sabor saudável

RECEITA PARA AQUECER SEU INVERNO:

FONDUE DE QUEIJO

Edição nº 33 - Maio e Junho / 2018

Ceraflame cookware

Foto: Estúdio Gastronômico

Available on the App Store

ANDROID

EDITORIAL

Você percebeu que o friozinho do outono já está começando a ganhar uma cara de inverno? Os dias estão ficando cada vez mais frios, recebendo a nova estação que começa em 21 de junho e vai até 22 de setembro, quando começa a primavera. Nesses dias em que as temperaturas estão congelantes, ter peças de cerâmica em casa é sempre uma boa ideia =)

Isso porque, como você já sabe, nossas cerâmicas retém o calor como nenhum outro material, deixando as suas refeições, quentinha de verdade, por muito mais tempo! Essa versatilidade e praticidade você encontra não apenas nas panelas, mas também em qualquer outra cerâmica do nosso mix de produtos. Já pensou que gostoso usar panelas que podem ir do fogão direto para a mesa, livrando você da preocupação de esquentar a comida quando as visitas chegam? Ter produtos Ceraflame no seu dia a dia é, com certeza, a melhor maneira de aproveitar o inverno!

Boa Leitura

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
Nova Parceria e um livrinho cheio de receitas deliciosas!!!

06. NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

10. GASTROMANIA
Fondue de Queijo

12. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Alimentos termogênicos para o seu dia a dia

14. VOCÊ SABIA?
TPM: alimentos que vão aliviar sua tensão!

16. CONVERSANDO COM
Lorena Abreu

18. COMIDA BRASILEIRA
Arroz Lambe Lambe

20. COLUNA CHEF FRED TIBAU
Vinagre

22. COLUNA LUNA GARCIA
Sobre sociedade e amizades

24. SAÚDE
Vitamina D no inverno: necessária!

25. SUA CASA EM HARMONIA
Seu cantinho preparado para o inverno!

27. CLIENTE DESTAQUE
OMNIK

28. MANIA DE BRASIL
Praia do Rosa: romântica e acolhedora

NOSSA EMPRESA

Nova Parceria e um livrinho cheio de receitas deliciosas!!!

Nós temos cada vez mais motivos para nos orgulharmos das parcerias que firmamos. O mais recente deles é o livro "Receitas Práticas, Saudáveis e Inclusivas para o Dia a Dia", da Pati Bianco do FruFruta, se você ainda não conhece, não deixe de seguir os perfis dela nas redes sociais. O livro traz 28 receitas fáceis e inclusivas com ingredientes acessíveis e também dicas de substituição para pessoas com restrições alimentares, já que a Pati é alérgica ao ovo e ao leite. Esse é o segundo livro da Pati e, nessa edição, estão reunidas algumas de suas melhores receitas, entre pratos principais, acompanhamentos, sobremesas, café da manhã e opções para aquele seu lanchinho rápido do final da tarde. Tudo isso de forma saudável, para eliminar de vez aquele peso na consciência ao comer um delicioso bolo de cenoura com calda de chocolate, por exemplo. E é claro que as panelas, boleiras, bowls e todos os utensílios utilizados na preparação das receitas só poderiam ser cerâmicas das nossas marcas!

Foto: frufruta.com.br

O seu exemplar você pode garantir aqui:

www.frufruta.com.br

Foto: Pati Bianco

NOVIDADES E DICAS

SÓ PARA VOCÊ!

Foto: Estúdio Gastronômico

MINI TAGINE: uma peça que faz parte da linha Terrine e traz um chame a mais para sua mesa na hora de servir doces, geleias, queijos e o que mais sua imaginação pedir, com estilo e um toque marroquino. A peça tem 13cm de diâmetro e capacidade para 300ml. Você ainda pode escolher entre as cores preta, pomodoro, chocolate, cobre e rose gold.

Foto: Arquivo Certa Cerâmica

GROWLERS: Você já sabe que o mercado de cervejas artesanais não para de crescer, né? Isso demonstra que os consumidores estão cada vez mais exigentes! Por isso, a MondoCeram Beer oferece uma solução diferenciada em armazenamento de chopes e cervejas: os growlers em cerâmica. O material tem a capacidade de conservar a temperatura dos líquidos por mais tempo, e o fechamento hermético, preserva as características de aroma e sabor da bebida. Além disso, o design é um mais lindo que o outro! Para as meninas que não abrem mão de uma boa gelada, que tal nosso modelo Grumpy Bear?

