

ELAS

GAZETA DO SUL |
SÁBADO E DOMINGO |
25 E 26 DE FEVEREIRO | 2023 |
NÚMERO 19



**STEFANI TAÍS:
ALEGRIA, BELEZA
E SAMBA NO PÉ**

PÁGINAS 4 E 5

A receita de Camila é pensar “fora da caixa”

Carina Weber
carina@gaz.com

Camila Müller teve várias profissões. Trabalhou como motorista, estagiária em multinacional e safrista. No entanto, foi na área da Administração que encontrou a possibilidade de empreender, uma vontade que sempre a acompanhou. “Sempre quis tomar a frente, ex-

pandir e tentar mostrar que é possível”. E pensar “fora da caixa” é o lema que esteve com Camila desde os primeiros passos no empreendedorismo. Formada em Administração pela Unisc, a jovem empreendedora, de 32 anos, natural de Santa Cruz do Sul, começou fazendo doces sob encomenda. O fogão da casa da mãe, Célia, auxiliou na empreitada dos *Doces da Mila*. “Nunca tive medo, coloco a cara mesmo”.



Fotos: Bruno Pedry

• SUCESSO NÃO FOI SORTE

• **A PADARIA** – Recém formada, em 2015, Camila almejava ter o próprio negócio. E foi quando surgiu a Padaria Bonfim, idealizada por ela com o apoio dos pais. O empreendimento funcionou durante seis anos e encerrou as atividades em função da pandemia. Por lá, Camila era multitarefas. Cuidava dos doces, do marketing e de vários outros detalhes da padaria. “Não tenho medo de errar”. Entretanto, no meio da jornada no comando da própria padaria, e já com o plano do fechamento do negócio devido às dificuldades impostas pela pandemia, Camila começou a pesquisar o que faria após a primeira experiência como empreendedora.

• **OS SANTAPOKE** – “Pesquisei muito para ver se realmente tinha mercado aqui em Santa Cruz”. Assim, Camila definiu qual seria o atual empreendimento: o Santa Poke. Pioneiro à época em Santa Cruz do Sul, e até na capital gaúcha, ele surgiu em 2019.

Tudo começou após um almoço com o marido, Ricardo Beckenkamp, e uma conversa informal sobre o *poke*, que é uma comida havaiana. “No outro dia mandei fazer o logo e na outra semana comprei as embalagens. Apenas começamos”. Uma caixa de peixe, outra de potes e insumos distribuídos em um investimento de R\$ 1,5 mil: “assim surgiu o Santa Poke”, lembra Camila.

• **O CHEF E A ADMINISTRADORA** – A pesquisa sobre o poke precisou ser aprofundada, já que nenhum deles tinha experimentado a comida. E aí, literalmente, foi preciso colocar a “mão na massa”. Os dois faziam os pokes experimentando sabores e avaliando o que combinava. O empreendimento começou em casa e depois se mudou para um espaço na garagem da padaria. Depois de a padaria ser oficialmente fechada, o Santa Poke passou a funcionar nesse espaço. “Eram muitos pedidos todo dia e a demanda só aumentava”.

Após um ano e meio foi inaugurado o espaço físico, o container que funciona junto ao Villa, com atendimento no formato presencial e delivery. Agora, a parceria é dela como administradora e do marido como chef de cozinha.

• PIONEIRISMO

O foco de Camila Müller sempre esteve em investir em algo inédito em Santa Cruz do Sul. “Essa vontade de fazer algo que não tinha na cidade e trazer uma comida saudável com todos os benefícios que ela tem, esse foi o principal ponto”. Antes do Santa Poke, em 2017, Camila chegou a empreender com os Sucos Detox Salute, também pioneiros à época.

Como consequência de tanto ineditismo, os desafios não foram pequenos ao longo de toda a trajetória. “As pessoas não sabiam o que era o poke. Aqui em Santa Cruz, o pessoal está acostumado com o básico. Fizemos vários vídeos explicativos”. No início, eram quatro tipos de poke montados com combinações certas. Depois, as pessoas começaram a poder montar. “O pessoal se diverte montando”.

