



## International - Portugal



Bem-vindo à secção internacional do website da Patak's Foods. Na Patak's, somos apaixonados por comida indiana e queremos partilhar a nossa paixão e sabedoria convosco. Aqui, encontrará informações sobre todos os nossos premiados molhos para cozinhar, pastas de caril, chutneys, pickles e pappadums, bem como novas e estimulantes receitas e sugestões para experimentar em sua casa.

## Detalhes do Contato

Martins & Costa SA,  
Rua Pereira Henriques 6-12,  
1950-242 Lisboa,  
Portugal  
Telephone: ++351 21 862 0940  
Fax: ++351 21 862 0949  
Email: [geral@martinsecostasa.com](mailto:geral@martinsecostasa.com)  
[www.martinsecostasa.com](http://www.martinsecostasa.com)



## A História da Patak's

O negócio da Patak's evoluiu de um começo modesto para se tornar numa das marcas mais bem sucedidas da Grã-Bretanha. É um nome familiar, utilizado por chefes de cozinha profissionais e cozinheiros domésticos em todo o mundo.

A marca é distribuída em mais de 40 países e estabeleceu-se como líder em muitos mercados no estrangeiro. A Patak's foi fundada pelo pai do actual Presidente e Director-Geral Executivo, Kirit Pathak, no final dos anos 50. L.G. Pathak chegou ao Reino Unido vindo do Quénia, com a esposa e 6 filhos, apenas 5 libras e um seguro de vida no bolso. Teve enormes dificuldades para encontrar emprego e acreditou que seria uma boa oportunidade de negócio vender comida indiana genuína aos indianos que viviam no Reino Unido. Assim, como fonte de rendimento, começou a confeccionar e vender chamuças na sua minúscula cozinha de 1,5 m por 2 m e acabou por reunir capital suficiente para adquirir a sua primeira loja, no No 134 da Rua Drummond, em Londres.



LG Pathak decidiu alargar o âmbito da comida confeccionada por si e pela sua esposa, incluindo outros produtos genuínos, como pickles e chutneys. A qualidade dos produtos espalhou-se de boca em boca e começaram a chegar muitas encomendas de lojas, donas de casa e estudantes. L.G. Pathak começou também a fornecer serviços de catering para eventos no Alto Comissariado Indiano.

No seguimento de um acordo de distribuição desastroso, Kirit Pathak viu-se obrigado a abandonar os estudos com 17 anos, para ajudar o pai, uma vez que o negócio tinha sofrido um desaire. Desde então, Kirit encabeçou a ascensão da empresa, que se tornaria uma das marcas líderes no mercado britânico de comida indiana. Kirit viu potencial neste mercado e teve uma ideia que ainda hoje se mantém: confeccionar e vender comida indiana genuína e de qualidade no mundo inteiro.

Numa viagem de negócios à Índia em 1976, conheceu aquela que viria a ser sua esposa, Meena, e casaram 3 meses depois. Na altura, Kirit ainda não sabia que Meena havia concluído um curso de Tecnologia Alimentar e Gestão Hoteleira. Só aquando da primeira visita de Meena à fábrica da família é que Kirit se apercebeu do talento e entusiasmo que a esposa demonstrava por comida e ofereceu-lhe um emprego. Meena começou a fazer experiências culinárias com Tandooris e Tikkas, os sabores indianos mais genuínos e populares, e, no espaço de 3 meses, criou uma pasta Tandoori que podia ser confeccionada num frasco.





