FAVAS CONTADAS

Leia mais notícias em
blogs.correiobraziliense.com.br/lianasabo

Liana Sabo • *lianasabo.df@dabr.com.br*

Fotos: Piselli/Divulgação

Fotos: Ed Alves/CB/D.A. Press

Conheça 3 em 1 na Asa Sul

Quando completou 20 anos, em 12 de abril último, a jovem Ayumi recebeu dos pais uma insólita homenagem: teve seu nome, que em japonês significa bonito caminhar, inaugurando o novo restô da 103 Sul, Bloco C, onde até o fim do ano passado havia o The Healthy, que por sua vez substituiu o Club Life to Go, abatido pela pandemia. A pegada de comida saudável não desapareceu por completo. Continua no mesmo endereço do Ayumi Cozinha Asiática, só que fornecida exclusivamente por delivery.

Outra vertente que funciona na mesma operação é a mexicana. Uma opção que o antigo dono havia eleito. Trata-se de um cardápio enxuto com burritos, tacos e nachos e igualmente entregue em casa, mas "se vierem aqui quatro ou cinco pessoas e uma delas não come peixe, por exemplo, eu posso servir algum prato mexicano", explica Sandra Tanabe, mãe da Ayumi, que junto com o marido Paulo Yu (**foto**), de 51 anos, toca o versátil restaurante de três cozinhas.

Sushis autorais

O que faz o Ayumi, cuja logomarca tem a letra A finalizada por uma flor de cerejeira, ser diferenciado de outros japinhas, é o talento e a inspiração do sushiman, um chef com 30 anos de experiência. Paulo Yu tem origem chinesa e fez gastronomia na Unieuro. Seus pais nasceram em Taiwan e emigraram para São Paulo. De lá, Paulo veio muito jovem para Brasília onde aprendeu as técnicas da cozinha fria com um primo. Atuou no Hotel Naoum, Ichiban e Grande Muralha.

A independência financeira foi atingida quando "conseguimos fazer um pé de meia no Japão", conta Sandra, lembrando que o casal, ainda sem filhos, trabalhou no país do sol nascente, por três anos, 17 horas por dia como operários numa fábrica de autopeças, e à noite, em restaurantes. Na volta, eles abriram o China Express na 407 Sul.

O gosto pela culinária nipônica predominou na dupla oriental que acabou optando pelo universo do sushi e sashimi. Como o skin especial, feito de pele de salmão do Chile, empanado na farinha panko, com geleia de pimenta, molho teriyaki, crispy de alho-poró (R$ 21,50 cinco unidades). Ou o jyô Ayumi, que tem a mesma base do outro, mas sem arroz, com cream cheese e salmão maçaricado (R$ 28,50 quatro unidades). Outro campeão é o de barriga de salmão (R$ 28,90, quatro unidades) com flor de sal, azeite trufado, cebolinha e raspas de limão siciliano, uma delícia!

Executivo japonês

Qualquer que seja a escolha, Paulo sugere começar pela guioza (**foto**) (pastel de origem chinesa, de massa leve e com recheio marcante que pode ser cozido no vapor ou frito), que ele faz com muita qualidade e sabor recheado de carne suína e de legumes com nirá, ambos por R$ 17,90, três unidades de cada. Entre os pratos mais pedidos estão o camarão empanado por R$ 28,90, seis unidades e, à noite, o missoshiro, sopa preparada com soja, tofu e cebolinha.

Guioza

Skin especial

A sugestão mais popular no Japão é o teishoku, diz Sandra. Trata-se de um prato executivo, no qual você escolhe a proteína, pode ser salmão grelhado, tempurá, sashimi ou ainda karaguê, o franguinho frito, com tempero oriental acompanhado de gohan (arroz japonês) missoshiro e de uma conserva do dia, cujos preços estão entre R$ 42,50 com franguinho e R$ 67,80, com salmão. A casa funciona de terça a quinta, das 12h às 15h e das 19h às 22h. Sexta e sábado, das 12h às 15h30 e das 19h às 23h. Domingo, das 12h às 16h. Telefone: 32440-1088.

