

sabor saudável

Edição nº 17 - Abril e Maio/2015

Ceraflame
cookware

Foto: Estúdio Gastronômico

Edição Especial de
Páscoa

Available on the
App Store



EDITORIAL

Essa edição da Revista digital Sabor Saudável está especialmente deliciosa. Afinal de contas, com uma capa dessas, é difícil resistir! Queremos já de início agradecer nossa super parceira Luna Garcia e toda sua equipe do Estúdio Gastronômico, em São Paulo, pelas fotos incríveis que têm feito de nossos produtos para podermos compartilhar com todos vocês. O clima da edição é de páscoa: chocolate, chocolate, chocolate e mais chocolate! Nas suas mais diversas formas, sabores e aromas. Nas próximas páginas vamos falar mais sobre essa data comemorativa, sem esquecer que ela é uma das mais importantes datas do calendário festivo do mundo cristão e sua conotação religiosa se vincula aos dias que marcam a morte e a ressurreição de Jesus Cristo. Você também confere nossa participação em duas grandes feiras, conhece a cidade mais gelada do Brasil, novidades da Ceraflame e MondoCeram, receitas e muito mais. Boa leitura e até a próxima.

EXPEDIENTE:

Empresa: Certa Cerâmica

Departamento de Marketing: Kilian Schroeder e Juliana Kursancew

Empresa Responsável: Pontuale Comunicação & Marketing

Jornalista Responsável: Caroline Augusta de Andrade Michel (DRT PR 8676)

Projeto Gráfico: Fabiane Salomon

Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

04 NOSSA EMPRESA
Participação em importantes eventos!

05 NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ

07 GASTROMANIA
Chocolate Cremoso com Chantily

08 CONVERSANDO COM
Chef Claude Trogois

12 CLIENTE DESTAQUE
Nugali Chocolates

14 COLUNA
Chef Fred Tibau

16 VOCÊ SABIA?
Curiosidades sobre a Páscoa!

20 COLUNA
Luna Garcia

23 ESPAÇO DO PARCEIRO
Instituto Gastronômico das Américas - IGA

24 MANIA DE BRASIL
Urupema: a cidade mais fria do Brasil

26 SAÚDE
Como prevenir gripes, resfriados e alergias no inverno?

28 SUA CASA EM HARMONIA
Decoração vintage ou retrô?

30 COLUNA DO CHEF
Paulo Hruschka

NOSSA EMPRESA

Participação em importantes eventos para lançar produtos e gerar novos negócios

Em fevereiro, nossa empresa participou de duas grandes feiras: a Ambiente, que todos os anos acontece na cidade de Frankfurt (Alemanha), e a Abup Show, que é realizada duas vezes ao ano na cidade de São Paulo. Os eventos são referência mundial e nacional nos setores de gastronomia, decoração e utilidades para o lar. Nossa presença, além de gerar novos negócios para a empresa, também fez com que o público visitante conhecesse os principais lançamentos do ano da nossa marca, que vocês leitores já conheceram na última edição da revista. Se não acompanhou, é só resgatar a edição pela APP Store, Google Play, ou no site www.ceraflame.com.br. Estamos muito felizes com o resultado da nossa participação nestes eventos e, muito em breve, os lançamentos apresentados por lá estarão nas maiores lojas de todo o país. Quem quiser saber onde encontrar nossas peças, pode acessar o site e clicar em “Onde Encontrar”. Nós indicamos a loja mais próxima de você!

Deixamos registrado aqui o nosso agradecimento a todos que nos visitaram durante as feiras, aos que nos acompanham sempre pelas redes sociais e, é claro, aos nossos consumidores! Que tal conferir algumas fotos dos eventos?



Foto: divulgação



Foto: divulgação



Foto: divulgação

NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ

Linha Martelada (Hammered)

Uma novidade que chegou para encantar o mercado de decoração, gastronomia e utilidades para o lar. A Linha Martelada, da Ceraflame, é inspirada nos tradicionais Ibriks feitos de cobre martelado. A linha, que é a primeira da marca com texturas feitas à mão, tem chaleira com capacidade para até 1700ml, xícara de 150ml com pires e Ibriks de 240ml, 350ml, 500ml e 650ml e está disponível nas cores Preto, Alecrim, Pomo-doro e Chocolate. Vale lembrar que as peças são feitas a partir de cerâmica atóxica e 100% resistentes a choques térmicos.



Foto: divulgação

Linha Cervejeiros:

Para os amantes da cerveja, um grande lançamento da MondoCeram: garrações, canecos e taças de cerâmica com decorações modernas e criativas para servir cerveja em casa. Quem não abre mão de comprar cerveja artesanal direto das microcervejarias pode usar estes garrações retornáveis decorados. Basta levar até a cervejaria e "abastecer". Os modelos têm tampa flip top, suportam a pressão da pasteurização da bebida e ainda mantém a temperatura da cerveja conservada por mais tempo. Além dos garrações, disponíveis em 1 e 2 litros, taças e canecos também completam a Linha Cervejeiros para surpreender na hora de servir aquela gelada!



