

Lar Doce Folar





*Lar Doce
Folar*





Era uma vez um jovem aprendiz de pasteleiro.

Marco nasceu na aldeia de Santa Iria e seguiu a profissão do seu Pai. O Pai é dono da Pastelaria LUDIS que já era do seu Pai, Avô do Marco, que a herdou do seu Pai, Bisavô do Marco, que a recebeu por mão do seu Pai, Trisavô do Marco...

Desde 1909 que a Pastelaria LUDIS alimenta os desejos gulosos de todos os habitantes de Santa Iria. Principalmente o pequeno Marco, rodeado de doçura desde que se lembra de existir. Só havia um problema... Marco adorava comer, mas não tinha jeito nenhum para fazer bolos e doces.

Ao preparar as receitas, encontrava sempre alguns obstáculos: a batedeira voava-lhe das mãos, a manteiga escorregava-lhe pelos dedos, a farinha espalhava-se pela cozinha toda... Não era pêra doce!

A Mãe costumava dizer-lhe que, quando o fizeram, se enganaram e lhe colocaram pés no lugar das mãos e que, por isso, nunca ia conseguir ser um pasteleiro como os seus antepassados.

Marco achava que a sua vida seria muito mais fácil se conseguisse falar com os ingredientes, dar indicações aos instrumentos...

Essa era a única fórmula possível para que se entendessem de uma vez por todas.



Não há dias calmos na vida de um aprendiz de pasteleiro, mas há duas épocas de especial azáfama: o Natal e a Páscoa!

O mês de março estava a chegar ao fim e há muitos doces que não podiam faltar na mesa de Páscoa... Mas não há nenhum que ultrapasse o Folar!

Para Marco, o Folar é um problema com vários passos: não consegue acertar com o tempo de cozedura dos ovos, não consegue fazer com que a massa cresça, não consegue cruzar a massa no final... Vai melhorando a técnica à medida que vai repetindo o processo mas, mesmo assim, é sempre uma tragédia.

O Pai reclama muito com Marco: também ele teve dificuldades quando iniciou o seu ofício, mas não se deixava abalar e foi por isso que conseguiu manter a Pastelaria LUDIS.

A única pessoa que tem paciência para lhe ensinar tudo é a sua Tia Cátia, irmã do seu Pai, que também trabalha na Pastelaria desde tenra idade e que trata todos os instrumentos e ingredientes por tu... Marco dedica tanto tempo à Pastelaria que mal consegue fazer amigos... “Pelo menos tenho a minha Tia Cátia.”, costuma dizer.





III

Nas primeiras vezes que a Tia Cátia não pôde ir à Pastelaria, Marco achou que nunca ia conseguir acabar uma receita.

O pior era mesmo quando a Tia Cátia tentava ajudar, mas o seu Pai estava sempre a chatear-se.

