

Em Foco



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | DEZEMBRO 2012 Nº 21

Impresso Especial

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

...CORREIOS...

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



Fechamento Autorizado. Pode ser aberto pela ECT.

Exclusivo:

Celia Ribeiro dá dicas imperdíveis para fazer bonito nas comemorações de fim de ano

Cervejas e queijos:

uma combinação que abre o apetite

Reciclar, renovar e enfeitar!

Transforme embalagens em decoração de Natal

Para uso dos Correios

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> End. Insuficiente |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> CEP |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado |
| <input type="checkbox"/> Falecido | <input type="checkbox"/> Ind. Porteiro/Sindico |
| <input type="checkbox"/> Não Procurado | Reintegrado ao serviço |

Em...../...../.....

...../...../.....

Data



Um ano que vale por 100!

Chega o fim de ano e o momento de compartilhar com quem amamos o agradecimento por todas as conquistas alcançadas, desafios que nos tornaram mais fortes e todos os momentos que passamos juntos.

É tempo de colocar na balança todos os acontecimentos do ano e perceber que cada momento ruim passado é um desafio superado. Relembre os bons momentos e veja o que pode mudar para que eles sejam mais frequentes. Faça pelos outros o que você gostaria que fizessem por você, ajude o próximo, leve a alegria para dentro de casa, para a empresa, para a escola. O ano de 2012 foi um verdadeiro presente para a Cooperativa Santa Clara. Completando 100 anos, recebeu homenagens e pôde também homenagear as pessoas que ajudaram a construir essa história, associados e funcionários, que dedicam seu trabalho para auxiliar no crescimento de todos.

É com a mensagem de compartilhar que a Santa Clara despede-se de 2012 e dá as boas-vindas ao ano novo. Que 2013 venha recheado de boas notícias, coberto de felicidade e acompanhado de muitas alegrias.

Boas Festas!

Expediente:

Santa Clara EmFoco Informativo Trimestral
da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
facebook.com/coopsantaclara
twitter.com/coopsantaclara

Direção:

Depto. de Marketing

Criação e Coordenação Executiva:

Núcleo de Propaganda Ltda.

Redação:

Virgínia Silveira MTB 14.905



100 anos contados em livro



Com o objetivo de perpetuar e valorizar a história dos imigrantes fundadores e todos que contribuíram para a construção da história da Santa Clara, a Cooperativa lançou o livro **Cooperativa Santa Clara: 100 anos de História**.

A publicação resgata a história do cooperativismo contada desde os imigrantes e enfocando também o centenário da Cooperativa Santa Clara, mais antiga cooperativa de laticínios em atividade no país. Nas 188 páginas são resgatadas histó-

rias do cooperativismo, do início da Cooperativa Santa Clara, ainda Latteria Santa Chiara, das pessoas que fizeram parte dessa história e sua relação com o crescimento dos municípios onde está presente, com mais de cem entrevistas realizadas em cinco anos de pesquisas e levantamento histórico. O desenvolvimento do livro permitiu a formação de um banco de dados, com um aprofundado acervo de entrevistas, fotografias, documentos, objetos, maquinários e demais assuntos relativos à Santa Clara.

O livro foi impresso pelo Serviço Nacional de Aprendizagem do Cooperativismo do Estado do Rio Grande do Sul (Sescoop/RS) e distribuído a bibliotecas, escolas, prefeituras, autoridades, associados, funcionários e demais envolvidos em sua elaboração.

Para o centenário também foi preparado um documentário com antigos queijeiros da Cooperativa, que falaram sobre o modo artesanal de fazer queijo colonial, tradicional produto da Santa Clara.



Para degustar **sem moderação**

Sady Homrich se denomina um Zitófilo, do grego, amigo da cerveja. Defende que não é um mestre cervejeiro, que, segundo ele, é quem cumpre um longo curso na Alemanha (ou de menor prestígio nos EUA), mas nem por isso pode ser considerado menos amante da bebida que vem conquistando paladares, especialmente pelas variedades cada vez mais difundidas entre apreciadores novos ou mais experientes.

