

Editorial

FELIZ ANO NOVO!

Com alguma esperança, olhamos para o céu de Dezembro e, como todos os anos, fortalecemos os nossos desejos para que Janeiro nos traga uma nova oportunidade, um ano novo feliz.

Dezembro é um mês de agradecer e de vibrar na energia da criança Divina, a centelha divina que reside em nossos corações.

Somente o Deus menino pode nos tocar profundamente de uma maneira muito especial que desperte a leveza e alegria que nossa humanidade precisa.

A família sagrada vem nos recordar de nossas origens e da proteção que recebemos durante o ano todo do Deus Pai-Mãe através de suas manifestações divinas na complexidade do cotidiano.

Que neste Natal, cada um de nós possa permitir que sua criança divina se expanda através da renovação, da alegria, do compartilhar, do amor e da fraternidade.

Que os ideais mais sublimes possam nos envolver e a nossa criança interior possa despertar e crescer com força, amor e sabedoria.

Que possamos compartilhar de muita alegria no próximo ano.

BOAS FESTAS! FELIZ 2010.

Débora Roberta Evangelista – Equipe do Suplemento “Delícias”

Macarrão Caseiro 'DE'

Marca presente no mercado de massas alimentícias desde 1971, o Macarrão Caseiro 'DE' tem como tradição a garantia da qualidade na fabricação de seus produtos oferecendo uma linha diversificada atendendo a todas as exigências dos mais variados consumidores.

Os produtos são fabricados através de técnicas especiais que tornam a massa autenticamente caseira durante as etapas de laminação, corte e formatação.

Durante todo o processo, são cumpridas as boas práticas de fabricação desde a seleção de matéria prima, fabricação, empacotamento, armazenamento e distribuição.

Os diferenciais dos produtos com a marca caseira “DE” são justamente a fabricação com matérias-primas naturais e sem aditivos químicos, além da textura da massa que permite rendimento comprovadamente superior, melhor absorção a molhos e a facilidade em se adquirir um produto com características de caseiro nas prateleiras dos mercados.

Toda a equipe envolvida passa por treinamentos e desenvolvimento nas diversas áreas para que o resultado final a qualidade de seus produtos e serviços seja garantida.

O macarrão caseiro 'DE' possui em seu website o Suplemento Informativo Delícias que oferece informações de forma a integrar toda a comunidade envolvida com a nossa marca.

Também temos disponibilizado o serviço de atendimento treinado para atender as solicitações de clientes, parceiros e consumidores.

Com distribuição nas principais cidades do país e em todo o estado de São Paulo, o Macarrão Caseiro 'DE' está presente e atende a todos os pontos de vendas com presteza, qualidade e confiabilidade, estabelecendo excelentes relações comerciais e parcerias estáveis.

Visite o website www.massasde.com.br e seja também nosso parceiro.

Empresa > Acontece!

JANTAR APAS/VAGA CERTA

No último dia 03 de Setembro, a APAS- Mulher promoveu em parceria com o Macarrão “De” o jantar beneficente de lançamento do projeto Vaga Certa. O cardápio principal foi elaborado pelo Chef Antonello, diversos pratos feitos com massa caseira “De” foram degustados pelos convidados. O projeto Vaga Certa busca a capacitação de menores de 16 a 18 anos para trabalhos em supermercados. Além do Macarrão Caseiro “De”, outras empresas patrocinaram o evento: Comexim, Global Wibe, Buffet e Eventos Casablanca e Sandéleh.

[Clique aqui e veja as fotos do Jantar APAS/Vaga Certa](#)

REUNIÃO DE VENDAS

No último dia 14 de Novembro, a equipe de representantes de vendas do interior do Estado de São Paulo esteve reunida para avaliação do ano além da divulgação de estratégias para 2010.

PROMOÇÕES ESPAGUETEIRA

Estamos com uma promoção com sorteios das espagueteiras Nigro em muitos pontos de vendas. Os sorteios estão sendo um sucesso! Solicite ao nosso representante esta promoção.

SUPERMERCADO MARANHÃO

No último dia 17.10.09 às 20:00 horas o Macarrão Caseiro “De” patrocinou a “Noite Italiana no Clubinho do Maranhão”.

[Clique aqui e veja as fotos](#)

INAUGURAÇÃO SUPERMERCADO SAVEGNAGO

Parabenizamos o Super mercado savegnago que no último dia 10 de Dezembro inaugurou a sua loja 20 na Maurílio Biagi. A confraternização aconteceu no centro e Eventos Taiwan na Rodovia Ribeirão Preto/Bonfim Paulista.

