

JORNAL images[®] DA ILHA

Foto: Angelo Santos

NO MESMO RITMO

*Casais que são parceiros na vida
amorosa e nos negócios*

• Página 5

*Saviany e
Rodrigo: rotinas
separadas
ajudam a manter
o relacionamento
profissional em
harmonia*

guia
Gastronômico

**VIVA SÃO JOÃO:
Mesa irresistível**

• Páginas G4 e G5

Foto: Reprodução



*Comida de festa junina
pra fazer em casa*

AGENDA CULTURAL

CARTA AO LEITOR

Em clima de romance pela passagem do Dia Dos Namorados, a matéria de capa desta edição traz toda a cumplicidade dos casais que empreendem juntos. Eles com tam os desafios e as soluções utilizadas para viver em harmonia tanto no ambiente pessoal quanto no profissional.

Buscamos saber um pouco mais sobre as soluções oferecidas pela Comcap para o descarte voluntário de resíduos recicláveis. Isso mostra a importância de fazermos a nossa parte para que a coleta seja otimizada e para que os materiais ganhem o destino correto.

Em junho também se comemora Santo Antônio, o famoso santo casamenteiro, no dia 13, e São João, dia 24. Mas as festas acontecem durante o mês inteiro. Prepare o seu arraiaá junino com uma mesa cheia de quitutes. Confira no Guia Gastronômico. E mais o friozinho dos últimos dias está pedindo por uma sopa. Por isso, trouxemos essa delícia pra você! Confira ainda a participação do nosso colunista Eduardo Machado Araújo em um importante concurso de vinhos de Portugal.

E tem muito mais! Além do conteúdo impresso, você pode acessar o nosso site www.imagemdailha.com.br, que oferece conteúdo exclusivo e atualizado.

Uma ótima leitura!

Hermann Byron



Fotos: Divulgação

FESTA

Winter Play

Para celebrar a 15ª edição, o Winter Play, uma das principais festas de música eletrônica do Brasil, ganha mais um dia de programação. De 20/06 a 23/06, no Music Park, Posh Club, Cafe de la Musique e Terraza, em Jurerê Internacional. Venda de ingressos no site Blueticket.

Fábio Jr

O cantor Fábio Jr volta aos palcos de Floripa para apresentar os sucessos de sua carreira com a nova turnê "O que importa é a gente ser feliz". Dia 22/06, às 21h, no Centro de Eventos da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Ingressos à venda no site Blueticket.

SHOW



SHOW

Guilherme Arantes

Guilherme Arantes comemora 43 anos de carreira com repertório de hits e canções inéditas e relembra seus maiores clássicos como "Planeta água", "Cheia de charme", e "Meu mundo e nada mais". Dia 21/06, às 21h, no Teatro Ademar Rosa (CIC). Ingressos pelo site Blueticket ou na bilheteria dos teatros Ademar Rosa, Álvaro de Carvalho (TAC) e Pedro Ivo.

VISITAÇÃO

Museus Virtuais

Do México à França, passando pela Inglaterra, Itália e Áustria. Estes são apenas alguns dos países que poderão ser "visitados" na temporada 2019 do projeto Museus Virtuais. A próxima data é dia 29/06, às 16h, no Paradigma Cine Arte (SC-401). Os ingressos serão distribuídos sempre uma hora antes do início de cada sessão. Mais informações: 3239-7777.

EXPOSIÇÃO

M. - Meu Lugar na Sociedade

A mostra M.- Meu Lugar na Sociedade, do artista Gabriel Bonfim, faz uma referência à mulher e também a Maria, nome feminino mais popular na América do Sul. São retratos de 12 mulheres, entre elas Maria da Penha e Luiza Brunet, que se tornaram ícones em diferentes contextos, mas sob a mesma ótica, na luta contra o preconceito, a violência e o machismo. Até 21/07; de terça-feira a domingo, das 10 às 21h; no Museu da Imagem e do Som de Santa Catarina (MIS/SC), localizado no Centro Integrado de Cultura (CIC). A entrada é gratuita.



Publicação quinzenal da Editora de Jornais Imagem da Ilha com distribuição gratuita para a região da Beira-Mar Norte, via mala direta etiquetada, e com distribuição porta em porta nos bairros Santo Antônio de Lisboa, Cacupé, João Paulo, Jardim Anchieta e Parque São Jorge.

TIRAGEM: 9.000 exemplares - MALA DIRETA: 9.000 Assinantes

Edição e Textos: Gabriela Morateli - **Diagramação:** Edson Egerland

Jornalista responsável: Hermann Byron A. S. Neto (JP 24303/RJ)

Tel. comercial: (48) 3024 2747 - **Celular Comercial:** (48) 99162 8040

e-mail: contato@imagemdailha.com.br - **Contatos Redação:** (48) 3028 3778

(48) 991628045 - **e-mail:** redacao@imagemdailha.com.br

Impressão: Gráfica Araucária

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

Troca de endereços, comentários e sugestões para o e-mail contato@imagemdailha.com.br

ONDE ENCONTRAR:

O *Imagem da Ilha* oferece 500 exemplares a mais nos seguintes locais com reposição semanal:

Beiramar Shopping: Café Delícia - L1 Café Fanny (L2) SC 401: Café Cultura (Passeio Primavera) e ACATE; O Padeiro de Sevilha (Shopping Casa & Design) e Café Francois (Corporate Park)

Jurerê Internacional: Café Pão da Casa (Jurerê Open Shopping)

Itacorubi: Mercado São Jorge

Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conferir nossa agenda completa



Auditado quinzenalmente pelo

Instituto Verificador de Comunicação **IVC**

CIDADE

Cada um faz a sua parte

Florianópolis tem pontos de entrega exclusivos para materiais recicláveis

Fotos: Reprodução/Comcap

Da redação

Quem transita pelos bairros da cidade pode notar diversos contentores verdes e azuis em pontos estratégicos, como na Avenida Beira-Mar Norte e no Mercado Público Municipal. Eles são os Pontos de Entrega Voluntária (PEVs) para vidro, papel, plástico e metal, recursos utilizados pela Autarquia Melhoramentos da Capital (Comcap) para otimizar o processo de coleta e reciclagem. A ideia é que a população leve seus recicláveis secos a qualquer hora do dia, sem esperar pela coleta seletiva.

Existem também os Ecopontos, espaços maiores para entrega voluntária de diversos materiais, como lixo eletrônico, lixos volumosos e óleo de cozinha. São quatro deles: três estão na Ilha - no Centro de Valorização de Resíduos (CVR), Itacorubi; no Morro das Pedras; e em Canasvieiras - e um na porção continental, instalado no Terminal de Capoeiras. Todos funcionam diariamente, das 07h às 19h, exceto o de Canasvieiras, que funciona de segunda a sexta-feira, das 07h às 19h.

VIDRO: MATERIAL É 100% RECICLÁVEL

Para se ter uma ideia, Florianópolis foi a primeira capital do Sul do Brasil a implantar os Pontos de Entrega Voluntária (PEVs) exclusivos para embalagens de vidro, em 2014, inicialmente nos bairros do Continente. Com os bons resultados obtidos ao passar dos anos e a aderência da população, somente no ano passado foram entregues 685 toneladas de embalagens de vidro em PEVs e Ecopontos.

De acordo com a Comcap, o potencial de vidros na coleta em Florianópolis é de 8 mil toneladas por ano. Se esse material for separado pelo cidadão, o município poderá economizar R\$ 640 mil



Capital foi uma das primeiras a implantar os Pontos de Entrega Voluntária (PEVs) exclusivos para embalagens de vidro. Atualmente a população pode descartar também outros recicláveis a qualquer hora do dia

com aterramento de vidro e gerar R\$ 1,2 milhão em receitas com a triagem e comercialização do material que é 100% reciclável. Se não é separado para a reciclagem, vidro ocupa muito espaço no aterro e leva 4 mil anos para se decompor. Esse material também provoca risco de acidentes com garis e triadores e danos aos equipamentos coletores.

