
	<p>Estado de Mato Grosso Assembleia Legislativa</p>	
<p>Despacho</p>	<p>NP: s990nk0c SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS 16/12/2021 Moção de aplausos nº 2814/2021 Protocolo nº 14188/2021</p>	
<p>Autor: Dep. Wilson Santos</p>		

Com fulcro no Art. 185-A, do Regimento Interno desta Casa de Leis, requeiro à Mesa Diretora, ouvido o Soberano Plenário, que registre nos anais "MOÇÃO DE APLAUSO", na forma:

A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, por seus membros, mediante requerimento do Deputado Wilson Santos, vem manifestar as mais efusivas congratulações e reconhecimento público à mato-grossense Kelyn Kuhn pelo 3º lugar no Programa MasterChef Brasil. Desta forma essa conquista dever ser reverenciada e comemorada por este Parlamento.

JUSTIFICATIVA

A ótima performance na final do "MasterChef Brasil", fez com que a mato-grossense Kelyn Kuhn conquistasse o 3º lugar. No fim, quem levou a melhor foi Isabella Scherer.

Kelyn ficou em terceiro lugar e fica na história do programa por ser a única mato-grossense por chegar na final.

A final do "MasterChef" começou com a apresentação dos três finalistas da edição de 2021: Kelyn, Eduardo e Isabella. A participante mato-grossense não escondeu que chegar tão longe no reality show era um verdadeiro sonho.

Após as apresentações dos candidatos, suas respectivas famílias foram chamadas para assistir a grande final diretamente do mezanino. Kelyn se emocionou: "meus pais ainda moram em Mato Grosso, então ver minha mãe chegando depois de tudo que eu passei é difícil explicar", contou em depoimento.

Na dinâmica final, os concorrentes puderam escolher uma vantagem durante a final, que se manteve na estrutura clássica de menu completo composto por entrada, prato principal e sobremesa. Kelyn pode determinar a ordem da degustação e escolheu ser a primeira, sendo seguida por Isabella, deixando o participante Eduardo, que queria ser o segundo, por último.

A mato-grossense optou fazer para a entrada um caldo de camarão com tucupi e vieiras de palmito. Na avaliação dos chefs, a participante exagerou um pouco na pimenta, mas o saldo final foi positivo. Para Helena Rizzo, ela trabalhou muito bem apesar da picância do prato e Erick Jacquín afirmou que é "um prazer



de comer”.

Para o prato principal, Kelyn entregou um tambaqui acompanhado de terrine de arroz e caldo de piranha. Helena elogiou a participante por trabalhar com os peixes, mas apontou que faltava um pouco de sal. Jacquin falou que o prato estava perfeito, enquanto Fogaça fez críticas ao tambaqui, que estava um pouco cru.

Por fim, para a sobremesa, a mato-grossense entregou um sorvete de pequi acompanhado com tuile de mel e cumaru. Jacquin afirmou que a sobremesa foi uma forma de fechar com chave de ouro, enquanto Fogaça ressaltou que todo o menu foi muito coerente. Helena finalizou os elogios afirmando que a cozinha de Kelyn é raiz, mas muito moderna, e que o prato final era um exemplo disso.

Para tanto, apresento a proposição legislativa e peço apoio dos meus nobres pares para a sua acolhida e merecida aprovação.

Edifício Dante Martins de Oliveira
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 15 de Dezembro de 2021

Wilson Santos
Deputado Estadual