Foto: Arquivo Certa Cerâmica

LINHA BRASIL: Estamos prontos para a Copa do Mundo! Que venham os jogos para juntos podermos comemorar com a nossa seleção e as novas peças da Linha Brasil. Apresentamos opções para toda a família: tem caneca para quem não abre mão de um chá ou café, copo para sucos e refris, além do caneco steel 500ml e o copo steel 350ml, super indicados para tomar aquela gelada que é indispensável para ver futebol, não é mesmo? Outra super novidade dessa edição especial é o GROWLER, um garrafão de cerâmica que serve para armazenar cerveja artesanal, preservando a qualidade e a temperatura da bebida que é preferência nacional, principalmente quando o assunto é futebol. Preparados? Que venha 14 de junho!

POR Chef Camila Bosco | Restaurante Gazebo Gourmet

Para essa seção especial da nossa revista, separamos uma receita incrível que é a cara do inverno: Fondue de Queijo! Separe os ingredientes e chame aquela pessoa especial para curtir essa delícia criada pela Chef Camila Bosco, do Restaurante Gazebo Gourmet!

FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes:

600g de queijo Gruyère
600g de queijo Emmental
250 ml de vinho branco seco
1 dente de alho
Noz moscada a gosto
Pimenta do reino branca moída na hora (opcional)
60 ml de aguardente de cereja (kirsch)

Acompanhamentos:

Batata baby cozida
Cebola baby assada
Brócolis cozido
Couve flor cozida
Tomates cereja
Pão

M**odo de preparo:**

Corte o dente de alho ao meio e passe-o por todo o fundo e as laterais da panela de fondue. Acenda o fogo e pré-aqueça um pouco a panela. Coloque, aos poucos, os queijos já ralados no ralo grosso dentro da panela e despeje também os líquidos. Mexa sempre e lembre-se de usar o fogo baixo. Os queijos devem derreter lentamente e formar um creme homogêneo. Assim que a massa estiver lisa, o fondue está pronto. Os acompanhamentos podem ser variados de acordo com o gosto do cozinheiro. Um pão italiano rústico, batatas, cebolas baby e alguns vegetais são ótimas opções para acompanhar o prato. Sirva quente com o vinho Villaggio Grando Sauvignon Blanc, na temperatura ideal.

Foto: Eric de Lima

ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Alimentos termogênicos para o seu dia a dia

Você provavelmente já deve ter ouvido esse termo: alimentos termogênicos. Mas você sabe o que é isso e quais são os alimentos que se encaixam nessa categoria? Não?

Então não deixe de conferir essa matéria!

A tendência do nosso corpo é estar sempre em equilíbrio, principalmente, em relação a temperatura interna e a temperatura do ambiente em que estamos. Essa capacidade de adaptação é chamada de termogênese. Em resumo, é por esse motivo que nosso corpo elimina o calor por meio do suor em dias mais quentes e treme quando estamos com frio, justamente para aumentar a temperatura corporal. Para aumentar a temperatura nós precisamos gastar energia e é aí que está a maior vantagem: esse gasto energético nos ajuda a emagrecer pois a energia vem, em sua maior parte, das calorias e gorduras que acumulamos.

Foto: Pati Bianco

Existem dois tipos de termogênese! A natural, que acontece só por estarmos respirando e nos movendo, e a induzida, que é resultado dos estímulos internos, como variações de temperatura e uma alimentação rica em alimentos que exigem um pouco mais de energia do nosso organismo para serem digeridos. É o caso dos alimentos ricos em fibras e também daqueles que aumentam a nossa temperatura, como a pimenta vermelha, o café e o chá verde (que estimulam e aceleram o metabolismo) e o gengibre que - além de ajudar na queima de gorduras ainda traz inúmeros outros benefícios à saúde - atuando como anti-inflamatório, bactericida e desintoxicante.

Esse tipo de alimentação só tem vantagens, mas é importante conversar com seu nutricionista para saber a quantidade ideal de consumo para seu organismo!

Alimentos termogênicos:

- Aveia;
- Castanhas;
- Frutas vermelhas;
- Chia;
- Linhaça;
- Arroz Integral;
- Chá verde;
- Iogurte;
- Gengibre;
- Pimenta;
- Canela;
- Guaraná.

Foto: Pati Bianco

VOCÊ SABIA?

TPM: alimentos que vão aliviar sua tensão!

Quem sofre com a Tensão Pré-Menstrual sabe o quanto essa fase é incômoda e desagradável. Algumas mulheres apresentam sintomas como dores de cabeça intensas, câimbras, enjoos, prisão de ventre e estresse agudo. Mas, você sabia que, além dos medicamentos, uma alimentação saudável e balanceada pode ajudar a minimizar estes sintomas?

Confira a seguir!

