

GASTRONOMIA E CULTURA ESCANDINAVA: um banquete em *Valhöll*¹

PAULA, Vitor Zaidem de²; SOARES, Ricardo Vieira³; MORAIS, Marco Antônio Ferreira de⁴

RESUMO

Apesar de pouco explorada a cultura escandinava é repleta de referências que se traduzem no seu comportamento, devido uma geografia desfavorável. Os nórdicos tornaram-se grandes navegadores fator este que influenciou sua cultura e principalmente a gastronomia, sendo esta considerada bastante incomum. O objetivo deste trabalho foi propor o prato *Træna*, com aspectos históricos e culturais escandinavos visando aproximar aquilo que é distante geograficamente, utilizando-se da fusão gastronômica para que haja potencialidade de agradar o paladar do brasileiro. O resultado foi um prato repleto de alusões à cultura, mitologia e geografia escandinava, com insumos mais palatáveis ao gosto do povo brasileiro, que traz consigo sabores e texturas interessantes e o conceito de fusão Brasil-Escandinávia. Mediante uma exploração bibliográfica de pesquisa e leituras pode-se alcançar a finalidade desde trabalho, ou seja, unir duas culturas em um só prato.

Palavras-chave: Gastronomia. Nórdica. Escandinávia. Fusão.

1 INTRODUÇÃO

A Península da Escandinávia é uma região do norte da Europa que abrange o mar báltico, o golfo de Bótnia e os seguintes países: Dinamarca, Finlândia, Islândia, Noruega e Suécia. Os povos escandinavos tornaram-se conhecidos pelos feitos em navegações e explorações durante os séculos VIII e XI, agregando à sua cultura, mitos, lendas e fábulas. Por se tratar de uma região escassa de alimentos em razão do clima e da geografia peculiar, boa parte da culinária escandinava era, em princípio, a de subsistência, o que contribuiu e

¹ “Termo para designar a moradia de Odin, onde os guerreiros mortos em batalha são recebidos.” (LANGER, 2015, p.8358).

² Graduando do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora - CES/JF. Endereço: Rua Capitão Arnaldo de Carvalho, 693/401, Jardim Glória – Juiz de Fora/MG. Telefone celular: (32) 984214038. E-mail: vitorzaidem@gmail.com

³ Coorientador.

⁴ Orientador.

influenciou de certa forma, os aspectos físicos e a disposição das casas que, em grande maioria, localizavam-se próximas as fontes de água e áreas apropriadas para cultivos de grãos, cereais e legumes. Agrega-se ainda a cultura gastronômica escandinava da época, o leite, o mel e a carne de cordeiro e peixes (CAMPOS, 2011). Ainda, segundo a mitologia escandinava considera-se que a morte de um guerreiro em batalha é um feito honroso e, em razão de seu heroísmo, era recebido por *Odin*⁵ com grande festividade e um banquete servido em *Valhöll*, salão do paraíso, acompanhado de todos os deuses da mitologia escandinava (STURLUSON, 2014) apresentando assim a ligação e importância do alimento na cultura e mitologia nórdica.

Para Freixa e Chaves (2009), a culinária escandinava é multicultural, em razão de suas explorações e navegações no passado. Mesmo assim, para o povo brasileiro ela se apresenta ainda insuficiente e/ou pouco explorada pelos profissionais da gastronomia no Brasil. Partindo do interesse e estimulado pela pesquisa gastronômica sobre novos sabores e saberes, como é possível propor um prato repleto de referências do tema abordado e capaz de agradar ao paladar de outros povos e culturas? Desta forma, o objetivo deste trabalho foi propor o prato *Træna*, com aspectos históricos e culturais escandinavos visando aproximar aquilo que é distante geograficamente, utilizando-se da fusão gastronômica para que haja potencialidade de agradar o paladar do brasileiro.

Este artigo divide-se em mais quatro partes: a primeira consiste em levantamento histórico sobre costumes, insumos e tradições alimentares dos escandinavos seguido pela apresentação da multiculturalidade gastronômica no Brasil, a segunda apresenta a ficha técnica, chegando nos resultados e discussões e, finalmente, apresentação das conclusões.

2 A GASTRONOMIA DE FUSÃO

Ao propor a construção de um prato com referências culturais nórdicas, este artigo apoia-se em conceitos gastronômicos de fusão, o *Fusion Food* que, de acordo com Dória (2011) trata-se de uma fusão com possibilidades de quebrar barreiras culturais culinárias de variados territórios em um hibridismo e/ou conversão de sabores inéditos.

