

Lula Lopes

**Banquete de lemanjá: quindim e manjar de coco**

Zuleika de Souza

**Esfirra: iguaria da mesa árabe**

Zuleika de Souza

**Cuscuz marroquino com frutos do mar**

## Preparo

Para receber as pessoas em seu apartamento para um almoço ou jantar, Isadora começa os preparativos com uma semana de antecedência, dividindo os processos por etapas, para que não se acumule tudo para o final. Primeiro, ela faz a compra dos ingredientes e não abre mão de produtos orgânicos e regionais.

“Faço feira no Ceasa-DF e compro de um sítio no Lago Oeste. Todos os ingredientes que compro são frescos e de boa qualidade. Para o cardápio baiano, como o azeite de dendê, o camarão seco e o feijão-fradinho, vem tudo da Feira de São Joaquim, Salvador. Conheci a banca pessoalmente e, agora, peço por encomenda”, descreve.

Na maioria das vezes, a cozinheira trabalha sozinha. No entanto, quando o evento é para uma grande quantidade de pessoas ou exige um cardápio mais complexo, ela diz que contrata funcionários para ajudar na cozinha ou para servir aos clientes. Um dos filhos de Isadora, Thiago, 25, é um deles: “Ele me dá uma força para o jantar, trabalha como garçom, mas também adora cozinhar, então me ajuda nos preparos”.

Para a chef, o segredo é se organizar de acordo com o tempo. “Para fazer um quindim, por exemplo, demora três dias, porque eu ralo o coco na mão, o sovo no açúcar e deixo a massa descansando de um dia para o outro. Para os pratos baianos, eu mesma faço o leite de coco, não compro pronto, então, vou fazendo um pouco de cada coisa e só finalizo no dia da refeição o que precisa ser feito naquele dia”, detalha.

## Como funciona

Caso o almoço ou jantar seja organizado na casa dos clientes, Isadora diz que trabalha com número mínimo de 10 e máximo de 40 convidados. Os preços ainda podem variar dependendo do cardápio e se a opção for por buscar as comidas no

Lula Lopes

**Isadora preparando arroz hauçã**

apartamento da cozinheira ou por finalizar os pratos e servi-los na casa dos próprios clientes.

Já quando as refeições ocorrem no apartamento da chef, o menor número de convidados que recebe é 15, e o maior, 22, pela quantidade de mesas que a sala de estar, onde eles são servidos, comporta. Nas ocasiões, ela conta que monta quatro mesas no ambiente, distribuídas em 10, seis, quatro e dois lugares, cada uma.

Assim, tanto um grande grupo pode fazer reserva do local quanto núcleos diferentes, como

em um restaurante. “Uma vez, montei cardápio árabe vegetariano para um grupo de mulheres de yoga; outra vez, fiz bacalhau para comemoração de uma formatura, mas nem sempre as pessoas se conhecem, e isso ocorre durante o evento”, relata Isadora.

A empreendedora expõe que o valor para o evento é variável, porque depende do cardápio e do total de pessoas que confirmam presença: “Se você conseguir um grupo maior, o preço fica melhor”. O último almoço baiano, neste mês, por exemplo, custou R\$ 250 por pessoa.

Zuleika de Souza

**Clientes em almoço mensal no apê**

Lula Lopes

**Banquete de lemanjá: sabores da Bahia**

Lula Lopes

**Filho Thiago segue os passos da mãe**

Os almoços começam em torno de 13h, e os jantares, próximo às 19h, ambos com duração média de quatro horas e, geralmente, servidos aos sábados, exceto quando um grande grupo faz reserva, podendo escolher o dia da semana.

## Contatos

A cozinheira percebe a interação entre os convidados, que vão se “misturando” e, eventualmente, começam a trabalhar juntos. Ela compartilha que muitos conhecem o trabalho dela por meio da Feira

da QI 13, onde há embaixadas em volta, fazendo com que diferentes nacionalidades, como franceses, noruegueses e brasileiros, encontrem-se nos eventos que ocorrem no apartamento dela.

“O legal é que as pessoas sentam e, como não se conhecem, todo mundo fica quieto. De repente, você começa a ouvir vozes, o tom da conversa vai aumentando. A comida chega e você já escuta as pessoas rindo mais. Da cozinha, eu consigo entender tudo o que está acontecendo na sala”, diverte-se.

Depois da experiência, a chef diz que muitos clientes voltam a procurá-la, pois gostaram do serviço oferecido, e também o divulgam para os conhecidos, no “boca a boca”, meio que Isadora considera fundamental para atrair novos clientes. Além das indicações e de servir os pratos na Feira do Lago Sul, ela usa as redes sociais para expor seu negócio.

## Diferencial

Isadora não tem uma receita preferida, porque gosta de todos os pratos que faz: “É difícil escolher”. Para ela, o diferencial de sua culinária é “cozinhar com muito amor e cuidado”. Responsável por quase todos os processos, ela completa: “Como não delego muito as funções, tudo sai do jeito que eu quero. E, se algo dá errado, não tenho como culpar ninguém, a responsabilidade é só minha”.

Desde a pandemia de covid-19, a partir de 2020, a cozinheira confessa que não tem feito cursos de especialização, mas considera que é “interessante voltar”. Apesar da ampla experiência com a culinária árabe e baiana, ela acredita que os cursos podem agregar novos conhecimentos ao seu trabalho. Por isso, mesmo sem especializações recentes, Isadora faz muitos testes com receitas em casa, buscando crescer, cada vez mais, como chef na capital.

**\*Estagiária sob a supervisão de Ana Sá**