Uma pesquisa da Universidade de Massachussetts, nos EUA, indicou que uma dieta rica em cálcio pode evitar a TPM, já que o cálcio pode diminuir a contração muscular do útero, movimento que ocasiona as tão temidas cólicas. Por isso, aposte em alimentos como leite, couve, brócolis e outros vegetais verde-escuros. Complementando a ação do cálcio está a Vitamina D, que atua nos níveis de estrogênio – hormônio responsável pelo controle da ovulação, e que também exerce influências sobre estes sintomas. Você pode encontrar a Vitamina D nos peixes, nos ovos, cogumelos e em alguns cereais fortificados. Mas, não se esqueça: a vitamina só é sintetizada no organismo pela ação do sol, então, não deixe de ficar exposta os raios solares por, pelo menos, 20 minutos todos os dias.

Confira outros alimentos que podem ajudar neste ciclo:

- Espinafre;
- Escarola;
- Cevada;
- Granola;
- Abacate;
- Banana;
- Beterraba;
- Nozes;
- Milho;
- Atum.

Por fim, um estilo de vida mais ativo, com a prática regular de exercícios físicos, estimula a produção de serotonina, o hormônio responsável pela nossa sensação de bem-estar, que diminui os sintomas da TPM.

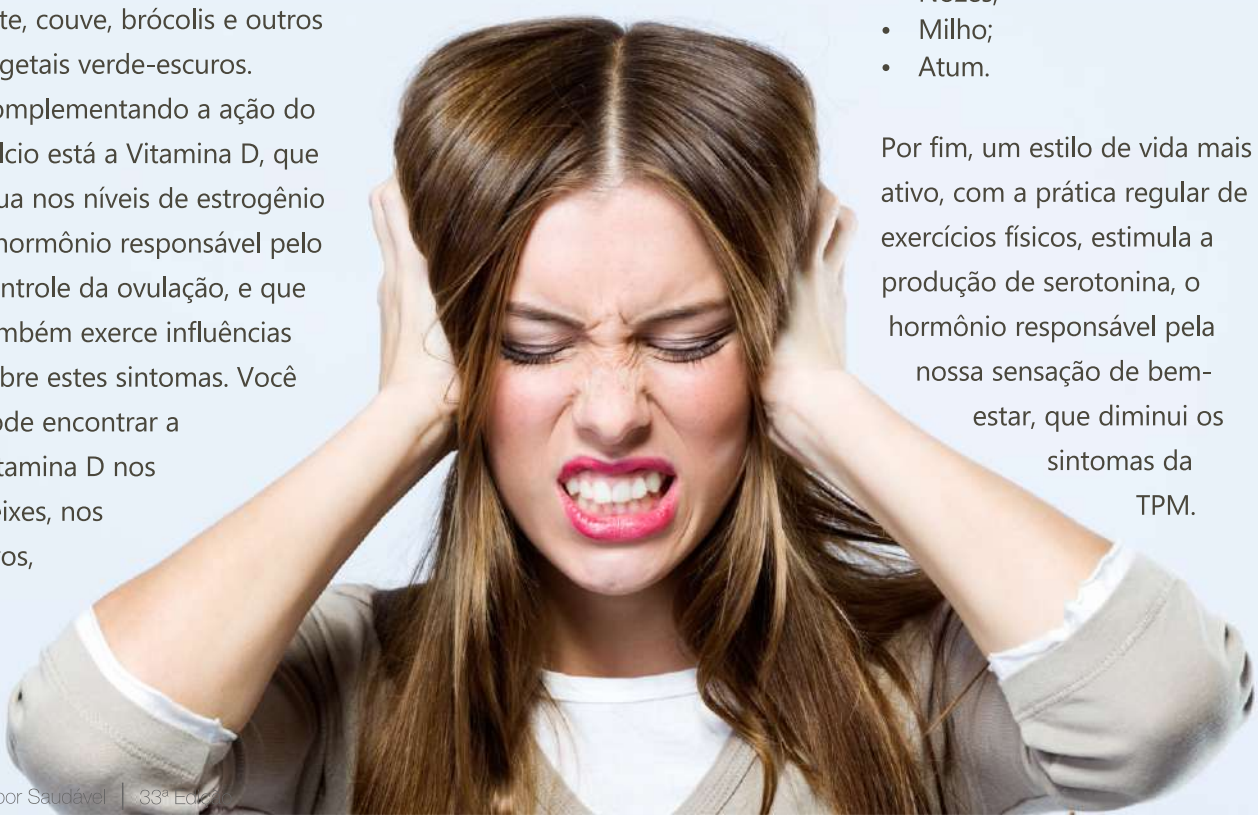


Foto: Nensuria / Freepik

MondoCeram
gourmet
orgulhosamente produzido no BRASIL
MADE IN BRAZIL
www.mondoceramgourmet.com.br
0800 644 6444

CONVERSANDO COM

Lorena Abreu

A Chef Lorena Abreu é conhecida por transformar as receitas rotuladas como 'gordas' em pratos nutritivos e muito saborosos, é claro! Utilizando as melhores técnicas da gastronomia, a nossa parceira mostra que é possível se alimentar bem e manter uma dieta equilibrada sem grandes sacrifícios.

