

やっぱり
滋賀のもんがええなあ

Arroz de Omi



Gado de Omi



Chá de Omi



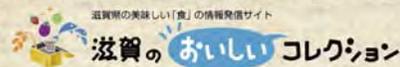
Peixes do Lago Biwa



Verduras de Omi



Para mais informações:



Shiga oishii

Buscar

Divisão de Promoção de Alimentos de Marca, Departamento de Política Agrícola e Pesca de Shiga

4-1-1, Kyomati, Otsu-shi, Shiga, 520-8577 Tel: 077-528-3892 FAX: 077-528-4881

Natureza saborosa, alegria no coração. Alimentos de Shiga



Natureza saborosa,
alegria no coração.



やっぱり滋賀のもんがええなあ



Arroz de Omi



Gado de Omi



Chá de Omi



Peixes do Lago Biwa



Verduras de Omi

Todas as delícias têm sua origem na água.
A vida continua com a Grande Mãe,
o Lago Biwa.

近江米

Arroz de Omi



Arroz cultivado pela natureza
que circunda Kokoku, terra do
Lago Biwa, e pela sinceridade de
seu povo.

近江牛

Gado de Omi



O reconhecimento como carne
de marca nasceu pela firmeza
dos produtores de gado.

近江の茶

Chá de Omi



Chá refinado resultado da
destreza dos mestres cultivada
ao longo da história.

湖魚

Peixes do Lago Biwa



As águas verdes e ricas do Lago
Biwa se tornam berço de sabores
refrescantes.

近江の野菜

Verduras de Omi



Protegidas pelos laços da
comunidade e cultivadas com
particularidades variadas.

Arroz de Omi

As ricas fontes de água das montanhas que circundam o Lago Biwa produzem o arroz saboroso. É um arroz consistente e aglutinado, com sabor cada vez mais adocicado a cada mastigada. Isto porque cada grão de arroz foi cultivado com repleta sinceridade de seu produtor.



Sinceridade do produtor cultivado pelo orgulho de ser um terreno propício para o cultivo do arroz.

Desde que a cultura do cultivo de arroz foi trazida para o Japão, os japoneses desenvolveram a riqueza do território nacional a partir do cultivo de arroz. Entre os períodos Edo e Meiji, a Província de Shiga era reconhecido em todo o Japão, assim como a região de Hokuriku, como uma grande produtora de arroz, tanto pelo seu volume de produção quanto pela sua qualidade. A região de bacia plana cercada por montanhas nos quatro cantos, o terreno argiloso e fértil com bastante nutrientes, e mais do que isso, a riqueza das águas que circunda o maior lago do Japão, o Lago Biwa, cultivaram o Arroz de Omi. Os agricultores da região de Omi, que caminharam uma longa história juntamente com o cultivo do arroz, dão importância máxima à sinceridade na produção. O forte desejo de "oferecer um arroz saboroso" foi passado de geração em geração, e hoje resulta na manutenção de sua alta qualidade.



Produção de tipos de arroz que respondem aos variados desejos e necessidades.

Há 3 tipos de arroz produzidos na Província de Shiga, que são o "arroz de cozinha" que comemos no dia a dia, o "arroz para saquê" e o "arroz para moti". O Arroz de Omi é um produto de primeira categoria em excelência, tanto no seu aroma, paladar quanto no sabor.

Mizukagami	É um tipo de arroz que foi desenvolvido na Província de Shiga, de maturação precoce, e herda as características do Koshihikari e Hitomebore. Tem aglutinação e doçura moderada, deixando o arroz gostoso mesmo depois de frio.
Koshihikari	Possui apreciadores em todo o Japão, por ser um tipo de arroz que tem forte aglutinação e com excelência no sabor. É cultivado em toda a Província de Shiga, principalmente nas regiões de Kohoku e Takashima.
Akinouta	É um tipo original, cujo antecessor é o Koshihikari, com grãos de tamanho grande e forte aglutinação. A época de colheita é mais tardia do que a da espécie de maturação precoce, portanto recebe atenção pela dispersão da época de cultivo.
Shigahabutaemoti	Desde que foi cultivado pela primeira vez em 1938, recebe uma ótima avaliação como arroz para moti, e continua sendo produzido por mais de 70 anos. Ainda hoje é cultivado em toda a Província de Shiga, como arroz para moti de excelente categoria.

