

sabor saudável

Edição nº 32 - Março e Abril / 2018

Ceraflame
cookware

ESPECIAL PÁSCOA!

Foto: Estúdio Gastronômico



Available on the
App Store



ANDROID

EDITORIAL

O ano de 2018 começou com tudo! No final de fevereiro já havíamos passado por duas grandes feiras do setor de decoração e utilidades, a ABCasa Fair – maior da América Latina - e a Feira Ambiente, na Alemanha, onde costumam surgir as maiores tendências mundiais do setor. As exposições foram um sucesso graças à dedicação dos nossos colaboradores que encantaram o mercado exterior com a delicadeza do acabamento feito à mão das novas peças da linha Martelada. Além desta linha, outras novidades encheram os olhos dos consumidores que puderam interagir com os nossos produtos de uma forma inovadora e tecnológica, por meio do nosso aplicativo Realidade Aumentada, que faz dos nossos produtos, como os novos modelos de growlers, mais do que peças funcionais, mas itens únicos que acompanham nossos consumidores em todos os seus momentos de lazer. Desejamos continuar crescendo, expandindo e levando cada vez mais qualidade, sabor e saúde para a mesa de todos os apaixonados por gastronomia, afinal, nossa visão é ser uma empresa rentável e com marca reconhecida pela excelência, em soluções para o mercado de produtos cerâmicos, através do crescimento e aprimoramento contínuo. Uma ótima leitura, e sucesso a todos nós!

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)

▶ **Colaboração:**

Flávia Proença

▶ **Projeto Gráfico:**

Fabiane Salomon

Caio Schültz

Jéssica Stiegler

▶ **Fale conosco:**

sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

04. NOSSA EMPRESA

Feira Brasileira da Cerveja

05. ESPECIAL PÁSCOA

Pudim de Colomba Pascal

Ninho de Espaguete com Espinafre e Ovo

Bacalhau com Orzo Picante

12. NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

14. GASTROMANIA

Nhoque Recheado de Queijo Brie

16. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Remédios naturais para dor de cabeça

17. VOCÊ SABIA?

Benefícios da casca de banana

18. CONVERSANDO COM

Fabiane Salomon, designer da Ceraflame

20. COMIDA BRASILEIRA

Rabada com Polenta e Agrião

22. COLUNA CHEF FRED TIBAU

Café conquistador

24. SAÚDE

Doenças de outono... fique de olho!

25. CLIENTE DESTAQUE

Giassi Supermercados

26. SUA CASA EM HARMONIA

Como preparar a casa para o outono?

27. MANIA DE BRASIL

Ilha de Comandatuba: um paraíso de fantasia no sul da Bahia



NOSSA EMPRESA

Feira Brasileira da Cerveja

A Feira Brasileira da Cerveja é uma das maiores feiras do país e agora começa a integrar o cenário internacional graças à parceria com a NürnbergMesse - uma das maiores empresas organizadoras de feiras do mundo que trouxe os primeiros expositores estrangeiros para o evento que aconteceu entre os dias 7 e 9 de março, paralelamente ao Festival e ao Concurso Brasileiro de Cervejas. E é claro que nós não poderíamos deixar de marcar presença neste importante evento para apresentar as nossas novidades de 2018, como os novos growlers da MondoCeram Beer que contam com o auxílio da realidade aumentada para interagir com os consumidores de uma forma inovadora e original. Nós desenvolvemos um app que dá "vida" e movimento às impressões estampadas nas peças, unindo o melhor da tecnologia cerâmica ao que há de mais moderno no setor digital.



Basta baixar o app 'Ceraflame – Realidade Aumentada' em dispositivos Android ou iOS e apontar o celular para o novo modelo de growler: o Dry Hop, que traz um lettering marcante, com uma pegada hardcore para quem não dispensa uma boa cerveja. Além desta novidade, levamos os novos modelos de growlers inspirados no Festival Brasileiro da Cerveja de Blumenau. As peças foram pensadas para levar a logo do evento junto à desenhos inspirados no Parque Vila Germânica – local onde aconteceu o festival. Se você não passou por lá, não se preocupe. Você pode adquirir nossos produtos nas nossas lojas clientes. Para localizar a mais próxima a você, basta acessar a aba 'Onde Encontrar' no nosso site!

