

sabor saudável

Edição nº 42 - Abril e Maio / 2020

Ceraflame
cookware

PARA ADOÇAR A PÁSCOA!

RECEITA:

ARROZ DOCE

POR Chef Cláudio Garcia

TORTA ALEMÃ

POR Chef Fred Tibau

EDITORIAL

Mais uma edição da nossa revista. Mais uma oportunidade para ficarmos pertinho de você! Que tal começarmos falando sobre hábitos?

- ▶ Quem aí não abre mão de café? Seja o café “passado” em casa, aquele feito nas prensas francesas ou cafeteiras..., mas que seja café!
- ▶ Ou que tal uma cerveja bem gelada? Melhor ainda: “trincando”?
- ▶ Impossível não falar nos finais de domingo: família reunida no sofá para uma verdadeira maratona de filmes...

Esses são apenas três dos hábitos que fazem parte da rotina de todos nós brasileiros, não é mesmo? E sabe o que isso significa? Que estamos no caminho certo! Afinal de contas, através das nossas marcas, conseguimos entrar na vida e na rotina de cada um de vocês através de produtos diferenciados, pensados em cada detalhe para que se encaixem perfeitamente nesses hábitos de consumo ou estilo de vida. Nossa maior alegria é proporcionar a você e sua família momentos especiais e inesquecíveis.

Ah, falando nisso, temos um importante lembrete: não se esqueçam que, para comprar nossos produtos, vocês podem utilizar a plataforma Gofind através do link: ceraflame.pertinhodemim.com. De forma rápida, fácil e dinâmica você vai encontrar o produto que sempre sonhou, na loja mais perto da sua casa!

E como inovação também faz parte da nossa empresa, use e abuse das nossas outras plataformas. Além dessa que você está lendo, temos todas as outras edições da nossa revista Sabor Saudável no APP Sabor Saudável, além de estarem disponíveis no site da Ceraflame. Temos também o APP gratuito Cerâmica Realidade Aumentada, que une a realidade virtual com a realidade de alguns produtos nossos – proporcionando aos nossos consumidores uma experiência de marca única.

Parece mágica, mas é só mais uma forma de fazermos parte do seu cotidiano!
Podemos entrar na sua casa?

Boa leitura!

Com carinho,
Ceraflame

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)
- ▶ **Projeto Gráfico:**
Fabiane Salomon
Jéssica Stiegler
Felipe Anton
- ▶ **Fale conosco:**
sacc@certaceramica.com.br

ÍNDICE

04. NOSSA EMPRESA

APP Cerâmica Realidade Aumentada

05. NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

Um ibrik e um delicioso café turco, por favor!

06. ESPECIAL PÁSCOA

Páscoa x Chocolate: conheça os benefícios de consumir essa tentação

08. GASTROMANIA

Panqueca recheada de champignons de Paris

10. ESPAÇO SABOR SAUDÁVEL

Pasta de amendoim

11. VOCÊ SABIA?

Para quem gosta de gorgonzola

12. CONVERSANDO COM

Daiane Santos | Beer Somelier

15. SAÚDE

CORONAVÍRUS: O que você precisa saber e como proteger sua família, amigos e a você mesmo!

16. COMIDA BRASILEIRA

Arroz Doce

18. COLUNA CHEF FRED TIBAU

Torta Alemã

20. COLUNA LUNA GARCIA

O Estúdio

22. CLIENTE DESTAQUE

Lojão Oba Oba

24. SUA CASA EM HARMONIA

Lareiras: para quem prefere o frio para o lado de fora

27. MANIA DE BRASIL

Cânion do Poty

NOSSA EMPRESA

NOVIDADES: APP CERÂMICA REALIDADE AUMENTADA

Falamos no início dessa nossa edição sobre o nosso aplicativo de Realidade Aumentada, certo? A novidade que temos para anunciar é que agora ele mudou de nome!

Passou a se chamar: **Cerâmica Realidade Aumentada!**

Afinal de contas, como você já sabe, nós temos diversos produtos nas nossas diferentes marcas e, portanto, é mais um canal de informação que temos com vocês consumidores e leitores da Sabor Saudável.

No APP você vai se divertir: misturando a realidade aumentada de produtos com a realidade virtual que criamos para eles dentro da plataforma, criando uma experiência no mínimo interessante. Basta direcionar a câmera do seu celular para a nossa logo, estando ela no nosso catálogo, em folders, banners ou até mesmo na tela do seu computador, para que a leitura seja realizada. Ah, você também pode “mirar” naqueles nossos “símbolos dos benefícios” que estamos sempre postando nas redes sociais com os nossos diferenciais, sabem?

Aproveite mais esta ferramenta e facilidade da nossa empresa para saber mais sobre nossas cerâmicas, conhecer as nossas linhas, ver informações sobre os nossos produtos e muito mais!

O que está esperando?
Essa novidade já é uma realidade!

Baixe agora mesmo no seu celular ou tablet e aproveite – APP já está disponível na Play Store e App Store!

