

Foto: Gabriela Moratelli

JORNAL
images
Edição especial
Verão DA ILHA

guia
Gastronômico

CARDÁPIO

Degustando por aqui

• Página G5

Foto: Divulgação



Locais oferecem tudo o que
você espera da cidade

As fortalezas da Ilha

*Floripa tem parte da história que
merece ser visitada*

Fortaleza de
São José da
Ponta Grossa,
na Praia do
Forte

Foto: Petra Mafalda



CARNAVAL: Contagem regressiva

• Página 4

Confira as atrações da
folia em Floripa

> MAPA DA ILHA

DISTÂNCIAS: Centro - Praias

(em km)

| | |
|-------------------------|----|
| Armação..... | 25 |
| Barra da Lagoa..... | 20 |
| Brava..... | 38 |
| Campeche..... | 20 |
| Canasvieiras..... | 27 |
| Galheta..... | 16 |
| Ingleses..... | 36 |
| Joaquina..... | 15 |
| Jurerê..... | 23 |
| Lagoa da Conceição..... | 12 |
| Lagoa do Peri..... | 24 |
| Lagoinha do Leste..... | 32 |
| Moçambique..... | 29 |
| Mole..... | 15 |
| Pântano do Sul..... | 28 |
| Ponta das Canas..... | 34 |
| Ribeirão da Ilha..... | 27 |
| Sambaqui..... | 17 |
| Santinho..... | 40 |
| Solidão..... | 30 |

Publicação mensal de Verão da Editora de Jornais Imagem da Ilha - Distribuição gratuita com reposição semanal nas praias de Jurerê Internacional, Lagoinha, Praia Brava, Joaquina e Riozinho

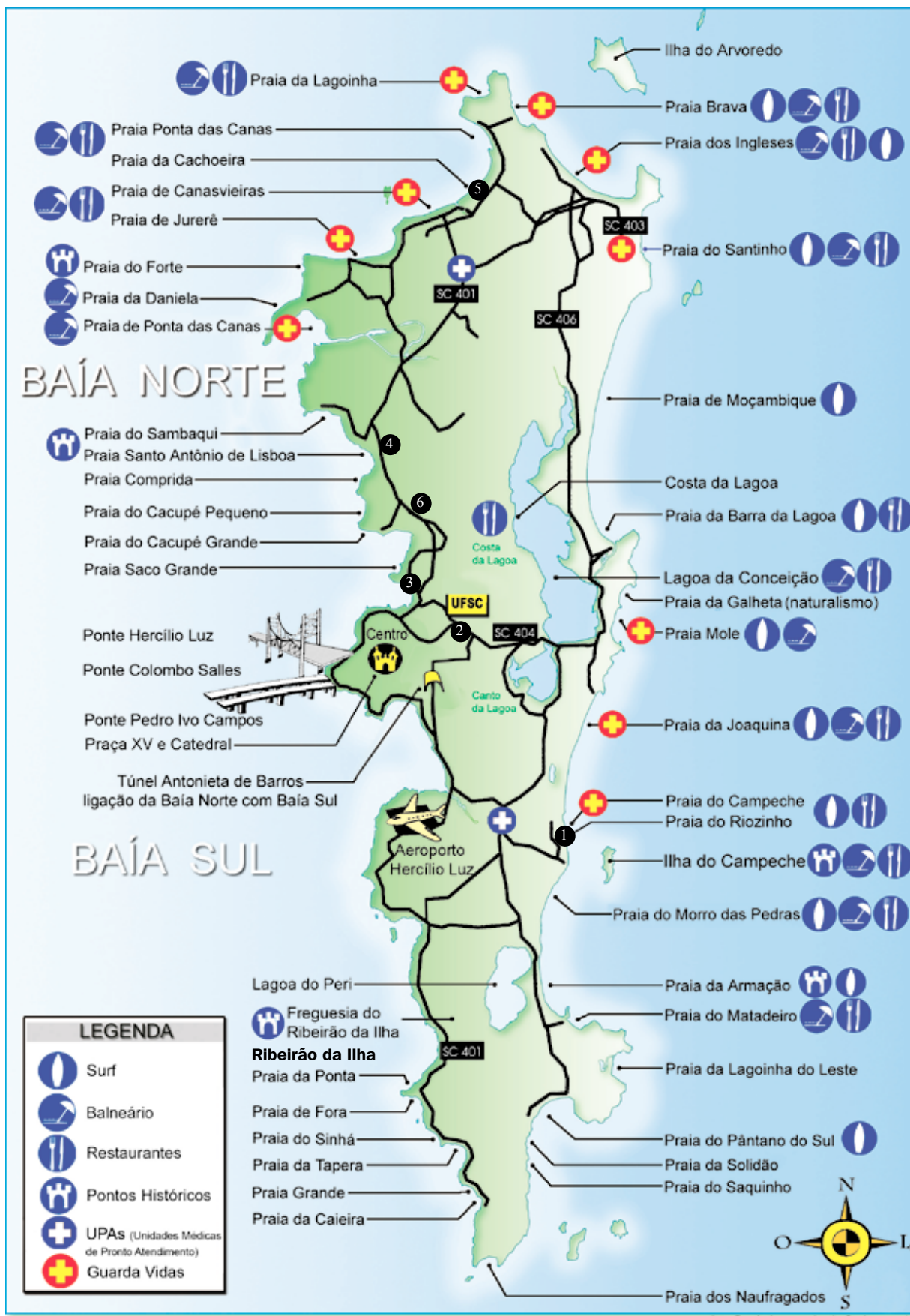
Direção geral: Hermann Byron Neto - **Edição:** Gabriela Morateli - **Textos:** Gabriela Morateli - **Conselho editorial:** Hermann Byron Neto, Gabriela Morateli e Urbano Salles - **Diagramação:** Edson Egerland - **Jornalista responsável:** Gabriela Morateli (RP0041871/SC) **Tel. comercial:** (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 9162 8040 - e-mail: hb@imagemdailha.com.br **Telefone Redação:** (48) 3028 3778 - **Impressão:** Diário Catarinense

Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião do jornal, sendo de inteira responsabilidade de seus respectivos autores

Envie comentários e sugestões para o e-mail redacao@imagemdailha.com.br.

Onde encontrar

Os 10.000 exemplares do Jornal Imagem da Ilha - edição de Verão - são distribuídos nas principais nas praias e hotéis de Florianópolis, com reposição semanal, estando no Open Shopping (Jurerê Internacional), Beiramar Shopping (Café Fanny - 1º piso) e Shopping Iguatemi (Bossa Café - 1º piso)



Arte: Ben Ami - marcadedcam@yahoo.com.br

Milhares de conteúdos para você assistir na sala de estar, na piscina de estar e até no aeroporto de estar.

NET HD COM NOW
 POR APENAS **R\$ 59,90** POR MÊS
 + FILMES GRÁTIS COM 2 PONTOS HD

ASSINE JÁ: **4004-8844**

NET O MUNDO É DOS NETS

Oferta válida até 28/2/2015 para contratação do NET Combo HD com a seleção NET Mais HD, a partir do NET Virtua 10 Mega e com qualquer plano de NET Fone. O custo das ligações realizadas com o NET Fone não está incluso no valor do pacote. Degustação do pacote HBO por 90 dias. O NET NOW (on-line) está disponível para clientes NET sem custo adicional para acesso e possui conteúdos gratuitos, pagos, exclusivos e por assinatura. Consulte os conteúdos disponíveis em seu pacote e cidade. Consulte as condições de aquisição e a disponibilidade técnica em seu endereço ligando para 4004-8844 ou acessando www.net.com.br/assinanethdnow.