ESPECIAL PÁSCOA

POR Daniela Narciso e Luna Garcia

Por que coelho, ovo, chocolate e colomba estão presentes em nossa Páscoa? As tradições pascoais no Brasil foram sempre influenciadas pela cultura europeia. Primeiramente dos portugueses, mas outros povos contribuíram também conforme chegavam como imigrantes no País. A Páscoa cristã é uma festa móvel no calendário solar, computada como o primeiro domingo seguinte à primeira lua cheia depois do início da primavera no hemisfério norte (outono no hemisfério sul). Por essa mesma razão é uma festividade que incorporou tradições pagãs com origem muito mais antiga que o cristianismo de celebrar o fim do inverno - um período de privações e recolhimento acentuado pelas abstenções e penitências impostas pela quaresma. A renovação da vida ressurgindo depois dos rigores do inverno era celebrada como festivais da fertilidade em que coelhos e ovos eram símbolos óbvios de vida nova. O fato da Páscoa celebrar a ressurreição de Cristo torna a relação do renascimento na primavera ainda mais íntima. Em muitos países europeus é ainda comum a troca de ovos cozidos pintados para celebrar o domingo de Páscoa, outros esvaziavam os ovos e decoravam apenas as cascas ocas, em referência ao túmulo vazio de Cristo. Já no século XIX, confeitheiros franceses aproveitando a popularidade do cacau trazido da América, começaram a encher as cascas de ovos com chocolate, criando o produto que é agora indissociável da data. Outro ícone da confeitaria pascoal é um pouco mais recente, as colombas foram criadas na década de 1930 no norte da Itália e se espalharam pelo mundo junto com os milhares de italianos que emigraram depois da Segunda Guerra. Pão enriquecido com açúcar, manteiga, ovos, casca de laranja, frutas cristalizadas e amêndoas é bastante semelhante ao panetone, porém recebe esse nome devido ao seu formato de pomba, aludindo ao Espírito Santo. Seja como for, a Páscoa é uma ótima oportunidade para celebrar em família, preparando receitas tradicionais ou inovadoras, por mais que não seja um festival da primavera, pois temos a grande vantagem de ter os insumos frescos praticamente o ano todo. Feliz Páscoa!



RECEITAS:

PUDIM DE COLOMBA PASCAL

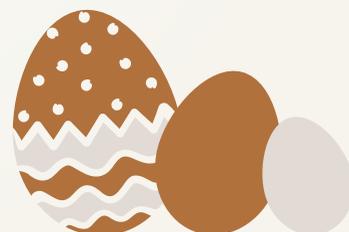
O pudim de pão é sempre uma boa saída utilizar algo que sobrou em casa, ou fazer render uma receita pequena. Pensando em reuniões familiares e nas Colombas que são presentes comuns nessa época do ano, criamos essa receita que transforma a colomba em algo que possa ser servido como sobremesa e agrada a todos. Pode ser preparada no dia anterior, servida quente ou fria, pura ou acompanhada de chantilly batido ou uma bola de sorvete ou ainda uma calda de chocolate derretido. Enfim, é algo doce que une muitos sabores e quando servido morno é aconchegante como a casa materna e as reuniões em família devem ser.

Ingredientes:

- 2 xícaras de leite
- 4 ramos de canela
- 4 xícaras de colomba pascal rasgada em pedaços
- 2 ovos
- 100g de amêndoas em lascas
- 100g de coco fresco ralado grosso
- 60g de manteiga sem sal
- 1 pitada de noz moscada
- 2 bananas maduras (prata ou nanica) picadas
- ½ xícara de açúcar demerara ou cristal

Modo de Preparo:

Ferva o leite com a canela em rama. Reserve e deixe amornar. Quando estiver morno, misture metade da manteiga e a colomba picada. Adicione metade das amêndoas, metade do coco ralado e uma banana e meia picada. Unte um refratário com um pouco de manteiga e despeje a massa sobre ele. Misture o açúcar com o coco, banana, amêndoa e manteiga restantes e espalhe sobre a massa. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos ou até que esteja dourado por cima. Sirva morno ou frio.



RECEITAS:

NINHO DE ESPAGUETE COM ESPINAFRE E OVO

Assim como a Páscoa, o ovo remete ao nascimento, e nada melhor do que um prato divertido, que pode ser preparado com a participação das crianças da casa num delicioso momento em família. Esse prato é bastante simples e versátil, pode servir de entrada ou como uma refeição leve e rápida, fácil de preparar e agradar a todos.

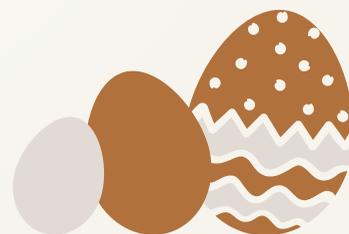
Rendimento: 6 porções individuais | Tempo de Preparo: 30 minutos

Ingredientes:

500g de espaguete
200g de espinafre congelado (ou 1 xícara de espinafre picado)
200g de creme de leite
6 ovos
50g de manteiga em temperatura ambiente
1 pitada de noz-moscada
1 pitada de pimenta do reino branca
150g de queijo pecorino (ou parmesão) ralado
sal

Modo de Preparo:

Coloque água para ferver em uma caçarola. Acrescente o espaguete e deixe ferver por 5 minutos, até ficar cozido mas muito firme. Escorra e passe por água fria bem a massa para que esfrie por completo. Reserve. Com a ajuda de um mixer de mão, ou liquidificador, bata o espinafre com o creme de leite até misturar bem. Tempere com sal, noz-moscada e pimenta do reino branca. Reserve. Separe as mini cocottes individuais e unte-as com manteiga. Arrume o espaguete distribuindo nas 6 mini cocottes formando ninhos e deixando uma cavidade no meio. Disponha no meio de cada ninho duas a três colheres do molho de espinafre, ajeite com o auxílio de uma colher, espalhe um pouco do queijo ralado, e em seguida abra um ovo para preencher o centro de cada um. Tampe a mini cocotte e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos, ou até que o ovo esteja cozido. Sirva imediatamente.





RECEITAS:

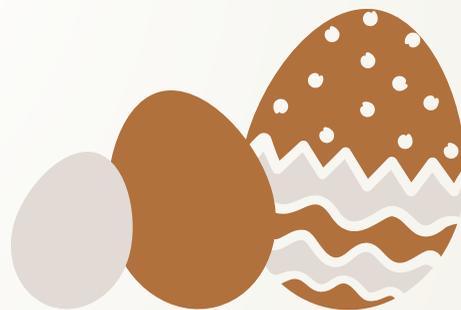
BACALHAU COM ORZO PICANTE

Para mudar um pouco as receitas tradicionais de bacalhau para a Páscoa, buscamos a inspiração no mediterrâneo, mais especialmente com sabores que unem a Grécia e Itália nesse prato farto, cheio de sabores e aromas, e de fácil preparo. Ele deve ser fresco, preparado na hora, e servido direto do forno à mesa.

Rendimento: 6 porções Tempo de Preparo: 30 minutos

Ingredientes:

80ml de azeite de oliva
4 dentes de alho
1 cebola média picada (120g)
800g de bacalhau dessalgado em lascas
250ml de vinho branco seco
500g de tomates ralados (ou duas latas de tomate pelado)
1 colher de sopa de extrato de tomate
1 xícara de água fervente
1 pitada de pimenta do reino preta, moída na hora
500g de macarrão tipo orzo ou risoni
2 folhas de louro
2 colheres de sopa de orégano seco
1 colher de chá de pimenta calabresa
2 colheres de sopa de alcaparras em conserva (50g)
80g de azeitonas pretas sem caroço
1 colher de chá de sal
½ de maço de salsinha fresca
½ de maço de manjeriço fresco



Modo de Preparo:

Em uma caçarola grande, aqueça metade do azeite e refogue ligeiramente o alho. Acrescente as cebolas e continue refogando até que fiquem transparentes. Adicione o bacalhau e refogue ligeiramente. Despeje o vinho e deixe evaporar um pouco. Em seguida, acrescente o risoni, os tomates e extrato, a água fervente, as alcaparras e azeitonas e os temperos secos. Ajuste o sal, se necessário. Retire do fogo, tampe e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos, ou até cozinhar o risoni. Detalhe: não deixe o caldo secar por completo ou a massa cozinhar demais para não empapar. A consistência ideal é de um arroz caldoso. Retire do forno, misture os temperos frescos, regue com o restante do azeite de oliva, misture bem e sirva imediatamente.



NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!

Apaixone-se pelas novidades da Ceraflame!



► Nós somos especialistas em criar peças 100% atóxicas e resistentes a choques térmicos em um processo altamente tecnológico, mas, o nosso diferencial sempre esteve nos detalhes, como os da linha Martelada, que encanta nossos clientes com seu acabamento feito totalmente à mão. Pensamos que uma linha incrível como esta precisava de mais produtos além do mix já conhecido de chaleiras, xícaras e ibriks, por isso, trouxemos uma novidade em 2018: um lindo conjunto de quatro panelas com tampa em cerâmica de 16cm, 18cm, 20cm e 22cm, feitas com o mesmo carinho e cuidado de toda a linha, e mais, caçarolas e frigideiras que podem ser adquiridas individualmente.

NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!



► Mas, não é só a linha Martelada que está cheia de novidades, a tradicional Premiere, passou por um upgrade e deu origem a Premiere+, uma linha com o mesmo design que caiu no gosto dos apaixonados por gastronomia, mas com tampa de cerâmica no lugar da tampa de vidro original. Isso significa muito mais versatilidade e sabor às receitas, já que elas podem ir ao forno, fogão, microondas, churrasqueira e qualquer outro equipamento da cozinha. O mix de modelos da linha conta com caçarolas de diferentes tamanhos, mini cocotte, chaleira e frigideira em dois tamanhos disponíveis nas lindas cores cobre, rosé gold, pomodoro, chocolate e preto.