Preservação ambiental do Lago Biwa para produção segura de arroz.

A Província de Shiga introduziu o sistema de certificação de qualidade com a marca "Produtos Agrícolas Amigáveis ao Ambiente", para os produtos agrícolas que utilizam menos da metade de agrotóxicos sintéticos e fertilizantes químicos em relação ao cultivo comum, e que foram cultivados com tecnologia amigável ao meio ambiente do Lago Biwa e seus arredores. O motivo subjacente é o sentimento dos produtores de desejar entregar um arroz seguro aos consumidores, mas também tem como objetivo a preservação do Lago Biwa, uma importante fonte de água da população que vive na região Keihanshin (arredores de Kyoto, Osaka e Kobe). Na Província de Shiga, cada um dos produtores possui a responsabilidade de proteger o Lago Biwa, uma preciosa fonte de água, e trabalha com incessante esforço para a melhoria da qualidade do Arroz de Omi, cuidando da prevenção de vazamento de água barrenta, efetuando o registro do histórico de produção, etc. E convidamos todos os senhores consumidores para a torcida em tais iniciativas dos produtores, com o slogan "Comer e Proteger o Lago Biwa".



Contato sobre o Arroz de Omi

Associação de Promoção do Arroz de Omi

Tel: 077-523-3920 <http://www.ohmimai.jp/>

Federação Nacional de Cooperativas Agrícolas, Sede de Shiga

Tel: 077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

Cooperativa Comercial de Coleta de Alimentos Básicos de Shiga

Tel: 077-524-6718

Gado de Omi

A carne de rico aroma e uma doçura que derrete na boca, tem um sabor supremo que encantou até o governante xogum. O gado cuidado dentro de uma rica natureza e sob amor dos produtores continua ainda hoje com seu brilho e classe de liderança nacional.



Orgulho no peito de ser a mais antiga carne de marca do Japão.

O Gado de Omi orgulha-se por possuir mais de 400 anos de história e ter reconhecimento notável como a mais antiga carne de marca do Japão. No Período Edo, a Clã de Hikone presenteou à família do xogum a “conserva de carne temperada em missô”, e desde então o produto continua em posição firme como uma delícia rara. A carne, macia e refinada, tem uma viscosidade e coloração particular, cuja alta qualidade fez ser conhecida como “obra de arte pra se comer”. Nariaki Tokugawa, senhor da Clã de Mito, também era um grande apreciador da carne do Gado de Omi, e mandou uma carta de agradecimento ao Naoaki Ii, senhor da Clã de Hikone. Nestes últimos tempos, foram criadas grandes variedades de gado de marca em todo o Japão, mas o Gado de Omi, pioneiro como gado de marca, está em contínuo esforço para a manutenção e melhoria da qualidade de carne, e assim elevar ainda mais o poder de marca. Em 2007, fundamos o Centro de Carne de Shiga, que possui um rigoroso sistema de gestão de saneamento, e demos início à exportação do produto para o exterior, tais como Macau, Tailândia, Singapura, Filipinas, etc.



Ciclo de integração agropecuária amigável às pessoas e ao meio ambiente.

Muitos dos pecuaristas que atuam na engorda de Gado de Omi utilizam rações nacionais seguras e escolhidas cuidadosamente, tais como as palhas de Arroz de Omi, etc. A palha de arroz que o gado comeu se tornará adubo para o cultivo do Arroz de Omi, a palha deste arroz se tornará mais uma vez alimento do gado e assim por diante. Este ciclo de desenvolvimento sustentável, amigável tanto ao homem quanto ao meio ambiente, já está estabelecido na província, como uma iniciativa de integração agropecuária. Os pecuaristas fazem visitas aos estábulos de uns dos outros, patrocinam reuniões de estudo da carcaça bovina, etc. e competem amigavelmente uns com os outros de modo a se esforçarem continuamente para a melhoria da tecnologia de engorda de gado.



