

sabor saudável

Edição nº 39 - Agosto e Setembro / 2019

Ceraflame
cookware

NOVIDADES E DICAS PARA
PRESENTEAR NESSE

DIA DOS PAIS

Foto: Arquivo Certa Cerâmica



Available on the
App Store



ANDROID

EDITORIAL

Se tem uma coisa que nós e vocês sabemos é que a Ceraflame é uma empresa feita para a família inteira, certo? Afinal, quem é que não gosta de comidinhas quentinhas e deliciosas feitas ou servidas nas nossas peças? Então, nossa conversa hoje é com os PAIS, no mês de comemoração ao dia deles! Aqueles que adoram cozinhar, que são paizões, que levam além de amor, muitos produtos Ceraflame para dentro de casa e que, assim como nós, são gourmet e amam cozinhar. Nosso editorial dessa edição foi reservado para desejar a vocês um incrível mês dos pais e uma vida belíssima ao lado daqueles que vocês mais amam: os filhos, que, por mais que cresçam, serão sempre seus “pequenos”!

Com carinho,
Ceraflame... da nossa família para a sua!

► Foto: Arquivo Certa Cerâmica



► Foto: Arquivo Certa Cerâmica



EXPEDIENTE:

- **Empresa:**
Certa Cerâmica
- **Departamento de Marketing:**
Kilian Schroeder
Alessandra Paula Diener
- **Empresa Responsável:**
Pontuale Comunicação & Marketing
- **Jornalista Responsável:**
Caroline Augusta de Andrade Michel
(DRT PR 8676)
- **Colaboração:**
Mahayla Haddad
- **Projeto Gráfico:**
Fabiane Salomon
Jéssica Stiegler
Felipe Anton
- **Fale conosco:**
sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

- 04.** NOSSA EMPRESA
Growlers para chamar de seu!
- 05.** NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!
Sugestões de presentes para os pais
- 06.** GASTROMANIA
Quinoa com cogumelos, tomate e amêndoas
- 08.** ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL
Alho Poró
- 09.** VOCÊ SABIA?
Xilitol: Você sabe o que é?
- 10.** CONVERSANDO COM
Veridiane Sirota: Especialista em saúde da família
- 12.** COMIDA BRASILEIRA
Filé Oswaldo Aranha
- 14.** COLUNA CHEF FRED TIBAU
Pão de mel
- 16.** COLUNA CHEF JOÃO MARCELO
Quais os benefícios da água de coco?
- 18.** COLUNA LUNA GARCIA
Produção de objetos
- 21.** SAÚDE
Osteoporose: de olho nela, longe dela!
- 22.** CLIENTE DESTAQUE
Divino Fogão
- 20.** SUA CASA EM HARMONIA
Balanços dentro de casa? Sim!
- 21.** MANIA DE BRASIL
Angra dos Reis

NOSSA EMPRESA

Growlers para chamar de seu!



Nada mais especial do que ter algo personalizado, com a sua cara e o seu gosto, não é verdade? É esse sentimento único que os growlers personalizados da Mondoceram Beer proporcionam aos nossos clientes. Para aqueles que amam o mundo cervejeiro e essa bebida tão consumida no Brasil, as opções de personalização dos growlers são as mais variadas possíveis – tamanho, cor, formato ou modelo! Então, para as cervejarias que usam esse nosso serviço, fica a dica para que usem e abusem da criatividade na hora de solicitar um projeto personalizado. Fazemos tudo do jeito que o cliente pedir, para superar todas as expectativas! Produtos personalizados fortalecem as vendas, engajam clientes e, de quebra, elevam a marca – potencializando novos negócios. Ah, e para os consumidores finais, nossa linha de produtos também tem growlers com decorações exclusivas que vão deixar os momentos de tomar aquela gelada ainda mais especiais. Contem conosco, cervejeiros!

NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

Já que essa revista é dedicada aos papais, que tal algumas sugestões de presentes para eles? Vamos lá!

Assadeira Retangular 34x25x7,5cm

Para os papais que adoram assar carne nos fins de semana e inovar nas receitas dos assados, a assadeira retangular da linha Duo 34x26x6cm, com capacidade para 3500ml, será perfeita para alimentar a família toda, que vai querer repetir a receita deliciosa que ele servir! Disponível nas cores Pomodoro, Rose Gold, Cobre, Chocolate e Preto, você ainda pode escolher a cor preferida dele!



