

JORNAL

images

Edição especial

VERÃO DA ILHA

Foto: Leonardo Soares

Floripa e seus encantos

Confira lugares que valem a pena conhecer

Toda a beleza das praias locais

guia Gastronômico

ESPECIALIDADE: De dar água na boca

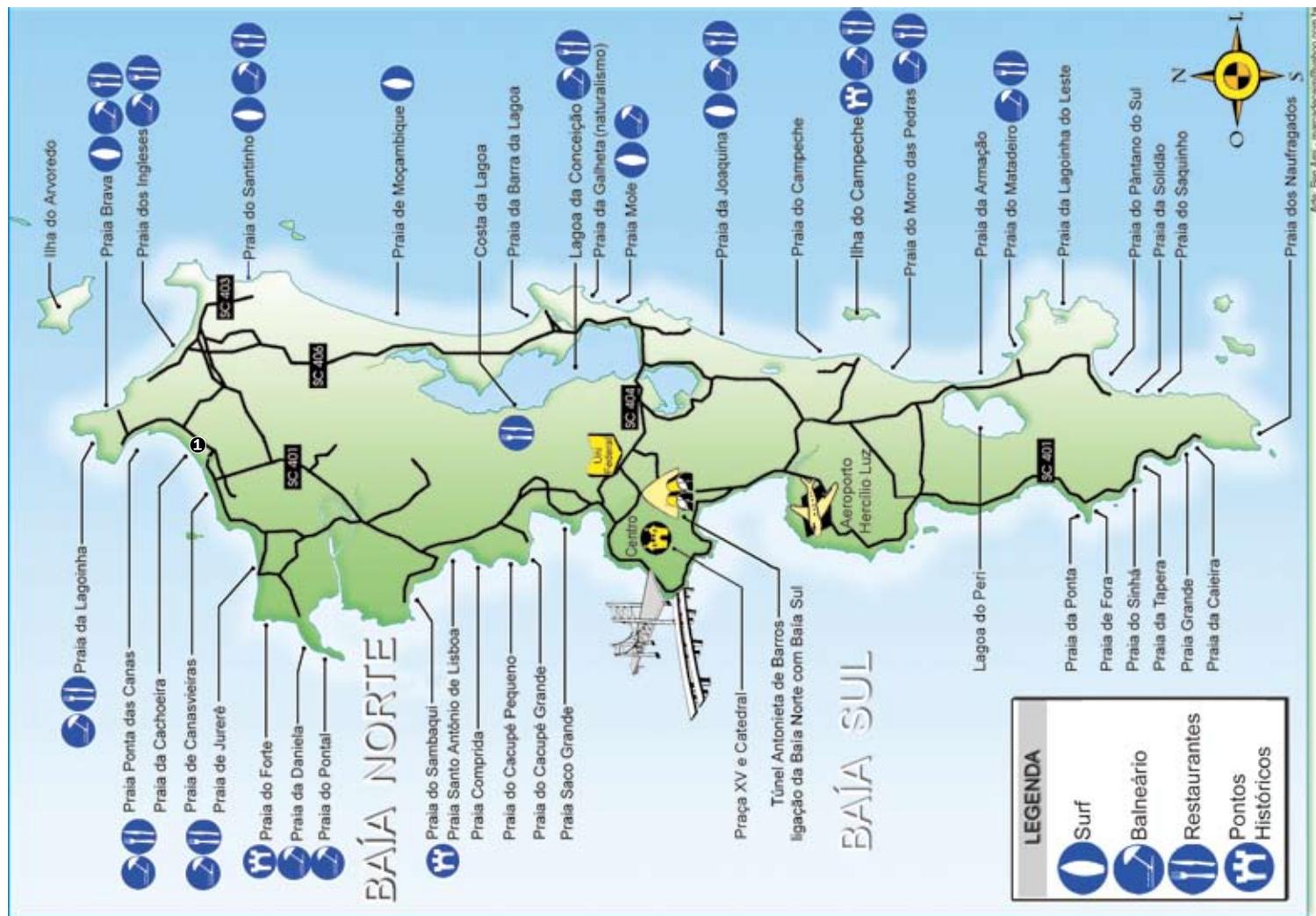
• Página G4



A versatilidade das ostras

Foto: www.gustareprojetos.com.br/blog

MAPA DA ILHA



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

Direção geral:

