

sabor saudável

Edição nº 22 - Março e Abril/2016

Ceraflame
cookware

EDIÇÃO ESPECIAL
DE PÁSCOA

Foto: Estúdio Casa



Available on the
App Store



EDITORIAL

Em um mundo onde o dia a dia está cada vez mais corrido, falar de hábitos saudáveis de alimentação é prioridade. Afinal de contas, com os horários de lanche, almoço e jantar cada vez mais apertados, recorrer aos fast foods parece ser uma boa pedida. Na verdade, o ideal é passar longe das tentações como pizza, sanduíches e lanches prontos! A longo prazo, sua saúde vai agradecer. E é por isso que nossa empresa, por meio das nossas linhas de cerâmicas, busca incentivar e conscientizar sobre a importância de uma alimentação mais saudável. Todas as nossas peças são fabricadas a partir de matéria prima inorgânica exclusiva, ou seja: nossas cerâmicas não liberam metais pesados e, portanto, não contaminam os alimentos durante o preparo, diferente de como acontece com outros materiais disponíveis no mercado. Este é nosso conceito, este é o nosso desafio: fazer os consumidores mais felizes e mais saudáveis.

Pensem nisso!

Boa leitura.



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 e Caio Schültz

Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

04 NOSSA EMPRESA
Ceraflame participa de feiras internacionais e projeta crescimento para 2016

06 NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ

10 GASTROMANIA
Chocolate Pecan Cake

12 CONVERSANDO COM
Chef Jane Pereira Rezende

15 VOCÊ SABIA?
Curiosidades sobre o Guaraná

16 COLUNA
Chef Fred Tibau

18 COLUNA
Luna Garcia

21 MANIA DE BRASIL
Dos igarapés à alta gastronomia, um roteiro do chocolate em Belém do Pará!

24 SAÚDE
Meu cachorro adora chocolate... e agora?

26 SUA CASA EM HARMONIA
Sonho de consumo: uma adega dentro de casa!

28 ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Você conhece a alfavaca?

NOSSA EMPRESA

Ceraflame participa de feiras internacionais e projeta crescimento para 2016

A Ceraflame acaba de participar de duas grandes feiras internacionais. A primeira delas, Ambiente, foi realizada entre os dias 12 e 16 de fevereiro na cidade de Frankfurt, na Alemanha. A feira é especializada em artigos domésticos, acessórios e artigos de decoração.



Stand Ceraflame na Feira Ambiente 2016 | Foto: divulgação

Já de volta ao Brasil, participamos da 52ª Brazilian International Gift Fair, no Expo Center Norte - SP, entre os dias 28 de fevereiro e 03 de março. A feira é uma das maiores do mundo nos segmentos de Houseware e Giftware. O evento contou com cerca de 750 expositores e, segundo os organizadores, mais de 65 mil compradores profissionais compareceram no evento.



“O ano de 2015 foi bastante desafiador e sabemos que neste novo ano sentiremos muito o reflexo da crise. Mas estamos com novas linhas e produtos que já foram apresentados nas feiras e que fizeram muito sucesso. Nossa expectativa, apesar do momento de adversidade, é de crescimento. Conseguimos unir em nosso mix de produtos alta tecnologia, qualidade, exclusividade e preço acessível. Sabemos que assim será possível entrar nas lojas e na casa dos nossos consumidores”, disse o gerente de marketing da empresa, Kilian Schroeder.



NOVIDADES SÓ PARA VOCÊ

Wok Ø28cm

Pode ser utilizada para fritar, grelhar e cozinhar alimentos. Seu formato arredondado permite uma melhor distribuição do calor pela panela, mantendo a temperatura sempre constante e proporcionando um cozimento rápido e eficiente aos alimentos.

Modelos: Duo (tampa de vidro) e Duo+ (tampa de cerâmica).

Tamanho: Ø28cm.

Capacidade: 3.500ml.

Cores disponíveis: preto, chocolate e pomodoro.



Foto: divulgação

Travessas e Assadeiras Retangulares:



Foto: divulgação

Diversificando seu portfólio de produtos, a MondoCeram traz mais dois modelos de travessas e dois de assadeiras para sua linha Gourmet. As peças são muito versáteis e podem ser utilizadas para diferentes preparações na cozinha, desde o mise en place até o servimento final da receita à mesa.

Cores disponíveis de travessas: branca, amarela, laranja e verde.