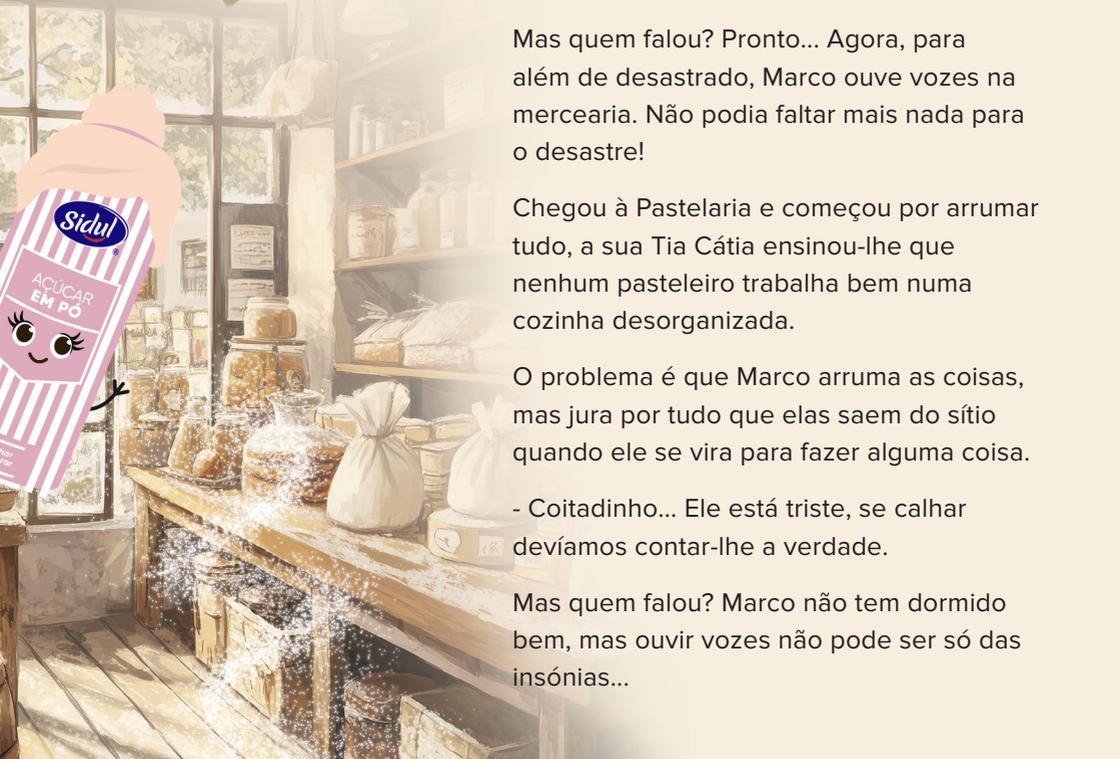
Para todos se entenderem, Marco pediu que respeitassem uma regra: nas poucas horas que ele lá estiver, têm de sair todos da cozinha!

Assim foi naquele dia, sem a Tia Cátia e sem o Pai, Marco deu início à preparação do Folar.

Foi à mercearia comprar os ingredientes e começou logo a correr mal porque o Açúcar em Pó Sidul caiu para cima dos restantes ingredientes.



Estavam a precisar duma gracinha, todos mal apresentados!



Mas quem falou? Pronto... Agora, para além de desastrado, Marco ouve vozes na mercearia. Não podia faltar mais nada para o desastre!

Chegou à Pastelaria e começou por arrumar tudo, a sua Tia Cátia ensinou-lhe que nenhum pasteleiro trabalha bem numa cozinha desorganizada.

O problema é que Marco arruma as coisas, mas jura por tudo que elas saem do sítio quando ele se vira para fazer alguma coisa.

- Coitadinho... Ele está triste, se calhar devíamos contar-lhe a verdade.

Mas quem falou? Marco não tem dormido bem, mas ouvir vozes não pode ser só das insónias...



O dia acabou de começar e a Manteiga já tinha começado o seu lamento habitual:

Ninguém vai querer saber de mim. Vão-se esquecer. Está imenso calor. Vou derreter.



Não sejas assim. Vais ver que isso é uma fase, depois vais crescer muito, vais ser cada dia mais forte e nunca vais duvidar das tuas capacidades.

Não, Fermento, nós não somos todos iguais: nem todos crescemos como tu. Eu, por exemplo, sou cada vez menos... Têm de me poupar.



Nós somos pequeninos e sabemos o nosso lugar!

Já a melhor amiga do Fermento, a Farinha, passa o dia com uma só preocupação: não a deixem cair no chão!

O Leite, sempre gelado, bate os dentes, pede consolo e algum agasalho.

O Açúcar Areado Amarelo Sidul pede ordem e algum silêncio.

Os seus grãos ainda são pequeninos e não sabem andar em grupo, dispersam-se e perdem-se quase todos os dias. E lá anda ele de um lado para o outro para os tentar encontrar.





Saindo da Merceria e da confusão do centro de Santa Iria, à beira de uma estrada que liga Lugar-Nenhum a Lugar-Que-Já-Nem-Há, no meio de Ervas Daninhas e Ervas Aromáticas, a Erva-Doce procura amigos para brincar.

