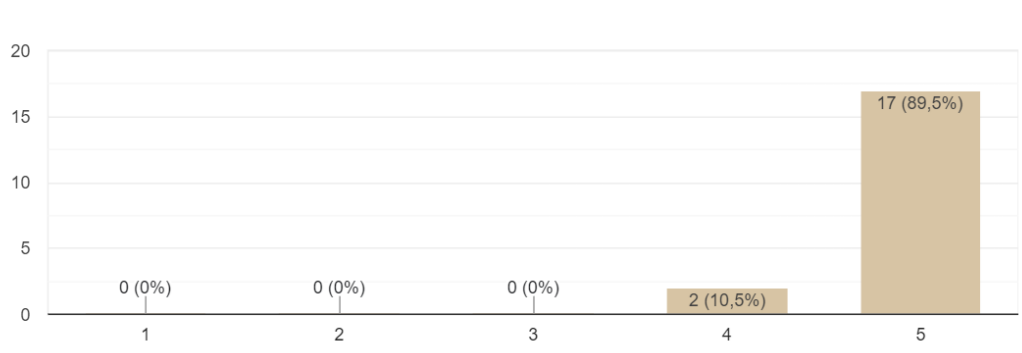


Figura 54 - Grau de satisfação relativamente à inovação da Ementa

Com esta questão, tencionámos saber o que pensavam os comensais sobre a novidade gastronómica de elaborar um *menu* de degustação a partir das receitas do livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Além disso, desejávamos aferir se dentro do leque de possibilidades as nossas escolhas tinham sido as mais apropriadas e mais exequíveis, no sentido de satisfazer os gostos atuais. Como se verifica através do gráfico, mais uma vez os inquiridos votaram positivamente, ou seja, entenderam que o nosso objetivo de inovação sobre a ementa foi alcançado.

Questão -7- Sabor dos pratos

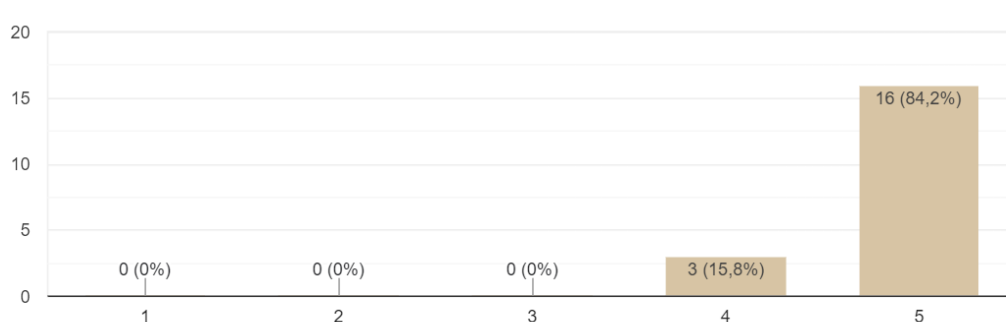


Figura 55 - Grau de satisfação acerca do sabor dos pratos

Talvez o que do ponto de vista gastronómico mais satisfaz um comensal é o sabor da comida. E o que torna a refeição plena de agrado é a experiência sinestésica que esta proporciona. Face aos dados do gráfico, concluímos de que estes objetivos foram amplamente alcançados. Tendo em conta que o sentido do gosto funciona muito em função das características fisiológicas, comportamentais e afetivas, cada pessoa assume uma posição subjetiva sobre o modo como sente o prazer de comer uma iguaria (Savarin, 2010). Ora, face a tais condicionalismos, é de realçar a quase unanimidade das respostas a favor da plenitude palatal dos pratos em prova (84,2%).

Questão – 8 - Harmonia entre os pratos da ementa

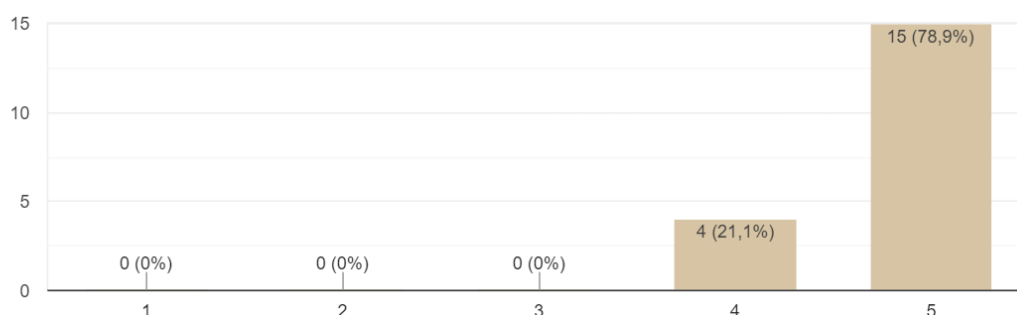


Figura 56 - Grau de satisfação relativa à harmonia entre os pratos da Ementa

Uma refeição que resulta da degustação de um *menu* tão longo e copioso, como o que se apresenta, a sequência com que se levam as iguarias à mesa ganha uma particular relevância. O êxito de uma sessão gastronómica como esta, funda-se no modo metódico de escolher a tipologia de iguarias, de maneira a prender os comensais à mesa desejosos do próximo prato. No final, cada um deverá sentir-se alimentado na plenitude da perfeição e não apenas de estômago cheio. Também, neste caso, os inquiridos foram bastante assertivos quanto aos nossos objetivos, ao considerarem, por larga escala, que os pratos da ementa seguiam os critérios da harmonização gastronómica.

Questão – 9 – Harmonia enogastronómica da ementa

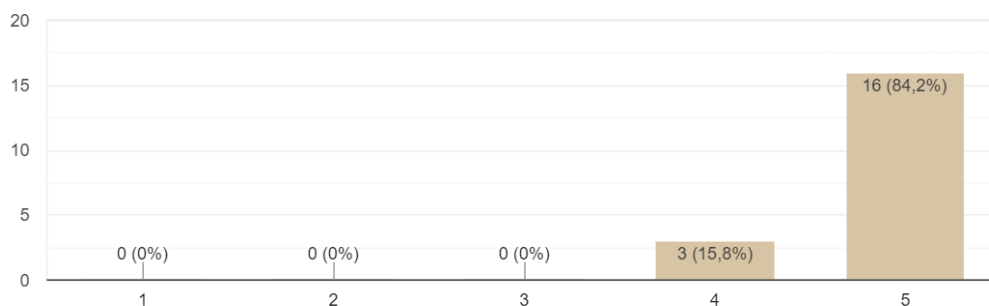


Figura 57 - Grau de satisfação relativa à harmonia enogastronómica

Quanto a esta questão, frisamos igualmente o grande número de resposta na linha máxima de avaliação. Deduzimos, portanto, que os inquiridos valorizaram as nossas escolhas. A pertinência desta pergunta funda-se na perspetiva atual de que em Portugal a enogastronomia passou a assumir-se como um fator de atratividade, especialmente, no meio turístico. Como um dos nossos objetivos é que este *menu* possa vir a ser um produto turístico, diferenciador e singular, julgamos que as respostas positivas dadas pelos comensais confirmam a superior qualidade das nossas propostas de harmonização enogastronómica.

