



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Setembro 2009 N°15

**Impresso
Especial**

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...

Cooperativa Santa Clara
Rua Pedro Baldasso, 47
CEP 95185-000
Carlos Barbosa -RS



Beba Leite, Ganhe Prêmios

Conheça a promoção mais nutritiva do momento

Exclusivo: Caco Barcellos

Jornalista fala sobre sua carreira e personalidade

Fazendinha Santa Clara
Jogos e diversões para a garotada

Como o sorriso de uma criança

A vida deve ser vivida com alegria. Para aproveitarmos cada momento, vale a pena nos determos àquilo que nos faz bem, que nos faz sentir aquela energia vibrante, contagiante. Estamos na primavera e esta é a época mais colorida do ano. As temperaturas agradáveis, as flores, o canto dos pássaros deixam todos com astral mais positivo.

Há tanta coisa que pode nos fazer bem. Seja um abraço, um sorriso, uma caminhada ao ar livre, um almoço com a família. E tem coisa melhor que ver o sorriso de uma criança? Aqueles olhinhos brilhando ao conhecer algo novo? Pois nós, da Cooperativa Santa Clara, temos paixão por aquelas carinhas. Por isso, preparamos um presente especial para o Dia das Crianças: uma Fazendinha virtual, para que elas se deliciem com os jogos e brincadeiras e ainda se sintam em uma verdadeira propriedade de produção leiteira.

Esta é a oportunidade para que os pequenos sintam o gostinho de viver em contato com a natureza, ouvir os sons de cada bichinho e ajudar a vaquinha a enfrentar os desafios, em jogos educativos e interativos.

Podemos garantir que assistir aos pequerruchos brincando na Fazendinha Santa Clara proporciona essas sensações verdadeiras. O entusiasmo que elas demonstram ao ver a vaquinha caminhando pelo gramado, conhecer a sua casinha e os outros bichinhos da fazenda faz bem e é contagiante. Experimentar uma vida assim nos leva mais longe, é a oportunidade de viver melhor, aproveitar mais as pequenas coisas, fazer valer a pena.

Expediente: Santa Clara Em Foco - Informativo Trimestral da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br // www.coopsantaclara.com.br
Direção: Depto. de Marketing
Criação e Coordenação Executiva: Núcleo de Propaganda Ltda.
Redação: Kátia H. Dalcin
Responsabilidade Técnica: Noemia Gomes - CONRERP - RS/2526

Você com a
palavra



Como todos os trimestres, recebemos centenas de cartinhas e e-mails dos leitores do Em Foco de todo o Brasil. A cada nova mensagem, o reconhecimento do trabalho que é feito com tanto carinho, além das sugestões, sempre muito importantes para tornar o informativo ainda mais interessante. Infelizmente é impossível publicar todas as lindas mensagens que chegam à equipe, mas compartilhamos algumas, como forma de agradecimento a todas. A equipe agradece!

"Gosto muito da entrevista, informações gerais e receitas. Sou nutricionista e esta indústria de alimentos com renome merece só elogios. Desejamos sucesso. Seus produtos são de qualidade incomparável. Muito orgulho sentimos por ser uma indústria gaúcha."

Ana Carolina Cocco, Fortaleza dos Valos/RS

"Queridos, gostaria de agradecer e parabenizar a revista Em Foco, porque assim podemos conhecer todos os produtos de uma fina qualidade e higiene. Esperamos que 2010 venha com boas novidades e boas receitas de culinária. Beijos e abraços de sua consumidora."

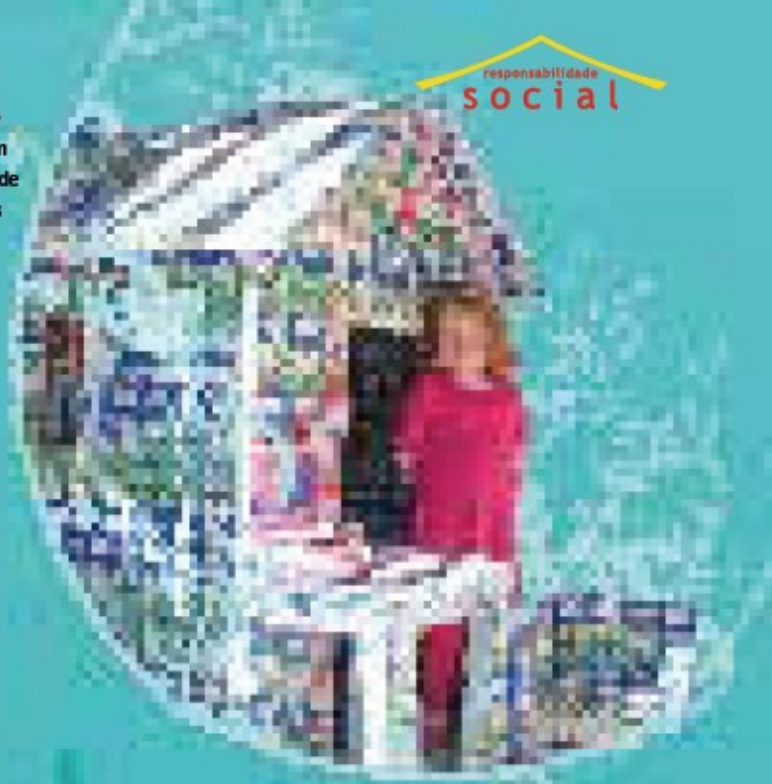
Nancy Viviani Alves Costa, Embu Guaçu /SP