Nos vemos por lá!



NOVIDADES E DICAS SÓ PARA VOCÊ!

Um Ibrik e um delicioso café turco, por favor!

Aquele velho modo de fazer café vai ser ainda mais valorizado quando você descobrir a magia do ibrik no preparo. A típica peça turca aqui, na nossa fábrica, é feita de cerâmica, o que garante saúde e qualidade no consumo do seu café. Nossa matéria-prima é atóxica e, de quebra, ainda mantém a temperatura da bebida por mais tempo. A grande novidade da nossa linha é o novo modelo "Twist"! O modelo é inspirado no "redemoinho" formado pelo sutil movimento do preparo do café turco. Com design inovador, está disponível nos tamanhos 280ml, 400ml e 500ml.

Mas que tal lembrar também outros modelos em linha?



● IBRIK MARTELADO

Disponível nos tamanhos: 240ml, 350ml, 500ml e 650ml.



● IBRIK BASIC

Disponível nos tamanhos: 200ml, 300ml e 500ml.



● IBRIK VINTAGE

Disponível nos tamanhos: 300ml e 650ml.

Com indução:
650ml



ESPECIAL PÁSCOA

Páscoa x Chocolate: conheça os benefícios de consumir essa tentação

O protagonista da páscoa, vilão dos regimes, pode trazer inúmeros benefícios à saúde.

Quanto mais cacau em sua composição, melhor será para o organismo.



► Foto: Estúdio Gastronômico

Nessa época de Páscoa é praticamente impossível resistir aos chocolates. Independente do formato - barra, ovo, bombom ou até mesmo na sobremesa, o chocolate é sempre bem-vindo, em todas as horas do dia. E para quem pensa que esta delícia só engorda e sabota as dietas, está enganado. O chocolate é rico em minerais como o manganês, potássio e magnésio, além de ter vitaminas A, C e do complexo B. Dentro da estética, utiliza-se a polpa do cacau, pois ela oferece substâncias como retinol, ácido ascórbico e vitaminas A, B1, B2 e B3. O ácido provoca uma leve esfoliação, suavizando as linhas de expressão e eliminando as células mortas. Além disso, a utilização da polpa em máscaras restaura a umidade e oxigenação da pele.

Mesmo com tantos benefícios, é importante saber que a ingestão de chocolates com baixo teor de cacau e alto teor de gorduras pode destruir qualquer tipo de pele! O chocolate vem das amêndoas da fruta do cacau, que depois de torradas produzem um forte sabor de chocolate e o benefício de consumir chocolate está diretamente ligado aos benefícios presentes no cacau. Portanto, para quem sempre pergunta: SIM! Quanto maior a quantidade de cacau na composição do chocolate, maior será seu benefício à saúde!

Para os "chocolatras" de plantão, a dica é optar pelos meio amargos, pois possuem flavonoides com efeito antioxidante sobre o sistema cardiovascular e circulatório, impedindo a deposição de gordura nas artérias, reduzindo o LDL, elevando o HDL, além de serem estimulantes cerebrais. Este chocolate é mais indicado justamente por ser feito com os grãos de cacau torrado sem adição de leite. Consequentemente os benefícios do cacau estão em quantidades maiores e as gorduras e calorias em quantidades menores.

E aí, você sabia disso tudo?!



GASTROMANIA

QUEM AÍ AMA A GASTRONOMIA ALEMÃ?



Quem aí lembra da nossa Edição Especial de Receitas da Revista Sabor Saudável que publicamos no ano passado? O tema foi gastronomia alemã, que tem tudo a ver com a nossa história!

Huuuum, só de lembrar já dá até água na boca, não é mesmo?

Afinal, comidas alemãs fazem parte da nossa história aqui no Sul pelas inúmeras famílias de imigrantes, inclusive a nossa, a família Ceraflame.

Você sabia?

Te convidamos a conhecer agora essa revista (pelo nosso site ou APP – que já falamos no editorial), além de te convidar a fazer uma deliciosa receita que a família toda vai amar!

Panqueca recheada de champignons de Paris

POR Chef Heiko Grabolle

 **Rendimento:** 4 pessoas

INGREDIENTES:

3 ovos
300 ml de leite
3 pitadas de sal
150 gramas de farinha de trigo peneirada
20 gramas de manteiga derretida
30 ml de óleo canola para fritar
50 gramas de bacon cortado em cubinhos
2 cebolas pequenas cortadas em cubinhos
300 gramas de champignons de Paris cortados em quatro
500 ml de caldo de frango
150 ml de creme de leite fresco
Sal e pimenta-do-reino fresca ao gosto
2 talos de manjerona fresca

MODO DE PREPARO:

Em uma tigela, misturar os ovos com o leite, aos poucos acrescentar a farinha de trigo e o sal. Misturar até obter uma massa homogênea e acrescentar a manteiga. Em uma frigideira média, colocar um pouco do óleo, verter a massa sobre a superfície com o auxílio de uma concha e deixar fritar em fogo baixo dos dois lados. Fazer panqueca por panqueca com toda a mistura. Dobrar 2 vezes ao meio, formando um triângulo. Reservar. Refogar em uma frigideira grande o bacon e a cebola no óleo até começarem a ficar crocante. Acrescentar os champignons, misturar pouco para não soltar tanta água. Temperar com pimenta moída na hora e refogar por 10 a 15 minutos. Adicionar o caldo de frango e em seguida acrescentar o creme de leite. Ferver em fogo baixo e reduzir até criar consistência de molho. Temperar com o sal, pimenta e folhas de manjerona. Recheiar as panquecas quentes e despejar um pouco do molho por cima. Servir quente.





