



A capivara reporter



Era uma noite de terça-feira agitada no canal *Notícias da Lagoa*, o telejornal mais famoso do horário nobre, apresentado pela inconfundível Clara, a capivara. Clara, com seu olhar afiado, seu charme natural e, claro, uma paixão secreta por caipirinhas, era amada por toda a audiência. Ela era conhecida por combinar jornalismo sério com pitadas de sarcasmo e um senso de humor afiado.

Naquela noite, Clara tinha preparado uma surpresa para o público: uma entrevista com ninguém menos que Zeca Limone, o barman mais famoso do *Instagram* – famoso por criar caipirinhas em todas as cores do arco-íris e até algumas que brilhavam no escuro. Zeca tinha milhões de seguidores que suspiravam por suas criações exóticas, e Clara, claro, não perdeu a oportunidade de trazer o “Rei das Caipirinhas” para o estúdio.

Clara: (sorrindo para a câmera)

“Boa noite, queridos telespectadores! Hoje, direto do nosso estúdio, temos uma entrevista especial com Zeca Limone. Ele é um barman tão famoso que o limão se sente sortudo só de ser espremido por ele. Zeca, seja muito bem-vindo!”

Zeca: (rindo)

“Obrigado, Clara! É uma honra estar aqui. E devo dizer que você está ainda mais charmosa pessoalmente!”

Clara:

“Ah, pare, Zeca, que eu fico tímida. Mas, falando em charme, vamos direto ao assunto: caipirinhas. Você conseguiu transformar a bebida mais amada do Brasil em algo quase... místico. Dizem que suas caipirinhas têm mais camadas de sabor do que uma novela mexicana. Como começou essa paixão?”

Zeca:

“Ah, Clara, tudo começou quando eu era pequeno. Meu pai fazia caipirinhas tradicionais, mas eu pensava: 'Por que ficar só no limão, quando temos um universo de frutas lá fora?' Então comecei a experimentar com morango, kiwi, manga... até que fui além. Hoje eu faço caipirinhas com frutas, flores comestíveis, ervas e até... comestíveis não tão óbvios.”

Clara:

"Comestíveis não tão óbvios? Por favor, me diga que você não colocou brócolis em uma caipirinha."

Zeca:

"Quase isso! Já fiz uma caipirinha de beterraba com manjerição e... um toque de pimenta-do-reino."

Clara:

(Pausa dramática, olhando para a câmera)

"Senhoras e senhores, esta é a decadência da civilização. Aposto que a próxima invenção será caipirinha de salsicha."

Zeca: (rindo)

"Olha, Clara, ainda não fiz, mas não descarto! Mas vamos falar de coisas mais... apetitosas. Você sabia que minha caipirinha mais famosa é a 'Aurora Boreal'? Ela é feita com gin tônica, xarope de curaçau azul, limão-siciliano e uma pitada de pó de ouro comestível. Literalmente, um brilho em cada gole!"

Clara:

"Pó de ouro?! Gente, nem na minha época de estagiária da redação eu tinha coragem de pedir um café com chantilly, e você está aí colocando ouro em caipirinha. Mas me diga, Zeca, qual foi a criação mais absurda que já pediram?"

Zeca:

"Ah, essa foi fácil! Um seguidor me desafiou a fazer uma caipirinha inspirada em *Star Wars*. Criei a 'Caipisaber', com dois líquidos fluorescentes: um lado azul (limão-taiti com curaçau) e outro vermelho (amora com groselha). Quando você mexe, ela vira uma cor roxa luminosa, representando o equilíbrio da Força."

Clara:

"Que poético! E o sabor? Ou a Força estava só no visual?"

Zeca:(rindo)

"O sabor estava incrível, mas a Força estava no preço. Só os ingredientes importados custavam mais que um speeder!"

Clara:

"Por falar em preços, Zeca, você acha que as pessoas fazem suas receitas em casa ou só ficam curtindo as fotos e sonhando?"

Zeca:

"Olha, Clara, eu recebo muitas mensagens de gente que tenta, mas aí

percebem que cortar um limão já é um desafio. Mas vou dar uma receita simples para quem está nos assistindo:

- 1 limão taiti cortado em pedaços;
- 2 colheres de açúcar;
- 50 ml de cachaça boa (não me venha com essas baratas que nem a capivara do ralo bebe);
- Gelo a gosto.

A dica é: amasse o limão com o açúcar delicadamente, nada de massacrar. Depois é só adicionar a cachaça, misturar bem e finalizar com o gelo. Pronto! Simples e delicioso.”

Clara:

“Simples? Vamos ver... porque tem gente que acha que é só jogar tudo no copo e chamar de caipirinha. Mas me diga, Zeca, e as combinações mais exóticas? Quero dar uma ideia para meu público ousar.”

Zeca:

“Claro! Uma que eu adoro é caipirinha de maracujá com hortelã e um toque de gengibre. Outra que faz sucesso é a de lichia com água de coco. Ah, e uma mais ousada: caipirinha de cupuaçu com mel e um toque de pimenta-rosa!”

Clara:

“Cupuaçu com pimenta-rosa? Isso é para beber ou para assustar o paladar? De qualquer forma, parece interessante. Agora, última pergunta: você faz tudo isso porque ama caipirinha ou porque sabe que, no fundo, ninguém resiste a tirar uma foto de uma bebida colorida?”

Zeca:(ri)

“Clara, confesso que é um pouco dos dois. Mas a verdade é que, no final, caipirinha é sobre celebrar a vida, e não tem nada mais brasileiro do que isso.”

Clara:

“Concordo, Zeca. E com essa mensagem, encerramos a entrevista. Muito obrigada por estar conosco e compartilhar suas receitas e, claro, sua ousadia. Agora, se me der licença, preciso ir ao intervalo... porque estou com uma vontade irresistível de preparar uma caipirinha!”

A câmera corta para Clara sorrindo enquanto os créditos sobem, e os telespectadores imaginam ela saboreando uma caipirinha nos bastidores. Afinal, Clara, além de ser uma jornalista dedicada, também sabia quando era hora de relaxar com estilo.