Verdadeiro Gado de Omi com certificação de confiança

O Gado de Omi é definido como “gado de raça wagyu de pelo preto, cuidado a maior parte de sua vida na Província de Shiga, abençoado por água e por sua rica natureza” e foi registrado em 2007 como marca registrada de organização local. O Conselho de Promoção para a Produção e Distribuição do “Gado de Omi” realiza a certificação em carnes especialmente de alta qualidade e emite o “Certificado de Gado de Omi”. E para os restaurantes e lojas de varejo que trabalham com o “Gado de Omi” com certificação são emitidos o “Comprovante de Registro de Lojas Designadas” para que os consumidores possam saber de relance.

Comprovante de Registro de Lojas Designadas para o “Gado de Omi” com certificação



Certificado de Gado de Omi

O certificado será emitido para as carnes do Gado de Omi que preencherem certas condições, tais como a classificação da carcaça bovina ser igual ou superior a A4 ou B4, etc.

Contato sobre o Gado de Omi

Conselho de Promoção para a Produção e Distribuição do “Gado de Omi”

Mercado de Carne de Shiga S.A.
[nas dependências do Centro de Carne de Shiga]

Tel: 0748-37-2635 <http://www.oumiushi.com>

Tel: 0748-37-7215
<http://shiga-shokuniku.or.jp/index/kousha/market>

Chá de Omi

Calor de dia, frio de noite. A grande diferença de temperatura que se repete a cada dia favorece as folhas de chá a armazenarem bastante o rico aroma em seu interior. O seu divino sabor se torna inesquecível no momento que se coloca na boca.



Segredos históricos do chá que encantaram homens cultos desde os tempos antigos.

O Chá de Omi foi melhorado ao longo dos 1200 anos de história. A sua origem remonta no ano 805, início do Período Heian, quando o monge Dengyo Daishi Saicho voltou da China, Dinastia Tang, trazendo sementes de chá e as plantou aos pés do Monte Hiei. No precinto do Santuário Hiyoshi Taisha, estabelecido ao sopé do Monte Hiei e conhecido como local de origem da produção de chá japonês, encontra-se uma plantação de chá que diz ser deste primeiro plantio. A destreza dos mestres passada pelas gerações ao longo da história trouxe para os dias de hoje o refinado Chá de Omi.

A grande diferença de temperatura melhora a qualidade das folhas de chá.

O Chá de Omi foi amplamente reconhecido pelos apreciadores de chá desde os tempos antigos, pelo seu aroma e sabor sem comparações. O chá é cultivado em regiões montanhosas, ao sul da Província de Shiga, onde existe uma grande diferença de temperatura entre o dia e a noite, fazendo com que os nutrientes sejam armazenados nas folhas e que resulta em um chá de alta qualidade, com aroma profundo e sabor encorpado. As árvores de chá são periodicamente retiradas para o plantio de novas árvores, visando uma revitalização da plantação para formar brotos fortes de chá. O sabor do Chá de Omi continua bom mesmo na segunda ou terceira rodada de água quente po causa deste ambiente de cultivo e também pelo esforço incansável dos produtores. É um mérito do Chá de Omi receber ótimas avaliações, tais como ser premiado com o Prêmio do Ministro da Agricultura, Floresta e Pesca, etc. O precioso tempo de descanso tomando um chá de excelente qualidade, feita em bule japonês kyusu, irá com certeza trazer um frescor ao nosso agitado cotidiano.



O Chá de Omi é produzido em regiões bastante peculiares.

Chás de alta qualidade, com sabor bastante rico e diferenciado, são produzidos em toda a Província de Shiga, aproveitando as condições climáticas e o terreno de cada local.