Conversamos com ela para saber mais sobre seu trabalho.
Confira!

Foto: Divulgação

Como começou a sua trajetória na gastronomia?

Minha trajetória no segmento de alimentação saudável teve início ainda dentro da graduação. Fui convidada por uma amiga que tinha um blog sobre assuntos que envolviam emagrecimento e alimentação saudável e, a partir daí, precisei me informar mais sobre esse tipo de culinária que até então desconhecia totalmente. A partir do momento que comecei a estudar e pesquisar sobre o assunto, passei a me apaixonar pelo desafio de ter uma alimentação saudável, saborosa e atrativa sem precisar dos artifícios usados na gastronomia tradicional. Foi exatamente isso que me motivou a estudar cada vez mais e testar minhas novas ideias.

Lorena, é possível fazer um prato calórico como o hambúrguer, por exemplo, de uma forma saudável?

É sim! Qualquer prato pode ter suas versões saudáveis. Tudo começa na qualidade e origem do produto que você irá colocar no prato. Nem tudo que é saudável emagrece, assim como nem tudo que emagrece é saudável, mas, tudo que é saudável nutre seu corpo de alguma forma! Todos os elementos da natureza quando preparados da forma correta fazem com que seus possíveis impactos negativos no nosso organismo sejam reduzidos, por isso, as preparações são uma forma de ser e se manter saudável.

Como você faria?

Eu poderia fazer um hambúrguer de carne vermelha, branca, com grãos ou vegetais. Tudo

depende da procedência dos ingredientes. Na escolha, o importante é sempre priorizar alimentos orgânicos, com baixo teor de gorduras, redução de sal, açúcar ou até mesmo carboidratos. Hoje, é possível fazer um hambúrguer de quinoa vermelha com cogumelos com a aparência de carne grelhada, acrescentando um toque de beterraba para trazer uma cor rosada. Também é possível, inclusive, fazer pão para hambúrguer com baixo teor de carboidrato, substituir as batatas fritas pelas assadas, preparar uma maionese à base de castanha de caju e até um catchup sem açúcar. Basta 'desconstruir' o que já existe e fazer versões mais leves, saudáveis e nutritivas, brincando com a aparência, textura e combinações.

> “Nem tudo que é saudável emagrece, assim como nem tudo que emagrece é saudável, mas, tudo que é saudável, nutre seu corpo de alguma forma!”

Qual a importância de cozinhar com panelas adequadas e de qualidade?

Panelas e utensílios de qualidade são indispensáveis para a cozinha saudável e prática. Isso porque otimizam seu tempo na cozinha e deixam os alimentos no ponto perfeito para serem consumidos.

Como as panelas de cerâmica podem facilitar o dia a dia na cozinha?

As panelas de cerâmica distribuem o calor do alimento uniformemente e ajudam a manter o alimento aquecido por mais tempo, o que traz muito mais praticidade e conforto para o dia a dia da cozinha.

As panelas Ceraflame são 100% atóxicas, ou seja, não liberam nenhum tipo de resíduo durante as preparações. Para você, como isso ajuda a ter uma alimentação mais saudável?

Com certeza elas podem ser grandes aliadas desse estilo de vida! Hoje existem muitos casos de pessoas com altas taxas de metais pesados no corpo, como alumínio, por exemplo. Esse metal está presente em muitos alimentos industrializados, mas também nos utensílios domésticos, como as panelas. Conforme esses utensílios vão sendo utilizados, todo metal pesado passa para o alimento que será consumido por nós. O excesso desse metal pode ajudar a acelerar doenças degenerativas como o mal de Alzheimer, por exemplo. Neste sentido, a Ceraflame desempenha um papel muito importante.

Foto: Estúdio Gastronômico

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico

Foto: Arquivo Pessoal Claudio Garcia

De origem incerta, o arroz lambe lambe faz parte da cultura gastronômica dos nativos do litoral Sul e Sudeste brasileiro, também conhecidos como caiçaras. Embora o marisco faça parte do litoral há muito tempo e os indígenas já tivessem o hábito de cozinhar com tempero, o cultivo do arroz só veio mais tarde. De qualquer maneira, o arroz lambe lambe, é um prato a base de arroz, marisco e temperos, sendo certo que para comê-lo, basta usar a própria casca do marisco, sem cerimônias.

Aí vai a minha receita.