Foto: divulgação

visite nossa loja virtual
www.bottargagold.com

*Para os Asiáticos Karasumi,
para os Italianos Bottarga,
para os franceses Pontargue,
para os Gregos Avgotaracho...*

Spaghetthi alla Bottarga Gold



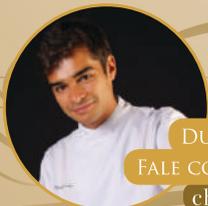
Bacalhau com Bottarga Gold



Bruschetta de Bottarga Gold



*...e para os brasileiros,
Bottarga Gold!
O nosso
verdadeiro caviar.*



DUVIDAS E RECEITAS:

FALE COM O CHEF HINDRIGO LORRAN

chef@bottargagold.com



47 33 49 8696 - Itajaí - Santa Catarina



BOTTARGA
gold

Uma tradição. Uma iguaria. Um sabor.

GASTROMANIA

Chocolate Cremoso com Chantilly

POR Estúdio Gastronômico Luna Garcia

Nessa época do ano, nada melhor do que esperar os dias mais frios com aquele delicioso chocolate quente, não é mesmo? Por isso, fizemos uma super produção com algumas peças da MondoCeram Gourmet para inspirar você.

Vamos à receita?

Ingredientes:

2 xícaras de chá de leite desnatado ou integral
1 colher de sopa de amido de milho
3 colheres de sopa de chocolate em raspas (ou em pó)
4 colheres de sopa de açúcar
1 caixinha de creme de leite
Canela em pó para polvilhar
Chantilly

Como fazer?

Em um liquidificador bata o leite, o amido de milho, o chocolate em raspas e o açúcar até a mistura ficar homogênea. Depois, coloque a mistura numa panela Ceraflame e leve ao fogo em temperatura baixa até o líquido ferver. Desligue, adicione o creme de leite e misture bem. Sirva nas xícaras da MondoCeram Gourmet, decorando com chantilly e canela. Servir chocolates em pedaço também pode ser uma boa pedida para completar a produção!

É simples e delicioso!

CONVERSANDO COM

Chef Claude Troisgros

POR André Porto e Nadezhda Bezerra



Foto: divulgação

Com um sobrenome que já vem marcando o cenário gastronômico por três gerações, o chef francês Claude Troisgros traz em sua bagagem muitas histórias e experiências de vida. Ingredientes que fazem dessa receita, que é a trajetória de Claude Troisgros, uma receita de sucesso que já passou por diversas cidades, como Nova York, Milão, Paris, Londres e já há algum tempo, São Paulo e Rio de Janeiro. Pois Claude é mais um aventureiro, digamos assim, que veio desbravar terras brasileiras. Formado pela

Escola de Hotelaria Thonon Les Bains, Claude Troisgros abriu vários restaurantes e tornou-se consultor de tantos outros. Da "Nouvelle cuisine" e seus programas no canal GNT, a Revista Mensch conversou com ele para entender um pouco mais da sua trajetória e sua paixão pela culinária e nós, da Ceraflame, reproduzimos aqui na Sabor Saudável para vocês!

O que o seu avô Jean-Baptiste quis dizer com a frase "a capacidade de harmonizar os tesouros da terra"?

É saber usar e valorizar os produtos que a nossa terra nos oferece.

Que ensinamentos você traz até hoje que vieram de seu avô e seu pai?

O respeito ao produto e a simplicidade na cozinha assim como na vida.

Como foi a decisão de vir para o Brasil

trabalhar no Le Pré Catalan?

Um certo dia eu estava trabalhando na cozinha do restaurante da família na França e um chef (Gaston Lenotre) amigo de meu pai chegou e perguntou quem queria ir com ele para trabalhar no Brasil. Nessa época ele ia inaugurar o Le Pré Catalan no Rio. Fui o primeiro a levantar a mão. Meu contrato era de dois anos, mas nunca mais voltei.

Você conquistou sua esposa pelo

estômago?

A conquista de uma mulher será sempre pelo amor, mas reconheço que cozinhar bem ajuda. A receita infalível para impressionar uma mulher é rosas, vela, champanhe e amor. Para a minha mulher, ovo mexido com caviar a tira do sério.

Apresentar um programa de TV foi um grande desafio ou é mais fácil do que acertar o gosto do cliente?

Nada é fácil. A conquista não é pelo gosto, mas pelo carisma que você passa ao telespectador. Pelo sentimento de troca também. O desafio é grande das duas maneiras. Entrar na casa e na vida das pessoas é uma grande escola de vida. Na cozinha sempre aparece alguma técnica mais caseira que, de alguma forma, vai me ajudar muito a ser mais simples na minha maneira de cozinhar.