"É uma ótima revista, porque traz dicas de alimentação e receitas que nós sempre fazemos e aprovamos."

Isabel e Antoninho Comin, Carlos Barbosa/RS

Aprendendo a pensar o futuro

Gabrielle
brinca em
sua casa de
caixinhas



Sustentabilidade ambiental. Esta é uma expressão que ouvimos diariamente. Mas o que é ser sustentável? Está aí um importante tema para reflexão, especialmente em tempos em que o meio ambiente já mostra fortes indicativos de que sofre com as ações do homem.

Ser sustentável é pensar nas causas e consequências. É planejar um futuro de respeito ao ambiente e, deste modo, a quem ainda habitará este planeta. Se parece muito complexo, na verdade, é simples: pequenas

ações no dia a dia garantem um mundo mais saudável.

E as crianças estão dando a lição. Como já foi mostrado no Em Foco, a pequena Gabrielle, de 3 anos, ganhou dos pais, Adelar Venson e Márcia Barbieri, uma casinha toda feita com embalagens vazias de leite Longa Vida Santa Clara, com direito a mesa e poltroninha. Foi o

pai quem a construiu, e a família toda se envolveu.

A mãe, Márcia, que mora em Caxias do Sul, conta que a casinha virou atração. Todos que passam na rua ficam olhando, atentos. As crianças, então, se encantam.

Seguindo o exemplo, as professoras da Escola Municipal de Educação Infantil Arco-Íris, de Carlos Barbosa, fizeram um pequeno mutirão para arrecadar as embalagens de leite Longa Vida e montar uma casinha bem semelhante à de Gabrielle. O espaço, claro, agradou aos pequenos, que, além de aprender uma importante lição sobre a reciclagem, ganharam um novo espaço para suas brincadeiras.



Pequenos tiveram na escola a lição de brincadeiras e reciclagem



O repórter das verdades invisíveis

Se a realidade das favelas, das injustiças sociais e da violência tem tomado mais espaço e despertado a atenção dos brasileiros, grande parte deste mérito vai para o jornalista Caco Barcellos. Observador, atencioso e muito bem articulado, o repórter e escritor apaixonado por contar histórias tão verdadeiras que impressionam ensina a dar voz aos esquecidos e acorda para verdades que não chegam ao grande público.

Hoje, Caco comanda o programa Profissão Repórter, da Rede Globo de Televisão, e entre suas obras estão os livros Rota 66 e Abusado, o Dono do Morro Dona Marta. Mas se engana quem pensa que conhece apenas o profissional Caco Barcellos, pois na vida particular ele mesmo garante ser muito parecido com o que mostra diante das câmeras. A origem humilde ou a convivência com situações extremas, garante ele, o fazem aprender com cada história, dar valor a cada conquista.

Depois de um longo dia de filmagens em Maceió, Alagoas, o jornalista concedeu uma entrevista exclusiva para o Em Foco.

Em Foco: Caco por Caco: nos fale um pouco sobre você. Nos permita conhecê-lo além das câmeras e livros.

Caco Barcellos: O cidadão e o repórter se misturam todo o tempo. Sou no trabalho o que sou na vida particular e vice-versa. Minha dinâmica de vida do cotidiano sempre foi muito voltada à observação e fico realmente muito encantado com atitudes às vezes edificantes ou mesmo atitudes radicais. Todas as cenas que fogem da normalidade, eu diria, mais habitual, me impressionam muito, e eu me dedico muito a isso. Adoro também me envolver em leitura. É a coisa que talvez mais eu faço quando estou longe de repórter de televisão.

EF: Quando e como percebeu que seria jornalista?

