

smo

r de conto de a a Dinamarca

nhecidas no mundo inteiro: conheça este país nórdico

FOTOS JORGE GRIMALDI/GES-ESPECIAL



Mais pontos turísticos

Hans Christian Andersen nasceu em 1805 em Odense, cidade que fica a cerca de 160 quilômetros da capital. Ele morreu em 1875. Lá, é possível encontrar um museu em homenagem ao escritor, além da casa onde nasceu e pegadas que mostram os seus passos pela região.

Mantendo o clima de conto de fadas que cerca o lugar, quem passeia por este país nórdico encontra diversos castelos. O turista que chega na capital pode visitar o Rosenborg, onde estão alguns dos itens da família real, como joias e coroas. O espaço também conta com um belo jardim - o Jardim do Rei. Além disso, palácio real, o Amalienborg, onde vivem o rei e a rainha, e a Pequena Sereia, que inspirou a história contada pela Disney, ficam em Copenhagen.

Outra fortificação muito famosa no país foi retratada pelo escritor William Shakespeare em Hamlet. Kronborg está localizado na cidade de Helsingør, e fica a pouco mais de 40 quilômetros de distância da capital. Bem fácil chegar de trem. Um dos mais bonitos e que conta com outro belo jardim é Frederiksborg, em Hillerød, a 30 minutos de Copenhagen.

A imagem das famosas casas coloridas localizadas de frente para um canal talvez seja o ponto turístico mais "vendido" internacionalmente. Estão em todos os cartões postais. No coração da capital, Nyhavn (porto novo) foi construído no século XVII e é o local visitado por milhares de pessoas durante o ano.



uado no centro de Copenhague e conta com um lindo jardim



Nyhavn é um dos lugares mais visitados por turistas



Em Odense, é possível ver diversas obras sobre HC Andersen



Gourmet

DIVULGAÇÃO



Mac and cheese com salame



O famoso Mac and cheese pode ganhar um toque ainda mais especial com o acréscimo do salame como ingrediente. O prato leva cerca de 50 minutos contando com o tempo de forno e rende até seis porções. Confira!

Ingredientes

Molho
2 colheres (sopa) de manteiga
1 cebola pequena picada
1 litro de creme de leite fresco
150 g de queijo provolone ralado grosso
300 g de queijo muçarela ralado grosso
400 g de queijo prato ralado grosso
Sal a gosto

200 g de salame cortado em tirinhas

Massa
1 colher (sopa) de sal
1 embalagem de tortilhone (500 g)

Para finalizar
1 pão amanhecido, ralado grosso
3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Passo 1 - Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola.
Passo 2 - Acrescente o creme de leite, os queijos e mantenha em fogo baixo, mexendo sempre, até que os queijos derretam completamente e formem um molho espesso.

Passo 3 - Tempere com o sal, junte o salame e reserve.

Passo 4 - Em uma panela grande, ferva 5 litros de água com o sal.

Passo 5 - Cozinhe a massa durante o tempo indicado na embalagem ou até que esteja "al dente", ou seja, macia, porém resistente à mordida.

Passo 6 - Escorra imediatamente, acrescente ao molho e misture bem para que toda a massa fique bem envolvida pelo molho.
Passo 7 - Passe para um refratário grande, polvilhe o pão e o parmesão misturados e leve ao forno bem alto (230 °C) por 10 minutos para dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

Bolinho de chuva com açúcar e canela

ADOBE STOCK

Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar
Uma pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
2 colheres (sopa) de manteiga
Raspas da casca de 1 limão
1 xícara de leite
1 ovo

Modo de preparo

Passo 1 - Em uma tigela grande, junte a farinha, o açúcar, o sal, o fermento, a manteiga e as raspas de limão. Misture bem.
Passo 2 - Junte o ovo e o leite, aos poucos,

mexendo sempre com uma colher de pau.

Passo 3 - Deixe a massa descansar por 15 minutos.

Passo 4 - Depois, pegue colheradas da massa e



frite em óleo quente.

Passo 5 - Escorra os bolinhos em papel-toalha e, em seguida, polvilhe-os com açúcar e canela.