Nunca percebeu porque é que todas as outras ervas têm o seu destino, menos ela. A Erva-Cidreira-do-Monte, até foi cantada pela Amália... Ou a Erva-Daninha-Alastrar, cantada pelo Variações. Já ela, uma Erva-Doce-de-Enjoar, não percebia o seu lugar no mundo, nunca percebeu que o seu Doce podia não ser de Enjoar, mas antes de Adoçar.

Um dia conheceu uma Cebola apressada, sempre com várias cantigas estranhas e com muito medo de perder as suas cascas pelo caminho. Soube de uma Tia que andou a vida toda a tentar não perder as suas cascas e que, um dia, por uma distração de minutos, acabou num Caldo de Legumes. A Cebola não queria acabar num Caldo de Legumes: os seus sonhos eram maiores.

*Casquinha, casquinha, não saias de mim.
Não vou ser caldo, não sou aipim.*

Mas o quê? Para que podem servir cascas de Cebola, se não para um Caldo de Legumes? Mais tarde soube de um Primo Afastado que acabou num Chá para a Tosse. Não era nada disso que a Cebola queria. Ela sabia que se guardasse muito bem as suas cascas, o seu futuro ainda podia ser outro.



VI

Ainda na cozinha da Pastelaria LUDIS, Marco tentava continuar o seu dia de trabalho sem dar importância às vozes que ouviu. Foi deixar os ingredientes frescos no frigorífico e saiu novamente para ir buscar os últimos dois ingredientes que faltavam: a Erva-Doce e a Cebola.

A caminho do campo, já longe da confusão do centro de Santa Iria, foi visitado por uma grande paz, uma grande tranquilidade que só o campo nos traz...

– Casquinha, casquinha, não saias de mim.
Não vou ser caldo, não sou lagostim.

Marco percebeu logo: não só ouve sussurros como agora ouviu alguém que estava nitidamente a cantarolar. Será que o andam a seguir?

Apanhou a Erva-Doce e a Cebola que precisava para a sua receita e seguiu o seu caminho, sempre a olhar para trás para perceber quem é que podia estar a segui-lo.



VII

Quando entra na cozinha, encontra tudo desarrumado. Grãos de Açúcar Areado Amarelo Sidul por todo o lado, Farinha espalhada, Fermento em cima da batedeira... Tudo o que deixou arrumado estava completamente de pernas para o ar. Fica desanimado, mas já nem dá importância: é sempre assim.

Distraído e sem se aperceber da chegada de Marco, o Fermento estava em cima da batedeira a discursar sobre como todos os ingredientes podem crescer desde que se juntem com os ingredientes certos. O Leite Frio não acreditava no seu potencial porque ainda ninguém o tinha aquecido. E também porque ainda não tinha sido misturado com o Fermento.



*Todos os ingredientes têm a sua função!
Somos todos importantes e sabemos
o nosso papel!*

*Sim, Fermento, mas fala baixo.
O Marco vem aí.*

Quando Marco colocou uma Cebola e Erva-Doce em cima do balcão o Fermento não queria acreditar no que estava a ver.

– O que vem a ser isto? Uma CEBOLA no mesmo balcão que eu?

– Realmente nunca tinha visto

Disse a Farinha, que anda sempre com o Fermento para todo o lado.

Os Ovos perguntam:

– Mas não somos todos ingredientes importantes?

O Leite, sempre a tremer de frio, balbucia:

– Sim, mas... Uma Cebola? E uma Erva-Estranha? Já conheci várias especiarias... Noz-moscada para o Bechamel, Canela para o Arroz Doce... Mas Erva-Doce e Cebola... Numa Pastelaria?

Com tanta balbúrdia, não conseguiram reparar que Marco estava boquiaberto ao ver todos os ingredientes a discutir.



VIII

Quando todos os ingredientes se aperceberam, já era tarde demais... Marco coloca as mãos à cabeça e não acredita naquilo que está a ver.

*Eu estou doido? Perdi o juízo de vez?
Vocês estavam a falar ainda agora!*

Os ingredientes fecharam todos os olhos, como fazem os cães quando acham que se estão a esconder. E, de facto, durante uns minutos, não disseram rigorosamente nada.

Quando viram Marco a chorar, no chão da Pastelaria LUDIS, perceberam que tinham de fazer alguma coisa.

