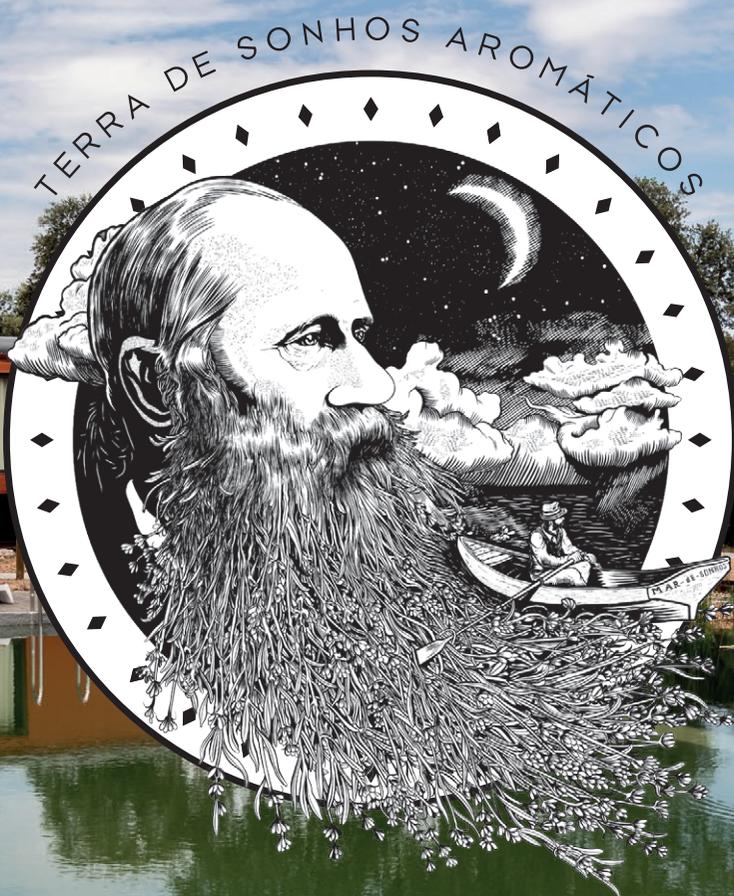


REVISTA TRIMESTRAL  
N.º 74  
ABRIL / MAIO / JUNHO '18  
GRATUITO  
25.000 EXEMPLARES

# DELTA

magazine



A D A E N S



---

## DO SONHO À REALIDADE

---

A REVISTA



DO CAFÉ

**É NO 100 MANEIRAS QUE  
LJUBOMIR STANISIC**

expressa toda a sua paixão pela cozinha portuguesa. Sem meias palavras, o talentoso chef assume que a distinção da Monocle, em 2017, de Melhor Restaurante do Mundo trouxe a aclamação, mas muito trabalho. Para breve, uma homenagem ao café. Palavra de chef



# Ljubomir Stanisic, o mais português dos jugoslavos

Nasceu na **antiga Jugoslávia**, mas **é em Portugal que se mantém há mais de 20 anos**. Apesar de não esquecer as suas raízes, fala e sente-se como um autêntico português, elevando o nome de Portugal lá fora com a sua cozinha. **Acumula diversas funções, entre cozinheiro, como prefere ser chamado, consultor ou produtor de vinhos**, mas é no **100 Maneiras** que podemos ver aquilo que **melhor define Ljubomir Stanisic: a sua cozinha**.

Mais reconhecido pelo grande público desde sua participação no programa de televisão Pesadelo na Cozinha, Ljubomir Stanisic é um dos mais carismáticos chefs em Portugal. É no 100 Maneiras e no Bistro 100 Maneiras que podemos provar os seus pratos.

Foi ainda na Jugoslávia, aos 14 anos, que teve o primeiro contacto com a cozinha, ao trabalhar numa padaria. Só mais tarde percebeu que podia “fazer disto vida”. “Só aos 18, 19 anos comecei a levar a cozinha mais a sério e decidi aprender tudo o que conseguisse e trabalhar ao máximo para ser o melhor cozinheiro possível”, explica Ljubomir Stanisic.

Se a cozinha portuguesa o apaixonou de imediato, foram as pessoas que o conquistaram. “Adoro a cozinha portuguesa. Penso que tem produtos incríveis, incluindo algum do melhor peixe e marisco do mundo. Mas, mais que isso, o que me conquistou foram os portugueses, têm muito em comum com os jugoslavos. Adoram conviver, tudo serve de desculpa para estar à mesa. São um povo acolhedor. A cozinha portuguesa é incrível, mas o povo português é do caraças”.

