

VIVAVACA

2ª edição

“A gente não quer só comida
A gente quer comida
diversão e arte”.¹

Sopa de letrinhas

Ingredientes

1 cenoura
1 chuchu
1 dente de alho
2-3 colheres de letrinhas
açafraão
sal
pimenta-do-reino

Modo de fazer

4 Cozinhe o chuchu e a cenoura cortada em cubinhos, na água com alho, pimenta-do-reino, açafraão e sal.

Depois que o chuchu e a cenoura estiverem sendo facilmente atravessados por um garfo, coloque tudo no liquidificador e misture. O líquido gerado vai ficar ralinho sem letras.

Dê sustância colocando letrinhas quando o caldo estiver fervendo.

Serve 3 crianças por receita. Dependendo da quantidade das letrinhas.

a vida não é teste
é texto

tecido
com remendos
em um grande corta e cola

projeto individual
compartilhado
pro todo

na maioria
a publicação é independente
não dependendo de gente
especialista
em cortar
~~sonhos~~

Quentão

Ingredientes

1 garrafa de cachaça
a mesma medida de água
½ kg de açúcar
casca de 1 limão
casca de 2 laranjas
50g de gengibre em pedacinhos
1 maçã cortada em triangulinhos
cravo e canela com gosto

Modo de fazer

Agrupe na panela:
água,
açúcar,
gengibre,
laranja,
limão,
cravo e canela.
O açúcar ficará derretido.
Coloque nessa festa:
cachaça.
Deixe-os juntos por uns
20 minutinhos.
Filtre as cascas e
esqueletos.
Coloque a maçã que
estava sozinha.

Deixe no fogo para
permanecer quentão.

Serve muita gente, quente.

Embragados

O pedreiro

O padeiro

O guarda

A tia do lanche

5:00 da manhã

Embragados

Eu não

Eu

Ainda durmo

Embragado

Not dog

Ingredientes

salsicha de soja ou de feijão (ver receita na página 18)
óleo
molho de tomate
3 batatas médias cozidas
temperos: sal, orégano, azeite
batata palha
maionese vegana (ver receita na página 30)
adereços (catchup, mostarda, barbecue, molho de pimenta...)
pão francês de padaria

Modo de fazer

8

Amasse as batatas cozidas, acrescente os temperos e dê o ponto de purê, colocando um pouco da água do cozimento se necessário, reserve.
Doure as salsichas numa frigideira antiaderente com pouco óleo, dos dois lados.
Coloque o molho de tomate nas salsichas.

Organize uma fila com os ingredientes e monte seu not dog:
pão,
maionese,
salsicha com molho,
purê de batata,
batata palha,
adereços.

Serve até pra curar larica de madrugada

Odeio você
Odeio quando você diz que eu imito o Caetano
Odeio
Odeio
Quando você não diz que eu tô bonito
Odeio você
Odeio
Quando você não lê os meus textos
Odeio
Odeio você
Odeio quando você recusa meu convite pra comer dogão
[de madrugada
Odeio
Odeio você
Odeio quando você fica com nojo de dividir o mesmo
[garfo do feijão na abobrinha
Odeio você
Odeio quando você não me atende às 2 da manhã de
[uma terça
Odeio você
Odeio quando você não quer ir na festa do meu amigo
[Henrique lá em Diadema
Odeio você
Odeio ouvir da boca de alguém que odeia você
[eu parto pra porrada
Odeio você
Odeio inclusive esse poema
Que eu fiz pra você

9

Salsicha de feijão branco

Ingredientes

2 xíc. de feijão branco cozido

½ copo de água

1 cebola

3 dentes de alho

½ beterraba ralada

1 cenoura grande ralada

temperos: azeite, shoyu, mostarda, fumaça em pó,

páprica doce ou picante, orégano

100g de polvilho doce e 100g de polvilho azedo

plástico filme para moldar

Modo de fazer

10

Refogue cebola, alho, beterraba e cenoura com os temperos numa panela.

Acrescente ½ copo de água e deixe cozinhar

por cerca de 15 minutos, até a água secar.

Coloque feijão e o refogado numa tigela grande,

processe com um mixer ou pulsando no liquidificador, até ficar uma massa uniforme.

Na tigela, vá colocando os polvilhos aos poucos, misturando bem.

Molde as salsichas, enrolando em pedaços de plástico filme, como rolinhos, e feche cada uma como se fosse bala.

Ponha os embrulhos numa panela grande com água fervendo por 10 minutos.

Retire do fogo, deixe esfriar.

Congele para depois ou consuma na hora, tire o plástico e doure as salsichas na frigideira.

Serve pra festas e churrascos de amigos gentis.

gasto (quase)
todas as mentiras
no lugar delas
ficção e poesia

11

Bolo de laranja

Ingredientes

líquidos
1 laranja com casca
bonita e sem semente
1 ½ xíc. de suco de
laranja (+/- 3 laranjas)
1 xíc. de óleo

secos
2 xíc. farinha de trigo
1 xíc. de fubá
1 ½ xíc. de açúcar
1 col. sopa de
fermento químico

Modo de fazer

12 Antes de tudo, unte uma forma de sua preferência. Pré-aqueça o forno à 200°C. Bata os ingredientes líquidos no liquidificador. Misture bem os ingredientes secos numa tigela, deixando o fermento químico pro final. Abra um buraco no meio e despeje o líquido batido. Mexa com jeitinho. Acrescente o fermento e incorpore-o à massa bem devagar, até sumir. Coloque tudo na assadeira untada e leve ao forno. Não abra o forno antes de 30 minutos,

se precisar abaixe um pouco a temperatura – passados 20 minutos. Quando espetar uma faca, furando o bolo, e ela sair limpa, está pronto.

Se quiser deixar ainda mais doce, faça uma calda de laranja e dê brilho no bolo desenformado. Na panela, vá mexendo até o ponto de calda:
1 xíc. de suco de laranja
1 xíc. de açúcar
1 col. de sopa de amido diluído no suco

***Serve dias de chuva,
tardes com chá e café.***

**Ainda não é
O fim da tempestade
Cai tempo ruim**

A VIDA

NÃO É

TESTE

É TEXTO

A VIDA

NÃO É

TESTE

É TEXTO