Imagens do filme cedidas pelo TELE CINE

Rio 2 © Twentieth Century Fox Film Corporation, todos os direitos reservados. © 2014 Twentieth Century Fox Home Entertainment LLC, todos os direitos reservados. Twentieth Century Fox, Fox e seus logos associados são marcas registradas da Twentieth Century Fox Film Corporation e suas entidades relacionadas.

Blue Sky STUDIOS

> MAPA DO CENTRO DE FLORIANÓPOLIS



Confira a localização de nossos anunciantes

Nos mapas da página 2 e 3 colocamos uma referência de nossos anunciantes com números de identificação.

MAPA PÁGINA 2

- 1) MNASS (Centro - Dunas do Leste II)
- 2) Santa Adega Vinhos Finos (Córrego Grande)
- 3) Pizzaria Livorno (João Paulo)
- 4) Restaurante Mirantes (Centro e Coporate Park - SC 401 - Sto Antônio de Lisboa)
- 5) Antonio's Restaurante (Cachoeira do Bom Jesus)
- 6) Santa Rita Iluminação (Saco Grande)

MAPA PÁGINA 3

- 7) Hippo Supermercados (Centro)
- 8) Ótica Rio Branco (Centro)

- 9) Shopping Killar (Centro)
- 10) NET - (Centro)
- 11) Di Taroni Trattoria (Coqueiros - Continente)
- 12) Direto do Campo - Av Beiramar Norte
- 13) Outback Steakhouse (Centro)
- 14) Pizzeria Milano (Centro)
- 15) Rei do Bacalhau (Coqueiros - Continente)
- 16) Koerich Imóveis (Centro)

Anuncie na próxima edição do caderno de decoração

Arquitetura
& Decoração

São 40.000 leitores sendo que 85% deste público são mulheres, formadoras de opinião e com grande poder na decisão de compra.

Ligue: 3024 2747

> C A R N A V A L

Com o pé na folia

Florianópolis recebe shows nacionais para agitar os dias de festa

A cidade já está no clima de Carnaval. As atrações iniciaram ainda em Janeiro, com apresentações de marchinhas em comunidades e a escolha da rainha do Carnaval, e seguem até 17 de fevereiro, dia oficial da folia. A programação ainda inclui o Concurso de Músicas de Carnaval, desfiles das escolas do Grupo de Acesso e do Grupo Especial, desfile de blocos, Pop Gay, além de diversas atrações na Arena Skol.

No dia 13, Latino; Mc Sapão se apresenta no dia 14; Valeska Popozuda e Mumuzinho no dia 15; Wanessa Camargo no dia 16; o encerramento será com Péricles, no dia 17. Para a realização das festas deste ano, a Prefeitura tem como parceira a marca de cerveja Skol.

“Revigoramos o Carnaval do Centro e desde o primeiro ano nós tivemos uma grande melhoria com a programação oferecida pela Skol, trazendo de volta o público jovem e valorizando ainda mais as tradições do Centro Histórico, como o concurso de marchinha e blocos, entre outros, disse a secretária de Turismo, Maria Cláudia Evangelista.

PASSARELA

A programação na passarela Nego Quirido começa no dia 13 de fevereiro, com o desfile do Grupo de Acesso: Palhoça Terra Querida; Nação Guarani; Império Vermelho e Branco; Acadêmicos do Sul da Ilha; Amigos do Caramuru; Futsamba Josefense.



Foto: Petra Mafalda



Foto: Mauro Vaz

Neste Carnaval mais uma escola participa do Grupo Especial, somando seis, que desfilam no dia 14 na Passarela Nego Quirido

O desfile das cinco escolas do Grupo Especial será no dia 14, este ano com mais uma escola no grupo. Passam pela avenida, respectivamente, Das-cuia, União da Ilha da Magia, Consulado do Samba, Embaixada Copa Lord, Protegidos da Princesa e Unidos da

Coloninha. Os blocos de enredo desfilam na Passarela no dia 15, a partir das 19 horas.

Este ano a responsável pela gestão da Passarela Nego Quirido é a Liga das Escolas de Samba de Florianópolis (Liesf). “Este é um momento de

amadurecimento do Carnaval, oferecendo alternativas de geração de renda para o financiamento da festa, que não pode mais ser bancada exclusivamente pela Prefeitura”, enfatizou o prefeito. De acordo com o presidente da Liesf, Joel Costa Júnior, “a cessão de uso dá uma tranquilidade maior, não só de garantir o Carnaval, mas também de trazer a iniciativa privada, assim como acontece nos grandes carnavais do país. É fundamental o apoio da prefeitura, para que possamos equilibrar essa conta”.

ALIMENTAÇÃO

Nos dias de desfile na Passarela Nego Quirido, haverá uma praça de alimentação na área interna que comercializará lanches e bebidas. Nos setores de arquibancada a entrada de alimentação externa é permitida. Porém, as bebidas só podem ser compradas lá mesmo; é proibida a entrada no local com garrafas ou qualquer objeto contendo líquidos.

INGRESSOS

Os ingressos para os desfiles das escolas de samba estão disponíveis nos sites www.liesf.net e www.ecopass.com.br. Também é possível comprar o bilhete na Ecco Pass do Shopping Iguatemi. No posto especial da passarela Nego Quirido, a venda acontece das 14 horas às 19 horas.

REDES SOCIAIS

O Carnaval de Florianópolis também está presente nas redes sociais. Todas as informações sobre a programação e a cobertura dos eventos em tempo real estarão disponíveis no site oficial do evento www.carnavalflorianopolis.com.br e em canais como Instagram e Facebook.



Jardim Ingleses

Terrenos urbanizados em condomínio fechado




MNASS
CONSULTORIA IMOBILIÁRIA

Visite nosso site: www.fiori-sc.com.br

Informações e Vendas
48.3284.8410

> TURISMO CULTURAL

História da Ilha

Construções tombadas pelo patrimônio permitem conhecer um pouco sobre as origens de Florianópolis

Fotos: Gabriela Morateli

Além de belezas naturais, Florianópolis tem um interessante conjunto arquitetônico antigo preservado. São prédios tombados, igrejas centenárias, fortalezas e outras construções que merecem ser visitadas. Fica o convite para reservar alguns momentos de suas férias para conhecer um pouco da história e da arquitetura da cidade.

Entre os locais que vale a pena conhecer está o Palácio Cruz e Sousa, que abriga o Museu Histórico de Santa Catarina e fica localizado na Praça XV de Novembro, bem no Centro da cidade. O acervo do museu é composto por móveis e objetos diretamente ligados à história política do Estado, especialmente ao exercício do Poder Executivo. Funciona de terça a sexta, das 10h às 18h; sábados e domingos, das 10h às 16h. A entrada custa R\$ 5 (inteira), R\$ 2 para estudantes; crianças menores de cinco anos e idosos não pagam.

Na Avenida Beira-Mar Norte, próximo à cabeceira insular da Ponte Hercílio Luz, está o Forte Santana. Construído em 1761 para proteger a Vila de Nossa Senhora do Desterro, atual Florianópolis, das embarcações que adentrassem pela Baía Norte. Em 1938, foi tombado como Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, abrigando desde 1975 o Museu de Armas da Polícia Militar de Santa Catarina. A visitação é gratuita e está aberta de terça a domingo, das 9h às 17h.

