

Casa de Chá da Boa Nova

Menu A Última Ceia

Pão torrado na grelha pincelado com lardo fumado - **o pão vem aqui como para além de ponto fundamental na alimentação da época a história também conta que Jesus fez com que um pão desse para ser dividido pelos apóstolos todos**

Lírio dos Açores e tutano (aqui vamos buscar a salmoura e o fumado como método de conservação de antigamente, pois não existia frigoríficos naquela época) - **enquanto não existiu a invenção de frigorífico a conservação da comida tinha que ser feita por outros métodos encontrando-se entre eles a salmoura e aqui vimos buscar essa técnica associada ao fumeiro e esta entrada é servida sobre tostas de pão (mais uma vez o desdobrar do pão) e a quinoa (na época segundo relatos históricos era usado muitas leguminosas como base da alimentação)**

Feijoada de tripas de bacalhau (vamos buscar os estufados de feijão da altura) - **vimos aqui buscar o cholent sendo estufado de feijão, onde trabalhamos a feijoada com bacalhau para representar a nossa visão deste estufado em que se partilha na mesa**

Robalo ao sal com algas servido com uma salada de batata, azeitona, feijão verde, ovo e ervas finas - **aqui temos representado a partilha do peixe cozinhado em sal para preservar a sua suculência e mais uma vez representar um método de preservação e depois temos o acompanhamento que vem buscar as origens da altura com as azeitonas e hortelã muito usados na gastronomia judaica e segundo os relatos vazia parte da mesa da última ceia**

Sobremesa de frutos secos e elementos de vinho - **aqui vimos buscar o vinho que tem grande caris na última ceia (transformação feita por Jesus da água em vinho) e das sobremesas judaicas a base de nozes, pistachio.**

Estreia do programa dia 12 às 22h.