Questão -10 - Serviço de mesa

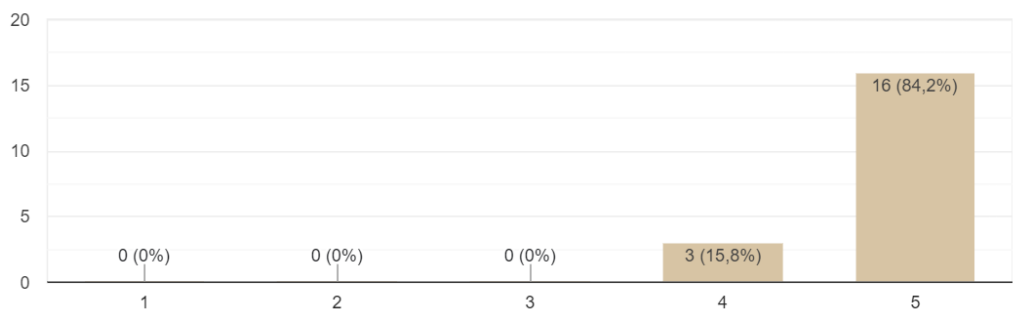


Figura 58 - Grau de satisfação relativo ao Serviço de Mesa

Tendo em conta o tipo de ementa, optámos por colocar o couvert sobre a mesa e todos os outros pratos ser servidos à Americana (serviço empratado na cozinha). Para gerar um ambiente mais próximo entre os comensais e os cozinheiros, montámos um dispositivo informático que permitia visualizar os trabalhos de cozinha, especialmente os últimos reparos dados aos pratos antes de saírem para a mesa. Além disso, esta questão pretendia avaliar também a qualidade dos recursos humanos selecionados para servir a

Ceia. Como é do conhecimento geral, uma refeição deste género ganha maior relevo quando é acompanhada por um serviço de mesa de excelência. Como fica demonstrado, todos os inquiridos avaliaram com distinção o serviço prestado.

Questão - 10 – Critério da escolha das receitas para a ementa

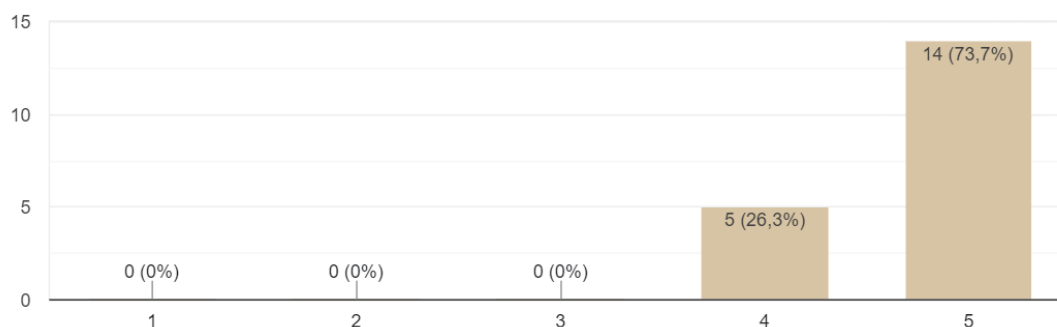


Figura 59 - Grau de satisfação relativo ao critério de escolha das receitas para a Ementa

Para fazer uma seleção a partir de tantas opções que tínhamos no Livro ao nosso dispor, foi preciso ponderar bem antes de optar. Assim, tentámos privilegiar os pratos que remetessem para elementos usados na época, desde as vísceras dos animais, a galinha, que era uma das principais carnes consumidas, o coelho, o carneiro e a lampreia. Quanto a este pescado não tivemos alternativas, uma vez que é o único referenciado no Livro. Em relação aos doces, acabámos por pôr mão à fruta e aos ingredientes do manjar branco.

Importa referir que seleccionámos as receitas constituídas por ingredientes passíveis de serem encontrados com facilidade no mercado alimentar atual. Pelas respostas colhidas, ficamos a saber que os comensais acharam que escolhemos bem.

Questão - 11- Pertinência deste trabalho de reconstituição

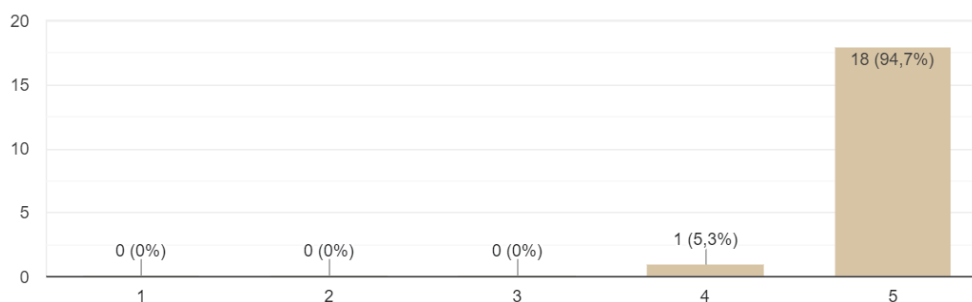


Figura 60 - Opinião acerca da pertinência do trabalho desenvolvido

Com esta pergunta quisemos indagar os comensais acerca da pertinência desta reconstituição. Perceber se também eles acham decisivo, para o universo gastronómico atual, trazer para os dias de hoje sabores antigos. Pretendemos saber se concordavam com a remodelação de algumas receitas do Livro da Infanta D. Maria, salvaguardando-se, com o devido respeito, a fonte. Partindo do princípio de que os sabores alimentares convocam a memória Segnit (2015, p.15) para a intemporalidade, as respostas não podiam estar mais de acordo com o nosso pensamento e os nossos objetivos. Na verdade, o que nós fizemos foi, no respeito pela fonte, proporcionar uma refeição o mais próxima possível das práticas alimentares hodiernas.

Perguntas Abertas

Ao inquirirmos os nossos convidados sobre os aspetos que mais apreciaram no menu, recebemos as respostas críticas que muito apreciámos. Destacamos desde já algumas frases que ilustram as suas opiniões: «a ousadia e criatividade dos pratos»; «a inovação»; o «enquadramento perfeito na globalidade»; a «interpretação sobre a fonte»; «desde logo a ideia original e a seleção das iguarias»; a «apresentação de sabores mesmo com a introdução da inovação».

Questão – 12 - O que mais apreciou na ementa? (Ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros.)

Transcrição das respostas dadas pelos inqueridos tal como consta no anexo VII:

1. Sem dúvida a **seleção de iguarias** e o **storytelling**
2. A conjugação das especiarias
3. Arroz de lampreia
4. Parece-me tudo muito criterioso
5. A **seleção das iguarias**
6. A **sequência**
7. A ousadia e a beleza dos pratos
8. A **seleção das iguarias** e a interpretação sobre a fonte
9. A escolha dos pratos//**iguarias**; a capacidade de as apresentar de uma forma **inovadora**
10. Desde logo a ideia original e a **seleção de iguarias**
11. A **inovação**

12. Decoração da sala, a **sequência** na apresentação dos pratos, a harmonização com os vinhos
13. A forma como a ementa foi apresentada, o entusiasmo e a preocupação com os detalhes
14. A reinterpretação das receitas e **iguarias** apresentadas
15. A apresentação de sabores mesmo com a introdução de **inovação**
16. A **narrativa associada** à apresentação dos pratos
17. Enquadramento perfeito na globalidade, tornando-se difícil o realce de qualquer numa das fases ou componentes
18. A descoberta do potencial **inovadora** de um receituário antigo
19. A **seleção de iguarias**; a textura dos produtos; a suavidade do aroma

Questionados, sobre o que mais apreciaram durante o decorrer da ceia (ementa) as frases mais mencionadas foram:

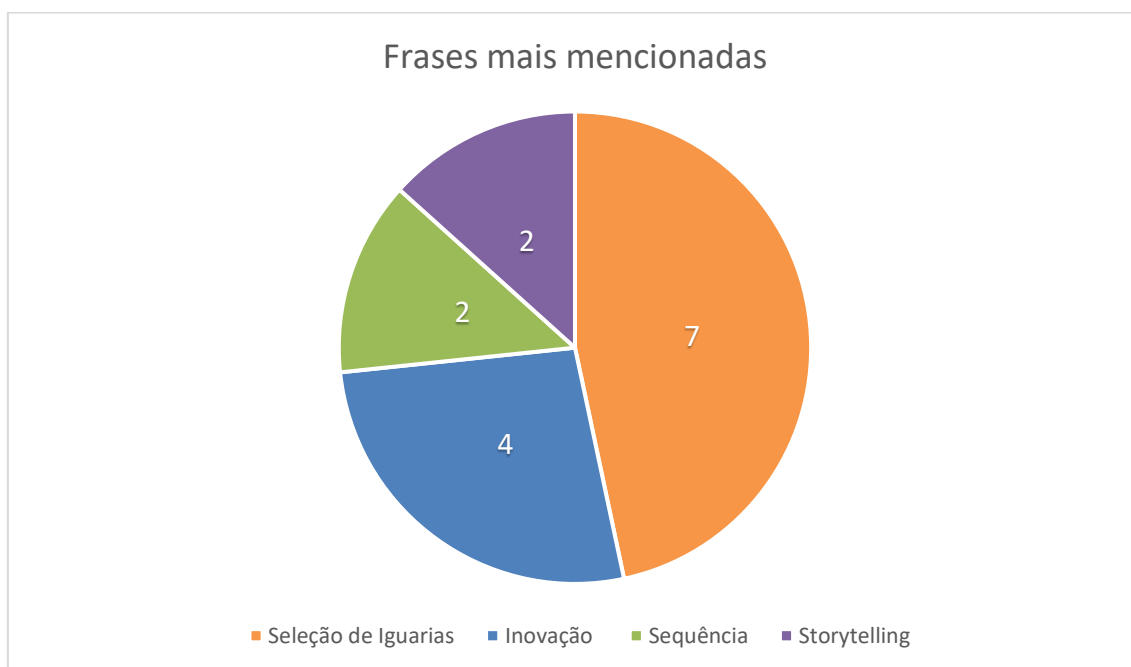


Figura 61 - Gráfico: Frases mais mencionadas nas respostas à questão 12

Podemos concluir que a seleção das iguarias e a inovação foram uma boa proposta para esta apresentação do trabalho.

Questão – 13 - Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

1. A **lampreia** estava fabulosa :)
2. Todas
3. O 1º momento e o **2º momento**
4. Arroz de **lampreia** e caldo de arroz

5. **lampreia**

6. Arroz de **lampreia**

7. **Lampreia**, caldo de **perdiz**

8. O caldo de **perdiz**

9. O caldo de **perdiz** estava soberbo; a combinação de alguns doces c/ o salgado foi muito conseguido: a harmonização do vinho também me pareceu perfeita.

10. **Empada** de massa tenra; pré-sobremesa

11. **Perdiz** / **lampreia**

12. A visualização do empratamento (video), **Empada** de carne, arroz de **lampreia** e açorda de galinha, manteigas e pão

13. Gostei especialmente da pessegada, e o facto de ter sido "estimulada a degustar o prato de **lampreia**, que normalmente não como e que gostei bastante.

14. A decoração da mesa foi inspiradora! A emoção, envolvimento e entrega ao trabalho. Muito orgulho no seu trabalho.

15. A textura da **lampreia**; o sabor do caldo de **perdiz**; o véu de flor de laranjeira; Pera da perada com ótima textura.

16. Arroz de **lampreia**

17. **Empada** de carne e massa tenra, arroz de **lampreia** e lombinho de coelho.

18. Caldo de **perdiz**

19. A entrada com a **empada** de carne em massa tenra, arroz de **lampreia** e pessegada.

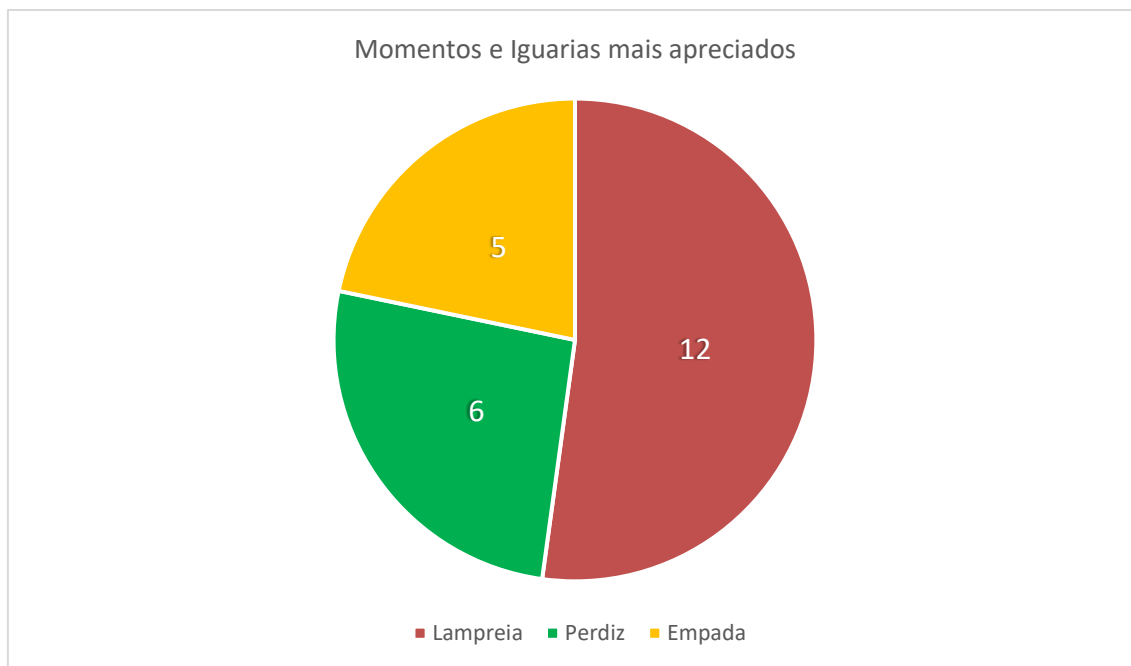


Figura 62 – Gráfico: Momentos e Iguarias mais mencionadas nas respostas à questão 13

O momento mais apreciado pela grande maioria dos comensais foi o prato da lampreia, não só pela confeção, mas com toda a inovação que o prato teve, com diferentes texturas que combinavam muito bem entre si, desde o crocante de arroz de lampreia, ao *tuille* de açafrão, que representava os corais, o caviar do molho de arroz, que simbolizava as ovas da lampreia, a alga de alface, para dar o sabor a mar e a lampreia ter sido servida sem a sua cartilagem. O caldo de perdiz foi também um dos momentos mais apreciados devido à desconstrução quase por completo da receita original. Também com boa apreciação foi o segundo momento, a empada de carne, pela forma como foi servido num cone de massa tenra acompanhado com uma mousse de hortelão que lhe conferia uma frescura à iguaria.

Questão – 14 - Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho

Transcrição das respostas dadas pelos inquiridos como consta no anexo nº VII:

1. Para melhorar, somente o Eduardo a sentar-se na mesa a acompanhar na degustação
2. Apresentar estes pratos ao público
3. Prosseguir com a elevada qualidade que foi usada em toda a ceia
4. Dar a conhecer estes pratos à restauração

5. Na pré-sobremesa a flor de laranjeira deveria ser mais intenso, uma vez que é sobreposta pela pessegada, uma vez que é um sabor excelência e predominante no período da fonte em apreço.
6. Tudo impecável! parabéns!
7. Nada mais há a acrescentar. esteve ótimo.
8. Na publicação das receitas originais com as interpretações ao lado, por exemplo, de forma que as pessoas pudessem guardar.
9. Talvez diminuir o nº de pratos, concentrar ao proposto em cinco momentos máximo(?)
10. Difusão
11. Há sabores que me são estranhos, MAS PAGAVA POR ESTA EXPERIÊNCIA.
12. O storytelling da ementa pode ser reforçado com mais informações históricas de contextualização das receitas que contribuem para a experiência valorizando ainda mais a própria ementa.
13. Sugiro a criação de uma narrativa para acompanhar o menu, enriquecendo a experiência com histórias. Possibilidade de desenhar uma proposta e produto turístico,
14. O véu de laranjeira perde-se com a intensidade do sabor da pessegada; bolacha do manjar muito espessa e manjar branco muito seco
15. A harmonização do serviço com música ambiente da época
16. Trabalho perfeito na ótica de um "consumidor" pelo que se torna difícil elaborar qualquer sugestão para melhorar.
17. Reduzir o número de pratos, caso se pretende incluir num serviço de restauração.
18. Acompanhar a refeição com uma pequena matriz histórica e dos produtos utilizados

Para finalizar o inquérito, pedimos aos nossos convidados que contribuíssem com as suas opiniões sobre melhorias que se pudessem implementar futuramente para um menu como este. E foram vários os contributos que passamos a destacar os que entendemos mais relevantes: «dar a conhecer estes pratos à restauração»; «difusão»; «possibilidade de desenhar uma proposta e produto turístico»; «diminuir o número de pratos... em cinco momentos no máximo»; «flor de laranjeira ser mais intensa uma vez que é sobreposta pela pessegada»; «a bolacha do manjar branco muito espessa»; «harmonização do serviço com música da época»; «a criação de uma narrativa para acompanhar o menu».