► Foto: Arquivo Certa Cerâmica

Caçarola Alta Martelada

Já para os papais que gostam daquela macarronada em família, a opção perfeita é uma caçarola alta! A da linha Martelada tem 24cm e capacidade para 7500ml, ou seja, a família pode ser beeeem grande que todo mundo vai poder aproveitar e muito a companhia do papai nos almoços! Ah, e também está disponível nas cores Pomodoro, Rose Gold, Chocolate, Cobre e Preto.



► Foto: Arquivo Certa Cerâmica

Cafés do Brasil

Ou o seu pai é aquele que não dispensa um bom cafezinho todos os dias? Pode ser de manhã para acordar bem, depois do almoço para a digestão ou até mesmo a tarde para dar um break... Que tal a linha Cafés do Brasil da Mondoceram? Acompanha a alta qualidade e originalidade de um produto 100% brasileiro e conta com cafezinho espresso 70ml com pires, xícara 150ml com pires, caneca 250ml, porta sachê, pote hermético de café 500g e açucareiro 250g! Aproveite!



► Foto: Arquivo Certa Cerâmica

GASTROMANIA

POR Pati Bianco | Fru-Fruta

O inverno passou e todo mundo aí abusou um pouco na alimentação nos dias mais frios, acertamos? É o que acontece com todos nós quando dá aquela vontade de comer uma receita deliciosa em produtos Ceraflame – não dá para resistir! Mas, para voltarmos à alimentação mais equilibrada para o Projeto Verão que está chegando – e continuando a usar Ceraflame, que tal uma receita saudável da nossa Sabor Saudável Edição Especial Receitas com a Pati Bianco, do FruFruta?!

Você vai amar!

Quinoa com cogumelos, tomate e amêndoas

 **Tempo de preparo:**
30 minutos

 **Rendimento:**
até 4 porções

INGREDIENTES:

200g de quinoa em grãos
150g de shiitake
150g de cogumelo paris
150g de tomate-cereja
(metade de tomates
amarelos, se possível)
2l de caldo de legumes
1 dente de alho
½ cebola
¼ xícara de amêndoas
laminadas tostadas
2 colheres (sopa) de azeite de
oliva
2 colheres (sopa) de pasta de
amêndoas
½ colher sopa de sal

MODO DE PREPARO:

1. Higienize os cogumelos e corte-os em fatias grossas. Pique bem a cebola e reserve ambos.
2. Amasse o dente de alho. Em uma assadeira pequena, coloque os tomates, 1 colher de sopa de azeite e o alho amassado. Leve ao forno em 250°C até que a pele rache e eles fiquem dourados e suculentos.
3. Coloque a quinoa em uma peneira e lave em água corrente.
4. Em uma caçarola, adicione o caldo, o sal e a quinoa e leve ao fogo médio até

ferver. Baixe o fogo e conte 10 a 13 minutos. Os grãos de quinoa devem ficar cozidos al dente.

5. Enquanto a quinoa cozinha, em uma frigideira grande refogue a cebola em metade do azeite restante em fogo médio.

6. Assim que ficar transparente, retire e reserve a cebola. Adicione mais azeite e coloque os cogumelos. Tempere com sal e pimenta e aguarde até que dourem. Desligue o fogo.

7. Escorra a quinoa em uma peneira para retirar o líquido restante e coloque-a na frigideira com os cogumelos.

8. Junte a cebola reservada, a pasta de amêndoas e misture tudo.

Sirva com os tomates assados e as amêndoas laminadas.

DICA:

Caso a pasta não esteja muito cremosa, dilua em 2 colheres de sopa de caldo ou de água antes de adicionar na quinoa.

***Bom
Apetite!!!***



ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Alho Poró

Quem vê as longas folhas e os caules mais longos do alho poró, imagina que receitas com a planta são mais difíceis de se cozinhar. Mas o que muita gente pode não saber são os benefícios que o vegetal tem! Com altíssimo teor de nutrientes, o alho-poró se destaca por conter muito cálcio, magnésio, manganês, sódio, ferro, potássio, cobre, zinco, ácido fólico e vitaminas C, B3, B2, B1 e B6, sendo assim, excelente para:

- ▶ Melhorar o sistema cardiovascular;
- ▶ Melhorar o sistema imunológico;
- ▶ A saúde do sistema digestivo;
- ▶ Ajudar no emagrecimento;
- ▶ Diminuir doenças crônicas;

Ou seja: use e abuse das suas propriedades! Para manter ainda mais a saúde na hora do cozimento, use nossos produtos de cerâmica – que como você certamente já sabe, são atóxicos!



