

Dia de Acção de Graças: Tempo de Tarte



Com tanta coisa apetitosa a encher a mesa de Acção de Graças dos americanos, para alguns é difícil guardar um espaço para a sobremesa, mas para muitos este é o ponto alto da refeição – e em regra é tarte.

A história da tarte tem muitos contributos e crê-se que tenha tido as suas origens no Egipto por volta de 9500 ac. Em muitas culturas, a cobertura de cereais ou de doces era usada para cozinhar carne ou legumes para impedir a perda de sucos e ajudar a conservar os alimentos. Esta técnica era há muito utilizada para conservar frutos como maçãs e cerejas.

Os índios americanos deram a conhecer aos colonos europeus novos frutos e bagas, como abóboras e mirtilos, para confeccionar tartes e pensa-se que terão sido os afro-americanos a inventar a tarte de batata doce.

Na América colonial, servia-se tarte praticamente a todas as refeições e em reuniões da comunidade como feiras e piqueniques havia muitas vezes concursos de tartes. Para além de receitas familiares que vão passando de geração para geração, as tartes americanas têm-se continuamente adaptado às novas condições e ingredientes. Desde o aparecimento dos aparelhos de refrigeração em 1890, muitos americanos preferem comer a pie *à la mode* – isto é, com uma bola de gelado.