Como o Brasil é muito diversificado de cultura graças à sua colonização, e por consequência culinária, que iguarias mais inusitadas você só conheceu aqui?

Continuo descobrindo muita coisa. O Brasil é rico em produtos. Agora o muçã (tartaruga pequena) de Belém do Pará, é uma iguaria brasileira de tirar o fôlego.

Conhece a culinária brasileira fora do eixo RJ-SP?

Conheço bem a culinária de todo Brasil, viajo muito e sempre quero conhecer mercados, restaurantes e especialidades de cada região. Na Bahia comi moqueca com camarão pescado no rio, colocado

na panela ainda vivo, com cacau tirado do pé na hora. Incrível!

Qual o segredo para essa mistura culinária entre França e Brasil dar tão certo?

A técnica Francesa é que dá base a culinária em geral e os produtos exóticos Brasileiros dão um tom de novos sabores... Dá certo??? Sim, com competência e sabedoria.

Em se tratando de Brasil, o que é uma "maravilha" para você?

Essa diversidade de cultura e tradição que faz o povo Brasileiro tão feliz.

Qual o seu prato e sua sobremesa favoritos?

Jabá com jerimum, porque sabe casar com elegância o doce e o salgado. Bala de cupuaçu com chocolate é outro exemplo de casamento perfeito.

O sobrenome Troisgros vem associado à cozinha de alto gabarito a três gerações sempre inovando. Criar pratos inusitados tinha também um gostinho revolucionário para sua família? Existia também uma vontade de mudar costumes?

Não, existe vontade de criar sem interferir na tradição, existe essa vontade de ir para frente, de evoluir, de descobrir, de fazer a nossa profissão uma profissão de arte.

A revolução que a Nouvelle cuisine causou na época ainda existe de alguma forma? A cozinha francesa continua

se reinventando hoje em dia?

Tudo começou com a Nouvelle cuisine e ela abriu o caminho para as outras. O próprio Ferran Adria fala isso. A França sempre se reinventa e temos hoje em dia jovens chefs de competência que impulsionam a culinária francesa, voltando a uma cozinha de bistrô, mas usando técnicas modernas.

Por que a Nouvelle cuisine até hoje é motivo de polêmica?

Não acho que ela seja polêmica. Ela só foi criticada nos anos 1980 porque, como toda moda, teve exageros (grandes pratos, pequenas porções, preços altos e principalmente chefs sem base), mas o melhor da Nouvelle cuisine ficou e abriu caminho para outros estilos de cozinha como a Fusion e a molecular.

Qual o melhor prêmio que um Chef pode ganhar?

O reconhecimento dos clientes e muitos anos de sucesso.

Ao lado dos Chefs André Mifano e Felipe Bronze, Claude Troisgros está no reality show THE TASTE BRASIL, que é exibido pela GNT. No cenário do programa, os produtos da Ceraflame e MondoCeram ganham destaque! A missão dos chefs é difícil: escolher às cegas os 12 melhores entre 24 cozinheiros para entrar na competição. A partir daí, cada um deles será o mentor de um time composto por quatro participantes. Qual time você escolheria? André, Claude ou Felipe? Não deixe de acompanhar, assim você também fará parte da torcida e vai comemorar conosco essa super parceria que fizemos para deixar o cenário do reality ainda mais bonito.



Foto: Trícia Vieira | gnt.globo.com



MANTEIGAS PREMIUM GRAN MESTRI

Consumir as manteigas Gran Mestri é o mesmo que fazer uma viagem pela alta gastronomia, ela foi desenvolvida especialmente para os apreciadores da boa manteiga, pelas mãos dos mestres italianos. A matéria prima é procedente de vacas selecionadas dentro dos mais rigorosos padrões de higiene e controle sanitários, onde o bem estar animal está sempre presente. Geramos sustentabilidade através da alimentação a base de pasto. A manteiga Gran Mestri é produzida nos mais altos padrões de qualidade, atendendo os requisitos de normas e padrões internacionais. Nossas embalagens com design diferenciado transmitem o alto padrão. É a primeira manteiga em lata do Brasil com abre fácil.



**PRIMEIRA
MANTEIGA
EM LATA DO
BRASIL COM
ABRE FÁCIL**



Você sabia que:

- A manteiga confere um sabor especial e característico aos pratos onde é utilizada;
- Produzida com creme de leite fresco e fermentos, a manteiga dispensa o uso de conservantes.