Foto: by Freepik



VOCÊ SABIA?

Xilitol. Você sabe o que é?

Para os que procuram uma dieta mais balanceada e equilibrada, o xilitol é uma ótima alternativa ao açúcar e, obviamente, com menos calorias! Sem elevar os níveis de açúcar no sangue, enquanto o comum tem 4 calorias por grama, o xilitol tem 2.4. É uma ótima opção para adoçar os alimentos e também para a saúde dentária, pois diferente da glicose, as bactérias não conseguem se alimentar do xilitol, ficando bloqueadas e incapacitadas de absorver glicose, sem fazerem mal para os dentes. Ou seja: se você ainda não conhece o xilitol, é bom conhecer e começar a utilizar em casa, nem que seja nas gomas de mascar com xilitol para o bem da saúde bucal!





CONVERSANDO COM

Veridiane Sirota | Especialista de Saúde da Família

Nessa edição, quem conversa com a gente é a nutricionista Veridiane Sirota, especializada em saúde da família. Atualmente, ela atua com ênfase no público infantil!

Papais e mães, as dicas estão ótimas.
Boa leitura a todos!



Foto: Arquivo Veridiane Sirota

■ Por que as crianças devem ter, desde cedo, uma alimentação equilibrada e saudável?

A alimentação saudável da criança começa com a alimentação materna, durante a gestação e durante a fase de lactação para possibilitar crescimento e desenvolvimento adequados. Muitas pesquisas apontam que fatores nutricionais em fases iniciais do desenvolvimento humano têm efeito em longo prazo, na programação da saúde na vida adulta. Um exemplo é a relação entre práticas alimentares inadequadas no primeiro ano de vida e o

desenvolvimento futuro de obesidade, diabetes e hipertensão arterial.

■ Como ensinar sobre alimentação saudável para elas com tantos atrativos mais calóricos?

Costumamos dizer que é com exposição contínua, incentivo, diálogo. A exposição significa promover um ambiente onde a criança tenha acesso aos alimentos saudáveis, ou seja, ter em casa, comer na frente da criança e sempre oferecer a ela. O incentivo é no “experimentar”, envolver a criança nas preparações de alimentos não aceitos, pedir ajuda para higienizar ou cortar, pois assim tendem a se sentir mais confiantes e próximas daquele alimento. Ainda, não é sugerido que a família imponha ou obrigue a

experimentar, ok? O último, o diálogo, é conversar abertamente com a criança, se conectando, escutando e compreendendo.

■ É importante que as crianças “cozinhem” com os pais? Por quê?

Extremamente! Estamos cada vez mais perdendo o hábito do cozinhar, deixando para trás nossa cultura alimentar e as receitas de família. Com isso, nos distanciamos dos alimentos in natura e das preparações caseiras e saudáveis. A culinária em família, com a participação ativa da criança, além de resgatar esse hábito, instiga a criança a conhecer os alimentos, saber da sua origem, aprender noções de higiene. Podemos aproveitar a culinária para incentivar a criança a ver, tocar, cheirar e experimentar novos alimentos.

DICA:

Proponha que ela escolha os ingredientes na feira ou mercado, realize a higienização, descasque, rale, disponha os alimentos na travessa, tempere e dê um nome a essa preparação especial!

■ Qual a importância de cozinhar com panelas de cerâmica em casa?

Os materiais usados na fabricação de panela de cerâmica trazem o benefício de não liberar nenhum tipo de vapor tóxico ao superaquecer as panelas, o que normalmente ocorre com panelas feitas de outros materiais. É fundamental ter produtos saudáveis e alimentos saudáveis.

Dica do Especialista!

Que tal fazer com seus filhos hoje mesmo uma panqueca de banana, uma farofa de verduras ou

omeletes com sementes e legumes nas panelas de cerâmica Ceraflame?

Vai ficar uma delícia e ainda sem uso de muito óleo, será muito saudável!

