

sabor saudável

Edição nº 26 - Janeiro e Fevereiro / 2017

Ceraflame
cookware

RECEITA
BOLO DE LATE HARVEST
COM CHOCOLATE

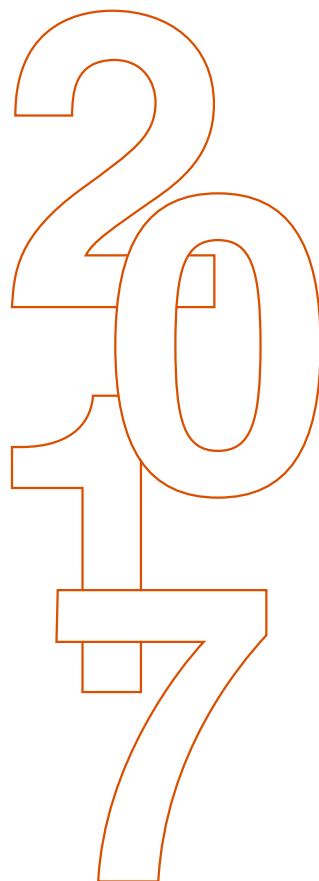
CONHEÇA A PRAIA
DA SEPULTURA



EDITORIAL

Oba! Mais um ano começando e nós estamos a todo vapor, com as energias renovadas para continuar surpreendendo a todos com nossas peças, que além de prepararem receitas mais saudáveis e saborosas, levam design, funcionalidade e alegria para tantas famílias ao redor do mundo! Desejamos que 2017 seja um ano de muito amor, paz, amor, saúde e união. Afinal de contas, o resto a gente corre atrás, não é mesmo?! E como não poderia deixar de ser, a primeira revista deste novo ano está linda, repleta de coisas boas para inspirar a todos vocês. Tem receita, dica de viagem para suas férias, dicas de saúde para você curtir o verão sem se preocupar com o sol e muitas outras dicas e novidades. Lembramos que você também pode ajudar e participar da nossa revista, basta mandar um e-mail para sacc@certaceramica.com.br. Que tal sugerir um conteúdo diferente? Ou que tal nos mandar uma receita bem legal que foi preparada em uma das nossas peças? Pois é, você também pode ser nosso colaborador de notícias! Esperamos que gostem da revista!

Boa leitura e até março.



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, Caio Schültz e Jéssica Stiegler

Fale conosco: sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

04. NOSSA HISTÓRIA

Um recomeço, um sonho e muitas realizações!

05. NOSSA EMPRESA

Mais uma vez na Alemanha!

06. NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

08. GASTROMANIA

Bolo de Late Harvest com Chocolate

09. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Alecrim

10. VOCÊ SABIA?

Algumas curiosidades sobre alimentos que você precisa saber

12. CONVERSANDO COM

Chef Alejandra Faúndez Cáceres

16. COLUNA CHEF FRED TIBAU

Receita de Moqueca de Banana da Terra com Biomassa da Chef Andrea Henrique

18. SAÚDE

Insolação: O seu verão, sem preocupações!

20. CLIENTE DESTAQUE

Grupo Zaffari

22. SUA CASA EM HARMONIA

Dicas para você decorar o seu escritório de forma simples e funcional

24. MANIA DE BRASIL

Conheça a Praia da Sepultura



NOSSA HISTÓRIA

Um recomeço, um sonho e muitas realizações!