Para esta seção deliciosa, separamos uma receita que fez muito sucesso na nossa 3ª edição especial da revista Sabor Saudável: Nhoque recheado de queijo brie, criado pela Chef Priscila França Souza Rosendo, Chef de Cozinha e Food Stylist do Estúdio Gastronômico.

Vamos aprender o passo a passo?

NHOQUE RECHEADO DE QUEIJO BRIE

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: para 5 pessoas

Ingredientes para o Nhoque:

500g de batata asterix
100g de queijo parmesão
50g de farinha de trigo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
400g de queijo brie
100g de manteiga
1 maço de sálvia
Broto de alfafa

Modo de preparo:

Cozinhe as batatas, retire as cascas e amasse-as ainda quente. Acrescente o queijo parmesão, a farinha de trigo, o sal e a pimenta do reino.

Amasse delicadamente até desgrudar da mão.

Recheie com o queijo brie cortado em cubos. Em uma frigideira, coloque um pouco de manteiga.

Quando estiver quente doure o nhoque com algumas folhas de sálvia para proporcionar mais sabor e crocância. Depois de pronto, coloque o molho branco e finalize com broto de alfafa.

Ingredientes para o Molho branco:

600 ml de leite integral
1 e ½ colher de sopa de farinha de trigo
1 e ½ colher de manteiga
1 noz moscada
Metade de 1 cebola
Pimenta do reino

Modo de preparo:

Colocar a manteiga em uma caçarola. Quando derreter, acrescente a farinha de trigo e mexa até o roux ficar claro. Coloque o leite e continue mexendo com um fouet. Depois de ferver, adicione a metade da cebola, a pimenta do reino e a noz moscada ralada. Mexa mais um pouco e, para incorporar os ingredientes, deixe ferver por mais uns 5 minutos. Retire a cebola e sirva.

Quer uma dica?

Experimente harmonizar esta receita com o Innominabile Lote V da Villaggio Grando.



Foto: Estúdio Gastronômico

ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Remédios naturais para dor de cabeça

Você costuma sofrer com dores de cabeça? Infelizmente essa é uma situação comum, mas capaz de atrapalhar até as tarefas mais simples do dia a dia. Se você, como muitos dos nossos leitores, também está cansado de tomar vários tipos de remédio para esse problema, saiba que é possível minimizar as dores com algumas alternativas naturais. Quer saber quais são?

A primeira delas é muito simples: beba mais água. Isso mesmo, as dores de cabeça podem ser um sinal de que seu corpo está desidratado e precisa de água para voltar a funcionar normalmente. Alguns alimentos também podem ser aliados na prevenção deste tipo de dor como o salmão, frango, cogumelos, cevada, vegetais verdes que são ricos em niacina, ou vitamina B3, que ajuda no tratamento de dores de cabeça e enxaquecas.

Agora, se a sua dor de cabeça provém do estresse ou sinusite, a dica é investir nas compressas quentes ou frias, dependendo de cada situação. Para sinusite as compressas bem geladas são ótimas e, para as dores de cabeça de cunho emocional, compressas quentes na nuca ou um bom banho de dez a quinze minutos numa banheira quentinha são infalíveis!

Os chás também são excelentes para te ajudar a relaxar e eliminar as dores incomodas. O chá de camomila, por exemplo, é indicado principalmente para quem sofre de enxaqueca ocasionada por tensões e estresse do dia a dia. A camomila é conhecida por seu poder calmante e relaxante, melhorando, inclusive, a qualidade do sono.

Vamos aprender a fazer esta receita simples?

Ingredientes:

1 colher (de chá) de flores de camomila;
300 ml de água.
Mel a gosto (opcional).

Modo de preparo:

Coloque a água para ferver. Depois desligue o fogo e acrescente as flores da erva e abafe o recipiente por cerca de cinco minutos. Adoce com mel e diga adeus a dor de cabeça!

VOCÊ SABIA?

Benefícios da casca da banana

Quando você come uma banana o que você faz com a casca? Provavelmente joga fora, certo? Depois dessa matéria você nunca mais vai fazer isso! Venha com a gente descobrir os benefícios da casca desta fruta tropical.



São vários os usos que podemos fazer da casca fresca dessa deliciosa fruta, inclusive para tratar problemas de pele como verrugas, acne, alergias, picadas de inseto e até mesmo minimizar as temidas rugas. Isso porque a parte de dentro da casca é rica em potássio, magnésio e vitaminas como B6 e B12, além de tanino, um poderoso adstringente e antisséptico.

Ao incluir a casca na alimentação, você terá uma grande quantidade de fibras que auxiliam na digestão e ajudam a reduzir os níveis de colesterol no sangue, prevenindo doenças cardiovasculares. E, acredite, ela ainda pode melhorar o seu humor! Sim! A casca é rica em

triptofano, um aminoácido que atua na liberação e no aumento da serotonina, o “hormônio da felicidade” que é liberado quando comemos chocolate ou estamos apaixonados!