Hermann Byron Neto

Edição/Textos:

Gabriela Morateli

Diagramação:

Edson Egerland

Jornalista responsável:

Hermann Byron A. S. Neto

(JP 24303/RJ)

Celular Comercial:

(48) 99162 8040 -

e-mail:

hb@imagemdailha.com.br

redacao@imagemdailha.com.br

com.br

Telefone Redação:

(48) 3028 3778 -

Impressão:

Diário Catarinense

Tiragem: 8.000 exemplares

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.

com.br.



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) Antonio's Restaurante (Cachoeira do Bom Jesus)

MAPA PÁGINA 3

- 2) Beiramar Shopping
- 3) Hippo Supermercados (Centro)
- 4) Koerich Imóveis (Centro)
- 5) Direto do Campo (Av. Beiramar Norte e Saco dos Limões)
- 6) Aliança Francesa (Centro)
- 7) Guacamole Cocina Mexicana (Av. Beiramar Norte)
- 8) Didge Steakhouse Pub (Av. Beiramar Norte)

Foto: Gabriela Morateli



Visitas guiadas mostram as principais ações do projeto para proteger as tartarugas marinhas no Brasil

EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Tartarugas a salvo

Projeto Tamar incentiva crianças e adultos a preservar o universo marinho

Para minimizar os efeitos predatórios da pesca sobre as tartarugas marinhas, o Projeto Tamar instalou em 2005 a sua base na praia da Barra da Lagoa, em Florianópolis. O espaço, indicado para toda a família, conta com infraestrutura que inclui cinco tanques de observação com exemplares de quatro das cinco espécies de tartarugas marinhas que desovam no Brasil, sala de vídeo e exposições, espaço infantil, praça de alimentação e loja para venda de produtos.

Todos os dias são realizadas visitas guiadas que duram em torno de uma hora e mostram as principais ações do Tamar para proteger as tartarugas marinhas no Brasil. Nestas férias ainda tem a Horta da Tartaruga, Alimentação das Tartarugas, A Hora do Gelo e outras atividades voltadas à educação sócio-ambiental.

COMO CHEGAR

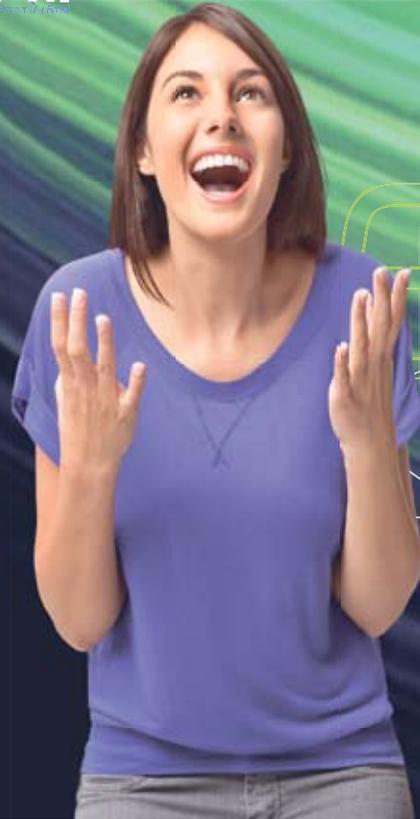
Chegando na Lagoa da Conceição, seguir pela rodovia SC-406, passando pela Praia Mole, até chegar à Barra da Lagoa. Na primeira bifurcação, virar à esquerda e seguir pelo Acesso Norte da Barra da Lagoa. No trevo do Acesso Norte, virar à direita e seguir até o loteamento Cidade da Barra, onde fica o Museu do Tamar, a cerca de 20 km do Centro de Florianópolis (via Morro da Lagoa) e a 23 km do aeroporto (via Rio Tavares).

INGRESSOS

Inteira - R\$ 16 (R\$ 8 meia entrada - estudantes, crianças até 12 anos e pessoas acima de 60 anos) cortesia para crianças com até 1,20 m de altura.

