sabor saudável

Edição nº 38 - Junho e Julho / 2019

Ceraflame

cookware



CAFE: UMA PAIXÃO NACIONAL!





EDITORIAL

edicamos o espaço do nosso editorial dessa edição de inverno a uma bebida que é, sem dúvida, uma das maiores paixões nacionais, e tema da nossa capa: café! Que atire a primeira pedra quem não gosta de começar o dia com uma xícara de café ou quem não dispensa aquela dose entre uma reunião e outra. O Brasil, para quem não sabe, é o maior produtor e exportador de café em nível mundial. Para se ter uma ideia, em dezembro de 2018, exportamos o equivalente a 3.83 milhões de sacas, volume que representa um acréscimo de 26.7% se comparado com o mesmo mês do ano anterior. E, para este ano de 2019, as expectativas são ainda melhores! Diante desse cenário, é claro que também estamos otimistas, pois como vocês podem ver na capa dessa edição, temos produtos lindos para quem, assim como nós, ama café e, acima de tudo, ama tomar café com produtos especiais. E, por falar em tomar café, uma pesquisa divulgada pela revista Exame, em maio desse ano, mostrou que o café e a segunda bebida mais consumida pelos brasileiros, sendo que cada pessoa consome, em média, de 3 a 4 xícaras por dia. Dados ainda revelam que 98% dos lares consomem café...é nós também pretendemos chegar a todos esses consumidores com as nossas cerâmicas, levando a proposta de uma vida mais feliz, saudável, divertida e funcional!

É com grande alegria que lançamos mais uma Sabor Saudável, esperamos que você goste.

Cafeinados An

Boa leitura e ótima xícara de café =)

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

ÍNDICE

- **04.** NOSSA EMPRESA Brasil Brau 2019
- **05.** NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!
 Alguns queridinhos dos nossos lançamentos de 2019!
- **06.** GASTROMANIA Homus de Beterraba
- **07.** ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL Ora-pro-nóbis
- **08.** VOCÊ SABIA?

 Benefícios do chá de boldo
- 09. CONVERSANDO COM

 Daniele Eissmann consumidora

 Ceraflame
- 10. COMIDA BRASILEIRA

 Canjiquinha com costela de porco

- 12. COLUNA CHEF FRED TIBAU Brownie
- **14.** COLUNA CHEF JOÃO MARCELO Café: uma paixão nacional
- 16. COLUNA LUNA GARCIA Gastronomia & fotografia
- **18.** SAÚDE Surto de sarampo? Aqui não!
- 19. CLIENTE DESTAQUE PALATO
- 20. SUA CASA EM HARMONIA Coifa retrátil de bancada: você já conhecia?
- 21. MANIA DE BRASIL

 Poço da Esmeralda no complexo da

 Vargem Grande (MG)

NOSSA EMPRESA

Brasil Brau 2019

o mês passado, a Mondoceram Beer esteve presente na Brasil Brau, feira internacional de tecnologia em cerveja, um dos mais importantes eventos da indústria cervejeira da América Latina! Lá foi exposto o que há de mais atual no segmento, como produtos, serviços, tecnologia e marcas. E nós, mais uma vez, levamos nossas peças que são reconhecidas pelo design, funcionalidade e qualidade, o que nos enche de orgulho! Como se tratava de uma feira de tecnologia, nada mais apropriado que mostrarmos nossos bestsellers: os growlers com tecnologia de realidade aumentada! As peças ganharam o coração dos cervejeiros e fizeram o maior sucesso! Você que está lendo ainda não sabe como ele funciona? Com a ajuda de um aplicativo, a realidade do growler se mistura com uma virtual e o cervejeiro tem um produto totalmente diferenciado para a sua bebida favorita.

Já imaginou que demais? Está esperando o que? Assim que terminar de ler a revista, peque seu growler com essa tecnologia, baixe o aplicativo e se divirta!

Conheça essa novidade:



NOVIDADES E DICAS só para você!

