

# cozinha POP

AS 100 MELHORES  
CENAS GASTRONÔMICAS  
DO CINEMA E DAS  
SÉRIES DE TV

com  
receitas

MARIANE LORENTE LAURA SALABERRY



© Mariane Lorente e Laura Salaberry

Diretor editorial  
*Marcelo Duarte* Projeto gráfico, diagramação e ilustração  
*Laura Salaberry*

Diretora comercial  
*Patty Pachas* Consultoria gastronômica  
*Márcia Brandão de Lima*

Diretora de projetos especiais  
*Tatiana Fulas* Revisão  
*Telma Baeza Gonçalves Dias*  
*Juliana de Araujo Rodrigues*

Coordenadora editorial  
*Vanessa Sayuri Sawada* Impressão  
*Corprint*

Assistentes editoriais  
*Lucas Santiago Vilela*  
*Mayara dos Santos Freitas*

Assistentes de arte  
*Camila Suzuki*  
*Carolina Ferreira*  
*Daniel Argento*

CIP – BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE  
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Lorente, Mariane  
Cozinha pop / Mariane Lorente, Laura Salaberry. – 1. ed. – São Paulo:  
Panda Books, 2014. 144 pp. il.

ISBN 978-85-7888-328-7

1. Gastronomia. 2. Culinária – Receitas. 3. Cinema. 4. Televisão –  
Seriados. I. Lorente, Mariane. II. Título.

13-05098

CDD: 641.5  
CDU: 641.5

2014

Todos os direitos reservados à Panda Books.

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

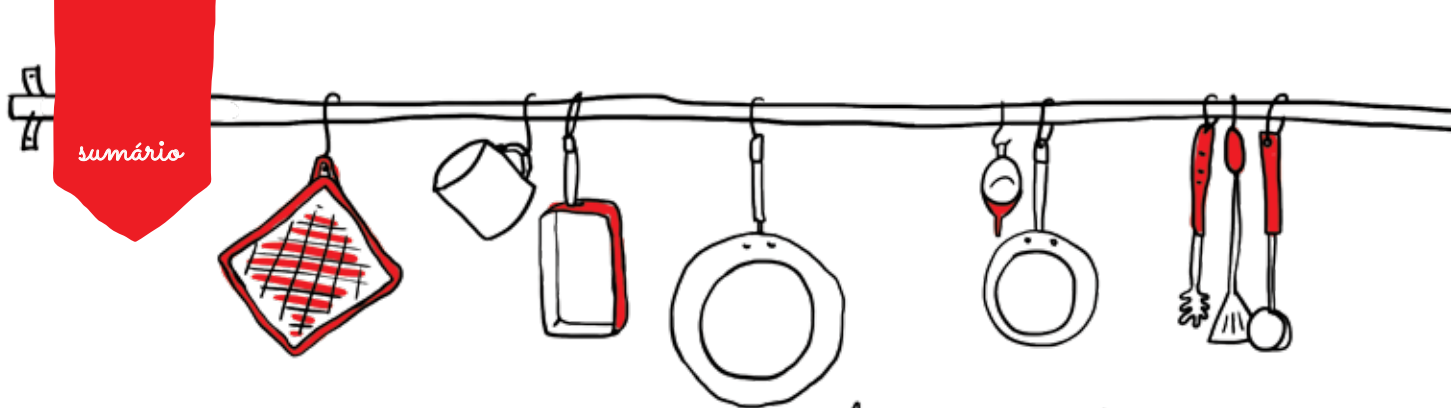
Visite também nossa página no Facebook.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.



de: Mariane  
para: Juliano

de: Laura  
para: Gabriel



Prefácio .....	8
Manual do usuário .....	10

## café da manhã

Bonequinha de Luxo .....	12
Dexter .....	14
The office .....	15
Minha mãe é uma sereia .....	16
Como se fosse a primeira vez .....	17
Kramer vs. Kramer .....	18
Rain Man .....	19
V de vingança .....	20
Rocky – Um lutador .....	21
O Senhor dos Anéis: A Sociedade do Anel .....	22
Melhor é impossível .....	23
Os suspeitos .....	24

