

AQUECIMENTO

Busca por comodidade faz crescer procura por comida pronta

>> Rosi Oliveira
Redação DS

Sem filas, disputas, louça para lavar e principalmente, sem cheiro de alho nas mãos. Nas festividades de final de ano isso é sim possível, pois um lindo dom, aliado a necessidade das pessoas e a busca por comodidade nos dias atuais fez com que há dez anos Eliana Garcia mudasse totalmente sua rotina. Secretária por profissão e uma amante da culinária, começou timidamente a fazer pratos para as festas comemorativas da empresa onde trabalhava, o que lhe levou a abrir mão da profissão para se dedicar integralmente ao dom que deixou de ser hobby.

“O retorno não é bom, é maravilhoso. Esse Natal foi surpreendente. Superou além das minhas expectativas. Tanto que o ano passado eu tinha duas pessoas me ajudando e esse ano tive que aumentar para mais três, além de mim”, comenta ao salientar que a busca por facilidade tem



“As pessoas estão pedindo tudo, desde o arroz até a sobremesa”, comenta Eliana

aumentado expressivamente. “Do ano passado para este, creio que houve um incremento de 110% de buscas por pratos prontos”, revela. “As pessoa nessa época estão recebendo parentes e amigos em casa, então eles querem mais tempo para dar atenção e nisso eu posso ajudar, pois preparo toda a comida, inclusive a sobremesa, e o cliente tem apenas o trabalho de vir buscar”, ressalta a chefe de cozinha, que traba-

lha em sua residência.

De acordo com Eliana a decisão foi uma das mais acertadas de sua vida, pois hoje faz o que ama e ainda faz a vida das pessoas mais fácil. E embora muitos possam imaginar que o foco são as sobremesas, engana-se que tem tal pensamento. “As pessoas estão pedindo tudo, desde o arroz até a sobremesa, não querem realmente se preocupar com o corre corre da preparação”, informa.

Segundo Eliana, graças a sua dedicação e empenho, o Natal foi bastante intenso, no que tange a encomendas e o Ano Novo já se define como sendo ainda melhor. “Já tenho várias encomendas”, reforça, ao garantir que o benefício da comodidade não é nada de valor exorbitante, sendo acessível a todos.

Interessados em contratar seus serviços poderão fazer contato pelo número 99642 9631.

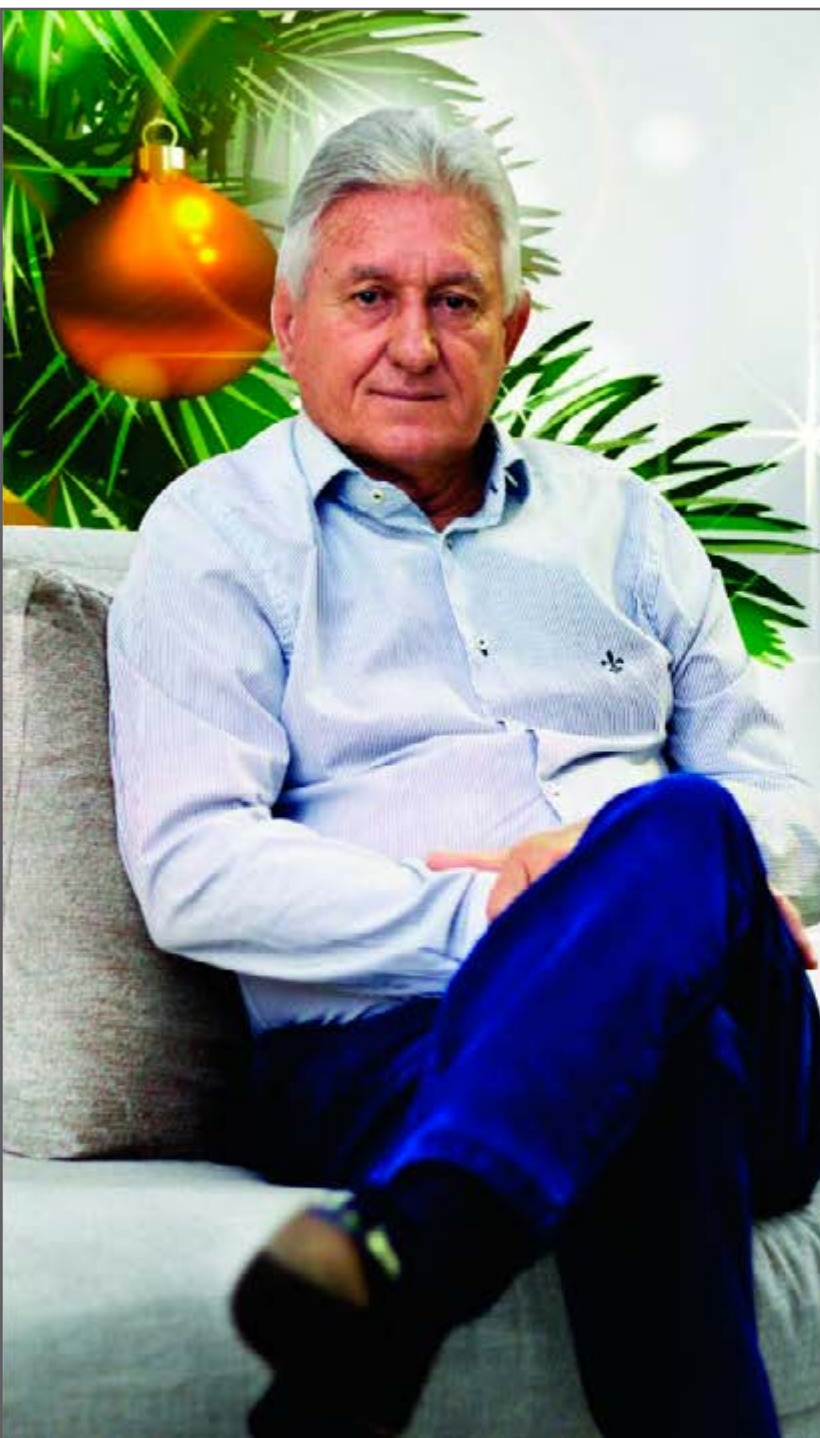
Na virada do ano sabor é essencial

Com a chegada da noite da virada, a chefe de cozinha seguindo a linha da praticidade faz duas sugestões para o jantar de final de ano, sendo uma doce e outra salgada.

Na ceia, segundo Eliana, uma boa pedida é a salada de legumes, quando uma salada Caprese (mista de folhas com mussarela de búfala e tomate cereja) também pode ser servida. O arroz com nozes e castanhas também faz toda a diferença, servido com

uma deliciosa farofa. Outra pedida é um penne ao molho vermelho, com calabresa, bacon, manjerição e champignon. E como tradição, a lentilha não pode faltar. As carnes podem ser, desde uma leitoa assada, recheada com farofa agri-doce. E para completar um suculento peixe assado.

As sobremesas podem ser: pavê de nozes; flan de uva com calda de vinho; rabanada, bolo com nozes ou bolo de leite ninho.



Feliz Natal

Desejo que você tenha um ótimo Natal, cheio de alegrias, harmonia e tudo que a nossa caixinha de sonhos nos faz acreditar.

Que esse Ano Novo que se aproxima seja uma porta aberta para novos sonhos, renovações de fé e muita paz para o nosso mundo.

Feliz Natal e próspero Ano Novo!