

## Nascido com um cérebro para a comida: Anna Jones

**Acredito que tenha nascido com um cérebro para a comida.** Assim como alguém como Jamie Oliver, alguém como Nigel Slater, alguém como Nigella. Não estou colocando-me na mesma categoria que eles – eles simplesmente me vieram à mente – mas quando vejo um prato de comida, quando tomo o primeiro gosto, há pensamentos e coisas a acontecer porque tenho este cérebro que está enlaçado à comida. Mas também aperfeiçoei essa habilidade ao longo de anos e anos e anos.

**Quando escrevi o meu primeiro livro de receitas,** acabei de terminar de ser chefe de cozinha de restaurante e costumava pensar: "Como é difícil fazer uma besamel numa noite de quarta-feira?"

Portanto, meus livros tornam-se mais simples. E isso não é apenas porque me tornei preguiçoso. Tenho filhos jovens e o tempo que tenho para cozinhar refeições familiares é muito mais curto. Realmente quero que as horas das refeições sejam deliciosas, mas também muito fáceis.

**Meu pai tem nove de doze irmãos.** Passávamos domingos na casa da minha avó e acabávamos com 20, 30, 40 pessoas nesta pequena casa geminada. A avó estaria na sua cozinha minúscula, cozinhando um assado de domingo, e, claro, não havia lugar para ninguém sentar. Eu e minha irmã costumávamos compartilhar os braços de um sofá. Essa alimentação coletiva e convívio realmente informou como queria comer e cozinhar. Fazer as pessoas felizes com a comida da maneira que vi na casa da minha avó.

**Na minha 20,** lembro-me de ter lido um artigo um suplemento de domingo que dizia: "Deve determinar a sua chamada na vida pelo parte do jornal de domingo que você se volta primeiro." Eu pensei: "Bem, é óbvio. É cozinha." Apliquei-me ao Fifteen [o programa de treinamento de Jamie Oliver] no dia seguinte ao trabalho e, no final da semana, havia sido oferecido um lugar e já tinha me demitido do emprego.

**Fiquei um pouco envergonhado** quando me tornei vegetariano porque era realmente um tempo que a carne era rei. Todos os jovens cozinheiros que conhecia estavam desesperados para trabalhar no St John e cozinhar cabeça de porco. Eu estava indo na direção oposta. Mas dar para o abandono da carne e do peixe não foi nada difícil. Eu estava tão invigorado. Se limitar-se, às vezes se pode ser mais criativo dentro desses limites.

**Após o nascimento do meu primeiro filho** eu fiquei muito baixo e tinha depressão pós-parto. Foi há algum tempo, mas sentiu-se bastante difícil encontrar inspiração e estar entusiasmado com a comida e isso foi horrível. A comida sempre foi a coisa que me tirava da cama, é uma paixão compartilhada com minha família, meu marido, meus filhos. Então, não me importar com isso pareceu aterrorizante, francamente. Mas, felizmente, tudo voltou.

## Minhas coisas favoritas

### Comida

Tem que ser sorvete e sinto que Kitty Travers [La Grotta Ices] saltou para minha mente e veio com os meus sabores de sonho que eu nem sonhava. Então, um copo de sorvete gelado de sorvete de Kitty, sim por favor!

### Bebida

Um margarita de casca de limão com salmoura de alcaparras. Claro que se coloca salmoura de alcaparras muitas bebidas diferentes, então pensei, "Não poderia ser feito com salmoura de

alcaparras?" É salgado, tem um umami a ele. Tem literalmente todos os perfis de sabor a acontecer uma bebida.

### **Lugar para comer**

Botanica Silver Lake, Los Angeles. É farelo de feiras de agricultores: produção da Califórnia tratada com um toque muito leve na cozinha.

### **Prato para fazer**

Temos uma receita familiar herdada minha família para bolinhos galeses e todos os anos no dia de São David, eu faço-o com meu filho. Eu amo bolinhos galeses. Ele ama bolinhos galeses. Todos amam bolinhos galeses.

*Vitórias Fáceis (4ª Edição, £28); [annajonesfood.substack.com](http://annajonesfood.substack.com)*

festival de cinema ele abre como os céus fazem, também. Está chovendo no tapete vermelho e nas limusines preta limusines ansiosa ou nos pavilhões brancos imaculado que se alinham bem na praia do Festival Cannes assim o céu faz abrir-se tão cedo quanto as nuvens dos Céu fazendo com chuva cai sobre A listers enquanto eles sobem escadas para Palais (Palácio), cima das massas amontoadas rochosamente cheias da polícia."

Se está chovendo Cannes, isso significa que há uma falha no roteiro. É um dos paradoxos embutido do evento de construído para o festival predominantemente se desenrolar nas salas escuras deve ser tão dependente da boa temperatura; assim na brega ao seu circo complementar das photocalls e festas iate é tudo leva a cena errada tem sido chuva fraca desencadear perturbações mas força: sensação arrepiante mundo! Apropriadamente, os primeiros filmes espirraram. Quentin Dupieux'

---

### **Informações do documento:**

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

Assunto: aposta ganha noticias

Palavras-chave: **aposta ganha noticias - [jandlglass.org](http://jandlglass.org)**

Data de lançamento de: 2024-11-28