

Como fazer o pedido sem levar susto com o prato



Hoje já existe até aplicativos para ajudar na questão da pronúncia. Beleza! Mas, é bom também saber como e com que degustar essas iguarias. Afinal, cada prato tem uma origem diferente e um jeito muito próprio de se saborear. Até mesmo **Jamie Oliver**, o chef que simplifica, concordaria que, além de apreciar um bom prato, saber o que estamos pedindo é fundamental.

Aqui vão alguns dos exemplos mais comuns de pratos internacionais – com dicas de como pedir e saborear. Bom Appetite!



B

bruschetta (brusqueta) – pão italiano em fatias torradas, com azeite de oliva, alho, orégano, tomate e em alguns casos, queijo. No Brasil, as bruschettas vêm altas e com presunto, beringela, pesto... Verdadeiros sanduíches abertos que podem ser uma armadilha – uma vez que a tendência é comer com a mão.

Não faça isso: garfo e faca ajudam. Além de mais elegante, sua bruschetta renderá muito mais do que se quebrar e soltar os ingredientes na hora em que você morder.



C
roissant (croassã) – pãozinho de massa folhada, especialidade francesa e deliciosamente calórica: a base de muita manteiga, é super macio e combina tanto com recheios doces quanto salgados. E também é uma delícia puro.



E

damame (eda mame) – grãos de soja servidos dentro da própria vagem. Em geral vem como aperitivo em restaurantes japoneses e é preciso saber “chupar” a vagem dando uma ligeira mordida para liberar os grãos. A vagem não deve ser comida, pois é fibrosa. Deixa-se as já mordidas em um pratinho separado para isso.



B
abaghanouche (babarranúsh) – prato da culinária árabe que consiste em uma pasta de beringela com molho a base de óleo de gergelim. Muito saborosa, pode ser saboreada como entrada, com

pães e torradas ou acompanhando folhas e quibe.



KRT FOOD STORY SLUGGED: DINNER TONIGHT KRT PHOTOGRAPH BY BOB FILA/CHICAGO TRIBUNE (May 17)

Fajitas (farritas) – original da culinária mexicana, é uma tortilha de farinha recheada de carne, frango ou camarão, também acompanha alguns vegetais e temperos típicos. Come-se com as mãos, mas não se acanhe de usar garfo e faca, pois para comer com as mãos devemos comer assim que chegam – senão o recheio acaba amolecendo a massa – complicando a vida de quem quer parecer minimamente elegante.



Gnocchi (nhóque) –

massa feita de batata e farinha de trigo, na maioria das vezes acompanhada com molho bolonhesa. Mas há variações de molhos: ao sugo, ao molho branco, na manteiga... É uma ótima pedida para quem não sabe enrolar o espaguete e quer sossego saboreando um bom prato de massa.



Tournedos

(turnedôs) – carne bovina bem alta e redonda. É um crime pedir bem passada. Se gostar assim, peça outro tipo de carne, como o Paillard.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

Paillard (paiár) – carne bovina trabalhada de modo a ficar bem fininha e baixa quase acompanhando o desenho do prato. Nesse caso, está a milanesa e não tão fina quanto geralmente vem. Pode ser pedida ao ponto, pois vem sempre bem passada por ser fina.



Paella (paeja) – espécie de risoto de origem espanhola que mistura ao arroz vários frutos do mar e, em alguns casos também, frango. Deve ser compartilhada e é um prato único e consistente.

Ratatouille (ratatuii) – seleção de legumes picados com polpa e caldo de tomate. Pode vir com mais caldo – como uma sopa de inverno ou bem apurado como acompanhamento de carne. É ótimo para quem não quer engordar e gosta de variar sabores.