Mais conhecido pela banda gaúcha Nenhum de Nós, onde é baterista desde 1986, em sua história reinam aromas, cervejas e uma paixão pela gastronomia. Consultor cervejeiro, músico, escritor e engenheiro químico, afirma ser

estimulado a aplicar a química às técnicas culinárias e um apreciador das comidas típicas e menus temáticos.

Antes de continuar, algumas orientações são fundamentais. O poeta Mario Quintana certa vez escreveu: "Só se deve beber por gosto. Beber por desgosto é uma cretinice". Sady também tem seu próprio lema: "Beba água para matar a sede e uma boa cerveja para degustar". E a partir dessas premissas é que convidamos para que "deguste" a entrevista a seguir sem moderação. Você poderá conferir como escolher uma boa cerveja, a combinação com queijos e outras dicas especiais para os leitores do EmFoco.



EmFoco - O que torna uma cerveja singular?

Sady Homrich - Sabor. Embora poucos conheçam, há um verdadeiro universo de sabores possíveis a partir da fermentação dos três ingredientes básicos da cerveja: água, malte e lúpulo. Variando as proporções e o manuseio é possível obter mais de cem estilos. A cervejaria mais antiga descoberta por arqueólogos no Egito data de 5.400 anos a.C. e já produzia vários tipos de cerveja. Por que vamos nos contentar com poucos? Outros ingredientes, desde que usados para o bem, agregam sabores e aromas que não devemos desprezar. Especiarias, frutas, açúcares, micro-organismos selvagens e ervas são diferenciais surpreendentes! Também há a valorização dos produtos locais. Na Bélgica e na Alemanha quase toda cidade tem, no mínimo, uma cervejaria.

EF - São muitas as variedades de cerveja no mercado. Diferentes aromas, sabores, graduação alcoólica, corpo... Como escolher a cerveja ideal para cada ocasião?

SH - Tecnicamente a divisão se dá em Ales (de alta fermentação), Lagers (de baixa fermentação) e Lambics (fermentação espontânea). Eu prefiro dizer que há cervejas que me agradam mais e outras menos, de acordo com a ocasião. Dentro desses três ramos podemos ter boas cervejas claras ou escuras, com maior ou menor teor alcoólico, mais ou menos amargas, ácidas e doces; desde que produzidas com critérios e matérias-primas selecionadas. Evite cervejas de teor alcoólico ele-

vado em dias quentes. Beba água para matar a sede e boa cerveja para degustar.

EF - No geral, as marcas mais conhecidas ainda são as internacionais. Como encontrar boas cervejas nacionais?

SH - Sugiro começar pelas artesanais locais. Quanto mais perto da fábrica, mais fresca e melhor será a cerveja. A produção artesanal não utiliza conservantes e estabilizantes, garantindo um produto natural. Busque, primeiro, estilos aos quais já está habituado, para ver a diferença. Depois, não tenha medo de experimentar.

EF - A harmonização de queijos e vinhos é a mais conhecida, mas as combinações com cerveja são muito elogiadas, entre outros fatores, por essa harmonização acontecer pela semelhança e não pelo contraste. Em sua opinião, quais as vantagens em optar pelas "geladas"?

SH - Os açúcares remanescentes do malte combinam muito com o adocicado de certos queijos. Quando falamos em amargor, pedimos queijo de maior cura. O que importa é o "terceiro sabor" que a combinação poderá proporcionar. A partir daí começa a fazer suas escolhas.

EF - Verão é a época ideal para harmonizar cerveja e queijos?

SH - Nos dias mais quentes, sugiro queijos filados com cervejas artesanais helles, pilsen, export e kölsch. Os queijos de massa mole com as cervejas de trigo. Nas noites mais frescas, queijo gouda e

fontina com cervejas da escola britânica, como *pale* e *red ales*.

EF - Para finalizar, pode dar algumas dicas aos leitores para que promovam uma harmonização em casa?

SH - Comecem com uma boa companhia! Depois fica fácil experimentar os queijos mais suaves com cervejas de menor teor alcoólico e mais claras. À medida que a maturação do queijo for evoluindo, vá escolhendo cervejas âmbar, acobreadas e escuras. Com queijos de boa cura, as cervejas escuras com teor alcoólico mais alto, como as belgas. Depois é só chamar o táxi para os amigos!