FORTALEZAS

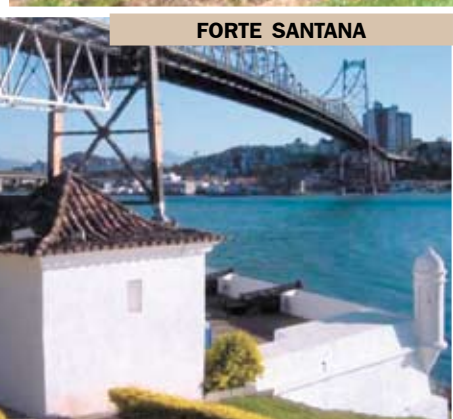
Abandonadas durante muitos anos, as principais fortalezas de Florianópolis, que um dia foram o sistema defensivo da região, hoje são

desfrutadas por turistas que desejam um pouco mais de cultura em relação às proteções costeiras do passado. Gerenciado

Foto: Leonardo Baier Araújo



PALÁCIO CRUZ E SOUSA



FORTE SANTANA



FORTALEZA DE SÃO JOSÉ DA PONTA GROSSA



um Patrimônio Histórico Nacional, visitado anualmente por mais de 200 mil pessoas.

Hoje o turista pode visitar e conhecer três fortalezas: Santa Cruz de Anhatomirim e Santo Antônio de Ratoles, onde o acesso é feito através de escunas, e

pela UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina), o conjunto de fortes forma

onde o acesso é feito por terra pela Praia do Forte.

SAIBA MAIS – FORTALEZAS

Horário de funcionamento: diariamente, das 9h às 18h durante a temporada. (A Fortaleza de São José da Ponta Grossa fecha entre o meio-dia e às 13horas).

Valor do ingresso: R\$ 8 (inteira). Estudantes pagam R\$ 4; crianças menores de 5 anos e idosos não pagam. Para as Fortalezas de Santa Cruz (Ilha de Anhatomirim) e Fortaleza de Santo Antônio (Ilha de Ratoles Grande) há a possibilidade da compra de ingresso duplo por R\$ 10 (R\$ 5 para estudantes)

Transporte:

Escuna Sambaqui: 9608-6186

Piratas – Canasvieiras: 3266-1911

Scunas Sul – Centro: 3225-1806

Escuna Maresia/Capitão Noronha - Governador Celso Ramos: 9609-3406

SERVIÇO:

Palácio Cruz e Sousa: 3028-809

Forte Santana: 3229-6263

Fortalezas (UFSC): 3721-8302

* Todos os telefones citados utilizam o código local 48

> BELEZA

Cabelos à prova do sol

Dicas de como manter os fios saudáveis durante o alto verão e tendências de cortes para a estação

Foto: Reprodução

A pele não é a única parte do corpo prejudicada pelos raios solares. Com os dias quentes de verão, os cuidados com os cabelos também devem ser redobrados. Por isso, o cabeleireiro Bressan oferece aos leitores do Imagem da Ilha dicas imperdíveis para deixar os cabelos ilesos dos efeitos nocivos do sol. E mais: ele conta qual é o corte de cabelo que vem “fazendo a cabeça” das brasileiras nessa estação.

CUIDADOS INDISPENSÁVEIS

Para ir à praia Bressan recomenda o uso do filtro solar específico para cabelos, que muitos ainda desconhecem, mas que surtem efeitos indispensáveis. “É fundamental usar tanto na praia como na piscina, pois protege os fios dos danos”, adverte. O cabeleireiro recomenda também fazer hidratação profissional, no salão, a cada 15 dias, e trocar o condicionador por máscara capilar, pois segundo ele, “hidrata mais”. Outras dicas

essenciais para manter a saúde dos fios são: evitar prendê-los ainda molhados e utilizar moderadamente o secador.

OS CURTOS SÃO TENDÊNCIA

A mulher brasileira, de um modo geral, é resistente na hora de cortar os cabelos, muitas vezes mantendo sempre as madeixas mais longas. Mas os cortes mais curtos estão super em alta. “Cortar o cabelo curto requer atitude, e a cliente deve ter um rosto apropriado para tal corte, pois o cabelo curto sempre vai destacar mais cada traço do rosto da mulher”, explica o cabeleireiro Bressan. Ele conta que o cabelo “must have” do momento é o da atriz Andreia Horta (que interpreta Maria Clara, uma das filhas do Comendador na novela Império, da Globo). “Um cabelo que aposto que será tendência em breve é o novo corte adotado pela atriz Gloria Pires para a próxima novela, pois fica muito bom em qualquer idade”, antecipa.



Cabelos curtos, como o da atriz Andreia Horta, fazem sucesso entre as brasileiras

Foto: Jérôme Sainte-Rose/UV.LINE



Foto: Divulgação/Sun Cover



Chapés e saídas de praia são alguns dos itens que oferecem proteção contra os raios ultravioleta

> PROTEÇÃO

Sob o sol, com estilo

Roupas e acessórios fabricados com tecidos especiais bloqueiam a ação dos raios ultravioleta

Sabemos que a exposição em excesso aos raios solares é prejudicial à saúde. Por isso, é muito importante ficarmos alertas à prevenção do câncer de pele, manchas, queimaduras e foto-envelhecimento.

Além da proteção feita com bloqueadores em forma de creme, gel ou spray, existem tecnologias que proporcionam este efeito em roupas e acessórios com desenhos modernos e feitos para todos os públicos.

Foi na Austrália que surgiram as primeiras roupas com bloqueio contra os raios ultravioleta, há quase duas décadas.

O país, que apresenta temperatura muito elevada e população de pele clara, começou a apresentar índices alarmantes de pessoas com problemas dermatológicos. Por isso, foi empregada uma política de saúde pública para incentivar a criação de novos métodos de proteção solar. A Agência Australiana de Proteção à Radiação e Segurança Nuclear (Arpansa), foi responsável por desenvolver uma regra que permitisse a medição do FPS dos tecidos, variando entre 30, 40, 50 ou mais.

AQUI NO BRASIL

No Brasil, fábricas aderiram à tecnologia e produzem roupas e acessórios produzidos com tecidos especiais para todos os perfis de público. Alguns deles levam em sua composição fios à base de dióxido de titânio, que proporciona maior proteção contra a radiação ultravioleta. Outros, como o algodão, recebem um aditivo no processo de tingimento, que também é um eficiente absorvedor de raios ultravioleta. Mesmo após várias lavagens, a substância não sai da roupa, pois um aditivo é inserido no fio durante o processo de fabricação.

> PREVENÇÃO

Curta a praia sem estresse

Cuidados simples evitam problemas e acidentes no verão como queimaduras e afogamentos

Com a chegada do verão, o Corpo de Bombeiros reforça a atenção nas praias, aumentando o contingente de guarda-vidas e de equipamentos, como jet-skis e botes infláveis. Mas para garantir segurança e tranquilidade na temporada, é preciso que os banhistas também façam a sua parte. Para curtir o verão sem estresse, preste atenção nas informações e dicas do Imagem da Ilha.

Fique sempre de olho nas crianças: Pais, fiquem atentos aos seus filhos! Com criança não dá para desviar os olhos um segundo. A dica é se revezar: enquanto a mãe lê o livro, o pai toma conta dos pequenos; quando o pai entra no mar, a mãe assume o posto. Na maioria das praias as pulseirinhas de identificação para os pequenos estão dis-



poníveis em postos salva-vidas e estabelecimentos gastronômicos. Basta solicitar!