Nos Ecopontos, os materiais entregues pela população são organizados em nichos



PEVs - COMO UTILIZÁ-LOS?

PEVs VERDES

(exclusivos para vidros):

Coloque: garrafas de bebidas e potes de alimentos em geral, frascos de cosméticos e medicamentos (quando estiverem vazios), copos e taças de vidro.

Não coloque: vidros planos (de janelas), espelhos, cristais, utensílios de cerâmica, porcelana, pirex e similares, lâmpadas.

Atenção: Remova os rótulos e as tampas das embalagens; podem ser entregues vidros quebrados; os recipientes devem estar sempre limpos e vazios.

PEVs AZUIS

(para outros materiais recicláveis):

Coloque: recicláveis secos como embalagens e utensílios de papel, papelão, metal, vidro, plástico e isopor.

Não coloque: compostáveis orgânicos e rejeitos.

Seja consciente: Compre apenas o que vai usar, evite o desperdício e reutilize as embalagens sempre que possível.

Acesse o QR Code e confira a lista completa dos PEVs e Ecopontos na cidade.



COLUNA POLÍTICA

Limpo

Quem não deve não teme, diz o adágio popular. Que se aplica no momento ao governador Carlos Moisés ao abrir as portas do governo, literalmente, para que as autoridades policiais investiguem o que for preciso sobre a operação Alcatraz.

Fora do tom

Causa estranheza que entidades organizadas e verdadeiramente influentes no Estado, como as associações comerciais e industriais de Florianópolis e Joinville, venham a público manifestar apoio ao projeto do governador Carlos Moisés de redução do duodécimo ao Legislativo, Judiciário, Tribunal de Contas, Ministério Público e Udesc, mas quem está acima delas (Facisc e Fiesc) prefere, por enquanto, um perturbador e comprometedor silêncio.

Memória

O mais célebre paisagista brasileiro, Roberto Burle Marx, morreu há 25 anos, dia 4 de junho de 1994, sem que ninguém lembrasse dele em SC, onde tem suas belas marcas. Levam sua assinatura os jardins do campus da UFSC e o imenso (ou o que resta dele, de tão desfigurado que foi até agora) aterro da Baía Sul, ambos em Florianópolis.

Penduricalho

Poderia ser chamado de “auxílio-biblioteca” mais um penduricalho do Judiciário catarinense. O Diário de Justiça publicou uma resolução liberando a quantia de R\$ 1.650 por ano para todos os magistrados do Estado adquirirem “obras para a biblioteca de seu gabinete”. Lógico, atualizar é preciso, sem dúvidas. O que muitos lamentam é que os professores da rede pública não tenham acesso a esse tipo de benefício e que em mais da metade das escolas públicas não haja biblioteca.

Farra

No Executivo estadual a diária de servidores do interior em viagens para Florianópolis e capitais de outros Estados é de R\$ 450, e R\$ 340 para municípios dentro de SC. Mas no Legislativo de Novo Horizonte, de 2.750 habitantes, localizado no oeste do Estado, se paga, respectivamente, R\$ 539 e R\$ 718. Denunciado ao MP-SC, tem que propor projeto disciplinador em 60 dias.

Faz-de-conta

Há décadas, é sempre assim: o Tribunal de Contas de SC emite parecer prévio – como fez semana passada – recomendando à Assembleia Legislativa a aprovação das Contas do Governo do Estado de 2018, dos governadores Raimundo Colombo e Eduardo Pinho Moreira, com 15 ressalvas, 19 recomendações e cinco determinações. E nada muda, nada acontece e tudo se transfere para o governo seguinte. Vamos ver com Carlos Moisés.

Raul Sartori

raulsartori@raulsartori.com.br



Foto: Reprodução



Inutilidade

Casos como o da Ponte Hercílio Luz e o agora mais recente da operação Alcatraz colocam em xeque a eficiência de uma estrutura que é muita cara a todos os catarinenses, o Tribunal de Contas. Que, afinal, existe para fiscalizar e apontar o que há de errado na área pública. Como tais desvios passam incólumes pelo TCE? Para o contribuinte, que entrega 1,66% da receita líquida de SC por ano para pagar a cara manutenção daquela corte, fica a indistigável sensação de que se banca uma inutilidade, perfeitamente contornável com outras soluções administrativas dentro da própria estrutura do governo. Custaria muito menos e toda a fortuna gasta para bancar o órgão poderia ser melhor aplicada em prioridades tão extremas hoje, como as que exigem a saúde, segurança, educação...

Férias-trabalho

Está em análise no Senado projeto em que o senador Esperidião Amin (PP-SC) é relator, que permite a concessão mútua de vistos de trabalho para jovens entre 18 e 30 anos, com um ano de duração, entre o Brasil e a Alemanha, através de acordo entre seus governos. O projeto já foi aprovado pela Câmara dos Deputados e, após a análise da Comissão de Relações Exteriores, seguirá ao plenário do Senado.

Justiça “criativa”

Como os demais de todo país, o TJ-SC recebeu recomendação do corregedor nacional de Justiça, ministro Humberto Martins, para que se abstenha de editar atos normativos instituindo o chamado ‘divórcio impositivo’. É que os TJs de Pernambuco e Maranhão passaram a aceitar que qualquer um dos cônjuges possa registrar, em cartório, isoladamente, seu desejo de separação. O absurdo passou, apesar de sabidamente ser assunto de competência privativa da União. Ademais não existe no ordenamento jurídico brasileiro nada que permite que o divórcio seja realizado extrajudicialmente quando não há consenso entre o casal. Que balbúrdia!

Tributos demais

De tudo o que se escreveu sobre o assunto nos últimos dias, há uma esperança à vista: no governo de SC há uma sensibilidade sobre a alta incidência de impostos sobre os medicamentos e uma disposição para reduzi-los. A forma está sendo estudada.

Conta

A conta da Secretaria da Saúde, que causava pesadelos no governador Carlos Moisés nos primeiros três meses de seu governo já está mais suavizada. Em janeiro havia mais de 500 fornecedores esperando pagamentos; hoje são cerca de 200. E dos R\$ 477 milhões em dívidas, R\$ 100 milhões já foram pagos.

Saúde judicializada

Com a decisão do Supremo Tribunal Federal restringir o fornecimento, pelo poder público, de medicamentos não registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária, a Secretaria da Saúde de SC dá um respiro. No ano passado as aquisições sem registro concedidos por decisão judicial somaram mais de R\$ 31 milhões.

Hipocrisia

Sinceramente, não dá para entender tanto barulho diante da sugestão de Jair Bolsonaro de o país ter um ministro “supremo” evangélico. Não faz tanto tempo assim que se defendeu e se escolheu um negro e mais mulheres para a suprema corte. Houve aplausos. Agora vê-se uma seletiva indignação em discricionária hipocrisia.

Bajulação

Levantamento da “Folha de S. Paulo” mostra que desde abril de 2018 foram apresentadas 23 propostas para dar honrarias a Jair Bolsonaro (PSL), à primeira-dama, Michelle Bolsonaro, e aos congressistas Flávio e Eduardo Bolsonaro, filhos do presidente. Nenhuma de SC.

Custo milionário

Além da brutalidade contra as vítimas e a tragédia para as famílias de mulheres mortas por seus companheiros, os feminicídios ocorridos em SC de 2011 e 2018 custaram R\$ 424 milhões, conforme apuração do Tribunal de Contas. O gasto levou em conta desde o custo de campanhas de prevenção às investigações dos crimes e demais serviços que o Estado presta às vítimas e seus familiares.

Quizilas

Não custa lembrar porque há mais de duas milhões de ações para julgar no Judiciário de SC. Na 4ª Câmara Criminal do TJ-SC negou-se, anteontem, pedido de absolvição de um homem condenado por furtar um curió de alto valor comercial. O animal era mantido em viveiro nos fundos do terreno de uma empresa no sul do Estado. Um juiz de paz não poderia resolver tal miudeza? Em outro processo, uma loja foi mercida-mente condenada por identificar adolescente como “Cara de Kenga”.