• **PLANEJAMENTO E METAS** – O Santa Poke tem um perfil no Instagram (@santapoke) e um site, onde são centralizados os pedidos do delivery. Na rede social, o foco têm sido os reels. São em torno de dez publicações deste tipo por mês, e para isso há um planejamento. Quando preciso, é Camila quem protagoniza os vídeos, além de definir os conteúdos, claro. “Não tenho vergonha de me expor”. Para ela, no entanto, o “boca a boca” ainda tem sido uma interessante propaganda.

O único restaurante especializado em poke de Santa Cruz do Sul permanece em busca de coisas novas e se prepara para incluir novidades no inverno: pratos quentes. Mas isso sem perder a essência havaiana e asiática. A marca do Santa Poke também já está criada e conta com bonés, chapéus, jaquetas, toucas e meias. Para o futuro, a ideia é criar um modelo de franquia. Camila antecipa que quer se manter no ramo da alimentação e deixa um spoiler: talvez o próximo restaurante não seja de poke.

EXPEDIENTE

Edição: Heloisa Corrêa heloisa@gaz.com.br ☎ 3715 7984 Capa: Bruno Pedry (foto), Iria Cabeleireira (cabelo e maquiagem) Diagramação: Derli Antônio Gonçalves Arte-final: Rosani Moller Klunk

Hawaiian food

NATURALMENTE SABOROSO

Atendimento de terça a domingo no almoço e jantar

@santapoke 51 99625.6698

Rua Borges de Medeiros, 422, no Villa Food Park

DELIVERY E PRESENCIAL

Para realçar a pele negra

Bianca Silva
bianca@gaz.com

Base, corretivo, pó, contorno e iluminador são alguns dos itens básicos para uma boa maquiagem. No entanto, nem sempre o mercado da beleza oferece opções adequadas para peles negras. As queixas dizem respeito a produtos que deixam o rosto com tom “acinzentado” e aspecto pouco natural.

Mas a boa notícia é que esse cenário está mudando e as marcas estão dispostas a explorar as pluralidades de tons. Um dos estopins para essa “virada de chave” foi o lançamento da marca Fenty Beauty, criada pela cantora Rihanna, em 2017. Ela chegou ao mercado com um conjunto de 40 cores de base. Agora, já são 50. O sucesso aconteceu porque as pessoas negras finalmente se sentiram contempladas.

Com isso, marcas estabelecidas precisaram repensar o catálogo - principalmente dos produtos de cor nude. Foi um passo para trás, para ampliar o campo de visão e conseguir entender a necessidade dos consumidores. Afinal, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), pessoas pretas e pardas representam 56% da população brasileira.

Atualmente existem grandes criadores de conteúdos que auxiliam na divulgação de produtos específicos, mostrando, em vídeos, os efeitos na pele e a realidade sobre os resultados finais. Um bom exemplo é Tássio Santos (Herdeira da Beleza), que lançou a hashtag #otommaisescuro, com o intuito de compartilhar produtos que funcionam ou não em peles negras.

Tem dificuldade para achar o produto ideal para o seu tom de pele? Então veja dicas de marcas e itens vendidos em Santa Cruz do Sul, em lojas como a Kosmetica e a Contém Beleza.

Nyakim Gatwechm, modelo do Sudão do Sul, vem se destacando pela tonalidade da pele

Fotos: Divulgação/GS



Pó compacto ultrafino - Dailus

Possui alta cobertura, mas com acabamento natural. A textura é ultrafina e macia, oferecendo toque aveludado e levemente matte. Possui um leque enorme de tons, que servem para todos os tipos de pele. O preço é bem acessível.



Base Matte Ultra Cobertura - Dailus

A Dailus é uma marca nacional que oferece produtos desenvolvidos a partir de tendências, mas com valores mais acessíveis. A base promete uma pele sequinha e hidratada. Como isso é possível? Graças ao ácido hialurônico da fórmula.