Foto: Jacqueline Oliveira

O consultor cervejeiro Sady Homrich também preparou uma harmonização entre queijos e cervejas especialmente para a Santa Clara, disponível em nosso site.

www.coopsantaclara.com.br

Acesse e delicie-se!





Redução de sódio

e um coração
mais saudável
Qual a relação?

Estudos continuam a provar que uma redução no consumo de sal poderia ajudar a prevenir mortes por ataques cardíacos. O estudo, feito por investigadores da Universidade da Califórnia, San Francisco, centro médico da Universidade de Stanford e Columbia University Medical Center, constatou que diminuir o sódio em meia colher de chá pode resultar em menos ataques de coração e menos mortes todos os anos.

Pesquisadores estimam que se os americanos reduzirem a sua ingestão diária de sal por três gramas por dia, haveria 11% menos doenças do coração, menos ataques cardíacos em 13% e reduziria em 8% o risco de morte.

Entre os fatores que garantem risco para morte por doença cardíaca, a pressão alta explica 40% das mortes por acidente vascular cerebral e 25% daquelas por doença no coração. A mortalidade por doença cardiovascular aumenta com a elevação da pressão arterial, a partir de 115/75 mmHg.



Importância da redução de sódio:

O sódio é um nutriente que pode causar retenção de água em excesso, fato que aumenta a pressão sobre o seu coração e, assim, eleva a sua pressão arterial. Além disso, muitos dos alimentos que consumimos que são ricos em sódio também são ricos em gordura, como batata frita e embutidos. Na redução destes alimentos podemos também reduzir a ingestão de gorduras, fato relacionado com doenças cardíacas e perda de peso, pois sabemos que a perda de peso acarreta redução da pressão arterial.

Principais fontes de sódio:

Para os indivíduos que precisam restringir o consumo de sal, a Sociedade Brasileira de Cardiologia orienta que se adicione pouco sal às preparações, que se evite o uso do saleiro à mesa e a ingestão de alimentos processados industrialmente, como enlatados, conservas e temperos prontos. Com o controle de sal na dieta, é possível que haja diminuição da pressão arterial em pelo menos oito semanas.

Recomendação da Sociedade Brasileira de Cardiologia para diminuição da pressão arterial:



Diante dessas constatações, a Santa Clara oferece ao consumidor alimentos com teor reduzido de sódio que mantêm o sabor e priorizam a qualidade de vida da população. Conheça a linha Requeijão cremoso,

com redução de 44% no valor energético, 58% de redução no teor de gorduras totais e 34% no teor de sódio, quando comparado ao requeijão na sua versão tradicional. Tudo isso sem prejudicar o sabor. O produto é cremoso e ideal para consumo no café da manhã, refeições e na culinária em geral. Esse requeijão leve incrementa a linha de produtos com baixo teor de sódio, que já conta com o Queijo Minas Light em Sódio.

Coordenação científica:
IPGS – Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde

Autoria:
Nutricionista Renata Boscaini David

Referências:

Krauss RM, Deckelbaum RJ, Ernst N, Fisher E, Howard BV, Knopp RH, et al. Dietary guidelines for healthy American adults. A statement for health professionals from the Nutrition Committee, American Heart Association. *Circulation*. 1996;94(7):1795-800. V Diretriz de Hipertensão Arterial. Sociedade Brasileira de Cardiologia. 2006.

EXCLUSIVO



Celia Ribeiro

e os mistérios da etiqueta

Com simpatia e muito bom senso, todo domingo Celia Krieger Pinto Ribeiro responde a dúvidas de etiqueta dos leitores do jornal gaúcho Zero Hora. Com a experiência de seus 83 anos e uma intensa vida social, a colunista ainda acrescenta materiais de suas observações cotidianas, que trazem dicas e informações sempre úteis para quem acompanha seu trabalho.

Natural de uma família de classe média alta de Porto Alegre, iniciou sua carreira como atriz, porém foi no jornalismo que encontrou sua paixão. Já escreveu para diversos jornais e apresentou programas, no rádio e na TV, sobre cultura, moda, comportamento e outros temas, mas nos últimos anos tem se dedicado especialmente às dicas de etiqueta. Entre os livros de sua autoria, Boas Maneiras & Sucesso nos Negócios, Etiqueta na Prática, Etiqueta na Prática para Crianças, Etiqueta Século XXI e Manual de Sobrevivência do Anfitrião Inexperiente são alguns, que tratam sobre as boas maneiras no convívio social.