Prosa

O itajaiense Jorge Seif Júnior, secretário nacional de Aquicultura e Pesca, está todo prosa. Gosta que digam que ele é um “xodó” do presidente Jair Bolsonaro. Pudera. Além de elogiado como exemplo de gestor, já teve três participações nas lives do presidente no Facebook - número superior ao da maioria dos ministros.

Hilbert político

Catarinense de Orleans, ator, apresentador, ex-modelo e sobretudo boa gente, Rodrigo Hilbert deu uma entrevista para a revista “GQ Brasil” anunciando a boa nova: assim que retornar ao Brasil – está passando uma temporada com a família nos Estados Unidos – vai entrar na política. Diz que quer trabalhar para um país melhor para todos. Boa sorte!

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna do Raul Sartori.



RELACIONAMENTO

Juntos em casa e no trabalho

Casais compartilham sua rotina e contam como fazem seus negócios darem certo

Gabriela Morateli

Sabe aquela máxima que diz: “não leve os problemas de trabalho para casa”? Ela é levada bem a sério pelos personagens desta matéria. São casais que apostaram em objetivos comuns e resolveram empreender juntos. Mas será que é possível que um casal tenha uma boa convivência comandando um negócio juntos?

De acordo com a psicóloga Eliza Góes, sim! “O casal consegue agir como unidade funcional em diversas áreas: na criação dos filhos, nos cuidados com a casa e por que não no trabalho? Para isso é preciso entender que uma unidade funcional é feita de partes diferentes trabalhando juntas para um bem comum, portanto ter objetivos claros e saber lidar com as diferenças é fundamental”, explica.

Savianny Monteiro e Rodrigo Lucas são casados há 15 anos e há 12 montaram seu negócio no ramo mobiliário. Ela, que antes administrava lojas de uma empresa desse mesmo setor, e ele, que trabalhava como

diretor de Marketing de uma empresa de telefonia, usaram os anos de experiência para empreender e desde então colhem os frutos dessa parceria. Mas sabem bem como é ter que lidar com as diferenças.

Savianny conta que não foi uma tarefa fácil. “No início tivemos muitos problemas, pois cada um tem opiniões muito fortes e nosso negócio surgiu no início da nossa relação, estávamos aprendendo a nos conhecer melhor como casal e ao mesmo tempo sendo sócios. Mas com o passar do tempo entendemos que a palavra ‘nós’ é mais importante que a palavra ‘eu’.

Que o respeito deve existir. E que só pode dar certo quando existe muita confiança um no outro”, observa.

A psicóloga explica que as principais características de um casal que convive em harmonia no ambiente de trabalho é saber dividir e desempenhar bem seus papéis. “É imprescindível que os papéis de marido e mulher fiquem em casa e que ao entrar na empresa eles saibam exatamente sua função e porque são importantes ali”, lembra Eliza Góes.

Na ida ao trabalho, os horários de Savianny e Rodrigo são diferentes e cada um vai com o seu carro. Dentro da empresa eles são responsáveis por setores distintos e trabalham em ambientes separados. Além disso, cada um tem uma assistente particular para resolver as pendências, tudo para manter a harmonia entre o casal e a equipe de colaboradores. “Costumamos solicitar, concordar, discordar ou qualquer outro assunto do dia a dia, através delas,



Savianny e Rodrigo: “O negócio dá certo quando existe muita confiança um no outro”

Foto: Angelo Santos



Sabrina e Christian dedicam-se à ótica e aos cursos e palestras que ministram

para que isso não atrapalhe a nossa convivência”, destaca a empresária.

Quando estão em casa, o negócio é diferente: “não falamos sobre assuntos da empresa em casa, até dá vontade, mas nos seguramos”, conta Rodrigo. O casal conta que os momentos de lazer são voltados ao filho Arthur, de 14 anos, e à recepção de amigos para almoços e jantares.

REGRAS DE ETIQUETA

Em 2005, Vivian e Octavio Ormerod decidiram mudar-se para Florianópolis e abrir um restaurante. Com o passar dos anos, o ritmo intenso de trabalho do casal estava indo contra o objetivo maior, que era acompanhar de perto o crescimento e o desenvolvimento da filha Maria Clara, hoje com 12 anos. Foi aí que em comum acordo, decidiram mudar de ramo e a representação comercial na construção civil virou o novo negócio.

Vivian fica no escritório e cuida da parte burocrática e operacional da empresa, dando suporte a Octavio, que com o domínio

casal relata que muitas vezes é difícil separar a vida pessoal da profissional. “Dependendo do tempo em que passamos juntos no escritório e se o humor estiver alterado pelo cansaço, por exemplo, há interferência na relação”, conta Vivian.

Para situações como essa, a psicóloga Eliza Góes dá uma dica: “ao entrar no trabalho não é mais o (a) esposo (a) que está ali e, sim, seu/sua sócio (a) ou colega de trabalho. As regras de etiqueta e educação são necessárias como se estivessem trabalhando em qualquer outra empresa com um desconhecido”, explica.

Além do respeito, que deve sempre predominar, Vivian ressalta que a cumplicidade e o companheirismo são essenciais e ultrapassam qualquer obstáculo. “Num determinado período passamos por dificuldades financeiras e, naquela ocasião, em nenhum momento nossa relação pessoal sofreu qualquer abalo”, lembra. Octavio complementa: “existe um suporte mútuo”.

NA LOJA E NAS VIAGENS

Casados há seis anos, Christian Piscopo e Sabrina Alvarenga sentiram desde o início do relacionamento a vontade de empreender juntos. Porém, faltava decidir em qual área iriam atuar. Após estudar vários

nichos de mercado, optaram pelo ramo óptico e se especializaram na área. A maior parte do tempo eles passam juntos na loja, atendendo aos clientes, dando consultoria de imagem e fazendo compras de novas coleções de óculos; ou em viagens, ministrando cursos e palestras e participando de feiras do setor.

“Um dos benefícios de trabalharmos no mesmo negócio é que ficamos mais tempo juntos e não nos vemos somente à noite cansados depois de um dia de trabalho”, destaca Christian. E Sabrina complementa: “trabalhar com o parceiro é um aprendizado dia após dia; aprendemos a respeitar ainda mais as diferenças um do outro.”, finaliza.

Vivian e Octavio: “cumplicidade e companheirismo são essenciais e ultrapassam qualquer obstáculo”



Foto: Arquivo pessoal

da parte técnica, visita e atende os clientes para apresentação do produto e análise dos projetos. Mesmo tendo funções distintas, o

APRENDA COM NOSSOS ENTREVISTADOS!

Trabalhando em harmonia com o (a) companheiro (a):

- Tenham os mesmos objetivos, pois assim as energias estarão sempre em sintonia;
- Não cobrem a carga de trabalho do outro, pois ela é despendida para o mesmo fim;
- Imponham limites para que os assuntos de trabalho não ultrapassem os momentos de lazer;
- Resolvam os problemas de trabalho na própria empresa;
- Não levem problemas de casa para o trabalho;
- Dentro da empresa tenham claro qual é a função de cada um e o quanto são

importantes, nas suas diferenças, para o sucesso do trabalho; façam as descrições de cargo por escrito, escrevam todas as responsabilidades de cada um, definam no organograma onde estará cada um de vocês.

Benefícios de um casal ter um negócio juntos:

- Um complementa o outro, principalmente na questão financeira;
- O crescimento financeiro é mais fácil de acontecer, principalmente se o casal souber poupar e investir;
- Fica mais fácil planejar o futuro;
- As viagens de férias ou a negócios são feitas na mesma data.