Farofa de Verduras

INGREDIENTES:

- 1 cebola picada
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou azeite de oliva
- 1 cenoura média ralada no ralo grosso
- 3 folhas de couve picadas bem finas
- 1/2 abobrinha média ralada no ralo grosso sem a parte das sementes
- 1 colher (sopa) de semente de linhaça dourada
- 1 colher (sopa) de semente de chia
- 1/2 colher (chá) de açafrão em pó
- 1/2 xícara de farinha de mandioca
- 2 colheres (sopa) de farelo de aveia
- 2 colheres (sopa) de salsinha bem picada
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Numa frigideira de cerâmica, refogue a cebola na manteiga ou azeite. Quando estiver transparente acrescente a cenoura, couve e abobrinha e deixe refogar. Por fim, acrescente as sementes, sal, açafrão, salsinha, farinha de mandioca e farelo de aveia, acertando o sal. Deixe dourar levemente, mexendo para que doure uniformemente. Sirva em seguida!

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



Prato mais carioca de todos, o Filé Oswaldo Aranha recebeu esse nome em homenagem ao diplomata brasileiro Oswaldo Aranha que, na década de 1930, costumava almoçar no restaurante Cosmopolita, reduto de políticos na época onde todos os dias pedia o seu filé repleto de alho frito. A receita original acompanha farofa e batata portuguesa, mas a minha fiz com batatas canoas.

Aí vai a minha receita!

FILE OSWALDO ARANHA

Ingredientes:

(para 2 pessoas)

2 medalhões ou bifes de filé mignon (200 g cada)
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
6 dentes de alho
2 colheres de sopa de azeite
Sal QB
Pimenta do reino QB

Ingredientes da Farofa:

2 colheres de sopa de manteiga sem sal
1 cebola pequena picada
80 g de bacon picado
1 xícara de farinha de mandioca crua
3 ovos batidos
Salsa e cebolinha QB
Sal QB
Pimenta do reino QB

Modo de Preparo:

1. Colocar a manteiga em frigideira grossa.
2. Colocar os medalhões e temperar com sal e pimenta do reino. Fritar por 4 minutos de cada lado.
3. Em outra frigideira, aquecer o azeite e dourar o alho.
4. Servir os medalhões com o alho dourado.

Modo de Preparo da Farofa:

1. Fritar o bacon até dourar.
2. Acrescentar a cebola e deixar translúcida.
3. Adicionar os ovos mexidos.
4. Colocar a farinha e corrigir o sal e pimenta.
5. Salpicar cheiro verde

Dica: Servir com as batatas crocantes.

Bom Apetite!



COLUNA

Chef Fred Tibau



Foto: Arquivo Pessoal | Fred Tibau

Olá pessoal! Quem aqui gosta de pão de Mel?

Tenho certeza que a maioria gosta ou até adora. Para mim é algo que tem sabor de infância. Sempre me lembro da minha mãe me levando em uma casa de chocolate na Serra do Rio de Janeiro e eu ficava vidrado no sabor daqueles pães de Mel. Cresci e acabei pesquisando um pouco sobre essa delícia, vendo as especiarias que mais combinavam e fazendo alguns testes. E, nessa coluna, trago uma receita que faço em um novo projeto junto com minha esposa Pâmela Brito que é o PeF Brownieria. Nós estamos produzindo, entre outras receitas, o famoso pão de Mel. Eu particularmente gosto dele com sabor forte das especiarias. Basicamente usamos canela, cravo e noz moscada, mas você pode adicionar pimenta cayena, zimbro, cardamomo ... use e abuse dessa receita para torná-la mais a sua cara! Nessa foto eu pensei muito em um pic nic, acredito que as formas e equipamentos da Ceraflame vão muito bem para compor uma tarde especial entre amigos. Anote já a receita!!!

PÃO DE MEL

INGREDIENTES:

540g de farinha de trigo
180g de açúcar
90g de chocolate em pó
15g de bicarbonato
5g de cravo em pó
10g de canela em pó
375ml de leite morno
125ml de mel
1kg de chocolate fracionado para banhar

MODO DE PREPARO:

- 1- Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos peneirados.
- 2- Acrescente o mel e o leite morno.
- 3- Misture tudo na mão (não é necessário batedeira).

- 4- Unte forminhas próprias para pão de mel ou uma forma retangular.
- 5- Leve ao forno pré aquecido a 200°C, por aproximadamente 20 minutos.
- 6- Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.
- 7- O recheio pode ser o tradicional doce de leite ou algum de sua preferência.
- 8- Derreta o chocolate fracionado em banho maria ou micro-ondas. O tempo e a potência irão variar de acordo com seu fogão ou micro-ondas, então comece com temperaturas baixas e pouco tempo, mexendo sempre, para não queimar o chocolate.
- 9- Banhe os pães de mel, colocando-os para secar em cima do papel manteiga e levando a geladeira até que o chocolate fique firme.



