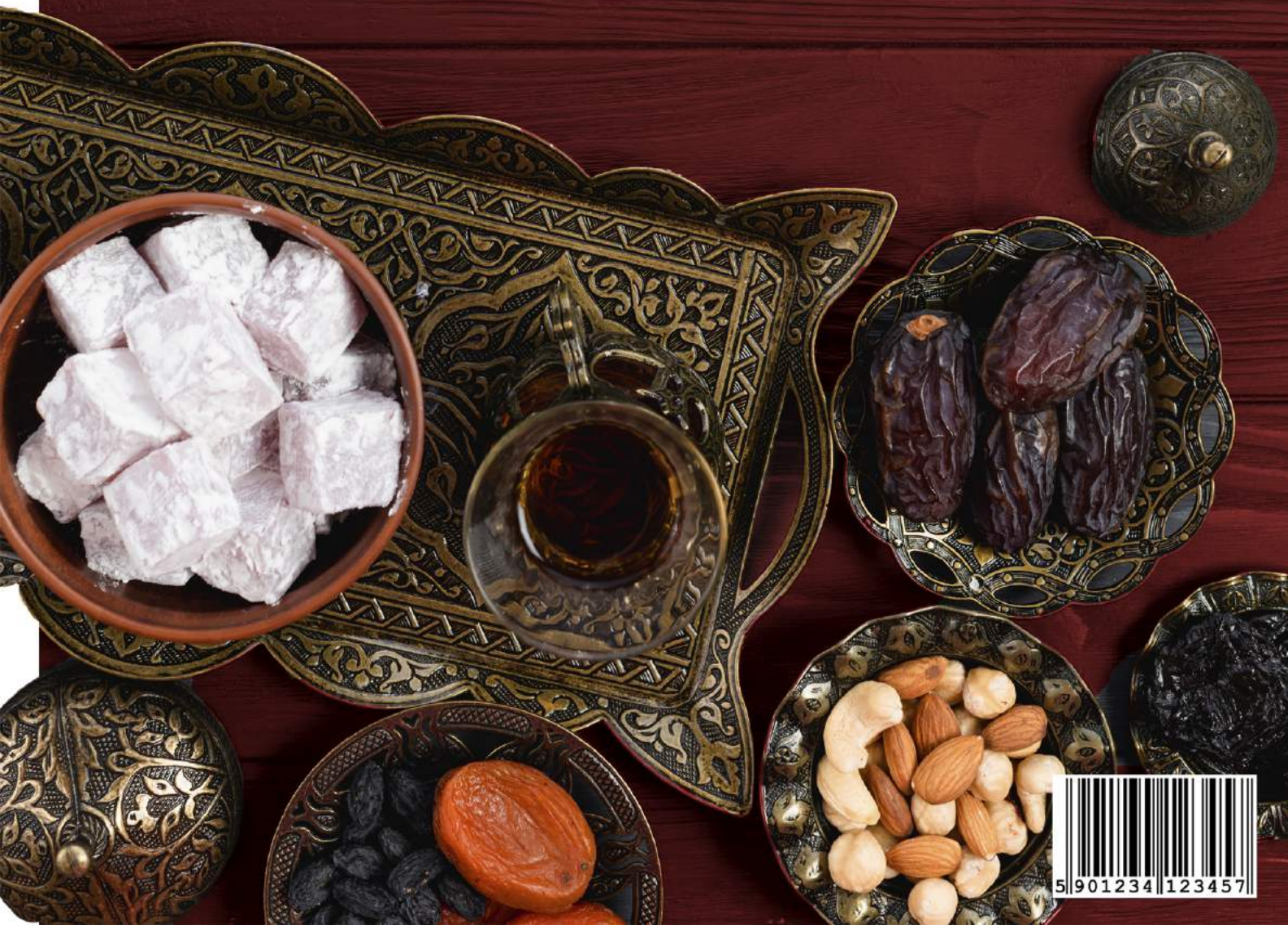
Taem

FOOD TURK

HISTÓRIA DE UM DOS
FOOD TRUCKS
MAIS FAMOSOS DE BRASÍLIA

CONHEÇA AS RECEITAS
PRINCIPAIS DA
GASTRONOMIA ÁRABE

EVENTOS FOCADOS
NA GASTRONOMIA ÁRABE
EM 2019/2020



5 901234 123457

EDITORIAL

A revista Taem, que significa paladar em árabe, é a primeira revista sobre gastronomia árabe no mercado de Brasília. Não ficando restritamente focada em discorrer sobre a culinária, a Taem também tem como objetivo abordar sobre a narrativa de vida de pessoas influentes neste meio, também abrindo espaço para os adeptos à cultura. Histórias de vida, forma de preparo de cada comida e impacto social serão alguns pontos dissertados pela revista.