Horário

Aberto todos os dias, das 10h às 19h.
Mais informações: www.tamar.org.br



BEIRAMAR SENSATIONS

UMA INCRÍVEL EXPERIÊNCIA SENSORIAL

De **15/1** a **17/2**
das **14h** às **19h45**
INGRESSO SOLIDÁRIO
FAIXA ETÁRIA: A PARTIR DE 4 ANOS

- TÚNEL DE ENTRADA OP ART
- CORREDOR DE FIGURAS INFLÁVEIS
- TÚNEL DE LUZES
- PROJEÇÃO INTERATIVA
- LABIRINTO ESPELHADO
- PISCINA INFINITA



Beiramar

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE

TURISMO CULTURAL

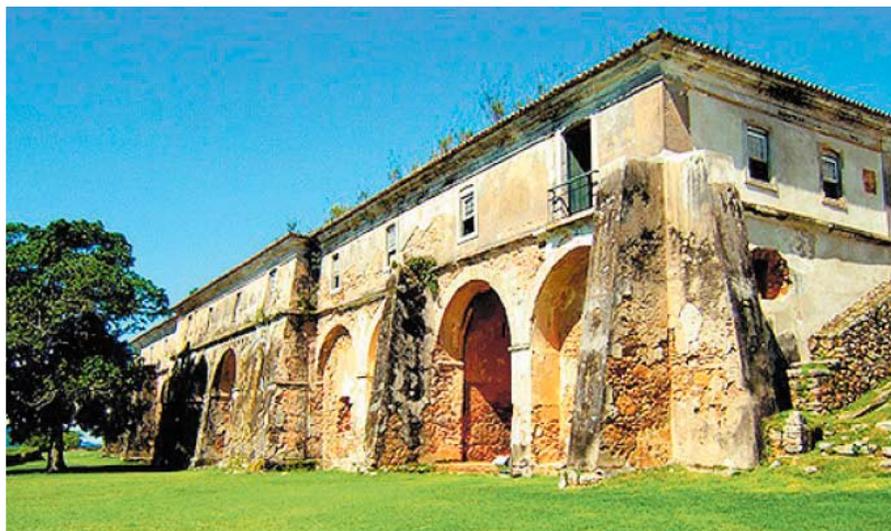
Memórias preservadas

Construções tombadas permitem conhecer um pouco sobre as origens de Florianópolis

Além de belezas naturais, Florianópolis é palco de um conjunto arquitetônico antigo preservado. São prédios tombados, igrejas centenárias, museus, fortalezas e outras construções que merecem ser visitadas. Para aqueles que desejam conhecer mais do que as belas praias da cidade, fica o convite para reservar alguns momentos das férias para conhecer um pouco da história e da arquitetura de Florianópolis.

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 pela UFSC (Universidade Federal de Santa Catarina), o conjunto de fortes forma 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 Ratonas, onde o acesso é feito através de escunas, e São José da Ponta Grossa, onde o acesso é feito por terra pela Praia do Forte.

SAIBA MAIS:

Horário de funcionamento: diariamente, das 9h às 8h durante a tempo-

rada. (A Fortaleza de São José da Ponta Grossa fecha entre o meio-dia e às 13h).

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 Ratonas Grande) há a possibilidade da compra de ingresso duplo por

R\$ 10 (R\$ 5 para estudantes)

TRANSPORTE:

Piratas – Canasvieiras: (48) 3266-1911

Scuna Sul – Centro: (48) 3225-1806 e Canasvieiras: (48) 3266-1810

Escuna Maresia - Governador Celso Ramos: (48)3262-6012

PALÁCIO CRUZ E SOUSA

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, domingos e feriados, das 10h às 16h.

Acesse o QR Code e saiba mais sobre o turismo cultural de Florianópolis.





Verão 2019

af

MATRÍCULAS ABERTAS

CURSOS DE FÉRIAS

Intensivo e Imersão 04-02 — 01-03

CURSO REGULAR

Adultos, adolescentes e crianças 11-03

SAIBA MAIS:

www.affloripa.com.br

Rua Visconde de Ouro Preto, 282
Centro — Florianópolis /SC
Fone: (48) 3222-8925



NA ÁGUA

É muito refrescante!