Tamanhos: 18x11x4cm e 39x13x2cm.

Cor disponível de assadeiras: branca.

Tamanhos: 25x38cm (3.500ml) e 25x42cm (4.000ml).



Foto: divulgação

Linha Formigas:

A nova linha de cerâmicas com decoração de formigas é uma opção divertida e criativa para equipar uma cozinha e servir a mesa. São produtos funcionais que podem tornar um simples café da manhã ou lanche da tarde um momento mais especial e completo para toda a família.

Peças disponíveis: copo plastic 240ml, copo plastic espresso 70ml, açucareiro 300g, xícara 150ml, pires, caneca 300ml, bowl 13cm e cumbuca alta 1500ml.

Decoração: formigas, nas cores off White com preto.

Linha Diverticon:

Já pensou numa caneca apaixonada? Ou numa cuia sorridente? Ou quem sabe numa xícara feliz? Parece estranho, não é mesmo? Essa é a proposta da mais nova linha de cerâmicas da MondoCeram. Formada por xícaras com pires, canecas, pimenteiro, saleiro, ramequim, bowl, leiteira, açucareiro, cuia, cofre, taça, copo e assadeiras, em diferentes tamanhos, a Diverticon chega representado seis diferentes estados de humor, tornando o dia a dia dos consumidores ainda mais funcional e divertido. Na cor amarela, além dos "emotions", os produtos vêm acompanhados das hashtags #amor, #bomdia, #felicidade, #maroto, #humor e #sorria, provocando que os consumidores, ao utilizarem as peças da linha, compartilhem nas redes sociais seu estado de humor.



Foto: divulgação



Foto: divulgação

Guampa para Tererê:

Quem aprecia a bebida, sabe o quanto é importante contar com um equipamento de alta qualidade. A Guampa de cerâmica da MondoCeram, além de manter a bebida gelada por mais tempo, é uma opção mais higiênica do que aquelas já encontradas no mercado. Afinal de contas, a cerâmica não deixa acumular resíduos da bebida, evitando a contaminação uso após uso.

Capacidade: 250ml.

Cores disponíveis: marrom claro e escuro.
Produtos com decoração em baixo relevo.

Cuias Baixo Relevo:

Muito mais do que um hábito da população do Sul do Brasil, a tradição de tomar chimarrão também faz bem à saúde. Estudos revelam que a erva-mate traz diversos benefícios às funções orgânicas. Seus principais componentes atuam como auxiliar em dietas, como diurético, digestivo e também ajudam no tratamento da fadiga funcional. Mas, de nada adianta consumir a erva, se você não souber como servir a bebida. O porongo - material utilizado na fabricação de cuias - é muito poroso, absorve umidade e provoca o acúmulo de resíduos e a proliferação de bactérias, tornando-se uma ameaça à saúde. Já as cuias de cerâmica, como as da MondoCeram, além de serem atóxicas e livres de metais pesados, ajudam a preservar a temperatura da bebida, otimizando o aroma e o sabor da erva.

Decorações disponíveis: Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina – Com pontos turísticos regionais em baixo relevo.

Capacidade: 350 ml



Foto: divulgação

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

GASTROMANIA

Chocolate Pecan Cake

POR Estúdio Gastronômico Luna Garcia

Já que estamos em época de Páscoa, que tal uma receita diferente, feita com chocolate? A nossa dica é uma deliciosa Chocolate Pecan Cake.

Para servir, apostamos nas peças laranjadas da MondoCeram Gourmet, que são um show à parte, não acham?

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de margarina
- 6 colheres de sopa de nescau
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 4 ovos inteiros
- 2 colheres de café de baunilha
- 1 xícara de chá de pecan

Como fazer?

Derreta em uma panela da Ceraflame a margarina e o nescau. Retire do fogo e adicione a farinha de trigo, açúcar, fermento e a pitada de sal. Misture com uma colher de pau, acrescente os ovos, baunilha e os pecans. Por fim, coloque numa assadeira da Ceraflame untada com margarina e polvilhada com farinha. Asse em forno médio por mais ou menos 35 minutos. Faça uma cobertura tradicional de chocolate e decore com as nozes.