A distinção da revista Monocle, em 2017, que atribuiu ao 100 Maneiras o título de Melhor Restaurante do Mundo, nos Monocle Restaurant Awards, trouxe a aclamação, mas também mais trabalho. O restaurante está agora aberto durante todo o dia, evitando, assim, a frustração de recusar reservas. A informalidade e a excentricidade do restaurante são algumas das qualidades mais destacadas pela revista britânica. Aos dois espaços já existentes vai, em breve, juntar-se um novo 100 Maneiras. Apenas duas portas ao lado do primeiro, é o resultado de um projeto de três anos e do crescimento do 100 Maneiras desde a sua inauguração, em 2009.

Feito à imagem de Ljubomir, o novo 100 Maneiras será uma mistura de

influências bósnias e portuguesas, um reflexo perfeito de quem é. Pela primeira vez, o chef vai apresentar um menu de degustação vegetariano, ao qual se tem dedicado nos últimos dois anos. O trabalho como consultor no Six Senses Douro Valley, onde pratica uma cozinha mais sustentável, mudou-o e fez com que olhasse para os vegetais de outra forma. “Sempre que puder e fizer sentido, vou pensar em ser sustentável e em deixar o melhor planeta possível para os meus filhos. Esta premissa vai ser uma das marcas do novo 100 Maneiras e vai estar presente à mesa, mas também em todo o restaurante, desde os materiais com que escolhemos construir o restaurante aos produtos de limpeza que utilizamos”, sublinha.

Apesar de alterar a carta constantemente, tanto pela sazonalidade dos produtos como pelo seu gosto, alguns pratos são impossíveis de retirar, como o Estendal de Bacalhau, o prato de assinatura do chef, inspirado nos estendais do Bairro Alto.

Apreciador de café, assumindo que sem ele não funciona, é também fã deste enquanto matéria-prima. “É uma matéria-prima muito rica, que pode ser usada de mil e uma formas na cozinha. Mas, sobretudo, é parte da minha identidade. Nasci em Sarajevo, na Bósnia, um país com uma forte influência turca, e um dos rituais mais importantes da nossa cultura é, precisamente, o café. É feito e servido de uma certa forma, é um momento cultural e social de extrema importância. Vou replicá-lo no futuro 100 Maneiras da Rua do Teixeira. Quero homenagear o café, as tradições e os rituais à volta dele. E homenagear o produto e a forma como pode dizer tanto de um país, de um povo, como os bósnios e os portugueses. Quem quiser, pode ir ouvir esta história, ao vivo e a cores, sentir-lhe o cheiro e viajar com o café”, remata.

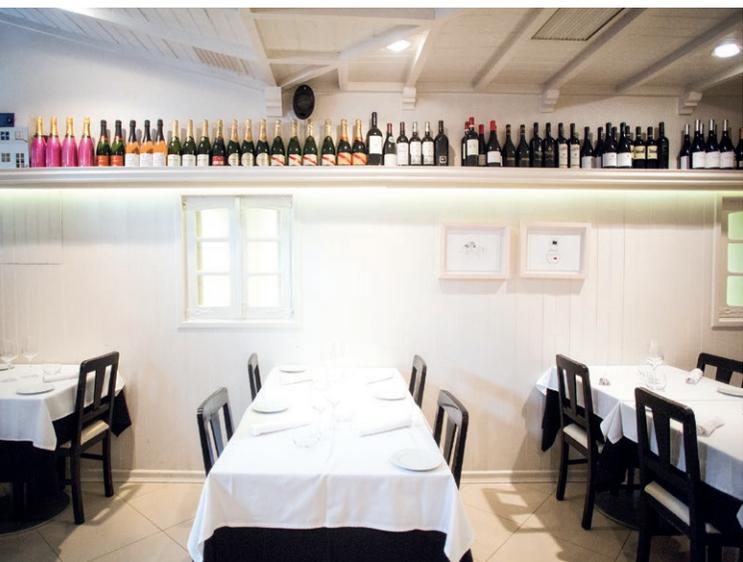
# GASTRONOMIA

LJUBOMIR STANISIC, CHEF EXECUTIVO 100 MANEIRAS

fotos FABRICE DEMOULIN /CONSTANTINO LEITE / 100 MANEIRAS

## Um novo menu, a cada nova estação

Este é, por excelência, o laboratório do chef Ljubomir Stanisic. É aqui que testa, compõe, arrisca, experimenta e descobre novos sabores. Sabores que mudam a cada estação, com um novo menu a chegar às mesas do 100 Maneiras. Sem pretensões, mas com irreverência, humor e, acima de tudo, muito amor à cozinha, o objetivo é surpreender e democratizar a experiência gastronômica.





