

**Gordon
Ramsay
Cozinhar para
os Amigos**

Gordon Ramsay Cozinhar para os Amigos

Confeção Mark Sargeant

Texto Emily Quah

Fotografia Ditte Isager

Styling Christine Rudolph

Direção de arte Patrick Budge

arte**plural**
edições



Introdução

Enquanto *chef*, trabalho a mil à hora, mas quando estou em casa gosto de abrandar. Deixo a minha bata de cozinheiro no trabalho e entro num cenário doméstico, onde tudo é completamente diferente. Em casa, a nossa cozinha é usada por toda a família e é um espaço de relaxamento. Muitas pessoas encaram a culinária como uma obrigação, mas nós acrescentamos-lhe um elemento de diversão. Para mim, é uma terapia e tenho vindo a cozinhar cada vez mais com a Tana e as crianças, especialmente com a Megan, a minha filha mais velha. A cozinha é um espaço aberto, que inclui um sofá grande e uma zona de descontração. O centro de tudo é o fogão, que foi fabricado em Paris. Tivemos de construir uma base de betão que sustentasse o seu peso e, depois de instalado, o resto da cozinha foi construída à volta. O fogão tem uma fachada cromada refrigerada a água, para impedir que as crianças que queimem enquanto estão a cortar cebolos ou a ralar queijo parmesão.

Não sou capaz de simplesmente me sentar com os pés elevados a ler o jornal quando estou em casa, mas estou a aprender a cultivar um estado de calma. As pessoas imaginam sempre a cozinha da família Ramsay como um sítio caótico, mas não é verdade. Transformamos a culinária numa atividade muito divertida. Até certo ponto, tudo o que fazemos é espontâneo. Temos muita sorte por haver excelentes mercados ao pé de nossa casa. As crianças vão lá comprar coisas, como queijo, frango orgânico e uma seleção de vegetais.



Envolvem-se completamente nas compras da casa e até contribuem com uma parte das suas semanadas... e adoram!

Quando uma criança contribui para a compra de um quilo de cenouras ou nabos, mostra-se muito mais entusiasmada quando vê esse alimento no prato mais tarde. A semanada dos meus filhos é calculada em função da idade de cada um. A Megan tem nove anos, portanto recebe nove libras. Os gémeos, Holly e Jack, recebem oito libras e a Tilly recebe seis. Todos aguardam ansiosamente o dia do seu aniversário, pois sabem que nessa data recebem um aumento de uma libra na semanada. Estão a aprender que é necessário comer bem para viver bem e para ter um estilo de vida saudável. Não me importarei se nenhum deles escolher seguir culinária, mas preciso de ter a certeza de que sabem desenvencilhar-se na cozinha.

Todos os dias, a criança mais malcomportada tem de lavar a loiça. Os que não estão encarregados de lavar a loiça têm de pôr a mesa. Temos uma máquina de lavar loiça, mas raramente a usamos, a menos que estejamos a dar uma grande festa no jardim. Acho que as crianças têm de saber lavar a loiça. Na minha infância todas as pessoas da casa tinham o seu dia de lavar a loiça. Cresci numa casa sem máquinas de lavar e com todas as coisas a serem feitas por nós. Eu e os meus três irmãos participávamos no processo e a minha mãe geria uma escala rígida para impedir que alguém se escapasse à lavagem da loiça, apesar de termos vidas muito ocupadas: eu com o futebol e os outros com a música.

Também sou um pouco antiquado. Não tenho regras rígidas em casa, mas temos uma família muito pró-ativa. Eu não fico ali sozinho



Eu pensei: este tipo está a gozar comigo. Está a tentar meter-me em sarilhos. Assim, optei antes por comer os chocolates.