Muita gente nem imagina, mas os primeiros anos da nossa empresa foram de muita luta. O fundador, Sr. Klaus Schumacher, teve que enfrentar vários desafios: aprender nosso idioma, procurar a matéria ideal para os produtos que queria fabricar, fazer pesquisa de mercado, construir o primeiro forno à lenha que ficava atrás da sua casa. Na época, os recursos financeiros eram limitados, o que não nos permitiu começar grandes. Nosso sonho precisava ser tímido naquela época. A esposa do Sr. Klaus, grande companheira nesse desafio, era quem fazia as matrizes e os moldes das peças. Aos poucos, os vizinhos e amigos passaram a ajudar na fabricação. "No começo eu buscava o caulim em Campo Alegre, de ônibus. No ano de 1960, já tínhamos 25 pessoas colaborando com a produção", disse Klaus em uma de suas entrevistas para os jornais internos da nossa empresa. A procura pelos produtos só aumentava, tanto nas lojas locais como nos bailes de chopp, que era feitos com nossos canecos. Mas, na madrugada

de 03 de setembro de 1960, um incêndio destruiu toda a fábrica, que era de madeira! Não desanimamos e recomeçamos. Junto com nossos colaboradores e amigos reconstruímos a fábrica, desta vez em alvenaria. Conseguimos retomar a produção em um mês. Nunca desistimos dos nossos sonhos, nem objetivos. E como valeu a pena! Hoje somos referência no que fazemos e levamos sabor, saúde e qualidade para milhões de pessoas.



NOSSA EMPRESA

Mais uma vez na Alemanha!



Entre os dias 10 e 14 de fevereiro nossa empresa estará mais uma vez em solos alemães. Vamos aterrissar na cidade de Frankfurt para participar da Ambiente 2017, considerada uma das maiores e mais importantes feiras de gastronomia e artigos para o lar do mundo, com todos os segmentos e canais de distribuição para presentear, morar e comer. Vamos expor nossas cerâmicas e mostrar ao mundo não só o nosso produto, mas sim o potencial da indústria brasileira, que a cada dia conquista novos e consumidores exigentes em diferentes países. Enquanto vocês estiverem curtindo o verão por aqui, não se esqueçam: estaremos enfrentando um rigoroso inverno e expandindo nossos negócios, levando o conceito de uma refeição mais saborosa e saudável para milhares de consumidores. Torçam por nós!

NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!

Diverticon Profissões e Formatura:

Com certeza você lembra da Linha Diverticon, não é mesmo? Aquelas peças amarelinhas, com diversas “carinhas” em diferentes estados de humor. Pois é... elas foram sucesso absoluto de vendas em 2016 e, além da linha tradicional, lançamos edições temáticas que vão continuar em 2017: páscoa, dia das mães, dia dos namorados, dia dos pais e natal! E, começando este novo ano, apresentamos para vocês as peças (copos e canecas) Diverticon “Profissões” e “Formatura”. Mais opções para você se encantar e surpreender na hora de dar um presente.



NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!

Boleira:

Atendendo a pedidos, a MondoCeram Gourmet acaba de lançar a mais nova integrante do seu mix de produtos. Para bolos e tortas de até 27 cm de diâmetro, nossa boleira é uma excelente pedida para ir à mesa, surpreendendo a todos pelo seu design e cores alegres. A peça, que está disponível no branco, amarelo, laranja, vermelho e verde, tem 31x9,5 cm.



GASTROMANIA

Bolo de Late Harvest com Chocolate

POR Carolina Labaki - Chef Bakkerè – Santiago/Chile

Ingredientes para o bolo:

2 1/4 de xícara de farinha de trigo
3 1/2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal de mar
2 colheres de chá de canela em pó
2 xícara de açúcar refinado
1/2 xícara de açúcar mascavo
4 ovos
3/4 xícaras de óleo
3/4 xícaras de vinho Late Harvest
1/2 xícara de água

Ingredientes para a cobertura:

100g de chocolate meio amargo (53%)
100g de creme de leite

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte a forma. Em um bowl, junte a farinha, o fermento, o sal e a canela. No liquidificador, bata os açúcares com os ovos, o óleo e a água. Transfira a mistura para o bowl de secos e misture tudo muito bem. Termine misturando o vinho. Despeje a massa sobre a forma untada e leve ao forno por 40 minutos ou até que a superfície esteja dourada. Tire o bolo do forno e deixe esfriar totalmente. Derreta o chocolate e misture com o creme de leite até formar uma ganache. Decore o bolo com a ganache. Sirva com o vinho à 18°C de temperatura.



