

MUITO ‘BOROGODÓ’ PARA DRIBLAR A CRISE

Comidas frescas e saborosas são algumas das receitas de sucesso para superar a crise causada pela pandemia do coronavírus



Resiliência é arma para sair da zona de conforto e ir à luta para amenizar prejuízos causados pela pandemia

LUCIANA GUIMARÃES

O coronavírus chegou e muita gente precisou se reinventar. Não foi diferente com Carol El-Bainy, advogada, que atua há mais de dez anos no ramo de festas e eventos (assessoria, cerimonial, decoração e buffet). Quando tudo fechou e o Brasil parou, ela teve 80% de cancelamento dos contratos e ficou desesperada. Mas, corajosa, arregaçou as mangas e foi à luta.

“Sempre curti cozinhar, já fiz algumas coisas pra venda há tempos e, no início da pandemia, quando me vi nesta situação mais complicada, deu o ‘start’ de fazer comidas para fora. Em menos de 48 horas, contei com ajuda de amigos e família, que me estimularam a colocar o projeto em prática”, explica.

Carol revela que tinha R\$ 2 mil na conta, sem previsão alguma de obter outra verba. Assim, investiu tudo em compartimentos e comidas. Lançou um cardápio pequeno no automático e ganhou uma logo de uma amiga designer. “Parti para a guerra!”, diz, bem humorada.

E, como para trabalhar com comida e atender bem os clientes é preciso ter ca-

rinho, afeto e borogodó para tentar passar por este momento difícil da melhor forma possível, nasceu aí o ‘Borogodó comidinhas caseiras’, que completou um ano de atividades em março.

“Achei o nome divertido e aconchegante”, diz Carol, complementando: “A proposta é uma comidinha caseira, apesar de alguns pratos serem um pouco mais elaborados. Não tenho nenhum curso de culinária, eu observo o paladar de alguns pratos de restaurantes que conheço, observo alguns vídeos e tal, mas crio minhas próprias receitas e brinco que meu tempero é meu borogodó”, afirma.

Carol trabalha em seu apartamento, em uma cozinha americana, com pré-agendamentos! O cardápio é lançado toda segunda-feira. Alguns pratos se tornaram fixos pela demanda. Outros, ela cria semanalmente, atendendo Niterói, São Gonçalo e Rio de Janeiro.

Ah, e a comida não é congelada! Entrega fresca ou, no máximo, resfriada de véspera, porém, os compartimentos vão a freezer e mi-croondas (de acordo com a necessidade do cliente, já que alguns compram para congelar).