TEST DRIVE

Fotos: Divulgação

Experiência única

Florianópolis recebe o BMW Ultimate Experience

Da redação

pela primeira vez na Capital, a Top Car realizará em Florianópolis a 5ª edição do BMW Ultimate Experience, evento que vai reunir neste sábado, 15 de junho, em seu showroom da loja BMW no Estreito, uma série de atividades de entretenimento e experiências únicas com os automóveis da mais alta tecnologia e desempenho da montadora alemã.

Com programação exclusiva para convidados, os fãs da marca de sete regiões catarinenses poderão vivenciar ao volante a alta performance, esportividade e os equipamentos hightech de modelos como o BMW X6 M, BMW M2 Competition, BMW M5, entre outros super esportivos. Das 8h30 às 17h30, mediante agendamento prévio, interessados em dirigir as máquinas terão um horário e trajeto a cumprir, com acompanhamento de uma equipe de experientes instrutores. “Queremos proporcionar uma experiência única, guiada por profissionais com expertise em carros de alta performance e conhecimento de todos os diferenciais que nossos automóveis possuem”, desta-



ca Ricardo Rocha, executivo que lidera a área de vendas da concessionária em Florianópolis.

Serão disponibilizados para os testes de direção no evento 9 modelos, os esportivos mais cobiçados da montadora. E os fãs da linha Mini Cooper também terão a oportunidade de sentir a emoção de

pilotar o mais desejado da categoria. De quebra, o percurso conta com uma das mais belas vistas da capital catarinense, incluindo a Beiramar Continental e passando ao lado da ponte Hercílio Luz.

PROGRAMAÇÃO ESPECIAL

Promovido desde 2016 em Santa Ca-

Evento coloca os carros mais desejados da marca nas vias da Capital catarinense

tarina em circuitos fechados em Balneário Camboriú e Penha, nesta edição o evento leva o test drive dos seus carros mais potentes para as vias públicas, sempre com observação das normas de trânsito. E para completar a experi-

ência, a Top Car irá oferecer um mix de serviços em um espaço que reunirá área gourmet, spa de beleza e serviços de barbearia, área kids e momento relax com quick massagens, tudo oferecido de forma gratuita.

O evento contará com as presenças do presidente do Grupo Top Car, Taka Iwasaki e, dentre outros nomes do grupo, estarão os executivos que lideram as áreas de vendas em Florianópolis, Ricardo Rocha, em Criciúma, Vitor Sprada, em Balneário Camboriú, James Duwe, em Blumenau, André Pera, e na Mini Top Car Florianópolis, César Moreno.

Se você lê este anúncio, faz parte dos mais de 99% alfabetizados em Florianópolis.



Indique a EJA

Nos últimos dois anos, a Prefeitura de Florianópolis dobrou o número de Unidades de Educação de Jovens e Adultos (EJA), ensinando idosos, pessoas com deficiência e em situação de rua a ler e escrever. Hoje, somos a capital mais alfabetizada do país e você pode nos ajudar a continuar sendo, indicando a EJA para aqueles que desejam aprender. Acesse: pmf.sc.gov.br

Urbano Salles

urbanosalles@uol.com.br



Foto: Acervo pessoal



Cláudia Lebarbenchon (à dir.) com as amigas, as irmãs Maria Inês e Miriam Schwartz da Silva, e sua inseparável cachorrinha Chérie, que inclusive foi ao cinema com elas e curtiu o passeio no shopping

Não está observando?

Especialistas ligados ao Observatório da Mobilidade Urbana UFSC afirmam que vão insistir junto ao DNIT para que se implante uma faixa exclusiva para ônibus na Via Expressa. A tese se choca com a realidade: a terceira pista foi inaugurada e aberta para todos os veículos, e melhorou muito o trânsito da cidade.

Ganhando forma

Deve ficar pronto até o final do mês o mural em homenagem a Cruz e Sousa que Rodrigo Rizo está pintando no paredão ao lado do palácio que leva o nome do poeta. A obra, toda em preto e branco, terá cerca de 650 metros quadrados.

Banjo e violão

O projeto "Palco à Beiramar" estreia este mês no vão central do Beiramar Shopping. Serão apresentações culturais, de música, teatro e outras intervenções artísticas. Inicialmente o evento será aos domingos, uma vez por mês, às 15h. A primeira apresentação, dia 16, fica por conta do grupo Expresso Rural, um dos mais influentes da música catarinense e considerado um dos criadores do estilo "rock rural" no Brasil.

Longa duração

Mesmo caindo uma chuva intensa na Grande Florianópolis, a noite com Skank e Paralamas lotou a Arena Petry. As primeiras músicas começaram a ser tocadas às 23h. No grand finale, com as duas bandas juntas no palco, veio a onda de pedidos de bis. E o show só terminou lá pelas 3h.

Meio século

O livro comemorativo dos 50 anos do Instituto São José - Centro de Psiquiatria e Dependência Química está sendo distribuído a amigos e personalidades que fizeram parte da história da instituição. Um dos pontos interessantes da obra é a reprodução de 15 belos quadros pintados por pacientes que passaram por lá, entre eles Paulo Meyer, o "Paulinho".

Fé no tempero

Foi um show de boa culinária a tradicional "Trezena" na paróquia Santo Antônio, junto ao Educandário Imaculada Conceição, no Centro. Teve cardápio especial para o público, toda noite um diferente. O advogado Rogério Pinto da Luz trabalhou dois dias seguidos como voluntário na cozinha. Na penúltima noite do evento, preparou com a cunhada, Andrea Salum, um delicioso arroz carreteiro.

Menos plástico

A Celesc decidiu retirar os copos plásticos de bebedouros da administração central, deixando-os disponíveis apenas para visitantes. Os empregados ganharam copos e canudos reutilizáveis. No ano passado, a sede da empresa gastou mais de R\$ 16 mil só com a compra de copos descartáveis.

Com elas também

Está causando polêmica o ofício que o vereador Vanderlei Farias mandou ao secretário da Casa Civil, Everson Mendes, sugerindo a flexibilização do horário de funcionamento das repartições públicas municipais nos dias úteis em que houver jogos da seleção brasileira de futebol na Copa feminina que começou dia 7. A proposta se alimenta no conceito de igualdade de gênero, pois durante os jogos das copas masculinas quase ninguém trabalha no serviço público.

Belas e felizes

O coro de "parabéns" para Adriana Piazza Elpo foi puxado pela própria aniversariante, ao microfone, junto com o músico Zequinha. A amiga Débora Salvadori uniu-se à dupla na parte final da canção, em clima de empolgação total. Poucos dias antes de comemorar idade nova, era a "Adri Piazza" promoter e assessora de eventos quem estava em cena. Foi assinada por ela a festa de 15 anos de Sofia Moscardi Benvenuti no Castelo São Francisco, em Curitiba.

Eu amo NY

O artista plástico Anderson Rodrigues voltou de mais um tour prolongado por Nova York. É sua cidade favorita, por conta dos museus, galerias e tudo mais que tem lá.

Samba estrelado

Alcione brilhou no aniversário da cantora Karina, mulher do engenheiro Diether Werninghaus, um dos herdeiros da WEG, no Infinity Blue Resort, em Balneário Camboriú. A "Marrom" desfilou sucessos e dividiu palco com a aniversariante, amante do samba como ela. Karina, aliás, acaba de lançar uma nova música de trabalho, "Medo de Amar", pela Sony Music. O clipe estreia em breve.

Garotos de Liverpool

Começou a venda dos ingressos para a edição 2019 do projeto "The Beatles pela Vida", em prol do setor AJAS (Adolescentes e Jovens Adultos) do Cepon. Para este ano, os shows temáticos ocorrerão em quatro noites, entre os dias 9 e 12 de julho, no CIC.

