CORREIO INDICA

Sabor explosivo



DIVULGAÇÃO

Giovanna Kunz*

Quando o milho de pipoca estoura, ele cria uma explosão de possibilidades. A Lívia, junto de sua mãe, encontrou combinações perfeitas para traduzir essa sensação e, assim, nasceu a Quero Pipoca Gourmet. As pipocas da marca, feitas artesanalmente, fogem da convencional com sal e se aventuram em sabores surpreendentes e inesquecíveis, como é o caso da pipoca Duo, a queridinha da marca.

Conhecida como "mini bombom" por ser banhada em chocolate, a pipoca Duo mostra com excelência o potencial do milho de pipoca e da Quero. Além de não utilizar gordura hidrogenada nas receitas, Lívia considera indispensável o milho e o chocolate serem de boa qualidade. No entanto, o grande segredo da pipoca Duo, é que, mesmo sendo doce, tem uma baixa adição de açúcar. Dessa forma, quando a pipoca estourada é coberta pelo chocolate meio amargo, que se equilibra com os fios de chocolate branco, ela mantém o seu destaque.

A pipoca é perfeita para acompanhar um filme, mas também serve como sobremesa e até mesmo um lanche. Para tornar a experiência ainda mais deliciosa e completa, Lívia indica duas bebidas que casam perfeitamente com a receita: café e vinho tinto. O amargo do café quebra a doçura da pipoca para aqueles que preferem algo mais equilibrado e o vinho dá uma continuidade equilibrada para o doce da pipoca. Ambos harmonizam com a receita de maneiras diferentes.

Além da pipoca Duo, a Quero tem outros sabores, que vão desde os mais simples como Ninho e Morango até os mais inovadores como Snickers, Candy, Caramelo e Flor de Sal, Choco Mint e Tangerina. Como opção salgada, a Quero tem a de Lemon Pepper com Alecrim. Não satisfeita com os sabores diferenciados, a marca oferece também barras de chocolate recheadas com pipoca nos sabores Caramelo com Flor de Sal e Snickers. Os valores são a partir de R$ 10 (50 gramas) e vão até R$ 90 (potes de 450 gramas).

*** Estágiária sob a supervisão de Severino Francisco**

Festival de comida japonesa

Hoje e amanhã, das 12h às 22h, e domingo, das 12h às 20h, será realizado o tradicional Nipo Festival no Taguatinga Shopping. O evento reúne o melhor da gastronomia asiática, com restaurantes conhecidos como Katsu Lamen, Same Same, Donburi e Izakaya Sakeyo, do premiado chef Cristiano Komiya. Além disso, o evento contará atrações musicais e culturais japonesas, incluindo o grupo de tambores Reiwa Daiko, além de Edson Saito, Paula Hirama, Ligiane Sagae, Yukihiro Mikami e Paulo Marcio Yamaguti. O festival também será palco do concurso de cosplay e do Artists' Alley, uma galeria com vários artistas, ilustradores e quadrinistas. Os ingressos podem ser adquiridos antecipadamente por meio da plataforma Sympla, a partir de R$ 15 (meia-entrada).


NIPO FESTIVAL/DIVULGAÇÃO