[Clique aqui e veja as fotos](#)

AULAS DE CULINÁRIA

O Macarrão caseiro “DE” junto a parceira Solumar Representações, promoveu diversas aulas de culinária nos hipermercados Extra Juscelino, Extra Aeroporto e Shopping Interlagos. A culinária que ministrou as aulas foi Maria Antonia Accarino Martins, especialista em culinária italiana que participa ativamente em programas de TV, escreve artigos culinários, ministra aulas. Quem participou das incríveis aulas da Maria Antonia, provou e concordou que o macarrão Caseiro “De” rende mais e é de sabor sem igual.

[Não deixe de ver a galeria de fotos com as aulas. Clique aqui.](#)

Empresa > Sugestões de Produtos

Na próxima saída às compras, não deixe de colocar em sua lista os produtos de nossa linha de massas. Aproveite para marcar um almoço ou jantar gostoso com a família e amigos. Bom apetite!



Parafuso

Massa Alimentícia Extrusada (Prensas Extrusoras), cortada (curta), com processo de secagem em estufas aquecidas, nos formatos de “Parafuso”.



Lasanha de Espinafre

A textura e o corte sinuoso das lâminas da lasanha permitem um cozimento perfeito e rápido não necessitando ser pré-cozida. A ondulação lateral se encaixa na forma de modo que molho e recheios se ajustam dando uma consistência especial e a massa fica umedecida e absorve totalmente o molho.



Gravata

O macarrão tipo gravata caracteriza-se por ser uma massa cortada em formato que permite variações em receitas e uma apresentação diferenciada, permitindo inclusive o seu uso em saladas, maioneses e sopas.

Procure em nosso website as mais deliciosas receitas. www.massasde.com.br

Cozinha & Saúde > Chef & Cozinha

Chef Antonello

A gastronomia mundial está crescendo muito e conseqüentemente, a variedade de opções de lugares e tipos de comida que podemos escolher, cresce na mesma velocidade. Mas o importante é não esquecermos da essência principal da gastronomia, que seria a reunião das pessoas, da família à mesa todos juntos, como fazíamos antigamente com nossas nonas e mães. Por isso nunca deixe de adquirir um macarrão de qualidade e chamar sua família e amigos e preparar um belo e inesquecível almoço ou jantar. Nesta coluna idéias e sugestões para que você se anime e ponha a mão na massa. Massas

"De", claro!



O **chef Antonello** está há 10 anos na área de gastronomia, tempo suficiente para ter trabalhado ao lado de grandes chefs e ter acumulado vasta experiência no ramo. Formado em Gastronomia pela Faculdade Anhembí Morumbi, estagiou com importantes nomes da gastronomia nacional como Alex Atala e Allan Espejo. Pode colocar seus conhecimentos em prática na Churrascaria Dinho's Place e também já cozinhou nos camarotes da Fórmula 1. Comanda atualmente um Programa na TV a Cabo, canal 08 chamado Programa

Chef Antonello que vai ao ar duas vezes por semana, exibida para toda RMC. Tem sido convidado, com frequência, para participar de programas em rede nacional, como Bem Família, da Rede Bandeirantes e Mulher. Com da TV século 21.

Receitas do Chef:

Entrada:

[Tortinha folhada com queijo brie, amêndoas e mel, com folhas nobres](#)

Prato Principal:

[Camarão Thailandês com Talharim "De"](#)

Sobremesa:

[Torta de Framboesas](#)



Rua: Sir Alexander Fleming, n.117 Nova Campinas - Campinas/ SP

Telefones: 3237-9724 | 7803-5431

Nextel: 80*11692

Email: buffet@chefantonello.com.br

chef@chefantonello.com.br

Receita do Mês

ENTRADA

TORTINHA FOLHADA COM QUEIJO BRIE,AMÊNDOAS E MEL,COM FOLHAS NOBRES

Ingredientes

200 g de queijo brie
400 g de massa folhada
100 g de amêndoas
50 ml de mel
1 ovo batido
Folhas de alface

Modo de preparo:

Pré aqueça o forno a 180 graus,abra a massa,coloque o queijo brie, as amêndoas e mel,feche a massa,passe o ovo sobre a massa e leve ao forno,sirva com salada de folhas.