Foi o Açúcar em Pó Sidul que decidiu dar o primeiro passo:

– Sim, é verdade! Nós falamos! Mas é o segredo mais bem guardado de sempre! Nenhum dos outros humanos pode sonhar! Podemos ajudar-te, mas só se nos prometeres que não contas a ninguém.

Marco, ainda sem acreditar no que lhe estava a acontecer, decide fazer algumas perguntas:

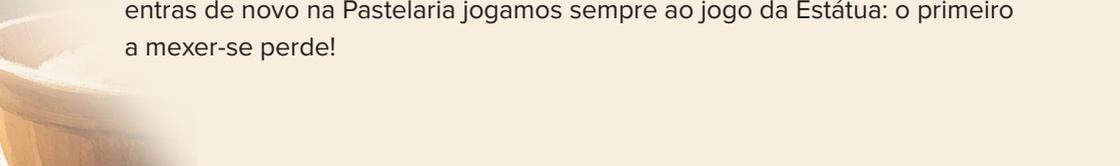
– Mas... Mas... Vocês sempre falaram? Sempre tiveram vontade própria? Afinal eu não sou desastrado?

E a Cebola respondeu:

– Não é bem assim... És desastrado na mesma. Trouxeste-nos aos trambolhões, perdi metade das cascas pelo caminho.

Mas a Farinha finalizou:

– Mas sim, é verdade. Nem sempre é culpa tua. Quando saís, começamos a nossa vida e esquecemo-nos da ordem em que nos deixaste. Quando entras de novo na Pastelaria jogamos sempre ao jogo da Estátua: o primeiro a mexer-se perde!



Ao que a Manteiga responde, muito triste:

– Para mim é sempre o jogo da Manteiga Derretida... E eu perco sempre.

Marco e os ingredientes falam durante algum tempo e ele finalmente percebe a razão de todos os mal-entendidos que nunca conseguiu explicar.

Horas a fio à conversa quando, por fim, o seu Pai entra na Pastelaria e percebe que Marco ainda não deu início a nenhuma das etapas de elaboração do Folar...

Muito chateado, disse-lhe que é sempre a mesma coisa e, depois de muitos gritos e de deixar Marco, que já tinha limpado as lágrimas, novamente a chorar, bateu a porta e saiu.

IX

Ao verem Marco numa piscina de lágrimas formada no chão, os ingredientes aproximam-se e decidem ajudá-lo.



*Vamos provar ao teu pai que consegues
fazer o Melhor Folar do Mundo!
Com a nossa ajuda vais conseguir!*

E assim começa a festa:

A Água vai a correr para dentro duma panela e chama os 4 Ovos.

Repetem um ritual que já conhecem há muito tempo.

Já aconchegados, ouvem, ao fundo:



A Tia Cátia tinha ensinado este truque ao Marco e ele nunca se esqueceu: se colocarmos cascas de Cebola na água durante a cozedura dos ovos, estes vão ficar com uma cor muito mais bonita!

A Cebola não queria acreditar que as suas cascas iam ter um papel fundamental nesta receita mágica!

No bico de fogão ao lado, o Leite, que já não aguentava mais tremer de frio, vê-se finalmente no seu estado predileto: morno e misturado com o Fermento de Padeiro!

A Farinha foi-se deixando mais à vontade e dispôs-se no balcão da cozinha, quando vê a Erva-Doce a aproximar-se...



Marco intervém para explicar:

– A Erva-Doce vai dar um toque muito especial à massa do Folar!
Confiem em mim: primeiro estranha-se, depois entranha-se!

A Erva-Doce não queria acreditar... Nunca a quiseram para nenhuma receita e vai participar neste Folar... Nunca foi cantada por Variações ou Amália mas utilizaram um slogan de Fernando Pessoa para a caracterizar!

À Farinha e à Erva-Doce juntam-se os restantes 4 Ovos e o Açúcar Areado Amarelo Sidul. Mas faltava alguma coisa...

Ali estava ela, perdida a um canto, pronta para desistir, quando os Ovos se juntam para a ir buscar:



Manteiga, anda! Não vais derreter em vão. Precisamos de ti assim molinha para te misturares na perfeição!