Tempo de preparo: 1h15m
Rendimento: 1 forma

ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Alecrim

Considerado muito resistente às pragas e de fácil cultivo, o alecrim é um arbusto encontrado com facilidade na Região do Mediterrâneo e que se prolifera em terrenos de origem calcária. Já as suas flores azuis, além de exalarem um aroma agradável, estão associadas à coragem e fidelidade. Além disso, também é chamado de “erva da alegria”, devido às suas propriedades nutricionais e medicinais que estimulam a regeneração muscular, auxiliam em problemas respiratórios, combatem o câncer e contribuem com as articulações, o sistema imunológico e circulatório. Seu gosto cítrico e amadeirado garante seu espaço no preparo de

pães, sopas, molhos, assados e carnes brancas, entre elas o porco, a galinha e o peixe. Entretanto, durante a preparação do churrasco, algumas pessoas costumam misturar o alecrim ao carvão em brasa, para que a carne, geralmente vermelha, receba o aroma e o sabor da erva. Já em pratos comuns do mediterrâneo, é também usado para temperar assados de carneiro, cabrito e vitela. Além disso, quando bem conservado, pode durar até 15 dias. Para isso, basta cortar seus galhos em diagonal e separá-los em um copo de vidro com água. É importante ressaltar que o vidro não deve ficar exposto a altas temperaturas e que deve ter sua água substituída diariamente.



VOCÊ SABIA?

Algumas curiosidades sobre alimentos que você precisa saber

Você sabe o que come? Se disser que sim, talvez esteja enganado!

Há muito mais curiosidades sobre nossos pratos do que geralmente imaginamos.

Aqui vão 10 dados interessantes, surpreendentes, verdadeiros e esquisitos sobre comida.

Informações: Incrível.club.



1 – PIMENTA

A cor da pimenta não tem nada a ver com seu sabor. Preste atenção ao tamanho: quanto menor, mais picante.

2 – BANANA

Pode parecer bobagem, mas é verdade. Os mosquitos se atraem pelo aroma de quem acabou de comer banana.

3 – ABACATE

Abacate é uma fruta que não dura muito. Ah... nunca, mas nunca alimente pássaros com abacate! Mesmo se eles pedirem. Esta fruta é altamente tóxica para eles.



4 - ÁGUA EM GARRAFA

A água de cada uma destas garrafas é diferente. Você nunca encontrará dois fabricantes com água idêntica.



Foto: Divulgação

5 - CORANTES E CRIANÇAS

Os corantes alimentícios podem provocar hiperatividade em crianças. Especialmente os vermelhos e amarelos.

6 - CAFÉ

A verdade sobre o café é que eles não são grãos, e sim um fruto carnudo, ou bagas. O correto é dizer bagas de café em vez de grãos de café. Ou seja, quando você toma uma xícara de café, pode dizer que está bebendo suco de um fruto.



Foto: Divulgação

7 - CHÁ

Não tome chá preparado no dia anterior. Os japoneses dizem que a mordida de um chá de ontem é pior que a de uma serpente. Chá frio envolve as paredes do estômago, provocando irritação. Já os chineses comparam chá do dia anterior com veneno.

8 - MEL

Mel é eterno. O frasco mais antigo com mel comestível foi descoberto em 1922, na tumba do faraó Tutancâmon. Biólogos realizaram uma análise e descobriram que o mel era apropriado para o consumo.



Foto: Divulgação

9 - QUEIJO CAMEMBERT

Vale a pena consumir queijo camembert quando ele está próximo à data de validade, mas nunca depois de vencido.