Base Líquida BT Skin - Bruna Tavares

Bruna Tavares elaborou os tons com profissionais negros. A fórmula tem ativos que estimulam a produção de colágeno e protegem contra a luz emitida por telas de celulares, que são nocivas para a pele e aceleram o envelhecimento.



Paleta de Contorno - Boca Rosa Beauty

O kit de contornos da Bianca Andrade com a Payot oferece três tons para definir, realçar e bronzear a pele. O produto promete aderir perfeitamente, revelando cores que se mantêm durante todo o dia. O efeito é surpreendente.



Corretivo Full Cover - LP Beauty

Com dez tonalidades diferentes, Letícia de Paula conquistou o mercado. O corretivo proporciona camuflagem total de olheiras, espinhas e imperfeições, com alta cobertura, boa espalhabilidade, textura fluida e acabamento matte.

Curso semi-intensivo

Inglês
fluente em
apenas **2 anos.**

Metodologia voltada para conversação.



WIZARD
by Pearson

Saiba mais pelo WhatsApp

51 3056-3333

Amor que se transforma em



Naiara Silveira Brasil
naiara@gaz.com.br

O brilho nos olhos de Stefani Taís da Silva Rodrigues é quase tão ofuscante quanto a coroa que ela carrega desde o começo deste mês, quando foi eleita Rainha do Carnaval de Santa Cruz do Sul. O adereço e a faixa vieram como reconhecimento de um amor que começou há muitos anos, quando a pequena santa-cruzense nem sonhava com a honra de dar rosto e nome às comemorações de Carnaval da cidade onde nasceu. Verdade seja dita: ela sonhava, sim, com este momento, mas vivê-lo tem sido muito melhor do que qualquer desejo que pudesse ter feito a Deus ou às estrelas cadentes. Crescendo em meio às fantasias carnavalescas, ao brilho do Carnaval e à bateria da Acadêmicos do União – sua escola do coração –, nutriu uma paixão pela festa brasileira que é refletida em samba no pé, beleza e carisma. Esses atributos, inclusive, ela tem de sobra!

Fotos: Bruno Pedry

O início de um sonho

Stefani não lembra da primeira vez em que esteve na Acadêmicos do União ou qual foi o primeiro samba que embalou seus sonhos. O amor pelo Carnaval corre no sangue: “Meu pai tocava na bateria e minha mãe era coordenadora de ala, além de fazer as fantasias da ala em que eu desfilava”, conta. Sempre por perto, desde pequena ansiava por participar de cada detalhe de uma festa que já a encantava. “Sempre participei dos ensaios, de eventos, ajudava bastante na confecção dos adereços”, lembra.

O carinho pelo samba surgiu da mesma forma, através da família e do convívio com outros apaixonados pela cultura carnavalesca. “Sempre gostei de dançar, principalmente sambar. Lembro de quando era criança, ficava me imaginando como passista e passava tardes dançando na sala de casa.” Hoje, os pais já não são tão próximos do Carnaval, mas deixaram a Stefani o papel de honrar o legado da família. E assim ela tem feito.



Carnaval de 2016: amor antigo

Deu tudo certo

Com o apoio do namorado, Rafael Fontoura, e do irmão, Jeferson Alex da Silva Rodrigues, ela decidiu representar a escola do coração na disputa pela coroa deste ano – e mostrou ser capaz de realizar os sonhos da menina que um dia imaginou estar no coração do Carnaval santa-cruzense. Ao lado das princesas Nathaly Jordana Camargo de Sá e Karolaine Pereira dos Santos, e do rei momo Jader Silva, compõe a corte do SantaFolia 2023. “Sempre sonhei em fazer parte da corte, mas nunca imaginei que seria como rainha”, recorda Stefani.

