

espanyol 1 real betis

O Poke (do havaiano para "fatiar" ou "cortar transversal") Tj T* BT /

principais pratos da cozinha nativa havaiana. Consiste em peixe cru cortado em cubos geralmente servido como aperitivo ou como prato principal. As formas tradicionais são o aku (atum oleoso) e heʻe (polvo). O Poke Heʻe geralmente chamado pelo seu nome japonês Tako Poke, exceto em lugares como a ilha de Niʻihau, onde a língua havaiana falada. O ahi poke, cada vez mais popular, geralmente feito com atum albacora. As adaptações podem incluir salmão cru ou vários crustáceos como ingrediente principal, servido cru com temperos comuns.[7] Poke de polvo (Heʻe ou Tako) e óleo de gergelim, pimenta amassado e sal marinho;

O poke come-se com os pescadores do Antigo Havaí temperando os recortes das pescadas para servir de lanche.[8] O tradicional poke havaiano consiste em peixes eviscerados, esfolados e desossados. É servido com condimentos tradicionais, como sal marinho, alga, noqueira-de-iguape e limu.[8] De acordo com a historiadora de alimentos Rachel Laudan, a forma atual do poke tornou-se popular nos anos 70. O poke usava peixe cru, sem ossos e em filetes; servido com sal havaiano, algas marinhas e noqueira-de-iguape assada e moída. Essa forma de poke ainda é comum nas ilhas havaianas.[2] Por volta de 2012, o poke tornou-se cada vez mais popular nos Estados Unidos continentais.[9] Uma série de restaurantes de poke principalmente, mas não exclusivamente, restaurantes casuais e pedidos tornaram-se populares.[10][11] De 2014 a meados de 2024, o número de restaurantes havaianos na Foursquare City Guide, que inclui aqueles que servem poke, dobrou, passando de 342 para 700.[9] Estes restaurantes têm visto