Não dá para comer de tudo: Se você não quer passar as férias no hospital, com diarreia e intoxicação alimentar, fique

Redobre a atenção principalmente quando as crianças estiverem na água

atento ao que ingere na praia. Compre apenas em barracas autorizadas pela Prefeitura e evite alimentos à base de leite como o queijo coalho.

Sol sem exageros: Para evitar queimaduras solares e insolação, procure expor-se nos horários recomendados (até às 11h e após às 16h), sempre com protetor solar. Se ficar vermelho, use um hidratante pós-sol, mas se a queimadura for grave, procure um médico imediatamente.

Beba muito líquido: Outro perigo do verão é a desidratação. Por isso, não economize nos líquidos. Mas não vale cerveja e outras bebidas alcoólicas, que acabam agravando o problema. Dê preferência à água, sucos e água de coco.

Só entre em locais "próprios" para banho: Infelizmente muitas praias são poluídas, sendo consideradas impróprias para banho. Nestes locais, o índice de coliformes fecais é acima da média segura para a saúde do homem. Fique atento às placas colocadas nas praias. Outra dica é acessar o site da Fatma (www.fatma.sc.gov.br), que na temporada publica boletins de balneabilidade das praias de Santa Catarina.

Na maioria das praias as pulseirinhas de identificação para os pequenos estão disponíveis em postos salva-vidas e estabelecimentos gastronômicos. Basta solicitar!

OFERTAS SANTA RITA

2 ANOS DE GARANTIA

Siga-me
Controla a temperatura do ar de acordo com a posição do controle remoto.

KOMECO

CONDICIONADOR DE AR SPLIT PRINCESS
FRIO 945W 220V 01KHXH09UF111

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| 9000 BTUS | 12000 BTUS |
| R\$ 1.090,00 | R\$ 1.260,00 |
| 1073010003 - Unidade à vista | 1073010005 - Unidade à vista |

4002-4600
www.santarita.com.br

Ofertas válidas até 28/02/2015 ou enquanto durar o estoque. Fotos meramente ilustrativas. Preços e promoções válidas somente para as lojas de Santa Catarina.

Florianópolis - Dr. Fúlvio Aducci, 1.028 - Estreito - Fone (48) 3271.5000
Florianópolis - Francisco Tolentino, 591 - Centro - Fone (48) 3225.1600
Florianópolis - Rodovia SC 401 - Km 5, 4.910 - Fone (48) 3343.4000
São José - Av. Presidente Kennedy, 306 - Campinas - Fone (48) 3241.9100

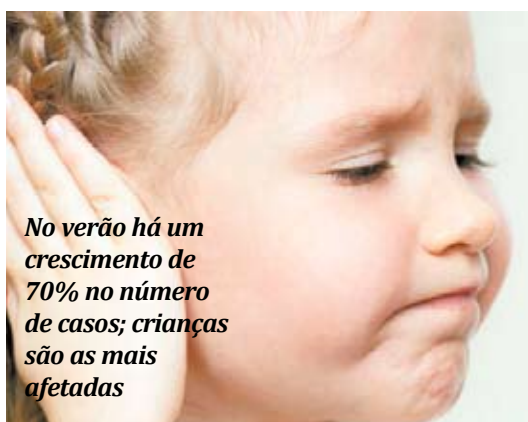
Centro de Distribuição - Rua Wilson de Menezes, 563 - Campinas - Fone (48) 3240.5440
Palhoça - Rua Jacob Weingartner, 4.147 - Centro - Fone (48) 3342.8100
Tijucas - Av. Jacob Lameu Tavares, 125 - Centro - Fone (48) 3263.0352
Joinville - Av. Getúlio Vargas, 903 - Centro - Fone (47) 3431.2800

> OUVIDOS

Previna a otite

Contato com a água do mar e piscina pode causar a doença

Com a chegada do verão e das férias escolares, aumenta muito a procura por praias, piscinas, rios e cachoeiras. Na estação mais quente do ano é sempre bom dar alguns mergulhos, mas essa atividade, no entanto, merece cuidados. Isso porque a entrada de água nos ouvidos pode provocar uma doença conhecida por otite externa. Especialistas alertam que na estação há um crescimento de 70% no número de casos, principalmente entre as crianças, por causa do calor e do aumento da umidade no conduto auditivo externo dos ouvidos, devido ao



No verão há um crescimento de 70% no número de casos; crianças são as mais afetadas

maior contato com a água.

O tipo de otite mais comum é causado

por germes e fungos. A fonoaudióloga Cileide Olbrich explica que esses microorganismos presentes na água do mar e das piscinas, ao entrarem em contato com o ouvido, podem provocar inflamações e infecções. "Pessoas de qualquer idade podem desenvolver a otite, mas as crianças são as mais propensas. É bom lembrar que nelas os casos de otite são frequentes desde os primeiros meses de vida, mas no verão o problema se agrava".

Os pais devem ficar atentos aos sinais, principalmente se a criança está coçando os ouvidos e se estes apresentam vermelhidão, inchaço ou secreção. "A oti-

te é uma simples infecção, mas quando é frequente ou não é bem tratada, pode acarretar graves sequelas, como a perda do nível de audição, o que pode ocasionar atraso no desenvolvimento da linguagem, distúrbios de fala e menor habilidade no aprendizado", lembra a fonoaudióloga, que é especialista em audiologia.

PREVENÇÃO

Segundo a fonoaudióloga Cilene Olbrich, os protetores de ouvido de silicone são uma solução para prevenir o problema, já que promovem o vedamento completo do conduto auditivo, evitando a entrada de água.

> APLICATIVO

Mergulho seguro

Ferramenta facilita a vida de quem deseja conhecer as belezas submersas de SC

Foto: Reprodução

Foi lançado o primeiro aplicativo (APP) totalmente voltado à promoção e apoio à comercialização de produtos de mergulho no litoral de Santa Catarina. Quem fizer o download terá acesso a uma lista de escolas, empresas e pontos de mergulho no estado. A ferramenta também possibilita a troca de informações entre os usuários.

A iniciativa é do Grupo de Trabalho de Turismo Náutico da Secretaria de Estado de Turismo, Cultura e Esporte, e foi viabilizada por meio do Sebrae/SC e da Associação Náutica Catarinense para o Brasil (Acatmar). Participam as prefeituras de Florianópolis, Porto Belo, São Francisco do Sul, Itajaí e Bombinhas. "É uma ação que se enquadra na construção dos avanços necessários ao desenvolvimento do turismo que desejamos para Santa Catarina", afirma o secre-

tário estadual de Turismo, Cultura e Esporte, Filipe Mello.

Para o coordenador regional do Sebrae, Wilson Sanches, o aplicativo é uma importante ferramenta de informação ao mergulhador. "Vai facilitar a vida de quem já pratica o mergulho, bem como a dos turistas que chegam ao estado e querem saber quais os melhores locais", destaca.

O aplicativo apresenta escolas, empresas e melhores locais para o mergulho

SAIBA MAIS:

O download do aplicativo disponível para Android e iOS pode ser feito pelo link www.marcatarina.com.br/mergulho.