Chocolate Pecan Cake

POR Estúdio Gastronômico Luna Garcia



Foto: Estúdio Gastronômico

CONVERSANDO COM

Jane Pereira Rezende

Ela é carioca do dia 11 de março de 1978. Jane, que atualmente trabalha como Chef de Cozinha da Rede Globo, iniciou sua carreira na gastronomia com uma rica experiência no Restaurante e Boteco Combinado Carioca, no Humaitá (RJ). Foi lá que ela aprendeu muitas técnicas e teve a certeza de que seria gastronomia para o resto da vida! Formada no curso de Extensão Universitária em Chef Executivo de Cozinha, do eixo tecnológico Turismo, hospitalidade e Lazer da Faculdade de Tecnologia do SENAC RIO, Jane atualmente segue a carreira estudando a Faculdade de Gastronomia IBMR, com especialização na área de carnes.

Nós conversamos com a Chef com exclusividade e este bate papo você confere agora!

Alguém te influenciou a seguir essa carreira?

Minha primeira influência na cozinha foi minha mãe, que sempre gostou de cozinhar. Durante o curso no Senac meu primeiro professor na cozinha foi um dos meus maiores incentivadores desde então. Não posso esquecer de citar Rô Gouvea



Jane Pereira Rezende | Foto: Marden Mattos

chefe consultora do Sebrae que me incentivou a continuar meus estudos e seguir carreira na gastronomia.

Como iniciou seu trabalho na TV Globo?

Iniciei meu trabalho na Rede Globo como sub chefe do Fred Tibau, colunista dessa revista, auxiliando nas gravações do programa Estrelas, comandado pela Angélica. Eventualmente acabo o substituindo, quando está ausente da cidade. Hoje continuo fazendo esse mesmo trabalho e cada dia mais apaixonada.

Qual foi o maior desafio da sua carreira até hoje?

O maior desafio está dividido em duas partes. A primeira foi cozinhar para os eventos do Big Brother Brasil, onde todos podem assistir o resultado do cardápio preparado. Como o BBB é o programa de maior audiência na emissora, ficamos muito expostos aos elogios e também à alguma possível crítica dos participantes do programa que é ao vivo. O segundo maior desafio estou vivendo agora, com meus estudos em gastronomia hospitalar. Estou no período de experiência como chefe de cozinha da Redentor Residencial Geriátrico em Laranjeira, tendo o grande prazer e responsabilidade de cozinhar e preparar os cardápios dos idosos sendo supervisionada por uma nutricionista. Como eu cozinava e cuidava da alimentação dos meus avós maternos em seus últimos anos de vida, estou executando esse trabalho com muito amor e carinho.

E a maior dificuldade?

São os meus trabalhos na gastronomia de rua. Nas feiras gastronômicas temos a falta de conforto que uma cozinha convencional oferece, precisamos muitas vezes improvisar e contar com a generosidade dos colegas para resolver eventuais desafios. A gastronomia de rua tem toda a minha admiração e respeito. É um trabalho árduo, somente para guerreiros.

E a maior conquista?

Foi ser convidada a cozinhar com Zé Hugo Celidônio, que conheci em um evento em outubro de 2015 no Sirha, o maior evento de gastronomia e hotelaria do mundo.

Qual o prato que mais gosta de comer?

O que mais gosto de comer (como carioca da gema que sou) é um bom churrasco, bem feito, com carnes de boa procedência e acompanhamentos equilibrados.

O que não come de jeito nenhum?

Não como de jeito nenhum uma comida feita sem cuidado e higiene.

O que mais gosta de cozinhar?

Gosto de cozinhar um bom grelhado, no fogão ou na brasa e acompanhamentos. Também sou uma apaixonada por geleias.

Qual é seu “ídolo” da gastronomia brasileira e mundial?

Meus ídolos na gastronomia brasileira são

Zé Hugo Celidônio, que sou fã desde muito jovem; chefe Katia Barbosa do Aconchego Carioca; e o chefe Paulo Martins, que levou a gastronomia do Pará para o mundo e é e sempre será o embaixador da gastronomia Amazônica. Sem esquecer ainda o grande chefe Alex Atala que para mim é um gênio da cozinha brasileira. E na gastronomia mundial admiro muito Poul Bocuse - chefe francês precursor da nouvelle cuisine (a nova cozinha francesa) que tem como principais características pratos mais leves e com apresentação mais elaborada, que inspira chefes do mundo todo.

Na sua opinião, qual ingrediente não pode faltar em nenhuma receita?