Atividades ajudam a manter a forma e amenizam o calor da estação

Que tal aproveitar o verão para praticar um esporte aquático? Florianópolis oferece várias opções, para todos os gostos, bolsos e níveis de coragem: surf, windsurf, kitesurf, stand up paddle, mergulho, caiaque. Escolha o seu preferido e caia na água! Além de diversão garantida, é refrescância na certa!

KITESURF, WINDSURF E STAND UP PADDLE

Com suas águas tranquilas, a Lagoa da Conceição possui o cenário apropriado para a prática de kitesurf, windsurf e stand up paddle. Entre as escolas que oferecem aulas destes esportes está a Windcenter. Mais informações: 3232-2278 e www.windcenter.com.br.

SURF

Para quem quer aprender a surfar ou simplesmente fazer uma aula para experimentar, o que não faltam em Florianópolis são escolas de surf. No verão,



muitas delas montam tendas nas praias, oferecendo aulas e aluguel de pranchas e roupas de surf. A praia da Barra da Lagoa está entre as mais indicadas para os principiantes, pois possui mar mais adequado à prática. Uma opção é a Josué Surf School. Mais informações: (48) 3232-4548.

MERGULHO

Com águas protegidas e profundidades de 3m a 8m, a Ilha do Campeche é um dos locais indicados para a prática do mergulho livre, sem o auxílio de equipamentos para respiração, em Florianópolis. É possível alugar snorkel e nadadeiras na própria Ilha. Para chegar até lá, é preciso pegar embarcações nas praias da Armação, Campeche ou Barra da Lagoa.

CAIAQUE

Para quem curte andar de caiaque, a dica é a Lagoa da Conceição, onde existe o aluguel do equipamento na Avenida das Rendeiras. No Norte da Ilha a sugestão é a praia da Lagoinha, que possui mar mais tranquilo.



guia **Gastronômico** ESPECIALIDADE DA ILHA

Ribeirão da Ilha é o destino ideal para provar as deliciosas ostras de produção local

• Página G4

Ostra gratinada: uma das preferidas



REFRESCANTES

Drinques com chás

Eles dão sabor exclusivo e natural e ajudam a espantar o calor

Versáteis, as preparações que levam infusões de ervas começam a ganhar cada vez mais adeptos e, durante o verão, são boas alternativas para oferecer sabores inusitados, além de um toque refrescante às bebidas. De acordo com a tea sommelière Helena Leigue, do Diário do Chá, uma das principais características dos coquetéis com chás é que eles podem ser rapidamente personalizados. Ela destaca que, no preparo, o mais importante é seguir corretamente o tempo e a temperatura indicados nas instruções do fabricante. “Assim, obtêm-se o máximo dos sabores do chá escolhido”, ensina.

Outra dica essencial é resfriá-lo adequadamente antes de misturá-lo aos demais ingredientes. Para facilitar, vale preparar um chá concentrado e, logo em seguida, adicionar gelo ou, ainda, colocá-lo na geladeira. Na hora de servir o coquetel, a sugestão da tea sommelière é sempre optar pela taça indicada para o ingrediente base da bebida. “Se você pre-

Foto: Divulgação/Diário do Chá



Drinques com chás são refrescantes, saborosos e oferecem muitas opções de preparo, incluindo versões não alcoólicas, que agradam todos os paladares

parou espumante com chá utilize a taça de espumante para o serviço”, explica. Dessa forma, os sabores ficam enaltecidos e os coquetéis prometem impressionar ainda mais.

RECEITAS

APEROL COM CHÁ

Ingredientes: 1 dose de infusão de

hibisco, 3 doses de espumante, 2 doses de Aperol, 1 fatia de laranja, muito gelo. **Modo de preparo:** faça o chá na proporção de duas colheres (sopa) de erva para 200 ml e deixe esfriar em temperatura ambiente. Em copo ou taça, coloque o gelo, a fatia da laranja, a infusão de hibisco, o Aperol e, por último, o espumante. Depois, é só mexer.

