

sabor saudável

Edição nº 31 - Janeiro e Fevereiro / 2018

Ceraflame
cookware

COMIDA BRASILEIRA
ARROZ TROPEIRO!

Foto: Estúdio Gastronômico



Available on the
App Store



EDITORIAL

Definitivamente 2017 não foi um ano fácil mas, graças às nossas sólidas parcerias e a nossa sede de buscar novos negócios e clientes, conseguimos vencer todos os desafios. Todo nosso empenho e dedicação são traduzidos nos benefícios únicos das nossas cerâmicas, que como vocês já sabem são resistentes à choques térmicos e 100% atóxicas, contribuindo não só para uma alimentação mais saborosa, mas, principalmente, para uma vida mais saudável. Começamos 2018 com muita energia e força de vontade para buscar ainda mais resultados, trazendo aos nossos queridos consumidores muitas novidades e carinho em forma de cerâmicas. E, para este novo ano, desejamos nada menos que continuar produzindo o que há de melhor no mercado para levar ainda mais praticidade para sua cozinha. Ah, e é claro, desejamos que o seu ano novo seja cheio de novos sabores, saúde e muitas alegrias!

EXPEDIENTE:

► **Empresa:**

Certa Cerâmica

► **Departamento de Marketing:**

Kilian Schroeder

Juliana Kursancew

► **Empresa Responsável:**

Pontuale Comunicação & Marketing

► **Jornalista Responsável:**

Caroline Augusta de Andrade Michel
(DRT PR 8676)

► **Projeto Gráfico:**

Fabiane Salomon

Caio Schültz

Jéssica Stiegler

► **Fale conosco:**

sacc@certaceramica.com.br



ÍNDICE

04. NOSSA EMPRESA
ABCASA

05. NOVIDADES E DICAS SÓ
PARA VOCÊ!

06. GASTROMANIA
Tempurá de camarão e legumes

08. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Águas aromatizadas para o verão

09. VOCÊ SABIA?
Cascas ricas em fibras

10. CONVERSANDO COM
Márcio Silva, proprietário da Espaço
Gourmet Escola de Gastronomia

14. COMIDA BRASILEIRA
Arroz Tropeiro | POR Claudio Garcia

16. COLUNA CHEF FRED TIBAU
Angels Black Cake

18. COLUNA LUNA GARCIA
Casamento

20. SAÚDE
Insolação

21. CLIENTE DESTAQUE
Lojas Marabraz

22. SUA CASA EM HARMONIA
Como decorar minha casa com flores
naturais?

26. MANIA DE BRASIL
Itacaré



NOSSA EMPRESA

ABCASA

Entre os dias 19 e 23 de fevereiro nossa empresa estará pela primeira vez na ABCASA Fair. O evento, promovido pela Associação Brasileira de Artigos para Casa, Decoração, Presentes e Utilidades Domésticas – uma entidade B2B – acontecerá no Expo Center Norte, em São Paulo (SP). Estamos muito ansiosos, pois lá vamos apresentar alguns lançamentos incríveis que há meses estamos criando com toda a cautela para lhe surpreender e levar mais sabor e saúde à mesa de todos os brasileiros. Na feira, segundo expectativas da organização, serão mais de 350 marcas distribuídas em 70 mil m². Mas, se você faz parte do público profissional do evento, não se preocupe! Será bem fácil localizar nosso stand: estaremos no stand 672, Avenida Q - esquina com a Rua 6. Se preferir, você pode acessar a planta completa no site da feira. Até lá!

NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!



Cores Metalizadas / *cobre e rose gold*

Como todos já sabem, no final de fevereiro, a Ceraflame vai participar da ABCASA Fair. Por lá, vamos lançar muitas novidades que vocês vão conhecer na próxima edição da Sabor Saudável, dos meses de março e abril. Por enquanto, a gente separou – em primeira mão, é claro – uma dessas novidades! Quer conferir?

