

## Artigo

Evento: Reportagem Janaina Tschäpe

Media: Revista  
 Autor: Luiza Costa  
 Data: Maio de 2013  
 Seção: Gastronomia  
 Página: 66 - 67  
 Editora: Bamboo

# ateliê da comida



O mundo se faz e se faz em torno da mesa. Filósofos debateram sobre os conceitos da vida e das sociedades, publicitários criaram suas melhores campanhas, amizades nasceram e acabaram, famílias se reuniram. Todos em torno de boas refeições recheadas de história e estórias. Assim também é estar à mesa na casa da artista Janaina Tschäpe, em Nova York. É durante a refeição que ela passa bons momentos com sua filha, reúne amigos, cria receitas e se recorda de sua infância na fazenda.

De origem germano-brasileira, Janaina viveu a infância em São Paulo, mas aproveitava o período de férias no sítio da família, no interior de Minas Gerais, onde o fogão começou a fazer parte de seu cotidiano. "Passava dias com amigos preparando a comida em casa, geleias, doces", lembra-se. Hoje, durante as férias de sua filha Nina, elas passam o tempo cultivando essa mesma forma de viver. "Cozinhar e comer são formas de comunicação e interação fundamentais para mim", completa.

Em Nova York, a comida também é sua rotina. "Como não são muito à noite, faço jantares semanais em casa. Gosto de reunir pessoas interessantes, apresentar amigos em um lugar onde possam discutir ideias, projetos, manter a cabeça criando e terminar o dia bem", conta Janaina. "A arte realmente preenche quase meu tempo inteiro. Trabalho no estúdio todos os dias. E, de alguma forma, cozinhar parece um pouco uma extensão dele, pois todas as minhas comidas também são inventadas", comenta.

Tão próxima é essa relação para ela que, em 2012, participou do 'Kremerat', projeto colaborativo entre pastry chefs e artistas desenvolvido pelo curador de arte Raphael Castorano em Nova York. Sua "obra-refeição" era um sabonete de açúcar que se dissolvia durante a performance. "Foi praticamente brincar de bolinha de gude e derramar syrup de cores diferentes no açúcar. Como uma pintura enorme se dissolvendo."

**Veja mais**  
[janainatschape.net](http://janainatschape.net)



**Platadas**  
 No ambiente de jantar, castiças Eames ADS (Abc), louça Flestaver e obra azul e branca criada por Janaina. Na outra página, detalhe da La Chaise, também de Charles Eames.

na casa da artista germano-brasileira **janaina tschäpe** em nova york, a cozinha é um laboratório de sabores e amigos



**receita**  
 beterraba brooklyn

### Ingredientes

1 xícara de quinoa vermelha  
 1 colher de sopa de azeite de trufa preta (adicione mais a gosto)  
 3 beterrabas grandes  
 1 maço de espinafre  
 1 colher de sopa de queijo de cabra cremoso em temperatura ambiente  
 1/8 de xícara de chá de pistache  
 1 laranja para o suco  
 Azeite a gosto (Janaina indica o azeite de laranja vermelha, ainda raro no Brasil)  
 Vinagre balsâmico  
 Pimenta fresca  
 Sal marinho

### Modo de fazer

Pré-aqueça o forno a 190°C. Asse as beterrabas até que a pele comece a borbulhar, o que leva entre 45 e 60 minutos. Enquanto isso, cozinhe a quinoa em água e sal em fogo alto até ferver. Depois, baixe e cozinhe por 15 minutos. Deixe descansar coberto por 5 minutos. Retire a casca da beterraba e corte em pedaços de 1 cm. Em uma tigela grande, misture o azeite de trufa e o suco de laranja. Adicione as beterrabas e a quinoa e mexa até ficar uniforme. Reserve. Na borda de outra tigela grande, coloque o espinafre e, ao centro, a mistura. Pique fragmento de pistache e o queijo e polvilhe por cima. Coloque azeite, vinagre, sal e pimenta a gosto.

### Veja mais

Confira a receita Peras de Jana em [bamboonet.com.br](http://bamboonet.com.br)