Enquanto a chuva não vem...

Com o serviço nota 10 — característica do endereço que começou com o Gero —, o Piselli Brasília investe no segmento festivo de comemorações e reuniões de negócios oferecendo quatro espaços distintos na área que ocupa desde maio do ano passado no Shopping Iguatemi.

A começar pelo terraço ao ar livre, com mesas protegidas por ombrelones é ideal para almoço e happy hour e mais ameno no jantar. Na parte interna, há a sala JK projetada para momentos mais reservados, além do lounge, próximo ao bar, e do salão principal com vista para o jardim.

"Em todos eles, é possível promover reuniões, mini weddings, noivado, aniversário, apresentação empresarial, entre outros", comenta o fundador Juscelino Pereira, cuja ligação com a cidade começa pelo nome: uma homenagem dos pais mineiros a JK.

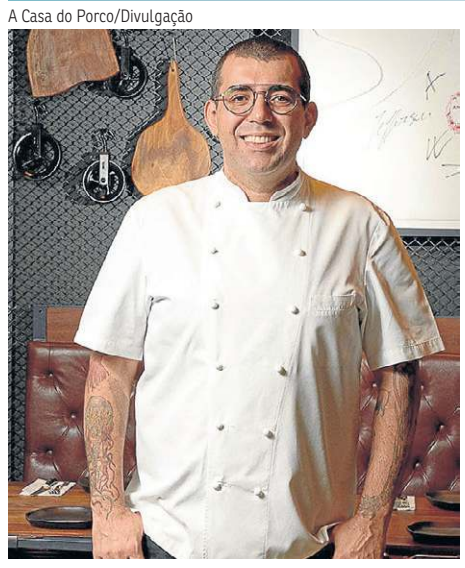
Para acompanhar a versátil carta de vinhos com mais de 200 rótulos na adega, a casa montou sete menus com entrada, principal e sobremesa, cujos preços ficam em torno de R$ 180 por pessoa; R$ 210; R$ 228 ou menu volante por R$ 145. Reservas pelo 99913-7191.

Panela do cerrado

Começa quinta e vai até domingo, 21,na praça central do Casapark a oitava edição da Panela Candanga, feira de gastronomia do Centro-Oeste, que traz chefs, pesquisadores e empreendedores para mostrar ao público seus sabores e saberes, inclusive com oficinas gratuitas para crianças. Serão destaques o chef Gil Guimarães ensinando lombo de sol canjiquinha e cajuzinho do cerrado; Paulo Stefanini e Zé Barbosa na lição de drinques com insumos do cerrado e Roberta Azevedo (**foto**), da Comedoria Sazonal sobre o uso integral da banana, do fruto à casca. Inscrições: *https://www.shopping.casapark.com.br/*

Comedoria Sazonal/Divulgação

A Casa do Porco/Divulgação



Rueda na Chapada

Depois de surpreender o planeta gastronômico ao conquistar a sétima posição no ranking dos 50 melhores restaurantes do mundo com A Casa do Porco, o chef Jefferson Rueda (**foto**) virá a Brasília semana que vem para se apresentar sábado, 20 de agosto, na Chapada dos Veadeiros.

Será na Vila de São Jorge, no Rústico Premium Grill, de propriedade do brasiliense Raif Gibran Filho e da paulista Carla Vasconcelos, durante jantar com menu de quatro etapas: recepção, entrada, principal e sobremesa. No preparo, ingredientes do frigorífico Porco Real do próprio Rueda. Com direito a bebidas, o menu sai por R$ 600 para uma pessoa ou R$ 1000 para o casal. Reservas pelo WhatsApp (62) 99650-6476.

Que todos os papais tenham um domingo abençoado!

TEMPO / Para hoje, a previsão do Inmet é de que a temperatura mínima será de 10°C, enquanto a máxima será de 27°C

Frio continua no fim de semana

» TORGAN MAGALHÃES*

O frio pegou os brasilienses de surpresa. Para hoje, a previsão do Instituto Nacional de Meteorologia (Inmet) é de que a temperatura mínima será de 10°C, enquanto a máxima será de 27°C. A umidade relativa do ar terá mínima e máxima de 25% e 75%, respectivamente.

