

**Como foi a sua Páscoa?
Cozinhou ?**



Passei a semana ouvindo os planos de Páscoa e Pessach (a páscoa judaica) de muita gente. E muito poucas pessoas declararam que iriam cozinhar para e com a família . Por isso, nessa sexta Santa lembrei de como conheci o Jamal, sua mulher

Grace e a família. Foi em meio a esse verdadeiro banquete dos sentidos das fotos que você está vendo! Fui a sua casa em um domingo, levada por um amigo comum e já nos receberam com uma incrível geléia de pimenta para degustar – que ele fabrica artesanalmente.



Comecei a gemer de prazer ali mesmo e, como sua mulher Grace é filha de italianos como eu, nem tive vergonha de cair de boca nos tomatinhos cereja que lá estavam para a gente combinar fosse com azeites ou com mais geléias de todos os sabores e cores...

Jamal não saía da cozinha – de onde também entravam e saíam os amigos e a família cada um colaborando com algum aspecto da reunião: Carlo fazia um coquetel de Aperol para o qual havia fila, Grace organizava a logística (éramos umas 30 pessoas) e eu, ali pela primeira vez, aproveitei para aprender. E, generosamente, tive uma aula de um aperitivo da gastronomia

palestina que poucos conhecem mas que já incorporei: a abobrinha batida com coalhada, azeite e zatar – um popular tempero da cozinha árabe.



A confiável abobrinha



Transformada em iguaria

Receita da delícia: você coloca abobrinha em pedaços no forno apenas para dar um susto e amolecer. Em seguida passe no processador também de leve para que fique pedaçuda . Acrescente um potinho de coalhada ou **iogurte natural**, acerte o sal e regue generosamente com zatar. Pronto ! Super saborosa, leve e para comer com pão, salada, carne...

Enquanto preparava como quem não quer nada todo o tipo de delícias, Jamal ficava de olho e administrava o prato principal: a Makloubá, da foto abaixo... Em camadas, com arroz, frango, batatas, grão de bico e cebolas, acabou sendo a receita do dia no **É de Casa** da **Rede Globo**. Prometo colocar a receita em um próximo Post...



A poderosa Makloubah



e o contraponto perfeito

Hoje, só queria matar a saudade dessa tarde deliciosa na casa do Jamal – que é médico e administra essa pesada rotina conciliando tudo com a família e sua Geléias de Pimentas com a leveza dos que fazem as coisas com amor – e com a cumplicidade de uma mulher muito especial como a Grace.

E, pensando em almoços de **Páscoa** em restaurantes e clubes – que podem até ser bacanas – veio-me a certeza de que o Jamal e Grace certamente se divertiram muito nesse feriado. E tenho pra mim que ele dificilmente deixaria passar essa oportunidade de **reunir a família** em volta de suas delícias carregadas de histórias e afeto.

Serviço: www.pimentadojamal.com.br

@pimentadojamal