

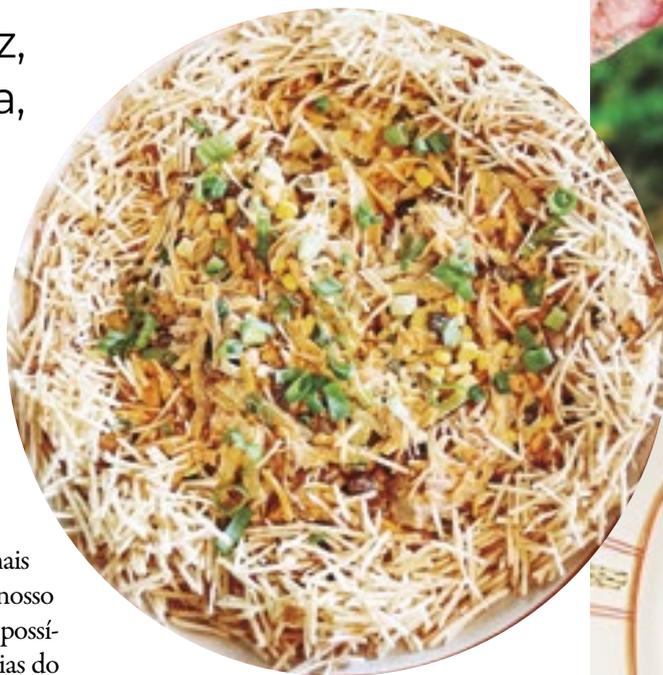


Feito com a fruta ainda verde, o jacalhau (ao lado) é o rei da festa. Carolyna ainda assina o salpicão e kibe feitos usando a jaca



Enfiando o pé na jaca

A chef Carolyna Vaz, do Sabores da Terra, produz maravilhas com a versátil fruta considerada a carne da culinária vegana



Por Cláudia Chaves

Especial para o Correio da Manhã

Sexta feira santa é a data mais difícil do ano, porque o nosso hábito é peixe. A carne é possível ultrapassar, mas as delícias do mar? A solução é vegana? É Carolyna Vaz que, com seu Sabores da Terra, cria as maiores delícias com jaca. Eu falei jaca... É algo tão gostoso, tão bem realizado, com tantos sabores que, mesmo quem atravessa a rua para nem sentir o odor da fruta, come e se delicia.

Começamos com o quibe de jaca. Crocante, recheado, macio é como Carol nos apresenta. Aprendemos com a chef que o preparo não é difícil. É tudo feito com jaca verde, mais fácil de cortar, que ainda não desenvolveu os caroços. Cozinha-se na panela de pressão. Com diz Carol: “Vi que eu tinha um papel em branco na mão, que eu

tinha um fruto super versátil, sem sabor, sem cheiro, sem cor, e que eu podia criar o que eu quisesse. Aí, começou. Tem dez anos, quase.”

Como prato principal, fomos no empadão de jaca e no jacalhau. O empadão é uma massa fininha de farinha italiana e manteiga de alta qualidade com muito, mas muito recheio, cremoso, temperado que dá aquela umidade. Ao invés de se desmanchar pelo caminho, é na boca, em cada garfada que se sente a massa e não se fica com aquela sensação de estômago empanturrado.

O rei da festa é mesmo o jacalhau, essa



brincadeira com o mais querido da Sexta-feira Santa e do Natal, vem desfiado, temperado, na embalagem e aí, com total facilidade, azeite (bastante) e forno. E como é tempo de surpresas, de coelhinho da Páscoa que trazes para mim? não revelaremos coisa alguma. Só perguntarem o clássico: você quem fez? Porque a receita é nova. Aí virá a revelação é jacalhau de os Sabores da Terra, de Carolyna Vaz.

Carol é uma chef rara, sua foto no Instagram é plantando bananeira que é exatamente o que ela faz. Cria sabores, texturas, faz da comida vegana um prazer. Mas como não somos de ferro, pedimos todos os pratos da semana estendida. Empadão de costela para o Sábado de Aleluia e Empadão de Camarão para o Domingo de Páscoa. E mais: temos certeza que farão mais sucesso que a caça aos ovos.

SERVIÇO

SABORES DA TERRA

(21) 97292-7216 ou pelo direct @ carolyna_vaz