A MondoCeram Gourmet acaba de ganhar mais duas cores para o mix de produtos. Além das 12 cores que você já conhece, agora temos os tons metalizados Cobre e Rose Gold, trazendo um toque a mais de modernidade e elegância nos utensílios para preparar e servir suas refeições! Com exceção das assadeiras, todo o mix da “MCG” já pode ser comprado nestas novas cores!

Gostou?



GASTROMANIA

Tempurá de Camarão e Legumes

POR Cláudio Garcia | Estúdio Gastronômico

Cerveja para harmonizar: Jean Le Blanc - Bastards Brewery

Estilo: Witbier

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento 4 porções

Ingredientes:

- ½ brócolis japonês em floretes
- 1 cenoura cortada em fatias finas
- 1 cebola cortada em pétalas
- 1 abobrinha cortada em rodellas
- 8 camarões médios limpos somente com o rabo
- 1 litro de óleo para fritar

Ingredientes para a massa:

- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de amido de milho
- 4 xícaras de chá de água gelada
- Farinha Panko para empanar (opcional)
- 1 colher de café de fermento em pó
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 ovo
- 1 colher de chá de pimenta do reino branca em pó da GR condimentos
- 1 colher de chá de alho em pó da GR condimentos

Modo de preparo:

Use um bowl para colocar a farinha de trigo, o amido de milho, sal, fermento, pimenta do reino branca em pó da GR condimentos, alho em pó da GR condimentos, ovo e a água. Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Assim que a massa estiver pronta, leve-a à geladeira e reserve. Coloque óleo em uma panela, leve ao fogo e deixe esquentar. Enquanto o óleo aquece, passe pequenas porções de legumes pela massa, envolvendo-os uniformemente. Se preferir, você pode usar farinha Panko para ajudar a empanar, é opcional. Com o óleo já quente, frite os legumes e camarões por aproximadamente dois minutos.





ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Águas aromatizadas para o verão

O que você costuma beber no verão? Nesta época de férias, praia e agito, às vezes esquecemos de uma bebida indispensável para nosso organismo: a água! Você já deve saber que, para manter o organismo funcionando direitinho, é imprescindível beber ao menos 2 litros por dia, certo? O problema é que, em meio à tantas bebidas saborosas como sucos, refrigerantes e cervejas, acabamos deixando a hidratação de lado. Para trazer mais sabor à bebida e deixá-la tão gostosa quanto essas opções, preparamos duas receitas deliciosas de águas aromatizadas, uma tendência para o verão que, além de manter seu corpo hidratado, também fornece os nutrientes encontrados nas frutas, sementes e ervas usadas em sua preparação.

Vamos conhecer?

A água de limão, erva-doce e hortelã auxilia na digestão e também na desintoxicação do organismo. Uma dica ideal para quando exageramos nas bebidas alcoólicas e frituras.

1 limão-siciliano com a casca, cortado em rodellas;
10 folhas de hortelã fresca;
1 talo de erva-doce, cortado em tiras finas;
1 litro de água filtrada;

Já a água de laranja, gengibre e canela é estimulante e termogênica, ideal para o pós-treino ou para relaxar depois daquele banho de sol.

10 folhas de hortelã frescas;
3 canelas em pau;
3 rodellas finas de gengibre fresco;
4 rodellas de laranja (ou tangerina) com a casca;
1 litro de água filtrada;

Para fazer é muito fácil: basta macerar as sementes e parte das ervas para que liberem os óleos essenciais, juntar as frutas e a água numa jarra ou pote. Depois, é só fechar e levar à geladeira para descansar por três horas, no mínimo. Pronto! Sua água aromatizada está pronta para beber!



VOCÊ SABIA?