Todos juntos e bem ligados, ficaram a descansar dentro de uma taça com um pano húmido por cima. Vão ficar o dobro do seu tamanho, foi o Fermento que lhes prometeu!



A massa já está do dobro do seu tamanho e pronta para a próxima etapa!

Uma parte da massa foi disposta num tabuleiro e os ovos cozidos (e bem coloridos!) aninharam-se no seu conforto. A restante massa é utilizada para fazer rolos finos.

Estes rolos finos vão ser dispostos em formato de cruz por cima dos ovos cozidos e está na hora de deixar as gemas e a água entrarem em ação!

Vão ser pinceladas por cima destes rolos para os deixarem ainda mais bonitos. Vão todos levedar por mais 30 minutos.

Ao fim deste tempo, todo o Folar será pincelado com o que sobra da mistura das Gemas com a Água e vai finalmente ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante 40 minutos.

Marco não queria acreditar na sua sorte... Em menos de nada tinha feito aquele que acredita ser o Melhor Folar do Mundo! E nunca nada foi tão fácil...

Esperava ter feito cessar as vozes que acompanharam a azáfama desta receita quando ouve uma voz a cantarolar ao fundo...

– Doce, é numa manhã de inverno... Um café, quente na mesa...
E lá fora o frio eternoooo...

É o Açúcar em Pó Sidul!

– Açúcar, desculpa! Esqueci-me de ti?

– Meu querido, o melhor fica sempre para o fim!

Quem se não eu para dar o toque de beleza final a este lindo Folar?

Quando o Folar saiu do forno, lindo, cheiroso e maravilhoso, o Açúcar em Pó Sidul tirou a toalha de banho da cabeça e fez a sua magia inigualável!





A Tia Cátia estava a voltar para a Pastelaria quando ouviu toda a gente na rua a comentar...

– Que cheiro maravilhoso é este?

– De onde vem esta delícia?

E quando percebeu estavam todos à porta da Pastelaria LUDIS para perceber o que se passava...

A Tia Cátia entrou e viu a cozinha toda arrumada e um Folar que era provavelmente o mais bonito que já viu na vida.

– Marco, que maravilha! Está toda a gente a comentar! Parabéns!!

Eu sempre soube que eras capaz! Tenho de chamar o teu pai!

– Obrigada, Tia mas... Eu não fiz isto sozinho!

– Ah... Não? Então? Chamaste algum amigo para te ajudar?

– Não foi bem isso... Quer dizer, mais ou menos! Sei que sem os truques que me ensinaste e sem a paciência que sempre tiveste, eu nunca teria conseguido!

A Tia Cátia ficou muito emocionada e respondeu-lhe:

– Querido Marco, há sempre alguém que nos ajuda! Quem me ajudou foi o teu Pai! Também ele era muito paciente, mas a sua vida não foi fácil... E, com sua própria idade a avançar, vê-se sem força ou energia para fazer as coisas que sempre fez com tanta facilidade... Sei que muitas vezes foi injusto contigo, mas nunca foi por mal, ele não soube fazer doutra forma...

Marco abraçou logo a sua Tia Cátia e é assim que são encontrados pelo Pai de Marco, que acaba de entrar na Pastelaria depois de tanto alvoroço que viu à entrada.

– Pois, Cátia, claro que tinhas de ser tu... Estava a achar impossível o miúdo ter feito isto sozinho. Ainda há bocado passei aqui e estava tudo virado do avesso.

A Tia Cátia fez questão de explicar o mal-entendido e, quando o Pai de Marco percebeu o que se passava, os seus olhos encheram-se de lágrimas.

– Filho, eu sempre quis que seguisses a minha profissão porque achei que isso era o que te faria mais feliz. Mas quando vi que não conseguias executar a mais simples das tarefas fiquei sem acreditar que alguma vez conseguisses.

Marco, emocionado, respondeu-lhe:

– Pai, mas e se eu não quisesse fazer tudo aquilo que tu querias que eu fizesse? A vida é minha, eu ainda sou novo, mas posso não querer seguir os mesmos passos que tu seguiste!