Asamiyacha	É conhecido como um dos 5 melhores e mais refinados chás do Japão, e possui característica marcante de um forte aroma e profundo sabor. O distrito de Asamiya, que se localiza na região montanhosa a cerca de 400m de altura a nível do mar, é apropriado ao cultivo de chá por sua grande diferença de temperatura entre o dia e a noite, e por seu clima que facilita a ocorrência de névoa. O aroma do chá recém colhido é especialmente maravilhoso, e possui muitos apreciadores em todo o Japão.
Tsutyamacha	É uma grande região produtora de chá, e se orgulha por sua maior área de cultivo e maior volume de produção em toda a província. A sua origem remonta ao ano 1356, Período Nambokucho, quando o monge Don'ou do Templo Minamitsutiyama Jyomyoji trouxe frutos do chá do Templo Daitokuji, em Kyoto, e os cultivou. Por ser cultivado em região levemente montanhosa, é agraciado por muitas horas de raios de sol, e por isso também é bastante produzido o chá em estilo "kabusecha".
Mandokorocho	Há quem diz "Uji é um chadokoro (produtora de chá), mas o melhor chá é de Mandokoro". É conhecido como chá de luxo em todo o Japão, porém, atualmente o seu volume de produção é realmente muito pequeno. Diz-se que o cultivo do chá começou no Período Muromati, visto a atenção dada pelos efeitos positivos da névoa e pela rica fonte de água do Rio Etigawa. É um dos chás mais raros e de grande valor, por possuir uma árvore antiga de chá com idade estimada de 300 anos.



Uma marca unificada com a força integrada dos produtores

Profissionais de avaliação de qualidade escolheram cuidadosamente folhas de chá que receberam ótima avaliação a nível nacional, dentre os chás produzidos na Província de Shiga, e criaram produtos de marca unificada. São os produtos "Gokusencha Saicho" e "Biwako Kabuse". "Kabuse" significa "kabusecha", folhas de chá cobertas para evitar a exposição solar antes da sua colheita, aumentando assim o sabor e diminuindo o amargor. É possível comprar os produtos em lojas especializadas de chá de toda a província, e são ótimos como lembranças de viagem ou para presentes.



Contato sobre o
Chá de Omi

Câmara de Produtores de Chá de Shiga

Tel: 0748-63-6960 <http://www.biwa.ne.jp/~shigacha/>

Cooperativa Comercial de Chá de Shiga

Tel: 0748-67-0308

Peixes do Lago Biwa

A gastronomia peculiar de peixes é um orgulho desta região Kokoku e também é uma prova de que as pessoas daqui sempre viveram junto com o Lago Biwa. Os peixes que cresceram no berço da grande mãe, o Lago Biwa, tem um sabor nostálgico e de profundo amor.



A melhor época do "Biwako-Hattin (8 grandes sabores do Lago Biwa)" e seu período de venda no mercado													
Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	
Koayu (Plecoglossus altivelis)		Koayu (Plecoglossus altivelis)		Biwamasu (Oncorhynchus masou rhodurus)		Honmoroko (Gnathopogon caeruleus)		Isaza (Gymnogobius isaza)		Nigorobuna (Carassius auratus grandoculis)		Koayu (Plecoglossus altivelis)	
Hasu (Opsariichthys uncirostris)		Hasu (Opsariichthys uncirostris)		Bidayoshinobori (Rhinogobius sp. BW)		Sujiebi (Palaemon paucidens)							



Um dos lagos mais antigos do mundo, uma peculiar casa de tesouro de sabores

O Lago Biwa nasceu há cerca de 4 milhões de anos. Assim como o Lago Baikal ou o Lago Tanganica, é um dos 20 lagos mais antigos do mundo. Desde as margens do lago onde o junco balança ao vento, até as profundezas de mais de 100 metros, o Lago Biwa formou um ambiente bastante diversificado ao longo do tempo, e nele vive uma grande variedade de espécies endêmicas que se evoluíram aproveitando habilmente o meio ambiente em que vivem. Os peixes que são encontrados somente no Lago Biwa, como o Biwamasu, Isaza, Honmoroko e outros, integraram-se com o arroz ou verduras e criaram uma cultura gastronômica bastante peculiar, tais como o narezushi, um sushi conservado e fermentado com arroz, ou os cozidos de peixe com feijão, etc. A população de Shiga, que vive juntamente com o Lago Biwa, tem uma mesa bastante farta.