CONCLUSÃO

Com a finalização do nosso Estágio e conseqüentemente com o término deste trabalho (relatório), fica-nos a sensação de que não fechámos o tema que nos propusemos estudar de início, antes o abrimos à comunidade académica, à comunidade gastronómica e à sociedade, no geral, permitindo, assim, que o assunto beneficie de outros olhares mais doutos e críticos. Embora tenhamos consciência das nossas limitações, ainda assim, orgulhamo-nos do caminho percorrido e dos resultados obtidos. Partimos para este projeto conscientes das dificuldades, mas a pertinência do tema, face à atualidade que assume, galvanizou-nos diariamente no sentido de satisfazermos o desejo antigo de ver “atualizadas” as receitas do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal. Cristalizados no tempo, os sabores e os odores alimentares não exercem nas pessoas de hoje o fascínio que merecem. Por isso, abraçar o projeto de reinterpretação desta fonte culinária converteu-se, desde a primeira hora, num desígnio profissional e pessoal. Importa realçar que o nosso objetivo foi sempre o de chegar a uma aplicação prática. Aplicabilidade que não se restrinja apenas a pequenos grupos, mas que desague no movimento turístico. Fundamentámo-nos no estudo da fonte, nos estudos publicados sobre ela, na experimentação sistemática das receitas e na recolha de contributos de especialistas. E, assim, chegámos a um produto inovador cujas características de singularidade vêm preencher um espaço de sombra no campo da investigação em Alimentação – Fontes Cultura e Sociedade, acrescentar valor ao universo alimentar-gastronómico e capacitar os atores que deste se ocupam e usufruem.

Atentos às vicissitudes do gosto, procurámos visar aqueles indivíduos ávidos de vivências e de experiências singulares, por vezes inusitadas, tentado aproximar os sabores «velhos» aos sabores «novos», numa explosão de novidade, sem desvirtuar a fonte. Ao assistirmos a um mundo em acelerada mudança, em que as pessoas se movimentam a uma escala sem precedentes, procurando cada vez mais motivos que as transcendam, entendemos fazer todo sentido termos criado este produto inovador. Como fica bem demonstrado, este produto, depois de ter sido colocado à avaliação pública em duas ocasiões concretas, ganhou, quase por unanimidade, os encómios dos inquiridos, numa demonstração cabal de que o nosso ponto de partida continha já a substância que viria a alimentar o sucesso do ponto de chegada.

Como também fica demonstrado, para além de poder ecoar no mundo académico, este trabalho assume-se claramente como um produto turístico, num tempo em que o sistema está numa fase de hipersegmentação do mercado de procura.

BIBLIOGRAFIA

Araújo, M. (2014), *Valor Patrimonial da Gastronomia Portuguesa – Impacto na Satisfação do Turistas no Destino Porto*, Tese de Mestrado, Porto, Universidade Lusófona Porto, FCESE.

Arnaut, S. (1986), *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, Lisboa, INCM.

Baudrihaye, J. (1997), «El turismo cultural: luces y sombras», *Revista Estudios Turísticos*, nº 134, 43-54.

Braga, I. (2023), «Os receituários conventuais», in *História Global da alimentação Portuguesa*, Franco, J.(dir.), Braga, I. (coord.), Lisboa, Temas e Debates, 271-275.

Buescu, A. (2011), «À mesa do rei: Cultura alimentar e consumo no século XVI», in *a mesa dos reis de Portugal*, Buescu, A. & Felismino, D. (coords.), Lisboa, Temas e Debates, 304-317.

Cândido, G. (2016), *Cinco Séculos à Mesa – 50 Receitas com História*, Lisboa, dom Quixote.

Cândido, G. (2018), *Comer como Uma Rainha – O receituário real do século XVI ao século XX*, Lisboa, Dom Quixote.

Cooper, C. et al, (2007), *Turismo, Princípios e Práticas*, Salvaterra, A, trad., 3ª edição, Porto Alegre, Bookkman.

Dias, P. (2008), «A linguagem dos Alimentos nos Textos Bíblicos – Sentidos para a Fome e para a Abundância», *Humanitas* 60, 157-175

Flandrin, J. (2001), «Alimentação e Classes Sociais no fim da Idade Média e no Renascimento», in *História da Alimentação – da Idade Média aos tempos actuais*, Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.) Lisboa, Terramar, 95-110.

Featherstone, M. (1997), *O desmanche da cultura: globalização, pós-modernismo e identidade*, São Paulo, Nobel.

Funari, P. & Pinsky, J. (2005), «Introdução», in Funari, P. e Pinsky, J., (Orgs.), *Turismo e património cultural*, 4ª ed., São Paulo, Contexto, 7-11.

Goes, M. (2018), *À Mesa com Ramalho Ortigão*, Lisboa, Colares Editora.

Gomes, P. (1996), *O livro da Cozinha da Infanta D. Maria*, in *Revista Olaria*, “Estudos Arqueológicos, Históricos e Etnológicos”, 93-104.

Gomes, J. (2023), «De mezinha a iguaria: o açúcar», in *História Global da alimentação Portuguesa*, Franco, J.(dir.), Braga, I. (coord.), Lisboa, Temas e Debates, 35-40.

Grieco, A. (2001), «Alimentação e Classes Sociais no fim da Idade Média e no Renascimento», in *História da Alimentação – da Idade Média aos tempos actuais*, Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo (dir.) Lisboa, Terramar, 83-93.

Hosokawa, A. (2006), *O Tratado da Cozinha Portuguesa- Códice I.E 33 Aspectos Culturais e Linguísticos*, (Tese policopiada no âmbito do Programa Pós-Graduação em Filologia e Língua Portuguesa), Universidade de São Paulo, São Paulo.

Lavrador, L. (2011), *Ao Sabor da Bíblia*, Figueira da Foz, Casino da Figueira da Foz.

Lavrador, L. (2017), *A Mesa entre os Homens – Comensalidade e Gastronomia nos Textos Bíblicos, um discurso para os nossos tempos*, Figueira da Foz, Casino da Figueira da Foz.

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, códice português I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, prólogo, leitura, notas, glossário e índice de Giacinto Manuppella, INCM.

Marques, A. (1985), *Manual de Gastronomia – a cozinha profissional*, Lisboa, INFT.

Prats, L. (1997), *Antropologia e Património*, Barcelona, Editorial Ariel, S.A.

Rodrigues, D. (1693), *Arte de Cozinha*, Lisboa, Colares editora

Richards, G. & Fernandes, C. (2003), «Religious Tourism in Northern Portugal», In *Cultural Tourism: Global and Local Perspectives*, ed. Richards, Gre, Haworth Hospitality Press, 215-238.

Santos, M. (1997), *A alimentação em Portugal na Idade Média – Fontes, Cultura e Sociedade*, Coimbra, Inatel.

Santos, M. (2002), *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, Vila do Conde, C.M. de Vila do Conde, Edições Centro de História da Sociedade e da Cultura

Santos, M. (2023), «Numa encruzilhada: o livro de receitas da infanta D. Maria», in *História Global da Alimentação Portuguesa*, Franco, José (dir.), Braga, Isabel (coord.), Lisboa, Temas e Debates, 165-169.

Savarin, B. (2010), *Fisiologia do Gosto*, Relógio D'Água Editores.

Schluter, R. (2006), *Turismo y Patrimonio Gastronomico- Una Perspectiva*, Buenos Aires, CIRT.

Segnit, N. (2015), *O Dicionário dos Sabores*, Lua de Papel, Companhia Editora do Minho.