O mais nobre dos queijos.

www.granmestri.com.br

CLIENTE DESTAQUE



No Brasil, a grande maioria das marcas de chocolates compra o produto em barras para então derreter e moldar. Localizada na cidade de Pomerode, em Santa Catarina, a Nugali é uma das poucas marcas do Brasil que realmente fabrica seu próprio chocolate. Trabalhando do cacau ao produto final, ela garante a mais alta qualidade e exclusividade nos ingredientes, formulações e processos. Feitos a partir de um blend selecionado de cacaus e somente com a mais pura manteiga de cacau, os chocolates Nugali são fabricados como fazem apenas os mais tradicionais chocolatiers belgas e suíços.



Foto: Nugali

E, de olho na Páscoa, a Nugali procurou a MondoCeram para um trabalho bem diferenciado: produzir ovos de cerâmica! Isso mesmo. Segundo Ivan Blumenschein, sócio e diretor de produção da Nugali, a intenção foi fazer uma embalagem que traduzisse o conteúdo de chocolates especiais fabricados por eles.

“São ovos feitos com cacaus brasileiros de origem única, premiados no Salon du Chocolat em Paris como o Melhor Cacau Aromático e inteiramente processados pela Nugali. Por isso, mereciam uma embalagem que encantassem o cliente”. Ele disse ainda que já conhece a MondoCeram há muito tempo.

“Admiramos sua história, somos fãs tanto dos produtos mais antigos, como os Bierkrüge (canecos para cerveja), quanto dos mais modernos, como a linha da Ceraflame. Acreditamos que a empresa possui um cuidado em tudo o que fabrica, e essa é a mesma filosofia que seguimos. O fato de ser uma empresa Catarinense também é algo que enxergamos de forma positiva”, explica.

Para ele, tradição, bom gosto, cuidado e esforço em realizar o desejo dos clientes estão entre nossos principais diferenciais.

Confira na imagem o trabalho realizado. Ficou lindo!

Foto: Nugali



N
NUGALI
CHOCOLATES

Olá caros leitores e amigos. Para esta edição da revista Sabor Saudável resolvi falar um pouco sobre as tendências do mercado gastronômico atual. Mas, antes disso, gostaria de expor um pouco da minha experiência como professor. Para quem não sabe eu atuo em um curso profissionalizante desde 2010 e muitas pessoas me procuram antes de ingressar em um curso de gastronomia, as dúvidas são em geral bem parecidas: o que você me indica, faculdade ou curso profissionalizante?

Acredito que o bum da gastronomia começou a ficar em evidência a partir de 1999 e, desde então, muitas escolas, cursos e faculdades abriram vagas para formar chefs, no entanto ninguém sairá de nenhuma das opções chef de verdade. Para se tornar chef é preciso muito estudo, dedicação e principalmente tempo de carreira. Mas voltando a pergunta, eu sempre respondo que se a pessoa ainda não tem uma formação de terceiro grau e pode pagar uma faculdade de gastronomia essa é a opção mais abrangente. Agora, se a pessoa já tem uma faculdade e quer aprender técnicas e como se comportar em uma cozinha para trabalhar no ramo, vale então fazer um curso profissionalizante que é mais curto e bem mais em conta.

Falando um pouco sobre as tendências, os foodtrucks e trailers vem fazendo a cabeça de muita gente com comidas de todas as partes do mundo, sanduiches, empanadas, quiches, doces e preços bem

mais em conta do que os restaurantes oferecem. Outra coisa que está na moda são as cervejas artesanais. Elas cresceram de dois anos para cá de uma forma grandiosa que virou até sorvete, isso mesmo! Já é possível encontrar nas praias do Rio de Janeiro diferentes sabores de "Cervete" - Sorvete de cevada com 3,5% de teor alcoólico (não coma antes de dirigir, rrsrrs).

Temos também os sucos Detox e os pães e massas sem Glúten. Quem investe nesse ramo não se arrepende pois o consumo desses produtos vem aumentando a cada dia. Feiras de rua também estão se espalhando pelo país e quem ganha com isso somos nós consumidores: comida e bebida de qualidade, concorrência e preços bem mais acessíveis.

Vou ficando por aqui!

Um grande abraço e até a próxima edição.



100% cerâmica



100% RESISTENTE A
CHOQUES TÉRMICOS



TOTALMENTE ATÓXICA



VAI AO MICRO-ONDAS



NÃO RISCA



VAI DIRETO AO FOGO



MANTÉM O CALOR
POR MAIS TEMPO

Ceraflame

cookware

O sabor de uma vida saudável

Foto: Estúdio Gastronômico



www.ceraflame.com.br
0800 644 6444

VOCÊ SABIA?

Curiosidades sobre a Páscoa!



Foto: divulgação

Para muitos a Páscoa é a comemoração de um dia especial, sempre em família, combinado com deliciosos chocolates... muitos chocolates! Para outros, uma data religiosamente importante. Na verdade, ela é uma das mais importantes festividades do calendário cristão, que celebra a ressurreição de Jesus Cristo. Depois de morrer na cruz, seu corpo foi colocado em um sepulcro, onde ali permaneceu por três dias, até sua ressurreição. É o dia santo mais importante da religião cristã, com elementos de comemorações de culturas muito antigas. É o caso da figura do coelhinho e dos tradicionais ovos de páscoa.