Os meses que antecederam a coroação, no entanto, foram árduos. Muitas conversas, pesquisas e ensaios a prepararam para representar a Acadêmicos do União, deixando transbordar o amor em samba no pé. “Pude conhecer muito mais sobre os fundadores da escola, sobre a importância do nosso Carnaval, e aprender muito mais sobre o nosso município”, destaca.

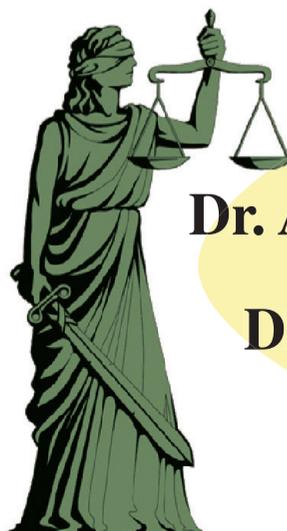
O resultado foi alegria e realização: “É uma honra ser Rainha do Carnaval SantaFolia. Na hora do resultado, foi difícil conter as lágrimas. Foi muito emocionante, uma sensação inexplicável, por ver toda a minha trajetória e saber que todo o esforço valeu a pena”, diz.

Causas Cíveis e Previdenciárias.

Rua Ramiro Barcelos, 1338, Santa Cruz do Sul - RS

Email: marion_adv@yahoo.com.br

Fone: (51) 3715-1442



Advogados

Dr. Alexandre Lanussi Marion

OAB/RS 53.851

Dr. Samuel Antonio Lopes

OAB/RS 59.465

samba no pé

“Resistência”

Carnaval é sinônimo de diversão para muitos, mas adquire um significado ainda mais especial para quem o vive diariamente, como Stefani. Para ela, a festa carrega ancestralidade e beleza. “Além de ser uma festa linda, o Carnaval significa resistência, recomeços, pois, mesmo com as dificuldades que às vezes enfrentamos, é possível manter o nosso Carnaval de pé”, ressalta. “Possuímos atualmente cinco escolas que dão o seu melhor todos os dias para que seja possível realizar os desfiles e encantar os santa-cruzenses.”

Aos 23 anos, divide o tempo entre a faculdade de Pedagogia, o trabalho como atendente em uma Emei do município e a dedicação ao Carnaval. E não se arrepende do esforço empregado: “Para as meninas que sonham em ser rainhas ou fazer parte da corte, não desistam! Deus sabe a hora certa. Estudem, se dediquem, deem o melhor de si que o resultado é positivo.”

• O DESFILE

O desfile de Carnaval, neste sábado, 25, encerra a programação do SantaFolia 2023. Será um dos momentos em que Stefani poderá brilhar e mostrar aos santa-cruzenses todo o samba no pé que fez dela rainha do Carnaval. As cinco escolas de Santa Cruz – Acadêmicos do União, Imperatriz do Sol, Imperadores do Ritmo, Império da Zona Norte e Unidos de Santa Cruz – irão colorir a principal rua da cidade em um desfile animado, a partir das 20 horas.

A rotina de rainha

Desde a coroação, a rotina de Stefani tem sido intensa. Além de arrancar um tempinho para a produção das fotos e a entrevista desta reportagem, ela foi jurada na escolha da Rainha de Bateria da Acadêmicos do União, fez visitas às escolas de

samba da cidade e, é claro, abrilhantou a programação do CarnaElétrico, no recesso de Carnaval. “Todos os momentos desde a coroação foram marcantes”, conta. “Tudo que estou vivendo está sendo inesquecível. Saio de todos os momentos com o coração quentinho e agradecendo a Deus por tudo que estou vivendo.”

A expectativa, agora, é pelo desfile deste sábado, quando a Marechal Floriano ficará colorida e animada com a passagem das cinco escolas de samba da ci-



Em 2020, ela foi eleita Musa da Descida da Júlio

Arquivo Pessoal/GS

dade. “Acredito que vai ser lindo! Estamos vindo de sete anos sem o tradicional Carnaval. Tendo em vista os últimos eventos realizados na nossa cidade, a comunidade está com saudade de assistir aos desfiles e participar dos eventos carnavalescos”, frisa a soberana do SantaFolia.