## Gastronomia indiana

Kirit e Meena têm uma participação muito activa na importante área do controlo de qualidade. O sabor dos produtos Patak's depende grandemente da qualidade e frescura das ervas e especiarias utilizadas, por isso, Kirit controla pessoalmente a sua selecção e importação da Índia e de todo o mundo. É o processo de moagem que liberta os óleos aromáticos das especiarias, que vão depois criar sabores deliciosos para a cozinha indiana. O sabor das especiarias desvanecese com o tempo, no entanto, as utilizadas pela Patak's são únicas, porque são moídas no momento da confecção, de modo a garantirem a frescura do sabor. Em casa, Meena nunca guarda as especiarias por mais de três semanas e certifica-se de que são armazenadas numa caixa própria para especiarias, longe da luz do sol



## Ervas e Especiarias

### Cardamomo / Elaichi

O cardamomo é habitualmente considerado como a “Rainha das Especiarias”. É uma especiaria muito versátil, com muitas utilizações na cozinha indiana e crê-se também que ajuda à digestão e actua como refrescante do hálito.

### Semente de cebola preta, cominhos-negros / Nigella Sativa

Os cominhos-negros são o fruto seco, semelhante a uma semente, proveniente de uma pequena erva. Normalmente, é tostado ou frito, de modo a desenvolver o seu sabor. As sementes são utilizadas em massas de pão, tais como o naan e o kulchas e utilizam-se também em saladas e pickles.

### Malagueta, paprika / Mirch

Quando não está madura a malagueta é verde, mas quando amadurece, adquire as cores amarela, laranja, vermelha, castanha ou púrpura. O sabor da malagueta pode ir de suave a muito picante. O picante das malaguetas provém da capsaicina presente nas suas sementes, interior e casca.

### Pau-de-canela / Dalchini

A canela provém da casca da árvore cássia. É utilizada para condimentar arroz, caril e sobremesas. É vendida em pequenos paus ou em ó, sendo parte integrante da mistura normal do Garam Masala.

### Cravo-da-índia, cravinho / Lavang

Os cravos-da-Índia são os botões vermelhos ainda fechados provenientes da cravoieira e podem ser utilizados inteiros ou moídos. Os cravos-da-Índia têm um sabor extremamente forte, pungente e aromático, com traços suaves de pimenta e cânfora.



## Diwali

O Diwali, também conhecido como “O Festival das Luzes”, assinala o início do Novo Ano Lunar indiano. É celebrado todos os anos por hindus, sikhs e jains, entre Outubro e Novembro, ficando a data concreta dependente do calendário lunar.

Para os hindus, o festival, que se prolonga por cinco dias, simboliza a fuga da escuridão e permite que se concentrem nos valores verdadeiros e positivos da vida. Durante o festival, as casas são cuidadosamente limpas, as janelas são abertas e as velas e candeeiros são acesos para acolher Laksmi, a deusa da fortuna. Durante o Diwali, são trocados presentes e preparadas refeições festivas. Na verdade, esta celebração significa tanto para os hindus como o Natal para os cristãos.

A comida assume o papel central durante este festival, que se concentra na família e nos amigos. “Na Índia, um cozinheiro pode passar dias a preparar comida para o Diwali” - afirma Meena Pathak. “É uma época em que visitamos e recebemos familiares e amigos e trocamos presentes. Oferecer comida às visitas e convidados é uma parte essencial do Diwali.”

O Diwali é cada vez mais celebrado em países de todo o mundo, não só na Índia. Com uma tão maravilhosa escolha de pratos, por que não tentar cozinhar a sua própria refeição Diwali com a Patak's?





