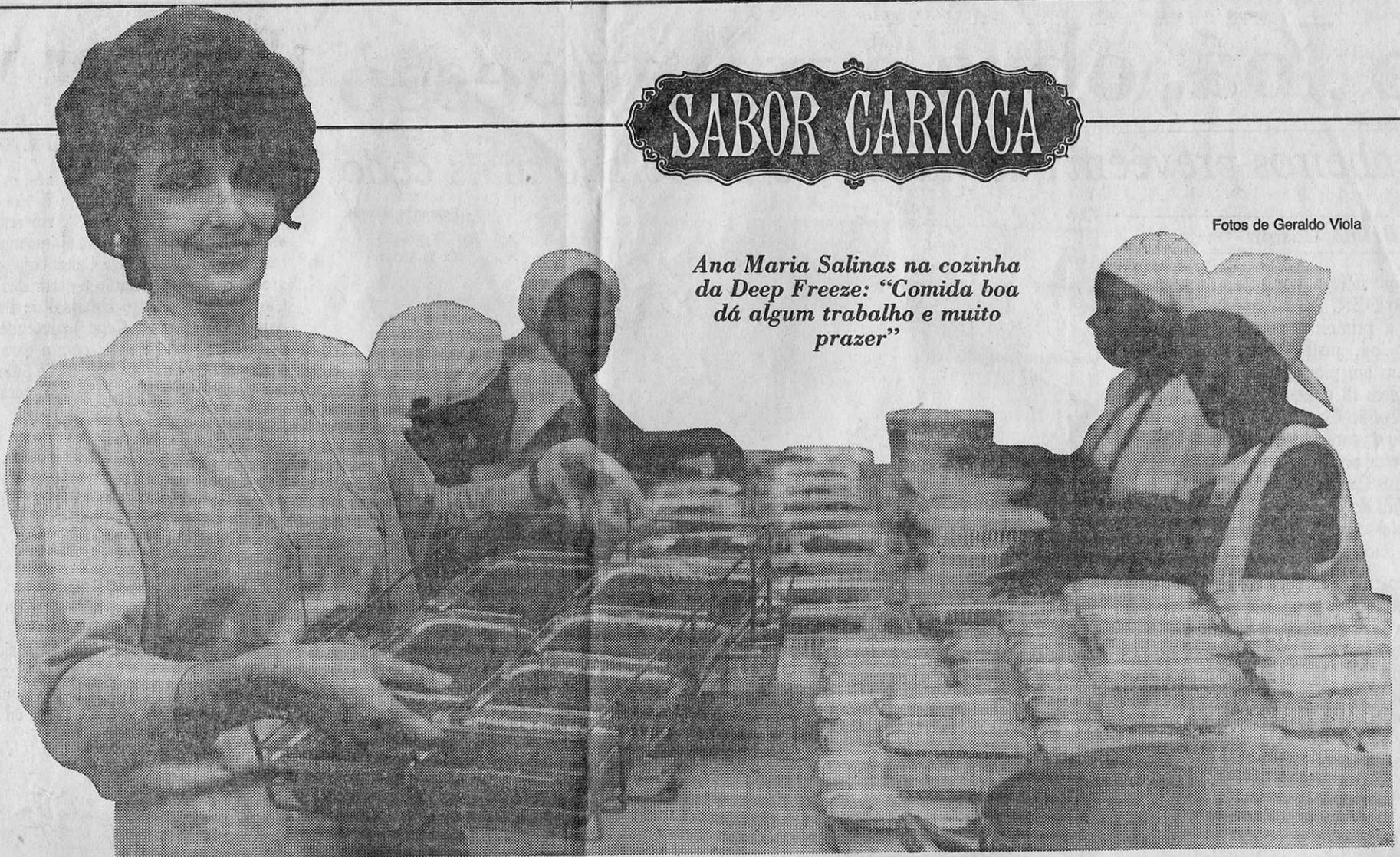


# SABOR CARIOCA

Fotos de Geraldo Viola

Ana Maria Salinas na cozinha da Deep Freeze: "Comida boa dá algum trabalho e muito prazer"



## Congelados

### Danusia Barbara

O Mailson nega. O Planalto jura que não. Mas quem sabe das coisas diz que mais dia, menos dia, o congelamento é inevitável. "Isto não funciona no Brasil" — argumentam por aí. "Sempre descongelam do jeito errado, e a economia vai embora. Sem falar no gosto ruim na boca, que fica depois de tudo."

Mas o tempo se encarregará de desmentir os pessimistas. Aplicado de forma adequada, usando as melhores receitas, o congelamento pode dar muito certo. Adeus ao problema dos salários (empregada doméstica anda rara e cara). Adeus ao aumento de custos da matéria-prima (você compra tudo de uma só vez). Até o planejamento a longo prazo passa a ser possível (miolos com fubá no Natal...). Com o congelamento, o Brasil parece até país desenvolvido; melhor, só com tempestade de neve.

É verdade que tem gente ainda contra. Para o pessoal do FMI, em vez de congelamento, o certo é passar fome mesmo: é tão eficiente. Do outro lado, está o pessoal do *rechaud* (também chamado URP) que só acredita em reajuste automático da temperatura.

