sabor saudável

Edição nº 37 - Abril e Maio / 2019

Ceraflame
cookware

PARA OS CHOCO LOVERS:

UMA RECEITA DELICIOSA DE COOKIE GIGANTE!

Foto: Estúdio Gastronômico

Available on the App Store
android

EDITORIAL

O verão e o calor estão começando a dar lugar para os dias mais frescos de outono. Sabe o que isso nos lembra? Comidas quentinhas e gostosas sendo preparadas em casa. E quem é que não ama, não é verdade? Um bom fondue... aquela feijoada com vapor saindo da panela, uma sopa deliciosa ou aqueles caldos saborosos e cremosos que aquecem nossos dias e também nossos corações.

Já deu água na boca? Vai dar ainda mais se, para tudo isso, você usar as peças Ceraflame. Afinal de contas, o que a gente mais ama é estar presente na mesa e no cotidiano das famílias, levando não apenas sabor, mas também saúde por meio das nossas cerâmicas atóxicas. E, por falar em benefícios das nossas peças, temos um muito importante para essa época do ano: você sabia que a cerâmica preserva a temperatura dos alimentos por mais tempo? Nem os dias mais frios vão "gelar" suas refeições se nossas cerâmicas estiverem nas suas mesas.

Quer conhecer nosso mix? Acompanhe nossas redes sociais e dê aquela passeada pelo nosso site. Novidades não faltam!

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:
Mahayla Haddad

Projeto Gráfico:
Fabiane Salomon
Jéssica Stiegler

Fale conosco:
sacc@certaceramica.com.br

Foto: Estúdio Gastronômico

ÍNDICE

04. NOSSA EMPRESA

05. NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!
Lançamentos para os Coffee Lovers

06. GASTROMANIA
Cookie Gigante

08. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Benefícios da Lentilha para a Saúde

09. VOCÊ SABIA?
Funcho! O que é, para que serve, como preparar?

10. CONVERSANDO COM
Mariah Luz, fundadora do ''O Que Fazer Curitiba''

12. COMIDA BRASILEIRA
Cuscuz Paulista

14. COLUNA CHEF FRED TIBAU
Bolo Tipo Inglês de Café Forte

16. COLUNA CHEF JOÃO MARCELO
Risoto Carioca de Camarão

18. COLUNA LUNA GARCIA
Appetite appeal

20. SAÚDE
Febre Amarela

21. CLIENTE DESTAQUE
Route 60

22. SUA CASA EM HARMONIA
Jardim de Inverno

24. MANIA DE BRASIL
Serra Gaúcha - Brasil ou Europa?

NOSSA EMPRESA

Passamos por momentos muito especiais nessa fração de 2019 que já ficou para trás. Iniciamos o ano de uma forma muito gostosa ao redor do mundo com nossas peças e, quem nos acompanhou nisso tudo, sabe do que estamos falando. Primeiramente lançamos produtos que encheram nossos corações com os resultados e aceitação do público. São produtos que carregam todo o nosso amor pelo que fazemos e que multiplicam esse sentimento dentro da casa dos nossos clientes, espalhados por todo esse mundão. Essas peças pudemos apresentar ao mercado em eventos muito renomados do nosso setor:

Foto: Stand Ambiente Fair | Arquivo Certa Cerâmica

Foto: Stand na ABUP Show | Arquivo Certa Cerâmica

a Feira Ambiente na Alemanha e a ABUP Show em São Paulo. Ambos serviram para levarmos o carinho que temos por nossa empresa, mas também pela saúde dos consumidores, que é sempre nosso foco e nossa preocupação. E aí, vocês acompanharam tudo com a gente nas redes sociais? É uma boa dica: sigam nossa página no Instagram e no Facebook e fiquem sempre por dentro do que acontece com a nossa empresa. Lá não tem erro: todos os dias marcamos presença para passar na sua timeline com dicas, novidades e informações que vão deixar o seu dia mais especial.

Dá um follow agora mesmo!

/ceraflame

@ceraflame

NOVIDADES E DICAS

Lançamentos para os Coffee Lovers

Para aqueles que amam, nada melhor que tomar café com estilo!

