

## Resumo: Edna O'Brien entrevista no New Arts Theatre Club

Edna O'Brien, escritora irlandesa, concede uma entrevista no New Arts Theatre Club, onde sua peça de estreia, "A Cheap Bunch of Nice Flowers", está sendo apresentada. Nascida e criada Clare, ela estudou farmácia Dublin e se casou com o novelista Ernest Gébler. Ela tem dois filhos e mora Londres desde há quatro anos. Nesta entrevista, ela discute sua carreira, sua relação com a Irlanda e sua visão sobre a religião e a literatura.

### De Clare para Dublin: a jornada de Edna O'Brien

Após se formar farmácia Dublin, Edna O'Brien se casou com Ernest Gébler e mudou-se para Londres. Ela sempre teve interesse escrever e, após o conselho de Iain Hamilton, escreveu seu primeiro romance, "The Country Girls". Ela revela que sua escrita é influenciada por sua própria vida e experiências, e que ela escreve para expressar sua própria realidade e imaginação.

#### Idade Localização Profissão

Jovem Clare	Estudante
Anos 20 Dublin	Farmacêutica
Anos 30 Londres	Escritora

### Edna O'Brien sobre a Irlanda e a religião

Edna O'Brien expressa sua nostalgia por sua terra natal, Irlanda, e sua frustração com a falta de liberdade e o conservadorismo da sociedade irlandesa. Ela também critica a igreja católica e sua influência na sociedade irlandesa, afirmando que a religião deve ser uma escolha pessoal e não imposta. Ela acredita que a literatura deve ser livre de regras e censura, e deve refletir a vida real das pessoas.

- Crítica à sociedade irlandesa
- Crítica à igreja católica
- Liberdade na literatura

### Edna O'Brien sobre a literatura e o teatro

Edna O'Brien discute suas influências literárias e teatrais, incluindo Max Frisch, Arthur Miller e Anton Chekhov. Ela acredita que a literatura e o teatro devem refletir a complexidade e diversidade da vida humana, e que os escritores devem ser livres para explorar temas e estilos diferentes. Ela também expressa sua admiração por escritoras e diretoras de teatro, e sua esperança de ver mais mulheres na liderança da indústria cultural.

#### Influências literárias

Max Frisch  
Arthur Miller  
Anton Chekhov

#### Liberdade criativa

Exploração de temas e estilos  
Representação da diversidade humana

## Bang bang chicken: um prazerinho que vem do leste

O prato de frango bang bang é um dos pratos, como o piccalilli e o bibimbap, cuja popularidade provavelmente parte se deve ao seu nome alegre de ouvir - inglês, pelo menos. Conforme a família Leung, de origem chinesa e americana, explica seu blog, "Bang, " chinês, se refere a um instrumento usado para bater, bater e/ou esmagar", que é o método empregado para preparar o frango, do qual falaremos mais tarde.

Em qualquer caso, há mais no this Sichuan favorito do que apenas um nome memorável. "Sabor estranho" molho, por exemplo, que é estranho apenas sentido de ser deliciosamente delicioso: uma combinação pungente de pimenta-da-jamaica, pimenta-da-jamaica, vinagre, creme de gergelim, molho de soja e apenas uma pitada de açúcar, é provavelmente a coisa mais incrível que já aconteceu com frango frio, e isso inclui a coroação de 1953. Tão feliz empacotado para um piquenique quanto no centro de um banquete, eu apostaria nisso como o salada de frango definitiva.

### O frango

Você realmente pode fazer isso com qualquer frango cozido (eu tento assar alguns para fazer a receita de Nigella Lawson, que BR bang bang como um veículo para peru restante do Dia de Ação de Graças), mas tradicionalmente a receita BR um frango inteiro, cozido com gengibre e cebolinha. A menos que, como J Kenji López-Alt para Serious Eats, você queira sacar a máquina de vacuum, cozinhar é certamente a melhor opção se você estiver cozinhando do zero, porque o frango fica muito mais suculento.

Você pode não querer fazer uma grande partida, nesse caso, vá para os peitos (e coxas ou pernas, se você gosta de carne escura: uma mistura oferece um conjunto mais interessante de texturas e, como os Leungs apontam, mais sabor, mas a carne branca absorve o molho melhor). Investigações cuidadosas das pessoas diligentes do Serious Eats revelam que colocar o frango água fria, vez de adicioná-lo a uma frigideira ebulição, dá resultados mais tenros. Gosto de manter o osso e a pele nessa etapa, então também tenho um lote de caldo para o congelador, mas isso é por conta de você.

Para uma versão muito rápida, considere o frango defumado empregado pelo Ivy Cookbook (se você conseguir encontrar algum, é claro - a coisa parece ter caído desgraça nos últimos anos), mas tenha mente que, embora o sabor fumado funcione bem com sua salsa mais doce, minha versão mais saborosa pode precisar de ajustes.

Fuchsia Dunlop escreve seu livro *The Food of Sichuan* que a carne era tradicionalmente batida com paus de madeira para soltar as fibras, "para que pudesse ser arrancada lascas à mão", mas admite que os cozinheiros modernos podem preferir simplesmente desfazê-lo pedaços.

### O molho

Mais importante do que sua escolha de proteína é o molho que o enrola. Dunlop descreve uma "combinação incomum, mas profundamente satisfatória de sabores salgados, doce, azedo, nutty, quente e entorpecente", mas admite que a receita foi "uma das mais difíceis de registrar, porque eu desfrutei de tantas versões diferentes ``less dele". Então, sintá-se à vontade para escolher os aspectos que lhe apelarem entre os mencionados abaixo.