COLUNA

Chef João Marcelo



Foto: Arquivo João Marcelo

Quais os benefícios da Água de COCO?

Cultivada em regiões tropicais no mundo todo, o coqueiro produz seu fruto, o coco. Em seu interior contém um "Suco" natural, refrescantemente delicioso! De origem controversa, há quem diga que surgiu na Ásia, Oceania ou África. O fato é que, com o tempo, suas sementes viajaram o mundo e aqui no Brasil fez morada! Além de ser uma grande fonte de renda para quem o cultiva e revende, é uma das bebidas mais consumidas, com grande valor agregado, servida in natura, como base de diversas receitas. Saborosa e refrescante, a água de coco é diurética, isotônica e com alto índice de potássio, com calorias baixas e rica em nutrientes, livre de gordura e com alto poder reidratante! Super recomendada para repor os nutrientes após a atividade física e com alto poder antioxidante, é fonte de zinco e manganês. Além de hidratar o organismo e a pele, tornando-a mais viçosa e bonita!

Consumida em horários pré-programados, contribui na dieta! Olha só quantas notícias boas, não é mesmo? Mas ainda não acabou! A água de coco sacia a fome e facilita a digestão, além de colaborar com o bom funcionamento do intestino e favorecer as funções renais, circulação sanguínea. Ela ainda reduz pressão arterial, risco de problemas cardíacos e fortalece o sistema imunológico.

Conforme citam diversos especialistas, também atua de maneira direta como antienvhecimento. Pois bem, a polpa do coco pode ser consumida in natura ou em preparos de salgados e doces deliciosos. No meu Instagram, este mês, você terá a oportunidade de conhecer receita de cocada mole com coco fresco... que é uma delícia!

Atualmente as dietas a base de coco são bem-vindas e saudáveis! Em alguns lugares o coco ainda é considerado um alimento digamos exótico e, em outros, ele faz parte da cultura alimentar, estando presente diariamente na mesa e nos preparos. Em sua forma de óleo, o coco ajuda na queima de gordura e no aumento de energia. Podemos inserir ou substituir nos preparos, de forma gradativa.

O coco é encontrado de várias formas, vejamos:

- Água de coco
- Óleo de Coco
- Leite de coco em pó
- Polpa (coco branco)
- Açúcar de coco
- Leite de coco

► Foto: João Marcelo



Falando em regiões tropicais, tenho uma novidade que quero compartilhar com vocês.

Sou Chef de cozinha e consultor há mais de 12 anos e, na próxima novela das 19h, Bom Sucesso, junto com a equipe de Arte, faço a criação e montagem dos preparos do cardápio do restaurante Buziano, onde o personagem de Romulo Estrela, viverá parte de suas aventuras.

Neste mês gravamos algumas cenas em Búzios, na qual fizemos pratos, petiscos e um

delicioso drink inspirado para harmonizar com o ambiente praiano. Falando na novela, vou compartilhar com vocês a receita de um dos drinks que costumo fazer. Esta receita personalizada é uma das minhas prediletas na versão Moscow Mule!

Para 1 drinque:

INGREDIENTES:

50 ml de vodka.
20 ml de suco de limão.
10 ml de xarope simples
(calda feita com a mesma medida de água e açúcar em fogo brando até homogeneizar)
5 gotas de Angostura
Gelo de água de coco

MODO DE PREPARO:

Em uma coqueteleira, misture todos os ingredientes, exceto a Angostura, com gelo de água de coco e bata bem. Em uma caneca (minha dica são as canecas da linha Pé de Lata, da MondoCeram), adicione gelo de água de coco, o drinque, complete com a espuma de gengibre e finalize com gotas de Angostura.

Se permita relaxar e ouvir uma boa música!
Até a próxima.

Chef João Marcelo | @Chefjoaomarcelo

► Foto: Estúdio Gastronômico



COLUNA

Luna Garcia

Produção de Objetos

Uma vez, explicado nas três últimas edições como treinar o olhar para a fotografia gastronômica, agora vamos falar da importância da produção de objetos. Esse profissional, o produtor, é de fundamental importância para que tudo saia dentro das expectativas.

“ A produção de uma foto consiste na escolha de todos os objetos que serão inseridos na cena. O trabalho envolve várias etapas e um profissional difícil de encontrar no mercado, já que não existe uma formação para tal profissão. ”

O trabalho de um produtor inicia com o briefing, que precisa ser o mais detalhado possível com informações como por exemplo: o número de fotos, as preparações que serão feitas, suas cores



principais, tamanho de porção, temas (como clássico, moderno ou étnico), toalha de mesa, talheres, louça, condimentos e bebidas que podem ser adequados. Com essas informações o produtor deve criar uma lista de objetos que precisam estar em cena.