Alguns queridinhos dos nossos lançamentos de 2019!

Saleiro 650g

Da Mondoceram Gourmet, o novo saleiro está disponível em 12 combinações de cores e conta com um design diferenciado, muito mais prático para sua cozinha! Com uma abertura suficiente para você pegar o sal enquanto cozinha, ele tornará esse processo muito mais fácil e divertido por trazer cor para sua bancada ou balcão! E aí, já sabe qual cor você quer?

Assadeiras Martelada

Principalmente nessa época, onde as receitas quentinhas aquecem os nossos corações e os almoços de família, as assadeiras de 25x22 cm (capacidade para 2 litros) e de 34x25 (capacidade para 3.5 litros) são muito utilizadas! De cerâmica, podem ir diretamente do forno à mesa e são muito versáteis para alimentar todo mundo! Quem aí pensou naquela "receita de vó"?





Caneca Estações Inverno Azul

Com capacidade para 300mL, a caneca Inverno na cor Azul Bebê promete apaixonar todos os Winter Lovers! Com textura que remete às lãs e tricots muito usados nessa época, a cor ainda remete ao clima, geada e chuvas que a estação traz! Vai ser perfeita para um chocolate quente ou um chazinho perto da lareira, não vai?





Homus de Beterraba

 ▼ Tempo de preparo: 15 minutos Rendimento: 2 xícaras de homus

INGREDIENTES:

1 e ½ xícara de grão-de-bico cozido

1 beterraba cozida e branqueada

2 colheres (sopa) de tahine

1 dente de alho

1 colher (chá) de sal

Suco de 1 limão

¼ de xícara de azeite de oliva

MODO DE PREPARO:

Bater todos os ingredientes em um processador. Se necessário, adicionar mais azeite ou um pouco de água para obter um creme liso (textura parecida ao de purê). Passar para um pote e cobrir com filme plástico em contato com o creme.



Ora-Pro-Nóbis

Você sabe o que é a PANC Ora-pro-nóbis?

Calma, podemos estar falando algo ainda desconhecido para você, mas vamos lá! Uma PANC é assim denominada por ser uma Planta Alimentícia Não Convencional, ou seja: uma planta encontrada facilmente em quintais, canteiros ou até mesmo terrenos baldios - mas que é comestível. Ficou surpreso? Então vamos continuar com a Ora-pro-nóbis!

A Ora-pro-nóbis é uma PANC que tem altíssimo valor nutricional e biológico. Como tem muitas fibras, auxilia muito no processo intestinal. Além disso, funciona muito bem contra a anemia e contém muita vitamina C, vitamina A, vitamina B, propriedades anti-inflamatórias e antioxidantes. Para ser ingerida, como pode ser encontrada em qualquer lugar, é necessário que se faça uma

higienização completa em água corrente com a ajuda do hipoclorito de sódio. Depois disso, é só fazer saladas, sopas, refogados e aproveitar esse alimento tão nutritivo e pouco conhecido!

*Dica bônus: por saciar facilmente, a Ora-pronóbis ainda auxilia no emagrecimento!

Se fizer uma receita com a Ora-pro-nóbis em um recipiente da nossa marca, poste uma foto nas redes sociais e nos marque.





Benefícios do chá de boldo

m chazinho de boldo é sempre bem-vindo, ainda mais agora, nessa época de inverno e frio mais intenso. Ah, a gente fala de frio intenso porque aqui no Sul, onde se localiza a nossa fábrica, o inverno é inverno mesmo. Agora, se você estiver lendo a Sabor Saudável no Rio ou no Nordeste, já não sente o mesmo que nós.

Mas o que trazemos de curiosidade no "Você Sabia?" são os benefícios do boldo!

Você conhece alguns?