ESPACO SABOR SAUDÁVEL

Pasta de Amendoim

De uns tempos para cá é visível o aumento da popularidade e do consumo das pastas de amendoim, não é mesmo? Quem aí já não viu na internet alguma receita com o ingrediente ou até mesmo ficou com vontade de experimentar ao ver uma foto de uma tapioca recheada com o creme?

Pra ajudar, as marcas foram criando variações para os sabores e, hoje em dia, existem pastas de amendoim com mel, chocolate branco, doce de leite, coco e assim por diante.

Você já experimentou alguma?
Qual a sua preferida?

Mas, por mais gostosas que as pastas sejam, surgem muitas dúvidas se devemos ou não as consumir. Caso positivo, com qual frequência?

Vamos lá:
As pastas são produzidas a partir do amendoim torrado, seco e moído, misturado com óleos e outros ingredientes para chegar na consistência correta. Inicialmente ela era muito consumida nos Estados Unidos por crianças, jovens e adultos, mas depois ganhou o mundo com as versões fit (sem açúcar) para atletas e pessoas que seguem dieta.

Por terem proteínas e calorias, as pastas de amendoim são ótimas opções para quem pratica

Feita de amendoim, a pasta tem minerais como magnésio, ferro e zinco, antioxidantes, vitaminas do complexo B, vitamina E, proteínas e gorduras saudáveis para o organismo.

musculação e exercícios físicos, mas para o público geral também são uma boa escolha por fazerem bem para os ossos, fortalecerem o sistema imunológico, afastarem o risco de diabetes, protegerem contra o Alzheimer e afastarem doenças cardíacas. Então, a principal dica, além de começar a consumir moderadamente esse ingrediente no dia a dia, é

optar pelas opções sem açúcar. Além disso, tenha certeza de que você NÃO É alérgico aos componentes do amendoim, #peloamordeDeus.

Depois, é só usar e abusar do sabor em pães integrais, comer com frutas ou até fazer smoothies.

VOCÊ SABIA?



Para quem gosta de gorgonzola ...

**Você é daqueles que adora queijos? Principalmente o gorgonzola?
Alguma vez já parou para pensar se o fungo desse queijo faz mal para o seu organismo?
É sobre isso que se trata o nosso “Você Sabia” dessa edição.**

Todo mundo que gosta do sabor do gorgonzola sabe o aspecto cremoso e o aroma intenso que o queijo oferece. Original da cidade de Gorgonzola, na Itália, é feito a partir do leite de vaca. No processo de maturação são injetados alguns fungos na sua composição que dão o sabor tão característico e especial. Nesse caso, injeta-se o *Penicillium* – que se desenvolve em matéria orgânica em ambientes úmidos e escuros, geralmente em solos. Ele não é considerado ruim para a nossa saúde e, na verdade, tem alto valor econômico na gastronomia, na produção de queijos e vinhos. Além do leite e dos fungos, o queijo deve ser salgado, lavado, furado e desidratado para que os fungos cresçam lá dentro, sabia disso?

No entanto, falando da saúde relacionada aos fungos, o queijo não faz bem para todo mundo. Como tem o *Penicillium*, pessoas alérgicas à penicilina não podem consumir, pois as duas coisas – penicilina e o queijo gorgonzola – vêm da mesma ação, do mesmo fungo.

Se você é alérgico e já experimentou o queijo, sabe do que estamos falando, não é mesmo? Mas, em caso geral e para quem não tem alergia, o queijo Gorgonzola é, na verdade, mais uma das delícias desse mundo gastronômico!

Pode comer e é claro, servir em nossas cerâmicas.



CONVERSANDO COM

Daiane Santos | *Beer Somelier*

Vocês também adoram cerveja? Então o nosso “Conversando Com” dessa edição vai ser delicioso de ler. Nós conversamos com a Daiane Santos, beer sommelier da BeerMad e apaixonada pelo universo de cervejas artesanais!

Vamos lá?



Foto: Dai BeerMad

► Como você se interessou por esse universo?

