



Uma em cada seis residentes no Reino Unido Ação de Graças celebrada em 2014 e os números de vendas iniciais indicam que mais vai participar esta semana.

Expatriados norte-americanos respondem por uma parcela justa do que a figura, mas ainda deixa um número robusto de britânicos a bordo do movimento de férias.

Assim que são exatamente as pessoas que comprem em como eles assado perus, pilha de abóbora sobre casos de pizza e casaco batata-doce com marshmallow derretido?

A julgar pelas reminiscências contrastantes e os planos atuais de três UK-habitação, chefs americanos, acção de graças é realmente o que você deseja fazer com ele - desde que você tem entes queridos perto, fechou as preocupações comerciais e fazer uma pausa para apreciar uns aos outros e seu coletivo boa sorte mais uma refeição especial.

Apesar do estereótipo, o feriado não exige uma festa caseira elaborada. Sua própria tradição de Ação de Graças pode ser suportado de um passeio em família a um restaurante US ou um encontro de amigos com os chineses locais.

Ou talvez você poderia chutá-la fora com um chá festivo que caracteriza um, ou todos os três, dos pratos assados apresentados aqui.

Até mesmo os cínicos de férias mais ardentes não pode deixar de ser grato por uma farta mesa com essas delícias.

Férias de infância foram gastos caçar veados depois de um pot-sorte almoço para 50 membros da família Brad McDonald, O Lockhart.

"Torta de nozes do meu pai representa Ação de Graças para mim", diz Brad McDonald, o chef Mississippi-nascido que serve pratos Southern polido no Lockhart e Shotgun no West End de Londres.

Férias de infância foram gastos caçar veados depois de um almoço pot-sorte para 50 membros da família com vista para pecan pomar de sua avó.

A sobremesa clássica persiste no menu do feriado do Lockhart, mas a família McDonald não estará comemorando o ano.

"Nós vamos fazer outra coisa juntos o fim de semana eu estou fora", diz Brad.

"Soa terrível, mas eu perguntei a minha esposa para planejá-lo."

TORTA DE NOZES

Para a crosta (faz 2):

425g de farinha

7,5 g de sal

185g de manteiga gelada

150g de banha fria

água fria (usar mais, se necessário) 120ml

Para o recheio:

3 ovos grandes,

150g de açúcar refinado

75g de manteiga derretida

dourado xarope 240g

sal 1 pitada

bourbon 40ml

150g de nozes picadas

Para fazer a crosta, misture a farinha e o sal.

Corte a manteiga e banha de porco com um garfo até que se assemelha aveia moída.

Adicione a água lentamente, agitando até que você possa formar uma massa sólida.

Enrole e deixe descansar na geladeira por pelo menos 30 minutos.

Rolar sobre uma superfície levemente enfarinhada e molde em uma bandeja de bolo.

Chill completamente ou congelar antes de usar.

Para fazer o recheio, aqueça o forno a 190C marca / gás 5.

Whisk todos os ingredientes, exceto pecans, em seguida, misture as nozes através.

Despeje na base de pastelaria.

Asse por aproximadamente 40 minutos, até que o centro jiggles quando levemente abalada.

Claire Ptak, Violet padari,



"A tradição em si é complicado, por isso meus pais mudaram-lo em uma celebração pagã centrada na natureza e na generosidade da temporada", diz Claire californiano Ptak, dono da padaria Violet em Hackney, leste de Londres.

O Ptaks e amigos iria detonar anualmente para uma caminhada longa semana-in Yosemite National Park.

Desde que se mudou aqui, ela e seu colega expatriados Fanny Cantor se reúnem para preparar um menu tradicional de Ação de Graças resplandecente com produtos sazonais, como alho-poró para ir ao abrigo de um pássaro brined-zimbro, com caquis para pudim.

Meus pais mudaram-lo em uma celebração pagã centrada na natureza e na generosidade da temporada

POUCO PUDIM PERSIMMON

Hachiya 600g de polpa de caqui (3 grandes frutos, muito maduros e macios)

lançador de ouro 100g de açúcar

175g de farinha de trigo

mar fino ¼ colher de chá de sal

bicarbonato de sódio ¾ colher de chá

¾ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de canela

¼ colher de chá de cravo em pó

noz-moscada ¼ colher de chá

100g de nozes picadas, aquecida através de

3 ovos

100g de leite integral

creme de leite 100g

mel 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida 85g

Aqueça o forno a 170C / gás marca 3.

A manteiga e alinha uma forma de bolo ou 23 centímetros springform estanho com papel manteiga.

Rasgue as folhas das copas das caquis e use uma colher para raspar a polpa dentro, retirando as sementes.

Puré em um processador de alimentos ou pressione por uma peneira fina.

Em uma tigela grande, misture os ingredientes secos e usar um batedor para misturar bem.

Adicione os ingredientes molhados e misture.

Deixe a mistura descansar por 10 minutos para engrossar.

Despeje na forma preparada e leve ao forno por 60-80 minutos.

Ela deve ter uma ligeira oscilação, mas ser definido e encolhendo longe dos lados ligeiramente. Esfriar e sirva com creme de derramamento.

Isto pode ser feito no dia anterior e vai manter por até uma semana se refrigerado em um recipiente hermético.



Despediu-se: vencedor MasterChef Tim Anderson. Fotografia: Frank Baron para o Guardian

Tendo acabado de abrir Nanban, um ponto alma comida japonesa em Brixton, Wisconsin vencedor MasterChef nativo e ex-Tim Anderson vai estar muito ocupado de Ação de Graças deste ano, mas compartilha contos de festividades passado.

"Minha tia faria este pão de abóbora", diz ele.

"Eu adorei tanto que a primeira acção de graças que passei na universidade minha tia mandou dois pães no correio."

Árvore de Ação de Graças da família, também vem à mente:

"Você escreve o que você ficar feliz de ter em uma folha de papel e colá-la em para outros lerem."

A primeira acção de graças que passei na universidade minha tia mandou dois pães no e-mail

TIA LISA DO PÃO DA ABÓBORA

150g de manteiga

340g de açúcar

4 ovos

doce de abóbora 1 lata (450g)

160ml de água

85g de farinha

bicarbonato de sódio 2 colheres de chá

sal 1 ½ colher de chá

½ colher de chá de fermento em pó

1 colher de chá de canela em pó

cravo em pó 1 colher de chá

Aqueça o forno a 180C / gás marca 4. Unte duas 23 x 123 centímetros panelas pão.

Em uma tigela grande, bata a encurtar com o açúcar.

Adicione os ovos e bata bem. Misture a abóbora e água, em seguida, misturar-se os restantes ingredientes e despeje em panelas. Asse por uma hora e 10 minutos.

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2015/nov/22/thanksgiving-recipes-by-those-who-know-best>

São Paulo, SP, 29 Fevereiro de 2016

Mkmouse