

o livro das
receitas
nojentas

lucy pepper

gradiva

a autora

Lucy Pepper é uma ilustradora e escritora com uma imaginação peculiar. Onde pessoas normais veem chocolate, ela vê cocó; em esparguete, ela vê minhocas... e com isso faz receitas ou pinturas.



conteúdos feios

uma nota horripilante para os adultos ..	7
o quê?? ..	9
regras...	10
truques ..	12
ocasiões especialmente nojentas...	13
utensílios quase medievais ..	14

bolos, <i>snacks</i> e salgados ..	19
cães esmagados por camiões ..	20
cera dos ouvidos cozida ..	22
cocó de canguru ..	24
dedos de bruxa ..	26
poças pegajosas de Marte ..	28
pegadas de elefante ..	30
carecas com caspa ..	32
aranhas ..	34
campeonato de futebol ..	36
entremeada de extraterrestre ..	38
óvnis depois de um acidente...	40
partes do corpo ..	42
cérebros de ratazanas ..	44
tapetes bolorentos ..	46

entradas, refeições e piqueniques...	49
sopa de lava-louça entupido ..	50
banheira de monstro ..	52
enguias picadas em iogurte ..	54
vila mexicana onde passou o Godzilla ..	56

<i>mousse</i> de crocodilo ..	58
miolos de escorpiões ..	60
minhocas agridoces ..	62
neve suja ..	64
almôndegas de estrume ..	66
tarte de gafanhotos ..	68
miolos de macaco ..	70
ovos de monstro do mar ..	72
sapos enterrados ..	74
alguma coisa que caiu do céu ..	76
caudas de monstros de Itália ..	78
lesmas no jacúzi ..	80
lagartas australianas ..	82
barris de lixo tóxico ..	84
dragão estufado ..	86
olhos gigantes fritos ..	88
caixote de lixo ..	90
cobra fatiada ..	92
minhocas gordas em cobertores ..	94
esponjas esquecidas ..	96

sobremesas e bebidas...	99
ácido de estômago ..	100
terra derretida ..	102
pudim de moscas ..	104
pele com tatuagens ..	106
plasma de algures no espaço ..	108
bebidas horrorosas ..	110

uma nota horripilante para os adultos

Para crianças com menos de 12 anos, é importante haver um adulto na cozinha enquanto estão a cozinhar. Mas, embora haja atividades com algum grau de perigo na cozinha, como fazer banho-maria, por exemplo, com ajuda elas poderão executar a maior parte das tarefas desta coleção. Há tarefas especialmente dedicadas aos adultos, como escorrer a água a ferver de uma panela grande de massa. Todas essas receitas têm um lembrete para **pedir ajuda a um adulto**.

Quantidades das refeições

As receitas para refeições, como tarte de gafanhotos (lasanha de legumes) ou outras, são feitas com medidas para 3 ou 4 pessoas. Mas conhecem melhor do que eu quanto a vossa família come! Assim, vejam as medidas com o novo chefe de cozinha para perceber se chegam. Podem sempre guardar as sobras!

o quê??

Estas *receitas nojentas* têm um aspeto horroroso e nomes que fariam qualquer pessoa torcer o nariz. Nenhuma receita neste livro nasceu para ser bonitinha quando sai do forno. Mas são todas deliciosas.

Podes aprender a cozinhar coisas muito saborosas ao mesmo tempo que aterrorizas os teus pais, irmãos e amigos. As avós, particularmente, vão achar estas receitas um nojo só por causa do nome. Mas se tiverem coragem de provar... vão querer que lhas ensines.

Estas receitas são diversificadas e divertidas de fazer. Há doces, há petiscos, há pratos maiores, há bebidas, há de tudo um pouco. Temos a certeza de que te vais divertir. E, ao mesmo tempo, sem dares por isso, vais aprender a fazer pão e piza, húmus e *tzatziki*, rolos de canela e biscoitos de amêndoa.

Quase todos os ingredientes nas receitas se encontram facilmente no teu supermercado. Há uns poucos ingredientes que só se encontram nos hipermercados ou lojas especializadas (exemplos: *tahine*, óleo de sésamo, corantes comestíveis, essências de sabores e unhas de crocodilo, claro).

No fim, poderás dizer «Fui eu que fiz», e deixas aos outros a tarefa de lavar a louça! Mas, primeiro...



regras

Há algumas regras na cozinha, para a segurança e a saúde de todos.



Lê sempre uma receita do princípio ao fim antes de começares. Se não o fizeres, poderás descobrir já no meio da tarefa que um dos ingredientes básicos são unhas de crocodilo, e o supermercado não tem crocodilos sem encomenda antecipada. Podes pôr em risco o sucesso da tua iguaria!

Verifica que tens tudo o que vais precisar já pronto e ao teu alcance antes de começares. Lava e corta os ingredientes e mede o que precisas, e vê se tens os utensílios certos. Assim não tens de correr pela cozinha à procura de coisas enquanto a comida está a queimar.

Antes de começares a cozinhar, **lava SEMPRE as tuas mãos** com sabão.

Deves sempre utilizar os ingredientes mais frescos.

Lá por as receitas serem nojentas, não quer dizer que uses ovos podres e leite azedo. Não te iria fazer muito bem à barriga.

Não espirres nem tussas para cima da comida.
Yuck! Se tiveres os cabelos compridos, debes apanhá-los, para não servirem de recheio.