Arroz Lambe Lambe

Rendimento: 3 a 4 porções

Ingredientes:

500 g de marisco fresco ou meia casca
1 xícara de arroz branco cru
2 xícaras de caldo de legumes ou camarão
1 lata de cerveja pilsen
Azeite QB
Sal QB
Pimenta QB
1 cebola picada
2 tomates maduros picados
½ pimentão verde picado
½ pimenta dedo de moça picada
1 xícara de salsa, cebolinha, coentro e alfavaca picadas juntas

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, aquecer o azeite e colocar o alho e a cebola para refogar, acrescentar os tomates e o pimentão e refogar por alguns minutos. Colocar o arroz lavado e escorrido e refogar, acrescentar o caldo escolhido e a cerveja. Quando começar a ferver, abaixar o fogo e colocar os mariscos, cozinhar até que o arroz fique mole e úmido. Colocar os temperos verdes e misturar tudo com cuidado. Tampar a panela e deixar descansar por 5 minutos. Agora é só servir!

Dica: Se preferir pode substituir a cerveja por 1 xícara de vinho branco seco.

Foto: Estúdio Gastronômico

COLUNA

Chef Fred Tibau

Foto: Arquivo Pessoal Fred Tibau

Vinagre

Destacado pela sua versatilidade, tanto na cozinha quanto no preparo de receitas e comidas variadas ou até mesmo na limpeza do lar, o vinagre pode ser encontrado em diferentes tipos e usado para muitas finalidades. O termo vinagre, para quem não sabe, vem do francês vinaigre, que significa vinho agre ou azedo. O vinagre é um contaminante indesejável na fabricação de vinhos. É, entretanto, um composto bastante utilizado no preparo de alimentos, sendo um produto conhecido há muito tempo. Suas primeiras referências datam de 8000 anos a.C! Na época, tratava-se de um condimento muito aproveitado pelas suas propriedades benéficas ao nosso organismo e também pela sua importância na alimentação. Foi muito utilizado como bebida refrescante, diluído na água e também como medicamento, além de ter sido recomendado para tratar de disfunções respiratórias, feridas e úlceras, devido às suas propriedades desinfetantes e anti-inflamatórias. Na cozinha, seu uso era generalizado e constante. Nas guerras, o vinagre era recomendado aos soldados, principalmente quando atuavam em ambientes úmidos, fazendo parte da ração diária, para prevenir possíveis contaminações microbiológicas, desinfetando e temperando os alimentos. Bem, na minha opinião, um belo prato deve sempre ter acidez, isso pode vir tanto do vinagre quanto de uma fruta ácida como limão ou morango por exemplo. Muitos molhos são elaborados a partir do vinagre e, aqui no Brasil, lembramos na hora do famoso vinagrete, na França me lembro do Bernaise!

Que tal conhecermos os tipos de vinagre?

- **Vinagre balsâmico:** escuro e bastante aromático, é feito com uvas selecionadas da região de Modena, na Itália. O autêntico vinagre balsâmico passa por um longo processo de fermentação, feita em barris de madeira, que deve durar pelo menos 10 anos. É excelente no preparo de molhos para saladas, para temperar legumes ou ainda para enriquecer molhos a partir do fundo de cozimento.

- **Vinagre de Sidra (ou de maçã):** obtido a partir do suco fermentado de uma variedade de maçã, é o menos ácido. Fica ótimo em molhos de saladas, conservas, pratos agridoces e também é indicado para acentuar o sabor de molhos que acompanham carnes.

Vinagre de malte: é um produto escuro e fermentado, feito a partir do malte de cevada. É usado tradicionalmente na Inglaterra para acompanhar o clássico peixe e batatas fritas (fish and chips). É também usado em molhos para saladas.

Vinagre de arroz: é o vinagre japonês obtido a partir da fermentação do arroz. Mais suave e ligeiramente adocicado, pode ser encontrado em lojas de produtos orientais. É misturado ao arroz cozido para fazer sushi e usado em pratos agridoces. O chinês é mais forte e ligeiramente ácido.

Vinagre de vinho: é elaborado a partir do vinho tinto ou branco. Sua qualidade difere de uma marca para outra e alguns são bem ácidos. Ótimos para temperar qualquer alimento e para marinadas.

Vinagre de champanhe (ou de cava na Espanha ou de espumante no Brasil): é um produto de cor pálida e sabor elegante, como a bebida da qual procede.

Vinagre de xerez: produto típico da Espanha possui sabor delicado e exclusivo. Ideal para saladas e para aromatizar pescados e carnes brancas.