Vamos conhecer algumas curiosidades?

Sangue de cristo: a prática de decorar os ovos pode ser traçada desde os antigos cristãos da Grécia e Síria, que trocavam os ovos tingidos de vermelho carmim para representar o sangue de Cristo.

Foto: divulgação



Malhando o Judas: A tradição de alegria assume características um pouco menos compatíveis com o ideal cristão de compaixão e perdão na Queima de Judas, mais comum na América Latina e Grécia, porém não tão popular nas demais nações cristãs do mundo. Neste ritual, um boneco representando Judas é espancado ou queimado.

Foto: divulgação



Ovos de Chocolate: Na Inglaterra, durante a Idade Média, o rei Eduardo I tinha o hábito de banhar ovos em ouro e oferecer de presente durante a Páscoa a amigos e aliados. No século XVIII, os

franceses passaram a fazer ovos de chocolate.

Foto: divulgação



Pysanka: Na Ucrânia, uma das tradições da festa é pintar ovos de verdade para dar de presente. Suas cores e desenhos têm significados especiais. Essa arte chama-se pysanka. A decoração é feita com cera de abelha e tintas coloridas. Os desenhos homenageiam a pessoa que vai ganhar o ovinho.

Foto: divulgação



Família Imperial Russa: Entre os anos 1885 e 1917, a família imperial russa trocava ovos de Páscoa feitos de ouro e prata, decorados com lindas pedras preciosas. Hoje, em outros países do hemisfério norte, como a Escócia, por exemplo, é comum brincar com ovos cozidos na Páscoa. Uma das diversões é rolar os ovos ladeira abaixo. O ovo

vencedor é o que consegue rolar mais longe sem quebrar. Difícil, né?

Ovo folheado a Ouro: Os Ovos Fabergé tiveram origem na Rússia, em 1895. O Czar Alexandre III procurava por um presente de Páscoa para sua esposa, entrando em contato com o joalheiro Peter Carl Fabergé. Foi feito então um ovo folheado a ouro que se abria, revelando uma gema dourada, contendo uma pequena galinha de ouro com olhos de rubi.



Foto: divulgação

Caça ao ovo: Nos Estados Unidos, é costume brincar de caça ao ovo de Páscoa. Os pais escondem os ovos e as crianças têm de encontrá-los, com pistas deixadas pelo caminho. Por aqui algumas famílias também têm o costume.



Foto: divulgação

Símbolo da vida: O ovo aparece em muitas tradições antigas como um símbolo da vida, ou do início dela. Civilizações não-cristãs utilizaram o ovo, inclusive decorado, para comemorar o equinócio da Primavera e a Vida. O cristianismo absorveu e adaptou a tradição, mesclando-a com seus rituais.

Deusa da Primavera: Explicações para a figura pitoresca do coelhinho geralmente estão ligadas ao antigo festival anglo-saxão da deusa da primavera Eostre, cujo símbolo era um coelho, ligado à fertilidade.



Foto: divulgação

Coelho da Páscoa: Uma lenda conta que uma mulher pobre coloriu alguns ovos e os escondeu em um ninho para dar aos filhos como presente de Páscoa. Quando as crianças descobriram o ninho, um grande coelho teria passado correndo. E daí veio a fama de o coelho entregar os ovos. A tradição do coelho da Páscoa foi

trazida à América por imigrantes alemães por volta de 1700. Osterhase, o coelho, traria ovos coloridos na Páscoa para as crianças, escondendo para que elas encontrassem depois.



Foto: divulgação

Maior Ovo de Páscoa: O maior Ovo de Páscoa do mundo foi construído na cidade de Vegreville, no Canadá, em comemoração ao centenário da formação da Real Polícia Montada Canadense. O ovo tem nove metros e é uma pysanka feita de alumínio permanente em dourado, prateado e bronze.



Foto: divulgação



Foto: Estúdio Gastronômico



COLUNA

Luna Garcia

Capa Especial de Páscoa

Quando falamos em páscoa, imediatamente vem a nossa memória a família reunida ao redor da mesa e os aromas maravilhosos vindos da cozinha que, pouco a pouco, iam se proliferando pela casa inteira. Nessa época do ano, independente de religião, a maioria das pessoas estão fazendo uma análise do passado, estão mais introspectivas e preferem a calma do aconchego familiar. Essas lembranças de infância, dos ovos escondidos, do eterno coelho branco que só deixava as marcas das patinhas pela casa e sumia ao piscar dos olhos, das receitas especiais de bacalhau tiradas de livros antigos e escritos a mão, do barulho das taças brindando... são ainda mais vivas na memória quando estou fotografando.



