

Fica aí

Sandubas do Pinati

Doze anos atrás, o israelense Bentzi Berlovich fechou a loja de roupas no Bom Retiro, que manteve por vinte anos. Precisava se reinventar, mas não sabia o que fazer. O filho Alon sugeriu abrir uma lanchonete de comida kosher. A ideia era servir hambúrguer e sanduíches à moda das ruas de Israel. Mãe e pai na cozinha, filho na administração.

E assim nasceu, apertadinho numa esquina de Santa Cecília, o Pinati, frequentado basicamente pela comunidade judaica. Lugar simples de comida de rua israelense. Pinati, em hebraico, significa "minha esquina".

No começo, o cardápio era bem

tradicional, falafel, kafta, shawarma, pão pita, homus... Aos poucos, Alon foi pegando gosto pela cozinha e começou a inventar, juntando suas criações aos pratos tradicionais do cardápio. Em 2014, ele teve a ousadia de misturar no mesmo pão lufa o seguinte: shawarma de carne bovina e de frango, schnitzel e salame judaico, picadinhos. Temperou com maionese, colocou um pouco de cebola dourada na chapa, batata palha, e, por cima, pôs um ovo frito com a gema mole virada para baixo. Enrolou bem, apertou, envolveu em papel alumínio e cortou ao meio. Está virada a estrela do Pinati, o mish mash (R\$ 59). Acredite, é uma delícia.

E, acredite de novo, se comporta bem no delivery. Vai sobrar, claro (é enorme), mas não se preocupe. No dia seguinte, aqueça no forno e, em poucos minutos, o mish mash volta à vida.

Outra invenção que deu certo é o vursht, a língua bovina seca e apimentada que já estava no cardápio. Alon misturou o vursht com churrasco, maionese, mostarda e batata palha (R\$ 46). Esquisito? Delicioso e robusto, como todos os sanduíches da casa. O hambúrguer no pão pita é servido com cebola caramelizada, maionese de salsinha e a batata palha, que está em todas (R\$ 37). E ainda tem o falovo, um bolovo de falafel, servido com tahine (R\$ 18).

A última novidade é o arais. A carne moída, muito bem temperada, vai para a chapa com o vursht. É servido no pita bem tostado (R\$ 38). O arais é uma delícia, mas não tem sempre.



Neste mês, porém, está no cardápio toda sexta-feira, no almoço. Faz parte das celebrações de dez anos da casa - e durante o mês de maio, o cardápio do Pinati terá sanduíches criados espe-

cialmente por cinco chefs convidados. Um chef a cada dia da semana. Hoje, o sanduíche é do Oscar Bosh, do Tanit, uma combinação de purê de berinjela, pickles, costela desfiada e falafel no pão lufa artesanal (R\$ 46). Benny Novak, do Ici Bistrot, Julio Raw, do Z-Deli, Talitha Barros, do Conceição Discos, e Gabriel Broide, chef do Hotel Botanique, também criaram sanduíches. A celebração dos dez anos é uma homenagem ao pai de Alon, Bentzi, que morreu no começo deste ano, subitamente.

Delivery pelo iFood. Ou retirada no local: Alameda Barros, 782, Santa Cecília; (11) 3668-5424.

* É JORNALISTA COM PÓS-GRADUAÇÃO EM GASTRONOMIA COZINHA E COME A TRABALHAR HÁ 21 ANOS.

586. Gilberto Aronoldo e Cris Berger | 587. Suzana Bariló, Monica Nobrega (apresentador), OIA, Leandro Karnal, Roberto DuMatto e Patrícia Ferraz | OII, Luis Fernando Veríssimo, Daniel Martins de Barros (apresentador), Gilberto Aronoldo e Jodo Wady Cury | 588. Milton Hatsum (mensal), Ignácio de Loyola Brandão (apresentador) | 589. Sérgio Augusto (apresentador), Marcelo Rosendo (Foto (apresentador), Maria Fernanda Rodrigues e Patrícia Ferraz | 590K, Leandro Karnal, Luis Fernando Veríssimo, Sérgio Augusto (Áudio, apresentador), Alízar Ferraz e Maria Bordini

Paladar

Receita Mesquita

O Dia das Mães está se aproximando e, novamente, será celebrado durante a pandemia. Com a quarentena, o momento não fica muito propício para aqueles que têm dificuldade de escolher presentes e organizar celebrações, já que passeios, jantares e aglomerações não são recomendáveis. Para ajudar a homenagear da melhor forma essa pessoa especial, o Paladar organizou uma seleção de presentes comestíveis, entre cestas personalizadas, doces e pratos especiais, para a data não passar em branco - mesmo que você não esteja presente, sua mãe merece comer bem, em casa, no domingo (9).