Cascas ricas em fibras

Você já deve ter escutado alguém dizendo que para emagrecer é necessário inserir alimentos ricos em fibras na alimentação diária. E eles estão certos! Mas você sabe por quê? Para começo de conversa, ingerir fibras já é muito melhor do que dar espaço à alimentos que jamais deveriam estar na sua rotina alimentar, como é o caso dos refrigerantes e doces em excesso. Além disso, elas promovem a sensação de saciedade, dando adeus àquela vontade compulsiva por doces! Mas, afinal, o que são fibras?

São substâncias contidas em alguns alimentos que não são digeridas pelo nosso organismo e podem ser divididas em solúveis e insolúveis. O primeiro tipo é responsável pela sensação de saciedade que comentamos acima, já as insolúveis melhoram o funcionamento do intestino. Além disso, as fibras são ótimas na absorção de gorduras e glicose, ajudando no processo de emagrecimento e também no controle da diabetes.

Para aproveitar as fibras dos alimentos, dê preferência para ingredientes de origem vegetal que possam ser consumidos crus e com casca: abóbora, cenoura, beterraba, pimentão, também verduras como alface, couve, rúcula, acelga, agrião, aipo, espinafre e brócolis. As fibras também estão presentes nos alimentos integrais como arroz, macarrão e pães e nos grãos como feijão, grão de bico, lentilha, ervilha e milho, isso inclui a deliciosa pipoca do fim de semana!



Foto: Estúdio Gastronômico

CONVERSANDO COM

Márcio Silva

Proprietário da Espaço Gourmet Escola de Gastronomia

Começamos o ano de 2018 com uma entrevista super especial, com um parceiro de anos da nossa empresa. Como todos sabem, nós da Ceraflame defendemos muito o uso de panelas que, além de versáteis e funcionais, sejam saudáveis. Isso mesmo! Afinal de contas, a saúde do consumidor sempre será a nossa prioridade. É por isso que, principalmente entre os futuros profissionais da gastronomia, a gente busca incentivar o uso de equipamentos totalmente livre de metais pesados. Na Espaço Gourmet Escola de Gastronomia, em Curitiba, os alunos têm à disposição um mix completo das nossas cerâmicas que, como vocês sabem, são 100% atóxicas. E, para esta edição, batemos um papo com o Márcio, que é o proprietário do EGEG.

Vamos conferir?

► Como funciona a Escola?

A Espaço Gourmet Escola de Gastronomia foi pensada para quem já cozinha, para quem quer aprender ou para quem aprecia comer bem. Oferecemos uma programação repleta de experiências gastronômicas para os mais variados públicos e interesses, incluindo as consagradas aulas show. Sempre partimos do pressuposto que o público que ingressa em nossas cozinhas é leigo e, por essa razão, buscamos introduzi-lo de maneira didática e extrovertida ao universo da cozinha. Entendemos ainda que, além de entreter e formar através da gastronomia, também temos o papel de educar o paladar das pessoas e promover oportunidades para todos os parceiros do segmento. Muitas pessoas relatam, por exemplo, terem degustado um verdadeiro risoto italiano pela primeira vez, que todas as experiências anteriores foram por terra quando tomaram conhecimento dos insumos e das

técnicas aplicadas ao preparo clássico. Outras tantas têm contato com utensílios inéditos para elas, descobrem a funcionalidade de um fouet, de um chinóis ou de um ramequin, por exemplo. É um universo novo que se revela para elas!

► Há quantos anos existe a escola e como nasceu esse sonho?

A Espaço Gourmet foi fundado por mim em 2004. Busquei a cozinha para aliviar o stress do cotidiano corporativo, mas encontrei no mercado cursos focados em profissionalização. Não era o que eu buscava, eu estava em busca de lazer e entretenimento. Foi então que eu tive o insight de transformar o meu hobby em negócio. Imaginei reunir pessoas com perfis e anseios similares aos meus, assim desenvolvi o plano de negócios do que veio a ser a Espaço Gourmet. Era algo novo na cidade, o negócio nasceu numa época em que a gastronomia não era tão

valorizada e tampouco disseminada. O propósito inicial estava pautado em ensinar técnicas gastronômicas para pessoas leigas e entretê-las ao mesmo tempo. Tudo começou com uma cozinha e hoje já temos cinco totalmente equipadas, já passamos por muitas reformas para nos adequarmos às demandas crescentes!