CB: Foi por acaso que surgiu a oportunidade e acho que eu soube aproveitar bem porque eu gostava realmente, desde criança. Gostava de andar à toa pelas ruas da minha cidade (Porto Alegre) com meu cachorro vira-latas apenas para observar as obras. Lembro quando chegou o saneamento, ficava observando como é que acontecia aquela obra. Aprendi, aliás, a fazer a pavimentação com os operários que vieram fazer a pavimentação da minha rua. Ia a pé do meu bairro, que

era longe, só para ver a movimentação, o desenvolvimento das favelas, para contar para os meus amiguinhos do bairro.

EF: Profissionalmente, é conhecido pelas denúncias e retratos de uma verdade a que o grande público não tem acesso. O que você sente ao ver o país comentando suas reportagens e livros?

CB: Eu me sinto um privilegiado, porque tenho a oportunidade de ver primeiro em relação às outras pessoas, também trabalhar numa emissora que me dá o privilégio de me enviar para todos os lados. Minha vida é assim, vou rodando atrás de histórias. E depois, o

“Minha vida é assim, vou rodando atrás de histórias. (...) Este é um combustível.”

privilégio maior é poder contar para tanta gente. Este é um combustível.

EF: Como você se sente vendo de perto essa realidade?

CB: Todas as histórias, por pior que sejam, sempre têm vários lados. Me flagro frequentemente atento às pessoas que sobrevivem com sabedoria a uma adversidade, alguma barreira, injustiça, e aí acabo envolvido com aquela história de alguém que torna aquele ambiente menos agressivo ou que tem saídas inteligentes para situações extremamente adversas. Fico tentando tirar dali alguns exemplos edificantes, exemplos de pessoas realmente fortes e corajosas.

EF: Um pouco de gauchismo: qual a sua mais doce lembrança?

CB: Toda a minha infância foi muito feliz. Cresci em um bairro em Porto Alegre, em um bairro muito simples, então a convivência era muito intensa. Convivia com em torno de 600 meninos e meninas e a obra social de uma igreja promovia competições de

esportes, principalmente futebol. Era uma coisa espetacular. O estádio ficava cheio e a gente disputando com nossos times. E eu sonhava ser jogador de futebol, e lá tinha sempre olheiros. Foi muito feliz a minha infância.

EF: A Santa Clara tem paixão pela gastronomia. E você? Qual a sua relação com a cozinha?

CB: Minha relação com a cozinha é extremamente forte e radical. Sou bastante radical com a alimentação desde 1971, quando buscava as primeiras explicações sobre a relação entre comer e viver. Buscava nos médicos uma explicação e dificilmente encontrava na medicina alopática a relação entre alimento e saúde, mas acabei encontrando na macrobiótica alguns professores que me deram os primeiros ensinamentos a este respeito. Me ensinaram, por exemplo, a manter distância do açúcar, dos alimentos refinados em geral, dos enlatados e dos empacotados também. Minha cozinha é centrada em alimentos naturais, cozidos, de preferência, e seguidos de proteínas geralmente grelhadas, como peixe, frango orgânico. Os meus parentes brincam dizendo que a minha dieta é hospitalar.

EF: Então, para você, uma pessoa é o que come?

CB: Absolutamente, o humor, principalmente, a energia tem muita associação com isso. A preguiça e a covardia também. Há alimentos que deixam as pessoas mais covardes. O jejum é uma coisa maravilhosa para pensar melhor, sem exageros.

EF: Se cozinha, qual a sua especialidade?

CB: Cozinho, sim. Faço o meu arroz integral, legumes. Durante 15 anos, toda a noite eu tomava uma canja de galinha caipira com arroz integral e cenoura. Lembro de um dia que, depois de uns 12 anos tomando toda a noite isso, eu disse: 'revolução, vou mudar hoje'. O que eu fiz? Tirei a cenoura.



HIPERTENSÃO: Um mal silencioso

A hipertensão é uma doença cardiovascular lenta e silenciosa. Na maioria das vezes as pessoas nem sabem que sofrem deste mal. Trata-se do aumento da pressão arterial, que, em casos extremos, pode levar a acidentes vasculares, problemas renais ou mesmo complicações cardíacas.

Enriete Maria Dall'Onder dos Santos
Nutricionista - Graduada pela
Universidade do Vale do Rio dos Sinos
Atua na Cooperativa Santa Clara
desde 1987

No Brasil, existem atualmente 17 milhões de hipertensos, e até 2025, o número de hipertensos nos países em desenvolvimento, como o Brasil, deverá crescer 80%, segundo estudo conjunto da Escola de Economia de Londres, do Instituto Karolinska (Suécia) e da Universidade do Estado de Nova Iorque.