Esta não é a primeira faixa de Stefani – ela também foi Musa da Descida da Júlio, em 2020 –, mas a coroação deste ano tem um gostinho especial na vida e na história dela. Ser escolhida como Rainha do Carnaval de Santa Cruz do Sul é a concretização de um sonho, segundo a santa-cruzense. “A experiência está sendo linda, todo o reconhecimento das pessoas, o carinho, os elogios por onde a gente passa. É inexplicável essa sensação.”



Tudo que estou vivendo está sendo inesquecível. Saio de todos os momentos com o coração quentinho.

IRIA
cabeleireira



sonho



amor e família



transformação

Rua Ernesto Alves, 400 - Santa Cruz do Sul 51 99895-1828



Olheiras: tipos, causas e como tratar

Milena Bender
milena@gaz.com.br

As olheiras, conhecidas também como hiperpigmentação periorbital, são manchas profundas e escuras na região dos olhos. Por interferirem na aparência, afetam diretamente a autoestima, e são motivo de queixa entre homens e mulheres.

Existem várias formas de tratar essa condição, desde que o interessado procure um profissional para uma avaliação. A dermatologista Gabriela Gassen explica que eliminar as olheiras definitivamente é difícil, por conta da tendência de cada um e da fragilidade da pele da área dos olhos. Mas tratamentos e bons hábitos, como horas de sono, atividade física e boa alimentação, podem ajudar a amenizar.



Gabriela Gassen, dermatologista

• SAIBA MAIS SOBRE A HIPERCROMIA PERIORBITAL

VASCULAR

Causada pelo aumento ou pela congestão dos vasos sanguíneos que estão na região ao redor dos olhos; a coloração, geralmente, varia do rosa ao roxo. Esse tipo de olheira se agrava pelo cansaço e por situações de estresse, deixando a circulação da região parcialmente afetada.

Tratamento: podem ser amenizadas com tratamentos à base de laser, luz intensa pulsada e laser de dióxido de carbono fracionado. Além disso, compressas geladas podem ser usadas quando se deseja um efeito imediato.

PIGMENTAR

É causada pelo aumento da melanina na pele da área dos olhos. Isso faz com que haja uma alteração que varia entre diferentes tons de castanho. A causa dessa pigmentação pode ser comum nos pacientes de origem indiana, asiática ou árabe, ou residual a algum processo inflamatório, como, por exemplo, alergias.

Tratamento: Podem ser tratadas com cremes clareadores específicos, peelings e laser Q-Switched ou luz intensa pulsada.

MISTA

São aquelas que possuem mais de uma causa. Isto é, podem se desenvolver por inúmeros fatores, como cansaço, falta de sono, estresse e exposição solar sem proteção. No geral, são a mistura de olheira profunda e vascular ou pigmentar e vascular.

Tratamento: varia conforme a causa e o que for orientado pelo especialista.

PROFUNDA

Esse tipo de olheira confere ao rosto um aspecto de cansado e é conhecida pela coloração castanha, devido à sombra criada pela profundidade do globo ocular. A causa pode ser genética, devido à desestruturação da face ou redução dos compartimentos de gordura orbicular, por emagrecimento excessivo ou por envelhecimento.

Tratamento: Se a causa for genética ou por redução de gordura, o tratamento pode ser feito através do preenchimento com ácido hialurônico, realizado por um profissional capacitado. Se a causa for a desestruturação da face, primeiro devem ser feitos os tratamentos para reposicionar os compartimentos da face antes de qualquer procedimento. Além disso, as olheiras profundas podem ser tratadas com peelings médios ou profundos.

Gabriela Gassen ainda salienta que tatuagens para disfarçar olheiras não são indicadas por especialistas, pois causam alteração de cor no pigmento e não apresentam bons resultados na maioria dos casos.

