

Como fazer para usar bowl e prato fundo – é igual?



A principal diferença entre um bowl (cumbuca) e um prato fundo é que bowl vem sendo usado desde os tempos bíblicos e até mesmo antes – uma vez que as cuias naturais (feitas de côco, pedras e outros materiais naturais) eram utilizadas pelo homem para tomar todo tipo de líquido: de sopas e vinhos e até mesmo água antes do surgimento do copo como o conhecemos hoje. Os pratos fundos surgiram muuuuito depois quando já se pensava em refeições como rituais harmônicos, com baixelas e jogos de porcelana de mesa com pratos definidos de acordo com o que se fosse servir e comer.

Assim, hoje vemos uma variedade de formatos, texturas e tamanhos nos pratos de mesa. E não é em todos os casos que se usa prato fundo que se pode substituir por bowl.

O prato fundo é específico para sopas, caldos e massas com muito molho – hoje muitos restaurantes e casas servem o espaguete por exemplo, com molho de tomate em pratos fundos. Quase todas as vezes é possível substituir o prato fundo por bowl, mas nem todas.

Nos jantares mais formais ainda usamos o prato fundo para sopas.



Porcelana Schmidt – linha exclusiva Diva

Os pratos fundos funcionam melhor em sopas onde há pedaços de comida como borscht, canja, e outras que, em um bowl, ficariam “apertadas” .

Já o bowl é mais esportivo – e inicialmente foi usado para saladas de frutas, ou mingaus em café da manhã .

E, claro, também pode ser usado para cremes, caldos menos espessos e até mesmo com outra função como para sorvetes em serviços mais informais.