## Produtos



- Molhos para cozinhar** Os molhos para cozinhar Patak's são desenvolvidos a partir de uma receita indiana genuína e mantêm os sabores e aromas originais das especiarias, tão essenciais para as subtis complexidades da gastronomia indiana. Rápidos e fáceis de preparar, os molhos Patak's são uma ótima introdução à gastronomia indiana.  
Disponíveis: Korma, Tikka Masala, Balti, Rogan Josh, Madras, Pasanda, Jalfrezi, Dopiaza, Karai
- Pastas** As pastas de caril Patak's são misturas complexas de especiarias e ervas acabadas de moer, preservadas em óleo vegetal para manterem a frescura. Utilize-as em marinadas, quando misturadas com iogurte antes de cozinhar, ou cozinhe-as juntamente com cebola e tomate, para criar um delicioso molho, ideal para carnes, aves, mariscos e legumes.  
Disponíveis: Tikka Masala, Tandoori, Korma, Mild Curry, Madras, Balti, Jalfrezi, Tikka, Rogan Josh, Vindaloo, Hot Curry, Biryani, Kashmiri Masala, Bhuna, Garam Masala
- Molhos enlatados** Os molhos enlatados Patak's são desenvolvidos a partir de receitas indianas genuínas. Muito semelhantes aos Molhos para cozinhar Patak's, mantêm os sabores e aromas originais das especiarias e da fantástica gastronomia indiana, de modo a criar uma refeição perfeita. Misture os molhos enlatados Patak's com água ou leite para cozinhar (tikka e korma) e acrescente-os aos seus pratos favoritos de carnes, aves, mariscos ou legumes, para uma deliciosa refeição indiana.  
Disponíveis: Tikka Masala, Korma, Rogan Josh, Madras, Vindaloo Chutneys
- Chutneys** Os chutneys da Patak's consistem numa mistura especial de frutos cozinhados em açúcar e especiarias. São condimentos saborosos, que oferecem uma mistura única entre o doce e o apimentado. Tradicionalmente servidos com pappadums ou como acompanhamento da maior parte das refeições indianas, os chutneys condimentam também sanduíches, saldas de frango grelhado e carnes.  
Disponíveis: Sweet Mango, Hot Mango



## Receitas

### FRANGO TIKKA MASALA

para 2 pessoas

5 colheres de sopa de pasta de caril Tikka Masala da Patak's

250 g de peito de frango em cubos

1 cebola média, cortada em cubos

1 colher de sopa de óleo vegetal

100 ml de água

400 g de tomate fresco ou enlatado

100 ml de natas light

2 1/2 colheres de sopa de iogurte

Igualmente delicioso com carne de vaca, carneiro, peixe e legumes



#### Instruções para confecção

1. Misturar o iogurte e a pasta Tikka Masala da Patak's e acrescentar o frango. Deixar a marinar no frigorífico durante 1 hora ou durante a noite para obter um sabor mais intenso. 2. Saltear a cebola até adquirir um tom dourado, adicionar o frango e saltear até ligar. Acrescentar tomate cortado em pedaços e água. Deixar ferver durante 25 minutos, até que o frango fique bem cozinhado. 3. Adicione natas e mexa imediatamente antes de servir (opcional). Servir quente, acompanhado de arroz.

#### Sugestão de Meena Pathak

Para um Tikka Masala especial, acrescente creme de coco ao molho enquanto estiver a cozinhar ou adicione natas ricas em gordura, em vez de iogurte.

Está com pressa? - Basta utilizar um molho de culinária da Patak's, acrescentar carne e servir com arroz ou o nosso pão naan.



### SALMÃO TANDOORI

para 4 pessoas

4 filetes ou postas de salmão

4 colheres de sopa de óleo vegetal

100 ml de iogurte natural

140 g (2/5 de frasco) de pasta de caril Tandoori da Patak's

1 colher de chá de alho esmagado

1 colher de chá de menta fresca (aos pedaços)

Salada mista

Raita Patak's

Limão cortado às rodelas

Igualmente delicioso com carne de vaca, carneiro, peixe e legumes

#### Instruções para confecção

1. Lavar e secar os filetes de salmão. 2. Misturar a pasta de caril tandoori da Patak's com o óleo vegetal, o alho, a menta e o iogurte.

3. Deixar o salmão a marinar durante 20 minutos (ou mais, se tiver tempo). Grelhar ou cozer o salmão durante cerca de 5 minutos de

ambos os lados, deitando óleo sobre o salmão de vez em quando. 4. Espremer algum sumo de limão fresco por cima. 5. Servir

quente com salada mista, rodelas de limão e raita de pepino e menta da Patak's.