10 - CHOCOLATE

O chocolate amargo é ótimo para saciar a fome. Por isso, mesmo se você estivesse com muita fome, não comerá muito e ficará satisfeito rapidamente

O maior segredo sobre comida: Comida é mais gostosa de madrugada. Sempre! :)



Foto: Divulgação

CONVERSANDO COM

Chef Alejandra Faúndez Cáceres

Para a primeira edição de 2017 da nossa revista Sabor Saudável, convidamos para esta matéria uma Chef que há dois anos nos surpreendeu com seu talento, delicadeza, profissionalismo e amor pela gastronomia. Estamos falando da Chilena Alejandra Faúndez Cáceres, que nasceu em Santiago do Chile, mas mora no Rio de Janeiro. Quem nos apresentou a ela foi o Chef Fred Tibau, Chef do Programa Estrelas, colunista desta revista e especial amigo da nossa equipe. Alejandra, que já participou duas vezes da nossa revista especial de receitas, está no Brasil há 16 anos. Ao chegar aqui, ela iniciou uma nova vida ao lado do marido brasileiro, começando tudo do zero. Mas mesmo com essa reviravolta em sua vida, ela jamais abandonou a cozinha, considerada a sua ferramenta de carinho. Quando pensava em agradar alguém, ela ia correndo preparar um doce. Por aqui, chegou a pensar em cursar nutrição, pois sempre teve um elo muito forte com o esporte e a culinária saudável. Mas ao descobrir a gastronomia, se apaixonou e foi aí que tudo começou.

Ficou curioso?

Confira abaixo a nossa entrevista!
Foi boa demais !!!

Teve alguma influência na cozinha?

Na minha família, como na maioria das famílias chilenas, era muito comum reunirmos todos para fazer diversas comidas. Desde pequena respirei esse ambiente de colaboração e divisão de tarefas na cozinha. Todos ajudavam a fazer os preparos para os almoços familiares. Por outro lado, uma das minhas maiores bases culinárias eram as férias com meus pais. Minha mãe é cozinheira de mão cheia e meu pai caçador e pescador. Então, todas as nossas férias eram percorrendo o sul do Chile em campings, para que o meu pai pudesse caçar coelhos e codornas. Nos rios, ele pescava trutas e salmões. Depois, todos ajudavam a limpar e cozinhar na lenha acesa. Também nas praias do pacífico, me lembro que meu pai me levava até a beirada do mar para comprar moluscos e crustáceos. Eles eram únicos



Foto: Divulgação

no mundo e com sabores inigualáveis. Eu devia ter no máximo seis anos, e lembro que meu pai falava: "come é uma delícia...abre a boca" ... e como toda criança que não tem pré-julgamentos, já abria toda feliz. Tudo isso foi muito importante para o desenvolvimento do meu paladar, sem contar que isso não tem preço. Fui muito privilegiada e me considero uma cozinheira que realmente come de tudo!

Qual sua formação?

Sou formada em gastronomia pela Estácio de Sá e pós graduada em gestão educacional pela Unisuam. Fiz diversos cursos pelo mundo, me especializando em diversas cozinhas: França, Tailândia, México, Peru e Indonésia são alguns dos lugares aonde visitei e fiz cursos.



Foto: Divulgação

O que mais gosta de cozinhar?

Me inspira a cozinha de forma geral. As culturas, suas raízes e autenticidade me apaixonam, mas estou numa fase bem autoral no sentido de construir pratos e dar o meu toque. Amo usar cores naturais dos vegetais, produtos pouco ou nada processados e equilibrados em sabores e texturas.

O que mais gosta de comer?

Eu gosto de comer de tudo. Tudo mesmo. Quanto mais exótico, melhor. Acredito que dessa forma podemos exercitar nosso paladar. Eu como desde pé de galinha, pé de porco e fígado. Na minha cultura isso era comum dentro das famílias humildes. Estes hábitos ficaram esquecidos por um tempo, mas hoje estão voltando com o resgate da cultura nos países em geral. Já comi grilos, larvas e ovas de formiga no México. Já comi moluscos super esquisitos no mundo todo, mas dentro das coisas normais, eu amo Pizza. Apesar de ter me especializado numa comida mais sofisticada, amo uma boa pizza, daquelas bem suculentas. Ah, amo também uma feijoada.

