

Queijos e vinhos : acerte na faca!



E como esse tipo de reunião é mais usual no inverno ou clima temperado, esse é o momento de você dar um show e degustar muitas delícias regionais e nacionais pois estamos fazendo queijos da melhor qualidade.

Os modelos de faca básicos são os seguintes:

Faca em formato de gota grande– com a lâmina pequena e bem pontiaguda como a da foto acima esta faca é usada para cortar *em lascas* os queijos duros como o parmesão.

Deste tipo destacam-se três sabores e marcas diferentes: o *Parmigiano Reggiano*, o *Grana Padano* e o *Pecorino* – mais claro e perfumado feito de queijo de cabra. No Brasil, são todos conhecidos apenas como Parmesão, mas há diferenças conforme a marca e a origem do leite.

Faca com ponta bipartida – é usada para cortar queijos cremosos como o camembert, brie, e o chèvre. A pontinha é usada para espetar o pedaço, pois de outra forma, sua textura cremosa pode “melar” e até se desfazer.



Faca formato machadinha esta faca é usada para cortar queijos amarelos e mais firmes como o emmenthal, o gruyère e, no dia a dia, queijo prato e mussarella.

Faca tipo adaga longa – com a lâmina muito fina esta faca é usada para todos os queijos denominados “Blue cheese”, o gorgonzola, roquefort e todos os demais queijos *duros pastosos*. Sua lâmina super afiada corta a fatia bem fina não deixando que se desmanche, apesar da textura meio porosa

destes queijos que devem ser consumidos em pequenos bocados por causa do seu sabor mais forte.

Para encerrar a noite – em uma reunião de queijos e vinhos, o cafezinho é opcional. Mas se quiser ser elegante sem ser pedante sirva um *sorbet* (e não um sorvete cremoso) de frutas. Seu sabor delicado e estimulante é tudo que seus convidados vão precisar para querer voltar sempre.