Você pode desidratar a casca e fazer uma farinha que pode ser usada para fazer bolos ou ainda consumida com iogurte e vitaminas. Se preferir, você também pode fritar, assar ou cozinhar a casca da banana, mas sempre por, pelo menos 10 minutos – tempo necessário para que o calor quebre as fibras da casca e a deixa macia e suculenta.

Com tantos benefícios, vai ser difícil resistir!

CONVERSANDO COM

Fabiane Salomon
Designer da Ceraflame

Nós começamos 2018 lançando novos sucessos, como os modelos de caçarolas da linha Martelada, Premiere+, entre outros. Mas, antes que os produtos cheguem em feiras como a Ambiente - na Alemanha, e a ABCasa Fair - em São Paulo, eles passam por um cuidadoso processo de produção que começa na criatividade da nossa designer de produtos, Fabiane Salomon, que tem 28 anos, e há 7 faz parte do nosso time. Ela é natural de Rio Negrinho, Santa Catarina - onde fica a nossa fábrica - e conversou conosco sobre como é desenvolver peças premiadas. Segundo ela, "A inspiração vem de observar os hábitos das pessoas e a natureza. O melhor está sempre nos detalhes!"

Vamos conferir?

▶ Como é a sua rotina de trabalho?

Trabalho juntamente com o time do setor de desenvolvimento de produtos. Por lá, além das tarefas corriqueiras como checagem de e-mails e pesquisas, trabalhamos dinâmicas como brainstorming junto aos demais designers, além de estarmos sempre reunidos com a equipe de marketing, definindo estratégias e lançamentos dos novos produtos. No meu processo criativo pessoal, trabalho com os esboços das ideias, passando pelo desenvolvimento de um protótipo que vai para a análise para checar sua viabilidade. Depois de aprovado, acompanho ainda todos o processo de produção dos novos produtos.

▶ Suas peças já ganharam prêmios, quais foram e como foi para você receber este reconhecimento?

Já recebemos diversos prêmios como o House & Gift de Design - que visa incentivar a revelação de novos talentos e estimular a adoção de novas



▶ Foto: Divulgação

soluções de arte e tecnologia no design brasileiro – e o D. Catarina de Inovação e Design, - o mais importante prêmio de design do estado de Santa Catarina. O mais recente e importante para mim – pois foi o primeiro em que fui a responsável da equipe do projeto – é o que recebemos do Museu da Casa Brasileira em 2017, onde alcançamos o 3º lugar na categoria de protótipo/utensílios com as novas caçarolas da linha Martelada. É uma satisfação enorme receber um prêmio como este, pois, mostra que o nosso design está sendo reconhecido e que estamos no caminho certo!

▶ **Como é o processo de design de um produto novo?**

Nós estamos sempre buscando inovar e, para isso, realizamos extensas pesquisas de tendências, vamos até as feiras conferir pessoalmente a aceitação delas e observamos a identificação, ou não, dos consumidores com os produtos do segmento. Depois disso, começamos a desenvolver os esboços e,

tendo as alternativas em mãos, definimos a melhor solução para o projeto, ou seja, qual modelo trará mais benefícios ao consumidor final. O próximo passo é dar vida ao produto, criando um protótipo que serve de objeto de estudo e avaliação de detalhes na forma e nas cores e decidimos, por fim, se o produto é viável ou não. Depois disso, é só aguardar a aprovação e acompanhar, de perto, todas as etapas de produção deste novo produto. Assim, garantimos a qualidade única das nossas cerâmicas.

“ É preciso pensar e fazer diferente, porque mais do mesmo o mercado já está cheio! ”

▶ **Quais os maiores desafios de desenhar produtos num mercado com ampla concorrência como o nosso?**

Ao meu ver o maior desafio perante a concorrência é criar produtos que, além de atenderem as necessidades dos consumidores, diferenciem-se através do

design, proporcionando novas experiências e também a identificação do consumidor com esse produto. É preciso pensar e fazer diferente, porque mais do mesmo o mercado já está cheio!

▶ **O que te motiva a trabalhar com excelência?**

Acredito que a maior satisfação de um profissional é ver o seu trabalho, a sua criação, melhorando, facilitando e trazendo mais alegria para a vida das pessoas. Ver a satisfação dos nossos clientes quando utilizam nossos produtos, que outrora só existiam na nossa mente, traz muito orgulho! E é isso o que me motiva a querer dar sempre o melhor de mim.

▶ **O que você espera do futuro da parceria Ceraflame/Fabiane?**

Meu desejo é continuar crescendo como profissional, criando produtos que cada vez mais atendam às necessidades do mercado e os desejos dos mais exigentes consumidores e, dessa forma, levar o nome da nossa empresa e mostrar a qualidade do design brasileiro mundo afora!