Na sua cozinha, o que não falta?

Um bom fundo de legumes, goma xantana - que é um espessante e emulsificante natural. Estou viciada porquê garante ao alimento uma textura incrível, sem alterar seu sabor final. Especiarias em geral não faltam, tenho todas etiquetadas e setorizadas. As minhas favoritas são fava de baunilha, curry, pistilo de açafrão, cardamomo, zimbro e Merkén, que é uma Pimenta defumada pelos nativos do Chile. De tanto que amo, já estou até comercializando.



Foto: Divulgação

O que não come de jeito nenhum?

Chantilly! O negócio é sério. Me dá ânsia de vômito e tudo mais. Sempre brinco que se quer me torturar, é só botar chantilly na minha boca (risos). Faço muita receita com creme de leite, mas ele batido com açúcar não desce.

Quais são seus grandes ídolos na cozinha nacional e internacional?

São vários os profissionais que admiro, mas posso citar alguns em quem me inspiro e seguem o perfil de trabalho que eu faço. No Brasil temos muitos talentos: Helena Riso é fantástica, com sua cozinha autoral ela transporta os sabores do Brasil com sofisticação. Cyril Lignac, da França, o também francês Jeann Bernard Lejard que, para mim, é um gênio dos molhos. Ele faz verdadeiras pinturas nos pratos e, no quesito doces, amo o trabalho do Porto Riquenho Antonio Bachou. Vale a pena acompanhar e experimentar o trabalho de cada um deles.

Como é o seu trabalho?

Atualmente me divido entre a área acadêmica, dando aula na

Foto: Divulgação



Estácio de Sá para a disciplina de Cozinha Saudável e Sustentável, além de ministrar a disciplina de Cozinha das Américas, na Unisuam. Fazem 11 anos que tenho uma empresa de serviços gastronômicos junto com meu marido e sócio Marius Rebuzzi, que é Sommelier. Nosso projeto começou com serviços de gastronomia nas residências dos nossos clientes: jantares temáticos, eventos de Finger Food, mini wedding. Hoje, além de tudo isso, abrimos a nossa cozinha para fazer jantares exclusivos para grupos de até 14 pessoas, treinamentos e workshops diversos. As pessoas amam e voltam sempre.

Na sua opinião, qual a importância de uma boa panela para preparar e servir receitas?

A panela é, na minha opinião, uma das principais ferramentas de trabalho de um cozinheiro. Temos que ter uma faca sempre afiada e uma boa panela. Não adianta termos excelentes produtos se não tivermos uma boa panela, além de ter um charme na hora de cozinhar. Na minha cozinha é fundamental uma panela de boa qualidade, bonita e prática. Já que estou sempre em contato com os clientes, tenho que fazer bonito!

O que acha dos produtos da Ceraflame?

Adoro essas cerâmicas. A Ceraflame está sempre se reinventando e acompanhando o mercado nas necessidades dos cozinheiros, tanto os amadores como os profissionais. Essas panelas de cerâmica representam o que há de melhor no mercado, trazendo segurança alimentar - já que não têm nenhum tipo de resíduo que o consumidor possa ingerir. Além disso, a distribuição de calor é excelente, garantindo uma boa cocção dos alimentos. Além de tudo isso, ainda podemos servir o preparo na própria panela, de tão lindas que são. Recomendo e muito para quem queira impressionar seus convidados.