Ao EmFoco ela divide sua experiência e ajuda você a ter um fim de ano mais agradável e a evitar as temidas gafes! Boa leitura.

EmFoco - Como jornalista, a senhora já abordou os temas moda, etiqueta, gastronomia... Com qual assunto mais se identifica e sobre qual mais gosta de escrever?

Celia Ribeiro - Quem faz jornalismo e livros sobre etiqueta necessita de conhecimentos de outras áreas, especialmente história dos costumes e literatura. Moda e gastronomia estão intimamente ligadas à etiqueta: não se trata das atitudes à mesa sem mencionar cardápios com harmonia entre os pratos. Não é só aceitar o convite para comparecer a uma festa, mas saber qual o traje mais adequado. Ao avaliar comportamentos se precisa usar de psicologia e filosofia de vida. Até economia é fundamental: saber viver é adaptar a montagem de uma festa ao limite de despesas, sem perda de qualidade. Assim, dá para entender por que eu me identifico com tantos temas.



EF - Como especialista no assunto, qual atitude a senhora considera mais louvável em termos de etiqueta hoje em dia?

CR - A vida social mudou muito e em pouco tempo. Assumir atitudes cerimoniais gera distanciamento entre as pessoas, mas não significa intimidade. Até a forma de apresentar as pessoas mudou, tornou-se menos impessoal: "Vocês já se conhecem?" é o início da aproximação que será feita por quem vai apresentar. "Muito prazer" e "Igualmente" são expressões antiquadas, substituídas por "Como vai?", "Tudo bem?".

EF - E qual é a mais reprovável?

CR - Desconfortável é deixar de apresentar pessoas que estão junto de você. Elas ficam sobrando e torna-se mais difícil iniciar uma conversa. Até crianças bem educadas apresentam a mãe às professoras.

EF - Atualmente a internet é uma ferramenta indispensável. É polido fazer convites pelas redes sociais ou e-mail para as festas de fim de ano?

CR - O convite para um jantar íntimo e para uma festa de final de ano pode ser feito por e-mail. Também as festas internas de empresas usam deste recurso. O cuidado deve ser de solicitar confirmação de presença, incluindo no convite virtual todas as informações necessárias para o convidado.

EF - A senhora costuma receber convidados com frequência? O que o bom anfitrião jamais pode esquecer?

CR - Gosto muito de receber meus familiares mais chegados e amigos aqui em casa. Tenho o cuidado de não convidar mais do que 16 pessoas, para elas não fiquem desconfortáveis. Se for na sala de jantar são oito à mesa principal e quatro para uma complementar. É importante que o anfitrião lembre quem integra o grupo de convidados e que se houver uma pessoa de fora, que alguns dos outros convidados possam ter afinidade com ela. Quando se trata de prato único, ao convidar a gente se informa se

a pessoa é alérgica a algum alimento. Especialmente no inverno é preciso reservar na casa um espaço para abrigos e guarda-chuvas.

EF - Que recomendação a senhora daria para quem é convidado a uma ceia na casa de amigos ou familiares?

CR - Ao ser convidado para um jantar em casa de amigos íntimos, sem pessoal de serviço, convém perguntar se eles gostariam que se levasse bebidas, sobremesa ou outro prato. Sempre oferecer um presentinho aos anfitriões: garrafa de vinho, caixa de 6 cervejas, bombons, flores, etc.

//
Minha mensagem para os leitores do EmFoco é de muita alegria no final de ano, conseguir lembrar das tristezas sem sofrer, acalentar projetos para tornar sua realização possível em 2013. Jamais perder a esperança.
//

EF - E para festas de empresa, o que a senhora recomenda?

CR - Convidadas não comparecem às festas empresariais com o vestido de profundo decote com o qual se vai a uma balada; nem com trajes de renda e rebordados próprios para uma festa de casamento à noite. Os homens abdicam de sandálias e tênis usados no esporte, calçam sapatênis escuro ou mocassim. Nada de camisetas de grande estampa.

