

# En un restaurante de comida asiática en Cupey, Puerto Rico

*Umi es un local sencillo, sin ínfulas, pero con buena comida, buen precio y atento servicio*



## Venda Más

Anúncie su negocio en el Latino Semanal ...  
**Llámenos hoy 561-310-5333**

En el municipio de San Juan, Puerto Rico, está el barrio Cupey, donde vive mi hija Carmen. Muy cerca de su casa (en auto) está Cupey Plaza, un centro comercial pequeño, que parece como “escondido”, en la carretera 176. En él funcionan dos restaurantes de muy diferente tipo de comida: el Petipois, bien acreditado con su cocina criolla de toque vanguardista, y el Umi Sushi Bar & Restaurant de comida “asiática y japonesa”, según dice su carta. Llegamos al lugar y al encontrar estacionamiento decidimos echar un vistazo. En el Petipois hay un par de clientes. El Umi, en cambio, está vacío. Es que son las 2:00 de la tarde. Según me explica Carmen, los parroquianos vienen más para cenar; y si es día laborable, al mismo mediodía.

En el interior del restaurante, los detalles decorativos japoneses llaman mi atención. Elegimos sentarnos junto al ventanal. Lista para ordenar me decido por un pollo Teriyaki “¿Lo quiere con arroz frito o blanco?” me pregunta el camarero. “Arroz frito”. (Costó US\$ 20.75). Carmen se inclina por el especial del chef: Rollo de Churrasco Amarillo (US\$ 16.25). “Y, por favor, antes de la comida, una taza de té de camomila o de jazmín”, pido. La respuesta me deja anonadada: “Aquí



no hay té chino. Éste es un restaurante japonés”. (En su carta dice “asiático y japonés”). “¿Qué tipo de té tienen? “Té verde”. Ante la situación abro mi cartera y saco un sobre de té de camomila. “¿Podrían preparármelo?” Con mucha cortesía el mozo coge

el sobre. Siempre que voy a un restaurante llevo un sobre de té de camomila (manzanilla), porque muchos no lo ofrecen. Lo prefiero al agua para tomar las medicinas con las comidas. El vino está casi prohibido para mí.

Cuando nos traen servi-

dos los platos nos gusta su presentación. A esto se agrega su excelente sabor. El rollo es un asunto extraño: viene incluso con aguacate, arroz y ¡plátano maduro! Por la tan rara combinación quise probarlo. ¡Me gustó! “Lo han criollizado” comenta Carmen.

Les dio resultado. Si bien Carmen no quiere postre, a mí me atrae un helado frito (US\$ 8.75). Lo sirven con crema chantilly y syrop de chocolate. Rodea el helado de vainilla una ligera capa frita que imagino es de harina. Lo pruebo. ¡Me encanta!

Tipo de comida Aunque cuando hablé del té de jazmín, el mozo dijo que no es un restaurante chino, sino japonés, en su carta lo proyectan como “asiático y japonés”, mientras que en su web está indicado como de comida china y japonesa.

**¡Lo que no se anuncia, no se vende!**  
**Anuncie su negocio en el Latino**  
 Somos el medio mas económico y directo a nuestra comunidad.  
**561-310-5333**

## ¿CÓMO SE FORMA UN HURACÁN?

Los huracanes, también llamados “tifones” o “ciclones” son las tormentas más grandes y violentas de la Tierra, que aparecen sobre el agua cálida de los océanos. Conoce cómo se forman y el daño que producen.

- 1 En las regiones cercanas al Ecuador, los océanos son cálidos y el aire caliente se eleva desde la superficie.
- 2 Cuando el aire sube, crea una baja presión sobre la superficie del océano, que atrae más aire cálido, que se vuelve a elevar.
- 3 Mientras más aire cálido asciende, el aire circundante gira para ocupar su lugar.
- 4 El aire cálido y húmedo que se eleva, se enfría y forma nubes.
- 5 El sistema de nubes gira y crece. Se alimenta del calor del océano y el agua que se evapora de la superficie, formando un “ciclón tropical”.
- 6 La velocidad aumenta cuando el aire pasa por el centro de baja presión (el ojo del huracán).

INTENSIDAD DE LOS CICLONES		
Se miden por la velocidad de los vientos		
<b>DEPRESIÓN TROPICAL</b> Vientos de 62 km/h Lluvias ligeras, sólo encharcamientos.	<b>TORRENTA TROPICAL</b> Vientos de 63 a 118 km/h Lluvias intensas, caída de hojas de árboles e inundaciones menores	<b>HURACÁN</b> Vientos de 119 km/h o superior Se divide en 5 categorías (Escala Saffir Simpson)
ESCALA SAFFIR SIMPSON		
<b>Categoría I</b> 119 - 153 Km/h Daños en árboles y anuncios. Inundaciones en zonas pequeñas.	<b>Categoría II</b> 154 - 177 Km/h Destrucción parcial de techos, puertas y ventanas. Carreteras y caminos costeros inundados.	<b>Categoría III</b> 178 - 209 Km/h Anuncios caídos. Daños en techos y paredes. Grandes inundaciones en las costas.
<b>Categoría IV</b> 210 - 249 Km/h Árboles y anuncios arrancados. Graves daños en techos y paredes. Inundaciones graves en 10 km.	<b>Categoría V</b> 250 Km/h o más Árboles arrancados de raíz. Casas y edificios colapsados. Destrucción de autos. Inundaciones extremas de hasta más de 3m de altura.	

Fuente: nasa.gov, Servicio Meteorológico Nacional (SMN). Investigación y edición: Minca I. Fuentes Pacheco. Diseño y Arte Digital: Alberto Nava Consultoría.

Miguel, paciente de St. Jude, cáncer de ojos

el Latino SEMANAL 46 Aniversario

Los descubrimientos desarrollados en St. Jude ayudan a niños de todo el mundo, como Miguel.

Cuando Miguel fue diagnosticado con retinoblastoma, un tipo de cáncer de ojos, en ambos ojos, su mamá Liliana logró ser referida a St. Jude Children's Research Hospital®. “Sentí que me quitaban un peso de encima”, afirmó. Los tratamientos desarrollados en St. Jude han ayudado a incrementar la tasa de supervivencia del cáncer infantil de un 20% a más de un 80%. No descansaremos hasta que ningún niño muera de cáncer.

St. Jude Children's Research Hospital  
 Finding cures. Saving children.  
 ALSAC - DANNY THOMAS FOUNDER

Más detalles en [stjude.org/es](http://stjude.org/es)