

CORREIO INDICA

Tempero árabe

Lara Oliveira

A culinária árabe tem contribuído para o desenvolvimento da identidade nacional brasileira. A esfiha, o kibe e a coalhada se tornaram alimentos populares ao paladar nacional. E aqui na capital federal, o tempero árabe também é um sucesso. Confira alguns locais em Brasília para saborear o melhor da gastronomia oriental.

Mistura

O Zaytona Mini Market é uma excelente opção para provar das mais diversas comidas da gastronomia árabe. O estabelecimento oferece uma mistura de sabores e tradições. A especialidade da casa é a gastronomia libanesa. Os chefes são libaneses e, com isso, a equipe consegue manter a cultura, os temperos e os sabores nos pratos.

“O Zaytona surgiu da necessidade de vender nossa produção no varejo que até então somente era vendido no atacado. Pois com o know how que temos em São Paulo, conseguimos trazer os melhores produtos árabes com preço acessível para atender ao público de Brasília”, explica a proprietária do estabelecimento, Caroline Sleiman.

Entre os pratos de sucesso da casa estão o babaganoush (porção de 150g sai a R\$ 15), coalhada (porção

DIVULGAÇÃO: GRUPO ZAYTONA



Torre de kibe do Zaytona Mini Market

de 150g que sai a R\$ 15), muhammara (porção de 150g que sai a R\$ 18) como os clássicos kibe (R\$ 8 a unidade), esfihas (R\$ 3,50 a unidade), kafta, (R\$ 15,00 a unidade), kibe cru (250g R\$ 37,50), shawarmas até o arroz de cordeiro (500g que sai a R\$ 75), a Torre de kibe Cru (250g que sai a R\$ 50) e o couscous marroquino (250g que sai R\$ 32,50).

O grupo Zaytona é formado pelo Zaytona Mini Market Lago Sul, Zay na QL 15, Zaytona em Casa, Zaytona Sweets e Cedro Pães. O Zaytona Mini Market, no Lago Sul, funciona de segunda a domingo, das 9h às 21h. A unidade no Setor de Habitações Individuais Sul QI 15 bloco C, funciona das 9h às 22h.

Tempero

No restaurante Árabe Gourmet, a maioria das receitas é de família, em especial da matriarca Anice Abdala Bitar, que faz tudo com

muito carinho e atenção. Natural da Síria, Dona Anice ensinou as receitas para os filhos, com destaque para o pão sírio, companheiro ideal para pastas e tabule, o tradicional kibe, que é feito de carne bovina, sendo que a versão crua vem com trigo integral e condimentos.

Dona Anice treinou a equipe de cozinha do Árabe Gourmet, restaurante e empório aberto na 405 Sul por Eduardo Haddad e a esposa Suzana Lima. O espaço é moderno, com mais de 200 lugares distribuídos no salão térreo e na aprazível área externa, bastante acolhedora e rodeada de verde.

“O diferencial da casa são as especiarias trazidas da Síria e do Líbano e, com elas, nossas receitas têm um sabor único e inesquecível”, explica Suzana Lima, proprietária do Árabe Gourmet junto com Eduardo Haddad.

O carro-chefe do estabelecimento é o Menu degustação (R\$ 79,90 por pessoa)

servido em três etapas. São pratos frios como babaganoush, homus, kibe cru, tabule, caponata de berinjela, abobrinha com especiarias e coalhada seca. Acompanha também salgados como esfiha de massa folhada, Kibe com a casca bem fininha, esfiha fechada tradicional e o falafel. Por fim, o cardápio traz ainda Kafta super succulenta, charuto de uva com repolho mijadra e arroz com cordeiro. O Árabe Gourmet funciona de terça a sábado, das 12h às 22h, e domingo, de 12h às 21h.

Passado

O Marzuk Empório Árabe oferece, desde 2013, o melhor da culinária tipicamente árabe, além de uma estética decorada com atrativos da cultura oriental. É um legado de preciosas alquimias culinárias, segredos registrados não apenas em livros ou cadernos, mas na memória viva dos membros dessa família, apaixonada pela tradicional cozinha árabe. Os carros-chefes são a esfiha de carne (R\$ 13,90) e o quibe frito (R\$ 13,90); o homus feito de grão de bico (R\$ 9,90), a coalhada seca (R\$ 9,90) e o babaganuche feito com pasta de berinjela (R\$ 9,90).

O Marzuk Empório Árabe está localizado no CLS 106, Bloco B, Loja 31, na Asa Sul, e funciona de segunda a sábado, das 9h às 20h. Há também unidades na SCRN 708/709, em Águas Claras e no Mané Mercado.

***Estagiária sob a supervisão de Nahima Maciel**