- 1. Tem efeito calmante;
- 2. É muito útil após exageros, pois auxilia na digestão de gorduras;
- 3. Diminui azias e efeitos de bebidas alcoólicas:
- 4. Auxilia no tratamento de gastrites e de problemas na vesícula;

- 5. Alivia sinais de intolerâncias alimentares;
- **6.** Diminui gases e inchaço na barriga;
- 7. É antimicrobiano;
- **8.** Fortalece o sistema imunológico;

E aí, o chá de boldo é muito mais que um "bom e quente" chazinho pro inverno, não é mesmo?

Use e abuse das propriedades do boldo para suas necessidades.

CONVERSANDO COM

Daniele Eissmann | Consumidora Ceraflame

a coluna "CONVERSANDO COM" dessa edição nossa equipe traz uma proposta diferente. Falamos com Daniele Maria Eissmann, que é cliente da nossa marca. Ela, que é de Novo Hamburgo, no Rio Grande do Sul, falou o que acha das nossas cerâmicas e contou um pouco da sua história com a marca.

Vamos conferir?

Daniele, como você conheceu nossa marca?

Conheci por meio de amigas que usavam e falavam da qualidade dos produtos, do quão saudável eram, além de achar muito bonitas. Sempre ficava namorando os produtos...



Qual foi o primeiro produto Ceraflame que você teve?

O primeiro produto foi um conjunto de 5 panelas. Foi um presente da minha mãe e foi um presente muito especial, pois foi recebido no primeiro aniversário que comemorei fora da casa dos meus pais, após realizar o sonho de ter a minha casa.

Para você, quais os principais diferenciais das peças?

Além de lindas, as peças são práticas e resistentes. Mas, o que foi determinante para preferir Ceraflame, foi a certeza de que vou comer com segurança, sem influência de antiaderentes.

► E qual a sua cor preferida?

Minha cor favorita é a chocolate!

Poderia passar pra gente alguma receita que você gosta de preparar nas nossas cerâmicas?

Claro! O nome do prato é Guimis, é típico alemão!

Ingredientes:

- •10 folhas de couve verde ou repolho
 - •1 kg de batata branca
 - •100 g de bacon
- •3 colheres de margarina ou nata
 - •Tempero verde

Como preparar:

Lave bem as folhas de couve e descasque as batatas. Coloque para cozinhar com água que tampe tudo até que as batatas fiquem bem molinhas. Escorra, coloque na panela o bacon, o tempero verde, jogue o cozido por cima e amasse bem até virar um purê!

Qual mensagem deixaria para outros consumidores?

Sou encantada pelas panelas, pela durabilidade, praticidade e, acima de tudo, por me dar a garantia de uma comida de qualidade e saudável para minha família. Embora a primeira vista pareça um grande investimento, ele se paga. A qualidade compensa tudo.

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



anjiquinha, também conhecida por quirera de milho ou "péla égua", é uma iguaria típica do estado de Minas Gerais que constitui-se por milho triturado grosseiramente até esfarelar, sem passar por peneira, cozido normalmente com costelinha de porco e temperos caseiros, servido em prato fundo ou tigela. Prato originário da época do Brasil Colônia, quando os escravos cozinhavam o milho triturado com as sobras de porco!

Aí vai a minha receita!

CANJIQUINHA COM COSTELA DE PORC

Ingredientes:

250 g de canjiguinha de milho amarela

800 g de costelinha de porco em pedaços pequenos

200 g de bacon picado

- 3 tomates picados
- 2 cebolas picadas
- 3 dentes de alho picados
- ½ xícaras de chá de óleo
- 1 maço de couve picada bem fininha
- 1 pimenta dedo de moça bem picadinha
- 1 tablete de caldo de carne ou bacon

Salsinha a gosto

Sal a gosto

Pimenta do reino a gosto

1 ½ L de água

Modo de Preparo:

- 1. Temperar a costelinha de porco com sal e pimenta do reino.
- 2. Dissolver o tablete de caldo em água quente.
- 3. Fritar o bacon e reservar.
- Dourar as costelinhas e reservar.
- 5. Na mesma panela, refogar a cebola e o alho, adicionar o tomate e cozinhar por 3 minutos.
- 6. Adicionar a costelinha, a canjiquinha e a água.
- 7. Cozinhar até amolecer, se necessário, acrescentar mais água.
- 8. Acertar o sal, adicionar a pimenta dedo de moça e a couve, cozinhar por mais 3 minutos.
- 9. Decorar com o bacon e a salsinha.
- 10. Servir bem quente.