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



A rabada tem origem europeia e surgiu como uma sopa de rabo de boi muito apreciada em Portugal e na França. No Brasil, é um prato típico dos sertões, onde aproveitavam todas as partes do boi. No entanto, foi a partir da década de 20 que o prato se popularizou e passou a ser servido em bares e restaurantes.

Aí vai a minha receita.

Rabada com Polenta e Agrião

Rendimento: 4 porções

Ingredientes para Rabada:

1Kg de rabo de boi extra limpo
 ¼ de xícara de chá de azeite
 2 cebolas picadas
 3 dentes de alho picados
 1 folha de louro
 4 tomates concassé (sem pele e sem sementes) picados
 2 colheres sopa de extrato de tomate
 sal QB
 pimenta QB
 1 xícara de chá de vinho tinto
 200 ml de caldo de legumes
 1 maço pequeno de agrião

Ingredientes para Polenta:

4 xícaras chá de caldo de legumes
 2 xícaras de chá de preparo para polenta pré cozida
 3 colheres de sopa de manteiga
 sal QB
 pimenta do reino QB
 2 xícaras chá queijo minas padrão ralado (opcional)

Modo de Preparo:

Em água fervente, escaldar os pedaços de rabo. Escorrer. Em uma panela de pressão, aquecer o azeite e dourar os pedaços de rabo. Acrescentar a cebola, alho, louro e deixar dourar, sempre mexendo para não queimar. Adicionar o extrato de tomate, o tomate concassé, o sal, a pimenta, o vinho e o caldo de legumes. Cozinhar por aproximadamente 40 minutos após o início da pressão. Após sair a pressão, verificar se a carne está cozida e soltando do osso, acrescentar o agrião e deixar murchar. Desligar o fogo e manter a panela tampada. Prepare a polenta, em uma panela, dissolver o preparo para polenta no caldo de legumes, misturar a manteiga, sal, e a pimenta. Cozinhar até estar cremosa, adicionar o queijo e mexer vigorosamente. Servir com a rabada.

Dica: Se preferir pode substituir o agrião por rúcula ou alho poró.



Cerafame



COLUNA

Chef Fred Tibau



Café Conquistador

O café conquistou o mundo ao longo dos séculos: na Itália, enfrentou a resistência da Igreja, que o tinha como invenção do demônio, “quente como o inferno e preto como o carvão”. A bebida rapidamente passou a fazer parte da vida dos europeus e, durante o século XVIII, as casas de café espalharam-se pelo continente. Se foram os árabes que aprenderam a torrar o fruto, foi na Europa que nasceu o café expresso, em 1822, mas foram os italianos os grandes responsáveis pelo desenvolvimento da técnica.

O café no Brasil hoje:

Durante quase todo o século XIX e parte do XX, a riqueza do Brasil se concentrou na economia cafeeira. Hoje, além de sermos os maiores exportadores do grão verde, temos a segunda posição no consumo mundial, e brigando forte com os EUA pela liderança no futuro.

A origem do Nescafé:

A história do Nescafé começou no início dos anos 30 no Brasil. Uma excessiva produção mundial de café originou uma descida acentuada da procura do produto no mercado internacional e consequente queda dos preços.

O Brasil era o maior produtor de café e a produção excessiva criou no país uma crise profunda, chegando a ser destruídos, entre 1931 e 1938, cerca de 65 milhões de sacos de café.

Perante esta grave situação nacional, o governo brasileiro pediu a Louis Dapples, que era o presidente da Nestlé, que iniciasse um processo de investigação que conseguisse criar uma forma de se conservar o café da mesma forma como a Nestlé já fazia com o leite em pó. Durante sete anos, Max Morgenthaler e Vernon Chapman orientaram um processo de intenso trabalho que culminou num produto em que o café havia sido misturado com hidratos de carbono, de forma a preservar o seu sabor e aroma, e ao qual bastava juntar água para ser transformado num delicioso café. Em Abril de 1938 o novo produto foi testado na fábrica suíça da Nestlé e no ano seguinte, acabada a fase de testes com sucesso, foi lançado no mercado como o primeiro café solúvel do mundo. Teve um sucesso considerável e essa conquista fez com que chegasse rapidamente aos mercados de França, Reino Unido e Estados Unidos.



► Embalagem original do Nescafé | Foto: Divulgação

Com a chegada da Segunda Guerra Mundial a sua distribuição e divulgação na Europa ficou comprometida, mas a sua expansão continuou no continente americano. Este fato acabou sendo muito importante, pois após os EUA acabarem por ter de entrar na guerra, devido ao ataque a Pearl Harbour, a rapidez e facilidade da preparação do Nescafé fez com que o exército americano o adotasse como parte integrante das rações diárias dos soldados. Assim sendo, a produção de Nescafé da fábrica da Nestlé americana era toda exclusivamente para o exército americano: cerca de um milhão de caixas.