Passei a tomar cerveja artesanal quando comecei a namorar com quem é hoje meu marido. Ele tinha acabado de conhecer alguns rótulos da Way Beer, com um amigo dele e um dos proprietários da marca e, então, me apresentou. Fiquei encantada! Lembro até hoje daquele gole de cerveja gostoso que dei. Era a American Ipa da Way, a famosa garrafa verdinha. Isso aconteceu em 2012 e, de lá para cá, fomos nos especializando. O desejo de tornar como profissão foi aumentando até que no ano de 2018 decidimos arriscar pra valer e montamos nosso bar. Hoje tenho alguns cursos na área e o amor pela cerveja aumenta cada dia mais.

► Como é o estudo para esse trabalho?

Eu comecei fazendo curso de cerveja em panela, a cerveja caseira.

Depois estudei por conta. Mas quando montei a Beer Mad, um bar de cervejas artesanais aqui em Curitiba, fui tirar a certificação de sommelier de cerveja, de serviço de sommelier e servir. Eu queria aprender mais para poder levar este produto ao grupo de pessoas que ainda não conhecem sobre cerveja artesanal. Mas o verdadeiro estudo mesmo é degustando cerveja por cerveja, vários rótulos e estilos, pois não adianta nada ter o curso se não colocar em prática.

► Que tipo de cerveja você gosta?

Eu sempre digo que a melhor cerveja pra mim é aquela que eu estou bebendo, risos. A cerveja pra mim é alegria, felicidade. Ela proporciona momentos bons com as pessoas e amigos que amamos, se tornando muito mais gostosa nestas ocasiões. Mas, se formos falar por estilo, o que

eu procuro quando vou tomar são as Pilsen, Red Ale, Weiss e Pale Ale, pois são cervejas de entrada para muitas pessoas. Muitos começaram por esses estilos e eu, como proprietária de um bar, gosto de passar por elas para trazer o que há de melhor ao meu cliente.

▶ **Qual cerveja você não toma ou não gosta?**

Muitas pessoas fariam que não tomariam as cervejas de “milho”. Mas eu parto do princípio que temos que ter a mente aberta. Experimentar “não mata ninguém”, ainda



mais se alguém chega pra você e fala que ama aquele rótulo. Você não pode dizer que é ruim. A cerveja pode ser excelente pra mim e pra outras pessoas não. Tudo é questão de paladar.

▶ **Qual o tipo de cerveja que o pessoal mais adora?**

Eu costumo brincar que o curitibano, por exemplo, público com o qual trabalho diretamente, foi “desmamado” das cervejas comuns para as Ipa, risos. Hoje quem tem bar de cerveja artesanal sabe que a maior procura é neste estilo de cerveja.

▶ **Você faz brassagens? Tem cervejas próprias criadas?**

Sim! Em 2017 produzi minha primeira cerveja junto com a Renata que é de Minas Gerais, pela Confraria das Mulheres Cervejeiras. Fizemos uma American Pale Ale. No final de 2019, junto com meu marido, o Luís, e a Cervejaria Locomotive, também produzimos o primeiro rótulo para o nosso bar, a Jaguadarte Ipa. E ah, é claro que também fazemos as nossas receitas em casa.

▶ **É possível criar qualquer tipo de cerveja? De diversas cores e sabores? Frutas, por exemplo?**

Muito possível! Gosto disso pois a gente usa a nossa criatividade e, assim, ela não tem limite. Hoje temos cervejas com pitaya, framboesa, cacau e até cervejas com folhas de charuto já fizeram. Isso vai muito da proposta da cervejaria e do cervejeiro em questão.

▶ **Qual é o segredo de um processo artesanal de produção de cerveja?**

Quando eu e meu marido começamos a fazer cerveja artesanal não tínhamos muita informação. Mas hoje já é possível encontrar facilmente várias dicas no Youtube, por exemplo, que te ajudam nos processos. Agora o segredo?! Pra mim, tudo depende do seu propósito, o que você quer entregar com este produto, quem deseja atingir. Não é fazer por fazer, é realmente desenhar pra quem você quer fazer aquela cerveja. E se for apenas pra você, por que não usar e abusar da criatividade e fazer coisas diferentes?

▶ **Qual a principal diferença entre cervejas comuns e cerveja artesanal?**

Os insumos que são utilizados no processo de produção são mais complexos e de melhor qualidade. Também o propósito, a história

daquele produto e a atenção do cervejeiro são algumas das diferenças de uma cerveja artesanal.

► **Então, sabemos que as mulheres estão cada vez mais interessadas nas cervejas, não é mesmo? Fale um pouco do aumento de mulheres que consomem cerveja artesanal**

O consumo de cerveja entre o grupo vem aumentando cada vez mais. Segundo o Latin Panel, grupo de pesquisa na América Latina, por exemplo, 41% das mulheres preferem cerveja como opção de bebida alcoólica. Segundo o My Miners, 57% prefere a cerveja artesanal e 72% prefere a bebida aqui no Brasil. E a gente realmente percebe isso no dia a dia. Temos muitas clientes do universo feminino.

► **Quais os benefícios do growler?**

O growler, além de ser um produto mais sustentável para quem bebe as cervejas artesanais, mantém a bebida mais fresca, o que é ótimo. Além disso, hoje em dia, muitos locais oferecem benefícios para quem já tem o growler, um valor mais barato para recarga ou até mesmo clubes de desconto. Indico a compra para quem ainda não tem um!