Foto: Alexas_Fotos / Pixabay

COLUNA

Luna Garcia

Foto: Arquivo Pessoal Luna Garcia

Sobre sociedade e amizades

Meu primeiro sócio foi marido de uma das minhas melhores amigas. Um ótimo fotógrafo, gringo em terras tupiniquins e eu voltando da Inglaterra depois de 6 anos morando fora. Parecia o casamento perfeito! Nos unimos e começamos a desbravar o território da fotografia. Acontece que duas pessoas que fazem a mesma coisa, também não fazem as mesmas coisas. Dois fotógrafos trabalhando juntos, a princípio, me pareceu a coisa certa. Porém, dentro de uma empresa, como sócios e dois artistas sem experiência, a balança começou a pender! Logo começamos a ter problemas nas áreas que não atuávamos e nos tornamos concorrentes na área que gostávamos.

Eram dois artistas, sedentos por fotografar. Dois aspirantes a donos de empresa, que não tinham menor ideia do que isso representava. Então, começaram a chegar as contas: contador, impostos, aluguel. Os trabalhos eram alterados, causando confusão aos olhos dos clientes. Como? Eu contratei a Luna...

Nossa sociedade então, logo se desfez, deixando sequelas em uma amizade de infância e saudades de uma convivência tão próxima. A vida segue!

Foi então que abri o Estúdio Gastronômico, uma micro empresa onde minha mãe foi induzida a ser minha sócia com 1% da empresa. Afinal, mãe é sempre sócia! Burocracias à parte, foram alguns anos aprendendo a administrar tudo, prospectar, e claro, fotografar. Tudo sozinha! Foi então que resolvi investir em uma grande casa para transformá-la no que hoje é o estúdio solidificado. O alicerce da empresa, o estúdio físico e real. Precisava de um sócio, mais que um sócio investidor, mas que também investisse dinheiro. Alguém que pudesse me ajudar a pagar as contas, arrumar a casa. Alguém que eu confiasse e que tivesse outras qualidades que não

as minhas. Uma cara metade nos negócios, onde me complementasse, me amparasse e me desse liberdade para expandir. Esse seria o sócio perfeito.

É aí que entra minha irmã. Aquela que dividi o quarto por 20 anos, aquela que entre confidências e algumas desavenças estava sempre do meu lado, aquela que acreditava na minha capacidade de fazer acontecer e que confiava no meu profissionalismo. Minha melhor amiga. Advogada, comprometida, sempre à procura de novos desafios, muito boa no trato com o dinheiro. Foi então que, num churrasco em família, contei em segredo que estava procurando um sócio, sem pensar na possibilidade que estava por vir. Depois de alguns dias recebo sua ligação dizendo que estava disposta a comprar parte da empresa e ser minha sócia.

Família e negócios, será que dá certo?

Já tendo experiência com sociedade na família, minha irmã, sócia no escritório de advocacia com meu pai e meu irmão, investiu no Estúdio Gastronômico e virou efetivamente minha sócia. O outro lado da balança.

