

Are baba!

Laffa, shawarma, kebab. São muitos nomes que designam a mesma coisa. Ou quase. Quem desfaz a confusão é Daniele Mar-muleztejn, sócia do Laffa Kebab Store com o marido, o israelense Roni Kanarek.

— Laffa é o tradicional pão folha árabe; shawarma é o churrasco grego, e kebab é como ficou conhecido por estas bandas o sanduíche de pão folha com churrasco grego — explica Daniele, que todas as manhãs cozinha lentamente no espeto giratório a carne que ficou de molho em especiarias por 48 horas.

Sucesso em metrópoles mundo afora, de Londres a São Paulo, as kebaberias chegaram por aqui no ano passado e, devagarzinho, vão ganhando espaço. Nesta casa de Ipanema, o pão folha é feito na hora, na frente do cliente. Nos recheios, receitas iraquianas como o sabich (berinjela frita com ovo cozido, salada, humus e molho de tahine, R\$ 9,50, o grande) e versões brasileiras, como a que leva filé e batata frita com alface, tomate e cebola no molho barbecue (R\$ 12,90, o grande). As sobremesas seguem a onda do pão folha, que pode vir com banana e Ovomaltine ou strudel de maçã (R\$ 5,90, cada).

>> **Laffa Kebab Store:** Rua Visconde de Pirajá 175, Ipanema — 2522-5888. Seg a qui, das 11h30m à meia-noite; sex e sáb, das 11h30m às 2h; dom, do meio-dia à meia-noite. C.C.: M e V.



Divulgação

Parece sorvete, mas não é

Coqueluche mais recente do Rio — daquelas bem contagiosas, que pegam as pessoas de jeito —, as iogurterias ganharam uma concorrente de peso. A franquia canadense Yogen Früz, presente em 25 países, desembarcou na cidade com suas múltiplas possibilidades de combinação de iogurte frozen. Na loja de Ipanema, inaugurada há um mês, os clientes podem bater as frutas que escolherem com barras de iogurte congelado. Iogurte natural sabor morango e banana? E abacaxi com coco ralado? Tem, sim, senhor. Açaí com banana, granola e mel? E café com chocolate? Também é possível. As combinações do *mix it* são várias, oferecidas em três tamanhos: pequeno (R\$ 8), médio (R\$ 10) e grande (R\$ 12). Quem preferir pode optar por uma opção mais saudável da casa, natural e açaí, com coberturas — os já famosos *toppings* — a escolher.

Para Marcello Gomide, sócio da empreitada, mesmo com a chegada do outono, a febre do iogurte congelado não dá sinais de passar:

— É como sorvete, não é uma moda, é um hábito que está sendo incorporado ao cotidiano do carioca.

>> **Yogen Früz:** Rua Visconde de Pirajá 29, Ipanema — 3217-0457. Diariamente, das 10h às 21h. C.C.: D, M e V.

Debaixo dos caracóis

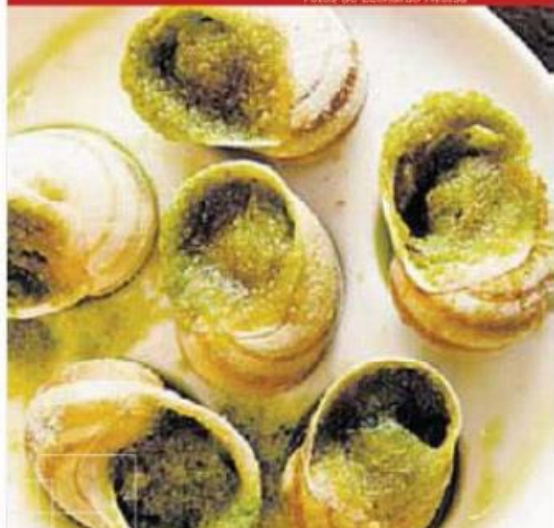
Para competir com tantos ingredientes populares, que tal um prato com escargot? Sim, aquele molusco que faz sucesso na culinária francesa também tem espaço no Rio. E um espaço dedicado especialmente a ele, diga-se de passagem. No Alameda, recém-aberto em Botafogo depois de funcionar por sete anos em Araras, os escargots aparecem nas entradas — como as trouxinhas crocantes de escargot ao molho de tomate e pimentade-cheiro, a R\$ 24,80 —, nos risotos — tem de escargots com funghi, a R\$ 39,60 — como acompanhamento de carnes vermelhas — o torreador leva molho de escargots, a R\$ 42 —, e até na inusitada combinação de rabadão com pirão e escargots (R\$ 37,70).

Apesar de ser um ingrediente difícil, o escargot tem agradado ao exigente público carioca.

— Só no primeiro mês de funcionamento foram servidos cem quilos de escargot, sendo que cada um pesa em torno de 15 gramas — gaba-se Otton Junqueira, sócio da casa ao lado da mulher, Sílvia Melo.

E vem novidade por aí: para o inverno, a dupla promete incluir sopas de escargot no cardápio. Vai encarar?

>> **Alameda:** Rua Visconde de Caravelas 113, Botafogo — 2527-9662 e 2527-2203. Seg a sex, das 11h45m à 1h; sáb, das 11h45m às 2h; dom, do meio-dia às 18h. C.C.: Todos.



Fotos de Leonardo Aversa

