

## Texto para a primeira estação de leitura:

### **ESPECIAL GOIÁS: PAMONHARIA FRUTOS DA TERRA**

Desde 2005 a Pamonharia Frutos da Terra é premiada pela Veja Comer e Beber de Goiânia como a melhor da cidade. E por lá esse prêmio vale ainda mais, já que as receitas à base de milho são super tradicionais. Pamonhas assadas ou fritas, doces ou salgadas, curau, sopa, suco, tortas e bolos: o ingrediente é a estrela de todas elas.

Nós visitamos a Loja 1 da Frutos da Terra, no Setor Nova Suíça, um espaço arejado e bonito, bastante agradável para o almoço, lanche da tarde ou jantar. Caso prefira, também é possível reservar os salgados ou doces e retirar no local, uma recomendação bacana para quem pretende experimentar os sabores típicos do Estado e não quer correr o risco de chegar na loja e não encontrar algum deles.

Foi isso que fizemos. Ligamos na Pamonharia na quinta-feira e encomendamos dois sabores para retirar no sábado à noite. Escolhemos o recheio Goiano (linguiça de frango, creme de pequi, queijo e pimenta) e o recheio à Moda (linguiça e queijo) por cerca de R\$8 cada.

Outros sabores vendidos por lá são o salgado (queijo), pimenta com queijo, doce com queijo, doce com Catupiry, jiló com queijo, carne de sol desfiada, frango com guariroba, pimenta, queijo e cebolinha, assada doce ou assada com presunto, linguiça, pimenta e queijo.

Além das pamonhas, o cardápio da Frutos da Terra conta com curau, Chica Doida (creme de milho com calabresa, bacon, linguiça defumada, mussarela e pimenta), creme de palmito, empadinhas, empadão Goiano (peito de frango, molho de tomate, ervilha, batata, azeitona, guariroba, linguiça e mussarela), bolinho de milho frito (simples, temperado com queijo ou com jiló), milho cozido ou bolo de milho.

Nós chegamos à loja no horário combinado e as pamonhas estavam quentinhas. A embalagem é muito bem feita e mantém a temperatura por bastante tempo, o que foi ótimo, já que quase meia hora depois de retirarmos os pedidos elas ainda estavam quentes e não precisamos esquentar novamente para comer.

Na hora de reservar os salgados esquecemos de escolher o ponto da massa e ela veio um pouco mais dura do que esperávamos. Faltou cremosidade, mas o sal estava correto e gostamos dos recheios, apesar dos ingredientes virem em quantidade bem pequena – só tinha um pedacinho de linguiça em cada pamonha, por exemplo.

Não foi um jantar inesquecível, mas leve e diferente. Valeu conhecer as pamonhas mais premiadas de Goiânia, mas se voltarmos à cidade provavelmente vamos visitar outra loja especializada nas receitas com milho.

#### **Nível de Euforia:**

Ambiente: 8,1

Atendimento: 7,5

Pamonhas: 7

Custo Benefício: 7,3

#### ***Pamonharia Frutos da Terra***

*Loja 1: Av. C- 234, nº 969 – Setor Nova Suíça – Goiânia*

*Funcionamento: diariamente das 11h às 22h30*

*(Fonte: Especial Goiás: Pamonharia Frutos da Terra, Euforia gastronômica, disponível em*

*<https://euforiagastronomica.com/2017/11/>. Acesso em 11/09/2018*