Caneca Giz

Feita em textura de quadro-negro, a caneca giz pode ser escrita, desenhada, decorada do jeitinho que você quiser. A criatividade vai começar a fazer parte do café da manhã ou da tarde e a caneca poderá ser diferente a cada momento, basta imaginação!

Caneca com Letra Inicial

Para prestar uma homenagem, presentear ou até mesmo identificar as canecas em casa, o lançamento Mondoceram com letras iniciais promete fazer sucesso! É um produto que se torna personalizado e único para o dono da caneca, fazendo com que o ato de tomar café seja de cumplicidade, não concordam?

Caneca Life Begins After Coffee

Essa caneca é especial para todos aqueles em que a vida ou o dia só começam depois de uma quantidade generosa de café para acordar. Não adianta querer sair de casa, ir a uma reunião, fazer uma ligação, se um bom café ainda não foi tomado. Portanto, caneca "life begins after coffee" para começar o dia!

Caneca Foco, Força, Café

Como lema de vida de muita gente, são atitudes que fazem a diferença no cotidiano. Foco, Força e Fé, ops, Café são coisas necessárias para o dia a dia e para o bom funcionamento do trabalho ou de uma vida mais feliz! Desejamos muito foco, força e café a todos!

POR Pati Bianco | Fru-Fruta

Os Choco Lovers que aguentem, mas perto da páscoa é chocolate para todo o lado, inclusive na nossa revista. Mas, fomos bonzinhos e pensamos na quantidade de calorias que ingerimos nos ovos dessa época e então, trouxemos uma receita mais saudável e igualmente deliciosa! A criançada vai adorar e por ser mais "amiga" da nossa saúde, dá para ter sempre em cima da mesa!

Vamos lá, é uma receita de Cookie Gigante feita pela Pati Bianco na nossa Revista Especial Receitas Saudáveis.

Bom apetite!

COOKIE GIGANTE

Tempo de preparo: 30 minutos
Rendimento: 6 a 8 porções
Sugestão de Produto: Forma para Pizza Ø28x2cm Ceraflame

INGREDIENTES:

Ingredientes Secos

1 xícara de farinha de aveia
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de gotas de chocolate 70% + 1/4 xícara para salpicar
1/4 xícara de cacau em pó
2 colheres (sopa) de linhaça
1 colher (chá) de café solúvel
1/2 colher (chá) de fermento
1/4 colher (chá) de bicarbonato de sódio
Uma pitada de sal

Ingredientes Úmidos

1/3 xícara de pasta de amêndoas (integral e não adoçada)
1/4 xícara de água
1 colher (sopa) de óleo de coco derretido
1 colher (chá) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Pré-aqueça o forno a 200ºC. Unte a forma de pizza com óleo de coco.

2.Em uma tigela média, misture bem todos os ingredientes úmidos. Reserve.

3. Em uma tigela grande, misture todos os ingredientes secos.

4. Despeje os úmidos sobre os secos e misture com um batedor de arame ou espátula até formar uma massa homogênea.

5. Passe a massa para a forma, espalhando em partes. Alise com uma colher, fazendo com que ela preencha quase todo o espaço.

6. Salpique mais algumas gotas de chocolate amargo sobre a massa.

7. Asse por 15 a 20 minutos.

8. Decore com flocos de sal ou framboesa desidratada

Foto: Estúdio Gastronômico

ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Benefícios da Lentilha para a Saúde

Além de ser um alimento delicioso, a lentilha carrega muita história consigo, vocês sabiam?

Ela faz parte da base alimentar de vários povos e já foi citada até mesmo na Bíblia. Sem contar que faz parte do cardápio de algumas datas específicas, como o Réveillon. Mas, o que é mais interessante sobre essa leguminosa, é que ela é cheia de benefícios!

Vamos ver quais são?

- Auxilia na perda de peso – como é rica em fibras, ajuda tanto na digestão como na sensação de saciedade. Além disso, suas proteínas reduzem o apetite.
- Auxilia no ganho de massa magra – rica em proteínas, ajuda na construção do tecido muscular. Como tem baixo teor de gordura e muito ferro, pode substituir a carne vermelha numa dieta.
- Ajuda a prevenir a anemia, pois é rica em ferro e ácido fólico, dois nutrientes que compõem a hemoglobina e atuam na síntese das células vermelhas do sangue.
- Reduz o risco de doenças cardíacas – as vitaminas do complexo B (como a B9 e a B6) ajudam a proteger as paredes das artérias, reduzindo assim a chance dessas doenças.
- Melhora do sistema imunológico – outro mineral em que a lentilha é rica é o zinco, que melhora o sistema imunológico e previne gripes e resfriados. Ótima notícia para os dias mais frios que se aproximam, certo?