No dia seguinte, veio o Albert Roux. Tínhamos de lhe dar a provar tudo o que fazíamos. Eu dei-lhe a *marquise* e ele passou-se por não ter a tal fileira de chocolates no centro. Eu não conseguia acreditar que ele queria fazer uma *mousse* de chocolate espantosa e enfiar no meio dela *After Eights*. Levei uma grande descasca. A *mousse* foi para o lixo e tive de começar tudo de novo. Cresci numa casa de habitação social, mas fui formado pelos melhores. Treinei o meu paladar com alguns dos *chefs* mais famosos, mas às vezes temos de questionar mesmo os melhores. A culinária é uma viagem. Não tome nada por certo.

Gordon Ramsay

A stack of six white ceramic bowls is shown in a close-up, slightly angled view. The bowls are stacked on top of each other, with the top bowl being the most prominent. A black spoon is positioned vertically on the right side of the stack, its handle extending upwards and its bowl resting on the surface of the bottom bowl. The background is a soft, out-of-focus greyish-blue. The lighting is soft and even, highlighting the smooth texture of the ceramic.

sopas

quentes e frias

As sopas são muito versáteis: podemos fazê-las tão leves ou substanciais quanto quisermos. Em pequenas quantidades, uma boa sopa pode servir de entrada, para estimular o palato. Se enriquecer o caldo ou o guarnecer com ingredientes em pedaços, pode transformá-lo num satisfatório prato principal.

Apaixonei-me pelos estufados quando passei alguns meses a filmar nos Estados Unidos da América. Provámos umas espantosas amêijoas estufadas à moda de Nova Inglaterra, na Costa Leste. Em São Francisco, entre os pratos mais populares encontravam-se sopas espessas e cremosas servidas dentro de um pão caseiro. Depois de devorarmos a sopa, ficávamos com uma deliciosa tigela de pão para partilhar e saborear. Independentemente de estar a fazer um creme elegante ou uma sopa mais rústica, é importante começar sempre com uma boa base. Um caldo de boa qualidade acrescenta uma profundidade de sabor que une todos os elementos de uma boa sopa. Também é importante temperar bem.

Sopa gelada de pepino

Sopa de couve-flor com caril e queijo *cheddar*

Sopa de castanhas assadas, cherovia e maçã

Velouté de espargos

Sopa Alnwick

Sopa de brócolos, queijo *stilton* e peras

Sopa de congro

Sopa de nabo ao estilo italiano

Sopa de caranguejo da Cornualha

Sopa de rabo de boi

Sopa de verão de Shropshire

Estufado de lagostim

Sopa de batata assada com natas ácidas

Sopa cremosa de azedinhas



Sopa gelada de pepino

Num dia quente não há nada como uma sopa gelada de pepino: refresca o corpo e abre o apetite. Na minha opinião, um pouco de creme de rábano dá vida à sopa, mas pode excluí-lo se preferir um sabor mais leve e subtil.

Descasque os pepinos e corte 2 deles em quartos, com golpes longitudinais. Retire as sementes do interior de cada quarto e depois parta-o em pedaços. Transfira para uma tigela grande e reserve.

Corte o terceiro pepino em fitas longas e finas, com um descascador de legumes. (Corte as fitas ao meio se as achar demasiado grandes.) Coloque noutra tigela e tempere com um pouco de sumo de limão, o azeite, o endro picado, o sal e a pimenta. Tape com película aderente e leve ao frigorífico até estar pronto para servir.

Coloque metade do iogurte, uma pitada de sal e pimenta, e metade dos pepinos cortados numa liquidificadora. Triture até obter um puré suave. Passe o puré por um coador fino, pressionando com força com uma concha. Elimine a polpa de pepino que ficar no coador. Repita o processo com o resto do pepino triturado com o iogurte. Prove e ajuste o tempero do puré de pepino, adicionando 1 ou 2 colheres de sopa de creme de rábano ou um pouco de sumo de limão, conforme desejar. Tape com película aderente e leve ao frigorífico, se não for servir de imediato.

Para servir, deite a sopa fria em tigelas geladas e guarneça com as fitas de pepino temperadas e os raminhos de endro.