► Quais os tipos de cursos que vocês oferecem?

Nossa programação é composta por cursos rápidos e cursos extensivos, abordamos desde os temas triviais até aqueles relacionados à alta gastronomia. O aluno pode ser espectador e assistir o Chef cozinhar enquanto degusta todos os preparos, no formato de aula show, até se envolver diretamente com os preparos, nas aulas práticas. Oferecemos também os cursos Chef de Cuisine Modular, Master Chef e Master Chef Patisserie para aqueles que procuram se aprofundar nas técnicas da cozinha clássica. De modo geral podemos afirmar que dispomos de cursos para todos os perfis, do iniciante ao avançado, para aqueles que procuram um hobby ou uma profissão, abrangendo todas as faixas etárias e contemplando

inclusive o cliente corporativo através de experiências e eventos customizados. Oferecemos também a possibilidade de locação de estrutura e a venda de vales presente para diversas finalidades. Em 2017 lançamos o projeto Social Gourmet voltado à qualificação de jovens empreendedores de baixa renda na área de gastronomia. É um projeto que tem contabilizado importantes resultados em pouco tempo de atuação, é a nossa “meninas dos olhos”!

► Como você enxerga o cenário gastronômico atual?

O mercado de gastronomia ganhou bastante notoriedade

nos últimos anos, acompanhamos toda essa ascensão e por isso somos referência no mercado! Atribuir valor ao que se está consumindo, valorizando todo o processo, desde o insumo até a mão de obra especializada foi o que alavancou – no bom sentido – esse movimento de “gourmetização”. Os horizontes foram ampliados para o grande público, que passou a conhecer e buscar produtos de maior qualidade. Durante algum tempo se observou que o público estava restrito às classes AB, no entanto, o acesso à informação está mais democrático e isso contribui para a formação de



► Chef Rafael Gonçalves e os alunos Gabriel Henrique Bill e Alessandra Cordeiro Pereira | Foto: Bruno Santos



► Chef Rafael Gonçalves e os alunos Gabriel Henrique Bill e Alessandra Cordeiro Pereira | Foto: Bruno Santos

um público consumidor mais crítico e mais exigente, independente da classe ou da faixa etária.

► Qual é o perfil do Chef do Futuro?

O chef do futuro é aquele que está antenado com as novas tecnologias, mas que compreende que o sucesso de uma cozinha profissional se deve, em grande parte, ao capital humano. Neste sentido, trabalhamos muito na “desglamourização” das gastronomia. O bom chef precisa ser, antes de mais de mais nada, um ótimo cozinheiro em sua essência. Por décadas o mercado buscou encurtar caminhos para facilitar a vida das pessoas com relação à alimentação, criou um

mercado com alimentos pré preparados e congelados, com validade prolongada, que demandam o mínimo esforço de quem vai consumi-lo. Hoje nota-se o movimento inverso, do resgate às raízes e à essência que reside na simplicidade, evitando os excessos e os modismos. O que permanece é o respeito às técnicas básicas e clássicas, valorizando os ingredientes simples, porém com execução primorosa.

► Qual a importância de apostar em bons equipamentos gastronômicos para a educação dos futuros profissionais de cozinha?

O aluno que busca uma experiência gastronômica em nossas cozinhas espera

encontrar aqui o que há de melhor e mais moderno no mercado, as expectativas são as mais elevadas. Posso afirmar que dispomos de cozinhas muito bem equipadas, com estrutura superior a muitos restaurantes. A prática dentro da cozinha logo evidencia a todos que a escolha por equipamentos de ponta não é uma mera ocasionalidade, eles representam melhora de performance, economia de tempo e de recursos (insumos, humanos, de energia) e otimização dos processos. Mesmo que representem um investimento inicial maior, eles logo se justificam.