⁵ “Suprema divindade dos escandinavos” (LANGER, 2015, p. 5404).

2.1 PERÍODO VIKING⁶

Em seu artigo para o periódico *National Geographic*, Heater Pringle (2017) apresenta, como demonstrado na figura 1, as rotas exploratórias dos escandinavos durante os séculos VIII e XI. Com fama de grandes guerreiros, desembarcavam na Europa, Ásia e Oriente Médio com barcos adornados de símbolos e signos relacionados à sua cultura para atacar e pilhar as cidades. Mas não apenas isso, os povos escandinavos mantinham também rotas de navegação e centros mercantis nesses continentes, a figura 1 ilustra estes locais, As linhas vermelhas são as rotas de navegação, os pontos amarelos representam incursão registrada e os pontos pretos os centros mercantis consolidados.

FIGURA 1: Mapa de rotas marítimas e pontos mercantis dos povos Vikings.



Fonte: Pringle (2017, p. 38,39).

Pringle (2017) apresenta ainda as condições adversas do solo em grande parte do território escandinavo devido à sua geografia montanhosa e clima gelado. Muitas incursões *Vikings* foram feitas com o objetivo migratório, No século IX o rei Carlos III da Normandia fez um tratado de paz com o importante guerreiro escandinavo, Rollo, para o qual foram cedidas terras para a agricultura em troca de proteção contra outros ataques dos povos *Vikings* nessa região. Assim sendo, devido a investidas e pilhagem, os povos nórdicos traziam consigo escravos dos territórios atacados, faziam comércio e adquiriam novas experiências em agricultura dos diferentes países nos quais estiveram, agregando portanto especiarias, frutas e leguminosas estrangeiras ao seu cotidiano.

⁶ “Marinheiro, pirata e viajante.” (LANGER, 2015, p.8584).

2.2 A GASTRONOMIA ESCANDINAVA NA CONTEMPORANEIDADE

A Escandinávia é um território ao norte da Europa que abrange a Dinamarca, Suécia, Noruega, Finlândia e Islândia. Todos estes países são banhados pelo oceano atlântico e, o norte da Noruega e Islândia pelo oceano Antártico, sendo assim, grande parte da alimentação dessa região é baseada em pescados e frutos do mar, como mostra Gíslason e Eddy (2014).

Para Nilsson (2012), conforme apresentado em sua obra, além de inúmeros preparos envolvendo pescados e frutos do mar ainda é comum à mesa dos escandinavos os vegetais, hortaliças, cogumelos e carnes vermelhas como por exemplo a suína, bovina e cordeiro.

Concordam ainda Gíslason e Eddy (2014) e Nilsson (2012), em suas receitas e como tradição nos países nórdicos, grande variedade de produtos derivados do leite de caprinos e bovinos, como por exemplo o *Mesost*⁷ e o *Skyr*⁸.

Devido a essa combinação entre mar e vale, sabores intensos e suaves, a gastronomia escandinava ganha espaço e notoriedade e é observada constantemente no prêmio 'Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo' (*WILLIAM REED BUSINESS MEDIA*, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017). Importante e renomado prêmio do meio gastronômico que elege os 50 melhores restaurante entre 1000 concorrentes pré-selecionados, devido à qualidade de sua culinária.

O restaurante NOMA, Localizado na Dinamarca, tem como *Chef* o premiado René Redzepi, autor de seis livros, eleito em 2008 como *Chef* do Ano pela *Lo Mejor de la Gastronomía* na Espanha e citado em 2012 como uma das cem pessoas mais influentes do mundo pela *Times*, ganhou o prêmio em 2010, 2011, 2012 e 2014. Em 2016, ficou na quinta posição. Figura no Guia Michelin desde 2008 e no mesmo ano foi eleito o melhor restaurante do mundo pelos usuários do *website TripAdvisor* (LAI, 2008).

O Sueco *Fäviken* foi um dos seis participantes do aclamado documentário *da Netflix, Chef's Table* e ficou entre os 25 melhores restaurantes do mundo em 2015 de acordo com o site do 'Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo' (*WILLIAM REED BUSINESS MEDIA*, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017). Seu *Chef*, Magnus Nilsson, autor de dois livros e nome presente no *Top Ten Young Chefs in Europe – Top Dez Novos Chefs* da Europa, pelo *Wall Street Journal* (PALLING, 2010), apareceu nos episódios nove e

⁷ "Queijo tradicional da Suécia, marrom devido sua caramelização" (NILSSON, 2015, p. 72).