Silva, E. (2000), «Património e Identidade. Os desafios do Turismo Cultural», in *Antropológicas*, nº 4, I.S.C.S.P., Lisboa, U.T.L., 217-224.

Vaz, A. (2008). *O Enoturismo em Portugal: da «Cultura» do Vinho ao Vinho com Cultura*, Tese de Doutoramento (policopiada), Lisboa, FLUL.

ANEXOS

Anexo I – Cartaz da XII Mostra Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra



PROGRAMA

04 MAR | sábado

14h00 | Abertura Oficial

15h00 | Do Convento para o Bar (EHTC e ADOC)

Harmonização de doces conventuais com cocktails

Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes

Paulo Queirós

Host: Catarina Camacho

16h00 | Os Doces Também se Bebem (EHTC)

Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes

17h00 | Coro das Freiráticas

Cooperativa Bonifrates

18h30 | Doces da Casa (ADOC)

Workshop: Coimbra, Pátria das Arrufadas

21h00 | António Ataíde

Hugo Gambóias | Guitarra de Coimbra

Nuno Botelho | Viola

Canção de Coimbra

22h00 | Encerramento

05 MAR | domingo

10h00 | Abertura ao público

11h00 | Doces da Casa (ADOC)

Workshop: Uma Rosa para a Rainha

14h00 | Os Doces Também se Bebem (EHTC)

Chefs: Eduardo Vicente e Luis Gomes

15h00 | Comer com os Olhos

Tertúlia: Guida Cândido

Paulo Queirós (Cordel Maneirista)

Host: Catarina Camacho

17h00 | Pedro Lamares

A Poesia é para Comer

Recital de Poesia

18h00 | Guitarrinhos do Mondego

MUS. MUS. CBR (Associação Cultural

Museu da Música de Coimbra)

19h00 | Encerramento

PARTICIPANTES

Abadia de Alcobaca
 Associação Gastronomia Figueira com Sol e Mar | Figueira da Foz
 Bolo de Ançã - Avó Madalena
 Brisadoço | Amarante
 Café Santa Cruz | Coimbra
 Cafeteria D. Sesnando | Tentugal
 Casa das Festas | Over
 Casa de Chá Doce Meu | Coimbra
 Casa do Bolinho | Caldas de Vizela
 Casa do Pão-de-Ló de Aifeizerão
 Casa dos Doces Conventuais | Alcobaca
 Confeitaria Conventus | Évora
 Confeitaria Moeda / Brasileira | Coimbra
 Cordel Maneirista | Coimbra
 Delicias do Castelo | Santa Maria da Feira
 Demaria Doçaria | Leiria
 Doçaria do Sul | Sines
 Doçaria Paula Rosa | Reguengos de Monsaraz
 Doçaria Ponto Rebuçado | Leiria
 Douro's Flavours | Lamego
 Lágrima do Mondego | Coimbra
 O Mosteiro | Lorvão
 Pão de Ló de Margaride | Felgueiras
 Pastelaria Arco Iris | Coimbra
 Pastelaria Brisa | Coimbra
 Pastelaria Latina | Aveiro
 Pastelaria Moinho Velho | Coimbra
 Pastelaria Tamoeiro | Coimbra
 Pastelaria Templária | Tomar
 Pastelaria Tosta Rica | Coimbra
 Pastelaria Vasco da Gama | Coimbra
 Pastelaria Vênus | Coimbra
 Pastelaria Visconde | Coimbra
 Queijadinha | Perera
 Rebuçados da Régua
 Tertúlia dos Sabores | Coimbra
 Santiago de Compostela | Espanha

ORGANIZAÇÃO



PARCENOS



COLABORAÇÃO



Anexo II – Inquérito Manjar Branco: Doce Conventual que (também) se bebe!

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!			
Concelho de Residência: <u>Coimbra</u>			
Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Feminino <input checked="" type="checkbox"/>	Idade <u>41</u>
Já conhecia o Manjar Branco?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Concorda com a inovação da tradição?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.			
Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input checked="" type="checkbox"/>	MB Menta <input type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Menta?	Muito <input type="checkbox"/>	Pouco <input checked="" type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input checked="" type="checkbox"/>	MB Menta <input type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta?	Muito <input type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input checked="" type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Baunilha?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Menta?	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input checked="" type="checkbox"/>

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!			
Concelho de Residência: <u>Coimbra</u>			
Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Feminino <input checked="" type="checkbox"/>	Idade <u>53</u>
Já conhecia o Manjar Branco?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Concorda com a inovação da tradição?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.			
Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input checked="" type="checkbox"/>	MB Menta <input checked="" type="checkbox"/>	Igual <input checked="" type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Menta?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input checked="" type="checkbox"/>	MB Menta <input type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Baunilha?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Menta?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Cosimbra, CoimbraGénero: Masculino Feminino Idade 21Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Camões, LeiriaGénero: Masculino Feminino Idade 39Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Amadora-Lisboa

Género: Masculino Feminino Idade 19

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Amadora

Género: Masculino Feminino Idade 59

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Fonfona O Vello

Género: Masculino Feminino Idade 44

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: AVELINO

Género: Masculino Feminino Idade 47

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Comporta

Género: Masculino Feminino Idade 72

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

De parte do fust

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Aveiro

Género: Masculino Feminino Idade 56

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: MAFRA

Género: Masculino Feminino Idade 34

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: COIMBRA

Género: Masculino Feminino Idade 54

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

11

12

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Mealhada

Género: Masculino Feminino Idade

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Fig. da Foz

Género: Masculino Feminino Idade 43

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

13

14

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Amadã

Género: Masculino Feminino Idade 45

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB ^{Menta} Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Leiria

Género: Masculino Feminino Idade 69

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB ^{Menta} Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

17

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Mealhada

Género: Masculino Feminino Idade 35

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

18

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Coimbrã

Género: Masculino Feminino Idade 41

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: COMUBA

Género: Masculino Feminino Idade 65

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: **MB Baunilha** e **MB Menta**. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: COMUBA

Género: Masculino Feminino Idade 35

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: **MB Baunilha** e **MB Menta**. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

21

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!Concelho de Residência: AzeiroGénero: Masculino Feminino Idade 24Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei **Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!**Concelho de Residência: CAIMORAGénero: Masculino Feminino Idade 65Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

22

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

23

Concelho de Residência: Coimbra

Género: Masculino Feminino Idade 64

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

24

Concelho de Residência: Cantanhede

Género: Masculino Feminino Idade 38

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

25

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Covilhã

Género: Masculino Feminino Idade 69

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

26

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Lousada

Género: Masculino Feminino Idade 25

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: TAVDELA

Género: Masculino Feminino Idade 32

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: CANTANHA DE

Género: Masculino Feminino Idade 44

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

29

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Leimbra

Género: Masculino Feminino Idade 76

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

30

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Oliveira Hospital

Género: Masculino Feminino Idade 36

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: COIMBRAGénero: Masculino Feminino Idade 42Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: AmoanteGénero: Masculino Feminino Idade 48Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

33

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!			
Concelho de Residência: <u>Coimbra</u>			
Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Feminino <input checked="" type="checkbox"/>	Idade <u>76</u>
Já conhecia o Manjar Branco?	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input checked="" type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Concorda com a inovação da tradição?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.			
Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input checked="" type="checkbox"/>	MB Menta <input type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Menta?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input type="checkbox"/>	MB Menta <input type="checkbox"/>	Igual <input checked="" type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Baunilha?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Menta?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>

34

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!			
Concelho de Residência: <u>Coimbra</u>			
Género:	Masculino <input checked="" type="checkbox"/>	Feminino <input type="checkbox"/>	Idade <u>77</u>
Já conhecia o Manjar Branco?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Concorda com a inovação da tradição?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.			
Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input type="checkbox"/>	MB Menta <input checked="" type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Quanto gostou do MB Menta?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou?	MB Baunilha <input type="checkbox"/>	MB Menta <input checked="" type="checkbox"/>	Igual <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta?	Muito <input checked="" type="checkbox"/>	Pouco <input type="checkbox"/>	Nada <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Baunilha?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>
Recomendaria o cocktail MB Menta?	Sim <input checked="" type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>	Não sei <input type="checkbox"/>

