1. Entrevista de Jorge Ferreira a Sérgio Matos (estudante universitário que veio de outra
2. Cidade).
3. Fonte: estudo sobre cozinha na faculdade de ciências da universidade de Lisboa.
4. JF: Boa tarde, o meu nome é Jorge Ferreira. Seria alguns incomodo se guarda-se as
5. respostas desta entrevista?
6. SM: Boa tarde, não.
7. JF: Costumas cozinhar?
8. SM: Sim
9. JF: Gostas de cozinhar?
10. SM: Sim
11. JF: Porquê?
12. SM: Não é porque haja um porquê de eu gostar, eu cozinho para sobreviver, porque
13. moro em Lisboa sozinho.
14. JF: Mas há pessoas que o fazem porque gostam.
15. SM: Mas eu não cozinho por gosto se calhar, será mais porque preciso.
16. JF: Com que frequência costumas cozinhar?
17. SM: Tenho que o fazer todos os dias até porque moro sozinho em Lisboa
18. JF: Que problemas encontras frequentemente enquanto cozinhas?
19. SM: Se por acaso quiser fazer alguma receita que me lembre ou me sugeriram, por
20. vezes depois quando vou a ver falta-me normalmente algum alimento ou ingrediente
21. e depois não a posso fazer.
22. JF: De acordo com a tua experiencia, que tipo de utensílios achas que poderiam ser
23. melhorados ou que estão mal feitos?
24. SM: O forno e o fogão que as vezes não funcionam a 100%
25. JF: Para quem usa a cozinha diariamente o que achas que de ajuda mais?
26. SM: Ter sempre os utensílios por perto para poder cozinhar tipo, panelas, frigideiras e
27. até a própria comida, até porque até é bastante útil ter tudo por perto para se poder
28. cozinhar.
29. JF: Achas que é fácil manter a cozinha em condições?
30. SM: Acho que sim, desde que se tenha força de vontade e termos de organização.
31. JF: Costumas ter problemas em saber o que cozinhar?
32. SM: Normalmente não, porque sou um pouco espontâneo e invento um bocado,
33. quando quero fazer algo que depois vejo que não tenho um determinado ingrediente
34. invento e faço outra coisa qualquer.
35. JF: Costumas ter em atenção quando termina a validade dos alimentos?
36. SM: Sim
37. JF: Por alguma razão costumas deixar queimar a comida?
38. SM: Não, nunca!
39. JF: Mas isso nunca te aconteceu mesmo?
40. SM: Não, nunca, só achas vezes acontece por exemplo quando estou a fazer arroz ou
41. assim lembro-me que tinha que ir buscar alguma coisa ou ao quarto ou tenho que ir à
42. casa de banho ou assim, e como deixo a tampa da panela por cima e com o fogão
43. ligado, depois começa a borbulhar até sair e suja o fogão todo quando não estou com
44. muita atenção.
45. JF: Para quantas pessoas costumas cozinhar?
46. SM: Normalmente só para mim, mas se for mesmo preciso posso cozinhar até para
47. umas 3 ou 4.
48. JF: O que é que gostavas que muda-se na cozinha?
49. SM: Acho que não tenho assim nada de especial, só gostava que pelo menos na minha
50. cozinha o forno e o fogão funcionassem como deve de ser, era mas receitas que se
51. calhar podia ou conseguia saber fazer.
52. JF: Achas que o desenvolvimento tecnológico pode melhorar o trabalho na cozinha?
53. SM: Sim sem dúvida, a comida pode até cozer mais rápido, pode ser mais fácil cozinhar
54. com a tecnologia, que é isso que se pertente hoje em dia, fazer as coisas rapidamente
55. mas em perfeição.
56. JF: Sérgio obrigado pelo teu tempo e termina assim a entrevista.
57. SM: Ora essa não há problema.