Que tal colocar esse ingrediente na lista do mercado e fazer a família inteira comer? Mais saúde para todo mundo!

Foto: Arquivo Certa Cerâmica

Foto: Divulgação

VOCÊ SABIA?

Funcho! O que é, para que serve, como preparar?

O funcho é uma planta medicinal riquíssima em fibras, vitaminas A, B e C, cálcio, ferro, fósforo, potássio, sódio e zinco. É ela quem dá origem à erva doce e ainda serve para muitos fins, tanto medicinais quanto culinários. No campo da medicina ele serve para: digestão – no combate aos distúrbios gastrointestinais, em gripes e resfriados pelas propriedades anti-inflamatórias e no emagrecimento. Já na gastronomia, é um ótimo tempero para carnes e peixes, fica delicioso!

Os modos de utilização do funcho são vários, podendo ser em chás, óleos essenciais, xaropes, sementes para receitas de tortas ou bolos, folhas e caule para temperos e ainda para consumo em saladas. Além de todos esses usos e formas, o funcho também pode ser facilmente encontrado em lojas de produtos naturais, farmácias de manipulação e até mesmo supermercados.

Quer saber mais benefícios do funcho para a saúde?

1. Alivia as cólicas menstruais e intestinais;

2. Combate a dor de estômago;

3. Alivia vômitos;

4. Combate a dor de garganta e laringite;

5. Desintoxica o fígado e o baço,

6. Combate infecções urinárias.

E aí, uma boa opção para não deixar faltar na cozinha, não é mesmo? Assim como os produtos da nossa marca...

CONVERSANDO COM

Mariah Luz, fundadora do O Que Fazer Curitiba

Mariah Luz é curitibana, tem 22 anos e há dois criou o blog O Que Fazer Curitiba, um dos maiores e mais lidos da capital paranaense. Nós conversamos um pouco com ela sobre esse mundo digital, as redes sociais, o trabalho dela para a sociedade, suas dicas de "o que fazer em Curitiba" e o resultado foi essa entrevista superbacana.

Querem conferir?

Mariah, primeiramente, conta um pouco de você. Como tudo começou?

Eu fiz faculdade de Administração de Empresas na FAE. Enquanto isso, comecei a ajudar minha mãe na empresa da família e então resolvi criar redes sociais para o nosso negócio. Quando tive que estagiar na área do meu curso, eu fui trabalhar na Copel, na área de licitações. Ainda sobrava muito tempo depois do trabalho, foi quando resolvi criar o blog O Que Fazer Curitiba para fazer algo a mais. Também, nesse tempo, abri uma empresa de gerenciamento de redes sociais e conteúdo para empresas – a f5.

E hoje, depois de dois anos, como está o "O Que Fazer Curitiba"?

Pela demanda que temos hoje, trabalho full time com o blog. Ele tomou proporções muito maiores do que as inicialmente propostas. O perfil soma mais de 203 mil seguidores e gera mais de 2.700.000 visualizações semanais! São resultados muito bons!

Para quem ainda não conhece o O Que Fazer Curitiba, explica um pouquinho o que você mostra por lá:

As dicas vão muito além do enfoque turístico, a maioria

dos seguidores é composta por curitibanos que são espectadores ativos das atualizações do perfil. O enfoque abrange as vertentes gastronômicas, culturais, de entretenimento, serviços e claro, os melhores eventos da cidade.

Qual você acha ser o segredo para o sucesso do blog e do seu nome com o O Que Fazer Curitiba?

O segredo? É ser um guia completo e diferente, um guia com a cara da Mariah. Além disso, é estar sempre buscando mais, fazendo mais. O projeto não para por aí, risos!

E você pode contar para a gente quais são esses planos futuros?