É importante que um fotógrafo (ou o próprio produtor) que queira dedicar-se à fotografia gastronômica adquira um acervo de peças "coringas" que serão úteis na produção de muitas sessões. O produtor então seleciona as peças de acordo com o briefing e faz uma pré-produção para aprovação pelo fotógrafo ou cliente. No dia das fotos, além de certificar-se de que tudo esteja no set na hora da sessão para que ele possa auxiliar o fotógrafo e o food stylist, ele vai montar o cena da foto, juntamente com o fotógrafo. Só depois entra o terceiro, mas não menos importante, profissional chamado de foodstylist, que falaremos na próxima edição.

Assim que o fotógrafo e o cliente estejam satisfeitos com o cenário, o produtor pode começar a preparar a cena da foto seguinte. Ao fim da sessão, o produtor deve garantir que os objetos estejam limpos e sejam devidamente guardados ou devolvidos. Caso tenha sido necessária a compra de objetos, o produtor é responsável por prestar contas dos gastos ao cliente. Sempre costumo dizer aos meus alunos que a fotografia gastronômica é composta de três profissionais que devem estar alinhados e entrosados para que tudo saia perfeito:

O fotógrafo, o produtor de objetos e o foodstylist ;)

Foto: Estúdio Gastronômico



Foto: Estúdio Gastronômico



MondoCeram



Foto: Estúdio Gastronômico



www.mondoceram.com.br
0800 644 6444

SAÚDE

Osteoporose: de olho nela, longe dela!

**Definida como a perda acelerada de massa óssea, a osteoporose ocorre durante o envelhecimento, ocasionando a diminuição da absorção de cálcio e minerais.*

Para evitar a osteoporose, uma das dicas mais importantes é que sua alimentação seja rica em comidas que fortalecem os ossos! Mas você sabe quais são elas?

- ▶ Leite e derivados, que contém cálcio, fósforo e proteínas;
- ▶ Soja, que ajuda os ossos a absorverem os minerais;



▶ Foto: Divulgação

- ▶ Cogumelos e carne de fígado, que fornecem ao organismo Vitamina D;
- ▶ Verduras verdes, que são ricas em magnésio e cálcio;
- ▶ Sardinha e salmão, que têm cálcio, fósforo, magnésio, vitamina D e proteínas;



▶ Foto: Robert-Owren-Wahl / Pixabay

- ▶ Nozes e castanhas, ricas em ômega-3;



▶ Foto: ExplorerBob / Pixabay

Fácil proteger os ossos com esses alimentos, não é mesmo?

São todos fáceis de serem encontrados e ainda deliciosos!

Bom apetite!

CLIENTE DESTAQUE



Foto: Divulgação

Em 1994, o casal tornou ele uma franquia e viram a grande oportunidade que tinham nas mãos.

Com relação a mudança de nome, foi lançado um concurso cultural com esse objetivo, então foi assim que uma moradora de Campinas-SP sugeriu Divino Fogão e acabou sendo a vencedora. Hoje, está presente em quase todos os estados do país, com 187 unidades franqueadas e é cliente Ceraflame há mais de 10 anos. Todos têm a opção de escolher nossos produtos, pois somos marca homologada do grupo.



Foto: Arquivo Certa Cerâmica

O Divino Fogão nasceu quando Reinaldo Varela, natural de Mirandópolis, foi estudar em São Paulo e sentia falta do cheiro e sabor da comida da sua infância e adolescência. Assim, em 1984, inaugurou o São Paulo I, em Pinheiros, um local que lembrava uma legítima casa de fazenda. Sua avó, Dona Luiza, foi grande apoiadora do projeto e abriu seu livro de receitas, inspirando os pratos que são servidos pela rede até hoje. Em 1988 a esposa do Reinaldo, Nani Scaburi Varela, se uniu a ele e trouxe a experiência de comerciante herdada da família. O primeiro restaurante se tornou ponto de referência para todos que vinham do interior e aos que trabalhavam na região. Durante a noite, as pessoas se encontravam para ouvir música de viola, comer porções e petiscos, além de falar sobre rally. Em 1992, o restaurante recebeu um convite para montar uma loja no Shopping Eldorado, inaugurado com um estilo seguido até hoje: balcão grande, estilo colonial, fogão à moda antiga, coifa de cobre sobre o fogão, e, na parede, azulejos portugueses.