► **Sabe qual a cerveja artesanal mais consumida no mundo? E a mais exótica?**

A cerveja mais consumida do mundo não tenho dúvida que seja a American Light Lager.

A mais exótica que eu já vi, por exemplo, era uma feita com ostra.

Já imaginaram? Risos.



► Foto: Arquivo Certa Cerâmica

SAÚDE

CORONAVÍRUS

O que você precisa saber e como proteger sua família, amigos e a você mesmo!

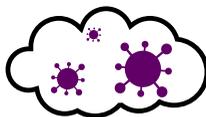
Fonte: saude.gov.br/coronavirus (Acesso em 20/03/2020)

▶ TRANSMISSÃO

É involuntariamente propagado por pessoas contaminadas através dos seguintes meios:



Contato direto com pessoas contaminadas



Através do ar por meio de gotículas de secreção liberadas por pessoas contaminadas (como saliva e muco)



Através de contato com superfícies e objetos utilizados recentemente por pessoas contaminadas

▶ PREVENÇÃO



Evite contatos físicos desnecessários



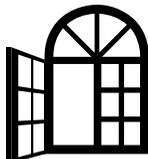
Evite compartilhar objetos de uso pessoal



Evite tocar o rosto com as mãos, caso toque, procure lavar imediatamente



Evite aglomerações



Mantenha locais fechados bem ventilados



Higienize as mãos com frequência, seja com água e sabão ou álcool 70%



Ao tossir ou espirrar, cubra o nariz com um lenço ou o braço

JUNTOS, IREMOS VENCER!

COMIDA BRASILEIRA

POR Claudio Garcia / Estúdio Gastronômico



A chegada da cana de açúcar da Índia ao Médio Oriente, onde já se cultivava o arroz, marca a origem deste prato que perdura até os nossos dias. Na Ásia se substituiu o leite de origem animal pelo leite de coco. Rapidamente a fama do arroz doce se espalhou por toda a Europa. No início tinha uma cor dourada devido ao melaço, já no século XIII passou a ter a cor branca devido ao uso do açúcar refinado. Chegou ao Brasil na época do império e aqui adquiriu outras variações como o uso do leite condensado, que lhe conferiu mais sabor e doçura.

Aí vai minha receita:

ARROZ DOCE

Ingredientes:

1 xicara (chá) de arroz
2 xicaras (chá) de água
1 xicara (chá) de açúcar
1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
1 garrafinha de leite de coco
50 g de coco ralado
1 litro de leite
Canela em pau e canela em pó
a gosto

Modo de Preparo:

1. Colocar o arroz e a água em uma panela, em fogo baixo, cozinhar até a água alcançar o arroz.
2. Adicionar o açúcar e misturar bem, deixar cozinhar até evaporar quase toda a água.
3. Acrescentar o creme de leite, leite de coco, o leite condensado e o coco ralado, misturando tudo muito bem.
4. Colocar o leite e a canela em pau e incorporar tudo.
5. Aumentar o fogo e deixar cozinhar por, aproximadamente, 25 a 30 minutos até engrossar.
6. Agora é só servir em refratário ou em taças individuais, lembrando de salpicar canela em pó a gosto.





Foto: Arquivo Pessoal | Fred Tibau

Olá pessoal! Mais uma edição que acaba de sair do forno, mais uma oportunidade de falar com você que é amante da boa gastronomia. Já que estamos em clima de Páscoa, hoje eu trago uma receita para você reproduzir de maneira fácil num almoço em família ou para qualquer data especial, pois essa receita praticamente todo mundo já comeu e gosta.

TORTA ALEMÃ

Escutamos muito sobre torta alemã e torta Holandesa, certo?

Para mim a diferença entre elas é somente na quantidade de biscoitos que vai entre o creme. A Alemã, que vamos fazer hoje, leva uma camada de biscoito e outra de creme, já na holandesa o biscoito é triturado e leva uma boa quantidade de manteiga para fazer a base da torta.

Ingredientes:

● PARA O CREME

150 gramas de açúcar
150 gramas de manteiga sem sal
3 gotinhas de baunilha
2 gemas
200 gramas de creme de leite da latinha (gelado)

● PARA A GANACHE

150 gramas de chocolate meio amargo
150 gramas de creme de leite (é melhor que seja o da caixinha)
Além disso, vamos precisar de 200 gramas de biscoito Maria
30 gramas de chocolate ralado (ralo grosso)
150 ml de leite integral

Modo de Preparo:

Vamos iniciar pelo creme, ok? Na batedeira, adicione a manteiga gelada e o açúcar. Bata bem até formar um creme, adicione a baunilha e as gemas, deixe bater bastante. Retire o creme de leite da lata da geladeira, abra a lata e retire todo o soro. Adicionar ao creme e bater até ficar homogêneo. Para a ganache, pique o chocolate, aqueça no micro-ondas por 30 segundos, mexa, aqueça mais uma vez até que fique bem derretido, adicione o creme de leite, misture bem.

