



FICHA TÉCNICA

Título: *A Minha Festa*

Texto e food styling: Ana Coelho Duarte
Copyright © by Ana Duarte e Editorial
Presença, Lisboa, 2015

Fotografia: Ana Lúcia da Cruz

Ilustração: Rita Duque | Asas de peixe

Capa: Sofia Ramos/Editorial Presença

Composição: Sofia Ramos/Editorial Presença

Impressão e acabamento: Multitipo - Artes
Gráficas, Lda.

Depósito legal n.º 391 735/15

1. edição, Lisboa, junho, 2015

Reservados todos os direitos
para a língua portuguesa à
EDITORIAL PRESENÇA
Estrada das Palmeiras, 59
Queluz de Baixo
2730-132 Barcarena
info@presenca.pt
www.presenca.pt

FAÇA
VOCÊ
MESMA

♥ ANA COELHO DUARTE ♥

A MINHA FESTA

IDEIAS PARA DECORAR, ORGANIZAR
E TORNAR A SUA FESTA UM SUCESSO





ÍNDICE

009		INTRODUÇÃO
013		DICAS
021	●	1 PRINCESAS BAILARINAS
043	●	2 LEGO
057	●	3 PICNIC PARTY
077	●	4 SUPER-HERÓIS
095	●	5 TEA PARTY
111	●	6 PIRATINHAS
127		FORNECEDORES



INTRODUÇÃO

ESTE LIVRO NASCEU DA PAIXÃO PELA DECORAÇÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

Imaginar, criar, sonhar e desenvolver peças para um evento são o meu elixir da juventude e o meu modo de relaxamento. Nada me liberta mais do que passar horas a cortar bandeirinhas, imaginar cenários, decorar, recortar convites, e os eventos são um pretexto para uma pequena decoração, desde o jantar com amigos às mesas das festas tradicionais.

As memórias que tenho das minhas festas de aniversário são de uma mesa cheia de doces, sem critério nem ordem, mas com muita abundância e, claro, rebuçados, muitos rebuçados, espalhados pela mesa.

Não havia *dessert tables*, nem pompons de papel, nem tema da festa, nem animadoras vestidas como as personagens dos nossos desenhos animados preferidos. Era uma tarde inteira fechada em casa, com

todos os colegas da escola a fazerem barulho e a deixarem a minha mãe louca com tanto papel de presentes.

Jurava sempre que seria a última vez, mas, no ano seguinte, a história era a mesma! A roupa nova a estrear, a ida ao cabeleireiro e a festa completa com todos os coleguinhas da escola.

Desde esses tempos até agora muita coisa mudou. A festa de aniversário deixou de ser um simples convívio e passou a ser um evento ao qual muitos pais dedicam muito tempo de preparação.

Uma das mais notórias evoluções foi a criação das *dessert tables*. São uma tendência recente entre nós, que se traduz na criação de uma mesa de doces e salgados, cheia de detalhes e cor, a partir de um tema.



Em Portugal, aos poucos, começam a aparecer lojas e ofertas para todos os que se dedicam a esta arte. Mas, se for uma mãe como eu, que prefere elaborar as suas decorações e organizar as festas de aniversário dos seus filhos mas não sabe como, este livro vai ajudá-la.

A tarefa parece muito complicada. Há que pensar, imaginar o conceito, preparar, organizar, fazer... e, se tivermos em conta que a festa é para alguém que amamos perdidamente e que desejamos que tudo corra pelo melhor, pior ainda. Às mães que confessam não ter jeito para a bricolage, que não sabem onde comprar os materiais ou que acham o preço dos materiais proibitivos, a ideia de preparar uma festa de aniversário parece uma missão impossível.

Este livro vem simplificar e ajudá-la a ultrapassar este desafio.

São dicas e guias com instruções passo a passo, dicas de como pode transformar algo tão banal como uma caixa de fruta que, pintada de branco, será um ótimo suporte para bebidas numa festa piquenique. Coisas tão simples como esta.

E, porque queremos domar este bicho de sete cabeças, saiba como organizar a lista de compras, ter uma ideia concreta dos tempos de execução, as quantidades de comida e bebida para o número de convidados, entre outros detalhes que deixarão de ser um problema.

Por ser uma preocupação genuína e sempre presente, dedico ainda uma especial atenção aos alimentos saudáveis que podem, e devem, estar presentes numa festa de aniversário. Nem tudo tem de estar carregado de açúcar e farinha.

Em jeito de agradecimento formal numa gala dos Óscares, quero agradecer ao Hugo, o meu marido, o meu melhor amigo, motorista, *handy man*, psicólogo, conselheiro, o homem que me faz rir, que me ouve nos bons e maus momentos, que me apoia incondicionalmente, o meu maior fã que me diz que todas as minhas festas estão lindas, mesmo quando eu tenho a certeza de que não estão (defeito de ser a minha maior crítica!).

Aos meus filhos, Catarina, Miguel e Margarida, e ao Pedro, as minhas fontes inesgotáveis de inspiração e de motivação, que aceitaram não ter as suas próprias festas de aniversário porque eu estava muito ocupada a elaborar as de outros meninos.

Mãe, sei que estás superfeliz por mim. E orgulhosa, muito orgulhosa.

À Vera, o meu braço direito e esquerdo deste livro, a minha companheira de muitas risadas durante este processo. E à Sofia, a minha designer, que tem uma paciência inesgotável. Obrigada também à Sara e à Ana por acreditarem neste sonho e o terem tornado realidade.



DICAS

GUIA PRÁTICO DE TEMPOS, EXECUÇÃO DE TAREFAS E COMPRAS PARA UMA FESTA FELIZ

2 MESES ANTES

- Decida que tipo de festa quer fazer.
- Defina uma data.
- Pense na decoração com base no tema da festa.
- Convide os seus amigos por *email*, reforce com um telefonema personalizado ou seja mais tradicional e envie o convite por correio.

3 SEMANAS ANTES

- Escolha o menu; selecione receitas e tenha em atenção o gosto dos seus convidados e se algum deles é alérgico a algum ingrediente.
- Opte por um menu saudável. Frutas e saladas são importantíssimas e cada vez mais existe uma maior consciência em relação a uma alimentação mais saudável.
- Mesmo nas festas infantis este conceito é muito importante: reduza as

quantidades de açúcar refinado. Em vez de *mousse* de chocolate, faça gelatinas, por exemplo.

- Regra geral, numa festa os salgados são mais apetecíveis que os doces.
- Antecipe. Cozinhe alguns doces e salgados que possam ser congelados com segurança e que, após descongelados, mantenham a mesma frescura e qualidade.
- Se as receitas forem novidade para si, teste-as com tempo. Evite surpresas desagradáveis, não há nada mais terrível do que chegar à hora da festa e as receitas que não testou ficarem todas mal.
- Prepare um calendário com a *timeline* dos seus cozinhados.

2 SEMANAS ANTES

- Compre as bebidas.
- Veja se tem loiças suficientes para o número de convidados.