**ALEGRIA
E GRANDES
ATRAÇÕES NA
CIDADE INTEIRA!**

**CARNAVAL
FLORIANÓPOLIS
2015**



MUMUZINHO WANESSA CAMARGO MC SAPÃO PÉRICLES LATINO ARLINDO CRUZ VALESKA POPOZUDA

PROGRAMAÇÃO*

| | | | |
|-------------|---|---|----------------------------|
| 30.JAN | CONCURSO RAINHA DO CARNAVAL 2015 - SHOW NACIONAL COM ARLINDO CRUZ | Passarela Nego Quirido | 20h à 0h |
| 31.JAN | MARCHÓDROMO | Pântano do Sul | 18h às 21h |
| 1º.FEV | MARCHÓDROMO | Barra da Lagoa | 18h às 21h |
| 5.FEV | MARCHÓDROMO | Centro | 18h às 21h |
| 6.FEV | ABERTURA OFICIAL DO CARNAVAL 2015 - FESTA DO BERBIGÃO DO BOCA | Largo da Alfândega | 12h à 0h |
| 7.FEV | MARCHÓDROMO | Ponta das Canas | 18h às 21h |
| 8.FEV | FESTA DO ZÉ PEREIRA "JOGA NA ÁGUA" | Freguesia do Ribeirão da Ilha | 9h às 19h |
| 10 a 12.FEV | CONCURSO DE MÚSICAS DE CARNAVAL 15ª edição | Rua Victor Meirelles - Centro Histórico | 20h à 0h |
| 12.FEV | ENTERRO DA TRISTEZA | Centro - Av. Hercílio Luz | 14h à 0h |
| 13.FEV | ARENA SKOL FOLIA: SHOW NACIONAL COM LATINO DESFILE DOS GRUPOS DE ACESSO | Arena Skol - centro da cidade Passarela Nego Quirido | 20h às 2h 22h30 às 5h30 |
| 13 e 16.FEV | BAIACÚ DE ALGUÉM | Santo Antônio | 20h às 2h |
| 13 a 17.FEV | CARNAVAL DO CONTINENTE CARNAVAL NO MAR | Beira-mar Continental Pântano do Sul | 19h à 0h 21h às 2h |
| 14.FEV | BLOCO DOS SUJOS | Centro da cidade | 14h à 0h |
| | BLOCO SOU + EU | Centro da cidade | 14h à 0h |
| | ARENA SKOL FOLIA: SHOW NACIONAL COM MC SAPÃO DESFILE DAS ESCOLAS DE SAMBA DO GRUPO ESPECIAL | Arena Skol - centro da cidade Passarela Nego Quirido | 14h às 2h 22h30 às 7h |
| 15.FEV | DESFILE DOS BLOCOS DE ENREDO | Passarela Nego Quirido | 19h às 2h |
| | ARENA SKOL FOLIA: SHOW NACIONAL COM VALESKA POPOZUDA E MUMUZINHO | Arena Skol - centro da cidade | 18h |
| 15 e 17.FEV | ENGENHO DE DENTRO | Sambaqui | 20h às 2h |
| 16.FEV | APURAÇÃO DO DESFILE DAS ESCOLAS DE SAMBA | Passarela Nego Quirido | 15h às 19h |
| | 22º CONCURSO POP GAY E ARENA SKOL FOLIA SHOW NACIONAL COM WANESSA CAMARGO | Av. Paulo Fontes - Centro | 21h às 3h |
| 17.FEV | ARENA SKOL FOLIA: SHOW NACIONAL COM PÉRICLES DESFILE DAS ESCOLAS CAMPEÃS | Arena Skol - centro da cidade Passarela Nego Quirido | 20h às 2h 20h30 às 4h |

Confira a programação completa no
www.carnavalflorianopolis.com.br



*Programação sujeita a alterações

guia Gastronômico

O TOM DA ESTAÇÃO

Saladas e alimentos leves dão a energia que você precisa

• Página G7

Foto: Reprodução

CARDÁPIO DELÍCIA No ritmo da cidade

Foto: Divulgação/Rancho Açoriano • Página G5



Locais oferecem tudo o que você espera daqui

**DIRET
DO CAMPO**

FRUTAS E VERDURAS
SELECIONADAS

a partir de
R\$ 1,69KG

Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
Fone: 3228-8674

> SABORES DA COZINHA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo é produtora gastronômica para coquetéis e jantares.

ceresazevedo@gmail.com (48) 3209-8439 - 9162-8041



Verão pede... salada!

Floripa 40 graus. Assim está a sensação térmica na ilha de Santa Catarina neste verão de 2015. Dias de sol intenso, pouco vento e, ao anoitecer, chuvas e trovoadas, que apesar de lavar o solo e a alma, não amenizam muito a temperatura. As noites também são quentes, muito quentes. Afinal é verão, um verão de verdade, pra ninguém botar defeito. Nossas praias estão cheias, muitos turistas aproveitando nossas belezas naturais e curtindo o sol e o mar nesta bela cidade.

E para enfrentar este verão escaldante precisamos estar atentos aos

nossos hábitos alimentares e à exposição ao sol. Muita água para hidratar, dê preferência para as frutas, verduras, legumes e sucos, sopas frias ou saladas. Comidinhas leves são a grande pedida seja em casa ou na praia. E não esqueça do filtro solar, óculos e chapéu. Tudo ajuda a amenizar a sensação de calor e a deixar seus dias mais confortáveis.

E como dica de alimentação vou deixar uma receitinha ótima para esta estação: Salada de macarrão ao molho Caprese, Leve e fácil de fazer e deliciosa de comer! Um ótimo verão a todos e até a próxima edição!

Salada de macarrão ao molho Caprese

Ingredientes:

- 500g de macarrão (pennete ou farfalle)
- 2 caixinhas de tomatinho cereja
- 1 xícara de molho pesto
- 400g de mussarela de búfala
- orégano, sal, azeite de oliva e folhas de manjeriço



Modo de fazer:

Cozinhe o macarrão na água fervendo com sal e orégano, escorra e coloque azeite de oliva para não grudar, mexa e deixe esfriar. Quando estiver frio misture o molho pesto, os tomatinhos cereja cortados ao meio e a mussarela de búfala (se forem bolinhas pequenas podem ser colocadas inteiras, se forem das grandes então corte ao meio ou em quatro pedaços). Misture bem e leve para gelar. Na hora de servir regue com um pouco de azeite e enfeite com folhas de manjeriço.

Bom apetite!



> BEBIDAS

Por Eduardo Machado Araujo

Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers e Santa Adega Vinhos Finos

E-mail: eduardo@santaadega.com.br

Site: <http://www.vinho365.com.br> • Fone: 3234-1296



Ainda dá tempo de se render aos vinhos brancos!

Sim, por incrível que pareça ainda temos um mercado dominado pelos tintos e ainda pior, por aqueles encorpados e alcoólicos. Agora, enquanto escrevo essa coluna, os termômetros marcam 34º em Florianópolis e um cliente acabou de sair da loja com uma caixa de Malbec e outra de Cabernet Sauvignon para beber em casa. Fico pasmo, tento falar sobre o assunto, mas vejo que pouco adianta.

Por isso aproveito essa edição de verão para tentar mostrar que temos clima e gastronomia perfeitos para apreciarmos os deliciosos e refrescantes vinhos brancos. Coisa que os amigos europeus

acham que fazemos há muito tempo e se assustam quando falo da vantagem que os tintos levam por aqui.