► Como é a relação dos alunos com os produtos Ceraflame? Eles se mostram mais animados em aprender a cozinhar em outro tipo de panela?

Primeiramente os alunos se encantam com o visual dos produtos, com a variedade de cores e formatos, mas logo compreendem que são produtos extremamente versáteis. É um público que está muito receptivo, mas exigente ao mesmo tempo, não é à toa que a escola tem sido usada como laboratório de muitas marcas parceiras!

► **Nossos produtos podem passar por todos os equipamentos da cozinha, do fogão à churrasqueira. Para você, qual a importância da versatilidade do utensílio na hora de preparar uma receita?**

Mais do que ir do fogão à churrasqueira, os produtos da Ceraflame vão do fogão para a mesa, ou seja, a experiência é ampliada além da cozinha!

► **Qual a opinião de vocês, profissionais, sobre as nossas cerâmicas?**

A capacidade de aliar a funcionalidade com a beleza das peças é algo formidável, além de nos orgulharmos muito da produção de produtos de extrema qualidade ser nacional. Sem dúvida a presença dos produtos da Ceraflame enobrece a experiência vivida em nossas cozinhas!

► **Você costuma cozinhar com panelas de cerâmica? Tem uma dica especial para quem está começando a cozinhar com elas?**

Sim, costumo sim! A principal dica para quem está cozinhando com elas pela primeira vez é que as panelas atingem uma elevada temperatura, então é preciso planejar o tempo que elas ficarão no fogo. O ideal é que se desligue o fogo um pouco antes do habitual para que o preparo do alimento seja finalizado pelo calor acumulado na panela, sem o risco de queimar.

► **Qual é o seu produto favorito Ceraflame? Por quê?**

Minha preferência é pela Wok, pois além de proporcionar um cozimento controlado, me permite levá-la a mesa para servir, assim como todas as outras.



Foto: Estudo Gastronômico



COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



Arroz tropeiro ou carreteiro é um prato típico da Região Sul do Brasil, mas atualmente está incorporado à cozinha brasileira, sendo comum saboreá-lo em todo o país. Surgiu quando os tropeiros atravessavam o país e coziam uma mistura de carnes e arroz. Trata-se de um prato prático e simples, elaborado originalmente à base de charque e arroz e tradicionalmente preparado em panela de ferro. Hoje, no entanto, existem variantes para esse prato que é muito saboroso. Aí vai a minha receita para vocês!

Arroz Tropeiro

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

500 g de carne seca limpa e dessalgada
50 g de bacon picado
4 gomos de linguiça toscana picada sem a pele
500 g costelinha de porco defumada
2 dentes de alho picados
1 cebola grande picada
1 L de água fervendo
1 tablete de caldo de carne
2 sucos de limões
500 g de arroz lavado e escorrido (agulhinha ou parbolizado)
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
5 g de colorífico
Salsinha a gosto para finalização

Modo de Preparo:

Cozinhe a carne seca em panela de pressão por 40 minutos. Depois de cozida, esperar esfriar um pouco e desfiar. Reservar. Dissolver o tablete de caldo e carne na água fervendo. Reservar. Em uma panela de fundo grosso, fritar o bacon em fogo baixo, juntar o alho e a cebola e fritar por 1 minuto. Juntar a linguiça toscana e fritar. Colocar a costelinha defumada e fritar por 1 min. Adicionar o arroz e fritá-lo por mais 1 minuto. Colocar a água, o suco dos limões, o colorífico. Acertar o tempero com o sal e a pimenta do reino e juntar a carne seca desfiada. Depois que o arroz estiver cozido, finalizar com salsinha picada.

Dica: Servir com banana nanica e uma salada de folhas verdes.