Ceraflame
cookware



Foto: Estúdio Gastronômico



www.ceraflame.com.br
0800 644 6444



Foto: Divulgação

De acordo com Wellington Ramirez, gerente de compras do Divino Fogão, "é uma ótima parceria, pois os produtos têm boa qualidade em termo de durabilidade e são resistentes aos choques térmicos, o que é um diferencial." A marca indica aos franqueados que comprem um kit com 20 peças da Ceraflame para que tenham um conjunto completo. Wellington ainda complementa que: "além disso, há uma cor exclusiva que foi desenvolvida especialmente para nós. Dessa forma, o buffet fica muito mais bonito e atraente para servirmos nossos pratos tradicionais da fazenda como o arroz com feijão, linguiça, carne de porco, mandioca, polenta, feijão tropeiro e frango com quiabo."



Foto: Instagram / @divino_fogao

 **Divino Fogão**
COMIDA DA FAZENDA

SUA CASA EM HARMONIA

Balanços dentro de casa? Sim!

Uma das tendências atuais no home decor são os balanços dentro de casa – nos quartos, salas ou ambientes externos. Você já aderiu a nova moda?

Se ainda não, mas está pensando nisso, saiba que é uma ótima escolha para - além de trazer o inusitado para sua casa - ter um incrível lugar para relaxar, ler um livro ou até mesmo tomar bons drinks nos fins de tarde.

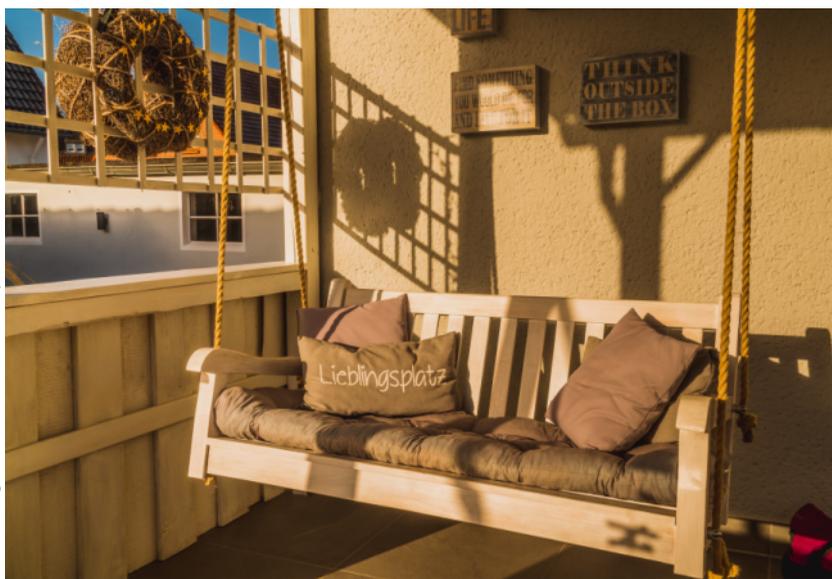


Foto: InstagramFOTOGRAFIAFIN / Pixabay



Foto: Divulgação

Para te ajudar a escolher, trouxemos algumas questões:

- Pense onde colocar primeiro e adapte o estilo do balanço ao local. Além disso, pense num lugar com espaço de sobra para não se incomodar depois
- O balanço será baseado nos infantis, com pés soltos ou mais espaçosos para você deitar?
- Ele será individual ou para mais de uma pessoa? Pense também nos momentos em família!
- Qual será o material utilizado para combinar com o ambiente que você escolheu?

Depois de todas essas respostas dadas, procure um profissional para te ajudar, afinal, a segurança é crucial quando falamos no assunto!



MANIA DE BRASIL

Angra dos Reis

Passado o inverno, as viagens e “escapadinhas” de fim de semana já podem ser feitas para o litoral, principalmente no Rio de Janeiro, onde as temperaturas normalmente são mais altas! Então, que tal Angra dos Reis?

A baía de Angra conta com 365 ilhas de areia branquinha e mar de cor verde-água. Com a vida insular, o atrativo da cidade passou mesmo a ser as ilhas. Para conhecê-las, a melhor maneira são os barcos da região, que passam nos cenários mais paradisíacos do local e em diferentes ilhas.