A capital federal também registrou ontem uma baixa temperatura no período da manhã, com mínima de 10°C e sensação térmica de 5°C. De acordo com o Inmet, o clima permanecerá assim durante o fim de semana.

O declínio na temperatura ocorreu devido a uma massa de ar polar que chegou ao país na quarta-feira. Segundo o Inmet, a brusca variação climática pode provocar ataques alérgicos e causar choque térmico no corpo.

No sábado e no domingo não devem ocorrer mudanças significativas de temperatura. A mínima, conforme o instituto, será de 11°C e a máxima de 29°C. A umidade relativa do ar deve aumentar, com mínima de 30% e máxima chegando a 80%.

Chuvas isoladas

A chuva também chegou mais cedo. Embora não haja registros oficiais, o Inmet recebeu relatos de precipitações em áreas isoladas — Setor de Rádio e TV Sul, Octogonal, Planaltina e Recanto das Emas. No ano passado, a primeira precipitação de agosto foi no dia 31. Não há previsão de chuva entre hoje e domingo, segundo o Inmet.

ED ALVES/CB/D.A.Press

No sábado e no domingo, segundo o Inmet, a temperatura mínima deve ser de 11°C e a máxima de 29°

** Estagiário sob a supervisão de Malcia Afonso*

MEGA-SENA

Brasilienses sonham com R$ 27 milhões

» PEDRO MARRA

Com o prêmio acumulado pela segunda vez seguida, a Mega-Sena sorteia, amanhã, a bolada de R$ 27 milhões. Os sonhos dos apostadores são muitos — viajar, comprar imóveis para alugar, ajudar financeiramente os familiares ou adquirir a casa dos sonhos, entre outros.

O contador Euler Gregório Silva, 63 anos, morador de Taguatinga Norte, fez dez apostas na lotérica Nova Esperança, localizada na região. Se ganhar, pretende adquirir um imóvel no campo para estar com os amigos e a família. "Quero ter um paraíso à beira da Serra da Mesa ou em Corumbá IV (ambos em Goiás) porque gosto de pescar. Então, compraria uma casa boa no lago, uma moto e um jet ski para ter festa todo dia", conta Euler.

Quem também quer se aposentar e descansar longe do Distrito Federal é o empresário Paulo Sérgio Adorno, 60. "Eu ainda iria investir dinheiro com aluguel de casas para ficar tranquilo, sair do comércio, e viajaria para João Pessoa para passar férias", planeja Paulo, que vive em Taguatinga Norte.

Amanhã, às 20h, o sorteio do concurso nº 2510 será transmitido ao vivo pelo canal do YouTube da Caixa Econômica Federal (CEF).

Pedro Marra/CB/D.A. Press

O contador Euler Gregório Silva, 63, quer viver perto de um lago

Para fazer uma "fézinha", há como jogar pela internet, pelo site *loteriasonline.caixa.gov.br*, ou ir presencialmente a uma casa lotérica. Os jogos podem ser feitos até as 19h, pela internet, ou até as 13h, nas lotéricas. O último concurso, na quarta-feira, premiou 47 apostas com a quina, um prêmio de R$ 49 mil para cada. Outras 2,5 mil apostas fizeram a quadra, que pagou R$ 1,2 mil.

Os sorteios da Mega-Sena são realizados duas vezes por semana, às quartas-feiras e aos sábados. Leva a bolada quem acerta as seis dezenas. Há também prêmios para quem acerta quatro ou cinco números entre os 60 do volante.

Para realizar o sonho de levar a quantia, é preciso marcar de 6 a 15 números no volante. A aposta mínima, de seis números, custa R$ 4,50. A máxima, de 15 dezenas, tem o valor de R$ 22,5 mil. Também é possível deixar o sistema escolher as dezenas — a chamada Surpresinha — ou concorrer com a mesma aposta por dois, quatro ou oito concursos consecutivos, modelo conhecido como Teimosinha.