– Ele tem razão, respondeu a Tia Cátia.

– Filho, tens toda a razão! Desculpa. Podes ser sempre o que tu quiseres, eu vou estar sempre aqui para ti! Mas... Por uma última vez, posso-te pedir ajuda? Está uma fila enorme aqui à porta, toda a gente quer o teu Folar!

– Ok... Eu faço quantos quiserem. Mas já sabem a regra: têm de sair todos da cozinha!



Folar Tradicional

Ingredientes

700g Farinha

150g Açúcar Areado
Amarelo Sidul

60g Manteiga

8 Ovos

150ml Leite morno

1 gema +
2c. sopa água

1 c. sobremesa
Erva-doce

1 saqueta Fermento
de padeiro seco

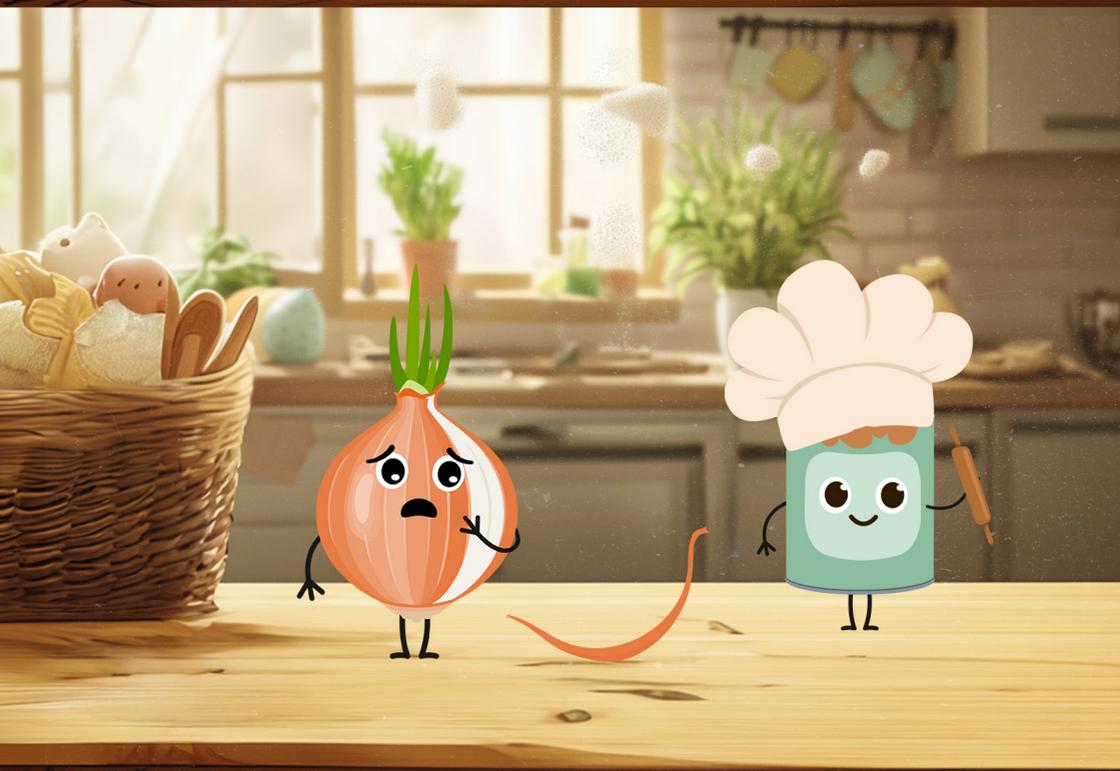
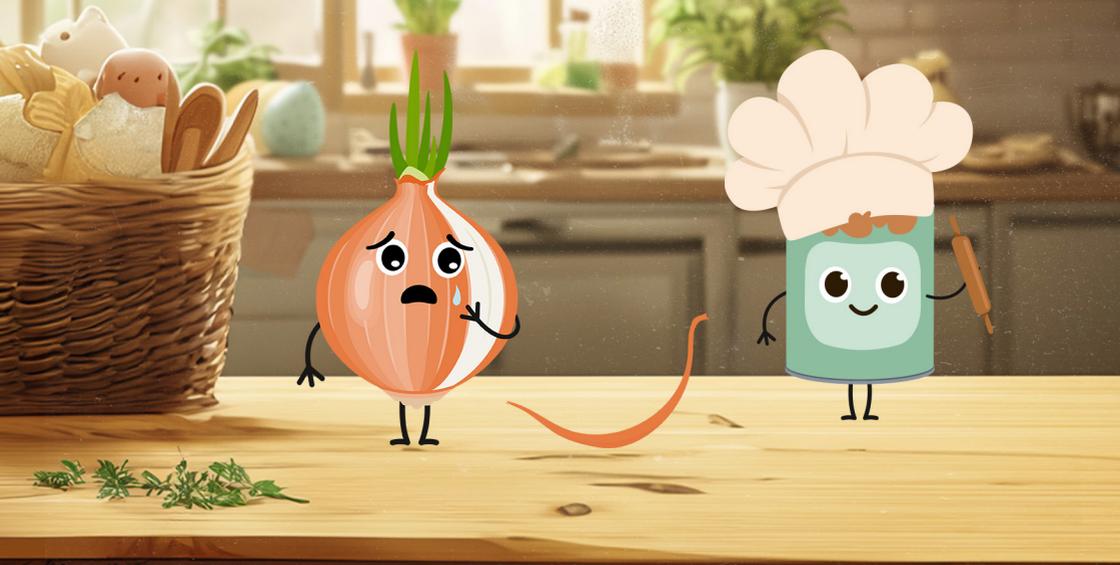
Qb Cascas de cebola