Grande parte dos casos de hipertensão não tem uma causa identificável. Existem vários fatores associados ao seu desenvolvimento, como estresse, tabagismo, envelhecimento, histórico familiar, alimentação, consumo de álcool, aumento da ingestão de sódio e o excesso de peso.

Segundo a OMS (Organização Mundial da Saúde), a população em geral deve utilizar, no máximo, 6 gramas de sal diariamente, o que equivaleria a uma colher de chá rasa. A recomendação diária para sódio é de 2.400 miligramas,

para se ter uma ideia, um grama de sal contém 400 miligramas de sódio.

O brasileiro chega a consumir quatro gramas e meio de sódio por dia, bem acima dos dois gramas recomendados pela OMS. O principal vilão é o sal de cozinha, que representa 76,2% do sódio ingerido todos os dias, segundo uma pesquisa da Faculdade de Saúde Pública da

Universidade de São Paulo. Outro fator agravante é a quantidade de sódio encontrada nos produtos industrializados e nos alimentos processados.

Para os hipertensos, o controle da alimentação é a palavra-chave.



Dicas importantes:

- controlar o peso;
- reduzir o sal na preparação das refeições e na quantidade ingerida;
- reduzir o consumo de alimentos processados e industrializados (embutidos, enlatados...);
- evitar consumo de defumados;
- reduzir o teor de gordura;
- evitar o consumo de bebidas alcoólicas;
- beber água (auxilia na eliminação de toxinas e sódio pela urina);
- ingerir laticínios por serem ricos em cálcio (mineral que tem grande influência no controle da tensão vascular, importante para prevenção e manutenção);
- prática de exercícios físicos regularmente;
- usar temperos naturais, como cebolinha, alho, cebola, ervas aromáticas;
- consumir frutas e legumes;
- grãos (ricos em fibras).

Alguns números:

- 420 mil pessoas morrem, por ano, em consequência de AVC (acidente vascular cerebral), segundo a Organização Mundial da Saúde.
- Males cardiovasculares são responsáveis por 1,2 milhão de mortes por ano no país.
- 300 mil brasileiros são vítimas de infarto agudo do miocárdio.
- Doenças cardiovasculares são a primeira causa de morte no Brasil.
- Previna-se adotando hábitos alimentares saudáveis.

Fonte: Sociedade Brasileira de Hipertensão



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo:
Santa Clara Em Foco - Rua Pedro Baldasso, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95 185 - 000. Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br
Agradecemos pela colaboração.

Nome: _____
Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento) _____
Cidade: _____ CEP: _____ UF: _____
E-mail: _____ Telefone: (____) _____

Nós provamos de sua receita e adoramos



promoção
Você é o Chef
2009

Para a Santa Clara o **melhor de todos os temperos** é o **carinho e a emoção** que você coloca no que faz.

Confira os **ganhadores** a partir de dezembro na próxima edição do Em Foco ou acesse:
www.coopsantaclara.com.br/confrariiegourmet

As **três melhores receitas** de cada categoria receberão os seguintes prêmios:

1º lugar: Um Forno Elétrico Sonetto Muller e uma Assadeira com Grelha Brasil Tramontina

2º lugar: Um Top Grill Fiat Britânia e um Conjunto de Utensílios Utilitá Tramontina - 5 peças

3º lugar: Um Conjunto de Talheres Látex Tramontina - 24 peças e um Conjunto de Facas Century Tramontina - 6 peças

Você utilizou muitos ingredientes e sua criatividade foi o principal.



Promoção
**beba
 LEITE
 ganhe
 PRÊMIOS**
 Leite Pasteurizados Santa Clara

Promoção Beba Leite Ganhe Prêmios

A Cooperativa Santa Clara trabalha sua marca no sentido de buscar o reconhecimento e a preferência em todas as camadas da sociedade. E para atingir esse objetivo é fundamental ter uma produção voltada à diversificação na linha de produtos e uma comunicação dirigida. Um exemplo disso são os leites pasteurizados, que atendem uma gama de consumidores em que a promoção tem demonstrado ser a ferramenta de marketing mais eficaz para atingi-los. Seguindo essa estratégia, a Santa Clara lançou a promoção Beba Leite Ganhe Prêmios, que ao mesmo tempo conscientiza pais e mães da importância do leite na alimentação dos seus filhos e ainda lhes dá a oportunidade de ganhar prêmios. A mecânica de participação é muito simples: basta recortar e enviar para a Santa Clara 10 selos inseridos na embalagem para concorrer a um carro zero quilômetro, moto, computadores, home theaters, TVs de 26" e Play Station 2.