Se tocares em carne, frango ou peixe cru, debes ter mais cuidado. Tudo o que usas para tratar a carne ou o peixe deve ser lavado muito bem com água quente e detergente, incluindo a faca, a tábua de corte e, CLARO, as tuas mãos.

utensílios quase medievais

Para estas receitas, não vais precisar de utensílios raros ou complicados que apenas os chefes culinários com 25 estrelas Michelin têm. São utensílios que provavelmente já podes encontrar na tua cozinha. O que não tiveres, podes sempre encontrar no supermercado mais próximo.

colher de pau

Sempre boa para mexer e bater. Pode-se usar em qualquer superfície, até nas frigideiras antiaderentes.

colher de sopa, colher de chá, colher de café

Para medir ingredientes. Tem atenção ao número de colheres, enche-as completamente. Não uses colheres de metal para mexer em panelas ou frigideiras antiaderentes.

tigela grande

Usa sempre uma tigela bastante maior do que o volume dos ingredientes que vais usar, para teres espaço suficiente para bater ou misturar.

panelas, tachos e frigideiras

Não te esqueças de que as tampas e as asas aquecem muito. Usa um pano seco ou pegas para as segurares. Nunca enchas uma panela mais de $\frac{3}{4}$, e se for óleo para fritar, nunca mais de $\frac{1}{5}$.

tábuas de corte

Usa sempre uma tábua para cortar e picar os ingredientes. Se cortares carne crua, usa uma tábua diferente para os outros ingredientes para não contaminares o resto.

rolo

Para estender e esticar a massa. Polvilha a bancada e o rolo com um pouco de farinha antes de usares, para não se pegar à massa.



inventa!

Vê nos ingredientes se há um sabor ou outro de que não gostas. Todas as pessoas são diferentes. Estas receitas não são inteiramente fixas, e podes inventar! Em muitos casos, podes substituir um sabor por outro. Os ingredientes de bolos e biscoitos que fazem a estrutura (por exemplo: farinha, ovos, manteiga) são um bocado mais sensíveis a mudanças, mas os sabores podes mudar facilmente.

Este livro tem no fim umas páginas em branco para escreveres as tuas notas e receitas que inventas. Se fizeres uma receita com um novo ingrediente e o resultado for bom, insere uma nota: parabéns, acabaste de inventar uma receita!

Podes duplicar (ou triplicar, etc.) os ingredientes numa receita se houver mais pessoas com fome. Pede ajuda a um adulto para fazer os cálculos. Porém, é sempre uma boa ideia testar uma receita num outro dia, para ver se gostas, antes de cozinhar para uma mesa com cem pessoas. As receitas das refeições são para 3 a 4 pessoas. Havendo comida que sobra, guarda no frigorífico para o dia seguinte.

erros nojentos acontecem

Às vezes, uma receita corre mal. Queima um pouco. Fica demasiado salgada. Ou parece lama em vez de sapo.

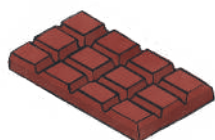
Não faz mal! Até os melhores cozinheiros fazem asneiras na cozinha.

nota mais importante de todas

**Não estás a fazer uma obra de arte,
estás a fazer comida.**

Provavelmente, feia... mas deliciosa.

Diverte-te!



cães esmagados por camiões

300 g de farinha sem fermento

200 g de manteiga fria, em cubos

200 g de açúcar

1 ovo

4 colheres de sopa de cacau

1 pitada de sal

Numa tigela grande, junta a farinha, a manteiga e o sal. Desfaz tudo com as pontas dos dedos até parecerem migalhas.

Adiciona o cacau, o ovo, o açúcar, e mexe bem com as mãos.

Acrescenta duas ou três colheres de água, e esmaga a massa com as mãos fazendo uma bola.

Cobre com película ou papel vegetal e mete no frigorífico durante 30 minutos.

Entretanto, desenha um cão em papel vegetal (vê a imagem para copiares) e recorta.

Polvilha a bancada com farinha e estende a massa com o rolo até ter cerca de 5 milímetros de espessura.

Coloca o molde de papel em cima da massa e corta à volta dele. Repete até não haver mais espaço para cortar cães.

Junta os restos da massa numa bola, estende de novo e faz mais cães até a massa acabar.

Dispõe os cães numa travessa.

Decalca nas costas dos cães as marcas de um pneu. Podes usar um garfo ou uma colher de chá. Invental!

Aquece o forno a 190 °C – **pede ajuda a um adulto** – e coze os biscoitos durante 8 minutos.

Come, uma vez frios. Guarda os cães que sobrarem numa caixa para outro dia.



cera dos ouvidos cozida

100 g de açúcar

200 g de farinha sem fermento

5 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de mel ou xarope de ácer

1 ovo

1 pitada de sal

1/4 colher de chá de cravinho moído

1 colher de chá de canela

1 colher de chá de gengibre em pó

1 pitada de noz-moscada

Liga o forno a 190 °C – **pede ajuda a um adulto.**

Coloca todos os ingredientes numa tigela e bate bem com uma colher ou uma batedeira. Se parecerem migalhas, acrescenta uma ou duas colheres de água, para que a massa fique mais lisa.

Com uma colher de chá, tira bocados da massa e dispõe-os com 3 centímetros de distância entre cada um numa travessa com papel vegetal. Repete até não teres mais massa.

Coze durante 8 minutos, até ficarem dourados.

Deixa arrefecer e come. Podes guardar o resto numa caixa.