COLUNA

Chef Fred Tibau



O começo de mais um ano chegou e as promessas de fazer dieta e entrar na academia sempre surgem nesse período, não é mesmo? Isso é muito bom, mas temos que pensar em uma alimentação mais balanceada para termos uma vida mais saudável e bem estar a longo prazo! Depois da comilança do natal e ano novo, eu convidei uma chef muito especial para trazer a vocês, leitores da Sabor Saudável, uma receita vegana super leve e prática que casa perfeitamente com as panelas

da Ceraflame. A convidada dessa edição é a Chef Andrea Henrique, naturalista especializada em Raw food (comida crua) e alimentação vegana. Ela é também pesquisadora, curiosa e autodidata, criando receitas inovadoras e saudáveis sem lactose, sem glúten ou açúcar refinado. Andrea percorreu o mundo com seu Home Spa atendendo nobres Europeus e o jet set carioca e paulistano apresentando uma nova proposta na gastronomia: desintoxicar. Há dez anos trabalha com alimentação crua

e vegana, é uma das precursoras do Detox no Brasil. Inovou o mercado de delivery de refeições prontas com sua empresa "Detox in Box", na qual dirige toda a produção. Atualmente é ela quem comanda a cozinha do restaurante Pomar, localizado na Barra da Tijuca, aqui no Rio de Janeiro, além de dar palestras e cursos sobre Detox. Ela também escreveu dois livros sobre o assunto que já bateram recorde de vendas!

Vamos acompanhar uma dessas receitas de sucesso?



Moqueca de Banana da Terra com Biomassa!

POR Chef Andrea Henrique

Ingredientes:

200 g de banana da terra madura fatiada
1 tomate cortado em fatias
1/3 de pimentão amarelo cortado em fatias
1/2 cebola pequena cortada em fatias
2 colheres de sopa de leite de coco fresco
1 colher de sopa de coentro picado
3 colheres de sopa de biomassa
1 colher de sopa de óleo de coco
1 colher de azeite de dendê e sal do Himalaya a gosto

Modo de preparo:

Coloque a biomassa no liquidificador e adicione 250 ml de água. Bata até ficar cremoso. Reserve. Refogue, em uma moquequeira Ceraflame pequena, a cebola no óleo de coco. Acrescente a biomassa que já foi batida, a banana em rodela

e faça camadas com o pimentão e o tomate. Repita o processo pelo menos três vezes. Coloque o leite de coco e o azeite de dendê, tempere com o sal a gosto, deixe cozinhar por uns 5 minutos e finalize com o coentro picado. Sirva com arroz integral e farofa de alho!

Maravilhosa essa receita, gente! Vocês não podem deixar de fazer.

Bom, gostaria muito de agradecer por mais um ano que se passou e desejar que 2017 seja um ano de muita luz, saúde e paz, além de receitas e colunas fantásticas aqui nessa revista incrível, que é feita por pessoas muito comprometidas e talentosas. Desejo um excelente ano para todos.

Como eu sempre digo: cozinhar não é difícil. O difícil é ir ao mercado e lavar a louça no final! Um abraço a todos e até a próxima.

SAÚDE

Insolação: o seu verão, sem preocupações!



A insolação é causada pela exposição excessiva ao sol, basta um clima quente e seco e algumas horinhas de sol para que ela chegue causando. No entanto, quando atinge crianças e idosos, os casos de insolação podem se tornar ainda mais graves. E como o verão está com tudo, vamos nos atentar aos sintomas mais frequentes: desidratação, pele vermelha, olhos inchados, vômitos, febre, dor de cabeça e, inclusive, confusão mental. Diante desses sintomas, o tratamento à insolação é realizado para amenizar a temperatura corporal do indivíduo. Tomar um banho gelado de chuveiro, cobrir o corpo com toalhas molhadas, permanecer em lugares frescos, de preferência com ar condicionado ou ventilador, ingerir muita água, usar hidratante corporal e manter uma alimentação leve e de fácil digestão, são algumas

das recomendações. Mas, a recomendação é sempre a mesma: evite o sol nos horários de maior perigo (entre 10h e 16h), utilizando sempre filtro solar de alta proteção. Hidratar a pele, ingerir mais de dois litros de água diariamente e reaplicar o filtro solar a cada duas horas, além de usar óculos escuros para proteger os olhos e bonés para o rosto, também são algumas dicas para você passar o seu verão sem preocupações.



