



Tempero brasileiro

Mais de 160 estabelecimentos do DF participam, até o dia 30, da 15ª edição do Festival Brasil Sabor, promovido pela Abrasel. Desta vez, o tema é Temperos e ingredientes do sabor original do Brasil e são oferecidos menus em três faixas de preço: R\$ 34, R\$ 54 e R\$ 74. Os pratos podem ser degustados no próprio bar ou restaurante participante ou retirado no local. Há ainda a opção de pedi-los por delivery.

Mas Keli queria mais. Em 2018, começou a idealizar uma filial do Mayer. Encontrou uma loja na 116 Sul e lá montou o projeto do Mayer Sabores do Brasil. A ideia era combinar o já conhecido modelo de bufê com o diferencial de oferecer carnes selecionadas na parrilha, além da opção à la carte. “Eu queria trazer essa coisa da brasa, com cortes especiais. Aos domingos, por exemplo, temos lagosta grelhada”, detalha.

A pandemia da covid-19 pegou de jeito todos os restaurantes do país, então Keli, ainda no meio da reforma da sua filial, foi obrigada a adiar a sonhada inauguração, que só aconteceria em outubro do ano passado. Com poucas semanas de aberta, também a filial foi agraciada com o prêmio O quilo é nosso, ao final de 2020.

A paranaense lembra que, quando chegou à quadra da Asa Sul, encontrou, nos fundos da loja, uma enorme quantidade de lixo e entulho. Decidiu, então, por conta própria, limpar a área e fazer um trabalho de paisagismo. “Começamos a plantar orquídeas e transformamos a área. Hoje, já temos 950 mudas”, orgulha-se.

Ao mesmo tempo, uma outra loja vagou na quadra e Keli nem titubeou: alugou o espaço e montou um café, que se tornou a menina dos olhos dela. “O Café das Orquídeas tem uma pegada bem feminina. Fizemos um cardápio diferenciado, servimos espumantes, cafés selecionados, um cardápio leve, com pequenas refeições. E as pessoas aproveitam tudo isso desfrutando do lindo jardim”, encanta-se.

Mas até chegar a esse ponto, as coisas não foram nada fáceis. Com o Mayer do Sudoeste fechado, por causa do lockdown, e o da Asa Sul em reforma, Keli precisou encontrar meios de sobreviver. “Criei um grupo de WhatsApp com os clientes e comecei a preparar os pratos preferidos deles. Entregava ou eles iam buscar na loja.”

Até o próximo dia 30, o Mayer Sabores do Brasil, da Asa Sul, participa da 15ª edição do **Festival Brasil Sabor**, com o menu Mix de salada orgânica com tomate-cereja e molho de mostarda amarela, talharim cremoso com gema confitada e filé mignon ao molho de pimenta-verde. Para completar, mousse de chocolate, cuja receita a chef compartilha com os leitores da coluna.

Hoje, com as portas das três casas abertas, Keli orgulha-se de empregar direta ou indiretamente cerca de 500 famílias. “Quando a gente faz porque gosta, tem verdade nisso. E isso leva você a ser respeitado pelas pessoas. Não faço por dinheiro, ele é apenas consequência.”

Guilherme Teixeira/Divulgação



Mousse de chocolate

Ingredientes

- 12 ovos
- 400g de açúcar fino
- 400g chocolate meio amargo

Modo de fazer

- Separe as claras das gemas.
- Bata as claras em neve e reserve.
- Bata as gemas e o açúcar e reserve.
- Derreta o chocolate em banho-maria.
- Junte o chocolate e a gema com açúcar. Bata na batedeira até ficar cremoso.
- Misture a clara lentamente.
- Leve à geladeira, por no mínimo, duas horas.
- Decore com raspas de chocolate e açúcar de confeiteiro.

● Rende de 10 porções

● **Obs.:** peneire a gema para não ficar com gosto de ovo.