Com esse clima tropical, uma costa enorme e ótima gastronomia baseada em peixes e frutos do mar, somados ao fato de sermos um país da cerveja "estupidamente gelada" e cá entre nós, aguada, surpreende o fato de não consumirmos vinhos refrescantes, de uma acidez deliciosa, aromas leves e o melhor, que é degustado geladinho. Já atendi cliente que tem até vergonha de falar que gosta de vinho branco, tamanha desinformação e preconceito sobre o assunto.

Talvez seja porque a maioria das pes-



Foto: Reprodução

soas acha que todo vinho branco é feito de Chardonnay e talvez outros com a uva Sauvignon Blanc, e só elas. Mas, assim como as tintas, as uvas brancas podem ser incrivelmente variadas e se encaixar na maior variedade de ocasiões, desde uma segunda-feira à noite, refrescando o calor do verão em casa e relaxando, até mesmo acompanhando uma imensa variedade de pratos, porque sim, o vinho branco é muito gastronômico. Isso sem falar numa garrafa geladinha de um leve

Alvarinho na praia ou na beira da piscina. Se você acha que aquela cervejinha do supermercado refresca e mata a sede, não sabe o que está perdendo. O Brasil, inclusive, faz uma grande quantidade de deliciosos e refrescantes brancos e com uma enorme variedade de preços. Abaixo de R\$ 20 indico sempre o vinho Almadén Riesling produzido na Campanha Gaúcha, aliás, não só indico como frequentemente levo uma garrafa pra casa. Em São Joaquim é muito difícil errar quando escolhemos um Sauvignon Blanc, acho que o vinho que mais bebi nesse verão foi o Suzin Sauvignon Blanc, fica uma delícia com nossos frutos do mar como as ostras in natura.

Posso falar por experiência própria, depois de uma degustação extensa de vinhos tintos muita gente acha que ir pra casa e abrir um vinho é impossível, mas um branco cai muito bem e realmente mata a sede.

Pense nisso na próxima vez que for à praia, num restaurante pedir peixes e frutos do mar, ficar na beira da piscina com amigos ou em casa relaxando depois de um dia de trabalho. Um branco fresquinho pode ser tudo que você precisa!

> COZINHA REGIONAL

Recanto das ostras

Ribeirão da Ilha reúne famosos restaurantes especializados na iguaria

Foto: Reprodução

Com a maior produção de ostras de Florianópolis, o Ribeirão da Ilha concentra restaurantes que servem criativos e convidativos pratos a base do molusco. A rica gastronomia deste recanto localizado no Sul da Ilha atrai milhares de turistas todos os anos. Entre os restaurantes tradicionais do Ribeirão estão Ostradamus e Rancho Açoriano.

Entre os pratos estão a ostra in natura - crua, servida com limão -, a ostra ao bafo e a gratinada. Só no Rancho Açoriano, são vendidas cerca de 700 dúzias por dia durante a temporada de verão. Para quem nunca saboreou ostra ou tem certa resistência a frutos do mar mais exóticos, o ideal é começar pela gratinada, pois o queijo encobre um pouco o sabor forte e marcante do molusco. Esta, por sinal, está entre as mais vendidas no Ostradamus, que em determinadas épocas do ano chega a ser o carro-chefe do restaurante: na temporada,

por exemplo, são consumidas mais de 1,4 mil dúzias/semana.

CASARIOS HISTÓRICOS

Além das ostras, o Ribeirão reserva outra feliz surpresa aos visitantes: reúne um dos mais antigos e preservados conjuntos arquitetônicos estilo colonial português da cidade. Um lugar fascinante que com certeza vai ficar gravado na memória das suas férias.

COMO CHEGAR NO RIBEIRÃO?

Saindo do Centro de Florianópolis, siga em direção ao Sul da Ilha, passando pelos túneis e em seguida pela Via Expressa Sul. Depois é só seguir as placas que levam às praias do Sul e ao Ribeirão da Ilha. São cerca de 36 km do Centro.



Ostra gratinada é uma das preferidas dos consumidores

HIPPO DELIVERY

SUAS COMPRAS ONDE VOCÊ ESTIVER*

Não importa para onde você vai, o Híppo vai com você. A qualidade e os sabores do Híppo estão sempre com você. O delivery atende toda a região da Grande Florianópolis e você pode comprar pelo tele vendas ou site, além de poder selecionar a entrega Express e ter suas compras com você em até 2h**. Os produtos, selecionados com todo o rigor da equipe Híppo, sempre ao seu alcance.

* Entrega para compras no site a partir de R\$ 100,00. ** Consulte tarifas e abrangência pelo tele vendas.



4007 2204
hippo.com.br

 **HIPPO** VOCÊ BEM AQUI

> RECEITA

Para os dias quentes

Cafés gelados são ideais para quem curte a bebida o ano inteiro

Foto: Divulgação

Da redação

Café Gelado Cultino

(Café Cultura Florianópolis)

Não importa a estação, faça chuva ou sol, na xícara ou no copo, quente ou frio, eles conquistaram o paladar de muitos brasileiros, que lançam mão da bebida diariamente. As novidades nos cardápios das cafeterias da região só aumentam. Os cafés gelados são perfeitos para o verão, pois, além de agraciarem o paladar, ajudam a matar a sede. O Café Cultura, de Florianópolis, oferece uma receita exclusiva para os leitores do *Imagem da Ilha*.

Ingredientes: 4 bolas de sorvete de creme, 1 dose de café espresso (50ml) ou café passado (100ml) desde que seja um pouco mais forte, 5 unidades de bolacha de chocolate (a receita utiliza Negresco), chantilly, 50ml de leite.

Modo de Preparo: Em um liquidificador triture cinco unidades da bolacha Negresco sem o recheio e reserve; coloque quatro bolas de sorvete de creme e 50 ml de café espresso. Bata os ingredientes no liquidificador até ficar cremoso, adicione as bolachas trituradas (deixe 50g separados para decoração) e bata por 5 segundos. Sirva em uma taça com calda de chocolate decorada na borda e complete com chantilly coloque o restante da bolacha por cima para decorar.



> ONDE COMER E BEBER BEM

O Imagem da Ilha destaca espaços que se distinguem pela variedade e qualidade das opções oferecidas. Vale a pena conferir!

OS PREFERIDOS DA ESTAÇÃO

O Antonio's Restaurante é uma excelente pedida para quem aprecia peixes e frutos do mar, os preferidos nesta estação. Localizado na Cachoeira, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como: **Congrio à Salim Miguel (foto)** – filé de congrio grelhado servido com risoto de abobrinha italiana, cogumelo shitake e camarão e acompanhado de batata sauté. **Durante a temporada de verão o restaurante abre diariamente para almoço do meio-dia às 16h e para o jantar, das 19h30 à meia-noite.**

ACEITANDO:

**Antonio's Restaurante**

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214
Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)
Fone: 3284-5736
www.antoniosrestaurante.com.br



RECEITAS ORIGINAIS PORTUGUESAS

Em Coqueiros, na região continental de Florianópolis e com uma linda vista para o mar, está o restaurante **O Rei do Bacalhau** e suas delícias típicas portuguesas. Os proprietários – Augusto e a chef de cozinha Henriqueta Cabral – prima por cada detalhe da casa. Um dos pratos especiais é o **Polvo a Lagareiro (foto)** - Polvo assado no azeite com alho e batatas. Para harmonizar, uma carta de vinhos selecionada. A sobremesa fica por conta de ovos moles, pastel de Belém ou Baba de Camelo. **O Rei do Bacalhau abre de segunda a sábado a partir das 19 horas.**

