

dos por quartzo. Os G. são conhecidos em várias regiões graníticas do Maciço antigo português.

Torre de Assunção

grelhados — NUTR. Ao grelhar, sujeita-se o alimento ao calor que irradia por baixo dele, sobre a grelha, chapa ou telha, ou em espeto ou vara. A superfície mais exposta ao calor coagula rapidamente, o que impede a saída do suco desde que se vire a tempo, cuidado indispensável para que o alimento nem fique seco nem se empobreça gastronómica e nutricionalmente. Quando a gordura de constituição abunda, derrete-se, pinga e inflama-se facilmente se a fonte calorífica é fogo; neste caso, as carbonizações são habituais e deve rejeitar-se o queimado. G. em madeira ou carvão que larguem fumos, porque ainda não completamente em brasa viva, absorvem muitos benzopirenas e outros hidrocarbonetos tóxicos.

Ao assar, o calor deve envolver o alimento para que a cocção seja completa e bem distribuída. Quando falta calor por baixo, mesmo utilizando um espeto rolante, parte do suco pinga: perdem-se nutrimentos e o alimento tende a secar, endurecer e esturrar antes de cozer bem por dentro e esterilizar-se; pode ser perigoso no caso de figado e de carne de porco. Modo corrente, embora inadequado, de evitar este desastre é pincelar repetidas vezes com gordura, como habitualmente se procede com frangos no espeto; o fedor que exalam resulta das gorduras degradadas pelo sobreaquecimento. Retire-se por completo a pele do frango e a gordura subcutânea antes de comer. Maneiras nobres de assar são no forno e no tacho. No tacho devem assar-se carnes pouco gordas e sem tempero gordo; o assado fica leve e com o seu sabor próprio. Quando se assar no forno, sazone-se desde a véspera o alimento numa marinada gostosa e guarde-se fora parte dela para se ir regando o assado à medida das necessidades; não se pôr gorduras no assado, a não ser um fio de azeite sobre peixes magros. Técnica alternativa para assar alimentos menos saborosos ou que sequem facilmente (peixes, batatas, etc.) é levá-los ao forno ou ao borralho envolvidos num casulo de papel ou de folha de alumínio.

G. e assados mal preparados por efeito de calor excessivo podem ficar esturrados por fora e crus por dentro, o que pode ser perigoso no caso de porco ou de outras carnes de sanidade duvidosa. G. e assados, mercê da maior ou menor acumulação de nocivos compostos aromáticos e heterocíclicos de azoto (Afritos) à superfície, devem sempre comer-se acompanhados de limão ou outros citrinos, de produtos hortícolas coloridos, crus ou cozidos, ou de azeitonas. Assim se antagonizam os efeitos tóxicos e cancerígenos de tais compostos.

EMÍLIO PERES

Grémillon (Jean) — Realizador francês (Bayeux, 3.10.1901 - Paris, 25.11.1959). Conhece G. Perinal no cinema onde trabalha, e os dois realizam *Chartres* (1925). O seu primeiro filme de fundo, *Tour au large* (1926), permite-lhe traçar uma história passada na Bretanha e

compor a música de fundo, gravada num sistema especial. Cardiens de Phare (1928) confirmou as promessas daquele filme. A chegada do sonoro permitiu-lhe realizar diversos filmes comerciais, algo melodramáticos. Roda em Madrid La dolorosa (1935) e dirige diversos filmes, dentre os quais se destaca Gueule d'amour (1937). É com Remorques que se afirma todo o talento de J. G., mas o filme só é apresentado depois da guerra. Lumière d'été (1942) é uma tragédia moderna, com forte acento social. Le ciel est à vous (1943), filme de aviação sobre a heroicidade quotidiana, obra rigorosa e empolgante, é considerada a sua melhor fita. Após a guerra, J. G. dirige dois filmes correctos (Pattes blanches, 1949 e L'étrange Madame X, 1951). Entre estes dois filmes, destaca-se um documentário irónico e saboroso realizado com Pierre Kast, Les charmes de l'existence. L'amour d'une femme (1953), seu último filme, põe o problema da mulher na realidade social contemporânea, com certo sentido polémico.

Luís de Pina

grémio — HIST. Organismo corporativo primário criado ao abrigo do Estatuto do Trabalho Nacional que agrupava e representava ' as empresas que exerciam o mesmo ramo do comércio ou da indústria e os produtores agrícolas. Anteriormente, o vocábulo «grémio» era tradicionalmente usado em Portugal no sentido de agrupamento ou associação visando fins literários ou académicos. Entre 1928 e 1933, foram criados, fundamentalmente no sector do comércio de vinhos, vários G., através dos quais se procurou organizar a actividade das empresas que neles eram obrigatoriamente inscritas. No esquema adoptado pelo Estatuto do Trabalho Nacional, publicado em 1933, os G. constituiam, com os Sindicatos Nacionais, os elementos primários da organização corporativa de ordem económica. Inicialmente, os G. agrupavam as empresas que exercessem o mesmo ramo de actividade no comércio, na indústria ou na agricultura e eram criados por iniciativa dos Ministérios encarregados de coordenar a vida económica, sendo o regime de obrigatoriedade de inscrição e de iniciativa de criação por parte do Governo justificado pela falta de hábitos associativos e pela necessidade que o Estado tinha de intervir urgentemente em certos sectores da produção mais importantes, mas em que não dispunha de serviços adequados. Mais tarde, em 1934, estabeleceu-se o regime jurídico da organização facultativa das actividades comerciais e industriais, pelo que passou a haver duas espécies de G.: os G. obrigatórios, criados por iniciativa do Governo, e os G. denominados do comércio e da indústria ou G. facultativos, criados por iniciativa dos interessados e com liberdade de inscrição. Em 1937, definiram-se as bases da organização corporativa da agricultura e autorizou-se a constituição de uma terceira espécie de G. — os G. da lavoura. Os G. da lavoura agrupavam os produtos agrícolas, normalmente na área dos concelhos, e podiam ser criados por iniciativa dos próprios produtores ou do Governo, mas eram, em qualquer caso, organismos de inscrição obrigatória. Nos ter-