35

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: London

Género: Masculino Feminino Idade 19

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Handwritten mark

36

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Coimbra

Género: Masculino Feminino Idade 18

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

15a

37

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: LISBOA

Género: Masculino Feminino Idade 29

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

38

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Coimbra

Género: Masculino Feminino Idade 27

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Covilhã

Género: Masculino Feminino Idade 40

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Covilhã

Género: Masculino Feminino Idade 65

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB ^{Menta} Baunilha? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

h1

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência:

Lisboa

Género: Masculino Feminino Idade Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência:

Vila Nova de Gaia

Género: Masculino Feminino Idade Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

h2

43

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Pombal

Género: Masculino Feminino Idade 27

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

44

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Camba

Género: Masculino Feminino Idade 24

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

45

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Coimbra

Género: Masculino Feminino Idade: 33

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

46

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Coimbra

Género: Masculino Feminino Idade: 56

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

47

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Penafiel

Género: Masculino Feminino Idade 59

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

48

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Leiria

Género: Masculino Feminino Idade 52

Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei

Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada

Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada

Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei

Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

49

Manjar Branco: o Doce Conventual que (também) se bebe!

Concelho de Residência: Figueira da FozGénero: Masculino Feminino Idade Já conhecia o Manjar Branco? Sim Não Não sei Concorda com a inovação da tradição? Sim Não Não sei

Nesta degustação foram propostos dois cocktails inspirados no Manjar Branco: MB Baunilha e MB Menta. Partindo do seu gosto pessoal, por favor deixe abaixo o testemunho do seu gosto.

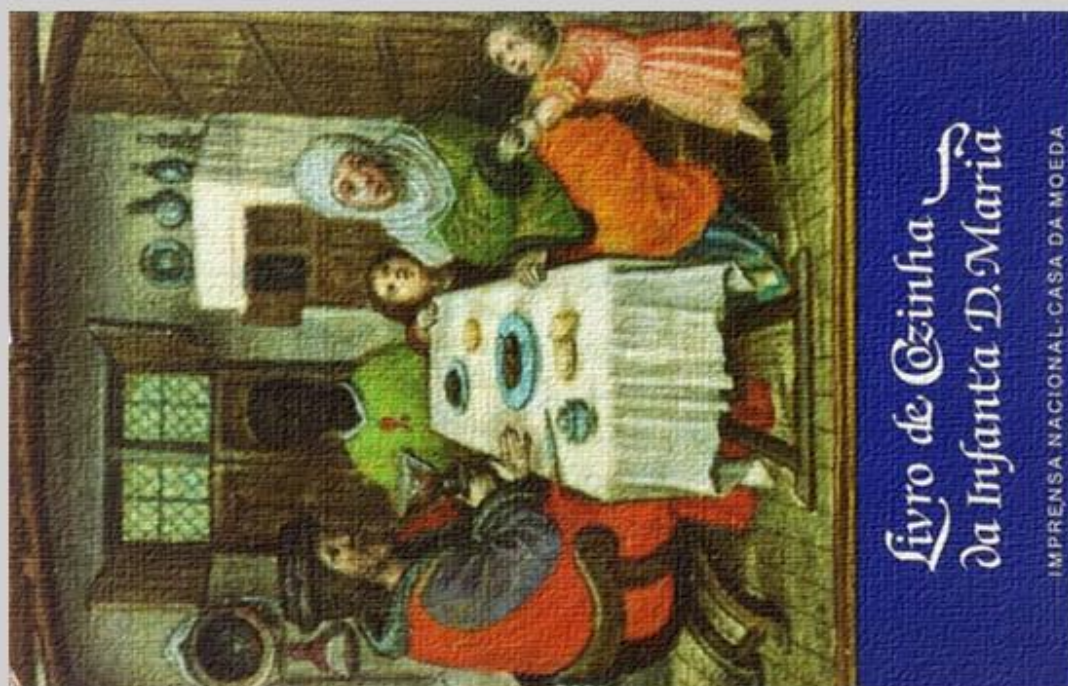
Individualmente, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, qual dos cocktails mais lhe agradou? MB Baunilha MB Menta Igual Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Baunilha? Muito Pouco Nada Na harmonização com o Manjar Branco, quanto gostou do MB Menta? Muito Pouco Nada Recomendaria o cocktail MB Baunilha? Sim Não Não sei Recomendaria o cocktail MB Menta? Sim Não Não sei

Anexo III – Convite para a Mesa-Redonda de dia 26 de abril de 2023

No dia 26 de abril pelas 11:00h, no auditório da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, vai realizar-se uma mesa-redonda sobre a alimentação medieval, focado no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria.

Com as presenças dos ilustres oradores, a Doutoranda Suida Cândido e o Doutor Luis Savrador, moderado por Eduardo Vicente.

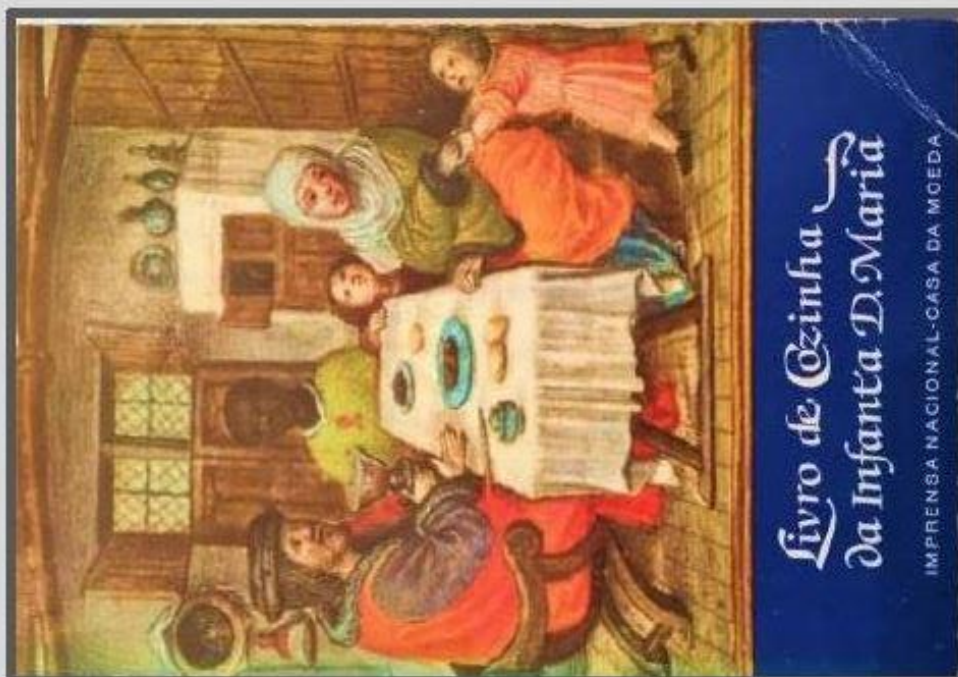
Aberto a toda a comunidade.