## TORRICADO DE BACALHAU COM PURÉ DE TREMOÇO

### Ingredientes (4 pax)

4 lombos de bacalhau fresco (150g cada)  
4 fatias de pão alentejano  
100g de cebola  
100g de tomate  
20g de chalota  
300g de tremoço demolido  
4 ovos  
60g de manteiga  
vinagre balsâmico, vinagre de vinho tinto e branco qb  
1 folha de louro  
sal, pimenta, salsa e azeite qb

### Preparação

Torrar o pão fatiado e reservar.  
Fazer uma pequena salada com metade do tomate cortado em cubos, metade da chalota picada e um pouco de salsa picada. Temperar com azeite, vinagre balsâmico, sal e pimenta qb.  
Cozer o tremoço em água abundante, escorrer guardando um pouco da água da cozedura, triturar muito bem com a ajuda de uma liquidificadora à medida que vai juntando, pouco a pouco, a água da cozedura e uma colher de sopa de manteiga, até obter um puré cremoso de consistência homogénea.  
Saltear em azeite a cebola laminada em meia lua e reservar.  
Corar em azeite o lombo de bacalhau fresco, temperado de sal e pimenta, alho e louro até dourar.  
Escalfar os ovos num tacho com um litro de água e duas colheres de vinagre de vinho branco e sal.  
Finalizar o bacalhau na frigideira antiaderente com uma noz de manteiga.



## OVOS MEXIDOS COM OVAS DE OURIÇO

### Ingredientes

2 ovos  
1 colher de sopa de natas  
1 colher de sopa de ovas de ouriço  
3g de alga wakame fresca  
1 dente de alho pequeno  
1 chalota pequena  
1 noz de manteiga  
sal q.b.  
pimenta q.b.

### Preparação

Com a ajuda de um garfo, bater os ovos com a nata e reservar.  
Picar a chalota e o alho, levar a manteiga a aquecer numa frigideira de saltear e deixar refogar ligeiramente junto com a alga wakame.  
Acrescentar os ovos batidos, 1/2 colher de sopa de ovas de ouriço e mexer sempre, tendo o cuidado de não deixar cozinhar demasiado os ovos (o aspeto tem de ser sempre cremoso).  
Temperar de sal e pimenta, servir e terminar colocando por cima as restantes ovas de ouriço.



## “TIRA-ME ISSO DA FRENTE” (TIRAMISU)

### Ingredientes (4 pax)

#### Para o biscoito

24g de gema; 20g + 13g de açúcar; 33g de clara; 20g de farinha; 134g de cacau em pó

#### Preparação

Comece por bater as gemas com os 20g de açúcar. De seguida, bata as claras com o restante açúcar e adicione às gemas. Junte o cacau, a farinha e envolva. Coloque num tabuleiro untado e leve ao forno a 180°C. Deixe arrefecer e corte no formato desejado. Reserve.

#### Para o creme de mascarpone

60g de mascarpone; 18g de gema; 15g de açúcar; 1 folha de gelatina; 10g de licor de amêndoa amarga; 15g de clara

#### Preparação

Bata as gemas com o açúcar até ganharem relevo. De seguida, junte o mascarpone e bata até obter uma mistura homogénea. Acrescente a amêndoa amarga e as folhas de gelatina já demolidas e mexa bem. De seguida, bata as claras em castelo e envolva no preparado anterior. Disponha a mistura em tubos cilíndricos previamente “forrados” com folha de acetato cortada à medida, para facilitar o trabalho na altura de desenformar.

#### Para o molho toffee

50g de açúcar; 50g de natas; 50g de café

#### Preparação

Faça um caramelo com o açúcar e adicione as natas misturadas com o café.

#### Para o gelado de café

0,25cl de leite; 0,25cl de natas; 1/4 de vagem de baunilha; 100ml de café; 100g de gema; 125g de açúcar; 18g de farinha Maizena

#### Preparação

Num tacho, leve a ferver o leite, as natas, a vagem de baunilha e o café. À parte, bata as gemas com o açúcar e a Maizena e, então, envolva no preparado anterior. Leve a cozer ao lume até engrossar. Finalmente, passe para potes de gelado e coloque no congelador. Monte tudo conforme foto.