Preparação

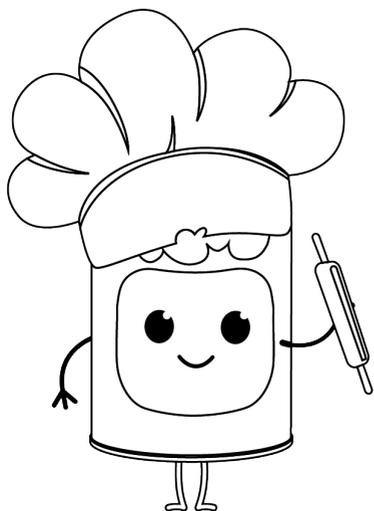
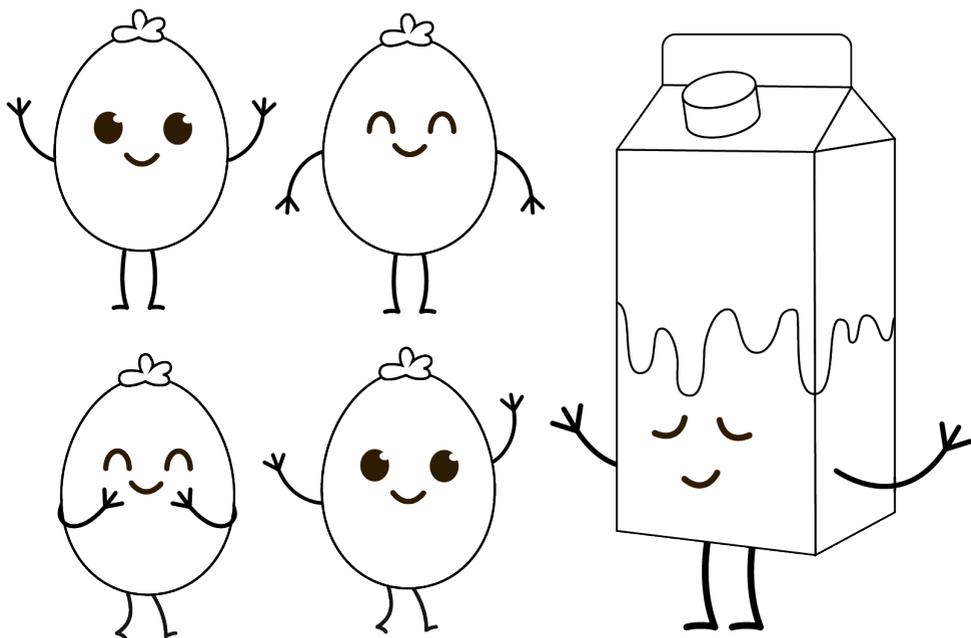
- 1 Coze 4 ovos em água, juntamente com cascas de cebola lavadas, durante 12 minutos. Após esse tempo, deixa arrefecer dentro da água e reserva.
- 2 Mistura a erva-doce com a farinha e dispõe-na em monte sobre a bancada. Abre uma cavidade no centro e aí coloca o fermento, previamente dissolvido no leite morno.
- 3 Junta os restantes ovos, a manteiga e o Açúcar Areado Amarelo Sidul e amassa tudo muito bem até obteres uma massa bem ligada. Molda em bola, coloca numa tigela polvilhada com farinha, cobre com um pano húmido e deixa levedar até que fique com o dobro do volume.
- 4 Nessa altura, retira a massa da tigela, amassa novamente, reserva um pouco e volta a moldar a restante numa bola. Dispõe num tabuleiro polvilhado com farinha e coloca por cima os ovos cozidos.
- 5 Molda a massa que reservaste em rolos finos. Pincela os rolos com a gema misturada com a água e dispõe em cruz sobre os ovos. Cobre novamente com o pano húmido e deixa levedar durante mais 30 minutos.
- 6 Após o tempo indicado, pincela todo o folar com a restante mistura de gema e água e leva ao forno, pré-aquecido a 180°C, durante cerca de 40 min. Retira do forno, descola do tabuleiro, deixa arrefecer, polvilha com Açúcar em Pó Sidul e serve.