EF - Duas situações constrangedoras nas festas: receber um presente que não agradou e receber um presente de alguém para quem não comprou nada. Como agir?

CR - Não se escolhe presente; se não agradou, agradeça a intenção e diga algumas palavras de apreço. Só se dá roupa e sapatos para pessoas muito íntimas, das quais se conhece tamanho e

estilo. Uma pessoa pode presentear sem ser por retribuição. Na próxima vez corresponderá àquela gentileza de acordo com suas posses.

EF - Qual a pior gafe que pode ser cometida nas festas de fim de ano?

CR - Beber demais na festa, dar vexame.

EF - O que mais gosta de fazer, especialmente nas horas de descanso?

CR - Nas horas de lazer, leio muito, gosto de visitar e receber meus amigos, jantar fora.

EF - Pode nos contar uma lembrança da época de festas de fim de ano que marcou sua vida?

CR - A vida de todos nós é marcada por uma sucessão de fatos, mas acredito que nada para mim suplanta as lembranças dos felizes natais na casa dos meus pais, com direito a Papai Noel e outras ilusões da vida.

EF - Na opinião da senhora, qual o prato que não pode faltar na ceia?

CR - Peru ao forno, inclusive em fatias de peito, arroz preparado na hora e servido quente com o molho do peru também quente na molheira, purê de maçã e de manga, farofa, salada de batata com maionese e legumes.

EF - A senhora costuma cozinhar? Qual sua especialidade na cozinha?

CR - Gosto de cozinha, curto a gastronomia, sei "ler" uma receita a ponto de ensinar outra pessoa a fazê-la. Sei organizar cardápios, mas o que eu sei fazer e gosto muito é sobremesa. Para mim — adoro doce — e para aqueles a quem amo.

EF - A senhora pode deixar uma mensagem de fim de ano para os leitores do EmFoco?

CR - Minha mensagem para os leitores do EmFoco é de muita alegria no final de ano, conseguir lembrar das tristezas sem sofrer, acalentar projetos para tornar sua realização possível em 2013. Jamais perder a esperança.



Uma caixinha que vira

Reciclar, reaproveitar, reutilizar. Sustentabilidade está na moda, e não é moda passageira. Cada vez mais, consumidores e empresas preocupam-se com o meio ambiente, procurando produzir de forma a não agredir o planeta e

buscando produtos que tenham esse foco. Já pensou a quantidade de coisas que dá para fazer com as embalagens vazias daquele produto que você adora e compra sempre? A Santa Clara pensou por você e traz uma sugestão

especial com passo a passo para enfeitar sua árvore de Natal. Que tal um lindo anjo confeccionado com caixinhas de leite longa vida? É fácil e rápido. Em poucos minutos você tem um enfeite que irá iluminar ainda mais seu Natal.



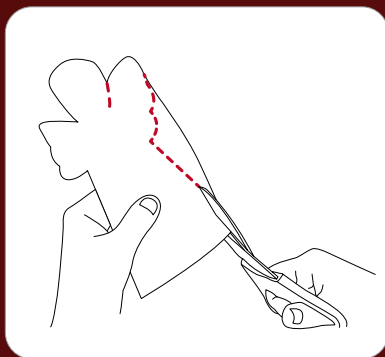
Anjinho de Natal

Você vai precisar de:

Caixas de Leite Longa Vida Santa Clara vazias e já lavadas, retalhos de tecido, cola de silicone ou cola branca, tesoura, botões, fitas, trancelin, renda, etc. para decorar e barbante.

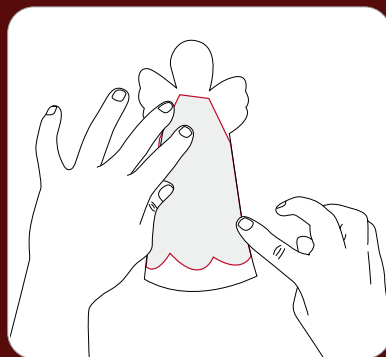
Como fazer?

1.



