

PORTALDAS

NAÇÕES

Descobre o Parque das Nações

3 GRANDES DO ENSINO PRIVADO

NEM TUDO
SÃO ROSAS

Gonçalo Ribeiro Telles

ARTISTA
DE CORPO
INTEIRO

Leonel Moura

MOMENTO
DE MUDAR

My Moment

MISS E MR

Miss Saigon

ESTOU BEM,
OBRIGADA.

Amália - Oceanário

A PRÓXIMA
ESTAÇÃO

Aveiro - Costa Nova

Descontos
e ofertas
no Parque
das Nações

#2

JUN'10

PortalDasNacoes.pt

REVISTA GRATUITA

CLÁUDIA E PAULO SALU ALMEIDA

Miss Saigon



DESCER A RUA EM DIRECÇÃO À TORRE VASCO DA GAMA E AO RIO É DESCER TAMBÉM ATÉ AO ORIENTE E AOS SABORES DO MUNDO. BASTA ENTRAR NO MISS SAIGON E NO MUNDO DA COZINHA CRIATIVA DE CLAUDIA SALÚ.

Quisemos descobrir o levou a Cláudia e o Paulo a mudar de vida e a trazer para o Parque o projecto Miss Saigon.

PDN: Como é que surgiu este projecto?

Cláudia: Tanto eu como o Paulo viemos da área de moda e o projecto surgiu pela minha paixão pela cozinha. E também pela falta de informações nos lugares onde se ia comprar os produtos sobre como é que se preparavam e cozinhavam - o kamut, a aveia integral, o tofu, o seitan etc. As pessoas têm a ideia da comida vegetariana como uma comida sem sabor e quando vão comprar não tem ninguém que lhe diga "faça assim, faça assado, tem de marinar antes", etc.

E também porque o Paulo é vegetariano há muito tempo. Quando eu fazia peixe e carne - sou vegetariana apenas há 3 anos - as pessoas iam lá a casa ficavam encantadas porque eu fazia um prato marroquino, por exemplo, borrego, peixe, ficavam deliciadas e diziam - "já pensaram em abrir um restaurante?"

Então acabou por surgir este projecto - moramos cá e os amigos incentivaram ao dizer que eu cozinhava muito bem. Queríamos fazer algo diferente - tirar essa ideia de que a comida vegetariana não tem sabor e é só verde - porque ser vegetariano é difícil em Portugal...

Para mim cozinhar é uma paixão. Os clientes quando me vêem a cozinhar - porque a cozinha é aberta - dizem "Cláudia, você põe muito amor na comida" e eu até brinco e digo "eu ponho muito borogodó" (borogodó são as minhas especiarias) - é uma linguagem baiana que quer dizer "pra cima", uma coisa que deixa a pessoa alegre. Quando nós gostamos daquilo que fazemos, mesmo que seja trabalhoso, não deixa de ser uma qualidade de vida...



Cláudia: Acho que 70% são moradores e trabalhadores - o resto são pessoas de passagem...

Paulo: São muito menos as de passagem... Agora está a aumentar o número de pessoas de fora daqui - vêm de Coimbra, Sintra, Cascais... A nossa vantagem é que não fazemos o prato na hora - as pessoas conseguem almoçar em 20 minutos...

COZINHA ABERTA E CRIATIVA

Cláudia: Ter a cozinha aberta é muito importante para mim - aqui eu cozinho como se estivesse com os meus amigos, como se tivesse a receber uma pessoa em minha casa... posso ver os clientes e os clientes podem ver-me. Há uma ligação muito forte entre mim e eles. Eu explico os ingredientes, eles dão a sua opinião...

Aqui é sempre um desafio... antes de fazer um prato nós combinamos com o ajudante de cozinha com a pessoa que está aqui fora (que é o Ricardo) o que é que vamos utilizar como complementos - eu nunca finalizo um prato sem que eles provem primeiro - porque eu quase nunca provo nada (eu trabalho muito com o cheiro - só cheiro as especiarias, ou seja, sei o que vou usar e as quantidades) e é muito importante que todos dêem a opinião. Depois, em conjunto, fazemos uma ficha técnica do prato e do que tem que ser melhorado.

