

Café na Taça – será que pega?



Na hora achei bonitinho e diferente – afinal os chefs vivem inovando na forma de apresentar sua refeição, dando atenção a detalhes como esse. Bebi, mas fiquei cismada. Na verdade, tudo parecia diferente sem o aconchego da alça da xícara...

O cristal era transparente, deixava o café aparente demais, sem o mistério de sua fumaça subindo sobre a borda de espuma caramelada. Na taça, o calor embaçava o cristal fazendo o efeito das paredes de vidro chorando e a textura da bebida acabava se diluindo – e parecia menos cremosa do que deveria.

Além disso, o calor atravessava o vidro fazendo com que pegasse a taça pela haste, embaixo, o que, de verdade não trazia a sensação de segurança que temos ao empunhar uma xícara – pequena, grande ou mesmo as canecas ou o bom copo grosso de boteco...

Adoro as novidades a mesa: de receitas a utensílios- mas essa

do **café** na taça não me convenceu. E antes que me achem cri cri
(posso até ser) experimentem e me contem...