Montagem:

Molhe o biscoito de um em um no leite, faça uma cama na sua assadeira Ceraflame (aqui já tenho a nova cor grafite), adicione o creme e repita esse procedimento por mais duas vezes, leve ao congelador para ficar firme. Adicionar por cima a ganache, levar à geladeira e, quando estiver firme, coloque o chocolate ralado por cima. Volte ao freezer para servir bem geladinho.

Aproveito para desejar uma excelente Páscoa a todos e aproveitem essa receita. Até a próxima!



O Estúdio

Avontade de ter um estúdio próprio é sonho da maioria dos fotógrafos. Imaginar um setting fixo montado, clientes entrando e saindo, assistentes e funcionários fixos. Porém, qualquer estúdio, e principalmente o focado na fotografia gastronômica, pode sair muito caro e é um investimento muito arriscado. Além de precisar de uma estrutura física, equipamentos de fotografia e edição sempre atualizados – sem contar na equipe – será necessário coisas exclusivas dessa área de atuação. Uma cozinha bem equipada e que possibilite o preparo de qualquer tipo de alimento. Esse sonho então, deve ser muito bem planejado para que possa se tornar realidade. Imaginem que na cozinha são necessários equipamentos de cocção variados como fornos e fogões que funcionem com diferentes fontes de calor, grelhas, churrasqueiras, chapas, etc. Equipamentos portáteis como batedeiras, liquidificadores, faca elétrica, processadores de alimentos, sanduicheiras, fritadeiras, entre outros que facilitem a produção de alimentos. Tudo isso, além claro, de um enxoval completo de cozinha com panelas, tigelas, formas e assadeiras, facas, tábuas de corte e todo o tipo de utensílios de cozinha. Por experiência própria, quando achamos que já temos tudo, sempre aparece algum utensílio novo.

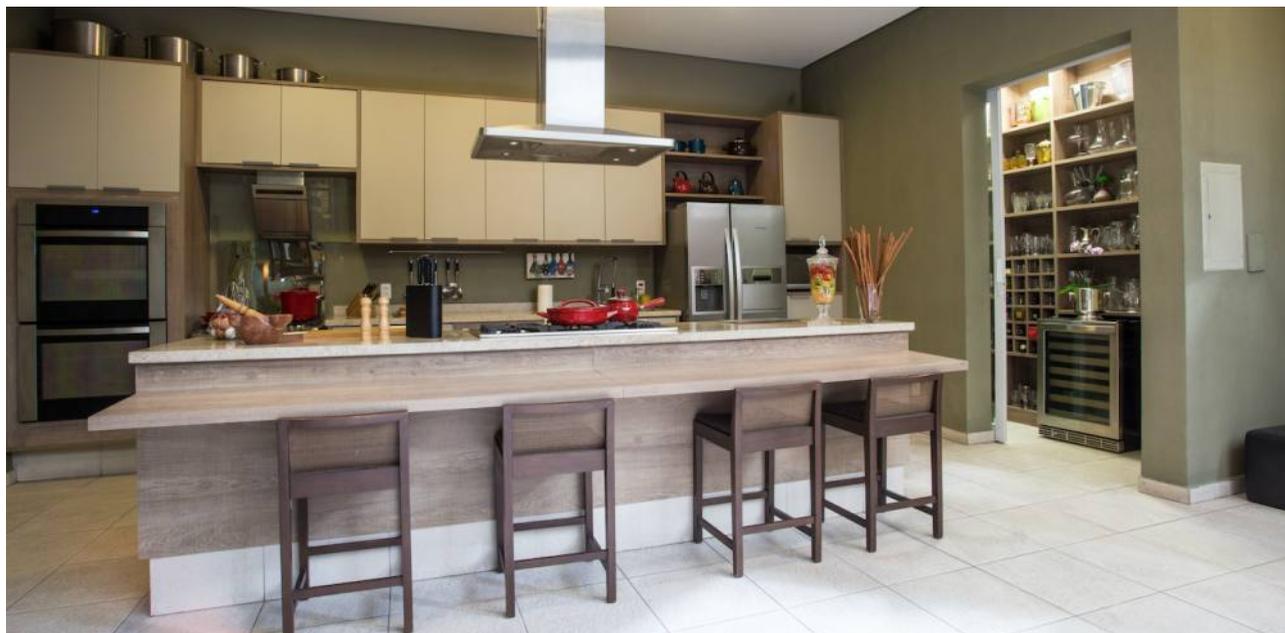


► Foto: Estúdio Gastronômico

É útil também manter um acervo variado para a produção de objetos e composição de cena. Isso significa o investimento contínuo em talheres, cerâmicas, toalhas, copos e assim por diante.

Como o investimento é alto, é necessário ter uma boa carteira de clientes que mantenham o espaço em atividade constante para manter os custos de operação. Isso leva um tempo para se formar. Então minha dica é **PLANEJAMENTO**.