Foto: Paulinho Sefton



Os oftalmologistas (da esq. para dir.) Fernando Soares de Sousa Lima, Luiz Barboza Neto, Pedro Augusto da Luz Santa Ritta e Otávio Nesi celebrando a inauguração do Hospital da Visão Santa Catarina

Onda do Oriente

Além dos ritmos como balé, jazz, dança contemporânea, street dance e dança de salão, entre outros, o Dança em Cena 2019, em Florianópolis, também reservou espaço para o K-pop. Baseada em ritmos do pop sul-coreano, a dança é um fenômeno mundial, conta com uma legião de praticantes por aqui e, no entanto, ainda tem pouco acesso a festivais.

COMUNIQUE-SE

A era da opinião sem informação

O estrago mental gerado pelas redes sociais é proporcionalmente inverso ao senso de responsabilidade das pessoas ao emitirem sua opinião sem ao menos se informarem antes.

A evolução do Homo Sapiens foi interrompida, somos agora Homo Fácil.

Karin Verzbickas

Nem bem o fato foi noticiado e uma legião de usuários das redes sociais sai abrupta e impulsivamente despejando sua opinião rasa, julgando procedimentos, condenando pessoas, desejando “justiças”, destilando ódio, proferindo sentenças e exalando o que de pior um ser humano é capaz do alto da sua ignorância ativa. Assim tem sido os dias nas timelines próprias e alheias, sem dar espaço para a informação correta e completa, para a empatia ou para o exercício da tolerância.

Até aí nenhuma novidade, muito embora a cada novo episódio a gente continue se surpreendendo com o nível baixo e o rumo decadente que a coisa toda tomou. A pergunta é como chegamos a esse ponto? Talvez descobrindo onde erramos possamos, quem sabe, dar alguns passos atrás e tentar retomar o projeto de evolução relatado por Darwin (opa, mas até essa teoria já foi questionada também!). E é exatamente esse o ponto. Estamos dando opinião, sem antes dar chance à informação, quiçá ao conhecimento. Para esse comportamento já existe até uma nova denominação que começa a ser utilizada por estudiosos e observadores do comportamento social. Sai de cena o Homo Sapiens e entra o “Homo Fácil”, como tem usado apropriadamente o psicanalista e colunista da Folha de São Paulo, Contardo Calligaris: “Nas mídias sociais, o Homo Fácil se sente em casa: é uma arena de opiniões — pura ideologia, sem espaço nem tempo para fatos, pensamentos, estudo, reflexão ou diálogo”.

Contardo não fica longe do escritor e filósofo italiano Umberto Eco, que em 2015 causou uma reverberação em pro-

porção planetária quando proferiu que “as redes sociais deram voz a uma legião de imbecis”. E não deixa de ser uma triste verdade. Seu colega Luiz Felipe Pondé foi até mais crítico ao explicar porque isso acontece: “a internet torna o ódio seguro, porque não tem um retorno físico contra quem agride. Ela é uma bela cultura de bactérias para as pessoas co-

locarem suas raivas sem arcar com nada.” Mas é importante ressaltar que as redes sociais apenas fizeram o papel de evidenciar e dar palco para problemas já existentes: a falta de informação, o ódio latente, o excesso de opinião rasa e, ao fim, a descoberta de que a humanidade involuiu. Tentar fugir das redes sociais ou desejar que elas não tivessem sido inventadas é o mesmo procedimento do pai que, ao ver que a filha engravidou do namorado na sua própria sala, joga o sofá fora.

O sofá e as redes sociais vão continuar existindo e surgindo. O que precisamos discutir é o uso que estamos dando a eles. E, pior do que isso, o mal que esse uso equivocado está fazendo para a nossa saúde mental. Como diz um grande amigo e também jornalista, Renato Dalto, “é duro ter sensibilidade no reino da demência”. Mais salutar seria pensar que a internet democratizou a informação e que as redes sociais deram poder de mídia ao cidadão. Ninguém precisa mais aceitar passivamente uma informação hermética, antes de produção única e exclusiva de jornais, revistas e telejornais. Hoje qualquer pessoa pode ser um veículo de comunicação. E é nesse ponto — que deveria ser positivo — que voltamos à nossa preocupação inicial: teremos a chance de evoluir quando não mais nos sentirmos obrigados a dar opinião sobre qualquer coisa, principalmente sobre as quais não dominamos o assunto. Viva Glória Pires!



Karin Verzbickas é jornalista e empresária da área de comunicação corporativa. Um olhar profissional e atualizado de quem tem por vocação fazer empresas e pessoas se comunicarem melhor.



Thiago A. Moratelli é designer gráfico, ilustrador e diagramador. Cria soluções visuais em diversos formatos com imaginação e originalidade, mostrando que uma ideia nem sempre precisa ser dita em palavras.



Larissa Gaspar

comunicação digital para
pessoas e pequenas empresas

- Planejamento de comunicação
- Produção de conteúdo
- Revisão textual
- Assessoria de imprensa
- Gestão de redes sociais
- Serviços de fotografia

Entre em contato
e solicite um
orçamento

48 9 9918 1691
larissa.gasparcp@gmail.com

JP 6208/SC

guia Gastronômico

SUPLEMENTO MENSAL IMAGEM DA ILHA • 1ª QUINZENA DE JUNHO DE 2019

Foto: Norton Jose

QUITUTES JUNINOS

Comida é destaque das tradicionais festas de São João que acontecem este mês

• Páginas G4 e G5

Separamos receitas deliciosas para você reproduzir em casa

DIRET DO CAMPO
 FRUTAS E VERDURAS SELECIONADAS
 a partir de **R\$ 1,99KG**
 Av. Beira Mar Norte - Agrônômica
 Fone: 3228-8674

ACONCHEGO
Coringa da estação

• Página G3



Foto: Reprodução

Sopa é sempre uma boa pedida nos dias mais frios

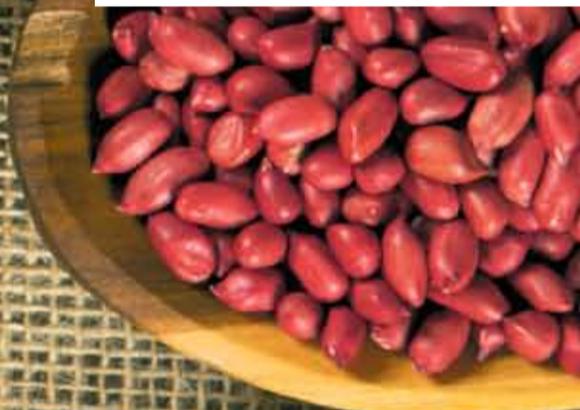


Foto: Reprodução/Quinta da Figueira



SABORES DA COZINHA

Por **André Vasconcelos**

André Vasconcelos é cozinheiro autodidata e culinária entusiasta no comando do Bistrô Muito Além do Jardim.

E-mail: bistro@bistromuitoalemdojardim.comSite: www.bistromuitoalemdojardim.com

O livro de receitas

Espécie de diário, ele é um relato histórico da vida de uma cozinha, onde valem rabiscos, páginas rasgadas e recortes de embalagens

Assisti recentemente a uma comédia romântica (sim, eu assisto até comédias românticas!) chamada “Casa comigo?”, e o roteiro gira em torno de uma pergunta: em meio a um incêndio: se tivesse só sessenta segundos para pegar as suas coisas, o que pegaria? A princípio soou com uma babaquice hollywoodiana estilo Paulo Coelho ou Lair Ribeiro, mas isso ficou na minha cabeça: o que eu salvaria em sessenta segundos?

Pergunta capciosa que não tem nada de comédia e muito menos de romântica. Se o incêndio fosse em minha cozinha, certamente salvaria meus papéis desorga-

nizados e amarfanhados que me atrevo a chamar de livro de receitas. Não que contenham muitos segredos, até porque a boa cozinha não tem segredos! Livro de receitas, na realidade, é um relato de experiências dos que arriscam, pesquisam, ensaiam, repetem técnicas e chegam a um resultado satisfatório. Mas, cada linha ou rabisco desse amontoado que chamo de livro de receitas, é resultado de muitas noites mal dormidas, cortes distraídos, queimaduras doídas e muito alimento desperdiçado.