Dama

Conhecida pelos folhados feitos como manda a cartilha da viennoiserie, a confeitaria criou três opções de cestas para surpreender as mães logo pela manhã. A mais completa (R\$ 350) inclui croissants tradicional e de amêndoas, bolo caseiro, porção de biscoitos de cenoura com chocolate (pedaços de bolo de cenoura cobertos com chocolate), uma geleia, café Orfeu e um espumante Chandon (750 ml). R. Ferreira de Araújo, 376, Pinheiros. Delivery próprio e iFood; encomendas via WhatsApp (97095-3888) ou fixo (5182-5088), 8h/19h.

Dulca

A tradicional confeitaria paulista transformou seus famosos bolinhos em versões em formato de coração que podem ser enviadas para as mães junto com uma mensagem. Entre as opções de recheios: baunilha, brigadeiro, doce de leite ou a novidade do ano, de goiabada, (R\$ 14 a unidade). Quem quiser oferecer um presente mais completo, a Dulca terá o kit que combina pães de mel recheados, torrones, carolinas e tabletes de chocolate (R\$ 260). Encomendas via WhatsApp (97377-6913) ou pelos aplicativos iFood e Rappi.

Casaria

O chef-confeiteiro Diego Lozano criou para a data uma cesta de café da manhã para as famílias celebrarem a data no conforto de suas casas. O kit (R\$ 247) reúne uma caixa com nove bombons, pão de milho, croissants, sucos de laranja, geleia - tudo feito na casa -, além de muçarela e salame fatiados e um minibuquê de rosas. A sugestão do chef para a sobremesa do almoço é o entremet (R\$ 245), preparado com base crocante, biscoito de amêndoas, geleia de framboesa e mousse de framboesa com água de rosas. As encomendas podem ser feitas até sábado (8), pelo 3268-0778, com retirada na Casaria (R. Hadcock Lobo, 1077, Jardins; 7h/20h), ou via delivery.

Empório Rásca

As receitas criadas especialmente para o Dia das Mães pelo braço de entregas do restaurante podem compor um menu ou serem pedidas separadamente. Entre os pratos quentes, ravioli de cogumelos com molho de manteiga e sálvia (R\$ 98), preparado



AGRADE SUA MÃE PELO ESTÔMAGO

Sugestões de presentes comestíveis, entre cestas, pratos e doces, para mães e filhos, distantes ou não, celebrarem o Dia das Mães



Sobremesa. Bolo Floresta Negra do Rásca

Qualquer hora. Seleção da Mag Market



Brunch. Cesta com comidinhas italianas do Locale Caffè

Fique em casa com **Poltronas LAFER**

desconto de **40%**

em 10x no cartão

Lafepê, 6 T. 3208-6722 / T. Sampaio, 1709 T. 3812-5566
Shop D&D T. 3043-9259 / Shop Moema T. 5515-4193

interdomus LAFER

com shiitake, paris e funghi secchi. De sobremesa, a sugestão é o bolo floresta negra (R\$ 190), com camadas de bolo de chocolate recheadas com cereia marraschino e chantilly. Os pratos podem ser pedidos pela loja virtual emporio.santa.com.br ou WhatsApp (93416-6125), com entregas sem custo para pedidos a partir de R\$ 250 - ou retirada no Rásca Itaim (R. Leopoldo Couto de Magalhães Jr., 831, Itaim).