MondoCeram

gourmet

Foto: Estúdio Gastronômico



www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444

CLIENTE DESTAQUE

Grupo Zaffari

O Grupo Zaffari atua há 81 anos no varejo, acumulando 56 anos de experiência no autosserviço supermercadista, e 25 na administração de shopping centers. Contando hoje com 12 mil colaboradores, a empresa originou-se de uma pequena casa de comércio localizada no interior do Estado do Rio Grande do Sul, fundada pelo casal Francisco José Zaffari e Santina De Carli Zaffari. Em 2008, o Grupo passou a atuar fora do Estado, com a inauguração do Bourbon Shopping São Paulo, na capital paulista.

Unidades de negócios do Grupo:

A rede supermercadista do Grupo Zaffari é formada por 34 unidades, e é a 5ª maior rede de autosserviço do Brasil, conforme ranking da Associação Brasileira de Supermercados. A atuação no setor de shopping centers inclui a rede Bourbon Shopping, formada por sete unidades - seis no Rio Grande do Sul e uma em São Paulo -, o Porto Alegre CenterLar e o Moinhos Shopping. Com a aquisição de participação do fundo imobiliário ao qual

pertence o Moinhos Shopping e o Sheraton Porto Alegre, o Grupo iniciou no setor hoteleiro.

Rede Zaffari Bourbon:

Reconhecida nacionalmente pela alta qualidade de produtos e instalações, a rede Zaffari Bourbon tem como principal objetivo a satisfação e o conforto do cliente. Para tanto, apresenta setores especializados como adega e produção panificadora, selo próprio de carnes selecionadas, importação e comercialização de itens exclusivos, e desenvolvimento de produtos de marca própria.





Bazar:

O bazar é também um departamento de grande importância nos hipermercados da rede, onde os clientes encontram novidades em design de utensílios e decoração, assim como lançamentos de eletrodomésticos e eletroeletrônicos. A ideia é reunir tudo aquilo que torne a vida doméstica do cliente mais prática e mais prazerosa. Nesse sentido, a qualidade e beleza dos produtos

Ceraflame estão perfeitamente alinhados a esta proposta, pois agregam tecnologia no preparo de alimentos, e beleza em sua apresentação. A parceria do Grupo Zaffari com a Ceraflame iniciou em 2003, e as expectativas para o futuro é que a Ceraflame continue proporcionando aos clientes da rede Zaffari Bourbon experiências surpreendentes com o desenvolvimento de produtos diferenciados.

SUA CASA EM HARMONIA

Dicas para você decorar o seu escritório de forma simples e funcional

Fonte: Moveisdecorando.com.br

No ambiente de trabalho precisamos manter o foco e a produtividade, portanto uma decoração que lhe traga distrações não é uma boa ideia quando se decora um ambiente real de trabalho e não escritórios decorados para a capa de uma revista.

Você pode e deve prezar pela decoração de escritório simples, mas isso não quer dizer que ela tem que ser sem graça.

Confira algumas dicas muito importantes que podem ser úteis quando não sabemos como decorar um escritório!

1 SIMPLICIDADE = PRODUTIVIDADE no trabalho home office: Uma dica básica e muito importante é que a mobília para escritório deve ser funcional e ter bastante espaço para manter a organização do ambiente. Assim ganhamos produtividade e fazemos nosso trabalho render mais.

2 Decoração de home office simples e estratégica para



Foto: Divulgação

ajudar a levar o seu negócio a um outro nível: A decoração da mesa de escritório deve também ser simples e conter apenas alguns adornos para nos manter mais à vontade e relaxados. Pode decorar mesa de escritório com um toque mais pessoal, com fotos da família ou de seus objetivos a alcançar, isso com certeza irá lhe motivar a todo instante para ir mais longe e se superar sempre.