Queijos brilham na telinha

Imagens de encher os olhos e dar água na boca: assim o comercial de televisão da Santa Clara desperta o desejo dos consumidores. O vídeo está sendo veiculado desde o início de agosto na RBS TV (Rede Brasil Sul de Comunicação, grupo afiliado da TV Globo). No total, serão 239 inserções com a peça de 30 segundos e mais 186 com a de 15 segundos, além de apresentações no canal de TV por assinatura, GNT, da Globosat.

O comercial apresenta situações do dia a dia, como um café da manhã em família e confraternização com os amigos, além de outras imagens que focam os produtos da Santa Clara e a posicionam como uma grande marca do segmento de queijos. O objetivo da comunicação é destacar a linha de Queijos Nobres

e o SanBIOS, valorizando a indústria pela sua tradição na fabricação de queijos desde 1912.

Com este destaque na mídia, as vendas e a percepção do público sobre a Santa Clara

também deverão ser alavancadas, incrementando o faturamento da Cooperativa e, principalmente, conquistando ainda mais a preferência do consumidor que não abre mão da alta qualidade quando o assunto é queijos.



Fazendinha abre as portei-ras na web

Que tal passear por uma fazendinha, cheia de bichinhos, belas paisagens e jogos superdivertidos? A Fazendinha Santa Clara abre as portei-ras no mundo virtual e convida todas as crianças para brincar com a vaquinha em jogos interativos e educativos.

Está no ar o espaço especialmente voltado ao público infantil, que incentiva a criatividade e conhecimento através de brincadeiras eletrônicas como o jogo da memória, montagem de encanamento e cachoeira de Choco Clara. E, além de se divertir, as crianças ainda podem ganhar prêmios da Fazendinha. Basta cadastrar-se e jogar muito.

Os vencedores dos rankings de cada mês recebem em casa presentes especiais.

Para que a garotada fique sempre ligada, curtindo o site, novos jogos são criados, sempre com temas voltados à vida no campo e aos produtos da Cooperativa Santa Clara. É uma maneira de aprender e se divertir sem ter que sair de casa.



Cadastre-se e
ganhe prêmios



Passeie pela linda
Fazendinha

Casa da Vaquinha

É na casa da vaquinha que os leites são produzidos. De manhã bem cedinho e no final da tarde, ela passa por um processo chamado de ordenha, quando ela enche os resfriadores de leite fresquinho, que o leiteiro levará à indústria. Neste jogo, as crianças devem ajudar a vaquinha a montar o encanamento para que o leite tenha o destino correto e chegue às suas casas. Vamos ajudar a vaquinha a realizar seu trabalho?



Teste sua destreza!

Caverna de Choco Clara

A vaquinha da Santa Clara adora Choco Clara, que é feito com o leite fresquinho que ela mesma produziu. Neste jogo, as crianças devem ajudar a vaquinha a juntar o maior número de caixinhas de achocolatado que estão soltas no rio da cachoeira.



Junte o maior número de Choco Clara

Cozinha das Delícias

Na Cozinha das Delícias são preparadas saborosas refeições, todas com os produtos da Santa Clara. Mas lá também tem diversão. O Queijito quer saber se os pequenos são bons de memória e se conhecem os produtos Santa Clara. Está lançado o desafio.



Divirta-se com o jogo de memória!

Vaca Tang Raquel é destaque da Expointer

A Granja Tang voltou para Farroupilha-RS consagrada com o prêmio de Grande Campeã da Raça Holandesa da Expointer (o maior evento do Agrobusiness do Brasil) e Exceleite Pista. O reconhecimento conquistado pelo produtor associado da Cooperativa Santa Clara é concedido pela Gadolando aos melhores expositores de três competições reconhecidas pela entidade.

Lembrada pela qualidade genética dos animais de seu rebanho leiteiro, a Santa Clara, representada pela Granja Tang, esteve entre os participantes da 32ª edição da Expointer, no período de 29 de agosto a 6 de setembro, no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS.

Além do Grande Campeonato e Exceleite Pista, a Granja Tang conquistou ainda outros prêmios nesta edição da Expointer. Destaque para o prêmio de Campeã Vaca Jovem, primeiro e segundo melhores Úberes Jovens e três prêmios

como campeãs de categoria.

A Granja Tang está localizada em Farroupilha, na Serra Gaúcha, e tem um plantel de 80 fêmeas, atualmente, em que 40 estão em ordenha, com uma produção média de 1.300 litros por dia.