PRATO PRINCIPAL

CAMARÃO THAILANDÊS COM TALHARIM “De”

Ingredientes

500 g Camarão rosa médio
1 dente de Alho
1 cebola Cebola
200 g de Manteiga
200 g Palmito
200 g Pimentão vermelho e amarelo
Qb de Noz moscada
Qb de Pimenta do reino
50 g de Ervilhas frescas
500ml de Creme de leite
20 g de Curry
2 folhas de Capim cidreira
Qb de Salsa
1° g de Dedo de moça

150 ml de Leite de coco

Qb de Coentro

Modo de preparo:

Em uma panela,adicione o azeite e refogue a cebola e alho,coloque os pimentões,o palmito picado,.Adicione o creme de leite com, a noz moscada,pimenta do reino,leite de coco e as folhas de capim,coloque a salsa,o coentro(opcional), e a pimenta,deixe incorporar bem e sirva com o Talharim “De” na manteiga

SOBREMESA

TORTA DE FRAMBOESAS

Ingredientes

4 ou 5 ovos

100 gr de açúcar

100 gr de farinha trigo

papel manteiga ou celofane (deve ser transparente)

600 gr de geléia de framboesa

chantilly

Modo de preparo:

Primeiro faça a massa como se fosse um pão de ló. Coloque os ovos e o açúcar, mexe bem. Depois acrescente a farinha e mexa até a massa ficar homogênea.

Leve ao forno por 15 ou 20 minutos. Retire e corte em três partes.

Montagem:

Passa a geléia de framboesa em cima de uma das partes. Depois coloque uma camada de chantilly.

Em seguida, faça o mesmo com a segunda parte.

Para finalizar, cuba toda a torta com chantilly e decore com a geléia da forma que você preferir.

Mestre Liu Pai Lin – Algumas Histórias

Conhecer o Mestre Liu foi uma grande sorte e conviver diariamente com ele um grande desafio. Em 1982, quando me tornei seu aluno, estava aterrorizado com os fatos de minha vida, os homens da minha família morriam sucessivamente e eu me via, aos 21 anos de idade, doente, cercado de viúvas, sem uma profissão e principalmente atolado em diversos ideais – espiritualista, naturalista, anarquista, pregando a chegada eminente da sociedade alternativa.

Resumindo, ao pensar em mim naquele momento poderia definir-me como um “crente da nova era” como tantos que haviam naqueles idos tempos, em que se acreditava na queda do capitalismo e no momento tão esperado do surgimento de um ser humano melhor, digno de seu potencial e merecedor do planeta em que habitava.

Naquela época se acreditava fortemente numa solução aos problemas da humanidade, pautada na prática de uma vida natural. O Mestre Liu, ao mesmo tempo em que nos trazia um conhecimento prático e eficaz de cuidar da saúde, falava do ideal Taoísta de comunhão com a natureza criadora e mantenedora da vida. Era maravilhoso ouvir tal fala, e mais ainda ver alguém que diariamente vivia o que ensinava. Para mim era pôr terra sob meus pés.

Muitas histórias me vêm à mente sobre este emblemático mestre Taoísta, algumas de arrepiar o cabelo de seus alunos crentes mais recentes, que o cercavam e idolatravam nos seus últimos anos de vida. Temo que elas possam ferir e aparentemente macular a aura com que estas pessoas revestiam a figura de nosso mestre querido, mas acredito que, ao inverso disto, estas histórias falam do homem presente por detrás do mestre, o que só o engrandece, dando a dimensão de sua humanidade, transcendência e exemplo vivo dos seus ensinamentos. Para isso, como dizia o Mestre Liu “é preciso abrir a viseira do burro”, às vezes tão obtusa.

Na tentativa de atender a gregos e troianos, vou contar algo que aconteceu comigo e que ilustra um pouco das muitas facetas da aprendizagem com o Mestre Liu e sua curiosa forma de ensinar.

As pessoas que se consultavam com ele eram atendidas com a maior gentileza e estímulo à sua recuperação, como fazem os grandes médicos. Em compensação, para nós, seus ajudantes, era dito: “que alguém que se atreve a cuidar da saúde dos outros, deve no mínimo saber cuidar de sua própria”. Esta frase, que me ecoava, fazia com que evitasse procurá-lo quando não estava bem e também a ser discreto quando caía na gandaia e ia para a escola direto da farra, para não perder as suas aulas. Num desses dias em que emendei uma saída na noite com o dia seguinte, e não queria perder uma palestra especial que era dada às sextas feiras de manhã, entrei devagarinho e sentei atrás de todo mundo, de forma que o Mestre Liu não me visse. Num determinado momento, alguém fez a inteligente pergunta se o cigarro fazia mesmo mal à saúde, e o mestre, com toda gentileza, começou respondendo que sim e, utilizando dos conceitos da medicina chinesa, afirmou que o cigarro prejudicava o sangue e a energia, algo que poderia ser percebido em alteração na cor da pele do fumante. Então, apontou para o moço que fez a pergunta e exemplificou dizendo: “uma pessoa que não fuma, como o Otávio”, e virou-se totalmente para trás, apontando para mim, que literalmente deveria estar com a cara acabada, por conta da noitada. Imediatamente eu pensei: “como ele me viu? Eu que estava aqui tão escondido”.