Nascimento de uma nova marca dos Peixes do Lago: "Biwako-Hattin (8 grandes sabores do Lago Biwa)".

Para que a população tenha mais interesse na rica cultura gastronômica proveniente do Lago Biwa, foram escolhidas 8 espécies pesqueiras saborosas e típicas do Lago Biwa como "Biwako-Hattin". É uma felicidade sentir a riqueza do Lago Biwa em cada uma das estações, a partir da degustação do "Biwako-Hattin". Venha vivenciar também esta experiência.



Pratos típicos e regionais de Kokoku, amados fervorosamente pela população da província.



A Setashijimi, espécie de amêijoas que é encontrada somente no Lago Biwa, é também conhecida como "kanshijimi" porque a melhor estação para se saborear é no inverno. É um recheio de sabor que faz um caldo encorpado, imperdível na mesa de inverno.



O peixe Honmoroko, de sabor suave e refinado, ao ser cozido adocicado ao molho shoyu, se tornou um sabor caseiro dos moradores de Shiga. É um peixe pequeno e macio até os ossos. Dá-se para comer inteiro e aproveitar o seu sabor condensado.



O funazushi, ou sushi de Nigorobuna e arroz fermentado naturalmente, é o prato típico mais conhecido de Shiga. Com um rico aroma parecido com queijo, o sabor cítrico suave espalha-se na boca ao comer.



O ebimame é um prato típico regional, um cozido do camarão Sujiebi com soja, preparado nos dias festivos por significar "viver seriamente até a idade das costas se tornarem curvas". O sabor adocicado do feijão com o aroma do camarão é um acompanhamento perfeito para o arroz.

Contato sobre os Peixes do Lago Biwa

Federação Nacional de Cooperativas Pesqueiras de Shiga Tel: 077-524-2418 <http://jfsнга.com/>

Cooperativa de Aquicultura em Água Doce de Shiga Tel: 077-521-4193 <http://www.eonet.ne.jp/~shigatansui/>

Cooperativa Industrial de Produtos Pesqueiros de Shiga Tel: 077-543-8078

Verduras de Omi

O cultivo sazonal em cada local com sentimento de cada produtor resulta no nascimento de variadas particularidades. Este encanto é somado ao aroma das estações e se torna uma delícia indescritível.



Um terreno que cria uma riqueza abençoada e variada.

Mais de 90% do terreno agrícola da Província de Shiga é voltado para o plantio de arroz irrigado, porém em terrenos descobertos são plantados principalmente repolhos, acelgas, nabos e similares, que são vendidos ativamente nas cidades da redondeza, principalmente no mercado de Kyoto. Por ser uma agricultura comunitária, os laços regionais são bastante firmes, fazendo com que cada região trabalhe no plantio de verduras bastante peculiares, e resultando na colheita de uma grande variedade de produtos agrícolas.

“Verduras Tradicionais de Omi” passados por gerações ao longo da história.

Existem muitas verduras tradicionais na Província de Shiga que poucos conhecem. A maior parte delas são consumidas dentro da própria província, não sendo colhidas o volume suficiente para que possam ser distribuídas em grande quantidade. Mas todas elas têm sabores peculiares de cada região, fortemente ligada à vida alimentar regional, por isso apresenta firmemente a história e a cultura do terreno cultivado. Foram escolhidas 14 tipos de verduras, tais como Hinona, Shimodanasu, Akamarukabu, etc.



Criação contínua de novas verduras regionais especiais.

Promove-se a produção de novas verduras regionais especiais, com muitas melhorias em termos de sua forma de cultivo ou gestão de qualidade, para se tornarem “mais grosso”, “mais doce”, etc. Por ser uma iniciativa de toda a comunidade regional para a produção de verduras regionais especiais, em tais verduras são colocadas nomes da região, tal como “Cebolinha Azutinobunaganegi”. Há uma rica variedade de verduras, com características que atendem à sua sazonalidade. Vivencie sem falta as “particularidades” da região.