O fim da guerra e o aparecimento da televisão como meio de comunicação contribuiu à publicidade do produto, levando ao surgimento de centenas de milhares de novos clientes, criando uma procura por

Nescafé sem qualquer precedente.

Em 1952, na cidade de St. Menet, França, o Nescafé passou a ser produzido com 100% de grãos torrados, sem qualquer outro aditivo, chegando ao mercado dois anos depois como o primeiro café 100% solúvel em água. Curiosamente, o país onde teve origem o Nescafé, o Brasil, apenas o recebeu no seu mercado em 1953, ou seja, 15 anos depois da sua criação. Este enorme atraso foi devido à enorme pressão que os produtores de café torrado e moído fizeram contra a sua entrada. Mas ficou provada a excelência da qualidade do Nescafé, pois nessa década as vendas triplicaram, tornando o Nescafé o produto mais valorizado dentro da Nestlé.

Em 1961 as originais latas foram substituídas pelos frascos de vidro com tampa vermelha e nos anos de 1966 e 1967 o processo foi refinado,

usando-se sistemas avançados de desidratação e congelamento para preservar o aroma, bem como o sistema de aglomeração que permitiu fazer o Nescafé em pequenos grânulos, melhorando assim a sua solubilidade com a água. Desde então, tornou-se num produto de excelência, culminando em 2006 com o lançamento da linha Dolce Gusto, constituída por máquinas de bebidas com recurso a cápsulas, proporcionando sabores como o café longo, o café expresso, o café moka, o cappuccino, o latte macchiato, o chococino e diversas outras variantes. Desta vez, o Brasil foi o primeiro país da América do Sul a receber o produto, seguido em 2011 pela Argentina. O sucesso foi estrondoso e atualmente o sistema Nescafé Dolce Gusto é líder de mercado em mais de 20 países.

Curiosidades:

- A cada segundo são consumidas cerca de 3.000 doses de Nescafé no mundo, o que o faz ser o café solúvel mais consumido no mundo.
- Na Austrália o Nescafé Classic é conhecido como Nescafé Blend 43. Isto deve-se a um simples facto: são necessários 43 grãos de café para fazer uma dose de Nescafé.



SAÚDE

Doenças de outono... fique de olho!

“São as águas de março fechando o verão”... a música de Tom Jobim eternizada na voz de Elis Regina, traduz bem o clima que começamos a ver em março, quando começamos a nos despedir do verão e damos boas-vindas ao outono. Infelizmente, com a estação, também chegam as chamadas doenças sazonais, ou seja, doenças que costumam aparecer com maior frequência em determinadas épocas do ano.

O outono é caracterizado pela diminuição da temperatura e da umidade atmosférica, estes fatores, quando combinados, auxiliam no aumento dos níveis de poluição, já que ela tem maior dificuldade de se dissipar. Ela é a maior vilã da nossa imunidade e a principal causadora de doenças respiratórias como resfriado, gripe, laringite, asma, bronquite, pneumonia e bronquiolite – as mais frequentes nesta época do ano.

Some a poluição + o hábito das pessoas de ficar em ambientes fechados e, pronto: temos o ambiente perfeito para a proliferação de doenças. Por isso, a maior dica é: mantenha os ambientes arejados e procure evitar lugares com aglomerações. Caso apresente febre, tosse persistente e catarro amarelado por mais de três dias, procure um médico.

Lembre-se: evite ao máximo se automedicar, isso pode esconder os sintomas e dificultar um diagnóstico preciso!



CLIENTE DESTAQUE



A Rede Giassi Supermercados atua há 58 anos no setor supermercadista. Foi fundada em 1960 na cidade catarinense de Içara pelo empreendedor Zefiro Giassi e teve origem em uma pequena loja de secos e molhados. Atualmente são 15 lojas que empregam mais de 6 mil colaboradores. A Giassi ocupa a 23ª posição nacional e 2ª posição estadual no ranking de faturamento da Associação Brasileira de Supermercados (Abras). Atualmente, a rede possui lojas em dez cidades catarinenses: Araranguá, Sombrio, Içara, Criciúma, Tubarão, Palhoça, São José, Blumenau, Joinville e Jaraguá do Sul. Tem entre suas iniciativas o Troco Solidário - projeto que destina doações de clientes a entidades beneficentes das regiões - e que já arrecadou mais de R\$ 1 milhão. Em 2018 o Giassi investe em mais um segmento: vendas por atacado. A nova operação, chamada de Combo Atacadista, terá sua primeira loja instalada em Araranguá, sul de Santa Catarina. A previsão é inaugurar o empreendimento no mês de junho. A marca trabalha com cerca de 25 mil itens, incluindo as canecas da MondoCeram, campeã de vendas desde outubro de 2013, quando começamos nossa parceria. Para Everaldo Dagostin, Gestor de Negócios Bazar, o sucesso vem do diferencial da nossa marca. "Podemos destacar alguns benefícios como: resistência, manutenção do calor, saudabilidade, estilo e praticidade", elogia. Quando perguntamos sobre os planos para o futuro desta parceria, Everaldo mostra que nossos desejos são os mesmos: "Que possamos inovar cada vez mais para termos sempre um mix adequado, moderno e atualizado para ofertar aos nossos clientes".