⁸ "Produto lácteo Islandês feito a partir do leite fermentado e bem cremoso" (NILSSON, 2015, p. 73).

dezesseis da série *The Mind of a Chef*, do canal americano PBS, em 2014. Na série, além de mostrar os bastidores do serviço do restaurante, demonstrou como usar ingredientes de produtores locais e as técnicas de conservação, devido ao longo e severo inverno da região. Com três estrelas Michelin, de acordo com o próprio guia, o restaurante norueguês Maaemo vem ganhando posições para figurar no ranking dos 50 melhores restaurantes do mundo. Em 2017, encontra-se em septuagésimo nono na lista também do prêmio “Os 50 Melhores Restaurantes do Mundo”.

Com todo esse reconhecimento, é possível perceber a importância da gastronomia escandinava e sua qualidade que se destaca também entre as cozinhas clássicas, sendo estas a francesa, italiana e espanhola, justificando assim a tentativa de introduzi-la ao paladar brasileiro.

2.3 O HIBRIDISMO GASTRONÔMICO NO BRASIL

A cozinha brasileira é assim, repleta de influências culturais. Segundo Freixa e Chaves (2009), por se tratar de um país com dimensões continentais, o solo fértil, o clima variado e propício para abrigar culturas diferentes, resulta uma fusão multicultural, que reflete além dos hábitos e costumes, uma gastronomia rica e diversa com seu expoente maior na fusão das culinárias indígena nativa, portuguesa e africana. Foi em razão dos processos de imigração, que pessoas oriundas de várias partes do planeta, trouxeram consigo, além dos hábitos e costumes, seus sabores, saberes e temperos gastronômicos, que hoje são largamente encontrados e associados à cultura brasileira.

Dividido em regiões que por vezes são distantes umas das outras, o Brasil tem, de forma mais acentuada, características dessas imigrações em determinados locais. A exemplo, podemos citar o sul do país, onde estão localizadas as colônias alemãs, italianas, uruguaias e paraguaias. O sudeste, colonizado principalmente pelos asiáticos, libaneses e franceses, imprimiram suas raízes culturais e seus hábitos gastronômicos de forma bastante acentuada. Efetivamente, todas essas influências culturais de todos esses povos, podem ser encontradas ao longo do território nacional de forma bastante marcada, apesar de sua imensa extensão. O mercado gastronômico nacional mostra-se, portanto, bastante aberto ao novo. O povo brasileiro, considerado receptivo, hospitaleiro e curioso, permitiu a difusão de vários restaurantes típicos de outras nacionalidades com grande aceitação e, inclusive, com a incorporação de alguns preparos estrangeiros, transformando em pratos com identidade nacional (FREIXA; CHAVES, 2009).

Silva et al. (2015) acrescenta que foi a partir dos anos de 1990, que ocorreu com mais força o desenvolvimento e firmamento da alta gastronomia brasileira. Fenômeno este, relacionado, principalmente, após a consolidação do *Nouvelle Cuisine*, tratando-se, portanto, de um conceito de 'bem comer' originário da França e caracterizado, principalmente, pelo uso de ingredientes frescos em arranjos criativos, dotados de simplicidade, porém, de forma refinada. Deste movimento surgiu o *Fusion Food*, conceito relacionado as influências, que se apresenta neste contexto sendo uma forma de incorporação, ou fusão, num movimento de unir pratos e técnicas de cozinhas internacionais aos insumos tipicamente brasileiros. O inverso também ocorre por meio do desenvolvimento de pratos típicos brasileiros e a incorporação de ingredientes comuns da gastronomia internacional.

A ideia aqui é pensar na cultura não só como algo pronto, concreto e estático para ser contemplado, mas sim como um fenômeno intangível que caracteriza o patrimônio cultural do lugar (GANDARA et al, 2006, p.131).

Em ambos os casos, ainda explicam et al., que tal tendência só foi possível devido ao movimento internacional de globalização, no qual conhecimentos culturais, de produtos e insumos, foram exportados e importados ao Brasil, e tal movimento faz com que os profissionais da cozinha, que sempre buscam inovação e os entusiastas da boa gastronomia, sempre com o interesse em novas descobertas vivam um momento excelente.