Marcos Tang comemora no momento da vitória

Expoagas rende muitos negócios

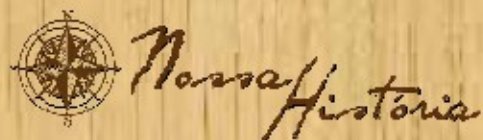


Estande da Santa Clara foi palco de encontros e negócios

A Cooperativa Santa Clara participou, nos dias 24, 25 e 26 de agosto, da Expoagas, realizada na Fiergs, em Porto Alegre.

O evento proporcionou contato com fornecedores e clientes, numa excelente oportunidade para promover negócios.

O estande da Cooperativa contou com 50m², localizado no corredor 1 da feira, onde a Santa Clara ofereceu degustação e exposição das linhas de laticínios e frigorífico. O resultado positivo gerou a expectativa de que a Cooperativa alcance um faturamento recorde, acima dos R\$ 480 milhões em 2009.



União é o segredo da longevidade e da qualidade

O vento gelado da manhã movimentava a pastagem, que no escuro, coberta pelo sereno, toma a cor prateada do reflexo da lua. A cidade ainda dorme. No campo, com os primeiros cantos do galo, os agricultores já estão de pé.



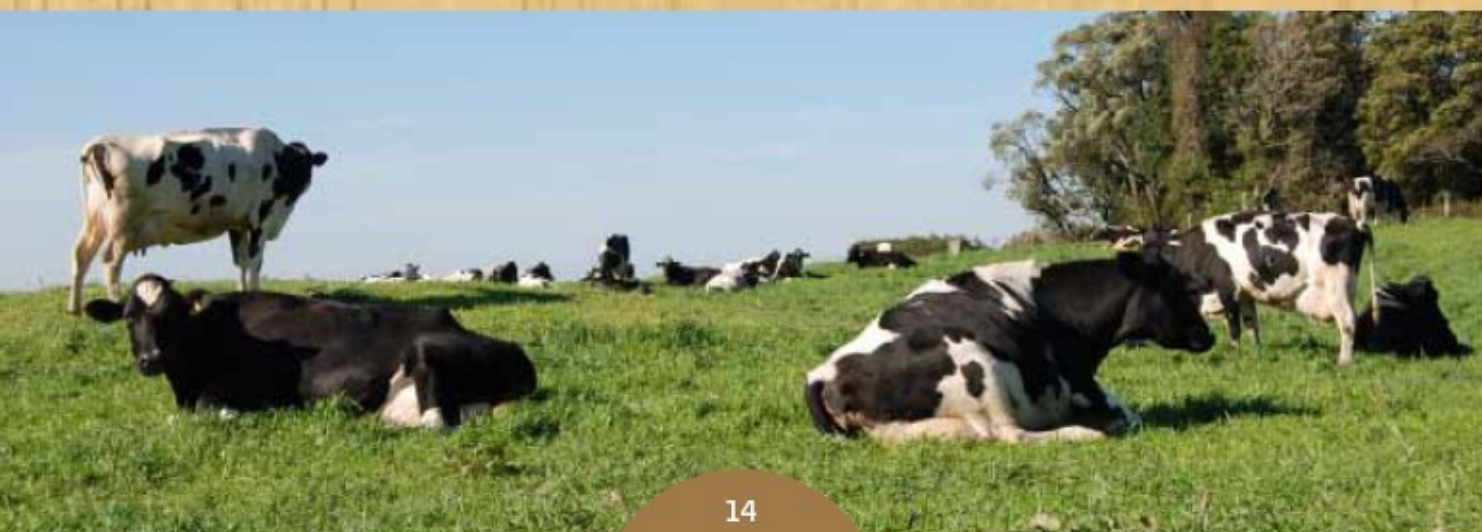


“(...) é um orgulho estar na terceira ou quarta geração e cada vez com a propriedade se desenvolvendo mais (...)”

Para a população dos grandes centros, a realidade no meio rural pode parecer um tanto inusitada. Cheia de particularidades, a pesada rotina da produção de leite é amenizada pela união das famílias. Em uma propriedade leiteira de Carlos Barbosa, no interior do Rio Grande do Sul, avós, pais e filhos trabalham juntos, com o mesmo entusiasmo, respeitando a tradição da família na atividade. Esta união é o segredo para a longevidade da atividade e a qualidade do que é produzido.

Na manhã gelada, chapéu de palha e botas são o uniforme para a lida com os animais. Antes das 6h, o som da ordenhadeira mecânica toma o lugar dos ruídos do vento e das aves que anunciam o dia de outono. Nos bastidores da produção de leite, a rotina é cansativa. “É sábado, domingo, feriados. Sempre. Não tem folga”, conta Zenaide Dalsin Denicol, 65 anos, que é filha de produtores de leite e desde a infância ajudou a trabalhar na atividade junto com sua numerosa família de descendência italiana.