Livro de receitas é quase como um diário, um relato histórico da vida de uma cozinha, onde valem rabiscos, páginas ras-

Foto: Lucia Wirth



Foto: Reprodução



Este foi o único dos tratados latinos sobre o tema que chegou até nós, e talvez tenha sido salvo nos “sessenta segundos” de algum apaixonado por cozinha, pois ele data de pouco antes do grande incêndio de Roma, o que aniquilou quase totalmente a sede do Império. Os historiadores atribuem esse incêndio ao tipo de construção comum em

Roma neste período: prédios de até cinco andares construídos em madeira e com o fogo amplamente utilizado para cozinhar e aquecer os lares e onde, provavelmente por um acidente, ele surgiu e se propagou rapidamente devido ao vento forte.

Existia a versão que Nero ateou fogo em Roma para reconstruí-la com projeto arquitetônico que a tornaria ainda mais majestosa, mas, na ocasião do sinistro, ele nem na cidade estava. A versão mais fantasiosa, e a que mais gosto, é que Nero ateou fogo para

gadas, recortes de embalagens colados, enfim, é a mais pura tradução da alma do cozinheiro. Veio de Roma o primeiro livro de receitas que se tem notícias, “De re coquinaria”, com autoria dada a Marcus Gavius Apicius (30a.C – 42d.C). Filho de cavaleiro, esse aristocrata passava mais tempo na cozinha que entre os cavalos que geravam renda para sua boa vida, criando receitas no mínimo extravagantes, e segundo historiadores, demasiado indigestas e sofisticadas. Línguas de flamingo, de pavão ou de rouxinol, crista de outras aves, calcanhares de camelos e até genitálias de porcas, aliás, a carne suína era ingrediente de mais da metade das receitas.

Assim, o livro de receitas que chegou até nós, e talvez tenha sido salvo nos “sessenta segundos” de algum apaixonado por cozinha, pois ele data de pouco antes do grande incêndio de Roma, o que aniquilou quase totalmente a sede do Império. Os historiadores atribuem esse incêndio ao tipo de construção comum em

Acesse o QR Code e continue lendo a coluna Sabores da Cozinha!



WI-FI PLUS COM MAIS ALCANCE É NOVIDADE, EMOÇÃO, TECNOLOGIA.

ASSINE A BANDA LÍDER COM O **WiFiPLUS** | 4004-8844 | NET.COM.BR OU VÁ ATÉ UMA LOJA CLARO

Serviço Wi-Fi Plus disponível a partir da velocidade de 120 MBPS e com maior alcance em comparação com o Wi-Fi convencional da NET. O sinal do modem Wi-Fi está sujeito a limitações, em função de obstáculos e da distância do local de acesso à internet. Banda larga líder em ultravelocidade – fonte: Anatel em agosto/2018. Consulte condições e disponibilidade em seu endereço.

MUNDO DOS VINHOS

Por **Eduardo Machado Araujo**

The Wine Pub
Certified Sommelier - Court of Master Sommeliers
edumaraujosommelier@gmail.com
www.vinho365.com.br



Experiência “de dar gosto”

Concurso em Portugal teve programação intensa com a presença de profissionais respeitados de diversos países

Concursos. Já tratei desse assunto por aqui, de sua importância e de sua banalidade quando surgem centenas deles distribuindo medalhas e promovendo “o melhor vinho do mundo” daquela semana. Mas, quando concursos são respeitados, bem organizados e com um painel de vinhos e jurados completos, eles podem ser uma bela ferramenta para divulgar um país ou região, gerar conhecimento e ajudar a criar uma troca de ideias e informações entre produtores de todos os lugares.

No último mês tive a honra de ser con-

vidado para julgar os vinhos do Concurso Vinhos de Portugal. Fui o único brasileiro (residente) no júri internacional que era composto por 24 profissionais de 15 países diferentes. Profissionais de alto gabarito e experiência, como Master of Wine e Master Sommeliers, que faziam parte das mesas julgadoras que tinham como presidentes enólogos e profissionais portugueses do setor, como Osvaldo Amado, Luís Sottomayor, Rui Cunha e Manuel Lobo, por exemplo.

Durante três dias, passamos horas avaliando as cerca de 1,8 mil amostras de todas as regiões portuguesas. A divisão por

Foto: Arquivo pessoal



Fui o único brasileiro (residente) no júri internacional que era composto por 24 profissionais

entrega. E, para isso, o concurso foi fantástico: poder reunir em uma semana representantes dos maiores mercados importadores e mostrar toda essa diversidade e

qualidade, além de gerar uma experiência de visitas, aulas e jantares causando uma excelente impressão.

Após a avaliação inicial, os vinhos com as melhores pontuações passaram por uma avaliação final do Grande Júri para serem avaliados os ganhadores dos “Grande Ouro” e de cada categoria, incluindo os Vinhos do Ano. Todo o resultado foi divulgado num fantástico jantar no belíssimo Terminal de Cruzeiros dos Leixões, em Matosinhos, no

mesas avaliadoras permitia a troca de ideias e experiências entre os mais variados profissionais, alguns deles na primeira viagem a Portugal, e outros enólogos com mais de três décadas de experiência no país. Após as avaliações, tínhamos uma master class sobre os vinhos portugueses e suas características únicas, como as castas autóctones e suas vinhas velhas, por exemplo.

Dentre as diversas degustações ou na avaliação e nos jantares e master classes, a opinião era unânime: o vinho português está cada vez melhor, mais típico e com uma enorme relação de preço pelo que

qualidade, além de gerar uma experiência de visitas, aulas e jantares causando uma excelente impressão.

Após a avaliação inicial, os vinhos com as melhores pontuações passaram por uma avaliação final do Grande Júri para serem avaliados os ganhadores dos “Grande Ouro” e de cada categoria, incluindo os Vinhos do Ano. Todo o resultado foi divulgado num fantástico jantar no belíssimo Terminal de Cruzeiros dos Leixões, em Matosinhos, no

Quer continuar lendo a coluna de vinhos? Então baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado



NA COZINHA

Vai uma sopa?

Com as temperaturas mais baixas, ela é sempre uma boa pedida para uma refeição cheia de aconchego

Da redação

Com a previsão de temperaturas mais baixas nos próximos dias, vêm à memória as comidinhas quentes típicas do outono-inverno. Um prato sempre bem vindo nesta época do ano é a sopa. Em creme ou com ingredientes íntegros, este sinônimo de “comfort food” - ou comida com corforto -, remete ao aconchego de casa e à reunião de família. O cozinheiro André Vasconcelos, colunista do Imagem da Ilha, ensina duas receitas que foram preservadas no decorrer da história e que fazem sucesso em seu cardápio. Confira!

Mesmo tendo citações da sopa de cebola em escritos gregos e romanos, a primeira receita foi registrada em 1651 por François Pierre La Varenne: a cebola é cortada fina e “branqueada” em água fervente durante cinco minutos para tirar seu sabor acre; depois é cozida com

manteiga até ficar castanha. Neste momento coloca-se farinha e se mistura até formar um creme que será diluído em caldo de legumes ou de galinha e temperado com sal e pimenta.

Tendo como inspiração a receita da famosa Vichyssoise, uma das sopas frias mais requintadas que existem, o creme de batatas foi criado em 1925. Louis Diat, chef do Hotel Ritz-Carlton de Nova York, inspirado pelas lembranças da culinária de sua mãe, resolveu adicionar creme de leite a uma simples sopa de alho-poró e batata, serviu-a fria e criou uma obra-prima. O nome Vichyssoise vem do Balneário de Vichy, uma cidade francesa próxima ao local de nascimento de Diat. Na versão de André Vasconcelos, ela fica mais leve e ganha toques “abrasileirados”: o creme de leite dá lugar ao leite fresco e ganha o amargor do quiabo e a personalidade da bottarga para harmonizar com a cerveja artesanal.