A salgadura geralmente vem do molho de soja, embora Lawson também adicione pasta de pimenta de fava chilli, o que dá à sua versão um caráter muito salgado que alguns de meus testadores sentem, não inteiramente negativamente, como se tivesse saído de um pacote (o que, para ser justos, a pasta de pimenta chilli faz). Não todos incluem um elemento doce, mas

aqueles que o fazem, isso vem na forma do molho de pimenta doce do Ivy ("sujo", "errado, mas certo", "me lembra de um sanduíche de Natal"), ou açúcar, que se sente mais como uma opção neutra. Azedo é mais direto: todos usam vinagre preto de arroz, com a exceção do Ivy, que molha o salada com vinagre de arroz vez disso.

Nutty, receitas de bang bang chicken para um público ocidental, geralmente significa manteiga de amendoim, seja cacau, como mencionado por Ken Hom e Ching-He Huang sua coleção Exploring China, ou suave, como preferido pelo Ivy e Lawson. A pasta de gergelim torrada nas receitas de Dunlop e López-Alt é a escolha mais Sichuan e, embora o tahini seja frequentemente sugerido como substituto, Dunlop adverte que ele tem um "perfil muito diferente" - de acordo com o site Red House Spice, *zhima jiang* é feito de sementes de gergelim torradas inteiras, enquanto o tahini apresenta sementes de gergelim descascadas cruas ou ligeiramente tostadas. Isso significa que ele tem um perfil muito mais amargo - embora você possa substituir tahini, eu misturaria com manteiga de amendoim cremoso (em uma proporção aproximadamente 1:1, como Hom e Huang recomendam), ou use apenas o último. Se você tiver gosto por cozinha Sichuan, no entanto, a coisa certa deve ser fácil de encontrar lojas especializadas de alimentos chineses e online, ou você pode, como os Leungs, fazer o seu próprio molho esmagando sementes de gergelim torradas.

Calor vem do azeite de pimenta (os Leungs, López-Alt e Dunlop) ou farinha de pimenta (Hom e Huang), com Lawson e o Ivy confiando no molho de pimenta chilli e molho de pimenta doce, respectivamente, para fazer dupla função. Eu prefiro o óleo, porque a gordura amansa o calor algo mais redondo e macio do que os flocos que o infundem, e porque remove a necessidade de adicionar um óleo neutro para emulsionar a salsa. O quente, claro, tem que vir das pimentas-da-jamaica, que, embora não estejam presentes todas as receitas, devem ser obrigatórias: sua acidez tingelante, quase como xarope, faz tudo o que vale a pena para mim.

## A salada

Estritamente falando, isso não é uma salada, é um prato frio de frango, mas, no entanto, é frequentemente servido com muitas das mesmas trapaças - pepino ralado e cebolinha são ambos populares e, dada a picância do molho, presumivelmente incluídos por suas qualidades refrescantes. Hom e Huang também adicionam alface ralada e fatias de rabanete, que parecem muito bonitas e recebem o visto de aprovação dos testadores, assim como os vermicelli frios de feijão-mungo, que enchem bem o prato, especialmente se você estiver servindo sozinho. Lawson mistura folhas de hortelã e coentro, que trazem um frescor encantador.

Sementes de gergelim torradas são um acompanhamento comum, assim como os flocos de pimenta vermelha de Hom e Huang, embora, se você tiver que escolher um acompanhamento, eu optaria pela textura crujante das amêndoas picadas de Dunlop.

Observe que, embora todas as verduras de salada devem ser preparadas justo antes de servir, o resto da salada pode ser feito com antecedência.

## Frango bang bang perfeito

Preparo **20 min**

Cozimento **30 min**

Serve **4**

**2 peitos de frango, ou 1 peito e 1 perna** (isto é, coxa e soquete), preferencialmente com osso e com pele, ou use frango cozido

**1 grande pedaço de gengibre**, espesso cortado (sobre 50g)

**1 colher de chá de sal**

**4 cebolinhas**, 3 raladas

**100g de vermicelli de feijão-mungo** (opcional)

**1 pepino** , descascado, sem sementes e cortado batonetes finos

**1 alface verde** , ou outra alface crocante, ralada (opcional)

**20g de amêndoas salgadas e torradas** , picadas grossas (ou sementes de gergelim torradas)

Se estiver cozinhando o frango do zero, coloque-o uma frigideira grande o suficiente para conter e adicione o gengibre, o sal e a cebolinha inteira, lavada e esmagada com o lado plano de um canivete. Adicione água fria justa para cobrir, cubra e leve à ebulição.

Abaixe o fogo, desmonte e deixe cozinhar muito lentamente por cerca de 30 minutos, ou até cozido (o tempo exato vai depender do tamanho e da forma do frango que você usar). Levante a ave da água de cozimento e deixe esfriar e descansar.

Enquanto isso, amoleça os vermicelli, se estiver usando, água quente por cerca de cinco minutos até ficar macio, então escorra bem. Enquanto isso, bata um pouco de azeite de pimenta no paste de gergelim, juntamente com algumas colheres de chá de água fria para criar uma consistência cremosa e cremosa. Misture os demais ingredientes do molho, saboreie e ajuste, se necessário.

Retire a pele e o osso do frango, se necessário, então desfaca-o lascas. Pilhe um prato de servir e circunde com a salada e os vermicelli, se estiver usando. Despeje o molho por cima e misture para cobrir (deve ser bem molhado). Coroar com as amêndoas, se estiver usando, imediatamente antes de servir.

---

#### **Informações do documento:**

Autor: [jandlglass.org](http://jandlglass.org)

Assunto: bet 36

Palavras-chave: **bet 36 - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-12-20