A vida de Zenaide foi dedicada ao campo, mais precisamente à produção de leite. A tecnologia trouxe facilidades ao dia a dia, alavancando o progresso. Hoje, tratores, ensiladeiras, ordenhadeiras e uma infinidade de equipamentos automatizados reduzem a necessidade de mão de obra. Mas nem sempre foi assim. “Antes tinha que cortar



o pasto à mão, colocar na carroça. A ordenha era à mão também. Demorava bastante e tínhamos menos animais”, lembra. Brincando, diz que hoje o trabalho é uma diversão. É bom fazer.

Moradora da comunidade de Torino, no interior de Carlos Barbosa, na Serra Gaúcha, onde há uma das maiores bacias leiteiras do Rio Grande do Sul, a família Denicol não estranha a rotina, pelo contrário: é assim entre os vizinhos, foi assim com os pais e avós. Mas entre as pessoas que vêm da cidade a curiosidade é maior. O neto de Zenaide, Dânio, 20 anos, acha graça da reação dos seus amigos “da cidade” quando chegam à propriedade: “Meus amigos volta e meia vêm aqui em casa e querem ver como é. Acham tudo bonito, tudo bonito. Me sinto orgulhoso disso. É o que a gente faz”.

Zenaide, o filho Abílio, 40 anos, e o neto Dânio trabalham juntos todos os dias. Faça chuva ou faça sol. Sem contar que geadas e até neves que eventualmente cobrem os campos no inverno serrano. Não importa. A atividade é a mesma. Três gerações dedicadas ao trabalho no campo, em contato com a natureza. Os cheiros de esterco e de silagem (preparo de milho que serve para a alimentação do gado) se misturam e, depois de alguns minutos, tornam-se sutis ao olfato. As 64 vacas leiteiras parecem já saber o procedimento. Aliás, elas sabem. Entram uma a uma na sala de ordenha. Posicionam-se e aguardam a limpeza e a retirada do leite, que enche os úberes e parece até dificultar os passos.

Depois de uma hora e meia, as vacas estão soltas na pastagem. Os primeiros raios de sol iluminam a paisagem, antes quase imperceptível. O encanto das terras entre as montanhas cobertas de verde é digno de contemplação. Mas o trabalho não acabou.

A família não tem tempo de observar a beleza do nascer do sol e o canto das andorinhas. Ainda falta cuidar da lavoura, alimentar as terneiras, preparar a silagem e dar atenção aos outros animais, e isso tudo ainda antes do almoço.

Na fazenda, o trabalho se inicia de manhã e segue até a noite. Um dos segredos do sucesso nesta atividade é o planejamento. Por isso, o trabalho de hoje é feito pensando no amanhã. Em 40 hectares de terra, a família Denicol garante o alimento do gado. Para os dias em que as pastagens não são fartas, é necessário encher os silos, num serviço bastante rigoroso. Mesmo com tantas tarefas em um só dia, o trabalho é recompensado ao ver que a propriedade cresce e os filhos seguem o que os avós começaram. Abílio assumiu a produção quando o pai Antônio Denicol faleceu, há pouco mais de um ano. Junto com ele, Dânio trabalha diariamente, dividindo seu tempo com a universidade.

Abílio já fez a sua opção. É o filho que permaneceu na propriedade e trabalha para modernizá-la e seguir a atividade iniciada pelo avô. “Para mim é um orgulho estar na terceira ou quarta geração e cada vez com a propriedade se desenvolvendo mais. Se alguns estão à nossa frente, muitos estão atrás. Nos últimos 10 ou 15 anos, demos um salto. Eu e o pai sentávamos e conversávamos sobre como é que havíamos conseguido atingir esses números. Mas também nunca se mediu esforços para alcançar isso.”

Ele mesmo garante que a união é o fundamento para tantos anos de trabalho: “É o principal. A mão de obra é difícil, mas quando tu consegues trabalhar junto, reduzindo custos, a gente consegue atingir os objetivos. Enquanto um faz uma coisa, outro faz outra”.

Enquanto trabalha para isso, a família Denicol segue a rotina, como outras 4,8 mil famílias de associados da Santa Clara. Rotina essa que se por um lado é cheia de afazeres, por outro é muito satisfatória pelos resultados de crescimento e reconhecimento. E o trabalho segue, até a hora em que o sereno volta a molhar a pastagem. As luzes se apagam e logo mais começa outro dia. Muito parecido com o anterior, muito parecido com o amanhã.