É um novo projeto do blog, o O Que Fazer Tour, onde as pessoas adquirirão vouchers para irem aos mais badalados lugares de Curitiba e ganharem algum bônus que foi previamente combinado entre nós, do Tour, e os estabelecimentos. Isso vai fazer com que as pessoas conheçam mais, tenham mais prazer no meio do seu dia-a-dia corrido e se divirtam em Curitiba.

Muito legal né, gente? Então, está esperando o quê? Se é de Curitiba ou vai passear por lá, #FicaADica: **@oquefazercuritiba.**

Foto: Instagram / @mariahluz

MondoCeram gourmet

Foto: FruFruta

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico

Foto: Arquivo Pessoal Claudio Garcia

De história controvertida, acredita-se que tem herança muçulmana, chegando a Portugal e trazida ao Brasil pelos colonizadores. Feito à base de farinha de trigo granulada ou cevada, sofreu muitas adaptações até chegar ao cuscuz que conhecemos. Adaptou-se a cozinha tropeira primeiramente, pois a sardinha só se fez presente ao prato na época da segunda guerra mundial, quando a escassez de alimentos frescos obrigou o povo ao consumo de alimentos enlatados, principalmente a sardinha. O cuscuz paulista faz parte do almoço, jantar ou ocasiões especiais e virou patrimônio de São Paulo.

Aí vá a minha receita (ops, da minha mãe)"
É delicioso!

CUSCUZ PAULISTA

Ingredientes:

1 lata de filet de sardinha com pimenta

1 lata de molho de tomate com pedaços

½ litro de água

1 pimenta bem picadinha

1 lata de palmito de açaí

1 lata de milho

Azeitonas portuguesas (Picadas e inteiras)

1 lata de ervilha

½ litro de água

1 xícara de azeite

½ para 2/3 (+ ou – 300gr) de farinha de milho amarela (meio flocada)

½ xícara de farinha de mandioca torrada

Modo de Preparo:

Fritar a cebola e o alho em um pouquinho de azeite, colocar o molho de tomate, a água, o sal, a sardinha com a pimenta (tirar semente). Deixar ferver em fogo médio.

Juntar o palmito, a azeitona, o milho e, por último, a ervilha. Arrumar o sal e a pimenta. Deixar ferver novamente em fogo médio.

Desligar o fogo e entrar devagar com a farinha de milho e a de mandioca, sempre intercaladas, mexendo e misturando até dar o ponto de tutu (polenta).

Despejar na forma apertando para ficar uma massa consistente. Cobrir com papel alumínio e amarrar num pano de prato até esfriar. Colocar na geladeira.

Deve ser feito de véspera.

Foto: Estúdio Gastronômico

COLUNA

Chef Fred Tibau

Foto: Arquivo Pessoal Fred Tibau

Olá pessoal! Hoje trago para vocês uma receita com um toque de amargor, cheiro intenso e aromas da nossa terra. Nossa receita de hoje é um bolo tipo inglês de café forte - a bebida mais consumida no mundo perdendo apenas para a água, que é vital, não é mesmo? O Brasil é o terceiro maior produtor de café do mundo, Minas Gerais é aonde se concentra a maior produção com variedades e classificações diferentes. O Brasileiro, em geral, é um amante da bebida que atualmente vai muito além do tradicional cafezinho na xícara. O café que já valeu como ouro teve seus tempos de glória e até hoje tem seu valor, pode ser encontrado em bebidas geladas, pratos doces e salgados. Em grão, torrado ou moído, o que importa é ele estar sempre na mesa. Vai bem em qualquer hora do dia!

Então, para quem ama café, uma receita incrível:

Bolo tipo inglês de café forte

Ingredientes:

150 ml de café forte
100 gramas de açúcar
80 gramas de farinha de trigo
3 ovos
50 gramas de manteiga derretida
5 gramas de fermento
40 gramas de cacau 100%

Modo de preparo:

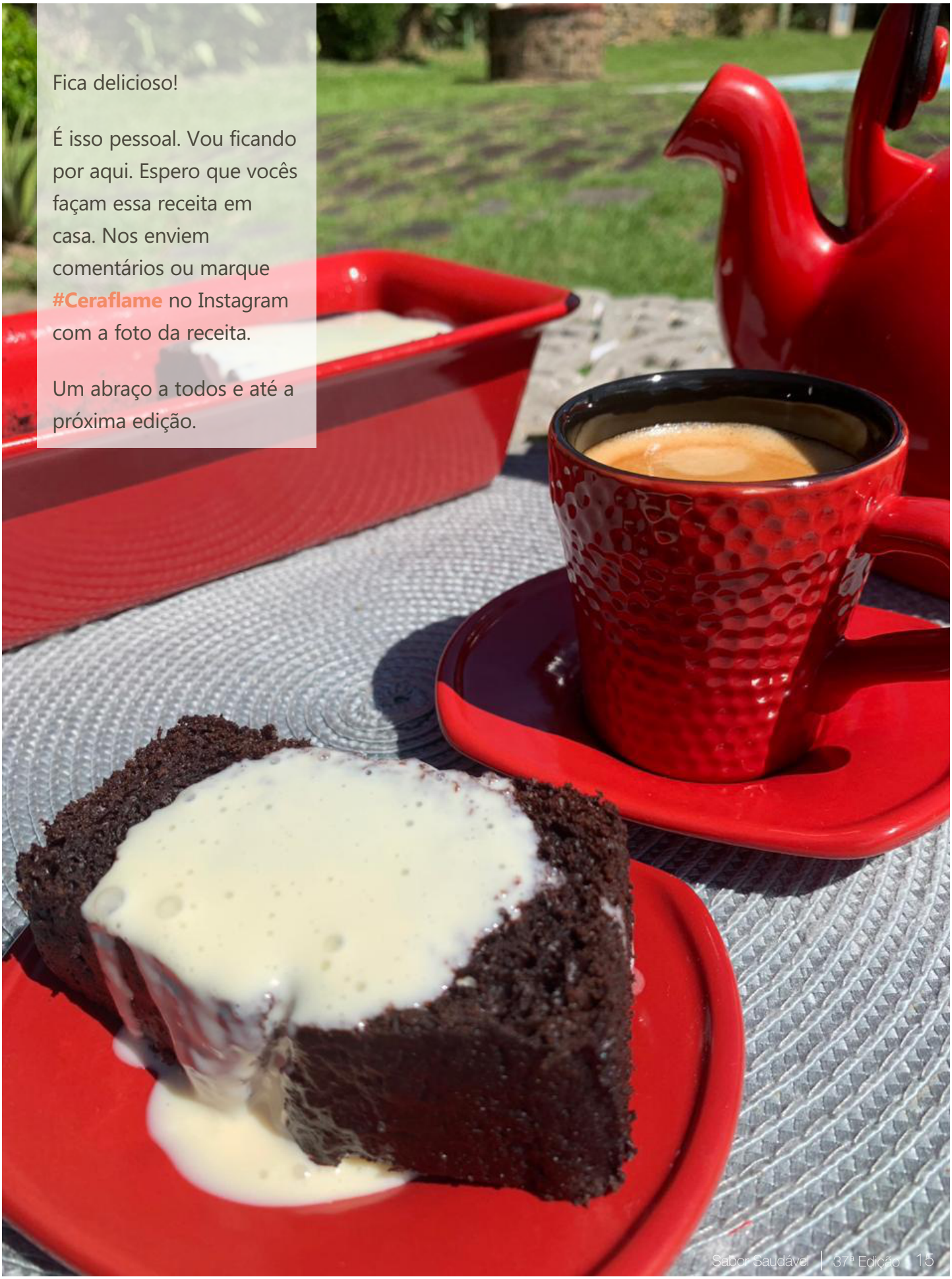
Na batedeira, coloque o açúcar e os ovos, bata bem até dobrar de volume. Diminuir a velocidade da batedeira e colocar a manteiga derretida. Na sequência, adicionar o café aos poucos. Desligar a batedeira e adicionar a farinha e o cacau peneirados, misturando até incorporar os ingredientes. Por último, adicionar o fermento. Levar para assar a 180 graus por 25 minutos

Ingredientes da calda de leite Ninho:

150 ml de creme de leite fresco
100 gramas de leite condensado
150 gramas de leite Ninho

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em um recipiente, mexa com um fouet até ficar homogêneo e cremoso. Coloque por cima do bolo e sirva. Se quiser, você pode adicionar uma pitada de canela por cima!