O grande sucesso de uma foto representativa de uma data tão especial como essa é conseguir trazer a tona todas essas memórias em um breve e único clique, além de toda a parte técnica, é claro. A responsabilidade é grande, principalmente quando estamos trabalhando comercialmente para uma empresa. São muitos fatores a serem pensados em uma única imagem. O público alvo, o posicionamento da marca no mercado, as exigências técnicas para que a imagem se encaixe perfeitamente no layout.

Ser um fotógrafo especializado em gastronomia exige muito estudo técnico além do olhar artístico. A capa dessa revista é um bom exemplo de como uma imagem é mais complexa do que se imagina e não está estampada ali por um mero acaso. Após uma conversa com o marketing da Ceraflame e assessoria de imprensa, resolvemos fazer uma capa com os produtos novos da Mondoceram. As cerâmicas lindas da empresa com cores leves e inspiradoras para trabalhar com chocolate seriam as estrelas da nova capa.

Meio caminho andado, agora a conversa era dentro do estúdio. Reunião de conceito com minha produtora de objetos e Chef de cozinha para chegarmos na produção perfeita de capa. A ideia aqui era trazer o mundo encantado da páscoa das crianças. A páscoa vista com os olhos mais puros, a páscoa colorida que procurava incansavel-



Foto: Estúdio Gastronômico



Foto: Estúdio Gastronômico

mente os ovos escondidos e que imitava os coelhinhos imagináveis e suas carinhas fofas... Ovos coloridos seriam essenciais, chocolate derretido e muita cor. Minha produtora lembrou dos ovos pintados a mão e resolvemos então fazer um monte deles, um dia inteiro de brincadeira de criança. Meu chef já pensou em chocolate branco com corantes comestíveis. Ovos grandes e pequenos... chocolates quebrados e tudo num fundo branquinho com flores quase imperceptíveis para dar um ar mais alegre sem poluir a imagem.

No estúdio temos, além da equipe fixa de 15 profissionais, uma artista plástica que vai uma vez por semana fazer fundos conforme as ideias das próximas sessões de fotos. Há pouco tempo ela me trouxe essa novidade, de pintar fundos texturizados com rendas. Adorei a sugestão e pedi pra ela fazer um especial pois saberia que iria usar em breve. Tudo organizado então para a foto: louça, tema, desenvolvimento da ideia, ovos pintados, ovos de chocolate prontos, fundo equilibrado com o tema. Agora sim estávamos prontos para o clique final da capa.

E o resultado, aprovado?!

Até a próxima edição...



ESPAÇO DO PARCEIRO

IGA

POR Roseane Silva



O IGA, Instituto Gastronômico das Américas, é uma rede de capacitação gastronômica que desenvolve alunos com atitudes e valores requeridos para a formação de pessoas responsáveis, reflexivas, críticas, com consciência ética e solidária para poder cobrir dessa forma a demanda do mercado de trabalho nacional e internacional. Nossa rede de capacitação é a mais importante da América Latina devido ao sistema de gestão que oferece a mesma qualidade de ensino para

todos os estabelecimentos. Os cursos têm como base orientar os alunos a empreender de forma segura e sustentável, que lhes permita alcançar a própria independência econômica. Os cursos são Gastronomia e Alta Cozinha, Confeitaria Profissional e Cursos Rápidos. A Ceraflame faz parte do nosso crescimento no mercado com parceria através das belas panelas que são utilizadas pelos nossos alunos. Há 3 anos nos atende de forma atenciosa e confiável!



Foto: IGA



Foto: IGA

MANIA DE BRASIL

Urupema: a cidade mais fria do Brasil

Informações: Diário Catarinense

Há pouco tempo o Brasil reverencia um lugarejo até então quase desconhecido. Urupema, na Serra Catarinense, a 200 quilômetros de Florianópolis, tem atraído visitantes e conquistado espaços generosos no turismo nacional por um motivo: nos últimos anos tem sido a mais fria entre 5,5 mil cidades brasileiras. Desde que se emancipou da vizinha São Joaquim, em 1989, Urupema reivindica o "título" de cidade mais fria do Brasil. Mas com a ausência de informações que comprovem tal condição, o reconhecimento ficava restrito à afirmação dos moradores, cerca de 2,5 mil. Mas a cidade ganhou um aliado para tentar provar o que os moradores afirmam. Uma estação do Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia de Santa Catarina (Ciram), que faz a previsão oficial do tempo em Santa Catarina, foi instalada em Urupema. Está a 1.425 metros acima do nível do mar. Desde que foi instalado, o equipamento passou a marcar com frequência as menores temperaturas do país. Foram poucas as vezes que os moradores de qualquer outro lugar do Brasil sentiram mais frio que os de Urupema. Baseada nos registros, a prefeitura de Urupema criou o site: www.cidademaisfriado brasil.com.br

Pontos turísticos de Urupema

Praça Manoel Pinto de Arruda: uma das maiores e mais belas da Serra Catarinense, conta com um jardim suspenso sob o qual é possível sentar e caminhar, gramado, cascata, lago artificial que congela em dias extremamente frios, playground, quadra de areia para a prática de vôlei e a Igreja Matriz Sant'Ana, em homenagem à padroeira da cidade e que dava nome ao então distrito até a emancipação de São Joaquim, em 1º de junho de 1989.