## almoço

Seinfeld .....	26
Harry & Sally – Feitos um para o outro .....	28
Clube dos cinco .....	29
Anos incríveis .....	30
Meu primeiro amor .....	31
Patch Adams – O amor é contagioso .....	32
Comer, rezar, amar .....	33
Casamento grego .....	34
Touro indomável .....	35
Adeus, Lenin! .....	36
Ladrão de casaca .....	37
Tempos modernos .....	38
Portlândia .....	39

## cozinheiro amador

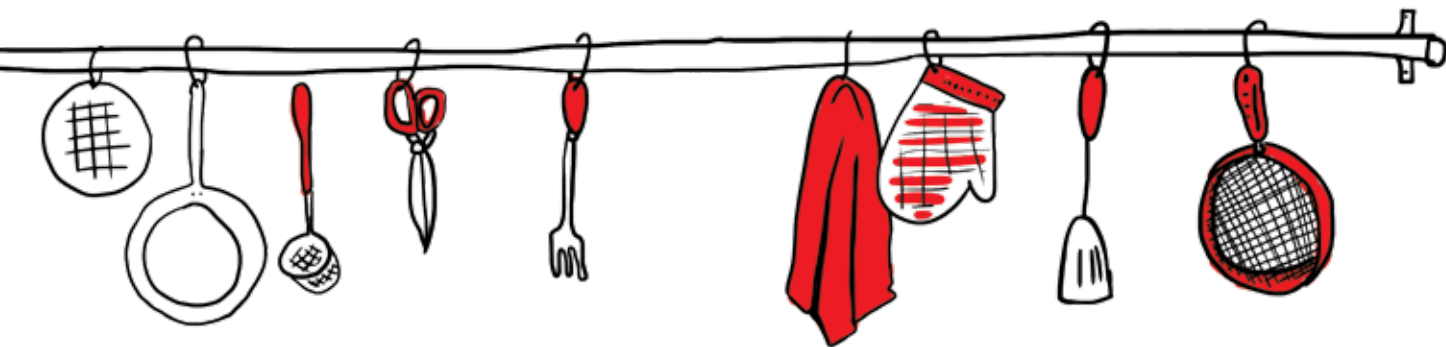
Noivo neurótico, noiva nervosa .....	41
Julie & Julia .....	42
Donnie Brasco .....	44
Os bons companheiros .....	45
O silêncio dos inocentes .....	46
Em busca do ouro .....	47
Uma babá quase perfeita .....	48
House .....	49
Como água para chocolate .....	50
O diário de Bridget Jones .....	51

## cozinheiro profissional

Sem reservas .....	53
A festa de Babette .....	54
Tampopo – Os brutos também comem espaguete .....	56
Comer, beber, viver .....	58
Estômago .....	60
A grande noite .....	62
Ratatouille .....	64
Tomates verdes fritos .....	66
Forrest Gump – O contador de histórias .....	67
Sabrina .....	68
Treme .....	69
Soul Kitchen .....	70
House of cards .....	71

## jantar

A Dama e o Vagabundo .....	73
Esqueceram de mim .....	74
Quero ser grande .....	75



Shrek 2 .....	76
Uma linda mulher .....	77
Os Irmãos Cara de Pau .....	78
Psicopata americano .....	79
Frenesi .....	80
Os fantasmas de divertem .....	81
Beleza americana .....	82
Edward Mãos de Tesoura .....	83
Quero ficar com Polly .....	84
Uma vida iluminada .....	85
Um conto chinês .....	86
Matrix .....	87
Indiana Jones e o Templo da Perdição .....	88
Monty Python – O sentido da vida .....	89

## *tranqueiras*

Lost .....	91
Um dia de fúria .....	92
How I met your mother .....	93
Pulp fiction – Tempo de violência .....	94
Quando os jovens se tornam adultos .....	95
Breaking bad .....	96

## *doces*

Friends .....	98
A fantástica fábrica de chocolate .....	100
Um lugar chamado Notting Hill .....	102
Mais estranho que a ficção .....	103
Simplesmente complicado .....	104
Embragado de amor .....	105
Histórias cruzadas .....	106