Rendimento: Serve até 4 pessoas.

Dica: A costelinha pode ser substituída por outra carne de porco, linguiça defumada ou frango.

Bom Apetite!



Poto: Estúdio Gastronômico

Chef Fred Tibau



lá leitores! Nessa edição trago para vocês uma deliciosa receita de brownie - uma das sobremesas mais conhecidas e amadas no mundo. Criado nos Estados Unidos, o brownie tem aquela textura característica que fica entre o bolo e o cookie. Tornou-se popular no mundo todo e por aqui não seria diferente. De chocolate, com castanhas ou nozes, combina muito bem com uma bola de sorvete. Recheado ou puro, vai deixar seu dia muito mais doce! Então, vamos ao passo a passo da reprodução dessa maravilha que eu fiz nessa assadeira pomodoro lindíssima da Ceraflame. Lembrando que essa peça pode ir do forno direto à mesa, pois resiste a choques térmicos e, no meu caso, também decora ainda mais a varanda da minha casa!

Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

4 ovos 250g de manteiga sem sal 250g de farinha de trigo 60g de cacau em pó 70% 400g de chocolate em barra meio amargo 400g de açúcar

Modo de preparo:

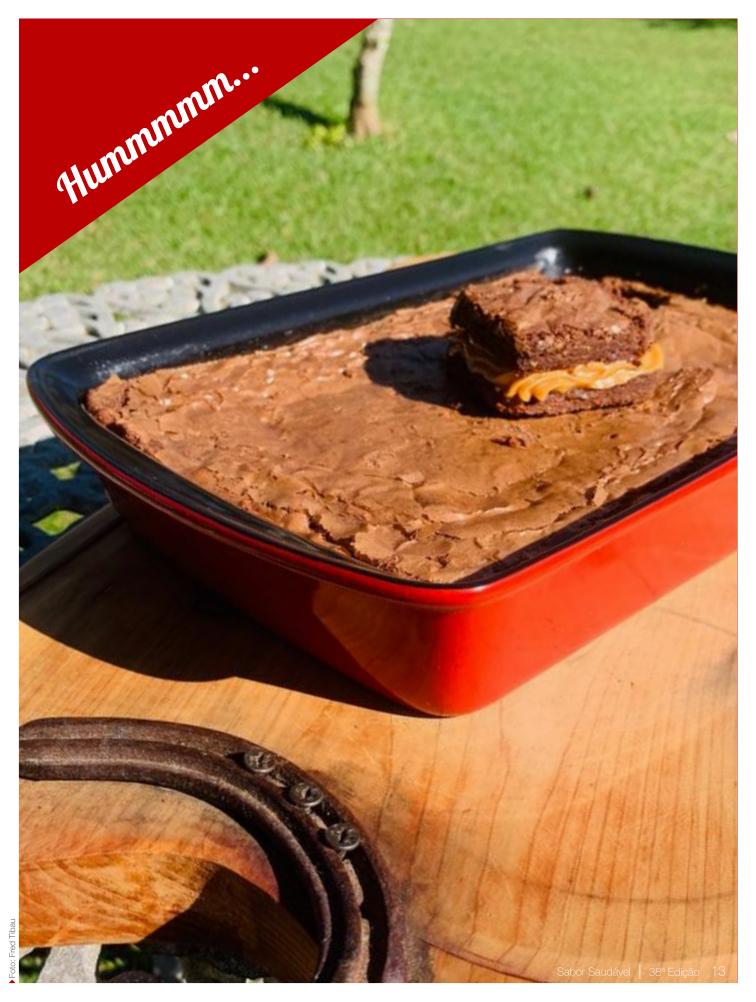
- 1. Bata os ovos com o açúcar;
- 2. Derreta o chocolate juntamente com a manteiga;
- 3. Em seguida, misture o chocolate derretido aos

ovos batidos com açúcar;

- 4. Posteriormente, peneire a farinha e vá incorporando a mistura até que figue uma massa homogênea
- 5. Por fim acrescente o cacau em pó, também peneirado. Misture tudo, unte a assadeira Ceraflame, e leve ao forno pré aquecido. Deixe por 20min a 180°.

