1. Entrevista de Jorge Ferreira a Marta Rodrigues (estudante).
2. Fonte: estudo sobre cozinha na faculdade de ciências da universidade de Lisboa.
3. JF: Ola, o meu nome é Jorge Ferreira. Seria alguns incomodo se guarda-se as
4. respostas desta entrevista?
5. MR: Ola, não, está à vontade.
6. JF: Costumas cozinhar?
7. MR: Sim
8. JF: Gostas de cozinhar?
9. MR: Sim
10. JF: Porquê?
11. MR: Porque gosto de inventar e experimentar coisas.
12. JM: Com que frequência costumas cozinhar?
13. MR: 2 a 3 vezes por semana
14. JM: Que problemas encontras frequentemente quando cozinhas?
15. MR: Queimar a comida
16. JM: De acordo com a tua experiencia, que tipo de utensílios achas que poderiam ser
17. melhorados ou que estão mal feitos?
18. MR: O forno
19. JM: Porquê?
20. MR: Porque é onde normalmente deixo queimar a comida ao até mesmo quando está
21. no fogao, por exemplo noutro dia estava a cozinhar e por momentos olhei para a
22. televisão e quando olhei já estava tudo queimado, deveria ter um temporizador o
23. fogão
24. JM: Para quem usa a cozinha diariamente o que achas que de ajuda mais?
25. MR: As colheres de pau, frigideiras, ect…
26. JM: Achas que é fácil manter uma cozinha em condições?
27. MR: Sim, eu normalmente tenho o cuidado de arrumar logo as coisas que desarrumo e
28. limpar o que sujo para depois não ficar tudo acumulado.
29. JM: Costumas ter problemas em saber o que cozinhar?
30. MR: Sim, muitos, porque eu não gosto de comer sempre o mesmo, mas por exemplo
31. se quiser experimentar receitas novas e vou ver à net e depois não tenho os
32. ingredientes necessários torna-se mais complicado, mas vou tentando variar mas nem
33. sempre é fácil.
34. JM: Costumas ter em atenção quando termina o prazo de validade dos alimentos?
35. MR: Sim
36. JM: Por alguma razão costumas deixar queimar a comida?
37. MR: Sim, no forno ou no fogão por que me distraio com a televisão ou estudar ou
38. outra coisa qualquer.
39. JM: Para quantas pessoas costumas cozinhar?
40. MR: Depende, pode variar entre 1 e 5 pessoas
41. JM: O que é que gostavas que muda-se na cozinha?
42. MR: Tudo, gostava que se fizesse tudo por si mesmo, assim não tinha trabalho, ate
43. porque os electrodomésticos deviam fazer mais coisas por si mesmo porque depois
44. torna-se muita coisa para fazer mais utensílios que temos que utilizar e depois torna-
45. se há muita coisa para limpar e para arrumar, acho que devia de haver algo que fizesse
46. tudo e mais alguma coisa e tornava menos complicado arrumar e limpar
47. JM: Achas que o desenvolvimento tecnológico pode melhorar o trabalho na cozinha?
48. MR: Sim obvio, claro que sim
49. JM: Se pudesses sugerir algo o que sugerias?
50. MR: Uma cozinha robótica que ate mesmo que pudesse limpar sozinho.
51. JF: Marta obrigado pelo teu tempo e termina assim a entrevista.
52. MR: De nada.