Aisaina (wasabina)



Moriyamashisannabana



Cebolinha
Azutinobunaganegi



Abóbora Toyobokabotyan
(Bottyankabocha)



Cenoura
Taganinjin



Brócoles
Kohokunoburokkori



Morango
Kohokunoyumeitigo

Contato sobre as
Verduras de Omi

Grupo Central da Cooperativa Agrícola de Shiga

Tel: 077-521-1611 <http://www.jas.or.jp/>

Federação Nacional de Cooperativas Agrícolas, Sede de Shiga Tel: 077-521-1667 <http://www.si.zennoh.or.jp/>

“Receitas sem Erro” Delícias com ingredientes de Shiga para se preparar em casa!

Noritaka Ijiri, dono e chef de um famoso restaurante francês, nos passou algumas receitas valiosas para que os alimentos de Shiga, recheados de forte sentimento dos produtores, possam ser saboreados mais facilmente por todos.



Chef Noritaka Ijiri

profile

Noritaka Ijiri do restaurante francês “Epice” atural da Cidade de Maibara, Província de Shiga. Atuou no renomado restaurante francês “Bordeaux”, “Paris no Shokudo”, Garden Restaurant “Blueberry Fields Kinokuniya” e posteriormente abriu o restaurante “Epice” em 2007. Sua especialidade é preparar verduras como prato principal em estilo francês.

Para acompanhar o delicioso Arroz de Omi Aisaina, perila oba e carne do Gado de Omi ao molho de missô



Ingredientes (para 2 pessoas)

- Carne moída do Gado de Omi: 100g
- Aisaina (inclusive o caule): 2 folhas
- Perila oba: 3 folhas
- Missô: 1 colher de sopa
- Molho mirim: 1 colher de sopa
- Saquê: 1 colher de sopa
- Azeite de oliva: 1 colher de chá

Modo de preparo

1. Cortar em tiras o caule e a folha da Aisaina e a perila oba.
2. Passar o azeite de oliva na panela, refogar e espalhar a carne moída em fogo médio.
3. Quando a carne moída ficar espalhada, acrescentar missô, molho mirim e saquê; cozinhar em fogo baixo até secar.
4. Apagar o fogo, colocar a Aisaina e a perila para misturar. Quando as folhas ficarem macias, está pronto. A carne ao molho de missô feito com o suculento Gado de Omi fica mais acentuado pelo sabor picante e característico da Aisaina. O uso tanto a folha quanto o caule da Aisaina, resulta em um paladar rico e variado. Apesar de ser fácil e prático de se preparar, é um acompanhamento luxuoso para o arroz.

Empanado de Biwamasu com salgadinho de arroz arare e castanha Molho tártaro com conserva de rabanete Akamarukabu



Ingredientes (para 2 pessoas)

- Biwamasu: 2 pedaços (200g)
- Arare (pode ser substituído por sembei): quantidade adequada
- Castanha (castanha de caju ou outros a gosto): quantidade adequada
- Ovo: 1
- Farinha de trigo (farinha hakurikiko): um pouco
- Sal: um pouco
- Pimenta do reino: um pouco
- Azeite: 2 colheres de sopa
- ~Molho tártaro~
- Conserva de rabanete Akamarukabu: 20g
- Ovo cozido: 1
- Maionese: 40g
- Suco de limão: um pouco

Rolo primavera doce de Hinona



Ingredientes (para 2 pessoas)

- Hinona: 100g
- Folha para harumaki: 4 folhas
- Creme de pasteleiro (vendido no mercado): 4 colheres de sopa
- Açúcar granulado: 2 colheres de sopa
- Manteiga: 1 colher de sopa

