

JORNAL DO BRASIL

Rio de Janeiro - Quinta-feira, 22 de junho de 1989

O boom dos congelados

SABOR CARIOCA

Danusia Barbara

Falta empregada, falta tempo, falta dinheiro, falta feijão — só não falta é fome e congelados. No Rio, nunca se venderam tantos congelados como agora. Yone Azevedo, da Mais que Perfeito, diz que não dá para entender. Acha que talvez seja medo: de faltar comida, de pagar ágio, de lidar com problemas trabalhistas (os direitos das domésticas na Constituição) mas ela, assim como outros produtores de congelados, afirma que a procura está sendo grande. Mesmo pessoas que não gostavam de usar congelados estão encomendando de 90 a 120 pratos de uma só vez, preparando um estoque mensal.

Lígia Azevedo, especializada em comidas dietéticas, acaba de inaugurar uma fábrica e estuda a distribuição de seus produtos em Minas, Brasília e São Paulo, além do Rio de Janeiro. Na Deep Freeze, pioneira carioca na área de congelados, Ana Maria Salinas e Maria Alice Jardim estão agora com o supra-sumo do congelamento, o nitrogênio líquido. Ou seja, a comida congela rapidamente, as perdas de vitaminas são mínimas e se evita a multiplicação de bactérias.

E assim a dona de casa carioca economiza tempo e vai mudando seu perfil. Transforma-se na super-mulher capaz de oferecer a qualquer momento um banquete chinês: cada convidado escolhe o que quer comer e monta-se a mesa com nhoques à bolonhesa, pato laqueado, arroz, feijão e farofa dietética, carne assada, empadão de galinha, musse de surubim, pudim de chocolate e rocambole de laranja.

Até os *naturebas* estão congelando!

Geraldo Viola



Ana Maria Salinas e Maria Alice Jardim têm armário de nitrogênio para congelar seus produtos

■ **Deep Freeze** — A novidade é o armário-geladeira equipado com nitrogênio, capaz de congelar 300 quilos de comida em 40 minutos sem esperar a comida — saída do fogo — esfriar. A Deep Freeze ganha em espaço, tempo e qualidade, porque a comida sai mais nutritiva, sem aqueles cristais de água que às vezes acontecem no congelado. Por ora, são 20 mil embalagens por mês, com predomínio do empadão de frango, das panquecas, do arroz, feijão e farofa. Ana Maria Salinas e Maria Alice Jardim são especialistas em comida caseira, embora também preparem pratos especiais, como soufflé de bacalhau, torta de chocolate com brigadeiros, enrolados de ricota com espinafre. Empadão de frango, NCz\$ 7,70. Filé peixe milanese, NCz\$ 8,20. Sufilé legumes, NCz\$ 4,50 (porções para duas pessoas). Rua Antonio Basílio, 562. Tijuca. Tel.: 208-6521. Entrega a domicílio.