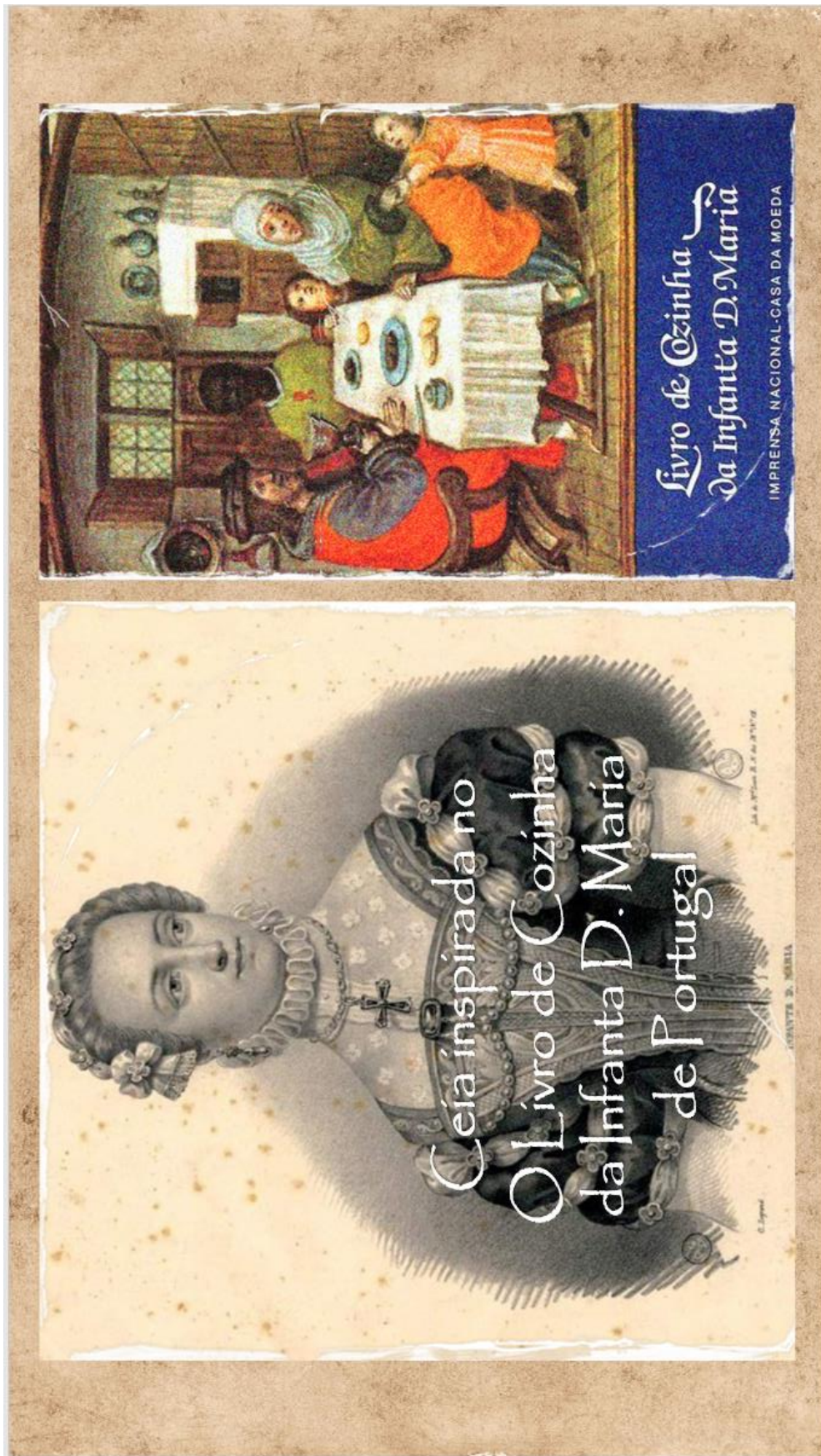
Anexo IV – Convite para a Ceia do dia 9 de maio de 2023

No âmbito do estágio que estou a realizar na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, com vista à obtenção do grau de Mestre em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade pela Universidade de Coimbra, venho convidá-lo/a para um jantar, em torno do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, que terá lugar no restaurante da EHTC, no dia 9 de maio de 2023, pelas 20.00h. Fundamental para minha formação, este momento ganhará muito com o seu contributo crítico.

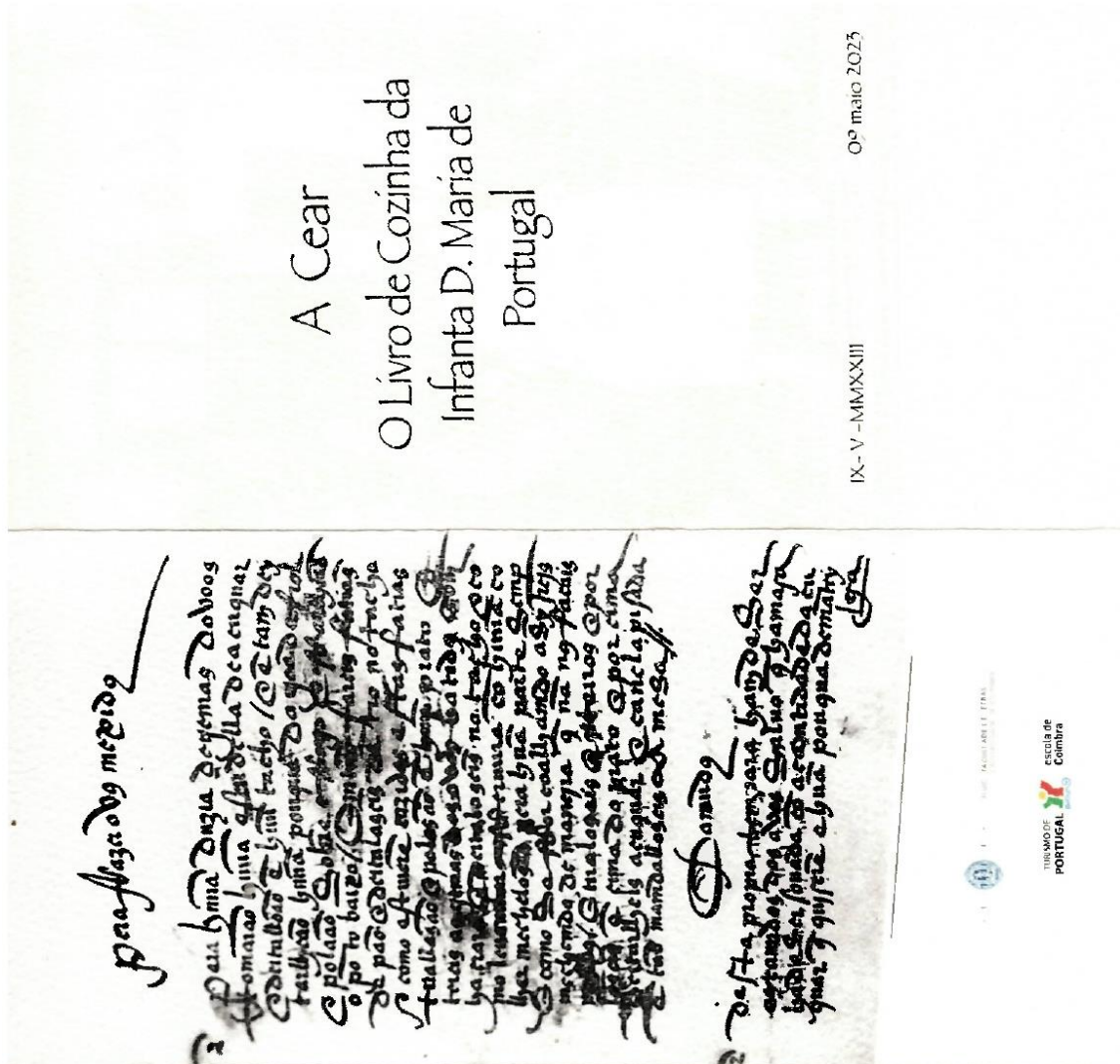
Agradeço confirmação para o email:
eduardo.vicente@turisimodeportugal.pt
TMC: 914977123



Anexo V – Imagem de Suporte projetada durante a Ceia inspirada no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal



Anexo VI – Ementa A Cear O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal



A Ceia que culmina a conclusão do meu Estágio Curricular, realizado na E.H.T.C. com vista à obtenção do grau de Mestre em Alimentação Fontes Cultura e Sociedade pela Faculdade Letras da Universidade de Coimbra.

Criar esta Ceia responde ao designio de trazer para os nossos dias a atualização dos sabores presentes no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Ao mergulhar nessas receitas traduzimos intemporalidade e ao associar-lhes os báquicos néctares, pretendemos contribuir, com novos saberes, para a transferência de conhecimento intergeracional.