Apesar da culinária árabe não ser muito difundida no Distrito Federal, não são poucas as pessoas que apreciam e vivem dela. O grande fator que acaba inviabilizando esse conhecimento sobre a culinária é a própria difusão da mesma. Por isso, com a revista, nosso foco é alcançar essas pessoas e apresentar a elas este produto que está no mercado há anos.

O viés principal da Taem é justamente focar no histórico de vida das pessoas que estão nos bastidores. Nosso foco não é apenas entregar especialidades da casa, receitas ou temperos, mas explorar todo o processo de realização dos pratos até ele chegar à mesa do cliente. Cada cardápio carrega consigo a identidade de um indivíduo, e vamos buscar nos aprofundar nisso e trazer para o conhecimento público esse esforço e dedicação dados por aqueles que têm amor à cultura.

Nós, da revista Taem, esperamos que degustem de cada texto e histórias tragas em cada matéria, analisando a forma de expressão dos indivíduos participantes dessa culinária amada pelos Brasileiros.

Boa leitura!

Revista Taem | Novembro de 2019

Redação: Yasmin Rajab e Welerson Silva

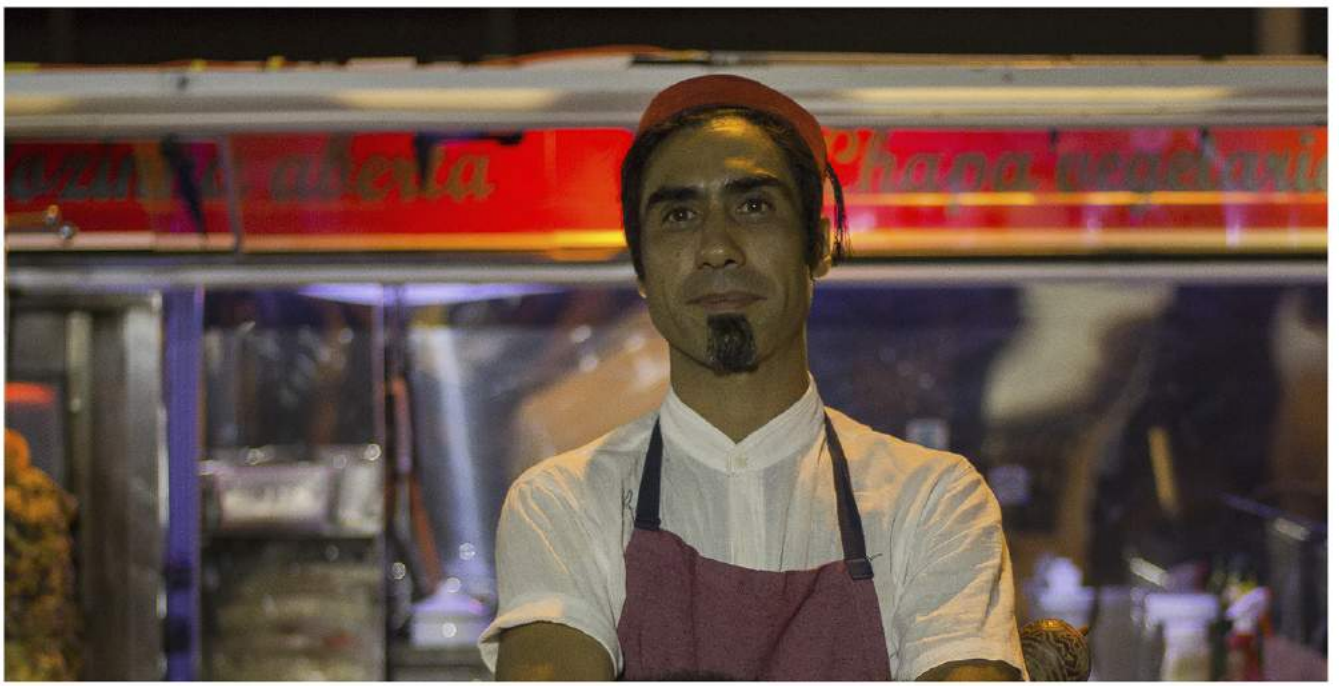
Edição: Luciano Filho

Reportagem: Igor Tarcízio, Luciano Filho, Welerson Silva e Yasmin Rajab

Designer gráfico: Igor Tarcízio

Fotografia: Luciano Filho

Food Turk: Conheça a história de um dos Food Trucks de comida árabe de Brasília



Bora Simsek, nascido na Turquia, é formado em música e veio para o Brasil em 2012. Assim que chegou ao país, foi para Paraty (RJ), onde conheceu a mãe de seu filho e após o seu nascimento, Bora decidiu procurar algo para trabalhar e ao encontrar outro turco aqui no Brasil, decidiram montar juntos um food truck. "Na época eu me encontrei com ele na rua vendendo kafta, e como é difícil se encontrar com outro turco onde você pode falar com o mesmo idioma, a gente fez uma amizade rápida começamos a morar juntos e surgiu a ideia de montar um food truck", relembra Bora.