AOS SÁBADOS ESTÁ ABERTO PARA ALMOÇO!**O Rei do Bacalhau**

Rua Desembargador Pedro Silva, 3130 – Coqueiros
Fone: 3348-0716
www.facebook.com/reidobacalhausc



NOVIDADES NO CARDÁPIO

O Billabong Hour, happy hour da rede Outback, apresenta um exclusivo aperitivo com massa fina e crocante: o Flatbread. São cinco tipos de coberturas, como o Roasted Filet Flatbread (iscas de filet mignon, cebola caramelizada e bacon picado, finalizados com rúcula e um toque de creme balsâmico). A novidade é servida de segunda a sexta-feira (exceto feriados), das 18h às 20h. E para refrescar, os novíssimos Milkshakes de chocolate, baunilha, morango ou cookies n'cream. **Apresente este voucher e ganhe um Flatbread ou Milkshake na compra de uma entrada ou prato principal e uma bebida não alcóolica. Válido somente no Outback Florianópolis, de segunda a quarta-feira (exceto feriados) durante o Billabong Hour.**

Outback Steakhouse

R. Bocaiúva, 2468 - 1º piso do Beiramar Shopping - Centro - Fones: 3039-0935/ 3039-1935



TODAS AS DELÍCIAS DA LIVORNO

A **Forneria Livorno** oferece todo sabor e aroma de uma cantina italiana no João Paulo, em excelente acesso para receber clientes de todos os bairros da cidade. Pai e filho comandam a casa: os manezinhos Ramiro e Mauri da Luz utilizam todo o seu conhecimento, resultado de anos de trabalho em restaurantes da cidade, para agraciar os clientes com pizzas irresistíveis e pratos fartos a preços bem acessíveis. Outra especialidade é a famosa mesa de frios e antepastos. Venha conferir de perto. Você vai se deliciar! A Forneria Livorno é aberta de terça a domingo, para o jantar.

Forneria Livorno

Rod. Geral do João Paulo, 1200
Fone: 3365-7778 - **Com tele-entrega**



SEQUÊNCIA DE DELÍCIAS

A novidade da **Di Taroni Trattoria** é a sequência de massas às terças e quartas (R\$ 38,90 por pessoa) com uma entrada e seis pratos principais, como o **Spaghetti Mafioso** - camarão flambado no conhaque, creme de leite, gorgonzola e bechamel. A cantina fica em frente ao Parque de Coqueiros, na região continental da cidade. **Abre de terça a domingo para o jantar e sábados e domingos para o almoço. Não funciona no último domingo de cada mês.**

APROVEITE TAMBÉM A TELE-ENTREGA DI TARONI!**Di Taroni Trattoria**

Av. Eng. Max de Souza, 730 - Coqueiros
Fone: 3249-2040
www.ditaronitrattoria.com.br

Foto: Priscila Prudêncio/Blog Saboreando por aí



A LEGÍTIMA PIZZA ITALIANA

Elaboradas com ingredientes selecionados pelas mãos da talentosíssima Grace Francischini, vencedora nos dois últimos anos do Campeonato Mondiale della Pizza, em Parma, na Itália na categoria melhor pizza clássica brasileira, as pizzas da **Pizzeria Milano** têm receitas exclusivas com o legítimo sabor da Itália. Uma delas é a **Capricciosa**: molho de tomate, rúcula, tomate cereja, muzzarella de búfala e alicci (foto). A Milano é referência na cidade em gastronomia de qualidade, com pratos fartos e preço acessível. **Aberta diariamente das 19h à meia-noite e para almoço aos sábados e domingos, do meio-dia às 15h.**

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2226 – Centro
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br



> CUIDADO

De olho no prato dos pequenos

Férias de verão pedem uma maior atenção para a alimentação das crianças

Da redação

O melhor caminho para manter a saúde das crianças nas férias de verão é o planejamento. Rever os horários e adaptar a rotina das refeições sem prejuízo, analisando se a criança ficará em casa ou se viajará, se fará atividades físicas ou ficará em frente à televisão, para assim encontrar alternativas que garantam o seu bem-estar.

Mauro Scharf, diretor médico e endocrinologista da Lâmina Medicina Diagnóstica lembra que a diversão na praia pode oferecer riscos à saúde. É comum casos em que a criança fica horas brincando na areia sem alimentação adequada. No caso de crianças diabéticas, a situação é ainda mais grave, já que muitas delas chegam ao hospital com um quadro de hipoglicemia grave.

O médico afirma que o ideal é fazer três grandes refeições (café da manhã, almoço e jantar), podendo incluir pequenos lanches saudáveis entre as refeições principais, principalmente para aquelas crianças que farão muita atividade física. "Mas sem substituir um lanche por uma guloseima em frente à televisão", diz Scharf.

DICAS SAUDÁVEIS

Escolha e prepare junto os alimentos: vá ao supermercado, à feira ou à quitanda com seu filho. Escolha os ali-



Fotos: Divulgação

Oferecer alimentos leves é essencial durante o verão

mentos junto com ele e, depois, peça para que ele ajude a preparar a comida com você, nem que seja só lavar as verduras de uma salada. Certamente seu filho vai sentir mais prazer em comer aquilo que ele mesmo ajudou a preparar. Refeição em família: fazer as

refeições em horários regulares e em família é extremamente saudável, não só para o corpo, mas também para o fortalecimento emocional de seu filho. E, se possível, desligue a TV durante as refeições para estimular o diálogo entre vocês. Sinceridade e respeito: seja

sempre sincero para seu filho sobre o que ele está comendo. E lembre que ele tem paladar e que deve ser respeitado quando diz que não gosta de determinada comida. Use a criatividade para estimular a criança a experimentar novos sabores.



 /oticariobrancofpolis



Ótica
Rio Branco
fashion.express
bocaiúva

Matriz (48) 3224-1224
Avenida Rio Branco, 623
Centro - Florianópolis/SC

Filial (48) 3324-1224
Rua Bocaiúva, 2108
Beira Mar Norte - Florianópolis/SC

> CONVÍVIO

Bom pra cachorro

Estabelecimentos gastronômicos permitem a estada de pets em áreas externas

Foto: Reprodução/Balada Mix Floripa



O cãozinho aguarda seu dono durante as refeições do Balada Mix, no Centro de Floripa

Os bichinhos de estimação, fiéis parceiros de grande parte da população, ganham cada vez mais espaço em cafés e restaurantes brasileiros, inclusive em Floripa. São os chamados ambientes pet friendly, ou, que recebem animais de estimação. Agora já não existem desculpas para deixar de sair de casa para saborear uma deliciosa refeição ou curtir um cafezinho no meio da tarde. Aonde você for, ele vai junto. Porém, existe uma restrição: eles só podem ocupar a área externa.

No Café Cultura da Lagoa da Conceição os mascotes sempre foram bem-vindos, desde que o estabelecimento abriu suas portas há dez anos. “Os ani-

mais são muito próximos das pessoas e por isso consideramos sua presença no local”, conta Luciana Melo, sócia-proprietária do Café. Mas existe uma restrição: “só são permitidos na área externa e no chão”, frisa Luciana.

O Balada Mix, no Centro da cidade, é parada certa, antes ou depois de uma caminhada pela Avenida Beira-Mar Norte. O espaço, que oferece refeições saudáveis com a cara dessa estação, também é a favor da estada dos bichinhos de estimação em seu deck frontal. Semanalmente os ilustres visitantes são fotografados e exibidos na página do restaurante no Facebook (www.facebook.com/BALADAMIXFLO-RIPA).