E... BOM APETITE!

Espero que tenham gostado e que reproduzam em casa. Vocês não irão se arrepender - é uma receita prática e deliciosa. Até a próxima Sabor Saudável com muito mais doces e delícias da confeitaria comigo.



COLUNA

Chef João Marcelo



omar um café saboroso e quentinho tanto pela manhã quanto a tarde, é um momento revigorante quando acompanhado de um bolo fresquinho ou algo de sua preferência. Um ritual que faz toda a diferença nas emoções deste momento especial! Para aqueles que apreciam café - seja no sabor ou no aroma - fazemos uma viagem e recordamos momentos especiais vividos com muito carinho no coração. Para quem não sabe, o café é carregado de antioxidantes e nutrientes e há uma variedade enorme de benefícios que ele pode nos proporcionar.

Por exemplo: melhorar sua saúde e boa forma!

Na comunidade científica, na qual se debateu sobre o café, ele passou de vilão para mocinho e muitas vezes oscila entre um e outro. O fato é que temos muito mais coisas boas para falar dos efeitos do café no organismo do que contra indicações. E estes benefícios vão muito além do sabor e do aroma. Em meus estudos, passei a entender mais sobre o café e confesso que me surpreendi quando descobri que, além da cafeína, ele também conta com nutrientes bem importantes como: potássio, zinco, magnésio, ferro, além dos antioxidantes que segundo os médicos, contribui para eliminar peso.

Se tomarmos uma xicara de café diariamente, ele colabora para:

- Aliviar o stress;
- Proporcionar sensação de bem estar;
- Auxiliar no combate a depressão:
- Auxiliar no combate ao câncer;
- Auxiliar na digestão:
- Auxiliar na Diabetes;

Acompanhado por um pedaço de bolo, nos faz recordar memórias afetivas especiais guardadas no nosso coração e na alma. Quem não lembrou de um momento especial agora? Eu sou embaixador de um café que, cultivado em Minas, tem tecnologia de ponta no cultivo, na separação, torra e envase dos grãos ou do pó do café. No entanto, mesmo com todo este aparato, o diferencial e todo o segredo da qualidade é que junto com tudo isso o produto carrega a história da família, o amor pela rotina que começava com o café na mesa e todos ao redor. Amor que, mesmo à distância, se destaca, pois as famílias no decorrer do tempo - vão tomando outras formas. Esse café traduz todo este emocional no aroma, no sabor... e, por isso, é tão especial!

Sugiro uma receita que para mim vale ouro: além de alimentar o paladar, o corpo e o coração!

Ingredientes:

5 colheres de café 1 colher de cacau em pó ½ colher de canela

Modo de preparo:

Passar o café como desejar. Eu prefiro coar no

coador, deixando a casa perfumada. Eu adoço com ½ colher de açúcar mascavo, amo o sabor deste açúcar, mas normalmente uns degustam sem açúcar, ou com açúcar branco ou adoçante. Sirvam um pedaço de bolo e curtam o momento. Por aqui, sirvo meu café no bule pomodoro da Ceraflame, pois além de lindo, tem uma cor que faz toda a diferença na hora de levar à mesa e decorar a casa. Um Charme só!

Te encorajo a criar o hábito de, pelo menos uma vez na semana - sozinho ou acompanhado montar uma mesa linda de café e se servir, curtindo este momento único, se permitindo pensar, rir, degustar e... ser feliz!

Beba Café!