Assim que iniciou seus estudos, ele teve a ideia de abrir um restaurante junto com seus amigos, onde estudava em Istambul, na Turquia, e com isso pôde aprender mais sobre culinária através da experiência e do olhar de um cozinheiro que trabalhava no restaurante.

O nome "Food Turk" surgiu como uma brincadeira, fazendo um jogo de palavras. Ele conta que no início a logomarca também tinha seu nome, mas algum tempo depois acabou retirando deixando apenas Food Turk Kebaberia. Voltando onde tudo começou, Bora conta que se interessou pela cozinha tentando imitar os pratos de seus avós. "Comecei tentando repetir as coisas que meus avós faziam. Quando comecei a estudar na faculdade, com 17 anos, eu mudei de cidade, então a gente tem que se virar em casa, o que eu gostava eu tentava fazer em casa" conta o turco.

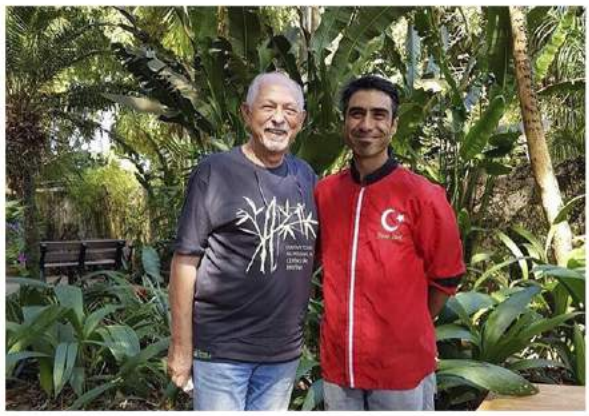
Para Bora, cozinhar é como uma terapia e o feedback de seus clientes é o que o motiva a continuar fazendo o que mais gosta. "Cozinhar para mim é um tipo de meditação porque a gente tem que focar no que está fazendo". Segundo Bora, alimentar outra pessoa é a coisa mais importante do mundo.

Apesar de se motivar com os elogios de seus clientes, Bora conta que as críticas também servem para seu desenvolvimento, pois diante disso ele vê uma oportunidade para melhorar. Além disso, ele encontrou dentro da culinária mais aprendizado e um motivo para manter a organização. "Você aprende a ser organizado, aprende a programar o seu dia, estou aprendendo a ser mais produtivo" ressaltou.

A culinária do Food Turk é bastante variada. Em seu cardápio, receitas feito com carne e vegetarianos fazem sucesso com aqueles que são apaixonados pela gastronomia árabe. Os pratos do estabelecimento vão de sanduíches a kaftas de carneiro e bovino, acompanhados de saladas e molho mediterrâneo, que é feito a base de alho, limão e azeite. Em eventos, arroz com lentilhas também entram para fazer parte do cardápio. Quanto sua rotina de trabalho, Bora conta que seus pratos mais vendidos são kafta de cordeiro, falafel, que são bolinhos de grão-de-bico fritos, e o kebab, que é o churrasco giratório enrolado no pão sírio.

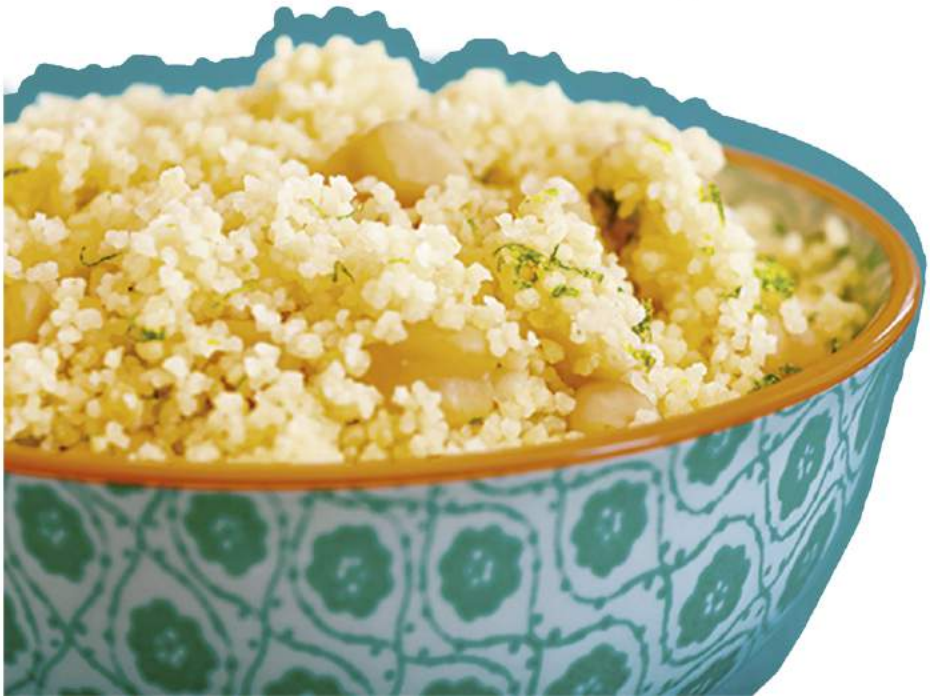
Em suas receitas, ele gosta sempre de optar por opções mais saudáveis, como o óleo de girassol ao invés do óleo de soja, que além de mais sadio se assemelha mais com o gosto da comida dos países árabes. Além disso, Bora gosta de selecionar seus fornecedores, dando ao cliente receitas com ingredientes de qualidade. "Conheço todos os meus fornecedores, dá uma segurança maior aos meus clientes", comenta.