A pessoa muitas vezes ficava lisonjeada com a resposta à sua pergunta, sem saber que ele sempre falava o que queria e adaptava a sua fala a do outro, mesmo frente a perguntas tolas.

O Mestre Liu tinha um sexto sentido muito apurado, e constantemente o mostrava com a sua capacidade de ver e falar sobre algo que havia acontecido o que, às vezes, era desconcertante. O interessante é que ele nunca me dizia o que fazer ou para onde ir, apenas oferecia um período de silêncio quando eu abusava do direito de ser chato e como o silêncio dói.

A pior coisa do mundo era ele o elogiar, você queria morrer. Os que já tinham aprendido esta lição, encolhiam ao ouvir o próprio nome e ter que se ver no espelho que nos era apresentado, os iniciantes se pavoneavam sem saber que quanto mais subiam com os elogios, maior seria o tombo. Aprender com um mestre nem sempre é como a gente fantasia.

Campinas, 25 de agosto de 2009

Octávio Augusto Contatore:

Formado em Medicina Tradicional Chinesa nas áreas de Acupuntura, Tui Na (massagem), Tai Chi Chuan (movimento) e Tao In (meditação), pelo Instituto Pai Lin de Ciência e Cultura Oriental e pela CEMETRAC - Centro de Estudos em Medicina Tradicional Chinesa.

Começou a sua formação nesta área em 1982 com Mestre Chinês Liu Pai Lin.

Realiza cursos e palestras em empresas sobre qualidade de vida através da Medicina Chinesa, tendo ministrado curso de aperfeiçoamento profissional para auxiliares de enfermagem, enfermeiros e fisioterapeutas da Prefeitura Municipal de Campinas em massagem Tui Na.

Contato: (19) 32425605

Cozinha & Saúde > Nutrição

Yakissoba.

O Yashisoba é um prato completo, pois encontramos em uma mesma preparação os nutrientes que constituem uma refeição saudável – carboidratos, proteínas e gorduras, além de fibras, vitaminas e minerais. Cada ingrediente deste prato possui uma função no nosso organismo.

O **macarrão** é fonte carboidrato, que fornece energia para o nosso corpo e conseqüentemente garante o funcionamento orgânico.

A **carne** (pode-se optar por frango ou peixe ou boi), é fonte de proteína de alto valor biológico, e tem como funções a construção e manutenção dos tecidos, além de atuar no sistema imunológico e fornecer energia para o organismo. As carnes também são fonte de gordura, porém, a escolha pelas brancas (frango ou peixe) garantem menos teor de gordura quando comparada a carne vermelha.

Os **legumes e verduras** são fontes de fibras, vitaminas e minerais. As fibras ajudam no funcionamento do intestino e garantem saciedade.

As vitaminas e minerais são utilizados pelo nosso organismo para transporte de nutrientes, prevenção de doenças tais como os cânceres e doenças cardiovasculares. Os Yakissoba é um prato nutritivo e também pode ser feito na versão light, escolhendo carnes brancas, utilizando pouco óleo para refogar os ingredientes e caprichando na escolha dos legumes.

Consultoria Nutricional

Dra. Daniela Oliveira Magro – CRN 6216

Doutora em Saúde Coletiva FCM UNICAMP;

Pesquisadora do Departamento de Clínica Médica UNICAMP;

Nutricionista do Centro de Cirurgia de Obesidade de Campinas.

Contato:

Rua Frei Manoel da Ressurreição, 1487 Guanabara - Campinas/SP

Telefone: (19) 3243.2077

Av. Dr Heitor Pentead, 522 Taquaral - Campinas/SP **Telefone:** (19) 32123330

Gestão > Terapia

"Facilitando as coisas"

O ser humano ganha o título de "humano" pela capacidade de utilizar esquemas mentais através do pensamento de forma inteligente. É basicamente esta característica genética que nos diferencia dos demais colegas do reino animal.

Pensar é excelente. O exercício cognitivo nos dá a sensação de sermos mais fortes, espertos, de termos em nossas mãos a solução para qualquer problema que possa aparecer inesperadamente. Mas, será que de fato isto acontece?

Na realidade, a super valorização do pensar vem trazendo mais problemas ao homem moderno do que soluções. Os desdobramentos do pensamento acabaram criando defesas tão arraigadas ao psiquismo que ao invés de nos sentirmos felizes por pensar, muitas vezes, gostaríamos que nossa mente se aquietasse um pouco.