O ingrediente que não pode faltar em nenhuma receita é o amor. Se não tiver amor pelo alimento, aconselho a não se aproximar das panelas!

muito das panelas de cerâmica, inclusive tenho como hobby, desde os meus 16 anos fazer peças de cerâmica utilitária.

Você já conhece as peças da Ceraflame, quais os grandes diferenciais do produto?

Uso sempre as peças da Ceraflame no programa Estrelas, em casa e em eventos. Os grandes diferenciais são a segurança e qualidade das peças, pois não liberam nenhum resíduo e metais pesados na comida, a facilidade para limpar, o fato de manterem a temperatura do alimento por mais tempo, além da beleza das panelas.

Deixe uma mensagem para jovens chefs de cozinha que estão entrando nesse mercado

A minha mensagem para os jovens que estão entrando na gastronomia é que não se iludam com o glamour atualmente atrelado à profissão. Que tenham muito amor pelos alimentos e pesquisem o máximo possível, pois a gastronomia é uma arte que precisa de muito esforço, superação, dedicação e disciplina. E também diria que tenham os ouvidos atentos e humildade, pois todos podem ensinar algo que pode ser importante em algum momento na sua carreira. Ouvidos atentos e coração limpo, para captar os ensinamentos que a vida nos traz. Se você pretende voar alto, esqueça datas festivas, feriados e fins de semana, essas são as épocas que mais trabalhamos. Ano passado no dia do meu aniversário (11 de março) estava no BBB, e esse ano estarei no Residência. Essa é para mim a melhor forma de celebrar o meu dia, trabalhando!



Jane Pereira Rezende | Foto: Marden Mattos

Qual o papel de uma boa panela na hora de preparar/servir uma receita?

A escolha de uma boa panela é muito importante tanto na hora do preparo quanto na hora do servimento. Gosto

VOCÊ SABIA?

Curiosidades sobre o Guaraná!

Informações: Mega Curioso

O guaraná, frutinha que veio da Amazônia, é bastante popular aqui no Brasil, principalmente por ser ingrediente principal de um dos refrigerantes mais consumidos no país. Apesar de conhecermos bem o seu gostinho e seus poderes energéticos, são poucos os que conhecem bem a sua história e a mitologia por trás dele.



Guaraná | Foto: divulgação

De acordo com uma lenda, o fruto cresceu a partir do olho de um menino assassinado. Não é de se espantar de onde essa lenda surgiu, já que o fruto realmente se parece com um grande e assustador globo ocular, não é mesmo? Já o surgimento de seu uso para o efeito energético é bastante recente. Os missionários europeus que vieram ao Brasil no século 17 observaram o uso do guaraná entre os índios, observando que o fruto não só lhes deu energia, mas permitiu que eles passassem dias sem sentir fome.

A frutinha tornou-se então uma mercadoria colonial, que também era conhecida por ajudar a proteger o corpo de doenças, mas também por causar insônia. Isso porque a cafeína que é encontrada no fruto do guaraná é diferente do que aquela encontrada no café. O guaraná contém componentes químicos chamados de taninos, que parecem produzir um efeito mais duradouro do que a cafeína de outras fontes. Tanto que há muitos séculos as pessoas já faziam misturas com as sementes da fruta para tomar ou mesmo fumar a fim de se manter alerta. E você, gosta de Guaraná?

COLUNA

Chef Fred Tibau



Olá pessoal! É muito bom poder escrever mais um pouquinho para vocês. Nesta edição resolvi explorar um pouco mais sobre uma frutinha linda, de cor vibrante e muito consumida no nosso país: estou falando do Açaí. Para quem não sabe, a fruta é uma espécie nativa da várzea da região Amazônica (Pará, Amapá, Amazonas, Acre, Tocantins, Maranhão e Rondônia), sendo que os estados do Pará e Amazonas são os maiores produtores da fruta, sendo, juntos, responsáveis por 85% da produção mundial.

O açaí é um tipo de palmeira que dá um palmito de excelente qualidade o qual é vendido como iguaria. A fruta também tem importante valor nutricional, pois é rica em vitaminas, ferro e minerais, além de ser rico em gorduras essenciais como o ácido oleico, que protege contra o câncer. Apesar do alto teor de gordura do açaí, em grande parte encontramos na fruta gorduras monoinsaturadas e poli-insaturadas, também presentes no abacate. Elas ajudam a diminuir o colesterol e são fonte da juventude.

