

Cozinha científica

João Donga,
gerente comercial,
aluno do curso Artes Culinárias na ABC -Escola de Artes e Tradições

Quando disse à sua esposa que ia aprender a cozinhar qual foi a reacção dela?

Adorou. Pensou que eu ia cozinhar todos os dias, mas correu-lhe mal (risos).

Não será a cozinha ainda uma área interdita à ala masculina?

Eu acho que não. No nosso grupo, em doze pessoas temos cinco homens a fazer o curso. É um ratio muito interessante, portanto acho que já não é uma área interdita. Obviamente que há homens que acham que a cozinha é para mulheres. Mas por tradição aqueles Chefes mais conceituados são sempre homens. Talvez o homem seja melhor a fazer aqueles pratos mais trabalhados, mais minuciosos. A mulher talvez seja mais intuitiva, mas mais trapalhona. O homem é mais científico a fazer comida.

O que pensa em relação ao facto da mulher estar associada à cozinha por obrigação e o homem por diversão?

Definitivamente acho que isso continua a acontecer. Acontece comigo. No dia-à-dia a minha mulher acaba por cozinhar. Durante a semana eu sou capaz de cozinhar duas vezes. Ao fim- de-semana cozinho sempre. Mas acho que a mulher acaba por ter sempre implícita essa obrigação, por isso não consegue tirar o mesmo prazer que o homem tira a cozinhar.

Quando cozinha é você que prepara tudo do princípio ao fim?

Sim normalmente sou eu. Eu quando cozinho não quero ninguém por perto. Incomoda-me um bocado. A minha mulher começa logo a dar opiniões e assim não dá. Eu tenho a minha maneira de cozinhar e quando termino a única coisa que está suja é o último tacho.

Qual é o prato que mais gosta de fazer?

Talvez o Bife EI. É um rosbife envolto em massa folhada. Leva como acompanhamento umas tigelinhas de massa folhada e esparregado.