Fica delicioso!

É isso pessoal. Vou ficando por aqui. Espero que vocês façam essa receita em casa. Nos enviem comentários ou marque **#Ceraflame** no Instagram com a foto da receita.

Um abraço a todos e até a próxima edição.

Foto: Fred Tibau

Foto: Arquivo João Marcelo

COLUNA

Chef João Marcelo

O tema da coluna dessa edição diz respeito a um prato rápido, prático, saboroso e agregador. Originalmente parla italiano. Sempre acompanhado de um bom vinho, é um dos pratos mais consumidos e apreciados no Brasil nos dias de hoje. Acredito que você já sabe de quem estou falando?! Ele mesmo: o "Risoto"!

Foto: Pfz Estúdios

O Risoto é um prato típico da cozinha italiana e, diz a lenda, que nasceu ao norte da Itália, local conhecido como "terra do risoto". Brilhoso, cremoso e nem sempre al dente, a especialidade italiana ganhou lugar no coração do brasileiro. E, quando falo "nem sempre al dente , me refiro ao gosto do Brasileiro, que, na finalização do risoto, deixa este pré-requisito bem italiano de lado, escolhendo então um arroz mais cozido. Como chef já presenciei o cliente sinalizando que, para seu paladar, o arroz estava pouco cozido. Em sala de aula, quando questionado por meus alunos sobre o preparo de um bom risoto, de maneira bem pontual digo sempre que entre os segredos do risoto está a escolha de um bom arroz e o preparo de um bom caldo.

A dica é simples: quanto mais amido o grão liberar durante o preparo, mais cremoso o risoto ficará.

Existem vários tipos de arroz para este preparo. Aqui no Brasil temos dois mais usados: o carnaroli e o arbóreo.
Se pensarmos bem e puxarmos na nossa memória gustativa, teremos um terceiro que, abrasileirando o risoto, usamos com frequência na cozinha. O arroz parboilizado, que fica como protagonista do famoso risoto de forno!

Pois bem, eu atuo em uma rede de restaurantes no Rio de Janeiro, hoje com nove lojas por todo estado, sendo que sua especialidade é o camarão. Eles foram um dos primeiros restaurantes a popularizar este crustáceo tão desejado e querido pelo brasileiro, com sinônimo de riqueza e valor final agregado. Um dos pratos mais vendidos neste período era o "Risoto de camarão", que simplificando era o que hoje conhecemos como risoto carioca: arroz parboilizado, molhadinho, finalizado com ervilhas e ovos. Por anos foi o recorde de vendas! Com o crescimento da gastronomia, o escambo de informações e a crescente no conhecimento técnico, a exigência tanto dos restaurantes quanto do público foi ficando cada vez maior. Em 2015, tive a missão de fazer uma releitura nos pratos, mantendo o emocional e o sabor inigualável. O primeiro prato que trabalhei, seguindo a tradição italiana mas sem deixar de lado a tradição carioca, foi o risoto carioca de camarão, com o passo a passo do risoto tradicional, mas com arroz parboilizado - maior, mais cozido e tão querido no paladar local.

Risoto Carioca de Camarão

Vamos de receita?!

Então, escolhido o arroz, refogamos levemente a cebola no azeite (quando uso camarão, começo sempre o refogado com azeite).

Colocamos o arroz, sem lavar, misturando com o refogado. Colocamos o vinho (neste caso usarei o tinto seco) e ficamos 30 segundos sem mexer a panela, deixando o álcool evaporar evitando assim amargor.

Gradualmente, vamos acrescentando o caldo seja ele de legumes ou, no caso em especial da receita, caldo de camarão.

> *Caso você queira a receita de um belo caldo de camarão, me mande um e-mail que envio o passo a passo.

Em outra panela, faça um molho de camarão ao pomodoro, bem suculento e saboroso e vá intercalando com o caldo durante o cozimento do risoto até o arroz estar cozido.

Quando estiver tudo cozido e ainda bem úmido, acrescentamos os camarões crus temperados com sal e pimenta, apagamos o fogo e finalizamos com a mantecatura (cubos de manteiga gelada) e queijo parmesão ralado. Acerte o sal e pimenta. Teremos um belo risoto seja ele com qual arroz decidir fazer. Finalize com um fio de azeite, decore com um verdinho em cima e o prato estará pronto para ser degustado. Todo este passo a passo leva de 15 a 20 minutos!