A Santa Adegas preparou inúmeras promoções para você neste ano.

Começamos com esse delicioso Malbec Argentino.

Venha até nossa loja!



**Rua Joe Collaço, 163
Córrego Grande
(48) 32331296**

> RECEITAS

Para hidratar

Sucos naturais são opções de baixa caloria para esta época do ano

Cerca de 70% do peso corporal do adulto é constituído por água, sendo que essa quantidade é mantida constante durante longos períodos da vida, o que é fundamental para a manutenção do equilíbrio e manutenção da nossa temperatura. No verão perdemos mais líquidos através da transpiração e urina, portanto o organismo necessita de maior hidratação. Os sucos naturais são ótimas opções e fontes de vitaminas e minerais.

Confira as receitas da nutricionista Vanessa Pimentel:

Mega suco digestivo

(rendimento: 5 porções de 200 ml)

Ingredientes: 2 xícaras de abacaxi picado, 3 xícaras de melão picado, 16 folhas de hortelã, 2 xícaras (chá) de água, adoçante.

Modo de preparo: Higienize, descasque e pique o abacaxi e o melão. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata bem e coe se desejar. Sirva gelado.

Suco paixão

(aprox. 5 porções de 200 ml)

Ingredientes: 200g de acerola fresca ou 2 saquinhos de polpa congelada da fruta, 2 fatias médias de melancia, 200 ml de água, adoçante.

Modo de preparo: Fatie a melancia e retire a casca, obtenido sua polpa. Coloque a melancia no liquidificador junto aos demais ingredientes e bata bem. Sirva gelado.

Suco calmitex

(6 porções de 200 ml)

Ingredientes: 3 xícaras (chá) de abacaxi picado, 4 ½ xícaras (chá) de melão picado, 225 ml de suco concentrado de maracujá, 600 ml de água, adoçante.

Modo de preparo: Higienize, descasque e pique o abacaxi e o melão. Coloque no liquidificador com os demais ingredientes. Bata bem. Sirva gelado.

Sucos naturais repõem os minerais perdidos no verão



Foto: Reprodução

> NUTRITIVA

Abuse das saladas

Elas são leves e nutritivas, perfeitas para os dias quentes

Foto: Reprodução

As saladas são as queridinhas de quem busca uma vida mais saudável ou deseja perder aqueles quilinhos extras. Nas temperaturas mais elevadas, o organismo sofre e para facilitar sua adaptação, uma alimentação leve e rica em nutrientes faz toda a diferença. Elas compõem perfeitamente com proteínas e carboidratos leves.

A nutricionista Cintya Bassi explica as propriedades desse prato tão nutritivo para toda a família: "As folhas verdes são importantes principalmente por serem fontes de vitaminas e minerais, porém o acréscimo de outros alimentos como frutas, linhaça, chia, quinoa e até temperos como o alho, por exemplo, agregam valor nutricional ao prato", destaca.

Ela explica que a base da salada deve ser de folhas verdes, como alface, agrião,

RECEITA

Salada com frutas

Ingredientes: 5 folhas de alface americana, 1 porção pequena de rúcula, 1 porção pequena de agrião, 1 maçã, 8 morangos, 1 pepino, 1 cenoura, 1 beterraba. **Modo de preparo:** Lave bem as folhas de alface, rúcula e agrião e pique-as para que fiquem em um tamanho razoável (até 5 cm). Rale a cenoura e a beterraba. Corte o pepino em rodelas e monte um prato. Corte a maçã em fatias finas e o morango em 4 pedaços (se forem pequenos). Misture as frutas com as folhas e coloque em outro prato. Pode-se adicionar manga ou regar a salada com suco concentrado com polpa de frutas (uva verde, polpa de uva roxa, abacaxi, laranja, melão e hortelã - sem açúcar).

rúcula entre outras, e para incrementá-la existem alguns alimentos considerados funcionais que podem ser incluídos, como a soja, que ajuda a manter o equilíbrio hormonal das mulheres na fase da menopausa e contribui para a redução de colesterol; o alho, que auxilia na ma-

nutenção da pressão arterial; o tomate, que possui ação antioxidante e previne doenças como o câncer de próstata; frutas como a manga, que possui nutrientes precursores da Vitamina A; e a maçã, que auxilia na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer de pulmão.




QUASE **TUDO** COM **30/50** ^A % OFF

Desconto de 30% a 50% em toda loja, exceto para Le Creuset e Nespresso que estão com 20%. Promoção válida enquanto durar o estoque.



Largo Benjamin Constant, 595 • Centro
48 3028 3044
www.shoppingkilar.com.br

> FIM DE TARDE

Hora do chope

Na saída da praia ou na preparação para a balada, happy hour tem tudo a ver com o verão

Reunir os amigos para tomar aquele chope gelado acompanhado de um delicioso petisco e uma boa conversa é uma ótima pedida para a estação mais quente do ano. Ele não pode faltar no happy hour do verão na Ilha e cai muito bem na esticadinha da praia e no esquentar da balada.

Entre os locais mais frequentados no happy hour está a Sanduicheria da Ilha, do Centro e da Lagoa da Conceição, que reúne gente bonita e animada. Por lá a dupla sanduíche de mortadela Ceratti e chope faz sucesso. Próximas ao Beiramar Shopping, as cervejarias Original e Devassa são outros points da cidade, oferecem boa música e deliciosos petiscos. Outro local descontraído de Floripa é o Emporium Bocaiúva, que oferece chope, cervejas especiais

nacionais e importadas, cachaças e muitos petiscos. No Beiramar Shopping, a pedida está no Outback, com seus petiscos irresistíveis e o chope "estupidamente" gelado.

A Lagoa da Conceição também reserva bares animados para um chope depois da praia. A maior concentração acontece na Avenida Afonso Delambert Neto, no Centrinho. O fim de tarde também é especial em Santo Antônio de Lisboa e Sambaqui, balneários do Norte da Ilha. Os bares ficam de frente para o mar, transformando o cenário do happy hour em um espetáculo à parte. Jurerê Internacional também é um excelente local para reunir os amigos em um final de tarde. O destaque vai para os calçadões do Open Shopping e do Il Campanário.



Em todos os pontos da cidade, excelentes opções para apreciar um chope bem gelado

Seus momentos

Residence
Viva em família.

- Piscina Térmica
- Piscina Externa adulto e infantil
- Playground
- Cinema
- Fitness

2 e 3
Suítes

de **199 m²**
a **300 m²**
Área Total

WOK
RESIDENCE

wokcenter.com.br

Av. Othon Gama D'Eça - Centro

PLANTÃO:
(48) 3222-0707

WOK Incorporadora Ltda. Registro Incorporação - Matrícula nº 74.918 - 1º Ofício de Registro de Imóveis. Florianópolis/SC. CRECI 2227-J. Projeto Arquitetônico: Mantovani e Rita Arquitetura [Roberto Rita - CAU nº A5806-8]. A Koerich Imóveis informa que móveis e objetos têm caráter ilustrativo, bem como se reserva o direito de alterar as especificações deste material publicitário, prevalecendo as condições informadas no ato da venda e estabelecidas em contrato. Todas as imagens são meramente ilustrativas.

CONSULTE CONDIÇÃO ESPECIAL.

Koerich
IMÓVEIS