



A última Ceia, só falta mesmo é descobrir quem é o Judas da FHM

→ A SELVA NO PRATO

## SERÁ A FHM CAPAZ? COMER O ZOO!

Em nem foi preciso ir ao Badoca Parque, na Amadora há um restaurante que serve a selva no prato!

**E**M CROCODILO Dundee, a personagem principal, Mick Dundee ganhou a fama de durão quando matou por asfixia um crocodilo na Austrália. Apesar de terem repetido essa cena vezes sem conta, ninguém o viu, como um verdadeiro indígena, a comer o animal... Aqui na FHM andávamos intrigados a pensar nisso e decidimos fazer um teste para saber se a carne do réptil é comestível ou não



Três horas depois o dentista conseguiu arrancar o dente problemático

(o que nós não fazemos pelos nossos leitores). Depois de algum jornalismo de investigação, descobrimos um restaurante na Amadora

que serve quase todas as espécies de animais selvagens. "Sou caçador e comecei por ter aqui lebres, javalis, perdizes... Um dia experimentei encomendar a uma empresa de distribuição portuguesa bisonte e gazela e as pessoas gostaram", explica José Gonçalves, o dono do restaurante *As Colunas*. Além do crocodilo, juntámos à ementa gazela, impala, zebra, canguru e bisonte. Cobra, José Gonçalves não tem de momento:

"Estou à espera que chegue. Custa cem euros o quilo e quem gosta muito são os ciganos." Depois da janturada, regada com um vinho do Dão, ainda ficámos mais intrigados (e não foram os efeitos da pomada): Dundee perdeu um grande petisco. Não sabemos se foi a arte das cozinheiras, mas estas espécies selvagens caíram melhor que o peru na consoada. **Nuno Castro**

Quer comer carnes exóticas? Ligue 21 7977077



A cenoura estava lá no caso de aparecer o Bugs Bunny

### CROCODILO

É uma carne branca, mas com um certo sabor a peixe. Desfia-se como uma posta de bacalhau, no entanto tem um paladar mais neutro que a habitual pratada do fiel amigo (cá está o cliché da praxe). O crocodilo é uma carne sumarenta, ideal para colocar no grelhador numa bela tarde de verão, garante o nosso especialista José

Gonçalves. A que nós comemos veio da África do Sul e aqui vende-se a 15 euros a dose.



Com a pele do bicho, fizemos uma capa para o telemóvel

### GAZELA

Foi a primeira a chegar à mesa, por isso, fosse o que fosse, saberia sempre a *filet mignon*. Mas a verdade é que a carne da gazela não anda muito longe disso. Os seis bifes que nos chegaram eram macios, suculentos e muito saborosos. Para ter esta

espécie no prato, terá que desembolsar 14 euros. Mais uma que é importada directamente da África do Sul.



Ah, então afinal isto é que é uma gazela!

### BISONTE

Como nos explicou o proprietário do restaurante, não convém que esteja muito tempo ao lume, pois perderá as suas características sumarentas e tenras. É uma daquelas carnes vermelhas, muito irrigadas de sangue, que quanto mais mal passadas melhor. Pode

substituí-la pela picanha, junte-lhe feijoada brasileira, mandioca e umas caipirinhas e ninguém reparará que a carne é diferente. Ou seja, é perfeita para brilhar nas churrasquadas. No restaurante da Amadora, a dose custa 15 euros. É importada do Canadá.



### CANGURU

Parece muito giro, querido e simpático, não é? Pois fiquem sabendo que no prato é rijo como as solas dos sapatos. Tem um sabor mais intenso e mais agressivo que o vinho carrascão. Foi considerado o pior da noite pela equipa de provadores da FHM (e só não houve

unanimidade porque para o Grilo, o nosso coordenador de arte, até um UMM com batatas marchava). Mas não são só defeitos: é a espécie mais barata por aqui (a dose custa 12 euros). A carniça do bicho veio da Austrália aos saltos no porão de um qualquer avião.



Sou parecido não sou?

### ZEBRA

Storage indications for deep frozen food  
Durée de conservation pour viandes congelées  
Aufbewahrungshinweise für tiefgefrorenes  
Production Date / date de production / Produktionsdatum  
Best before / à consommer avant le / mindestens haltbar bis  
Freezer -18°C / congélateur -18°C / Tiefkühltruhe -18°C  
Freezer drawer / case à congélateur / Tiefkühlfach  
Freezer / case à glace / Eiswürfelfach  
Freezer / congélateur / Kühlbox  
101 freeze again after boiling / Une fois décongelé, ne  
1 dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

### ZEBRA

O cavalinho às riscas pretas e brancas (a zebra é da família dos equídeos e tal como o cavalo também se come) anda habitualmente

pelos savanas da África do Sul, mas José Gonçalves faz o favor de as encomendar para Portugal. A zebra é a presa preferida das leões e, depois deste jantar, passaram a ser também as nossas. Cada dose é vendida a 15 euros.



Esta veio da África do Sul até aos nossos pratos

### IMPALA

É da família dos antílopes (que engloba cerca de 90 espécies, entre as quais o gnú e a gazela), animais que se caracterizam por serem musculados,

correrem a 100 Km/h e darem saltos de 11 metros. Mas vamos ao que interessa: apesar das características físicas da impala, a sua carne é tão tenrinha e saborosa como um belo naco de bife do lombo. A dose custa 15 euros e a que chega a Portugal vem da África do Sul.



A equipa de futebol de salão de Vila Verde das Colunas