Quando se trata de comida Brasileira, Bora conta que seus pratos preferidos são pão de queijo, arroz com pequi, e a mandioca, que não é encontrada nos países do Oriente Médio. Para ele, a mandioca é um produto sensacional. Além do Food Truck, Bora possui um restaurante, chamado Anatólia, onde recebe em média cerca de 50 a 60 pessoas por final de semana. No restaurante, ele possui um cardápio mais variado, composto por cortes de cordeiro, peixe ou frango caipira, e também opções vegetarianas.



Receita do Chef

Cuscuz Marroquino



INGREDIENTES

1 copo americano /250 g de cuscuz marroquino (semolina)

2 copos americano de água fervendo

1 colher (sopa) de manteiga

1 tablete de caldo de legumes

2 colheres (sopa) de azeite de oliva

6 colheres (sopa) de cebola picadinha

2 dentes de alho picadinho

100 g de amêndoas laminadas e torradas

4 colheres (sopa) de uvas-passas

4 colheres (sopa) de damascos picados
sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (sopa) de salsinha picada

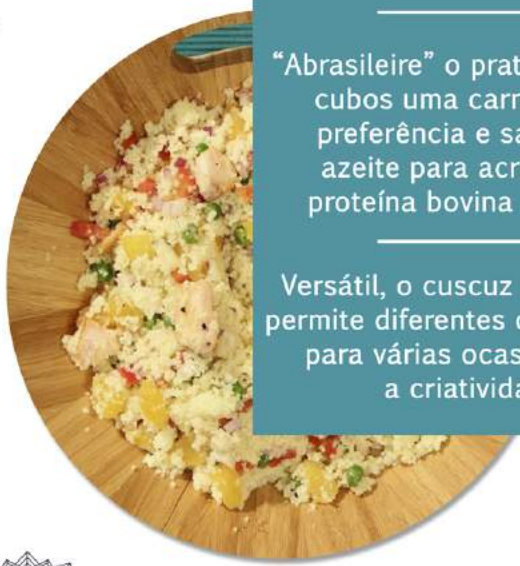
MODO DE PREPARO

1. Em uma frigideira com azeite, frite a cebola, o alho, acrescente as amêndoas e salteie, em seguida adicione as uvas passas e o damasco.

2. Em um refratário, dissolva o caldo de legumes em água fervente e adicione uma colher de manteiga, coloque todo o cuscuz nesta água, cubra e deixe descansar por 5 minutos para que o cuscuz absorva toda a água.

3. Junte a mistura de amêndoas ao cuscuz e misture bem, acertando o sal e colocando pimenta a gosto.

4. Salpique com salsinha picada.



Dicas do Chef

Se preferir, use manteiga ao invés do azeite, aromatizando o cuscuz.

"Abrasileire" o prato: corte, em cubos uma carne de sua preferência e salteiei no azeite para acrescentar proteína bovina ao prato.

Versátil, o cuscuz marroquino permite diferentes combinações para várias ocasiões. Use a criatividade!

Agenda de eventos

Feira da Diversidade Culinária Árabe

Promovida pelo Instituto de Cultura Árabe Brasileira.
Durante todo o dia, o público poderá provar delícias feitas a preços acessíveis por restaurantes da cidade especializados nos sabores e temperos do mundo árabe.

SERVIÇO

2ª Feira da Diversidade Culinária Árabe
Data: 10 de agosto (sábado)
Local: Icab (Asa Norte)
Horário: das 11h às 16h
Entrada gratuita