



Vanessa Ferruci/Divulgação

Armários na área de churrasqueira ajudam a manter os utensílios organizados



Casamar Patricho/Divulgação

O uso de tijolos é um clássico quando o assunto é churrasqueira

Para alguns, sonho de consumo; para outros, realidade. Conheça melhor as opções e as formas de decorar o cantinho do churrasco

POR CAROLINA MARCUSSE*

Um discurso muito repetido no último ano foi o de que a pandemia nos fez olhar para dentro. Em muitos casos, para dentro de nossas casas, por horas a fio. Para Bianca Falcão, arquiteta da Cada Arquitetura (@cada.arq), o reflexo disso foi o aumento, neste período, da demanda por ambientes de varandas e churrasqueiras. Ter um local reservado para reunir a família e quebrar a rotina, que transmita a sensação de estar fora de casa, é um diferencial importante.

Para isso, cada um deve decorar esse ambiente de acordo com sua personalidade e suas necessidades. Contudo, para os indecisos, existem opções que funcionam bem na maioria dos casos, como a utilização de pedras naturais e tijolos, que estão no imaginário popular como tradicionais na composição de espaços de churrasco. Além de ser um estilo fácil de encontrar referências.

Outro item que pode ser facilmente inserido nesse espaço é a vegetação. Existem plantas de variados tamanhos, que se adaptam a diversas condições de luminosidade, podendo ser colocadas em cantos menos decorados ou em posições

de destaque, variando de acordo com o desejo do proprietário. A dica se estende para plantas sintéticas também, que são ainda mais versáteis e demandam de menos cuidados.

No entanto, deve ser tomada cautela para não se tornar impessoal demais, como destaca a arquiteta Bruna Lima: “Acredito que, em cada canto de sua casa, é preciso ter um lugar que você olhe e sinta alegria, sinta prazer de olhar. Um lugar que tem que ter sua identidade, seu estilo”. Portanto, além de buscar uma harmonia entre ambientes, deve-se ter uma preocupação em compor uma marca pessoal.

Ambientes fechados

Para apartamentos e locais menores com pouca ventilação, a churrasqueira elétrica é uma ótima alternativa às churrasqueiras tradicionais, que, geralmente, são grandes e dependem de carvão ou madeira. As movidas a eletricidade não têm o problema típico da permanência do cheiro de fumaça, mesmo horas após a sua utilização. Somando a essa diminuição de odores no ambiente, também gera menos sujeira, com a maioria das opções disponíveis no mercado contando com

bandejas, grelhas e outras partes removíveis — o que também facilita a levá-los à mesa.

No entanto, alguns apartamentos, mesmo que pouco arejados, já são construídos com churrasqueiras embutidas, que, geralmente, têm um exaustor para fazer a troca do ar quente pelo ar frio externo. Mas há outro equipamento que pode ser um grande aliado nesses casos: as coifas. Elas facilitam a eliminação de odores e a expulsão de vapores, gordura e fumaça durante a preparação dos alimentos.

Chopeiras elétricas também podem ser opções para descomplicar esse local de lazer, já que têm tamanhos menores e podem ser colocadas sobre bancadas. Outro atrativo são os preços, que podem ir de R\$ 400 a R\$ 6.000, dependendo do modelo escolhido, marca e do volume interno que ela dispõe.

Continuidade dos espaços

A arquiteta Bianca Falcão reforça a importância da integração dos espaços — das áreas internas da casa com as externas. Para trazer um equilíbrio entre diferentes cômodos, a utilização de pisos de mesmo visual, porém com diferentes acabamentos, funciona bem. Por exemplo, ao instalar um chão de porcelanato polido em uma sala de