A colheita da fruta é feita por pessoas habilitadas a subirem no topo do tronco com o auxílio de um trançado de folhas, amarrado aos pés, chamado de Peconha. Ele tem extrema importância econômica, principalmente para os ribeirinhos das bacias fluviais do Norte do país que vivem de seu cultivo. Do açaí tudo se aproveita: a polpa é bem energética e usada para fazer sucos, a semente é utilizada para o artesanato, extraímos o óleo que é fonte de minerais. Suas folhas são usadas para confecção de cestos, vassouras e telhados e, a madeira por ser resistente, pode ser usada na construção civil.

No norte ele é consumido após seu processamento que pode acontecer de diferentes maneiras, com água, açúcar mascavo, gelado, com farinha de mandioca, peixe frito, carne de sol ou carne seca. Em outras



Açaí | Foto: Imagembiz

Em outras regiões vemos ele batido com xarope de guaraná, com outras frutas e granola, mas não tente fazer isso no Pará que eles vão se sentir ofendidos! Muito consumido por atletas em academias, ainda temos a versão dele branca a qual é mais fácil de ser encontrada no Norte.

Para quem estiver no Pará e quiser comer um excelente açaí fresco e grosso, minha dica é ir ao Point do Açaí em Belém, que fica quase em frente as docas. Em janeiro desse ano eu tive o privilégio de conhecer o Pará e desfrutar dessa iguaria, além de muitas outras como o cacau do Combu, Tucupi. Aproveito para registrar meus agradecimentos a uma grande amiga, Rô Gouvêa, e chef de cozinha por essa oportunidade. Muito obrigado pela experiência.



Açaí | Foto: imagem.biz

Vou ficando por aqui.

Até a próxima e consumam nossas frutas sem moderação.





CADÊ TEREZA?

No mês de fevereiro não teve carnaval na Bahia, cheguei lá na quarta-feira de cinzas. Encontrei com a equipe, formamos a caravana e seguimos rumo ao sertão baiano. Daí teve início nossa jornada através dos caminhos dos sabores baianos. Para mim, que tinha a responsabilidade de fotografar o livro todo, teve início minha procura por Tereza. Foram 10 dias de viagem, nossa guia era Tereza Paim. A Chef Tereza Paim queria nos apresentar os sabores da Bahia para a pesquisa e registro do seu primeiro livro que será lançado ainda esse ano pelo SENAC. O primeiro destino do nosso trajeto nos levou ao sertão baiano, onde a Chef nasceu e viveu sua infância.



Foto: Estúdio Gastronômico

O sertão. O que sabemos do sertão?

Quando falamos em sertão logo vem a imagem de cactos, calangos e sol escaldante. Sim, estamos certos, o calor era quase insuportável e aquela misteriosa paisagem só ficava mais interessante com o sol queimando nossas cabeças. O que não sabia, e estava prestes a descobrir, é que o sertão escondia muito mais segredos... e sabores! Parte de Tereza estava lá. Ver a emoção das lembranças no rosto da Chef enquanto ajudava na preparação do requeijão, a visita a sua cidade natal Tanquinho e sua amiga doceira, a preparação do bode "mimico"... o encontro com sua família no mesmo posto de beira de estrada da sua infância



e a visita na fazenda de seu avô revelaram ainda mais. Estávamos fazendo um trajeto ao passado na vida de uma pessoa e eu estava observando tudo para poder contar através das minhas lentes essa história.

Depois de uma longa estrada ao encontro dos segredos e sabores da infância de Tereza Paim no sertão baiano, seguimos rumo ao Recôncavo, onde o sol continuava a brilhar e os rios vieram nos deleitar trazendo todos seus frutos, inclusive do mar. Tereza também estava lá.

Esse caminho agora nos revelava a preparação do Dendê, os camarões secos, os caranguejos, ostras e não poderia deixar de citar, uma das figuras mais incríveis que já conheci, dona Canô. Naquele momento entendi porque Tereza fazia tanta questão de que a queima de suas panelas do restaurante

aparecessem no livro que contava sua história. Dona Canô, aos seus 90 anos de idade, ainda molda com facilidade as panelas de barro e as queima em baixo do sol e fogo escaldantes. O caminho seguiu por trapiches, mangues, quilombolas e nos levou de volta à Bahia de todos os Santos.





