



SAL E BRASA
CHURRASCARIA
Um novo conceito em churrascaria
R. Roberto Freire, 1426 - Capim Macio
Tel: (84) 3217.5919
www.salebrasa.com.br



MARCELO DIEB
CURIOSO CULINÁRIO
dieb@diariodenatal.com.br

MEU Bem comer



Nutricionista Rafaela Duarte foi quem introduziu gastronomia hospitalar no Hospital do Coração. À esquerda, exemplos da criatividade dos pratos servidos



Jurados na degustação do chef Nito Avelar, o colunista, Airton Medeiros e Ana



Chef François, Luciana Melo 5º ano de sucesso na pra

GASTRONOMIA HOSPITALAR

Não há quem não reclame do sabor da comida hospitalar ou mesmo da apresentação dos pratos que são servidos em hospitais. Normalmente, esse tipo de alimentação difere pela ausência ou quantidade mínima de sal, gordura ou açúcar, que são substâncias que aprimoram o sabor dos alimentos. Na atualidade, a indústria alimentícia desenvolveu vários itens que funcionam como substitutos a altura para a variação de pratos de clientes enfermos. Nesse âmbito, os profissionais de nutrição



do Hospital do Coração de Natal resolveram mudar o velho conceito de que comida de hospital é horrível e sem graça. Priorizaram seguir os conceitos mais atuais da Gastronomia Hospitalar que sugere cardápios que atraem pelo sabor e visual. Assim, os pacientes aceitam melhor a dieta que lhes é imposta. Além do mais, o serviço de nutrição e dietética, leva em consideração as preferências de cada um, criando pratos compatíveis com as expectativas e conveniências de cada caso.

A nutricionista do Hospital do Coração, Rafaela Duarte, revela que apresentação, sabor e variedade são muito importantes, mas com uma demanda de cerca de 600 refeições diárias torna-se difícil trabalhar melhor esses detalhes. Mesmo assim, nossa equipe procura fazer o que está ao alcance para mudar um pouco e incrementar esses itens com o objetivo de estimular pacientes que se encontram com depressão, anorexia (falta de apetite), desânimo ou qualquer alteração na saúde nutricional. Um arroz refogado ou melancia em formato de coração ou rosa, toma-

tes em formato de flores, frases desenvolvidas com cenoura, purês em formas de folhas, bolos de pacientes aniversariantes em forma de coração, resgatam um pouco a alegria de comer um bom prato mesmo no ambiente hospitalar. De acordo com a nutricionista, os pratos passam por duas etapas: a elaboração das refeições e em seguida a decoração. São diversas categorias de pacientes: um não pode comer sal; outro deve ingerir alimentos pastosos; um terceiro está proibido de comer doces, etc. Procuramos adaptar os pratos de acordo com a possibilidade e preferências de cada um. Como se pode constatar: até os hospitais estão valorizando o tipo, forma e apresentação dos pratos que são servidos aos seus clientes provavelmente como uma maneira de humanizar um ambiente que ao longo do tempo sempre foi estigmatizado e sinônimo de tristeza e preocupação por parte daqueles que o ocupam. Como o ato de comer geralmente está atrelado a uma grande sensação de prazer, pode-se também atingi-lo em um ambiente hospitalar. Por que não?

Magazzino, promoveram uma degustação de público à Praça do Pescador. E finalizou a noite no mesmo local, para o Sarau Poético e a apresentação da gastronomia propriamente dita sábado foi a sensação do festival Nito Avelar que trabalha no restaurante panha, foi a mais concorrida. A partir de todos os chefes convidados, um de todos os dez dias de festival "Amassando a Massa na Praça" com Gil Garcia, levou grande número de pessoas a aprenderem os segredos de uma alta cozinha. A presença da atriz Santo de São Paulo que teve sua apresentação na noite de quarta-feira, através da dra. Cyntia Patrocinou três receitas inclusive a de Bruschetta. Os organizadores merecem todos os elogios e parabenizações. Eugênio Cantídio e Viviane Graciosa, além de Artur Coelho, divulguemos os pratos escolhidos.