A evitação, o controle, a preocupação, a conjectura e o planejamento representam uma porcentagem muito grande de adoecimento psicológico na atualidade. O mal uso do pensamento faz com que os indivíduos utilizem a capacidade de raciocínio muito mais contra si mesmos do que a favor. É o que acontece nas patologias de ansiedade, depressão, pânico, somatização, fobia... O homem, então, se faz irracional.

Teoricamente, o pensamento é por si só livre. Entretanto, esta liberdade é cerceada pelo repertório individual de aprendizagens. Assim, o pensamento é pseudo-livre. Ele responde exatamente aos comandos que ordenamos e que são baseados em nossa história de vida: se ela for minimamente equilibrada nossa mente trabalha dentro destes moldes. Se ela for menos equilibrada, a mente também trabalhará nestes moldes menos equilibrados.

O pensamento, então, ganha o status de fragilidade e passa a trabalhar muito mais com crenças, apreensão

singular (muitas vezes distorcida) da realidade e dedução do que com elementos positivos. E é neste momento que a mente adoce e que nossas vidas começam a sofrer modificações severas através de nossos comportamentos. É quando tendemos a complicar ao invés de facilitar as coisas.

O ideal seria que o pensamento estivesse cada vez mais livre e distante de nosso personalismo. Desta forma, estaríamos mais abertos à otimização do uso da capacidade geral do cérebro. Algumas pessoas chamam isso de intuição. E a intuição é, na prática, a capacidade momentânea de acessarmos regiões cerebrais disponíveis a serem descobertas, mas que geralmente não exploramos porque desenvolvemos uma forma segura e restrita de pensar.

O melhor começo para "despersonalizar" nosso pensamento sem que enlouqueçamos por isso é o exercício do desapego de crenças, afrouxamento do ego exacerbado, exercício da escuta e percepção de que há muito o que aprender no universo.

A partir da mudança de postura em relação a como alimentamos nossas idéias e formas de pensar é que entendemos que o tipo de qualidade de vida que temos está e sempre esteve em nossas mãos. Nos sentimos mais seguros, responsáveis e com a sensação de que finalmente estamos facilitando as coisas!

Que tal tentar? Abra sua mente!

Luz e Paz!

Pedrita Celci Evangelista - *é Psicóloga e atua em Psicoterapia Clínica, Psicodiagnóstico, Avaliação Neuropsicológica, Orientação profissional, Orientação a Pais e Consultoria Organizacional. .*

<http://pedritaevangelista.blogspot.com>

Contato: (19) 3254.2714/ (19) 8195.0070

e-mail:pedrita.evangelista@gmail.com

Dica diária ao empreendedor 48: Existe vida após o desenvolvimento do produto

Postado em Como começar empresa, Dia-a-dia do empreendedor

A dica de hoje foi mandada por Collis Ta'eed através do Netsetter. Collis viaja ao redor do mundo e mora em diferentes países, mais recentemente em Hong Kong, atualmente na Austrália e próximo será Canadá. Ele trabalha com Design e Web.

Assumir que o desenvolvimento do produto/serviço (desde programação de um software, até escrever um livro) é o necessário para criar um negócio de sucesso é extremamente perigoso. Manutenção, marketing, vendas, desenvolvimento contínuo, serviço de apoio, propaganda, administração e suporte são também partes essenciais para o sucesso.

Eu não consigo contar o número de vezes que eu conto às pessoas quantos funcionários eu tenho no FlashDen e ouço de volta “mas depois que o site está pronto, o que mais tem que ser feito? Você não simplesmente relaxa e deixa o dinheiro entrar?”.

Talvez existam negócios que você só constrói e deixa rolar sozinho, mas nunca encontrei um.

Faturamento passivo de trabalho só funciona em baixa escala, pelo o que vi até hoje. Para um negócio de tamanho razoável, desenvolver o produto é apenas o começo, mas é isso que faz com que empreender seja tão interessante.

Contatos:

<http://saiadolugar.blogspot.com>

Luiz Alberto Piovesana (19) 9289.0687

Parceiros

> www.massasde.com.br

> www.abima.com.br

> www.simabesp.org.br

> www.cerelab.com.br

> www.chefantonello.com.br

> www.cafemaq.com.br

Contato

Indústria de Massas Alimentícias 'DE' Ltda.

Rua Alexandre H. Moleta, 782 Jardim Pinheiros - Valinhos - SP

Caixa Postal 151

Fone: (0xx19) 3869 3655

Fax: (0xx19) 3869 1823

Email: contato@jorhaldelicias.com.br