Chegamos então na terra do Senhor do Bonfim, onde Tereza Paim fez sua vida e seu nome como Chef de cozinha. Vistamos suas raízes e agora estávamos conhecendo seu dia a dia.

Achei então Tereza!

Toda a inspiração que a tornou uma grande Chef agora também me inspira. Estou definitivamente preparada para registrar todos os seus pratos com todas as histórias que embrenham seus sabores.

Não teve carnaval, mas encontrei Tereza!





MANIA DE BRASIL

Dos igarapés à alta gastronomia, um roteiro do chocolate em Belém do Pará!

POR Eduardo Maia e Fernanda Dutra para O Globo.

Pé de cacau em Tomé-Açu, um dos principais produtores do Pará | Foto: Eduardo Maia / O Globo

Escondida em um igarapé na Ilha do Combu, uma das tantas de Belém do Pará, a casinha simples de Dona Nena é o símbolo de um movimento que colocou o estado no mapa dos apreciadores do bom chocolate. Do meio da Amazônia, crescendo sob a sombra de pés de cupuaçu, açaí e outras plantas da região, o cacau paraense vem ganhando cada vez mais lugar nas mesas de chefs renomados e em fábricas ao redor do mundo. Segundo maior produtor do Brasil, o Pará vê surgir possibilidades de aliar a produção agrícola ao turismo, com novos passeios inspirados no chocolate. É justamente este chocolate que anda servindo de chamariz para o “turismo cacauero”.

Apenas 15 minutos de barco separam a Praça Santa Isabel da casinha de Izete Costa, a Dona Nena, estrela do chocolate artesanal no estado, cujo produto, feito com receitas de família, é usado por chefs consagrados como Roberta Sudbrack, Alex Atala e os irmãos Castanho, nomes de peso na gastronomia contemporânea do Pará.

“Aqui a principal renda sempre foi o açaí. O cacau que nascia no terreno virava chocolate caseiro, para consumo da própria família. Adaptei um pouco as receitas que aprendi com minha mãe. Fico feliz de poder recuperar uma tradição familiar”, conta Dona Nena, que começou a investir na produção de seu

chocolate artesanal em 2006.

Duas vezes por semana ela abre suas portas para visitantes, que podem ver a plantação de cacau e acompanhar todas as etapas da produção, desde o momento em que o fruto é colhido e suas amêndoas são deixadas para fermentar, passam pela secagem, são torradas, descascadas e moídas, tudo manualmente, até virarem as guloseimas vendidas ali mesmo.

Da casa de Dona Nena é impossível sair sem levar seus brigadeiros, barrinhas (enroladas em folhas de cacau), chocolate em pó ou bombons. O passeio, que dura de três a quatro horas, incluiu ainda um café da manhã típico da região. A visita,



Chocolate artesanal de Dona Nena, na Ilha de Combu
Foto: Bete Duarte / Agência RBS

que era feita de forma meio improvisada, entrou para o roteiro oficial de atrações turísticas de Belém.

A Associação Brasileira de Agências de Viagens (Abav) do Pará lançou durante o II Festival Internacional do Chocolate e Cacao da Amazônia o passeio Trilogia da Sedução, que tem como ponto de partida uma visita à Ilha do Combu com degustação do chocolate de Dona Nena.

A fábrica de Santa Bárbara é da marca Amazônia Cacao, que começou a produzir chocolate artesanal em Medicilândia, o maior município produtor de cacao do país, na Transamazônica, a 800 quilômetros da capital. A mudança para a região metropolitana de Belém deve atrair os visitantes, que poderão, do alto de uma passarela, observar a produção na parte interna da fábrica.

A efervescente gastronomia de Belém, notabilizada pelo uso criativo de elementos regionais, também não poderia ficar alheia ao potencial do cacao do estado. Descobridores de Dona Nena, quando ela começou a vender seus chocolates nas feiras de orgânicos, os irmãos Thiago e Felipe Castanho criaram a sobremesa Jardinagem de Chocolate do Combu, uma musse de chocolate servida com doce de cupuaçu numa jarra de barro e com pazinhas como colheres, que faz sucesso no badalado Remanso do Bosque.

Já os irmãos Fábio e Angela Sicília, que comandam o italiano Famiglia Sicília, produzem no restaurante o chocolate que vai nas sobremesas e em alguns pratos. O cacao é comprado de um pequeno produtor de Santa Bárbara, do mesmo tipo da Ilha do Combu.