Eduardo Lomba Vicente

Acepipe

Terrina de fígado de cabrito sobre pão ázimo e crocante de canela

(inspirado na receita XI, p. 86, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Branco de uvas tintas Casa Américo 2020

Prato de Peixe

Arroz de Lampreia

(inspirado na receita VIII, p. 67, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Tinto São Domingos Carratena 2017

Pré-Sobremesa

Pessegada

(inspirado na receita VIII, p. 67, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Generoso Madeira Malvasia 5 anos

Entrada I

Empada de Carne em massa tenra

(inspirado na receita IV, p. 35, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Branco Reserva Conde de Cantanhede 2020

Prato de Carne I

Açorda de Galinha

(inspirado na receita VII, p. 63, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Tinto Dez Tostões 2020

Sobremesa

Dueto de Manjar branco com Perada

(inspirado na receita XXV, p. 149, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Generoso Madeira Malvasia 5 anos

Entrada II

Caldo de Perdiz

(inspirado na receita V, p. 37, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Branco Reserva Conde de Cantanhede 2020

Prato de Carne II

Lombinho de coelho assado com cogumelos e castanha

(inspirado na receita IX, p. 71, do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria)

Vinho Tinto Dez Tostões 2020

Todas as receitas desta ementa foram inspiradas no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, edição da Imprensa Nacional-Casa da Moeda de Janeiro de 1987.

Anexo VII - Inquérito A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Sem dúvida a seleção de iguarias e o storytelling.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

A companhia tirac fo subsa 😊

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Para melhoria, somente o Edward a sentar-se na mesa a companhia no degustação.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A conjugação das espetuarias

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

todos

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Arroz de lampreia

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

O 1º momento e o 3º momento

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Apresentar estes pratos ao público

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Pareceu-me tudo muito criterioso.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Arroz de Campreia e caldo de perdiz

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Prosseguir com a elevada qualidade que foi usada em toda a ceia

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A seleção das iguarias.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Lampreia.

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Dar a conhecer estes pratos à restauração.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A SEQUÊNCIA

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

ARROZ DE LAMPREIA

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

NA PRÉ-SOBREMESA O SABOR DA FOLHA DE LARANJEIRA

DEVERIA SER MAIS INTENSO, UMA VEZ QUE É SOBREPÓSITO PELA PESSADA, UMA VEZ QUE É UM SABOR DE EXCELÊNCIA E PREDOMINANTE NO PERÍODO DA FOLHA EM APLICAÇÃO.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A originalidade e a beleza dos pratos.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Lamprosa - Caldo de peixe.

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Tudo impossível! Fantasia!

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

a escolha dos pratos// iguarias; a capacidade de os apresentar de uma forma inovadora

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

O caldo de peixe estava soberbo; a combinação de alguns doces dos salgados foi muito conseguida; a harmonização dos pratos foi muito perfeita.

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

uma publicação das receitas originais com as interpretações do fado, por exemplo, de forma que as pessoas pudessem guardá-las.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

a seleção de iguarias e a interpretação sobre a fonte

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

O Caldo de Perdiz

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

haveria mais a acrescentar. Esteve ótimo

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Desde logo a ideia original e a seleção de iguarias.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Empada de massa tenaz; pé sobremesa

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Sobretudo diminuir o n.º de pratos, concentrar os pratos em certos momentos máximos(?)

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A INOVAÇÃO

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

PERDIZ / LAMPREIA

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

DIFUSÃO

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Decorados da sala.
A segurança na apresentação dos pratos.
A harmonização com os vinhos

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

A apresentação do lufar-buzento (VIDEO)
Empada de carne, arroz de limão e acorda de galinha
Manteigas + PÃO

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Há alguns sabores que me não atraíram, MAS,
PARABENS POR ESTA EXPERIÊNCIA.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A forma como a ementa foi apresentada, o entusiasmo e preocupação com os detalhes.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Gostei especialmente da variedade e do facto de ter sido "estimulada" a ajustar o prato de surpresa, que normalmente não como, e que gostei bastante.

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

o storytelling do evento pode ser reforçado com mais informações históricas de contexto ligadas aos pratos que contribuem para a experiência relaxante e mais a própria ementa.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

- Feminino
 Masculino

Idade:

- 30 - 40 anos
 40 - 50 anos
 50 - 60 anos
 60 - 70 anos
 > 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A reinterpretação das receitas e iguarias apresentadas.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

A decoração da mesa foi inspiradora!
A escolha e envolvimento e entrega ao trabalho. Muito orgulho do seu trabalho 😊

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Sugiro a criação de uma narrativa para acompanhar o menu, enriquecendo a experiência com histórias. Possibilidade de desenvolver uma proposta de produto turístico

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A presença de sobras mesmo com a introdução de
marisco

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

A textura da lombria; o sabor do caldo de feijão;
o rei de flor de laranjeira; Pão da feroda e o arroz
Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho: textura

O rei de laranjeira perde-se com a intensidade do
sabor da feijoadá; bolacha de manjor muito espessa
e manjor branco muito seco.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A apresentação Apoiando a preservação do Pastel

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

para lembrança

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

A Apresentação de Janeiro e/ Junho
combinando os E.P.s.

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

Engajamento perfeito na globalidade, tornando-o difícil o realce de
qualquer uma das fases/componentes

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Eu pade de carne e massa fresca, arroz de lanchonete e lombinho de coelho

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Trabalho perfeito na ótica de um "consumidor" pelo
que se torna difícil elaborar qualquer sugestão p/a melhoria

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A descoberta do potencial inovador de um restaurante

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

Caldo de Perdiz

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Reduzir o número de pratos, caso se pretenda
~~ter~~ incluir num serviço de restauração

A Cear o Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Este questionário é anónimo e serve exclusivamente para o trabalho académico do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da F.L.U.C

Género:

Feminino

Masculino

Idade:

30 - 40 anos

40 - 50 anos

50 - 60 anos

60 - 70 anos

> 70 anos

Acerca da degustação:

Por favor, avalie sua satisfação da degustação numa escala de 1 a 5, em que 1 significa "Muito insatisfeito" e 5 significa "Muito satisfeito":

1) Inovação culinária sobre a fonte:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

2) Viabilidade atual da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

3) Existência de clientes interessados pela ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

4) Inovação sobre a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

5) Sabores dos pratos:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

6) Harmonia entre os pratos da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

7) Harmonia eno-gastronómica da ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	Muito satisfeito

8) Serviço de mesa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

9) Critério da escolha das receitas para a ementa:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

10) Pertinência deste trabalho de reconstituição:

	1	2	3	4	5	
Muito insatisfeito	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	Muito satisfeito

O que mais apreciou na ementa? (ex: a seleção de iguarias; a sequência; o storytelling; outros)

A seleção de iguarias; a Textura dos produtos; a diversidade do aroma.

Mencione algum momento ou iguaria que mais apreciou na ementa:

*- A entrada com Fritada de Carne ou mais tarde
-> O arroz de Cambrés -> Pessogada ->*

Por favor contribua com uma ideia para a melhoria deste trabalho:

Acompanhar a refeição com uma pequena notícia histórica e dos produtos utilizados





Anexo VIII – Fotos das preparações das iguarias para a Ceia

Fotos das Preparações para a Ceia do dia 9 de maio de 2023

Ficam aqui algumas fotos com testemunho tiradas pelo autor durante a preparação da ceia e durante a mesma.

	<p>Louça para o empratamento</p>
	<p>Os três tipos de manteigas</p>
	<p>O pão servido durante o jantar</p>
	<p>Preparação da terrina de fígado</p>
	<p>Preparação da empada de carne</p>

	<p>Preparação do caldo de perdiz</p>
	<p>Preparação da lampreia</p>
	<p>Preparação do frango para a açorda</p>
	<p>Preparação do coelho</p>
	<p>Preparação da pessegada</p>
	<p>Preparação da perada</p>

	<p>Preparação manjar branco</p>
	<p>Preparação dos fios de ovos</p>
	<p>Cogumelos desidratados</p>
	<p>Tuille de açafão e Crocante de canela</p>
	<p>Preparação das especiarias</p>



Preparação manteiga branca e mousse



Preparação do crocante de arroz