Como são muitas, vamos deixar dicas de algumas delas:

- Ilha Grande: a maior delas. Carros não transitam na ilha e não existem caixas eletrônicas, portanto, leve dinheiro!
- Ilha do Dentista: uma das mais badaladas. Na temporada, engarrafamento de lanchas e iates é comum acontecer.
- Ilha Botinas: conhecida por ser cartão postal de Angra, se você adora mergulhos e animais marinhos, é o lugar certo!

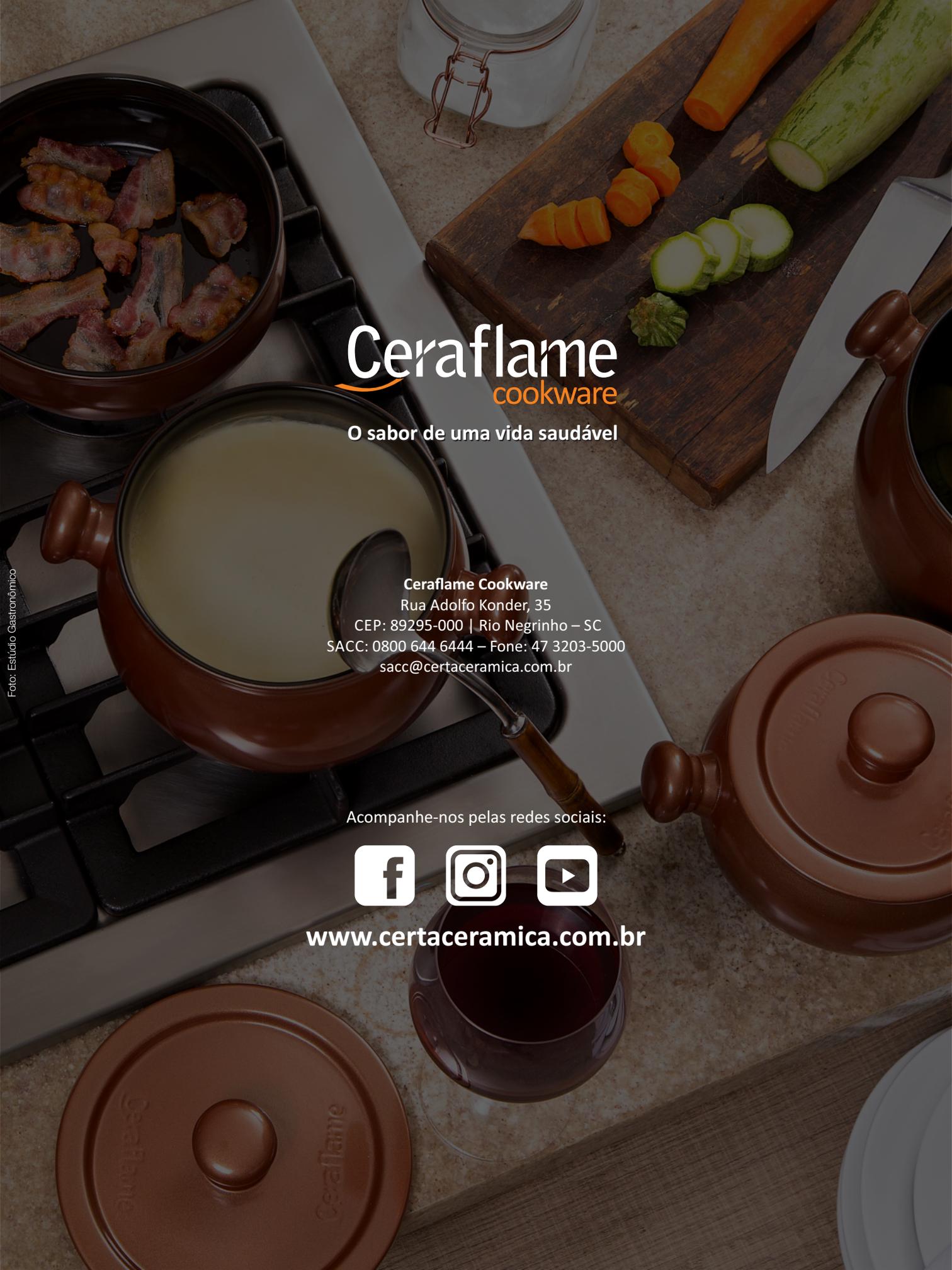
Bom passeio e aproveite!!!

► Foto: Divulgação



► Foto: Divulgação





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