Modo de preparo

1. Cortar o Hinona em pequenas porções.
2. Esquentar a frigideira, derreter a manteiga e refogar o hinona em fogo médio.
3. Acrescentar o açúcar granulado e caramelizar o Hinona. Quando ficar macia, passar para uma forma e resfriar.
4. Enrolar o Hinona caramelizado com o creme de pasteleiro na folha para harumaki. Quanto mais enrolar fino mais fácil fica para se comer.
5. Fritar o 4 em óleo a 180 graus. Quando dourar por inteiro, retirar do óleo, cortar ao meio e passar para o prato. Um simples preparo para o Hinona se transformar em uma sobremesa. O leve amargor do Hinona e o doce do creme de pasteleiro formam um casal perfeito, e todos se deslumbrarão com seu sabor surpreendente. Fica bom também passar uma cobertura de açúcar de confeitiro ou um caldo de chocolate.

Column 1 Como fritar um bom bife com o Gado de Omi

Ao comprar a carne do Gado de Omi, o nosso desejo é fazer um correto e bom bife. O chef nos passou técnicas profissionais para preparar o bife, supondo usarmos a parte espessa de um filé. Os truques para não errar são os 3 seguintes: “deixar em temperatura ambiente,” “não tocar” e “descansar”. Basta estes cuidados para preparar um delicioso bife a nível de mestre.



Depois de retirar a carne da geladeira e deixá-la em temperatura ambiente, temperar com sal e pimenta do reino ambos os lados a carne. Recomenda-se usar grãos finos tanto para o sal quanto para a pimenta do reino.



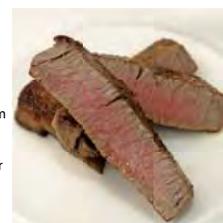
Esquentar a frigideira, passar o óleo, e fritar a carne em fogo alto. Depois de começar a fritar, jamais tocar a carne. É proibido também mexer a frigideira. Quando a carne dourar, virar, fritar também os lados para não deixar escapar o caldo da carne.



Depois de fritar toda a carne, passar para o prato e deixar descansar em local de alta temperatura (perto do fogão, etc.) para acalmar o caldo de dentro da carne. Descansar a carne pelo mesmo tempo que foi usado para fritá-la.

Pronto!

Ao cortar uma carne espessa, deve-se fazê-la na vertical em relação às fibras, para que a carne fique com paladar macio e fácil de se comer. Se a seção do corte estiver com uma linda cor rosa, o bife está perfeito.



Column 2 Modo de preparar o saboroso Chá de Omi

O ponto forte do Chá de Omi é o seu aroma concentrado que se espalha na boca ao tomar. Para alcançar ao máximo esse aroma, é muito importante medir corretamente a quantidade das folhas de chá, da água quente e a temperatura da água. A “Câmara de Produtores de Chá de Shiga” nos passou técnicas para se preparar o chá josencha, servido às visitas em muitas ocasiões.



Colocar a água fervente nas xícaras de chá até a altura de 80%, e deixar resfriar até 50 a 60 graus (a temperatura da água abaixa 5 graus a cada 30 segundos). Colocar no bule kyusu a quantidade de 3 a 5g de folhas de chá por pessoa.



Colocar de volta a água no bule e deixar por 1 minuto e meio aproximadamente, e o chá estará no ponto quando 70 a 80% das folhas se abrirem. Checar antecipadamente para que as folhas não se abram totalmente.



Colocar de pouco a pouco o chá nas xícaras em rodízio para que a quantidade e a concentração fiquem iguais. Retirar até a última gota do chá, onde mais se concentra o seu sabor.

Perfeito para o verão: sencha ao gelo!

O “sencha ao gelo” é a forma suprema de preparo para destacar o sabor adocicado das folhas de chá. As folhas de chá são bastante sensíveis, e quanto mais baixa a temperatura de preparo, serão suprimidas o sabor amargo e adstringente e sairá o sabor adocicado. A forma de preparo é simples. Basta colocar gelos no bule, e colocar a quantidade de 3 a 5g de folhas de chá por pessoa. O chá estará pronto quando o gelo derreter totalmente em temperatura ambiente. Todos irão se surpreender com o sabor adocicado e refrescante do chá, diferente de quando preparado em água quente.