NA TERRA DE JORGE AMADO

Inspiração para a literatura de Jorge Amado, Ilhéus, no Sul da Bahia, também investe em rotas turísticas além de praias de coqueiros ensolaradas o ano todo. No passado, a economia da região tinha como um dos pilares a produção das amêndoas de cacao. As pragas aniquilaram as plantações na década de 1990. Mas isso fez os produtores buscarem outras alternativas de renda, investindo

no turismo. Hoje, é possível aprender sobre o passado e vislumbrar o futuro da região em tours por fazendas e fábricas.

A fazenda Yrerê, que recebe tours de navios da MSC e da Costa Cruzeiros, vende para os armazéns as amêndoas de cacau, como os produtores do passado, e tem uma pequena plantação pedagógica para mostrar aos turistas o passo a passo. Dona Dadá Galdino recebe turistas com reservas por R\$ 25. A fazenda Riachuelo já refina o produto das plantações ali mesmo, e tem uma loja para vender as barrinhas, além de revender para outras lojas.

Tem passeio mais doce que esse?

SERVIÇO:

Dona Nena do Combu:

Visitas devem ser agendadas pelo telefone (91) 9616-0648 e custam R\$ 70 por pessoa, com transporte de Belém incluído.

Remanso do Bosque:

Rua 25 de Setembro 2.350, Belém.
restauranteremanso.com.br

Famiglia Sicilia:

Av. Conselheiro Furtado 1.420, Batista Campos, Belém.
famigliasicilia.com



Foto: Estúdio Casanova/100





SAÚDE

Meu cachorro adora chocolate... e agora?

Você é daquele tipo de pessoa que dá um pedacinho de tudo o que come para o seu cãozinho? Ele te lança aquele olhar, você não resiste e acaba cedendo? Cuidado! Nem tudo que é bom para nós, pode ser bom para os nossos grandes amigos. É o caso do chocolate... que geralmente os peludos adoram! Sem saber, ao dar chocolate, você pode estar envenenando o seu cãozinho. **Fique alerta!**

Um dos componentes tóxicos presente no chocolate e que pode desencadear um grande problema à saúde do animal se chama teobromina, que por nós humanos é facilmente digerido. No entanto, para os cachorros, este componente permanece no organismo por muito tempo, provocando uma intoxicação.

Uma pequena quantidade de chocolate já é suficiente para que o seu amigão

vomite e, quantidades maiores, podem desencadear tremores musculares, ataques cardíacos e hemorragias internas.

Segundo a veterinária Simone Souza, de São Paulo (SP), dependendo do caso o animal pode até morrer. "A teobromina é uma substância alcaloide presente no cacau e, como o animal não consegue digerir facilmente, ela pode provocar uma série de sintomas como vômito e diarreia, provocando uma séria desidratação. Além

disso, aquele petisco que parece inofensivo também pode desencadear uma infecção intestinal e causar muito sofrimento aos cachorros”, explica.

Wendi Caetano, médica veterinária, explica que o chocolate também pode provocar alterações hepáticas e neurológicas nos cães e, por isso, o conselho é resistir aos olhares e não dar nenhum pedacinho. “Nossa orientação é nunca dar aos pets

chocolates. Procure substituir o doce por frutas e verduras sem semente, como é o caso da maçã, melancia e cenoura. Mas lembre-se que algumas frutas e verduras tem valor calórico elevado e devem ser consideradas parte da dieta, ou seja, se for dar muita fruta ou legume, reduza a quantidade de ração fornecida. Ah, frutas cítricas também devem ser evitadas”, completa.

Apenas em caráter informativo, cada tipo de chocolate tem um nível diferente de teobromina. O chocolate branco é o menos perigoso, enquanto os chocolates mais escuros são os piores.

De qualquer forma, NUNCA dê chocolate para os cachorros.

Agrade-os com outros petiscos como cenoura, biscoitinhos e chocolates próprios para cachorros, com ingredientes que inclusive contribuem à saúde deles.

Au, au!



Foto: divulgação

SUA CASA EM HARMONIA

Sonho de consumo: uma adega dentro de casa!

Quem gosta de apreciar vinhos certamente tem um sonho de consumo em comum: uma adega dentro de casa! E isso é totalmente possível. A adega é um espaço utilizado para armazenar vinhos e sua função é mantê-los na temperatura adequada, principalmente em lugares como o Brasil, onde faz muito calor em determinadas épocas do ano.