Chef João Marcelo | @Chefjoaomarcelo



Foto: João Marcelo



Luna Garcia

Gastronomia & Fotografia

culinária é uma expressão cultural que carrega consigo elementos que contam a trajetória de uma vida, uma família ou mesmo um povo. Por isso, é sempre importante pesquisar minimamente os pratos ou ingredientes a serem retratados para criar o contexto adequado para cada foto. Esse é o terceiro elemento para entendermos antes de começarmos a clicar.

Conhecer mais sobre a cultura que cerca um alimento pode orientar o trabalho, como quais ingredientes o compõem, os utensílios usados em seu preparo, sua associação à datas comemorativas, sazonalidade ou sua origem

podem e devem ser consideradas na escolha de cores, iluminação, enxoval, produção de objetos e até o local que deve ser fotografado.

Outro ponto a ser lembrado no contexto são os hábitos de consumo, isto é: se trata-se de comida de rua, prato clássico, preparação familiar, formal ou informal, criação contemporânea, entre outros. Todas essas informações podem ajudar a montar uma imagem muito além daquela esperada, surpreendendo os clientes. Igualmente importante é a harmonização de uma maneira geral, especialmente com bebidas.



Combinações de bebidas e comidas podem realmente ser desastrosas ou magníficas e são extremamente importantes para quem as conhece, que frequentemente é o público alvo da imagem. Sempre informe-se sobre as questões culturais a respeito do prato ou alimento a ser fotografado. Informação nunca é demais, e é sempre bem-vinda! Um bom exemplo é quando fotografamos pratos de uma certa religião. Errar na sua apresentação, ou nos elementos de produção, pode ser uma afronta aos seguidores de uma religião. Esses são pratos da religião umbanda fotografados nos ambientes corretos. Esse frango por exemplo, não tem uma beleza estética e nem nos provoca o apetite appeal, porém ele está inserido em um contexto histórico importante no livro " O Frango", representando a alimentação das famílias durante as guerras na Inglaterra.





Surto de Sarampo? Aqui não!

om certeza você ouviu falar no surto de sarampo dos Estados Unidos em maio deste ano, onde mais de 900 casos foram confirmados. A última maior crise da doença no país tinha sido em 1994, mas em 2000, o governo afirmou que a doença estava eliminada dos EUA.

Por que será esse retorno do sarampo por lá?

De acordo com autoridades, um fator
extremamente importante para o retorno da
epidemia é a falta de vacinação e de informação
dos pais sobre a necessidade de vacinar as
crianças. Em Nova York, por exemplo - uma das
cidades mais afetadas - a prefeitura impôs multa
para pais que não vacinassem os filhos em alguns
bairros, vendo a grande necessidade de combater
o surto!

Para nós, no Brasil, fica o alerta da importância da vacinação!!!

Surto de sarampo? Aqui não! Consultem já suas carteirinhas de vacinação.



CLIENTE DESTAQUE

PAI ATO

eferência em sofisticação e boa gastronomia, o Palato nasceu em 1998 com uma proposta diferenciada de reunir em um mesmo ambiente um supermercado com produtos selecionados e exclusivos, um restaurante premiado com uma vasta carta de vinhos e uma loja de objetos de decoração e presentes com opção para listas de casamento, além de uma cozinha experimental para cursos, filmagens, eventos e degustações enogastronômicas. Essa combinação de possibilidades deu origem ao Palato, um ambiente onde o cliente sente-se em casa, com a certeza de que veio ao lugar certo.