Observatório de trutas no Rio Caronas: localizado no Centro da cidade, ao lado da praça, é um dos poucos habitats naturais de truta no mundo fora da América do Norte, uma vez que esta espécie de peixe precisa de água gelada, limpa e corrente para viver e reproduzir.



Foto: cidademaisfriado brasil.com.br

Morro das Antenas: localizado a 7 km do Centro de Urupema, seu topo está a 1.750 metros acima do nível do mar e é um dos pontos mais altos do Sul do Brasil. É lá que acontece um fenômeno único no país: o sincelo, muito semelhante à neve, mas que na verdade é o congelamento de um forte nevoeiro ao atingir a superfície.

Cachoeira que congela: localizada aos pés do Morro das Antenas, a cascata congela naturalmente quando acontece uma sequência de três ou quatro dias de temperaturas extremamente baixas.



Como prevenir gripes, resfriados e alergias no inverno?

Informações: Consulta Click

O inverno está chegando. Com o frio, acabamos ficando mais tempo em locais fechados e abrimos as portas para a gripe, resfriados e outras doenças típicas da estação. Alergias que atacam o sistema respiratório também acabam se manifestando com maior frequência na estação mais gelada do ano. Afinal de contas, são nestes meses que pegamos aquela manta há muito tempo guardada no armário ou aquele agasalho esquecido no fundo da gaveta. Alguns cuidados básicos ajudam a prevenir estes probleminhas que tanto atrapalham nosso dia a dia. Vamos lá?

A gripe é causada pelo vírus influenza e é contagiosa. Por isso, uma das formas mais eficientes de evitá-la é fugir de locais abafados, fechados e aglomerados. Quando estiver no transporte público, procure manter as janelas abertas, mesmo em dias frios. A circulação de ar ajuda a minimizar a transmissão do vírus. A vacina é outra ótima opção. A dose torna o organismo imune aos tipos mais comuns do vírus influenza. Lavar as mãos sempre que possível reduz muito as chances de contágio. Use água corrente e sabão, limpe as unhas e todos os cantinhos ao redor delas. Não se esqueça de lavar as mãos antes das refeições e após usar o banheiro. O álcool em gel é prático e eficiente, mas não deve substituir a água e o sabonete. Ao espirrar, cubra o nariz e a boca com lenços descartáveis de papel.

Resfriado e gripe

Muita gente confunde, mas gripes e resfriados são doenças totalmente diferentes, embora os sintomas sejam muito parecidos. Diferente da gripe, que é causada pelo vírus influenza, o resfriado é provocado pelo rinovírus e não é tão grave quando a gripe. A infecção causada pelo influenza pode matar, ao contrário do rinovírus que costuma provocar apenas dor de garganta e coriza.

Alergias

A baixa umidade do ar, o tempo seco e as oscilações de temperatura são um prato cheio para as alergias respiratórias, já que diminuem o sistema de defesa do organismo. Asma, bronquite, rinite e sinusite são as mais comuns. Elas atingem 30% da população, segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS).

Confira algumas dicas simples para evitar as crises:

- Mantenha o organismo hidratado. É importante beber água mesmo em dias frios em que se sente menos sede;
 - Evite ambientes com fumaça ou muita poeira;
 - Procure não fumar;
 - Tente respirar sempre pelo nariz, não pela boca. As narinas têm a função de filtrar e aquecer o ar antes de ele entrar no sistema respiratório;
 - As bactérias se concentram em locais quentes, por isso mantenha sua casa arejada;
 - Evite tapetes, carpetes, cortinas, bichos de pelúcia e tudo mais que tenha pelos.
- Não abra mão de uma boa alimentação também nos dias frios. Coma frutas, legumes e verduras.



Foto: Estúdio Casanova / iStock



SUA CASA EM HARMONIA

Decoração vintage ou retrô?

Informações: Adoro Decorar

Você sabe a diferença entre Retrô e Vintage? É muito comum hoje em dia termos dúvidas na hora de diferenciar estes dois termos, muita gente acaba se confundindo e, inclusive, misturando estes itens na decoração. É claro que o que sempre vale é o gosto, a personalidade da pessoa ao decorar um ambiente, mas se para você a regra é seguir tendências, é importante entender a diferença. Vamos lá?

