



IRIS PEREIRA lembra as dificuldades iniciais e tem orgulho do sucesso de seu negócio com batatas recheadas

Rainha da batata tem receita que vale 5 mil

Comerciante de Vale Encantado atrai até compradores de outros municípios. Ela chegou a comprar carro com a venda da iguaria

Marianna Aguiar

Ela recusou uma proposta de R\$ 5 mil para revelar a receita secreta da batata recheada. A comerciante Iris Pereira, 60 anos, vive há seis anos vendendo a iguaria, que faz sucesso em Vale Encantado, Vila Velha.

Ela contou que um cliente do centro de Vitória provou a batata recheada e disse que pagaria o valor se contasse como era a receita. “Eu não me abalei com a oferta.”

A comerciante mora no bairro há 25 anos e atualmente trabalha no ponto que comprou com o lucro da batata. Antes a lojinha era alugada. Também comprou seu carro há dois anos.

Dependendo da época, conse-

gue tirar até R\$ 6 mil por mês, mas o começo não foi simples.

“Parece fácil, mas não é. Quando abri a loja, não tinha dinheiro nem para comprar uma salsa para decorar a batata, mas sou muito otimista. Insisti e deu certo.”

Ela já fez de tudo um pouco: lavou roupa, passou e trabalhou como babá, ganhando por hora, na época em que morava no Rio de Janeiro. Como sua sobrinha já trabalhava vendendo batatas, deu o treinamento a ela.

O marido e os dois filhos não se envolvem na empreitada. Na loja Batata da Terra, ela emprega as duas noras e confessa que o neto de 3 anos adora comer a batata.

“Tenho clientes que vêm de Viana, Cariacica, Praia da Costa, Pon-

ta da Fruta. Funcionamos todos os dias, e nos finais de semana e feriado o movimento aumenta. Só tiro folga no Carnaval, quando gosto de acampar em Piúma.”

Os preços das batatas variam de R\$ 5 a R\$ 14, com recheios diversos como frango com requeijão, camarão, requeijão com bacon, carne seca e bolonhesa com queijo ralado.

O modo de preparo inclui escolher as batatas que pesam 250 gramas, lavar e assar por uma hora e meia em um forno especial, que chega a uma temperatura de 300°C.

Iris explica que, por isso, quem tenta imitar em casa, não consegue o mesmo efeito no forno comum ou micro-ondas.

Depois é só cortar e colocar o recheio. Iris diz que é preciso cuidado para ver se não tem nenhuma massa dura. A receita dos molhos ela não conta para ninguém, mas garante que tem muito amor.

A comerciante ressalta que uma pessoa já tentou imitar a ideia e chegou a abrir uma loja, mas acabou fechando.

“Parece fácil, mas não é. Quando abri a loja, não tinha dinheiro para comprar uma salsa, mas sou otimista”

Iris Pereira, comerciante