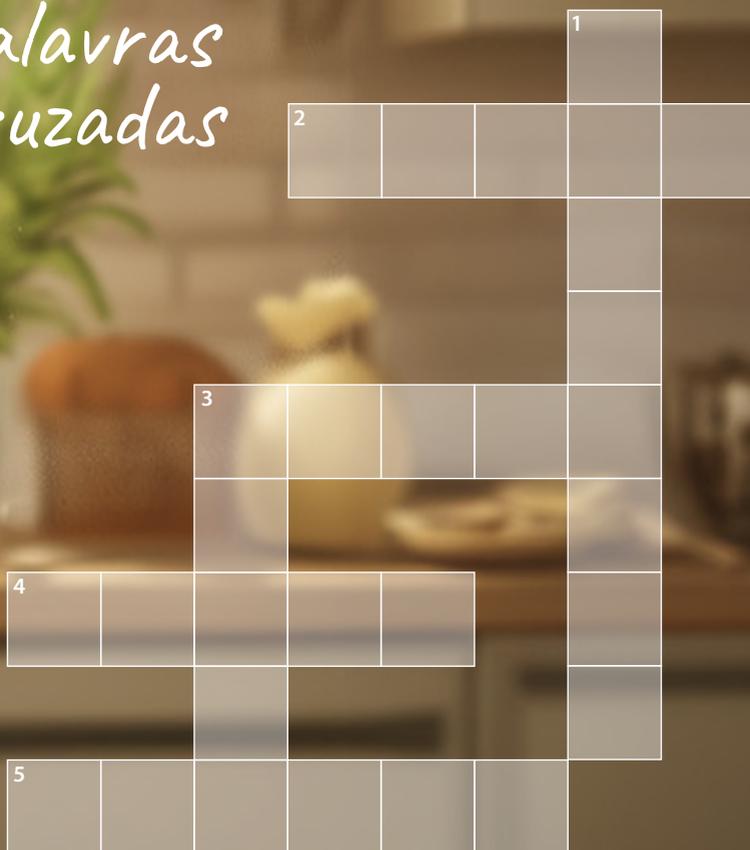
Consegues descobrir as 4 diferenças?



Pinta ao teu gosto!



Palavras cruzadas



1 *Derrete com facilidade e tem medo de ser esquecida*

2 *Doce tradicional da Páscoa*

3 *Horizontal
Está sempre a tremer... de frio!*

3 *Vertical
Nome da pastelaria do pai do Marco*

4 *Marca que adoça os momentos em família*

5 *Época doce em que os ingredientes ganham vida!*