Vintage: é um termo muito utilizado para peças antigas que estejam em ótimo estado de conservação e condições perfeitas de uso. Geralmente são objetos herdados e que trazem consigo referências de uma época. Para quem não sabe, a palavra Vintage tem origem inglesa e quer dizer "safra de vinho". Isso significa que quanto mais antigo o móvel, melhor a sua "safra" ou seja, melhor a qualidade. São peças resgatadas de outras décadas com alto valor comercial por serem originais e raras. Na decoração encontramos móveis, cristais, luminárias, eletrodomésticos, embalagens e outros itens encontrados, herdados ou garimpados em antiquários.



Foto: divulgação

Retrô: essa é uma tendência inspirada em objetos antigos que trazem consigo elementos, tendências, estilos e cores de determinada época. No entanto, não são originais, são releituras do passado. O significado de retrô é algo novo, relançado igual ou semelhante ao antigo, é uma reedição ou recriação, uma retrospectiva daquilo que já foi visto.



Foto: divulgação



Foto: divulgação



Foto: divulgação

E aí,
qual o
seu estilo
preferido?



Conheça a delicadeza e os encantos de nossas jóias...

...Premiado na Expovinis como melhor espumante do Brasil



VG
VILLAGGIO
GRANDO
Boutique Winery

villaggiogrando.com.br



COLUNA DO CHEF

Paulo Hruschka | paulo@certaceramica.com.br



Olá pessoal, tudo bem?

Que bom poder escrever em mais uma edição da Revista Sabor Saudável.

Como todos vocês já sabem, eu viajo pelo Brasil para mostrar os produtos Ceraflame em Workshops de gastronomia, que realizamos nas lojas clientes para seus consumidores. E para minha surpresa a nossa revista está bem famosa por todos os lugares que vou. Então, nada mais justo do que começar essa coluna agradecendo a todos que sempre nos acompanham, lendo este material que é sempre feito com muito carinho para vocês. E antes de partir para o tema principal da coluna, gostaria de registrar um agradecimento especial aos clientes Takei (Guarulhos), Sogobrás (São Paulo) e Adelino (Turvo), que me receberam com muito carinho no mês de março. Nossos encontros renderam boas conversas e receitas incríveis. Já estou ansioso para voltar.

Pois bem:

VERSATILIDADE

O que essa palavra significa para você?

Para mim, significa várias qualidades, algo que é capaz de desempenhar muitas atividades. E foi justamente pensando neste conceito que a Ceraflame lançou seus produtos. Com um mix recheado de opções, lançadas ano a ano, a empresa apresentou há pouco tempo a Linha Duo+, uma das linhas de maior sucesso da empresa. Como chef de cozinha, consumidor final e adepto à praticidade para encarar o corre corre do dia a dia, posso afirmar: essa é a linha de produtos mais versátil que alguém pode ter na cozinha. E eu vou explicar para vocês.

As panelas e caçarolas da Duo+ vêm com tampa de cerâmica, o que possibilita ao produto um ciclo completo na cozinha: você pode preparar e servir refeições na peça, que pode ir ao forno (com tampa), micro-ondas, fogão. Você pode congelar o alimento na panela, armazenar

na geladeira e reaquecer, pois nossa tecnologia é a única 100% resistentes a choques térmicos. Pode também tirar do fogo e colocar na geladeira! Depois de tudo isso, você ainda tem a praticidade de lavar a peça na sua máquina lavaloouças. Ou seja, com apenas um produto, você faz tudo isso. É mais facilidade, menos sujeira na cozinha, economia de tempo. E tudo isso aliado a um design exclusivo, cores lindas e muita qualidade.



Foto: Estúdio Gastronômico

Se você ainda não conhece nossas peças, não deixe de escolher uma para fazer um “test drive”. Com certeza sua vida ficará mais completa e prática... e sua cozinha sempre recheada de receitas incríveis.

Até a próxima!

Lipton

**UM CHÁ COM QUALIDADE
INCOMPARÁVEL,
DO CULTIVO A XÍCARA.**



A marca de chá favorita das Américas

- Chás 100% naturais, sem aditivos, preservativos ou corantes.
- Produzido somente com as melhores folhas de chá.
- Ricos em flavonóides e antioxidantes.
- Puro sabor, quente ou gelado.

LATINEX
INTERNATIONAL

41 3022 7273 :: www.latinex.com.br
sac@latinex.com.br



Ceraflame

cookware

O sabor de uma vida saudável

Ceraflame cookware

Rua Adolfo Konder, 70

CEP: 89295-000 | Rio Negrinho – SC

SACC: 0800 644 6444 – Fone: 47 3203-5000

sacc@certaceramica.com.br

Acompanhe-nos pelas redes sociais:



www.certaceramica.com.br