



ID: 57103671

12-12-2014

Um almoço viking na escola de hotelaria

Decorreu na passada quinta-feira mais um almoço temático dos Sabores do Mundo na EHTO, desta feita dedicado à gastronomia escandinava. A cozinha desta região do globo é fortemente marcada pelo frio que ali se faz sentir e que levou à criação de novas técnicas de conservação, mas é também caracterizada pelo verdadeiro sabor dos alimentos, muitas das vezes comidos crus ou pouco cozinhados. Esta dieta fica ainda associada aos vikings, um povo que durante três séculos povoou aquela região.

Um Príncipe da Dinamarca foi o aperitivo sugerido pela turma do 3º ano do curso de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas. A bebida (que foi adaptada) era constituída por vodka, monin de pêssego, sumo de limão, um

dash de angustura bitter e preenchida com água tônica, formando uma mistura frutada de pêssego e citrinos que lhe conferiu um sabor muito agradável.

Para as entradas e primeiros pratos foi proposta a colheita de 2012 do vinho branco Cerejeiras, de Lisboa. A alternativa era uma cerveja Heineken, tendo em conta que nos países nórdicos a cerveja é bastante usada à refeição e que os vinhos destes países são, geralmente, mais licorosos.

Gravlax (salmão curado com sal e ervas) e Smorrebrod (sanduíche aberta, típica da Dinamarca, neste caso com três recheios: batata cozida; camarão e vazia) foram as entradas escolhidas pelos alunos da turma finalista de Técnicas de Cozinha e Pastelaria.

A sopa de peixe Nórdica, feita principalmente à base de perca, tinha uma textura e sabor que foram muito elogiados.

De seguida veio Flaekkesteg, um prato que consiste em carne de porco assada, fatiada, acompanhada com beterraba e couve. E como não podia deixar de ser, as tradicionais batatas (que, neste caso, eram cozidas) que são parte integrante da grande maioria dos pratos nórdicos.

Para acompanhar o Flaekkesteg foi escolhido o vinho tinto Cerejeiras, da colheita de 2010 que, tal como o branco, revelou um sabor frutado e suave.

A sobremesa foi uma torta de framboesas com sorvete, que tinha uma colorida e cuidada apresentação e um sabor doce, mas nada enjoativo.

A decoração da comida foi, em todos os pratos, muito

cuidada e requintada reunindo uma excelente apresentação e um sabor muito agradável.

O chef Frederico Ferreira que coordenou o grupo de sete alunos do curso de Técnicas de Cozinha e Pastelaria, realçou que a ementa foi toda feita por eles, admitindo ainda que podem ter sido influenciados pelo que ele próprio partilhou da sua experiência no melhor restaurante do mundo, o Noma, em Copenhaga (Dinamarca). **“Todos os pratos tinham elementos muito típicos”,** afirmou.

WORKSHOP DE NATAL

A 16 de Dezembro, pelas 18h00, realiza-se na EHTO o workshop de Natal, em que os participantes confeccionarão a sua comida. No dia



FOTOS: ISAQUE VICENTE

■ O grupo de alunos com o director Daniel Pinto e os formadores Frederico Ferreira e Marisa Rosa

a seguir está planeado um almoço solidário para pessoas carenciadas, em parceria com o Banco Alimentar do Oeste. No dia 18 haverá a comemoração do 8º ano desta escola com uma entrega de diplomas e certificados aos alunos que finalizaram os cursos em Julho passado.

Este evento está marcado para as 11h00.

A EHTO irá também participar nas Jornadas do Enoturismo da Região Centro, nos dias 11 e 12 de Dezembro em Abrantes e Tomar.

Isaque Vicente
ivcente@gazetacaldas.com



■ Esta refeição foi inspirada na gastronomia dos países frios do norte da Europa. A decoração dos pratos foi muito cuidada e requintada, com uma apresentação de alto nível.