CHÁ COM ESPUMANTE

Ingredientes: 2 doses de chá de hibisco, 3 doses de espumante Brut, 1 colher (chá) de mel, 1 fatia de laranja, folhas de hortelã. **Modo de preparo:** faça o chá na proporção de duas colheres (sopa) de erva para 200 ml e deixe esfriar em temperatura ambiente. Na coqueteleira, coloque chá, mel, laranja e hortelã, adicione o espumante, agite e sirva.

COQUETEL NÃO-ALCOÓLICO

Ingredientes: 2 doses de chá aromatizado com chá preto, 3 morangos, 1 colher (chá) de suco de limão siciliano, 1 colher (chá) de açúcar, 1 dose de água com gás. **Modo de preparo:** faça o chá na proporção de duas colheres (sopa) de erva para 200 ml e deixe esfriar em temperatura ambiente. Processe os morangos no liquidificador, encha uma coqueteleira com cubos de gelo, adicione chá, o purê de morango, o suco de limão e o açúcar. Agite, coe e coloque em um copo. Acrescente a água com gás.

HIPPO DELIVERY

SUAS COMPRAS EM
MODO FÉRIAS

**ALIMENTOS
FUNCIONAIS, SEM
GLÚTEN,
SEM LACTOSE, SEM
AÇÚCAR E VEG.**

**PRODUTOS
IMPORTADOS**

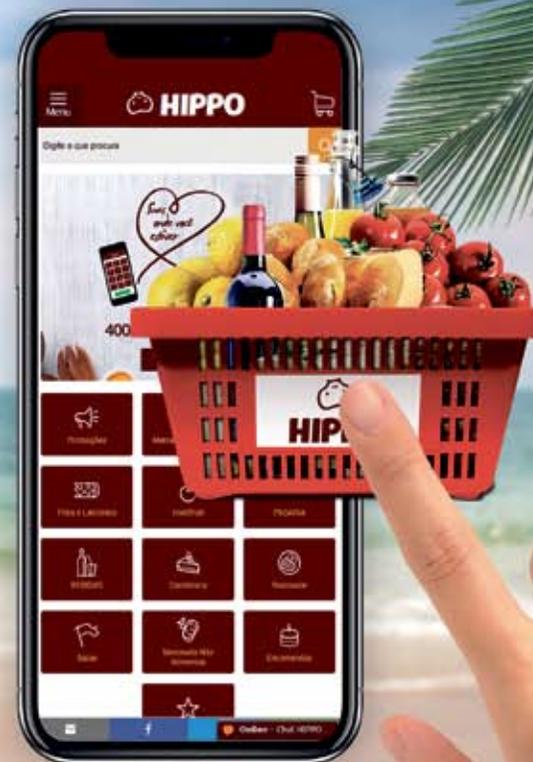
**CARNES NOBRES E
CORTES ESPECIAIS**

**COMPLETA SEÇÃO DE
ORGÂNICOS E
HORTIFRÚTI**

**BEBIDAS COM RÓTULOS
SELECIONADOS
NACIONAIS E
INTERNACIONAIS**

FAÇA SEU PEDIDO
PELO TELEFONE OU PELO SITE
4007 2204 | HIPPO.COM.BR

 **HIPPO**



ILHA DA MAGIA

Especialidade local

Ribeirão da Ilha é o bairro ideal para provar frutos do mar, sobretudo as deliciosas ostras de produção regional

Foto: Reprodução/Destino Florianópolis



Ostra gratinada é uma das preferidas dos consumidores

Destaque por ser a única capital brasileira localizada numa ilha, Florianópolis possui uma história ligada ao mar e seus frutos. Nas últimas décadas, a gastronomia da Ilha da Magia, com base nos peixes e frutos do mar, mas com uma grande variedade de estilos e influências, tem atraído turistas de todo o Brasil e do exterior.

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

Além da gastronomia focada em frutos do mar, 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, ficará 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.