SUA CASA EM HARMONIA

Como preparar a casa para o outono?

Março chegou e, com ele, o verão começa a ir embora, dando lugar a uma estação cheia de charme: o outono. Nesta época as temperaturas caem e o sol já não aparece como antes. O resultado são paisagens lindas, com árvores cheias de folhas secas e um friozinho que pede um novo apelo de decoração da casa para deixá-la ainda mais aconchegante. Não sabe por onde começar?

Então comece vendo as nossas dicas!

Você pode trazer o clima da estação para sua casa, investindo em arranjos com galhos secos para decoração a mesa e vários outros cômodos. As cores neutras e os tons terrosos também ajudam a trazer a paleta de cores encontrada nas paisagens para dentro do seu lar.

Os elementos da decoração rústica também entram com tudo nesta época do ano e elementos naturais como troncos e galhos mais grossos podem se transformar em objetos funcionais, como bancos, mesas de centro, cabideiros, araras e até mesmo suporte para painéis. Basta soltar a imaginação e começar a criar!

Se o clima está esfriando, nada melhor que investir em cobertores, mantas e tapetes, não é mesmo? Você pode decorar aquela sua poltrona antiga com uma capa de pele sintética, por exemplo. Se preferir ficar nos tecidos tradicionais,

invista nas estampas xadrez para deixar sua cama e sofá com a cara do outono!

Você pode fazer grandes mudanças, como aplicar papel de parede com temas de natureza morta, ou ainda investir nos detalhes, como jogos de mesa americanos em formatos que lembram a estação como folhas e galhos secos.

Quer uma dica econômica de decoração?

Aproveite para passear nestes lindos dias de outono e coletar folhas coloridas. Quanto mais, melhor. Junte todas e use para seus projetos de decoração. Você pode emoldurá-las para fazer passe-partout e colocá-los sobre a lareira ou decorando uma parede lisa. Você também pode usar as folhas para encher potinhos de vidro e espalhá-los pela casa ou jardim.

Viu como é fácil preparar a sua casa para esta linda estação?

MANIA DE BRASIL

Ilha de Comandatuba: um paraíso de fantasia no sul da Bahia

Imagine a paisagem perfeita. Certamente muitos dos nossos leitores imaginaram uma linda praia com a natureza quase intocada em meio a coqueiros, manguezais e longe de todo agito e estresse da cidade. Fiquem felizes! Este paraíso existe e está localizado no sul da Bahia, na Ilha de Comandatuba, ou para os íntimos, Ilha da Fantasia.

Para chegar lá, é preciso descer no aeroporto de Ilhéus e percorrer cerca de 75km de estrada e mais alguns minutos de balsa. Também há a opção de ir de avião até a Vila de Comandatuba, em Una, um povoado pacato e de lá fazer uma travessia de 15 minutos pelo rio, por apenas R\$10.

Quem gosta de estar em contato com a natureza, vai se encantar com as belezas naturais da ilha que é dividida em duas partes: Barra Sul, que é repleta de vegetação e pássaros da fauna nativa e Barra Norte, que enche os olhos com suas falésias e o

lindo encontro do rio com o mar que costuma ser calmo e de águas quentes.

Como a região é cercada com manguezais, a água do mar não é transparente, mas isso é nada perto de tudo que a ilha proporciona. É lá que fica o famoso Transamerica Resort, uma megaestrutura com mais de 300 quartos criada para oferecer aos turistas todo conforto de um hotel de luxo em meio a simplicidade da região. Se você escolher ficar hospedado no resort, quando chegar ao pier, será recepcionado com algumas das tradições baianas: colares de madeira, água de coco e a famosa fitinha do Nosso Senhor do Bonfim.



Foto: comandatuba.com.br

Não é necessário ficar hospedado no resort para conhecer a ilha, mas, se quiser dormir por lá, ele é a única opção. Quem abre mão do luxo, pode ficar em uma das pousadas da Vila e aproveitar a culinária dos poucos, mas charmosos, restaurantes existentes junto a uma vista fantástica do canal e da ilha.

**Agora é só fazer as malas.
Boa viagem!!!**



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