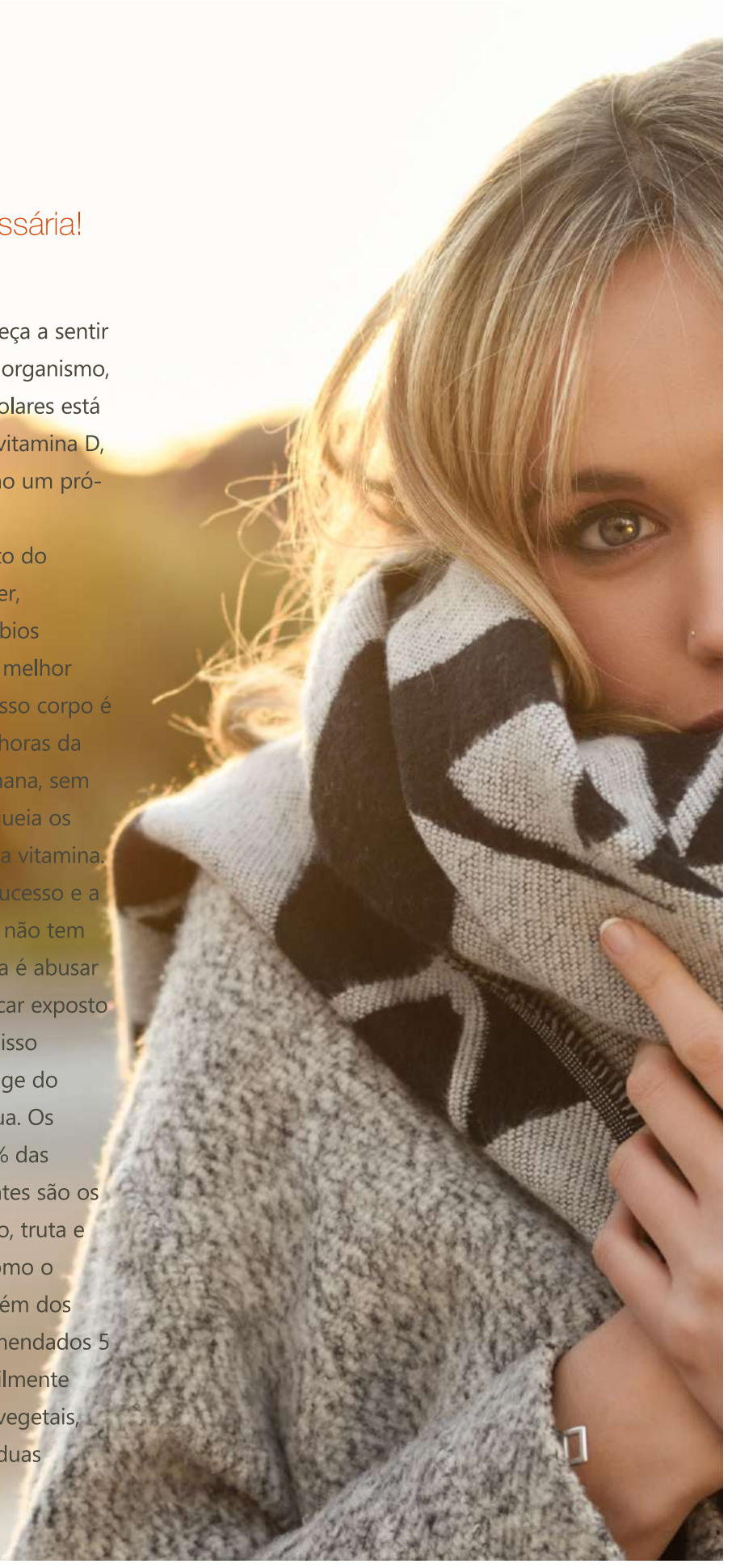
Desde então, minha empresa cresceu, conseguindo respirar melhor financeiramente. Eu fiquei na prospecção, no mundo dos projetos, do fazer acontecer. Ela, nos bastidores, no controle das contas e das grandes decisões. Hoje o estúdio com uma equipe sempre crescente é uma empresa que sobrevive em época de crise, que trabalha muito e escreve seu papel na história da fotografia no Brasil.

Foto: Luna Garcia

SAÚDE

Vitamina D no inverno: necessária!

O verão acabou e a gente já começa a sentir saudades do sol, nós e o nosso organismo, não é mesmo? Isso porque nos raios solares está nosso maior aliado na sintetização da vitamina D, substância indispensável que atua como um pró-hormônio, ou seja, produz hormônios importantes para o bom funcionamento do organismo e evita doenças como câncer, hipertensão, diabetes, derrames, distúrbios psiquiátricos e doenças autoimunes. A melhor forma de suprir as necessidades do nosso corpo é tomar 20 minutos de sol antes das 10 horas da manhã, pelo menos três vezes por semana, sem aplicar o protetor solar, já que ele bloqueia os raios e, consequentemente, a síntese da vitamina. Assim, a substância é produzida com sucesso e a pele não sai no prejuízo. Mas, se você não tem tempo e nem sol suficientes, nossa dica é abusar dos alimentos ricos em vitamina D e ficar exposto ao sol sempre que puder, mesmo que isso signifique deixar o carro um pouco longe do trabalho para poder andar mais pela rua. Os alimentos conseguem fornecer até 20% das necessidades diárias e as principais fontes são os peixes de água fria, como atum, salmão, truta e sardinha, os vegetais verde-escuros, como o brócolis, couve, espinafre e escarola, além dos ovos e do leite. Diariamente, são recomendados 5 microgramas do nutriente, o que é facilmente atingido com duas colheres (sopa) de vegetais, um ovo, um filé ou posta de peixe ou duas xícaras de leite.



Fotos: Freepik | @lyashenko

Foto: vborodinova / Pixabay

SUA CASA EM HARMONIA

Seu cantinho preparado para o inverno!

Frio é aquela coisa ... quando a gente menos espera, lá vem ele nos fazer uma surpresa! Mas, agora que começamos a sair do outono para dar boas-vindas ao inverno, nada melhor do que já ir preparando sua casa para receber a estação mais fria do ano.

Quer ver como é fácil deixar sua casa quentinha sem gastar muito? Vamos lá!

1 Troque a capa das suas almofadas!

Isso mesmo, esse truque simples já ajuda a dar outra cara para sua decoração. Para o inverno, os tons mais utilizados são vermelhos, amarelos e marrons, que instigam a sensação de conforto e acolhimento.

2 Tecidos

Aposte em uma capa para o seu sofá feita em veludo, camurça ou sued para aquecer sua sala de estar. Se precisar de uma opção mais barata, invista em mantas desses tecidos para jogar por cima e dar um toque de sofisticação para o ambiente, além de poder se aquecer enquanto descansa.