Empório Santa Maria

O empório montou quatro opções de cestas compostas por pães, bombons e bebidas para diferentes estilos de mães, que podem ser deliciosas com o presente mesmo depois que a data passar. A opção de entrada (R\$ 850) inclui frutas, doces, cruftin e pain au chocolat, um rosé, chocolates e orquídea, entre outras surpresas. A versão mais requintada (R\$ 980) é para as mães que estão prontas para uma refeição digna de restaurante, além de massa seca importada, caixa de chocolate Godiva, torradas e queijos italianos, ainda acompanhados por um espumante Canevari Prosecco para um brinde. Mais detalhes dos produtos e informações de cestas personalizadas em emporiosantamaria.com.br.

Locale Caffè

Recheadas de comidinhas artesanais, cannoli e drinks assinados pelo bartender Márcio Silva, as caixas do restaurante de vicia italiana foram pensadas para atender diferentes estilos de mães. A cesta AM Experiência (R\$ 200) é para aquelas que curtem a manhã e inclui seleção de cannoli (tradicional, Nutella, doce de leite, brigadeiro, pistache), panini, sucos; salada de frutas, pães de queijo e café. Já a cesta PM Happy Hour (R\$ 210) vem com uma garrafa (375 ml) de drink que a escolha (negroni, cardinale, aperol spritz, mimosa), cervejas Hoegaarden, geleia de frutas vermelhas, manteiga de ervas, biscoito cantuccini, fatias de pão italiano, mix de nuts, prosciutto e gruyère - para um fim de tarde animado e sem muito trabalho. Encomendas pelo WhatsApp (94140-4371) ou via Rappi.

Mag Market

O recém-lançado empório gastronômico comandado pela chef Tássia Magalhães e o confeiteiro Pedro Frade preparou uma cesta com diversos produtos artesanais da casa para comemorar o Dia das Mães. O presente (R\$ 620) é composto por um pão, uma garrafa de vinho orgânico, torta de noz-pecã, bombom de chocolate e caramelo, biscoito

de especiarias, castanha de caju caramelizada com chocolate, granola e pasta de berinjela. A casa oferece também a pecan pie como opção para a sobremesa do almoço (R\$ 160 para 8 pessoas). Os pedidos podem ser feitos até sexta-feira (?) pelo site magmarket.com.br, iFood ou Rappi.

Marilyn Zilberstajn

Receita criada especialmente para a data pela confeitaria, a torta de maçã rústica (R\$ 160, com 23 cm de diâmetro, ou R\$ 240, com 28 cm) tem a massa crocante, polvilhada com açúcar cristal, recheada de maçã e especiarias, e ganha um toque da chef com o creme de caçaça que a acompanha. Para presentear, Marilyn oferece também uma cesta que combina suas melhores receitas (R\$ 160), caramelo sortidos, bolo de mel e especiarias, um saquinho de chá, latinha de biscoito de castanha-do-pará e um doce de pote de banana ou abóbora com coco e uma xícara da ceramista Paula Almeida. Os doces serão oferecidos a pronta entrega, de acordo com a disponibilidade, e também podem ser encomendados pelo WhatsApp 96570-0004.

Mesa III

Sempre repleta de novidades, a chef Ana Soares criou receitas especiais e presentes para a data. Além das suas tradicionais sugestões para facilitar o almoço de domingo com opções prontas de massas e molhos, assados, entradas, acompanhamentos e sobremesas, é possível montar caixetas personalizadas com vinhos, massas secas, azeitonas aromatizadas, pães e torradas. Entre as sugestões está a caixeta com papardelle, tostadas de pão, suspiros de framboesa, azeitona de manjerico - tudo feito na casa - e espumante rosé Campos de Clema (R\$ 212). As pedidas estão disponíveis na loja do Sumaré (R. Doutor Paulo Vieira, 21), portelefone (3868-5500)/94746-2417 ou site loja.mesa3.com.br.

Petite Fleur Patisserie

A proposta da confeitaria é fazer mães e filhos irem para a cozinha juntos nesse próximo domingo. Você só precisa escolher a receita que mais vai agradar a sua mãe: panqueca americanas (R\$ 340), bolo de maçã (R\$ 450) ou a torta banoffee (R\$ 360). Eles mandam para a sua casa uma charmosa cesta com todos os ingredientes já porcionados e incluem outros mimo, como avental bordado com o nome da sua mãe, caderno de receitas personalizado e um prato de porcelana para servir a receita para a família. Pedidos pelo 3805-3351 ou 96412-8748.