► Foto: Estúdio Gastronômico



► Foto: Estúdio Gastronômico



► Foto: Estúdio Gastronômico

As coisas acontecem em um ritmo necessário e diferente para cada um. Foco em um trabalho impecável, em uma prospecção constante, em uma entrega sempre no prazo solicitado e principalmente em uma vida financeira separada entre a pessoa física e a jurídica. Guarde seu dinheiro e o da sua empresa também, invista com inteligência e não dê um passo maior que a perna... Existem estúdios para locação. No início de carreira, talvez seja interessante começar locando para não ter um gasto inicial muito alto. Quando tiver clientes mais fixos e um fluxo de caixa maior, aí então, é a hora de pensar em um estúdio próprio.

CLIENTE DESTAQUE



O Lojão OBA OBA, localizado em Pelotas (RS) iniciou sua história em 1983, tendo como proprietário o Sr. Daniel Enedino da Silva. Com 37 anos de trajetória, o Lojão tem uma grande variedade de produtos para o lar, materiais elétricos, ferragens, brinquedos, confecções e presentes em geral. É uma loja que atende um ramo bastante amplo no Rio Grande do Sul. A marca já expandiu suas atividades por várias cidades, alcançando bastante êxito e trazendo muita alegria à equipe.



Foto: Oba Oba

conhecido na região por disponibilizar aos clientes um amplo mix de produtos em um só lugar. “Nós trabalhamos mais ou menos com 40 mil itens em loja, de vários segmentos. Uma de nossas especialidades são os produtos para casa, entre utilidades e decoração. Das nossas mais importantes parcerias está a Ceraflame”, acrescenta Guilherme.

Eles são nossos clientes há 13 anos e entre os produtos da nossa marca que mais vendem estão as painelas avulsas e conjuntos. “Vender Ceraflame, para nós, significa confiar no potencial e inteligência de nossos clientes, que sabem o que querem comprar, economizar e comprar com qualidade. Os nossos clientes, após conhecerem os benefícios das cerâmicas

No ano de 1995 foi aberta uma loja na praça XV de Novembro, na capital do estado, Porto Alegre. Nessa loja, Guilherme Reis e Ricardo Paulino, que eram funcionários da filial em Pelotas, receberam a proposta de compra da unidade porto alegreense, onde estão desde 1996.

“Eu, por exemplo, passei por todos os setores que compõem a nossa empresa e gerenciei a loja por cerca de 10 anos. Faz parte de mim”, conta Guilherme. O Lojão OBA OBA é um estabelecimento bastante

Ceraflame, sempre vêm ao nosso estabelecimento decididos do que querem levar para casa”, conta o proprietário.



Foto: Oba Oba

A nossa alegria e orgulho de participar da história do Lojão é única! É assim que agradecemos a confiança da loja. Esse é o verdadeiro sentido de sucesso: caminhar juntos!



Foto: Oba Oba

A vocês, leitores gaúchos, o Lojão anuncia seus produtos nas redes sociais e esporadicamente na televisão. Portanto, vocês já sabem onde procurar e comprar Ceraflame, certo?

MondoCeram

gourmet



www.mondoceram.com.br
0800 644 6444



SUA CASA EM HARMONIA

Lareiras: para quem prefere o frio para o lado de fora!

Já que o verão acabou, o que nos resta mesmo é pensar no inverno. É nesse momento que os apaixonados pelo frio pensam: “ufa, estava demorando” e que os amantes do calor lamentam, já desehando a próxima virada de ano.

Independente de qual time você seja, é hora de pensar mais nas blusas de lã, nos cachecóis, nas botas e também nos cobertores que vai começar a colocar nas camas em casa, não é mesmo? A nossa dica de hoje é para quem, assim como nós, mora nas regiões mais frias do nosso país e precisa ainda de uma “forcinha extra” para se proteger nos dias mais gelados: as lareiras.

Vamos conhecer algumas opções?

- **Lareira Ecológica:** por não demandar projetos muito elaborados, essa opção de lareira acaba sendo uma escolha mais econômica. É conhecida assim por ser feita em aço inox ou carbono e não precisar de lenhas para ser acendida. Com segurança e praticidade, funciona com álcool e não libera CO₂, substância que prejudica o meio ambiente. São diversos modelos disponíveis e você pode escolher a opção que mais se adaptar ao seu ambiente. Aquecem em até 80 graus e em um ambiente de até 100m².



▶ Lareira ecológica | Foto: Tua Casa

● **Lareira Externa:** sabem aquelas lareiras de filme, com duas cadeiras ao redor e uma paisagem exuberante? Essa é a lareira externa, ainda pouco comum no Brasil, até mesmo pelo nosso clima. Você pode optar por ela ser a gás e ter muito cuidado com o controle de vazamentos, ou então à lenha, de um modo mais tradicional. Opção linda, romântica e totalmente “instagramável”.

