

## A folia segue

Mesmo após o fim oficial do carnaval, a folia segue para muitos brasilienses — neste fim de semana, o que não faltam na programação da cidade são festejos que celebram o período pós-carnavalesco. Por isso, à convite do *Divirta-se Mais*, o responsável pelo Jungle Bar, Luiz Goes, compartilha com os foliões receitas de drinques ideais para preparar em casa, antes de sair para a rua.

A primeira sugestão é o xeque guaraná matte, bebida que se tornou muito popular durante o carnaval nos últimos anos. “É uma versão inovadora do clássico mate, trazendo a energia do guaraná, o frescor da hortelã e um toque de rum para equilibrar os sabores”, descreve Luiz. “Traz um sabor refrescante, levemente adocicado e com um toque herbal perfeito para dias quentes”, acrescenta.

Em um copo alto, adicione gelo e cinco folhas de hortelã fresca levemente amassadas. Em seguida, despeje no recipiente 40ml de rum ouro, 40ml de limão-taiti espremido e 100ml de chá mate gelado. Complete com guaraná — seja o refrigerante ou um xarope diluído. Para decorar, adicione um raminho da menta.

Os que desejem se aventurar por combinações inusitadas podem optar pelo citrus da selva, “um drink cítrico e refrescante que combina a leveza da cerveja com a potência do gin e a acidez equilibrada de dois tipos de limão e laranja”, detalha Luiz.

Em uma coqueteleira, adicione 1/2 suco de limão-taiti,

JUNGLE BAR



1/2 limão-siciliano e 1/2 laranja, 40ml de gin e gelo. Bata e sirva em um copo longo, completando, aos poucos, com uma cerveja long neck pilsen ou lager, mexendo levemente para manter o gás. Finalize com uma rodela de uma das frutas.

Também há opções para os que desejam preparar drinques coletivos, que sirvam um grupo de pessoas. Uma das sugestões do Jungle Bar é a sangria tropical, uma versão do clássico

### SERVIÇO

#### Jungle Bar

CLN 408, bloco C, loja 48  
De terça a quinta, das 17h à 1h  
Sexta e sábado, das 17h às 2h.

clericot, combinando frutas frescas e um toque especial da Amazônia.

Em uma jarra grande, adicione um maracujá (polpa e sementes), uma manga madura em cubos, um cacho pequeno de uvas verdes

cortadas ao meio, uma rodela de abacaxi picada e uma laranja em fatias finas. Em seguida, despeje 750ml de vinho branco seco e 50ml de cachaça de jambu, misturando levemente.

Acrescente gelo e deixe descansar por 10 minutos para absorver os sabores. Antes de servir, adicione 200ml de água com gás ou soda e mexa suavemente. Sirva em taças com pedaços de frutas. A receita serve entre 5 e 6 pessoas.

**Citrus da selva combina a leveza da cerveja com a potência do gin**