Clientes da Ceraflame desde 2016, o Palato usa as nossas cerâmicas nos preparos dos pratos da cozinha experimental, além de vender diariamente as peças no segundo andar da loja, no Palato Casa – um ambiente destinado a artigos decorativos, importados e bastante diversificado. Segundo João Acioly, as peças da nossa linha Colonial são as mais vendidas. "Na cozinha experimental utilizamos mais a Premiere na cor Pomodoro. Os benefícios são vários, mas gostaríamos de destacar a praticidade e a inovação de peças que cumprem as funções do dia a dia com maestria", diz João. Quando perguntamos das expectativas para o futuro da nossa parceria, a resposta: "As expectativas são as melhores possíveis. Para este segundo

semestre, esperamos o superaquecimento do mercado por conta de datas comemorativas como o Natal e, por isso, estamos sempre expondo o produtos em pontos estratégicos da loja", complementa Acioly. Para ele, é gratificante ter em suas lojas uma marca que agrega de forma tão positiva seu leque de vendas. "Além de tecnologia e inovação,

oferecemos ao nosso cliente uma experiência de compra diferenciada e contar com a Ceraflame para isso é ótimo", finaliza.



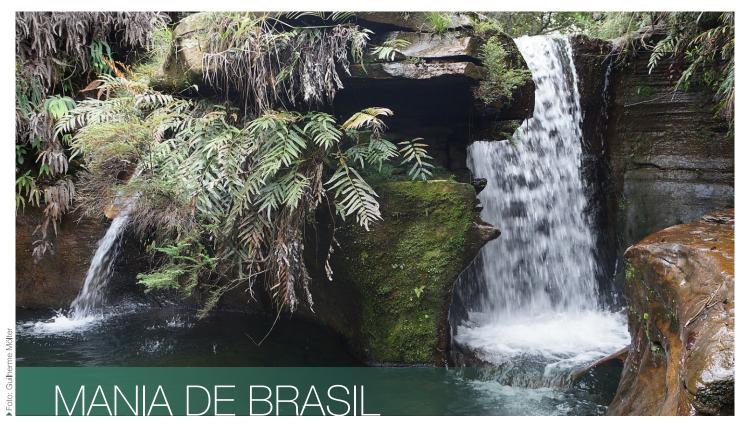




Coifa retrátil de bancada: você já conhecia?

ma coifa convencional, de teto ou de parede, você com certeza já conhece. Mas e a coifa retrátil de bancada? Tudo bem se ainda não viu alguma! É uma alternativa mais recente usada pelos arquitetos ou por pessoas que querem em suas casas uma coifa mais escondida, sem chamar tanto a atenção, ou até mesmo sem tampar a vista acima da bancada. Ela funciona da seguinte forma: quando não está sendo usada, fica embutida na bancada, atrás do cooktop ou fogão, e assim que precisar ser utilizada, com um simples botão TOUCH ela sobe e pode realizar a sua função normalmente, ficando atrás das panelas. Na parte funcional, sabemos que é uma boa solução, mas também não podemos esquecer do estilo e requinte a mais que ela traz para a cozinha, principalmente quando falamos de cozinhas que são integradas com os outros ambientes. Está procurando um diferencial para a sua cozinha? Fica a dica!





Poço da Esmeralda no Complexo da Vargem Grande (MG)

dica de viagem dessa edição tem um gostinho especial já que, nos meses de junho e julho, muita gente entra em férias! E nada melhor do que aproveitar essa época do ano para relaxar e se divertir conhecendo as maravilhas do nosso Brasil!

Segue a nossa dica de turismo: o Poço da Esmeralda no Complexo da Vargem Grande, em Minas Gerais. O Complexo todo tem esse nome por abrigar vários poços e cachoeiras naturais e de belezas únicas. O mais famoso dentro do complexo é o Poço da Esmeralda! O nome já diz muito sobre a cor da água que, quando refletida pelo sol, esmeralda e os visitantes podem ter uma experiência única! Além disso, a queda dessa cachoeira não é muito grande, o que permite que os visitantes possam nadar, mergulhar e brincar sem perigo algum! Sem contar que a natureza ao redor é muito exuberante! Quem aí já ficou com vontade de entrar no carro pronto em direção a Carrancas? E ah, é verdade! O centro urbano mais próximo é Carrancas, a 8 km. De lá, você seguirá em estrada de terra e sentido às placas que dizem "Luminárias", onde alguns quilômetros depois, a placa de Esmeralda vai estar à direita!

E aí, já ficou com vontade de arrumar as malas?