A garçonete .....	107
Um beijo roubado .....	108
Superbad .....	110
O Poderoso Chefão .....	111
Bastardos inglórios .....	112
O fabuloso destino de Amélie Poulain .....	114
Maria Antonieta .....	115
Cidade dos anjos .....	116
Quem vai ficar com Mary? .....	117
9 ½ semanas de amor .....	118

## *drinks*

Sideways – Entre umas e outras .....	120
Mad Men .....	122
O grande Lebowski .....	124
Sex and the city .....	125
Volver .....	126
007 – Operação Skyfall .....	127
E.T. – O extraterrestre .....	128
Harry Potter e o enigma do Príncipe .....	129
Laranja mecânica .....	130

## *comida do futuro*

De volta para o futuro – Parte II .....	132
O quinto elemento .....	133
2001 – Uma odisseia no espaço .....	134
Índice remissivo .....	135
Créditos .....	141
Referências bibliográficas .....	142
Agradecimentos .....	143



# COMIDA É POP



Esta não é uma daquelas listas tipo “100 filmes sobre gastronomia para ver antes de morrer de comer”. Nem a compilação definitiva dos melhores momentos com comida do cinema e da TV.

O que você vai encontrar nas próximas páginas é uma coletânea ilustrada de referências gastronômicas em filmes e séries. A nossa seleção seguiu quatro critérios: (1) relevância da obra, (2) protagonismo da comida na cena, (3) *status* na escala de cultura pop e, claro, (4) preferência das autoras.

Mas este também é um livro de receitas. Ou você achou que ia ler “Deixe a arma. Pegue os *cannoli*.”, de *O Poderoso Chefão*, sem aprender como fazer o clássico docinho italiano? Ou ver um texto sobre o prazer de Amélie Poulain em quebrar com a colher a casquinha de caramelo do *crème brûlée* e não ter o caminho para preparar essa delícia da cozinha francesa? Fique tranquilo que está tudo aqui – com adaptações e “licença poética”, em alguns casos.



Para chegar a uma centena de filmes e seriados – é tudo ficção! –, fizemos um “levantamento” (ou seja, pesquisa na memória, na internet e com os amigos) e encontramos mais de quatrocentas referências. A partir daí, aplicamos os filtros para decidir o que não poderia ficar fora. E usamos um artifício para não sofrer tanto ao fazer alguns cortes: correlacionamos temas e elegemos como coadjuvantes cenas tão legais quanto as protagonistas. Você vai encontrá-las com a sinalização **E tem também**.

Vai encontrar também outras duas vinhetas: **Saiba mais** (com alguma curiosidade histórica ou cultural) e **Dica** (com sugestões práticas para a cozinha).

Importante: este livro contém muitos *spoilers*. Ou seja, revelações sobre o conteúdo dos filmes e seriados citados. Não teve jeito. Foi um mal necessário para contextualizar nossas escolhas. A sugestão é que você não leia o texto antes de assistir ao

filme ou episódio da série e aproveite esse incentivo para se atualizar. A lista vale a pena. Pode confiar.

O livro está dividido em nove capítulos: **Café da manhã, Almoço, Cozinheiro amador, Cozinheiro profissional, Jantar, Tranqueiras, Doces, Drinks** e **Comida do futuro**. Essa é uma das muitas maneiras de classificar todas as cenas. Se quiser ler o livro de outra forma, você pode consultar o índice remissivo e buscar uma cena de comida pelo nome do diretor do filme, por exemplo.

Isso é *Cozinha pop*. Porque comida é cultura pop. Saiu da cozinha para o *mainstream*, dividindo espaço com outros assuntos da moda nos meios de comunicação de massa e nas preferências pessoais. Nesse contexto, um guia ilustrado sobre a comida na TV e no cinema é a nossa contribuição para os interessados nesse combo.

Bom apetite!



