

Neko's Cozinha

“*Todos os dias eu faço o que aprendi com o Consulado, não tem como dar errado*”.



Como todas as pessoas que possuem um grande desejo, a manauara Liliane Beniz, 36, nunca desistiu do seu: **conseguir trabalhar e viver com o que ela ama**. Por mais de 15 anos esse sonho se manteve adormecido, afinal *“quem é que trocaria a gerência de uma empresa, pela cozinha?”*, diziam a ela.

Em 2015, a empresa onde Liliane trabalhava faliu e ao se ver desempregada não teve outra ideia a não ser colocar em prática o que sempre quis, cozinhar profissionalmente.

Ela e o marido, André Beniz, que também havia perdido o emprego há pouco tempo, contam que se viram em um mix de empreender por oportunidade e por necessidade. Criaram o Neko's Cozinha, que inicialmente apresentava um cardápio de almoços e jantares tradicionais, mas hoje é um buffet, que vai até o cliente e prepara o que for desejado - isso inclui, massas, doces, hambúrgueres, comida japonesa e mais.

Com o tempo totalmente dedicado ao seu sonho, Liliane sabia que precisava investir no que estava fazendo. Entrou em cursos de aperfeiçoamento de produção e em um deles, em 2017, conheceu o Consulado da Mulher. *“Eu tinha certeza que amava o que fazia, mas ainda era visto só como isso (algo que ela gosta de fazer) e não como um negócio. No folheto do Consulado dizia que eu aprenderia a profissionalizar o que faço e realmente aprendi”*, conta a empreendedora.

Ver o negócio como uma válvula de escape não era mais possível nessa altura do campeonato. Ela e o marido já estavam enrolados financeiramente e aprender as noções de empreendedorismo se tornou mais do que necessário.

“As aulas sobre finanças foram as mais importantes para mim. Posso afirmar com tranquilidade que existe uma Liliane pré Consulado e uma pós Consulado”.

Ela relembra que no seu primeiro contato com o Consulado da Mulher já sabia que aquela era uma oportunidade única.

Enquanto se apresentava aos educadores da unidade Manaus, ela também pensava *“meu empreendimento vai deslanchar”* e soltou em voz alta que um dos seus planos era se estabilizar para conseguir entrar na faculdade de Gastronomia.

Devido ao bom desenvolvimento durante as aulas, além de todo o aprendizado adquirido nos métodos de Educação Financeira; Marketing e Vendas; Formalização; Pessoas e outras, Liliane também foi reconhecida com **eletrodomésticos da marca Consul**, que são utilizados exclusivamente para o seu empreendimento.

Neste ano, ela deu início a sua tão sonhada faculdade de Gastronomia e colocou como próxima meta conquistar um espaço totalmente do Neko's Cozinha, 100% desvinculado da casa onde vive hoje.

“Nunca é tarde pra gente realizar sonhos, uma hora eles vão dar certo. É questão de focar, se organizar, colocar tudinho da ponta do lápis. Todos os dias eu faço o que aprendi com o Consulado, não tem como dar errado”, ela fala.

No último Natal o Neko's Cozinha esteve presente nos lares de mais de 30 famílias manauaras, Liliane e André foram responsáveis pela ceia de todos eles.

Continue lendo e conheça a receita de um dos doces mais pedidos pelos clientes não só nessa época, mas durante todo o ano.

Bolo de Cupuaçu

- 200 ml de leite de coco;
- 4 ovos;
- 200g de polpa de cupuaçu;
- 200g de açúcar;
- 200 gr de manteiga;
- 400g de trigo;
- 2 colheres de fermento;
- 1 lata de leite condensado.

Modo de preparo:

No liquidificador bata o leite condensado, leite de coco, ovos e 100g de polpa de cupuaçu;

Na batedeira bata o açúcar e a manteiga até obter um creme;

Misture tudo e aos poucos acrescente o trigo e mais 100g de cupuaçu.

Leve ao forno 180° por aproximadamente 50 minutos.
Como teste coloque um palito na massa, se ele sair limpo, está pronto!



Imagem: Reprodução/Terra



Neko's Cozinha

Telefone: (92) 99525-7822.