

Curiosidades

Pequeno glossário de sushi

A fim de sabermos algo mais sobre o sushi, fizemos uma busca rápida no Google que nos levou até a um site brasileiro – www.terra.com.br – em cuja página de culinária fomos encontrar uma infinidade de informação acerca da gastronomia japonesa. Pelo site apercebemo-nos facilmente de como o sushi e o sashimi (prato à base de peixe cru) são muito populares entre os brasileiros. Registamos aqui um curioso glossário da autoria do chef Luiz Cintra: Anago: enguia, Daikon: nabo ralado ou finamente fatiado, Ebi: camarão cozido, Gari: gengibre em conserva, Ika: lula, Ikura: ovas de salmão, Sake: salmão, Shari: arroz pronto para sushi, Shoyu: molho de soja, Maguro: atum, Nori: folhas de alga tostada, Tako: polvo



A cozinheira do Gauchão, Irene Thomas, encontra no sushi um desafio à criatividade

A C O M E R

GAUCHÃO CASA SUSHI COM RODÍZIO

Em busca de novos sabores, o Restaurante Gauchão, no Centro Comercial Atrium Solum, juntou recentemente ao rodízio de carnes o mais popular acepipe da culinária japonesa: o sushi

A comunidade japonesa radicada no Brasil, em especial no Estado de S. Paulo, é bastante expressiva. Tanto o é que os brasileiros estão rendidos à culinária do país do Sol Nascente e arranjam já maneira de “casar” o popular sushi com o não menos popular rodízio de carnes.

Atento a esta realidade e ao sucesso que tão singular mistura está a alcançar no Brasil, o empresário Gonçalo Carvalho resolveu adaptar a ideia ao Restaurante Gauchão, sem que isso represente um acréscimo no preço da refeição de rodízio. “O sushi é uma mais valia para o cliente, que passa a ter mais um

acompanhamento à escolha sem ter de pagar mais por isso”, sublinha.

Para Irene Thomas, a cozinheira chefe, esta incursão pela culinária nipónica aguçe-lhe a criatividade, que considera essencial a um cozinheiro que se preze. O sushi, feito à base de arroz e enrolado em folhas de algas, permite-lhe jogar com as cores dos alimentos e com os sabores a cada receita que experimenta. Atum, salmão, delícias do mar, pepino, cenoura e até manga e melão podem entrar na confecção desta iguaria muito bem vista por quem cuida de fazer uma alimentação saudável.

O sushi do Gauchão não é uma exclusividade para quem come no restaurante. Quem opte pelo serviço de take-away também pode pedir os coloridos rolinhos que, a avaliar pelo que nos disse Irene, vão ganhar sabores diferentes ao longo do tempo (haja imaginação!).

Segundo os pergaminhos japoneses, à composição dos pratos de sushi deverão estar subjacentes também preocupações de ordem estética, porque “os olhos também comem”. O segredo para um bom resultado final, segundo os especialistas, está na escolha de ingredientes de qualidade.