

CORREIO INDICA

Gostinho de festa

Já é quase carnaval! Confira dicas para preparar drinques saborosos e refrescantes para o "esquentar" dentro de casa

Isabela Berrogain

A época mais esperada do ano para muitos bate à porta. Festa amada nos quatro cantos do Brasil, o carnaval é celebrado no próximo fim de semana e promete dar a largada ao 2024 dos brasileiros, afinal, o ano só começa depois dos festejos carnavalescos. É tempo de curtir ao lado dos amigos, ir para a rua e saborear deliciosos e refrescantes drinques — tudo isso ao som dos ritmos de música mais brasileiros.

Para Paulo Stefanini, sócio do Imagina Bar, não há dúvidas: a cachaça é a bebida que carrega o gosto do carnaval. "Saborosa, potente e tropical, ela aceita uma diversidade de drinques e combina com quase tudo, se bem usada, assim como o rum, mais doce e também refrescante", pontua. No bar, o que não faltam são opções ideais para o "esquentar" dos brasilienses. "Aqui, o carnaval perfeito precisa ter brasileiro (R\$ 36), drink que leva Cachaça Primavera, manga, maracujá, limão e xarope brasileiro (pimentas dedo de moça e de cheiro,

mexerica, coentro e limão)", destaca Paulo.

Outras estrelas do menu são o San Baroque (R\$ 35), que leva vodka Yvy de coco de babaçu, licor Abadia, cordial de limão, bitter de curaçau e laranja e água com gás, e o Férias em Acapulco (R\$ 33), coquetel do estilo tiki, à base de rum com especiarias no estilo jamaicano, licor artesanal de banana, abacaxi, fernet infundido com café e limão.

À convite do *Divirta-se Mais*, Paulo deu dicas aos que pretendem receber os amigos em casa com um bom drink carnavalesco. "Se o carnaval envolve agito, calor e maratona de festas, a ideia é investir em coquetéis refrescantes, frutados, mas não doces demais, com sabores estimulantes e sem mesmice", afirma o sócio do Imagina Bar.

"Drinques borbulhantes vão muito bem e também servem para compartilhar, com misturantes como água com gás ou tônica, e podem ajudar a curtir no ritmo certo e reduzir o risco de ressaca se mantendo hidratado. Use frutas da estação, especiarias,

PAULO STEFANINI/DIVULGAÇÃO



Eixão do prazer, drink de criação exclusiva do Imagina Bar

INGREDIENTES

- 60ml de Jós cachaça de jambu (substitua por rum ou vodka)
- 40ml de xarope de mate e gengibre
- 20 ml de limão
- Complete com água com gás ou tônica
- Use uma fina lasca de gengibre para guarnecer e aromatizar

MODO DE FAZER (XAROPE DE MATE E GENGIBRE)

- Reúna, em uma panela, 400ml de água, 100g de erva mate e 20g de gengibre em fatias. Leve tudo ao fogo, espere levantar fervura e reduza a fogo médio. Acrescente 200g de açúcar e mexa até a diluição completa do açúcar. Cubra e deixe em infusão durante 10 minutos antes de coar a mistura.

PREPARO DO DRINQUE

- Encha um copo alto com gelo, acrescente a cachaça com jambu ou o seu destilado preferido, o xarope de mate e gengibre e limão, e mexa até a mistura ficar homogênea. Em seguida, complete com água com gás ou tônica e misture suavemente. Finalize com fatias finas de gengibre.

folhas e decorações comestíveis. Prefira sabores brasileiros e se tiver cachaça com jambu então, a festa está armada", complementa.

O Eixão do prazer é uma das criações exclusivas que estará disponível no Imagina durante o carnaval e também pode ser replicado em casa. O coquetel leva cachaça de

jambu, chá mate da casa com limão, xarope simples e guarnição de gengibre. "Tem a cafeína natural do mate para te manter no bloco por mais tempo e o tremor da flor do jambu para estimular e dar água na boca numa combinação bem gelada que pode, ou não, ser gaseificada", descreve Paulo.