

Sopas: como aproveitar as delícias do inverno



Um bom caldo é a base de qualquer sopa – Mesmo que se use caldos prontos em pó ou tabletes, procure “temperá-lo” a sua moda, dando o seu toque. O ideal é o preparado em casa, de maneira artesanal. Embora leve um certo tempo, vale a pena e é a base para receber legumes e verduras (como o caldo verde) ou outros ingredientes.

Cremes não é sopa – quando a receita da sopa é mais encorpada, acaba se configurando como um creme (por exemplo, de palmito, aspargos, mandioca, tomate ou cenoura).

Consomée – até aqui estamos falando da sopa servida em cumbucas ou pratos fundos, saboreada com colher. Existe, porém uma variação que pode deixar algumas pessoas na dúvida. É o *consomée* (pronuncia-se consômê).



Ele pode ser tanto um creme quanto um caldo simples. A diferença está na maneira como é servido: em vasilhas especiais (com duas abas laterais), e em pequenas quantidades – só como entrada para abrir o paladar.

Nesse caso, quando é apenas um caldo, não há necessidade de colher – as pessoas “tomam” diretamente dessa xícara. Já, um creme mais encorpado pede uma colher.

E, embora seja uma delícia, não se usa repetir o consomê, justamente por ser apenas uma entrada.

Cuidado com o barulho! – as sopas são alimentos que nos deixam sujeitos ao barulho se não estivermos atentos – o que não é nada elegante. Portanto, coma com delicadeza, manipulando a colher de forma a pegar o alimento nas bordas do prato (nessa área a sopa fica mais fria). Também não é o caso de assoprar o prato para esfriar. No máximo, assopre discretamente a colher, já rente aos lábios.

Pão ou torradas para acompanhar? – os dois. O pão vai bem em caldos mais leves e as torradas para cremes espessos. De qualquer maneira, o pão deve ser colocado em pedaços *bem pequenos e aos pouquinhos*, para que, ao “inchar” conforme é embebido pelo caldo, não transforme a sopa em uma gororoba.

E o queijo ralado? – fica uma delícia com alguns caldos ou mesmo sopas de sabor mais suave. Porém, bastam uma ou duas colheres polvilhadas sobre o prato, mais que isso demonstra pouco apreço pelo sabor do prato em questão. E atenção: jamais sirva queijo ralado com sopas ou caldos de peixe ou frutos do mar: os sabores fatalmente brigarão entre si.

As sopas também podem ser uma ótima pedida para reunir os amigos e todos participaram da criação e degustação, além de conversar e matar a saudade. Que tal inovar e substituir o queijo e vinho e até o fondue por uma boa sopa?