Você pode transformar um espaço numa adega ou ainda optar por comprar uma adega climatizada, afinal existem modelos que comportam até 50 garrafas.

No entanto, o charme de uma adega tradicional é de tirar o fôlego e encher os olhos de qualquer um, não é mesmo?



Foto: divulgação

Para fazer a sua, não é preciso ter um porão ou uma edícula, muito menos um cômodo grande e exclusivo. Você pode aproveitar aquele cantinho da sua casa para guardar e apreciar os vinhos. Pode ser ainda em uma área integrada com a cozinha, sala de estar ou jantar. Com apenas 1 metro quadrado você terá um bom e completo espaço... é claro que tudo depende da quantidade de garrafas, mas aí é só comprar e ir abastecendo aos poucos!

Existem dois tipos de adega: as climatizadas e as sem refrigeração. A temperatura da área dos vinhos é importante porque quando há variação brusca a bebida pode estragar ou perder suas propriedades.

Em espaços como o porão, por exemplo, que já tem uma temperatura mais fria e constante, pode não ser necessário um sistema de refrigeração. Já quando a intenção é montar o cantinho dos vinhos em um espaço na sala de estar, que é suscetível a variações de temperatura, o indicado é usar um sistema de climatização. Neste caso, a dica é projetar um armário refrigerado, feito sob medida.



Foto: divulgação

TEMPERATURA IDEAL: As garrafas de vinho tinto devem ser conservadas entre 15 e 18 graus célsius. Já vinhos brancos devem ficar entre 10 e 12 graus. Os espumantes, por sua vez, precisam estar na temperatura média de 8 graus.

Como fazer?

A melhor opção é fazer o armário com portas de vidro de abrir, já que as de correr não oferecem vedação suficiente, de modo que se possa manter a temperatura e ao mesmo tempo incorporar a área aos ambientes de convívio social.

A escolha costuma ser por um local longe do sol e de fontes de calor, para ajudar a manter a refrigeração da adega. A adega pode ter, além do espaço para garrafas, um pequeno ambiente de estar e uma bancada de trabalho.

As garrafas podem ser colocadas em suportes individuais. Um dos materiais

bastante usados hoje em dia é o aço inox. Pode ser usado no modelo com suportes por barras horizontais, como se fossem prateleiras.

**Gostou das dicas?
Então, mãos à obra!**



Foto: divulgação

ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Você conhece a alfavaca?

Ela é a prima menos famosa do manjericão! A alfavaca é um arbusto que pode chegar a 50 cm de altura, exalando um aroma delicioso. Pode ser usada como tempero e ainda tem poderosos efeitos medicinais e estéticos. Seu sabor é meio adocicado e parecido com o sabor do manjericão, no entanto, suas folhas são bem mais graúdas, atingindo até 6 cm de comprimento.

A planta também é conhecida por manjericão nacional, alfavaca cheirosa, manjericão grande erva real, manjericão dos cozinheiros, alfavaca de vaqueiro, manjericão doce, basílico grande ou doce. Com certeza você já ouviu falar dela, não é mesmo?

Mas afinal, como podemos utilizar a alfavaca?

Se ela estiver fresca, pique as folhas e guarde-as num vidro fechado, com azeite. Se ela estiver seca, armazene em recipiente fechado, protegido da luz e umidade.

Quais são os benefícios da planta à saúde?

Há muito tempo a alfavaca é usada para combater a melancolia. É uma planta rica

Foto: Estúdio Gastronômico





em óleos essenciais como o Tanino e a Alcânfora. Use no banho da seguinte forma: retire o suco (bata no liquidificador ou amasse bem), coe e coloque em uma bacia com água e, após o banho, se banhe com esta água. Além de cheiroso é relaxante!

Sob a forma de chá, ela alivia a cólica renal e combate pedra nos rins. Além disso, é um poderoso expectorante para tosse. Prepare um xarope com mel. Em gargarejos, use contra aftas e inflamações da garganta. As folhas verdes amassadas servem também para cicatrizar e desinfetar feridas.

No tratamento da catapora, use diretamente sobre a pele. Para tonturas e vômitos use infusão de folhas secas e, contra a queda de cabelo, fricção uma infusão no couro cabeludo por duas semanas.



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