Foto: Divulgação

3 O segredo das mesas em “L” para home office simples e funcional: A mesa em L para escritório traz as coisas que precisamos ao alcance das mãos, as gavetas sempre são muito úteis nos móveis que ficam mais perto de onde trabalhamos. A mesa de escritório em L expande a superfície plana que temos para organizar as tarefas mais prioritárias.

4 Usando as cores para ampliar o home office: Você pode optar por cores claras nas paredes para dar a impressão de expandir o ambiente, se está planejando a decoração de home office

pequeno. Utilizar a cor amarela se torna importante pois ela favorece a concentração e é um poderoso estimulante intelectual. Utilizar papel de parede fica a seu critério, as paredes se tornam uma tela em branco para você expor a sua criatividade, as possibilidades são infinitas, não tenha medo de errar.

5 Iluminando estrategicamente o home office: A iluminação tem um grande papel na decoração para escritório simples e também merece atenção especial. Uma boa iluminação é fundamental para a saúde e bem estar, principalmente no

ambiente de trabalho. Mas a solução para isso é fácil. Uma janela bem posicionada em relação a mesa de escritório ou vice versa já deve ser o suficiente para iluminar o ambiente. Luminárias baixas em pontos estratégicos também é boa solução, sem contar que luminárias pendentes vão deixar o charme se integrar a decoração para escritório simples. Seguindo essas 5 dicas de decoração para escritório você com certeza garantirá um melhor desempenho no trabalho que é fundamental e vem em primeiro lugar sempre.



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação

Deixe a sua criatividade e sentimentos fluir na hora de escolher a decorar, não se apegue a qualquer medo de errar. O mais importante de tudo é você se sentir bem no ambiente.



MANIA DE BRASIL

Conheça a Praia da Sepultura

Você é apaixonado pelas praias de Santa Catarina? Nós também! Então que tal conhecer a Praia da Sepultura, em Bombinhas (SC)? Simplesmente paradisíaca e de uma beleza deslumbrante, suas águas transparentes e sem ondas são ideais para o mergulho livre ou para um passeio com as crianças. Além dos seus 95 metros de extensão de areia, ela também abriga diversas lendas, como a que dá origem ao seu nome. Segundo os moradores mais antigos a praia passou a ser chamada assim devido à existência de uma suposta sepultura de um escravo, que teria sido morto após uma briga em 1840. Considerada um dos cartões postais do estado, possui uma areia rodeada de área verde e águas claras e límpidas, o que torna possível apreciar os diferentes peixes que nadam pelo local. Mas esse não é o seu único ponto positivo! A Praia da Sepultura também é ideal para praticar esportes aquáticos, pescar e até mesmo fazer



Foto: Divulgação

uma trilha em meio à natureza. Para quem gosta de caminhadas, o acesso pode ser feito pelo costão direito da Praia de Bombinhas, passando pela Prainha, Embrulho e Lagoinha. O acesso com veículos é feito pela Rua das Garoupas, continuação da Avenida Vereador Manoel José dos Santos, até um estacionamento particular. Em seguida, é preciso caminhar até a praia, através de uma trilha de 200 metros. A Praia está localizada a 245 km do Aeroporto Afonso Pena, em Curitiba, a 150 km do Aeroporto Lauro Carneiro Loyola, em Joinville, a 70 km do Aeroporto Internacional de Navegantes, em Navegantes, e a 85 km do Aeroporto Hercílio Luz, em Florianópolis. Gostou? Bora fazer as malas !!!



Foto: Divulgação



Foto: Divulgação

Ceraflame

cookware

O sabor de uma vida saudável



www.ceraflame.com.br
0800 644 6444

Ceraflame cookware

O sabor de uma vida saudável

Ceraflame cookware

Rua Adolfo Konder, 35

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