COLUNA

Chef Fred Tibau



Desta vez a minha coluna está um pouco diferente. Agora estou trabalhando na Nestlé e resolvi convidar um Chef Consultor da Nestlé Profissional, o brilhante Patrick Vinicius, para juntos elaborarmos um bolo maravilhoso que vocês podem tranquilamente fazer neste início de ano. O nome da receita é ANGELS BLACK CAKE.



Preparados para **NÃO** resistir?

Ingredientes para a massa:

250g de Farinha de trigo peneirada
100g de Açúcar Mascavo orgânico
200g de Açúcar demerara orgânico
250ml de Óleo de Girassol
5g de Fermento em pó químico
5g de Bicarbonato de Sódio
300ml de NINHO® leite integral UHT
350g de ovos caipiras
5g de Extrato de baunilha
80g de DOIS FRADES® Cacau em pó 100% peneirado
1 pitada de sal

Ingredientes para o recheio ganache marfim:

500g de NESTLÉ® Chocolate Marfim derretido
250g de NESTLÉ® Creme de leite 25% gordura
1g de Cumaru ralado na hora

Modo de preparo da massa:

Em um bowl bata muito bem os ovos, os açúcares, o sal, o extrato de baunilha e o óleo.

Em seguida coloque o cacau em pó e bata até ficar bem homogêneo. Misture o leite, logo a farinha de trigo peneirada com o fermento e o bicarbonato. Disponha a massa por igual em 3 aros de 18cm de diâmetro, asse a 160°C por 40 minutos ou até o palito sair seco, deixe esfriar e reserve.

Modo de preparo do recheio ganache marfim:

Derreta o chocolate Marfim de forma adequada e misture o cumaru e o creme de leite, leve à geladeira por 2 horas, até ganhar consistência firme, reserve.

Montagem:

Com o bolo já frio e desenformado receie as camadas com o ganache e cubra todo o bolo deixando um acabamento rústico. Em cima do bolo, com auxílio de uma colher faça riscos da lateral para centro para formar uma flor. Finalize com frutinhas de flores comestíveis e nibs de cacau do outro lado no topo.



COLUNA

Luna Garcia



Como descrever a sensação de casar? Não importa o tamanho do casamento, nem a religião que dará a benção. Toda noiva se sente assim, extasiada. Mas não vou falar de toda noiva hoje, vou falar de mim. Vou deixar também a modéstia de lado, pois não acho justo comigo mesma deixar de contar a verdadeira história que vivi no meu casamento. Conheci o homem da minha vida há dois anos. Foi assim, no dia do meu aniversário de 40 anos. Como um presente inesperado! Aquele que depois de 40 anos de vida não se dá mais o direito de que vá acontecer. Conheci ele assim: sem querer, sem imaginar, sem procurar. Ele estava lá de bobeira e eu comemorando meu aniversário. Foi assim, olhei pra ele e ele olhou pra mim. Simplesmente foi assim! Tudo na nossa vida virou de ponta cabeça a partir daquele momento. Rapidamente já estávamos grudados e enlouquecidos para ficarmos juntos, cada dia mais. Foi tudo tão rápido e tão especial. Fomos pra Fernando de Noronha uns seis meses depois - eu a trabalho, pois era jurada de um festival de Coquetéis. E foi lá, no lugar mais perfeito de todo o mundo, que ele fez o pedido. Foi uma sensação inacreditável. Ele ajoelhou e parecia que o mundo ficou em câmera lenta, como se não tivesse entendendo muito bem as palavras que logo saíram da boca dele. O restaurante todo aplaudindo, mandando champagne... e, de repente, a aliança mais linda do mundo estava nos meus dedos sob o aplauso do restaurante inteiro!