4 PESSOAS

**3 pepinos grandes, com
cerca de 650 g cada,
acabados de tirar
do frigorífico**

sumo de limão, a gosto

1 c. de sopa de azeite

**uma mão-cheia de endro,
folhas picadas**

**grosseiramente, mais uns
raminhos para guarnecer**

500 ml de iogurte natural

**1 ou 2 c. de sopa de creme
de rábano ou a gosto**





Sopa de couve-flor com caril e queijo *cheddar*

Um pouco de caril e uma pitada de açafrão podem elevar esta combinação clássica de couve-flor e queijo a uma nova dimensão, que resulta numa sopa ideal para aquecer no inverno e reconfortante para uma noite fria ao ar livre, em volta da fogueira. Fica deliciosa servida com pão indiano quente ou com tostas de queijo *cheddar*.

6 PESSOAS COMO ENTRADA OU 4 COMO ALMOÇO LIGEIRO

4 c. de sopa de azeite

2 cebolas médias, picadas

2 talos de aipo, picados

1 couve-flor média, separada em ramos

1 c. de chá de pó de caril pouco picante

uma pitada de açafrão

300 ml de caldo de galinha ou de vegetais quente (ver páginas 258-9)

300 ml de leite

100 g de queijo *cheddar* médio ou forte, ralado

Aqueça metade do azeite num tacho grande e adicione as cebolas e o aipo. Cozinhe em lume médio, mexendo continuamente, durante 3 a 4 minutos, até os vegetais começarem a amolecer. Adicione o resto do azeite, os ramos de couve-flor, o pó de caril e o açafrão; tempere com sal e pimenta. Mexa bem e deixe cozinhar durante 2 minutos. Cubra o tacho e cozinhe durante mais 4 a 5 minutos, destapando para mexer ocasionalmente.

Destape e adicione o caldo de galinha. Deixe levantar fervura, junte o leite e adicione um pouco de água, se o líquido não cobrir os vegetais. Volte a deixar levantar fervura. Cubra parcialmente o tacho e coza em lume brando, durante 10 minutos, até a couve-flor estar muito tenra.

Use uma varinha mágica para triturar a sopa ou triture-a em 2 partes – se usar uma liquidificadora. Volte a colocar a sopa no tacho em lume brando. Deixe levantar fervura e adicione o queijo, para derreter. Solte a consistência com um pouco de água quente, se a sopa estiver demasiado espessa, e prove para ajustar o tempero.

Sopa de castanhas assadas, cherovia e maçã

O sabor subtil das castanhas combina-se com o doce das maçãs e das cherovias nesta sopa cremosa. É uma combinação de sabores que me agrada muito e a sopa constitui um almoço fácil de confeccionar, se for servida acompanhada de tostas com queijo *cheddar*. Poupe tempo usando castanhas embaladas a vácuo ou, na altura do Natal, sobras de castanhas assadas.

Derreta a manteiga num tacho grande e adicione as cherovias, o aipo e um pouco de tempero. Cozinhe em lume alto, mexendo continuamente, durante 4 a 6 minutos, até os vegetais ficarem ligeiramente dourados. Adicione as maçãs e cozinhe, mexendo ocasionalmente, durante mais 4 a 5 minutos, até estarem moles.

Junte as castanhas, cubra com o caldo e deixe levantar fervura. Cozinhe durante mais 5 a 10 minutos e depois retire o tacho do lume. Use uma varinha mágica ou uma liquidificadora para triturar a sopa, até obter um puré suave e cremoso.

Volte a colocar a sopa na panela, prove e ajuste o tempero. Se a preferir mais líquida, solte a consistência com um pouco de água a ferver. Aqueça antes de servir. Sirva-a em tigelas aquecidas com um fio de natas.

4 PESSOAS COMO ENTRADA
20 g de manteiga
2 cherovias médias, picadas
2 talos de aipo, picados
2 maçãs, descascadas, descaroçadas e picadas
250 g de castanhas assadas, descascadas, peladas e picadas grosseiramente
600 ml de caldo de galinha ou de vegetais quente (ver páginas 258-9)
algumas colheres de sopa de natas *light*, para servir