A conta de gás aumentou — foram muitos dias de teste — mas o saldo foi ótimo: nunca se comeu tanta variedade de pratos. Do goulash com abacaxi ao frango polinésio; do feijão com arroz à panqueca de carne; da coxa de frango assada no vinho com purê de aspargos dietético; dos pimentões à mexicana ao filé à bordelaise; do creme de milho aos cajuzinhos e olhos de sogra, comeu-se de tudo um pouco.

Na equipe de teste, crianças de 4 anos, pré-adolescentes de 10, gente entre 18 a 75 anos — uma amostra de todos os gostos. O resultado foi um bom nível médio e alguns vencedores absolutos, como a linha da Deep Freeze (imbatível no sabor caseiro, no cardápio variado, na exatidão de entrega, na embalagem mais clara). Outros destaques foram o bolinho de aipim recheado de queijo da Wonderfood (disputado a tapas), a torta de legumes do Bom Gosto, o bolo de carne com cenoura da Lígia Azevedo, o lombinho agri-doce da Pret-à-Manger e o frango ao curry do Koma Bem.

Melhor de tudo, a empregada (uma Garfield culinária) resolveu pôr-se em brios para mostrar que ela, enfim...

■ **Deep Freeze** — não é a mais barata, mas é a que melhor desempenho teve no geral. Sua canja e o creme de ervilhas, o empadão de galinha (elogiadíssimo), o feijãozinho com arroz, as panquecas de carne, o frango à jardineira e a torta de frutas fizeram bonito. As porções são boas. Rua Antonio Basílio, 562, Tijuca. Tel: 208-6521. Aceita cartão de crédito.

■ **Comida Prática/Wonderfood** — outro sucesso, com pratos bastante elogiados, sendo que os bolinhos de aipim recheados de queijo foram cotados em bolsa (quatro quibes

jantar de uma semana) e está por Cz\$ 9.100. Av. Copacabana, 895/10º, Copacabana. Tel: 257-6118. A fábrica é na Tijuca, Rua Félix da Cunha, 67. Tel: 264-5271 e 284-9547. Na Barra, Estrada da Barra da Tijuca, 1.636. Tel: 399-6866. Segunda a sexta, das 7 às 20h. Sábado, das 9 às 10h.

■ **Bom Gosto** — goulach com abacaxi, picadinho au gratin, purê de ervilha seca: estas são as novidades da caseira cozinha da arquiteta Lucia Vasconcelos, que começou com sanduíche natural na praia. Em 3 anos e meio cozinha para 3 mil clientes que apreciam seu supremo de frango, bife enrolado com bacon, torta de legumes. Rua Alice, 146, Laranjeiras. Tel: 285-1005 e 285-0572. De segunda a sexta, das 8h às 18h30min.

■ **Vite Falt** — Dominique Duvivier, carioca de ascendência francesa, faz congelados sofisticados: vol-au-vent de champignons, terrine de peixe ao agrião, torta de salmão, *soufflé de foie de volaille aux cèpes*, *tarte tatin*, *crepes suzette*. Nada de feijão com arroz: em sua cozinha, cheiros tentadores e muita limpeza. Tel: 259-0151.

■ **Novos Tempos** — enquanto a maioria trabalha com congelados próprios, Oswaldo Manso Jr, paulista com cinco anos de Rio, é representante de firmas paulistas como o Boia Fria (diets), a Indústria Brasileira de Alimentos ou a Leal salgadinhos finos. "Tenho freguesas que enganam o marido dizendo que elas mesmas fizeram os congelados. Para mim, tudo bem". Rua Conde de Bonfim, 426, loja F, Tijuca. Tel: 208-9298. Segunda a sexta, das 9h às 19h. Sábado, até 14h.

■ **Koma Bem** — Entre três amigas, os filhos criados, muito amor pela cozinha: há 3 anos nasceu o Koma Bem, uma das mais limpas instalações visitadas. Nada de culinária

### Sucesso total

Ana Maria Salinas, carioca da Tijuca, professora de inglês, toda vida dando aula, 3 filhos para criar: uma roda viva. Um dia, convidada a jantar em casa de uns americanos, foi vendo gente e mais gente chegar e nenhuma movimentação na cozinha. A dúvida foi crescendo (isto é mesmo um jantar?) até o espanto: a dona-de-casa foi de um a um, anotando os pedidos, oferecendo cardápio. Abriu o freezer, ligou o microondas e zapt! Jantar *a la carte*.

Pois foi por essa época que voltou da França sua amiga de infância Maria Alice Jardim, cheia de informações sobre a vida prática das mulheres americanas e européias. Assim nasceram seus estudos sobre congelados, os ensaios com biscoitinhos e salgadinhos, os testes de novos pratos. Em seis meses as duas abriam a primeira firma carioca de congelados, com diploma de malucas fornecido pela família e pelos *experts* em economia: era 1982, o Brasil começava a mergulhar no desemprego e na inflação. Venceram.

Hoje têm serviço computadorizado, atendimento de pedidos 24h por dia, pontualidade absoluta na entrega, sabores excelentes, 5 mil clientes cadastrados, 32 empregados na mesma casa da Tijuca em que começaram. Depois de uma tentativa de criar uma associação de firmas de congelados para barateamento de custos, Ana e Maria Alice estão mudando para Jacarepaguá, para instalações especiais.

"Não fazemos isso pelo dinheiro, porque a margem de lucro às vezes nem existe (ex: nosso pacote econômico). É gosto mesmo".