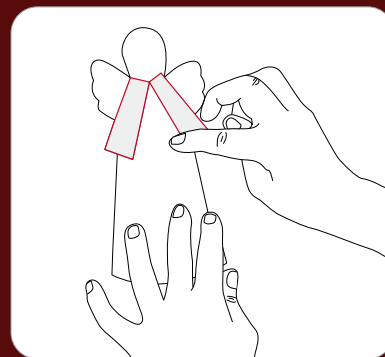
Usando o molde, marque e recorte o anjo na parte da frente da caixinha longa vida e os braços nas laterais.

2.



No tecido escolhido, marque e recorte a roupa do anjo. Cole a roupa sobre o lado prata da caixinha.

3.

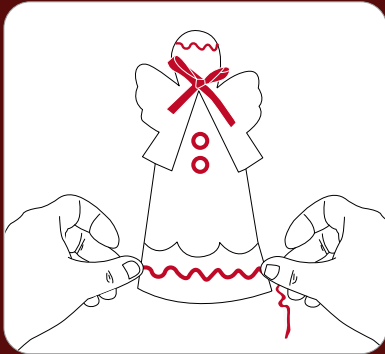


Cole os braços sobre o corpo.

de leite enfeite!

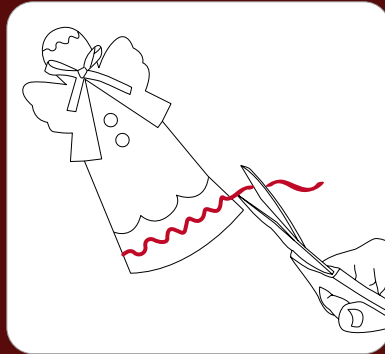


4.



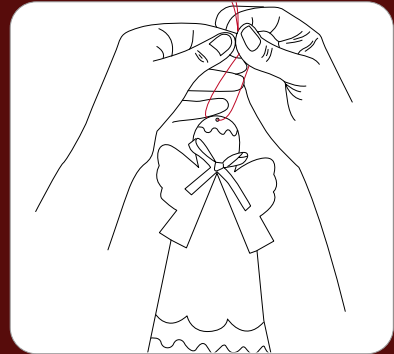
Cole os botões no centro do corpo, o laço feito com fita no pescoço e o trancelin na parte superior da cabeça e na inferior do corpo.

5.



Recorte as sobras do material.

6.



Adicione uma alça de barbante para poder pendurá-lo na árvore.

Se você preferir, pode colar dois anjos para usar sobre móveis ou forrar a parte colorida da caixinha. Boas Festas!



Outras ideias!

Potes das bebidas lácteas Frut Clara e SanBios podem se transformar em vasos, castiçal e até abajur. Potinhos de Temper Cheese viram lindos vasilhinhos e porta-velas. Caixinhas de leite longa vida podem se transformar em lindas casinhas com Papai Noel, para pendurar na árvore ou sobre os móveis.



Novos espaços para comemorar os 100 anos

No ano de seu centenário, a Cooperativa Santa Clara reformulou dois importantes estandes em tradicionais eventos dos quais participa. Para o Festiqueijo, que aconteceu no mês de julho em Carlos Barbosa (RS), foi elaborado um novo estande, maior e moderno, onde

o público que visitou o festival pode degustar um dos queijos de 100 kg elaborados especialmente para o centenário. Também ficaram expostas as peças de queijo parmesão que formam o número 100 e toda a linha de produ-

tos Centenário. Na ExpoAgas, que ocorreu no fim de agosto em Porto Alegre (RS), foi proposto um estande totalmente reformulado, onde clientes e público puderam degustar delícias elaboradas por um *chef* com produtos Santa Clara.



Festiqueijo



ExpoAgas

Prêmios consolidam a marca

Pelo oitavo ano consecutivo, a Santa Clara foi eleita a mais lembrada e preferida na pesquisa Marcas de Quem Decide, do Jornal do Comércio, de Porto Alegre (RS). A premiação aconteceu em março, em Porto Alegre, quando apontou 39,5% da lembrança e 33,6% da preferência dos entrevistados.

Pelo segundo ano, a Santa Clara foi a marca mais lembrada pelos gaúchos e conquistou o Top Of Mind – categoria Queijo, da Re-

vista Amanhã, com citação de 28,3% dos entrevistados.