Família Denicol; a partir da esquerda, Abílio, Dênio, Angélica Denicol e sua mãe Zenaide



Porções do tamanho da sua necessidade

Agora, além dos tamanhos tradicionais, a Cooperativa Santa Clara coloca no mercado também os queijos Samsøe Reserva Especial e o Fontina em porções reduzidas. As versões fracionadas chegam para atender os consumidores que buscam por quantidades menores sem abrir mão da qualidade dos queijos nobres.

O queijo Samsøe Reserva Especial, já comercializado em fôrmas de aproximadamente 1 kg, agora é oferecido em meia-fôrma de 500g. Este queijo é elaborado a partir de leite integral, selecionado de propriedades rurais próximas à Usina de Beneficiamento, tendo o tempo de maturação mais longo em câmaras especiais com umidade e temperatura controladas, para melhor acentuar seu sabor e aroma. O Samsøe Reserva Especial passa por maturação de 35 dias.

O queijo Fontina, que já era encontrado em versões de fôrma de aproximadamente 4,5 kg e cunhas de 280g, chega na versão cilindros, de peso aproximado de 300g. O Fontina é um queijo suave de origem italiana, com textura elástica e levemente cremosa. Passa por três meses de maturação.



Refrescante e Nutritiva

O inverno dá um até logo e o verão se aproxima. Este é o período do ano em que muita gente coloca os exercícios em dia, busca alimentos mais leves e saudáveis. E o calor pede muito líquido e vitaminas. Por isso, o Em Foco traz aos leitores a sugestão de uma batida deliciosa e fácil de fazer. Experimente!

Ingredientes:

- 1 litro de bebida láctea **Frut Clara Santa Clara** no sabor de sua preferência
- 1 cenoura pequena, crua e picada
- casca de $\frac{1}{2}$ laranja picada
- 1 xícara de suco de laranja

Modo de Preparo:

Liquidifique a cenoura com suco de laranja e a casquinha. Depois de bem batido, coe e misture a bebida láctea. Sirva em copos altos e pode colocar gelo.



Para um Dia das Crianças delicioso

Coloridas, deliciosas e fáceis de fazer; assim são as receitas que o Em Foco traz nesta edição, especialmente para os pequenos. Com a ajuda de um adulto, eles podem se divertir muito na cozinha e depois comer as gostosuras que prepararam.

Bolo Prestigio

Ingredientes:

- 1 ovo
- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 50g de coco ralado
- 1 vidrinho (200 ml) de leite de coco
- 2 xícaras de farinha de trigo com fermento (controle)

Decoração:

- Doce de Leite Santa Clara

Modo de preparar: Misture o ovo, o açúcar, o leite de coco, o chocolate em pó e o coco ralado. Agora coloque a farinha de trigo aos poucos, sempre mexendo, até ficar cremoso. Coloque na fôrma e peça para um adulto levar ao forno para assar. Pode até ser no micro-ondas em potência alta por 5 minutos. Agora, mostre toda a sua criatividade decorando com doce de leite e confeitos coloridos!



Pirulito de Biscoito Maria

Ingredientes:

- Biscoito maria
- **Doce de Leite Santa Clara**
- Palitos de picolé
- Chocolate granulado

Modo de preparar: Recheie os biscoitos com doce de leite e case-os, unindo no meio um palito de picolé. Deixe sair doce para os lados e passe no chocolate granulado. Faça quantos quiser!



*Coloridas, deliciosas
e fáceis de fazer!*



Chegou a promoção mais nutritiva do momento!

Promoção
beba
LEITE,
ganhe
PRÊMIOS
Leites Pasteurizados Santa Clara



Junte 10 latas dos Leites Pasteurizados Santa Clara, indique a loja onde efetuou a compra e envie seu nome, RG, endereço completo, e-mail e telefone para a Promoção "Beba Leite, Ganhe Prêmios Leites Pasteurizados Santa Clara", Carlos Barbosa/RS, CEP 95105-000, ou deposite na urna, junto com a resposta à pergunta: "Qual o leite que tem o Puro Sabor da Serra?".

É conosco a um mundo de prêmios:

- 1 Automóvel GM Celta 1.0 – 0Km
- 3 Home Theaters
- 3 Motos Honda Titan Mix K5 – 0Km, 150cc.
- 2 TVs 26" – LCD
- 3 Computadores Desktop
- 5 PlayStation 2

Promoção válida de 1/09 a 1/12/09.

Regulamento: 10/10/09, 10/11/09 e 01/12/09



Consulte o regulamento completo no site www.coopsantaclara.com.br