Estilo mediterrâneo

Alimentação à base de alimentos frescos, azeite e cereais integrais promete diversos benefícios para o organismo

A palavra “dieta” normalmente assusta. Só em pensar em abandonar hábitos alimentares de anos realmente pode causar resistência. Porém, existe uma dieta que não é sobre contar calorias ou grupos de alimentos, mas em incorporar um novo estilo de vida – bebendo vinho e desfrutando de refeições compartilhadas: a dieta mediterrânea. Parece legal, não é?

Protegida como patrimônio imaterial da humanidade desde 2010, a dieta consiste no consumo de produtos frescos, de acordo com a estação do ano. “É uma alimentação rica em vegetais – leguminosas, verduras, frutas –, peixe, azeite, cereais integrais, além de consumo moderado de vinho e laticínios”, explica a nutricionista Roberta Caetano. O conceito tem esse nome porque se trata de um hábito comum nas populações tradicionais do sul de países como Itália, Grécia, França e Espanha.

Estudos indicam que essa dieta, que aponta mais como um estilo de vida, apresenta diversos fatores benéficos: ajuda a prevenir a depressão, mantém o



cérebro ativo e protege a saúde do coração. De acordo com a nutricionista, isso acontece pelo alto poder antiinflamatório e antioxidante da alimentação mediterrânea em função dos tipos de ácidos graxos consumidos, como mono e poliinsaturados, ômega 3 e fibras, além dos polifenóis presentes no vinho tinto. “A dieta

não tem contra-indicações, pode ser usufruída pela população em geral e diminui os fatores de risco para doenças cardiovasculares, diabetes e hipertensão”, destaca.

IDOSOS MAIS SAUDÁVEIS

Os idosos tem sido alvo de muitos estudos sobre os efeitos benéficos da dieta mediterrânea na saúde em geral. Estudos publicados pela Sociedade Americana de Geriatria e pela University College London, na Inglaterra, indicam que a dieta tem alto poder especialmente na diminuição dos riscos de fragilidade, ajudando os idosos a permanecerem saudáveis e independentes à medida que envelhecem.

Embora seja indicada para todas as faixas etárias, estudos indicam uma grande melhora na saúde dos idosos que aderem à dieta



ONDE COMER E BEBER BEM



Las noches aqui no Guacamole são únicas e repletas de mucha música y alegría!

Mais que um restaurante, nossa decoração rica em cultura, a apresentação dos músicos mariachis e toda animação do tequeleiro farão sua noite ser inesquecível!

Culinária rica em cores e sabores. Aqui é possível apreciar muitas delícias, acompanhadas de diversos e deliciosos molhos, com ou sem pimenta, além de opções veganas e vegetarianas, acompanhadas de deliciosos drinks.

Nossos Tacos são amor a primeira mordida!

Tortilla de trigo macia ou de milho crocante, recheada com alface em tiras, pico de gallo, queijos mistos e sabor a sua escolha. Acompanha ainda guacamole e sour cream.



RESERVE AGORA!

48 3225.0900 | GUACAMOLEMEX.COM.BR

[f](#) [f](#) GUACAMOLEMEX

ABERTO TODOS OS DIAS, A PARTIR DAS 19H
AV. JORNALISTA RUBENS DE ARRUDA RAMOS, 2006 - FLORIANÓPOLIS

CAMARÃO NA MORANGA

Internacionalmente reconhecido pela excelência de sua culinária e eleito favorito do público no prêmio Meus Pratos e Restaurantes Favoritos (promovido pelo Imagem da Ilha), o **Antonio's Restaurante** é a pedida ideal para quem aprecia peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira do Bom Jesus, Norte da Ilha, serve deliciosos pratos, como o **Camarão na Moranga (foto)** – moranga recheada com camarão, cebola picada, tomate, pimentão em molho especial da casa. Experimente este e outros pratos saborosos!

Antonio's Restaurante

Rua Luiz Boiteax Piazza, 2214

Cachoeira do Bom Jesus (Norte da Ilha)

Fone: 3284-5736 www.antoniosrestaurante.com.br



Acesse o QR Code para mais informações



Com sabor leve e cor branca, a carne de jacaré é exótica e saudável e tem tudo para conquistar cada vez mais seu paladar. Nosso Burger de Jacaré leva ainda bacon, cebola, queijo, espaguete de pupunha com legumes, alface americana e maionese de curry.