3 MATERIAL E MÉTODOS

De acordo com Vergara (1998), a metodologia na qual se apoiou este trabalho deu-se por meio da pesquisa bibliográfica e experimental. A primeira, para base teórica sobre hábitos e insumos escandinavos; Já a segunda, devido a necessidade de coletar mais informações por meio de experiências práticas e escassez de referências relacionadas a intercambialidade de insumos não disponíveis com facilidade em território nacional, tornando-se portanto indispensável testar outros ingredientes e hipóteses para atingir um resultado satisfatório. Os utensílios usados para elaboração do prato foram: quatro panelas, um *mixer*⁹, um pegador, um *bowl*¹⁰ e colheres. As fichas técnicas de produção são apresentadas nos quadros 1, 2 e 3.

⁹ "Misturador de alimentos" (OXFORD, 2007, p. 559).

¹⁰ "Tigela" (OXFORD, 2007, p. 376).

Para a composição do prato foram utilizados quatro preparações, sendo a primeira o purê de couve-flor no vapor (QUADRO 1).

QUADRO 1- Ficha técnica do purê de couve-flor no vapor.

PRATO:	<i>Træna.</i>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Couve-flor	200	g	Com o talo.
Creme de leite	40	mL	
Pimenta do reino	0,05	g	
Sal	0,05	g	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Cozinhar a couve-flor durante uma hora em vapor¹¹; 2. Colocar a couve-flor em recipiente e adicionar o creme de leite; 3. Bater com o <i>mixer</i> até que esteja cremoso; 4. Temperar com sal e pimenta do reino. 			

Fonte: O autor.

A segunda preparação realizada foi um molho de frutas vermelhas para acompanhamento do prato principal (QUADRO 2).

QUADRO 2- Ficha técnica do molho de frutas vermelhas.

PRATO:	<i>Træna.</i>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções
INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Morango	100	g	
Amora	100	g	
Açúcar	100	g	
Vinho vermelho.	50	mL	
MODO DE PREPARO:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Picar as frutas de forma grosseira; 2. Adicionar em uma panela com o açúcar e o vinho; 3. Cozinhar em fogo alto até ferver; 4. Amassar as frutas deixando pequenos pedaços e cozinhar por mais 10 minutos. 			

Fonte: O autor.

A terceira e quarta preparação são respectivamente das vieiras e da farofinha de beiju e linguiça defumada, sendo as vieiras o carro-chefe do prato e a farofinha elemento complementar para compor texturas que serão ambos apresentados no Quadro 3.

QUADRO 3- Ficha técnica vieiras e farofinha.

PRATO:	<i>Træna.</i>		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções

continuação

¹¹ “Fluido como fumo que pela ação do calor se desprende dos corpos úmidos” (MICHAELIS, 2018)

continuação

INGREDIENTE	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Vieiras	100	g	Valor aprox. de 12 vieiras.
Farinha de beiju	80	g	
Linguiça calabresa defumada	60	g	Corte <i>brunoise</i> ¹²
Sal	0,05	g	
Azeite	45	mL	
Cebola	20	g	Corte <i>brunoise</i>
Folha de cenoura	5	g	Enfeite

MODO DE PREPARO:

1. Fritar a linguiça já picada e reservar;
2. Adicionar na mesma panela que foi feita a linguiça 15 mL de azeite e dourar a cebola, adicionar a farinha e dourar rapidamente;
3. Adicionar mais 15 mL de azeite e deixar em fogo brando por mais alguns minutos;
4. Adicionar a linguiça e reservar a farofa;
5. Untar uma outra frigideira;
6. Dourar rapidamente ambos os lados da vieira.

Fonte: O autor.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

O prato apresentado⁰ foi elaborado utilizando-se de técnicas da cozinha de fusão, agregando elementos do mar e vale. Foram utilizados insumos tipicamente europeus e brasileiros para elaboração de um prato contemporâneo e inusitado, com potencialidades de despertar a curiosidade dos comensais e agradá los.

Assim surgiu o *Træna*, prato que consiste em vieiras com farofinha de beiju e linguiça, purê de couve flor no vapor acompanhado de molho de frutas vermelhas.

O primeiro teste realizado obteve êxito em sua execução, com ressalva para o purê que obteve uma textura insatisfatória que pode ser ilustrado na figura 2, necessitando portando uma redução de quantidade de creme de leite usado, para uma textura adequada.