3 Iluminação

Com dias cada vez mais curtos, a presença de abajures, lâmpadas e velas é cada vez mais necessária. Para as lâmpadas, escolha sempre as amarelas, que transmitem maior sensação de calor. Ah, velas podem ajudar ainda a perfumar sua casa, basta escolher a essência que mais combina com você em lojas especializadas.

4 Lareira

O sonho de todos os brasileiros que querem fugir do frio é, com certeza, ter sua própria lareira. Mas, se você não tem o orçamento necessário para fazer uma obra, não se preocupe! Hoje existem lareiras portáteis que funcionam com biofluido, aquecendo os ambientes com uma decoração luxuosa e aconchegante para sua casa!

Gostaram das nossas dicas? Então é hora de colocar em prática! Mãos à obra!

MondoCeram
I ♥ my
YORK
exclusivamente produzido no BRASIL
MADE IN BRAZIL
www.mondoceram.com.br
0800 644 6444

CLIENTE DESTAQUE

OMNIK

Você já ouviu falar sobre Marketplace? Ele é um local físico ou virtual onde vendedores expõem produtos e serviços de todos os segmentos imagináveis para consumidores que buscam a comodidade de encontrar tudo que precisam em um só lugar, com preço competitivo e um atendimento rápido e de qualidade. Esse estilo de negociação tem ganhado cada vez mais adeptos, dados indicam que 60 milhões de pessoas compraram via marketplace só em 2017. Dentre desses milhões estão os nossos clientes, que encontraram nas lojas parceiras da OmniK o melhor lugar para pedir seus produtos Ceraflame. Dentro dessa parceria estão grandes sites como Americanas.com, Submarino, Shoptime, Extra, Ponto Frio, Walmart, Barateiro e Casas Bahia. Juntas, essas oito lojas possuem mais de 60% de marketshare no e-commerce brasileiro. Desde quando iniciamos a parceria OmniK/Ceraflame, em outubro de 2017, as vendas vêm aumentando mês a mês, principalmente de produtos como nossos jogos de panelas de quatro peças, campeões de venda no site da Americanas.com.

Para Luis Marcelo Ramos, COO da OmniK, esse sucesso está relacionado com a inovação. "São produtos que agregam tecnologia de produção, proporcionam e auxiliam no healthy food, sem contar que as peças são lindas", elogia.

> "Quando conhecemos o passado da Ceraflame, nos apaixonamos pela sua história e queremos ser parte dos próximos capítulos, de forma que a OmniK contribua no aumento do faturamento e divulgação marca da Ceraflame!"

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

MANIA DE BRASIL

Praia do Rosa: romântica e acolhedora: Conheça mais um lindo destino em Santa Catarina

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

Conhecida pela extensão da faixa de areia que lembra a lua nova, a Praia do Rosa é um dos destinos favoritos de quem escolhe o Estado de Santa Catarina para passar as férias e conhecer novos lugares. Além dos 2 km de uma linda praia de águas azuis, o local é conhecido pelas suas grandes áreas de mata nativa, onde os turistas podem aproveitar trilhas e conhecer mais da fauna e flora local em atividades de ecoturismo. Localizada a 90 km de Florianópolis, a praia fica no município de Imbituba, litoral sul do Estado. No meio da praia frequentada por surfistas, está uma lagoa de água salgada conhecida, literalmente, como "Lagoa do Meio". Lá é o lugar perfeito para quem deseja maior tranquilidade e para pais que querem deixar as crianças brincarem mais livremente.

> A Praia do Rosa foi eleita pela associação francesa World Bays como uma das 30 baías mais belas do mundo, única representante brasileira no ranking.

Além da Lagoa do Meio, há também uma outra que arranca suspiros dos visitantes, a lagoa de Ibiraquera, que se transformou em um verdadeiro point para quem ama praticar esportes aquáticos como o windsurf e o kitesurf. A linda vista dos costões ainda revela outras surpresas no período de junho a novembro, quando as baleias-francas escolhem a praia como o local perfeito para procriar e amamentar os filhotes: mais um motivo para ir até lá. Independente da época escolhida, uma coisa é certa: toda experiência fica ainda melhor quando estamos de barriga cheia! Por lá, o que impera são os frutos do mar, obviamente, mas sempre com toques exóticos que fazem toda a diferença para quem experimenta a gastronomia dos restaurantes da Estrada Geral do Rosa e do Caminho do Alto do Morro.

#FicaADica: Se quiser desfrutar de boa comida e uma vista panorâmica, experimente conhecer o restaurante Engenho do Mar - no Eco Resort Vida, Sol e Mar - que fica no alto de uma colina!

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

Foto: Acervo Restaurante Engenho do Mar

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

Foto: Estúdio Gastronômico