Era real, tinha achado o homem da minha vida! O noivado foi na casa dos meus pais, o pedido oficial e muito vinho pra comemorar. As famílias estavam se dando tão bem, era tudo tão perfeito... eu realmente estava noiva, eu noiva?? Assim de repente? Porque sonhei com esse momento e depois desisti só por não ter acontecido na idade certa? Existe idade certa???

E foi assim, depois de um ano e poucos meses que o grande dia chegou! Foram 7 meses de planejamento que nos deixaram quase loucos, mas curtimos fazendo degustações e muitas provas de roupas. A decoração, o cerimonialista, a banqueteira, o fotógrafo, o bolo, os doces, noivinhos do bolo, vestido, terno, bem casados... e finalmente o dia 25 de novembro de 2017 chegou! Chegou!!! Não poderia ter sido melhor, apenas se durasse mais tempo.

Meu amor, esse último parágrafo é para você! Para dizer que te amo maior que a via láctea inteira e além. Te amo por todos esses momentos maravilhosos que proporcionamos um ao outro. Te amo porque olhei pra você naquele meu aniversário e já te amei. Te amo por tudo que você é e além, talvez coisas de outra vida??? Faço hoje meus votos, votos esses que me perdi um pouco no dia do nosso casamento, mas verdadeiros!



SAÚDE

Insolação

Você sabe o que é insolação? Pior, já foi vítima desse mal estar gerado pelo excesso de exposição ao sol ou calor? Cuidado!

Dependendo da gravidade, ela pode causar vários danos ao nosso organismo. Quando exposto à altas temperaturas, nosso organismo perde a capacidade de se resfriar, acaba perdendo água e outros nutrientes importantes, causando a desidratação. É importante ficar atento aos sintomas e procurar ajuda emergencial, já que se não for tratada rapidamente pode causar problemas no cérebro, coração, rins e até mesmo nos músculos. Os principais sintomas da doença são, logicamente, o aumento da temperatura corporal que pode passar de 40°C, vermelhidão,

especialmente no rosto e pescoço, transpiração excessiva, dores generalizadas, principalmente na cabeça, além de náuseas e vômitos. Fique atento também ao aumento da frequência cardíaca e eventuais desmaios. Caso isso aconteça, preste atenção aos primeiros socorros: deite a pessoa em um local fresco e com sombra e faça com que ela beba muita água. O objetivo é diminuir a temperatura corporal, então, experimente também molhar seus membros e cabeça, mas com cuidado para não causar choque térmico. Se a temperatura não baixar, procure ajuda médica imediatamente. Neste verão não esqueça: beba muita água, use filtro solar e evite a exposição excessiva ao sol entre 10h e 16h. Ok?

CLIENTE DESTAQUE

Marabraz

“Lojas Marabraz, preço menor, ninguém faz...”

Este slogan está na cabeça dos paulistanos desde 1997. Mas, antes disso, a rede especializada em móveis já fazia sucesso na Vila Nova Cachoeirinha, zona norte de São Paulo, onde nasceu a primeira loja da marca que, nesta época, ainda era Credi-Fares. Atualmente a rede conta com o maior Centro de Distribuição da América Latina, que fica em Cajamar, São Paulo. São 220.000 m² de área, para dinamizar o abastecimento de móveis, colchões, tapetes, utensílios e, é claro, as nossas cerâmicas - que desde junho de 2016 estão disponíveis online e nas suas mais de 140 lojas físicas. “Decidimos investir nos produtos Ceraflame por serem 100% atóxicos, onde são utilizadas matérias-primas sem

quaisquer contaminações por materiais pesados, sendo assim, um produto altamente benéfico à saúde dos nossos clientes”, explica Edison Neto, responsável pela categoria de Utensílios Domésticos, Cama, Mesa e Banho e Decoração da rede. Por lá, nossos conjuntos Premiere e Duo+ são os favoritos dos clientes, que comprovam que têm bom gosto ao escolher as cores cobre e pomodoro para decorar a cozinha. Além deles, as Mini Caçarolas da Mondoceram Gourmet nas cores laranja e vermelho são destaque de vendas. “Nossos planos para o futuro incluem crescer o faturamento da Ceraflame no site Marabraz em 2018, oferecendo melhor custo x benefício aos nossos clientes”, conclui Neto.