FIGURA 2 - Purê de couve-flor no vapor.



Fonte: Arquivo pessoal.

¹² "Cubos pequenos" (INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA, 2007, p. 707).

O empratamento realizado no primeiro teste não foi satisfatório. Em virtude disso, foi mudada a ideia de um prato principal de um menu de ter serviços para um prato que compõe um menu degustação, o primeiro teste pode ser observado na figura 3.

FIGURA 3 - Vieiras com farofinha de beiju e linguiça, purê de couve-flor no vapor acompanhado de molho de frutas vermelhas.



Fonte: Arquivo pessoal.

Após a redução do creme de leite o purê obteve a textura desejada e o empratamento foi repensado para um prato central de um menu degustação, isso por que o mesmo se encaixa perfeitamente como ato divisor de um serviço nesse estilo, uma interessante forma de apresentar a cozinha escandinava.

Sobre os demais processos realizados na receita, tudo ocorreu como planejado, não necessitando de trocas de ingredientes ou outras grandes modificações.

A couve-flor foi cozida no vapor e não em água para manter seu sabor, batida logo após em *mixer* com um pouco de creme de leite para ter uma consistência firme para uso em saco de confeitar, essa consistência é necessária pois o purê serviu também como base para as vieiras no empratamento final.

No molho foram mantidos pequenos pedaços de frutas, fazendo alusão aos molhos tradicionais na gastronomia escandinava como o de *lingonberry*, como exemplo de acordo com Nilsson (2015) comumente servido com almondegas suecas.

A farofinha de beiju com linguiça, neste trabalho, foi elaborada como elemento de textura e fusão entre litoral e interior, a fusão também encontra-se no insumo do porco, este utilizado tanto pelos brasileiros quanto pelos escandinavos, o beiju também se destaca como insumo utilizado na culinária brasileira.

Chamadas na Noruega de *kamskjell* e na Suécia de *kammussla*, as vieiras são o ingrediente principal e a ligação, juntamente como o purê de couve-flor, com os países nórdicos, esse fruto do mar traz também um toque exótico ao prato.

Após dois testes realizados e as adequações concluídas, o resultado obtido foi satisfatório em todos os sentidos, possível de agradar os comensais brasileiros pelos seus sabores e texturas, bem como um empratamento contemporâneo como apresentado na figura 4.

FIGURA 4 - Træna.



Fonte: Arquivo pessoal.

O nome *Træna* se refere a uma ilha turística da Noruega, com a geografia montanhosa conta com três montanhas principais, uma montanha mais alta e diversas pequenas ilhas ao entorno da ilha principal. O empratamento, minimalista, traz em sua estrutura também alusões sobre a geografia da região citada.

5 CONCLUSÃO

Por meio da técnica de fusão e das referências gastronômicas estudadas este trabalho trouxe a gastronomia escandinava ao Brasil com potencialidade de agradar os comensais brasileiros, um banquete para a alma em um prato minimalista que traz histórias e referências em cada um de seus elementos, sendo as vieiras e o purê de couve-flor a ligação com os países escandinavos em suas duas grandes essências culinárias, o mar e a agricultura. A farofinha de beiju com porco, traz o conceito de fusão para a receita tanto no âmbito Brasil-Escandinávia assim como faz referência ao interior dos países nórdicos onde o consumo de porco é comum. E o molho de frutas vermelhas que além de ser tradição nórdica o seu uso em receitas, também agrega ao prato cor e sabor inusitado. Conclui-se desta forma que o objetivo deste trabalho foi alcançado e que as práticas adquiridas ao longo do processo formativo contribuíram de forma sistemática para o resultado neste trabalho apresentado.

ABSTRACT

Despite its little exploration, the Scandinavian culture is filled with references that reflect in its behavior, due to an unfavorable geography. The Nordics became great navigators, which influenced their culture and mainly their gastronomy, being considered very unusual. The objective of this work, therefore, was to propose a dish called *Træna*, with historical as well as cultural Scandinavian aspects aiming to bring closer what is geographically distant, using gastronomic fusion to have potential to please the Brazilian's palate. The result was a dish full of allusions to the Scandinavian culture, mythology and geography, with more palatable ingredients basis to the taste of the Brazilian people, which brings interesting tastes and textures and the Brazil-Scandinavia fusion concept. Through an exploration of bibliographical research and readings, it was possible to reach the aim of this work; in other words, to unite two cultures in a single dish.