▶ Lareira externa | Foto: Pinterest



● **Lareira Elétrica:** muito parecida com os aquecedores, esse tipo de lareira pode ser ligado por um controle, sem ser necessário que você saia do lugar. As chamas são reproduzidas em 3D, dando um sentimento de conforto e aconchego, tal como faz uma lareira tradicional. O ponto positivo? Não requer limpeza interna como as outras lareiras.

▶ Lareira | Foto: Pixabay



E aí, já escolheu algum modelo para a sua sala?

Já imaginou como vai ficar?

Depois dos projetos prontos é só fazer aquele chocolate quente delicioso e servir nas nossas canecas #Mondoceram!

Nosso Zé de Cada Dia!

by

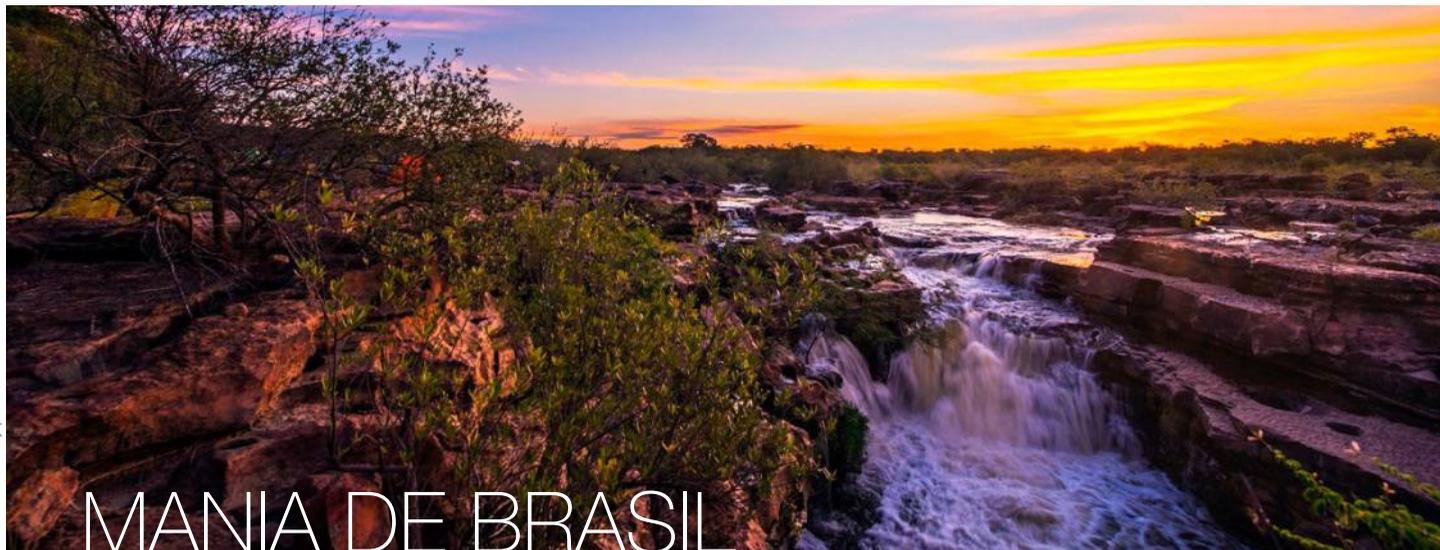
MondoCeram



Instagram icon @zedecadadia

www.mondoceram.com.br

0800 644 6444



MANIA DE BRASIL

Cânion do Poty!

Que o Nordeste brasileiro guarda muitos tesouros, muita gente sabe. Mas você já ouviu falar no Cânion do Poty?

Localizado no Piauí, na cidade de Castelo do Piauí - Serra da Ibiapaba - o Cânion do rio chamado Poty é um lugar paradisíaco no meio do sertão regional. Um local ideal para quem adora os esportes de aventura. Tem cachoeiras, pedras, fendas geológicas, flora e fauna únicas, paredões de rochas e ainda lugares maravilhosos para aquelas fotos em família ou para o feed das redes sociais. Quem não gosta que atire a primeira pedra =)

Os paredões de rochas podem chegar até 60m, o que significa que, em alguns pontos do rio, os paredões das duas margens se encontram, criando cavernas no passeio. O encanto é indescritível e a experiência é única, já que em outros pontos do passeio rochas com escrituras e gravuras rupestres vão apaixonar também aqueles que amam história.

Ou seja: uma dica de turismo que une natureza, passado e presente. Uma mistura entre caatinga e cerrado, animais fazendo companhia durante o passeio e uma pitadinha do Nordeste. Esse lugar é um dos destinos imperdíveis do nosso país.

Para chegar até lá, saindo da cidade de Castelo, os visitantes devem procurar a Fazenda do Enjeitado. Essa é uma das portas de entrada para o Cânion e quem quer conhecer o local pode ir de carro, ônibus ou até mesmo contratar vans e serviços de turismo que fazem esse caminho!

Alguém aí já conhece esse pedacinho do paraíso?



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

Onde encontrar:

ceraflame.pertinhodemim.com