RECEITA

Creme de batatas com quiabo e bottarga

Ingredientes:

3 alhos-porró, a parte branca cortada em tiras finas,
1 talo pequeno de aipo (salsão), finamente picado,
1 cebola picada bem fino,
500 g de batatas, cortadas em cubos,
1 litro de caldo de galinha caseiro,
400 ml de leite fresco,
150g de quiabo em rodela,
1 colher (sopa) de cebolinha fresca, em rodela fininhas,
100 ml de manteiga de garrafa,
1 bottarga, sal, óleo de canola e pimenta-do-reino branca moída na hora.

Modo de Preparo:

Em uma panela grande, derreta a manteiga. Adicione a cebola, o alho-poró e o aipo. Tampe e cozinhe em fogo lento por 15 minutos, mexendo de vez em quando. É importante não deixar tomar cor, pois isto afetará a aparência final da sopa. Adicione a batata e o caldo. Tempere com o sal e a pimenta. Deixe levantar fervura, reduza o fogo e cozinhe até o caldo evaporar quase que totalmente. Passe as batatas por uma peneira bem fina e volte ao fogo baixo com o creme de leite fresco, misturando com um fuet sem deixar ferver. Coloque de molho as rodela de quiabo em água e limão por meia hora. Escorra e seque bem. Frite no óleo de canola e reserve.

Montagem:

Cubra o fundo de um prato com o creme e coloque no centro o quiabo salpicando a cebolinha. Rale a bottarga, de preferência a mesa, sobre o creme na quantidade que desejar.



RECEITA

Sopa de cebola à francesa

Ingredientes: 4 colheres (sopa) rasas de manteiga clarificada,
2 colheres (sopa) de óleo de arroz,
1kg de cebola cortada em rodela finas,
20g de farinha de trigo,
2 ramos de tomilho,
2 folhas de louro,
1 litro de caldo de galinha,
sal e pimenta branca moída na hora.

Modo de preparo: Coloque as cebolas em molho de água quente com uma colher de açúcar e só escorra depois que a água esfriar. Derreta a manteiga numa panela grande. Acrescente o óleo e espere aquecer. Junte a cebola, mexa e tampe a panela. Cozinhe em fogo moderado até que a cebola murche e tome uma cor caramela. Coloque a farinha e deixe dourar com a cebola. Adicione o caldo, os ramos de tomilho e as folhas de louro amarrados com um barbante. Acrescente à panela, junto com o caldo de carne e prove. Tempere com sal e pimenta branca moída. Cozinhe, com a panela tampada em fogo baixo, por uns 40 minutos. Sirva em tigelas refratárias individuais com uma fatia de pão brioche torrado e polvilhe fartamente com queijo conte. Leve ao forno quente e deixe por uns 15 minutos, para gratinar.

CULINÁRIA

Por Ceres Azevedo

Ceres Azevedo tem um Blog, onde dá dicas e receitas para ajudar você na arte de receber amigos.
Acesse:  @blogceresazevedo.com.br



Se é junho, o assunto é Festa Junina!

Mês é caracterizado pelos tradicionais arraiais regados a muitas gostosuras e diversão

De volta aqui com a coluna e hoje o assunto é cardápio junino. Acho que no Brasil, São João é uma das datas mais comemoradas, e não é somente no dia ou na semana do dia dele, o nosso João, é o mês inteirinho de festa. Na escola, no bairro, no condomínio, no clube, na praça perto de sua casa, todo lugar é lugar para fazer um arraiaí de São João. E pra ficar divertido, tem que ir caracterizado!

Muitas bandeirinhas enfeitando o ambiente, uma fogueira para aquecer e muitas gostosuras no cardápio. Quem não gosta do cardápio da festa Junina levanta a mão?! Tem muitas coisas boas, muitas coisas nossas, deste nosso "Brasilzão" imenso! Amendoim, canjica, pinhão, pamonha, pipoca, maçã do amor, rapadura, pé de moleque, bolo de fubá e quentão são algumas das "delicinhas" que não podem faltar nessa festa!

E o gostoso é que geralmente ela é organizada de maneira que cada participante leve alguma gostosura para que a mesa fique bem farta e deliciosa. O lema da festa de São João sempre foi se divertir compartilhando, o que está super atual, já que es-

tamos vivendo a era do COMPARTILHAR! Para não ficar de fora do espírito junino, vou compartilhar uma receita deliciosa de canjica com vocês!

Um beijo grande e não esqueçam de me seguir lá no Instagram: @receitasdaceres, sempre com novidades e receitas deliciosas!



Canjica, pra mim, tem tudo a ver com os festejos de São João



RECEITA

Canjica Junina

Ingredientes:

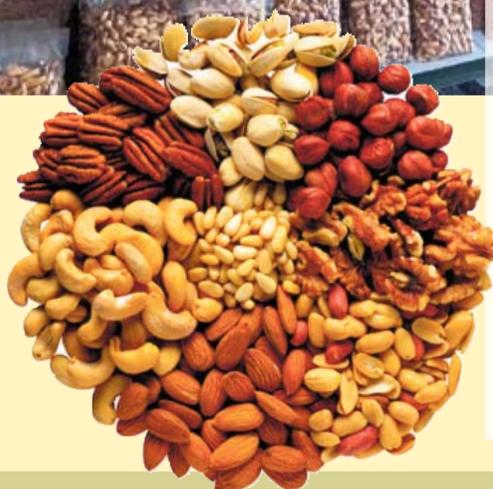
500g de milho para canjica, 1 xícara de açúcar, 1 caixinha de leite condensado, 1 litro de leite, 100g de coco ralado, 1 vidrinho de leite de coco, 1 pau de canela.

Modo de preparo: deixe o milho de molho por 12 horas e vá trocando a água. Descarte a última água do molho e coloque em uma panela com água e o açúcar para cozinhar por aproximadamente 1 hora ou até o grão ficar macio. Se for na panela de pressão é por uns 30 minutos. Nesse tempo, provavelmente a água reduziu completamente, então acrescente os outros ingredientes e leve ao fogo baixo. Depois que começar a ferver, mexa sempre para não grudar, até o caldo ficar bem cremoso. Apague o fogo ainda com um pouco da calda, pois depois de fria ela vai incorporar no grão e reduzir. Dica: Quando for servir, coloque um pouco de canela em pó! E aí é só se deliciar!

SAÚDE EM DOMICÍLIO



Você sabia que já consegue receber em sua casa as mais deliciosas e nutritivas castanhas - de caju ou do Pará -, amêndoas defumadas, damasco turco, ameixas e uvas passas argentinas, e muito mais, sem ter que pagar a mais por isso? É verdade! A Sintonia da Saúde, que trabalha desde 2017 no atacado, começou este ano a trabalhar com varejo e faz entrega de vários produtos, em pacotes a vácuo de ½ kg e 1 kg, em domicílio, com valores de atacado. O único requisito é que o valor da compra seja de, no mínimo, R\$100, e pago na entrega em dinheiro ou cartões de débito ou crédito. A lista completa de produtos pode ser acessada no site da loja virtual: www.sintoniadasaude.com.br. Faça o seu pedido e receba na comodidade de sua casa! E, entrando na lista do Whats da loja (no número abaixo), você irá receber todas às segundas-feiras as promoções da semana. Aproveite, economize e acrescente estas delícias à sua saúde!



Acesse:

www.sintoniadasaude.com.br ou pelo  Whats App (48) 99148-1881



Tati de Bem
Dermato-Funcional
Studio Pilates

 (48) 3024.2886

 TatiDeBemPilates

-  Pilates e Power Pilates
-  Plataforma Vibratória
-  Pós-operatório de Cirurgia Plástica
-  Manthus
-  Carboxiterapia
-  Radiofrequência
-  Drenagem Linfática
-  Limpeza de Pele
-  Peeling de Diamante
-  Hidratação Facial
-  Fisioterapia
-  Uroginecológica

FOTOGRAFIA:   

RECEITAS

A mesa farta de São João

Prepare quitutes típicos das festas de junho

Da redação

A comida é o carro-chefe das tradicionais festas de São João que acontecem este mês em todo o Brasil. Independente da região, os quitutes são bem semelhantes, com ingredientes fáceis de ser encontrados. Para dar água na boca, separamos receitas bem tradicionais das festas juninas para você reproduzir em casa. Vamos prepará-las?