A Cooperativa também conquistou, pelo segundo ano consecutivo, o prêmio Mérito Lojista Melhor Empresa na categoria Alimentos – Segmento Laticínios, da Federação das Câmaras de Dirigentes Lojistas do Rio Grande do Sul e o Carrinho Agas - Melhor Fornecedor de Laticínios, prêmio concedido pela Associação Gaúcha de Supermercados.



Queijos fatiados em novas embalagens

Mais praticidade para o consumidor. É isso que propõem as novas embalagens termoformadas dos queijos fatiados Mussarela, Prato Lanche e Prato Lanche Light da Cooperativa Santa Clara. Com “abre fácil”, as embalagens abrem com apenas um puxão, sem precisar utilizar tesoura ou faquinha.

O material utilizado nesta embalagem confere a segurança de que o alimento precisa, resistência mecânica e ainda garante o brilho e aparência do produto na gôndola. As embalagens contam também com um novo layout, que procura despertar no consumidor o reconhecimento da tradição da marca, aliado a imagens de saborosos sanduíches e linhas douradas, que demonstram a qualidade dos produtos.



Santa Clara agora também tem leite condensado

A Cooperativa Santa Clara lançou no segundo semestre um novo produto no mercado: o leite condensado. Em caixinhas com 395g, o produto está à venda em lojas de todo o país. A embalagem, desenvolvida pela Tetrapak, traz a marca da Santa Clara aliada à vaquinha, identidade visual já consolidada, um pudim, representando uma das delícias que podem ser elaboradas com o novo produto, e ainda receitas saborosas no verso da caixinha.



Para refrescar o calor

Verão, sol, calor e férias... Nada melhor para acompanhar esses momentos de descanso e lazer do que uma bebida leve e deliciosa, doce e saborosa na medida certa, receita da *chef* Ruth Caron, da Escola de Gastronomia da UCS/ICIF. Já consegue se imaginar deliciando-se na beira da piscina?

Frappé de Frutas Vermelhas Rendimento: 2 copos

Ingredientes:

- 150g de frutas vermelhas
- 400ml de Leite Integral Santa Clara
- 100g de Leite Condensado Santa Clara
- Morangos ou amoras frescas para decoração
- Canudos (com dobra) para copos altos

Modo de preparo:

Liquidifique todos os ingredientes e sirva em copos altos guarnecidos com a fruta para decoração.

Um fim de ano mais doce

Com leite condensado dá para elaborar maravilhas. Junte-o com frutas secas picadas e *voilà*: temos uma sobremesa mais que especial para deixar a Ceia de Natal ainda mais apetitosa. O *chef* Moisés Basso, da Escola de Gastronomia da UCS/ICIF, ensina a receita.



Fudge de Frutas Secas

Rendimento: aproximadamente 20 pedaços

Ingredientes:

- 300g de chocolate meio amargo
- 300g de Leite Condensado Santa Clara
- 30g de Manteiga s/ sal Santa Clara
- 100g de frutas secas picadas misturadas (a escolher: pistache, castanha-de-caju, nozes, castanha-do-pará, amêndoas)

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria. Junte o leite condensado e mexa até homogeneizar. Junte as frutas secas picadas. Forre uma forma retangular com filme e coloque a mistura dentro. Leve para a geladeira para firmar por 1 hora. Após esse período, retire da geladeira, desenforme e corte quadrados. Caso prefira, o Fudge pode ser servido dentro de forminhas.



Compartilhar histórias de vida é o melhor da nossa vida

E aí chega o dia em que você completa 100 anos. E você olha para trás e descobre que o que mais fez na vida foi compartilhar. Experiências. Aprendizados. Esperança. Conquistas. Foi a construção de uma existência que valeu a pena. Hoje, milhares de consumidores, todos os dias, unidos à volta de uma mesa, compartilham o fruto do nosso trabalho. Nos laticínios mais puros. Nos embutidos mais saborosos. Feitos com todo o carinho do mundo para alegrar seus dias com sabor e saúde. Geração após geração. Que os próximos 100 anos nos construam ainda melhores para que possamos, como agora, compartilhar o bom da vida com o mais puro sabor da Serra. Isso é tudo o que mais queremos.