# COMO LER ESTE GUIA

nome do  
capítulo

nome no Brasil

nome original

diretor/criador

ano - ano

↓  
**Para filmes e séries:**  
nome dado no Brasil.

↓  
**Para filmes e séries:**  
nome original.

↓  
**Para filmes:**  
nome do diretor.  
**Para séries:**  
nome do criador.

↓  
**Para filmes:**  
ano de lançamento.  
**Para séries:**  
período em que a série foi produzida.

## TÍTULO

Texto que descreve a cena com comida do filme ou da série.



Se o filme contém este selo, pode confiar que comida é o que não vai faltar na história.



Sugestões práticas para a cozinha.



Curiosidades históricas e culturais sobre gastronomia.



Outros filmes ou séries que contenham cenas relacionadas à comida.



## TÍTULO DA RECEITA

- **PORÇÃO**  
quanto rende a receita
- **TEMPO**  
tempo de preparo da receita
- **DIFICULDADE**  
fácil, média e vai dar trabalho!

## INGREDIENTES

Quais ingredientes e a quantidade necessária.

## MODO DE PREPARO

Explicação de como fazer a receita.

*café da manhã*



café da  
manhã

Bonequinha de Luxo | Breakfast at Tiffany's | Blake Edwards | 1961

# BOM DIA, CHUCHU

Amanhecia quando Holly Golightly (Audrey Hepburn) desceu do táxi com seu café da manhã nas mãos. Na rua, ainda com seu belo vestido de gala, comeu um *danish* e tomou café em um copo descartável enquanto olhava a vitrine da famosa joalheria Tiffany & Co., o lugar onde “nada de mau pode acontecer”. Já em casa, preferiu beber seu leite numa taça martini.

Outro dia, chateada por escolher dispensar o ex-marido, disse ao escritor Paul Varjak (George Peppard) que precisava de um drink. E pediu: “Mas prometa que não me levará para casa até eu ficar bêbada”. Justo.

Holly era uma bonequinha. Cozinha não era o lugar dela. Isso fica claro no fim do filme, quando ela simplesmente deixa a panela de pressão explodir.





## DANISH

• PORÇÃO 30 unidades • TEMPO 2 horas • DIFICULDADE vai dar trabalho!

### INGREDIENTES

- 250 g de manteiga para folhar
- 30 g de fermento biológico
- 75 g de açúcar
- 85 g de manteiga sem sal
- 200 ml de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de cardamomo
- 2 ovos e mais 1 gema
- 500 g de farinha
- Água – quanto baste
- 100 g de açúcar e canela em pó a gosto para polvilhar

### MODO DE PREPARO

Entre dois plásticos, faça um quadrado de 2 cm de espessura com a manteiga para folhar, usando o rolo para abrir, e leve para gelar.

Numa tigela, dissolva o fermento no açúcar. Em seguida, junte o leite, a manteiga, o sal, o cardamomo, os ovos e a farinha e misture. Leve tudo para a bancada e adicione a água aos poucos, salpicando-a com a mão e amassando até formar uma massa homogênea. Faça uma bola e deixe descansar por 30 minutos.

Sobre uma superfície polvilhada com farinha, abra a massa com o rolo formando um quadrado, cerca de 2 cm maior que o de manteiga. Coloque a manteiga sobre a massa aberta de forma invertida, como um losango. Feche com os dedos, juntando as pontas, e, com o rolo, pressione levemente para que a manteiga amacie e se incorpore à massa.

Em seguida, abra a massa em formato retangular e dobre em três, como se estivesse dobrando uma carta. Repita o processo três vezes, deixando a massa descansar por 10 minutos a cada dobra, sob refrigeração. Após a última dobra, deixe-a repousar por 15 minutos.

Abra a massa e polvilhe a mistura de açúcar e canela até a metade. Dobre a parte sem mistura por cima e feche. Corte tiras de 1 cm de espessura. Torça as tiras e enrole-as em formato de caracol. Numa forma untada com óleo, deixe a massa fermentar em temperatura média de 28 °C e leve ao forno a 180 °C por aproximadamente 10 minutos.

## como montar o danish ..

1



2



3



4



5



6



7