Quentão de vinho

Ingredientes:

2 litros de vinho tinto suave,
1 copo (200ml) de água,
100ml de cachaça,
1 1/2 xícara (chá) de açúcar,
2 pauzinhos de canela,
12 cravos da índia (ou a gosto),
8 rodinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos e estará pronto para servir. Tome a bebida quente.



Bolo de fubá

Ingredientes:

3 ovos,
2 xícaras (chá) de açúcar,
2 xícaras (chá) de fubá,
3 colheres (sopa) de farinha de trigo,
1/2 copo (americano) de óleo,
1 copo (americano) de leite,
1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento até a massa ficar lisa e homogênea. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada. Leve para assar em forno médio preaquecido (180 °C) por 40 minutos.



Pé de moleque

Ingredientes:

1/2 kg de amendoim torrado e descascado,
1/2 kg de açúcar,
1 lata de leite condensado,
3 colheres (sopa) de manteiga.

Modo de preparo: Coloque na panela o amendoim, o açúcar e a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre. Quando começar a formar uma calda, coloque o leite condensado. Mexa bem até soltar do fundo da panela, como brigadeiro. Coloque no tabuleiro untado com manteiga. Deixe esfriar e corte em pedaços.



Pinhão cozido

Ingredientes:

1 kg de pinhão,
1 litro de água,
1/4 de uma xícara (chá) de sal.

Modo de preparo:

Lave bem os pinhões em bastante água corrente. Coloque os pinhões com a água e o sal na panela de pressão. Feche a panela e leve ao fogo alto. Assim que a panela começar a apitar (pegar pressão), conte 40 minutos e desligue. Estarão prontos para servir!

Fotos: Reprodução

GASTRONÔMICAS

by Hermann Byron Neto

O Blend

A loja Santa Adega da Rua Altamiro Guimarães, no Centro, realizou no último dia 04 um super evento para degustação de vinhos top da Importadora Cantu. Inicialmente, para profissionais da área, e posteriormente, aberta ao público, as várias ilhas de vinícolas icônicas do novo e do velho mundo surpreenderam os presentes. A linha completa da vinícola Ventisqueiro veio ainda com uma novidade: o Red Blend, um corte de Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah e a emblemática Petit Verdot, que com seus 7% faz mágica na composição do vinho.



Na foto, os idealizadores da Fábrika Working Bar, Antonio Schappo e Julia Prado, em frente às torneiras de chopes artesanais

Um coworking especial

Também no dia 04, a Fábrika Working Bar recebeu convidados para apresentar algumas estreias de seu cardápio e também para comunicar novidades, como a abertura oficial do parklet em frente à casa e o início do serviço de almoço executivo de segunda à sexta-feira. Mas, claro, o bar de tapas, cervejas artesanais e drinks exclusivos é que fez a alegria dos escolhidos, provando que a Fábrika é uma das opções mais originais para happy-hour no centro

Festival de Cinema Varilux

O sucesso do coquetel de lançamento do Festival de Cinema Varilux, no Cine Show do Beiramar Shopping, ficou por conta dos queijos franceses. Mas isso foi apenas o coquetel, já que o filme de estreia, *Cyrano Mon Amour*, manteve a plateia em absoluto silêncio por quase 2 horas. Depois, o que se viu, digo, ouviu, foi uma explosão de aplausos, uma resposta pouco comum do público brasileiro a filmes. Segundo o crítico francês Fabrice Leclerc, do *Paris Match*, “o primeiro filme de Alexis Michalik faz um grade afresco romântico, homenageando atores, o amor e a alegria de viver”.

Alimentação LowCarb

O Floripa LowCarb, seminário que aconteceu no último final de semana na Capital, reuniu profissionais da Nutrição e Medicina para discutir a “LowCarb”, dieta que sugere um consumo reduzido de carboidratos. Recentemente, a Associação Americana do Diabetes (ADA) reconheceu a prática como tratamento oficial para a doença. O médico e pesquisador brasileiro José Carlos Souto, precursor quando o assunto é LowCarb, foi um dos palestrantes do evento.

HIPPO
apresenta
você bem+

Chegou o novo App de vantagens exclusivas do Hippo.

Baixe já e veja como seus pontos podem bem mais!

BAIXE
grátis o App

CADASTRE-SE
ou atualize seus dados

CONFIRA
vantagens exclusivas para VOCÊ

Busque por: Hippo Você Bem +

DISPONÍVEL NO
Google Play

Baixar na
App Store

hippo.com.br

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!

ALMOÇO EXECUTIVO NO OSTRADAMUS



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia do Ostradamus



O novo restaurante **Ostradamus** na rota gastronômica de Coqueiros apresenta conforto e modernidade e está aberto diariamente das 11h30 às 23h. A novidade da casa é o almoço executivo, composto de Salada do chef (cortesia) e com 4 opções de pratos como o Peixe desfiado com bolinho de pirão de feijão e molho de ostra (Foto); Fettuccini com molho de camarão e anéis de lula, gratinado com parmesão; o Peixe grelhado com camarões, que acompanha pimentões e cebola salteada; e o premiado Arrombassi, com arroz, pimentões, lula, gengibre, ostras, camarão e amêndoas. Ah, a sobremesa também é cortesia, aproveitem!

Ostradamus Coqueiros

Rua: Des. Pedro Silva, 2314, Coqueiros
Fone: 3771-5377 - www.ostradamus.com.br

EM TODAS AS ESTAÇÕES



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código ao lado para conhecer melhor a gastronomia do Antonio's Restaurante



O **Antonio's Restaurante** é uma excelente escolha para quem aprecia camarão, peixes e frutos do mar. Localizado na Cachoeira, no Norte da Ilha, serve deliciosos pratos durante o ano todo, entre eles: Caçarola à Gallega – uma criação que leva camarão, lula, marisco, pimentão, tomate, cebola e azeite de oliva –, Grelhados à Ilha do Francês – lagosta, camarão e salmão –, e Polvo do Nadão (foto) – polvo grelhado perfumado com alho, sobre uma cama de batatas à portuguesa, puxadas no azeite com cebola, pimentões coloridos, azeitonas verdes e pretas, refogadas com alho e sal-sinha. Todas essas delícias são elaborados pelo criativo e experiente chef Antonio Carlos Correia.

Antonio's Restaurante

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

CARDÁPIO SURPRESA



Baixe o leitor do QR Code e acesse o código abaixo para conhecer melhor a gastronomia da Pizzeria Milano



O almoço executivo da Pizzeria Milano tem um cardápio surpresa, que muda todos os dias, mas que mantém a qualidade e o tempero que só a Milano oferece! E mais: com um preço muito especial! Entrada, prato, principal, sobremesa e uma bebida (água ou refrigerante) por R\$ 39,90!

O Spaghetti ai frutti di mare - ou Espaguete com frutos do mar (foto) - é um dos pratos que fazem todos babarem! Experimente la vera cucina italiana em Florianópolis!

Pizzeria Milano

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





af

MATRÍCULAS ABERTAS

Cursos de Francês em modo Regular ou Intensivo

Inverno 2019

SAIBA MAIS:

www.affloripa.com.br

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

PALCO
 À
 BEIRAMAR

DOMINGOS DE
 DIVERSÃO E ARTE NO
 CORAÇÃO DA CIDADE



Foto: Fernanda Jorge

16/06

15h _____

Expresso Rural

Um dos criadores do
 estilo "rock rural" no
 Brasil.

Esperamos você e
 sua família!



BeiramAR

O SHOPPING NO CORAÇÃO DA CIDADE