Keywords: Gastronomy. Nordic. Scandinavia. Fusion.

REFERÊNCIAS

BOWL. In: OXFORD, University Press. **Dicionário Oxford escolar para estudantes brasileiros de inglês: Português/inglês-inglês/português**. São Paulo: Editora Oxford. 2007. p. 376.

BRUNOISE. In: INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef Profissional**. São Paulo: SENAC, 2007, p.707

CAMPOS, Luciana de. **Um banquete em Heimdallr**; uma análise da alimentação viking na *Rígspula*. 2011. Disponível em: <<http://www.nevevikings.tk>>. Acesso em: 19 fev. 2017.
DÓRIA, Carlos Alberto. Culinária e alta cultura no Brasil. **Novo Rumo**, São Paulo, a. 16, n. 34, p. 41-44, 2001. Disponível em: <http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/veiculos_de_comunicacao/NOR/NOR0134/NOR0134_06.PDF>. Acesso em: 12 jun. 2017.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. Rio de Janeiro: Senac, 2009.

GANDARA, José Manoel Gonçalves et al. Viabilizando a relação entre a cultura e o turismo: diretrizes para o estabelecimento de políticas integradas entre os dois setores. **Turismo Visão e Ação**, UNIVALI, v. 8, n. 1, jan. p. 131, 2006.

GÍSLASON, Gunnar Karl; EDDY, Jody. **North: The New Nordic Cuisine of Iceland**. Berkeley: TenSpeed Press, 2014.

LAI, Trine. *NOMA 1st and Formel B 10th Best Restaurants in Europe*. **Very Good Food**, Copenhagen, jul. 2008. Disponível em: <<http://verygoodfood.dk/2008/07/21/noma-1st-and-formel-b-10th-best-restaurants-in-europe>>. Acesso em: 12 maio 2017.

MESOST. In: NILSSON, Magnus. **The Nordic Cookbook**. Londres: Phaidon, 2015. p. 72.

MIXER. In: OXFORD, University Press. **Dicionário Oxford escolar para estudantes brasileiros de inglês: Português/inglês-inglês/português**. São Paulo: Editora Oxford, 2007. p. 559.

NILSSON, Magnus. **Fäviken**. Londres: Phaidon, 2012.

NILSSON, Magnus. **The Nordic Cookbook**. Londres: Phaidon, 2015.

ODIN. In: LANGER, Johnni. **Dicionário de mitologia nórdica**. São Paulo: Hedra, 2015. p. 5404.

PALLING, Bruce. *Young Chefs in Europe*. **The Wall Street Journal**, Nova Iorque, nov. 2010. Disponível em: <<https://online.wsj.com/article/SB10001424052748703514904575601792825186982.html>>. Acesso em: 13 jun. 2017.

PRINGLE, Heather. Vikings. **National Geographic Brasil**, São Paulo, a. 17, n. 204, p. 32-57, mar. 2017.

SILVA, Francisco Vilmar Brasil da et al. **Fusion Food: de Gilberto Freyre aos tempos atuais, a formação da culinária brasileira**. Brasília: UniCEUB, 2015. Disponível em: <<http://repositorio.uniceub.br/bitstream/235/6889/1/Projeto%20TFP%20GRUPO%20I.pdf>>. Acesso em: 10 jun. 2017.

SKYR. In: NILSSON, Magnus. **The Nordic Cookbook**, Londres: Phaidon, 2015. p. 73.

STURLUSON, Snorri. **Edda em prosa: Gylfaginning e Skáldskaparmál**. Tradução de Arthur Avelar. 1. ed. Belo Horizonte: Editora Barbudânia, 2014.

WILLIAM REED BUSINESS MEDIA. **The World's 50 Best Restaurants**. 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017. Disponível em: <<http://www.theworlds50best.com>>. Acesso em: 18 jun. 2017.

VALHOLL. In: LANGER, Johnni. **Dicionário de mitologia nórdica**. São Paulo: Hedra, 2015, p. 8358.

VAPOR. In: MICHAELIS. **Michaelis On-Line**. São Paulo: Editora Melhoramentos, 2018. Disponível em: <<http://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/vapor/>>. Acesso em: 13 jun. 2018.

VERGARA, Sylvia Constant. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. São Paulo: Atlas, 1998.

VIKING. In: LANGER, Johnni. **Dicionário de mitologia nórdica**. São Paulo: Hedra, 2015, p. 8584.