Diversificada gastronomia e bons drinks, com toda a descontração de um pub e muito rock'n roll, fazem da nossa casa um pedacinho da Austrália no Brasil.

Vem pro Didge! Temos música ao vivo todas as noites, confira a programação completa e já garanta sua reserva de mesa no site: www.didge.com.br/

EXPERIMENTE
BURGER DE JACARÉ!
EXÓTICO E DELICIOSO!



[@](#) [f](#) <#> DIDGEOFFICIAL

AV. BEIRA MAR NORTE N° 1976 - FLORIANÓPOLIS, SC
RESERVAS (48) 3365.8015 OU DIDGE.COM.BR

PIZZA METRO É NA MILANO

Experimente o verdadeiro sabor da Itália aqui em Floripa. A **Pizzeria Milano** oferece em seu cardápio a “sensazionale” Pizza Metro, com ótimo preço serve quatro pessoas. Preparado com receita artesanal exclusiva e ingredientes selecionados e fresquinhos, o prato acomoda até três sabores. Com vista privilegiada, de frente para a Beira-Mar Norte, a Milano oferece pratos exclusivos cuidadosamente selecionados por sua proprietária, a mestra pizzaiola Grace Fraschini.

Pizzeria Milano

Rua Bocaiúva, 2526
Avenida Beira-Mar Norte, 2526
Fone: 3024-0034
www.pizzeriamilano.com.br



Acesse o QR Code
para mais informações



CRIANÇAS

Tempo de férias escolares

Boa alimentação e atividades físicas mantêm o pique dos pequenos

É verão e, finalmente, os pequenos podem descansar, brincar e gastar energia! Para isso, eles precisam de uma alimentação balanceada para aguentar o pique e suportar as altas temperaturas da estação. Ainda assim, o médico nutrólogo Carlos Alberto Nogueira de Almeida, lembra que férias não são sinônimo de relaxar completamente da rotina e pede que os pais estimulem os filhos a brincarem cada vez mais ao ar livre.

“Temos aquela criança que já é propensa à obesidade e trabalhamos o ano inteiro para controlar, e aquelas que são muito hiperativas e esquecem de comer, pois preferem brincar”, lembra o médico. Segundo ele, ambos os perfis precisam de muita atenção, principalmente nas férias. “Os pais costumam ser mais permissivos com aquela criança que faz dieta o ano inteiro, e as hiperativas tendem a piorar a sua quantidade de refeições, pois estarão livres para brincar, saindo da rotina. O ideal é encontrar um equilíbrio durante o período”, afirma.

No entanto, a permissividade é preocupante e não deve ser um hábito e, sim, uma exceção. “Pedir uma pizza às terças-feiras é algo pouco saudável durante as semanas ‘normais’. Nas férias, é algo que po-



As crianças devem ser estimuladas a comer bem e brincar ao ar livre

de acontecer, mas não deve ser pizza às terças, pastel às quartas, e hambúrguer no sábado”, ressalta.

Dr. Nogueira relata ainda que percebe uma transformação no perfil de lazer das crianças. “Antigamente existia aquela expectativa em sair na rua e se divertir. Atualmente, quando pergunto em meu consultório, as crianças sempre falam primeiro em ‘zerar’ algum jogo, ou, quando mais velhos, terminar determinada série. Só depois disso lembram de fazer algum esporte”, diz. A atividade física durante as férias é essencial e pode ser uma oportunidade de a criança se engajar com algum esporte.

MORAR EM
FLORIPA É
TIRAR FÉRIAS
SEM DATA
PARA VOLTAR.



www.wkoerichimoveis.com.br

42 praias, gastronomia local e internacional

e um mundo de opções entre o amanhecer

e o cair da noite à sua disposição.

Isso tudo sem mencionar a infraestrutura

dos nossos empreendimentos.

W Koerich Imóveis. Qualidade e sofisticação

para quem deseja viver Florianópolis.



WKOERICH
I M Ó V E I S