LOJAS
MARABRAZ

SUA CASA EM HARMONIA

Como decorar minha casa com flores naturais?

Verão é cor, amor, alegria! Nada melhor para fazer sua casa transmitir esse sentimento do que usar flores naturais na decoração, não é mesmo? São várias espécies que ficam lindas e mudam a energia da casa, enchendo os cômodos de luz, estilo e bom gosto. Para este verão, separamos algumas dicas e cuidados para arrasar na hora de usar estes elementos.

Vamos conhecer?

Como a estação é a mais quente do ano, é necessário escolher plantas e flores que gostem de muita luz e precisem de pouca rega como a lavanda, que além de deixar sua decoração com um lindo tom lilás, traz seu cheiro inconfundível para o ambiente. Versátil, é possível plantá-la em vasos ou usá-la como flor de corte. Neste caso, experimente adicionar pedras de gelo à água para durarem por mais tempo. Lembre-se de trocar a água diariamente e limpar o vaso a cada dois ou três dias. Assim, suas flores durarão até uma semana.

Orquídeas e bromélias também são a cara da estação! Para que se mantenham lindas e vistosas, devem ser plantadas em vasos e, assim

como a lavanda, devem ser regadas apenas uma vez por semana. Por serem plantas que não gostam de sol em excesso, é ideal usá-la para enfeitar ambientes internos como a sala, ou a mesa de jantar.

Aposte também no poder das cores para provocar sensações e harmonizar a casa. Flores amarelas como os girassóis têm o poder de renovar as energias e transmitir alegria e alto-astral. Já as de pétalas brancas como o lírio, emitem frescor e paz. Para acertar na decoração usando essa espécie, procure deixá-las próximas às paredes coloridas. Você vai se surpreender com o resultado. Para despertar energia e paixão, aposte nas clássicas rosas vermelhas!



MANIA DE BRASIL

Itacaré



A 250 km de Salvador, na Bahia, existe um refúgio intocado de natureza e belas praias. Itacaré é um paraíso que só foi descoberto no final dos anos 70 com a criação da Estrada-Parque Ilhéus-Itacaré, primeira estrada realmente ecológica do país. Passear pela estrada é conhecer praias semi selvagens, manguezais, cachoeiras e mirantes, um passeio inesquecível! Ela tem 70 km e pode ser explorada de carro, moto e até mesmo de bicicleta, em dois trechos de ciclovia. E, se der fome, não se preocupe: ao longo da viagem você encontrará vários

restaurantes que oferecem o melhor da culinária baiana. A cidade foi moldada segundo os princípios do ecoturismo, respeitando a natureza e promovendo um contato direto com a fauna e flora local. Assim, para chegar aos lugares mais encantadores, é necessário seguir por trilhas que nos levam à lugares mágicos como a Prainha e o Havaizinho. Itacaré é considerado um dos melhores lugares do Brasil para a prática de surf, em Tiririca, palco dos principais campeonatos da região, as ondas chegam até os três metros de altura, entre os meses de maio e julho. Mas se você ainda é iniciante, não se preocupe! As praias de Engenhoca e Ribeira são ideais para quem ainda pega os primeiros jacarés. Por lá, profissionais ensinam desde como ficar em pé na prancha até manobras mais radicais. Depois de surfar e curtir um dos mais lindos “sunset” do país, é hora de conhecer a noite da cidade que só termina com os primeiros raios de sol. Se você gosta de dançar, a dica é conhecer a Praia da Concha e se deixar levar pelo forró. Agora, se a sua praia é boa comida, experimente conhecer a Rua Pedro Longo, seus bares e restaurantes no centro da cidade!

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