Diferente da receita original que data em 1574, esta receita- mesmo tendo algumas técnicas de preparo preservadas (utilizei o arroz parboilizado) - traz na memória as lembranças dos almoços de domingo (isso pra quem tem mais de 30 anos, como eu). Deu saudade! Encorajo você a pegar sua panela ou frigideira Ceraflame, é claro, e tentar fazer um risoto de camarão tão suculento e saboroso como o da nossa foto

Registre sua foto e nos marque nas #'s
#risotodecamarão #Ceraflame #ChefJoãoMarcelo

Abra um bom vinho e "salute"!
Caso você tenha alguma dúvida, me mande um e-mail:
contato@chefjoaomarcelo.com.br

Nos vemos em breve!
Abraço.

Chef João Marcelo
@Chefjoaomarcelo

Foto: Pfz Estúdios

Foto: Estúdio Gastronômico

COLUNA

Luna Garcia

"Appetite appeal"

Continuando sobre a compreensão dos elementos que nos direcionam para tirar o melhor do prato fotografado, hoje vamos falar do tão famoso appetite appeal. Os principais sentidos envolvidos no ato de comer são o paladar e o olfato. A visão, embora importante, é secundária. Nosso objetivo é que as fotografias captem a imagem do alimento com tal qualidade que compensem a ausência dos outros sentidos, produzindo o efeito da sinestesia: a confusão sensorial em que a mera imagem pode criar no cérebro do observador uma ilusão de aroma e sabor. Pode parecer um objetivo muito difícil de ser alcançado, porém é fácil pensar em imagens que despertam uma vontade insaciável de comer o alimento retratado; a textura, o brilho e as cores que dão a certeza de que o alimento será crocante, suculento ou fresco em nossas bocas. A capacidade de despertar o apetite no observador por meio da imagem, suprindo os demais sentidos é chamada de appetite appeal. E, como não existe um termo específico em português, é possível definir também como "uma imagem de dar água na boca". Algumas das técnicas que

podem ser criadas para causar esse efeito são baseadas na descrição de um prato perfeito. Pergunte ao chef ou ao food stylist quais as características mais importantes a serem destacadas no prato fotografado e tente dirigir a imagem para destacar essas características. Como por exemplo, um molho escorrendo, uma fumaça saindo de um prato quente, o queijo que derrete ao puxar um pedaço de pizza.....

Fotos: Estúdio Gastronômico

SAÚDE

Febre Amarela

Por mais que a febre amarela seja uma doença rara no Brasil, com menos de 15 mil casos por ano, segundo o Ministério da Saúde, nesse ano nos deparamos com um surto da doença: mais de 36 casos entre dezembro de 2018 e janeiro de 2019. Desse total, 8 pessoas infelizmente morreram. As informações são da Organização Mundial da Saúde. A febre amarela é uma doença infecciosa febril aguda, causada por um vírus transmitido por mosquitos infectados, não havendo transmissão de pessoa para pessoa.

Fotos: Divulgação

Os principais sintomas são:

- início súbito de febre;
- calafrios;
- dor de cabeça intensa;
- dores nas costas;
- dores no corpo em geral;
- náuseas e vômitos;
- fadiga e fraqueza.

A principal forma de prevenir a doença é a vacinação, que pode ser feita pelo SUS – Sistema Único de Saúde – de uma dose durante toda a vida para pessoas a partir dos 9 meses de idade. Pela sua gravidade, ao primeiro sinal, é importante ir logo ao hospital e comunicar até mesmo às autoridades, afinal de contas é uma doença com alto poder de disseminação.

Então, atenção: não é brincadeira! Se você ainda não tomou a vacina, pode ir agora mesmo até um posto de saúde. A prevenção é a melhor forma de se proteger!

Fotos: Arquivo Route 60

CLIENTE DESTAQUE

ROUTE 60

Um estilo de vida.