Eu faço de acordo com a receita que me deram ou da pesquisa que fiz - nunca tiro receitas da Internet porque há muita gente que inventa, que modifica - eu tenho muito trabalho de casa - há pratos que eu só fiz uma vez desde que abri e outros que não vou voltar a fazer porque são muito trabalhosos...

Mas consigo fazer qualquer prato de carne ou de peixe - basta ter os ingredientes certos, as especiarias e o tempero e fazer passo a passo, com muito amor, dedicação e carinho.

A PAIXÃO PELA COZINHA E PELAS ESPECIARIAS

PDN: Sempre gostou de cozinhar?

Cláudia: Quando era criança era muito pobre, tinha livros e de vez em quando folheava-os e imaginava-me fazer aquelas comidas... Quando eu cheguei a Portugal para mim foi uma porta aberta para as especiarias, havia algumas que eu não conhecia - a hortelã, o basilico, a salsa... As especiarias frescas são muito importantes, a maneira como se colocam, o momento certo, por exemplo, o basilico não se pode cortar, tem de ser com a mão...

Um simples toque de uma especiaria faz toda a diferença. Misturada com azeite, uma especiaria seca como a mostarda por exemplo, dá um sabor original... Então não é preciso ter o peixe e a carne - basta ter a especiaria certa no momento certo.

Eu faço espetadas da Indonésia e as pessoas comem aqui e juram que estão a comer carne (risos) - o segredo é o tempero (cominho, alho) e marinar, porque há muita gente que trabalha com o seitan só com o molho de soja e fica tudo sempre com o mesmo sabor.

SUCESSO, AMBICÃO E FUTURO

PDN: Qual o efeito em vocês do sucesso?

Cláudia: Dá vontade de continuar e de fazer ainda melhor.

Paulo: Cada elogio que nos fazem tem sido uma surpresa - por exemplo, ganhámos um garfo no "Lisboa à prova" (e estivemos quase na transição para os dois garfos) ficámos muito satisfeitos porque estávamos a concorrer com restaurantes que trabalham com carne e peixe.

Nós sobretudo não queremos perder qualidade. Isso para nós é fundamental. Se gostaram, queremos manter o que nós temos. Não desistimos, queremos fazer sempre mais e cada dia é uma aventura. Mas temos os pés bem assentes na terra e sabemos também os nossos limites.



PDN: Como é ser um casal e trabalhar juntos?

Paulo: Eu desde o momento que não trabalhei com ela dentro da cozinha está tudo bem (risos)... Somos muito diferentes.

Cláudia: Eu crio lá dentro na cozinha...

Paulo: Eu sou demasiado organizado, gosto de ver tudo no sítio.

Cláudia: Ele trata da parte da gestão, de trazer coisas novas, da parte da imagem... é um empreendedor.

Paulo: Mas preferia estar nos bastidores.

A nossa ideia é de que este espaço funcione também como galeria - não no sentido tradicional mas para divulgar alguns projectos diferentes ou produtos e serviços ainda pouco difundidos. No início ninguém entrava cá porque pensavam que era uma loja...

Despedimo-nos de "Miss e Mr. Saigon" com a certeza de que voltaremos em breve para provar o Prato das Nações e muitas outras. Porque sabe bem ter os sabores do mundo tão perto... ■

Descobre o Prato das Nações

Aproveitando o desafio do Portal das Nações para fazer esta reportagem, a Miss Saigon desenvolveu um prato - que baptizou de "Prato das Nações".



A Cláudia explica-nos "É como se no prato



tivesse o mundo, ou seja, as nações.



A África, com uma salada fresca de abacate,



coentro e hortelã;



a bola simboliza o mundo e tem dentro várias especiarias da Europa, tofu e seitan;



a parte da África que é um puré de milho com malagueta



e a Ásia, com um arroz simples basmati, com sabor a especiarias.



Ou seja, os acompanhamentos tem todos sabores diferentes - de todas as nações."