A Route 60 é um espaço situado na BR 060 (KM 58) em Abadiânia - Goiás. Existe no local há cinco anos e é ponto de parada dos viajantes que por lá passam. Especializada em fabricação própria de produtos artesanais e comercializados tais como: empadão goiano, quitandas, pamonhas, cural, suco de milho, cortes de suínos de alta qualidade, defumados, doces, rapaduras, queijos, vinhos, cachaças e pimentas. A Route também conta com uma horta própria, pensando na saúde dos seus consumidores, com produtos sempre frescos e orgânicos. Os espaços encontrados por quem para por lá são a churrascaria, a lanchonete e também o empório, onde são encontrados à venda as nossas cerâmicas. A Route 60 é nossa cliente desde o seu início, em 2014, e o pessoal de lá nos contou que o produto que mais vendem são os Ibriks para preparar café turco. Eles acreditam que esse é um dos queridinhos das pessoas, afinal de contas é uma peça diferenciada, dificilmente encontrado nessa região!

Legal saber disso, não é mesmo?
Obrigada Route 60 pela parceria.

Foto: Pixabay

SUA CASA EM HARMONIA

Jardim de Inverno

Não é porque o sol e o calor nos deixaram, que isso também tem que acontecer com os jardins. A opção é buscar soluções de plantinhas que aguentem bem às temperaturas amenas e continuar dando muito amor e carinho a elas!

Vamos saber quais são?

AMOR-PERFEITO: além de ser uma graça, é uma das flores que prefere o frio ao verão. Além disso, resiste até mesmo às geadas!

AZALEIA: como não necessita da luz solar diretamente, é muito indicada para os jardins de inverno. Sua floração acontece exatamente nessa estação. É um momento único de acompanhar!

CAMÉLIAS: além de serem mais bonitas e saudáveis no inverno, têm mais chance de nascerem bicolores nessa estação, se tornando muito mais especiais aos jardins.

CICLAMENS: as rainhas da estação! Aguentam até mesmo temperaturas muito baixas, como 5ºC por exemplo.

GARDÊNIAS: é uma ótima opção para os climas mais frios. Com folhas em verde escuro, embelezam o local e ainda o perfumam com sua fragrância única!

E aí, viu como é possível manter um jardim lindo no inverno?

É só buscar alternativas e cuidar muito bem das plantinhas! Afinal, elas merecem todo o amor do mundo.

Foto: Divulgação

MANIA DE BRASIL

Serra Gaúcha – Brasil ou Europa?

Temos sorte de viver em um país como o Brasil: bonito naturalmente em todas as estações do ano. Temos praias? Temos!

Mas também temos cidades e lugares incríveis para se conhecer no inverno! Como a Serra Gaúcha, localizada no Rio Grande do Sul, riquíssima em características culturais, naturais, geográficas e gastronômicas. Como tem grande influência alemã e italiana, atrai milhares de pessoas todos os anos no inverno, tanto por causa do clima – com geadas e precipitações de neve – como quanto pelas paisagens de cânions, cascatas e das construções europeias. Como não podemos escrever sobre todas as cidades da Serra, que são mais de 20, vamos dar dicas de uma das mais famosas, combinado?

Então, **o que fazer em Gramado?**

- **Igreja Matriz São Pedro**: No meio de uma das praças da cidade, ainda dá para contemplar a construção e fazer algumas compras em volta.

Foto: Divulgação

- **Avenida Borges de Medeiros**: Ande por lá e tenha uma boa noção do que é a Alemanha. Se prepare para paixão à primeira vista.

- **Lago Negro**: Que tal um piquenique curtindo a natureza? O "sunset" é lindo!

- **Participar da Noite Gaúcha**: Se está à procura de comida típica do Rio Grande do Sul, o churrasco te espera!

- **Fondue:** Inúmeros restaurantes te esperam para comer uma sequência completa! Hummm!

- **Chocolates:** Algumas das melhores marcas de chocolate nacional estão por lá! Aproveite!

- **Snowland:** Parque temático de inverno, fechado, com aldeia de estilo alpino e colina coberta de neve para esqui e tubing.

Dá vontade de pegar o carro, trem, avião agora mesmo, não dá?

Boa viagem!

Foto: www.gramado.rs.gov.br

Foto: www.gramado.rs.gov.br

Foto: www.gramadocanela.com.br

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