DRA. GABRIELA GASSEN
DERMATOLOGISTA

GABRIELA GASSEN
Dermatologista • CRM 49862 • RQE 39311

• Clínica • Estética • Laser

(51) 3902 2012 | (51) 99705 3553
dragabrielagassen@gmail.com
gabrielagassen_dermato

Rua Marechal Deodoro, nº 949 - Sala 308
Cep: 96810-102 - Santa Cruz do Sul

Floricultura **25** Anos
Verde Sul

Plantas - Folhagens
Paisagismo

(51) **3715-6919**

Rua Adão de Moura, 160
Independência
Santa Cruz do Sul

(51) **99668.3791**

A luz que a leitura precisa

Lavigne Witt
lavigne@gazetadosul.com.br

A paixão de Sônia Luz pela literatura surgiu quando ainda era jovem. Em casa, ela inventava histórias e contava para a família; na escola, lia todos os livros disponíveis na biblioteca. “Como eu sempre fui uma pessoa mais tímida e fechada, a arte de uma maneira geral era muito bem-vinda na minha vida. Meus melhores momentos de lazer eram os livros, as exposições de arte, os museus, as viagens”, relembra.

O gosto pela leitura e pela escrita levaram Sônia à graduação em Letras, na Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc). “A partir daquele momento, eu tive a certeza de que era o que eu

mais gostava de fazer.” Depois, ela voltou para o ambiente acadêmico, mas como docente.

Antes disso, logo que se formou na faculdade, iniciou o trabalho como professora de alfabetização e de Ensino Médio. Sônia relembra uma iniciativa dessa época, na Escola Educar-se, que tem muito orgulho de ter realizado. Ela foi a responsável por criar uma experiência de oficinas literárias para crianças da Educação Infantil até o 5º ano do Ensino Fundamental, trabalho que foi referência para muitas escolas. “Primeiro nós estudávamos sobre a literatura infantil e depois trabalhávamos de uma forma prática com as crianças, fazíamos a criação de poesias. Os trabalhos foram expostos na escola posteriormente”, conta.

Outra memória que segue viva na mente e no coração de Sônia é o primeiro prêmio que ganhou por um texto de autoria dela. A obra foi produzida no 8º ano do Ensino Fundamental. Uma poesia despreziosa, segundo ela. “Na época, fizeram até homenagem para mim, ganhei um livro e muito reconhecimento de todos. O momento foi muito importante para minha trajetória”, declara.

Aquele foi o pontapé inicial para continuar escrevendo, mas Sônia ainda não possui nenhuma obra autoral publicada. Ela afirma que pretende lançar a primeira ainda neste ano. Poesia, contos e crônicas estão entre os gêneros preferidos para desenvolver a escrita. “Eu sou especialista nisso, é uma grande paixão minha.”

“Quase como respirar”

Para Sônia, é gratificante quando uma pessoa se torna leitora a partir de um pequeno impulso. “O incentivo à leitura para mim é quase como respirar. Se eu ler um livro, vou dizer como ele é. Se eu ler dez, cinquenta ou cem, vou poder dar mil exemplos. Mas não existe uma receita específica. O importante é você ser um leitor atento, conhecer as pessoas e indicar os livros” declara. Para a apreciadora fiel do mundo literário, é dever de todos incentivar – em algum momento da vida – a leitura. “Não digo como educador, porque parece que já associamos a isso, mas como ser humano. Eu sempre procuro olhar diretamente para a pessoa e dizer o quanto é importante. É parte do meu trabalho; se eu gosto, eu tenho que ter uma forma de fazer com que as pessoas participem daquilo, se sintam tocadas. Isso traz conexão e respaldo para meu trabalho”, reitera.

A pessoa que deseja criar o hábito da leitura deve começar pelo assunto que mais lhe agrada, de acordo com Sônia. “Se a pessoa gosta de um gênero específico, pode encontrar algo interessante que vai proporcionar o desejo de conhecer mais sobre esse ou outros. Eu indicaria a literatura atual, começar por aquilo que está falando do meio, da vida que está pulsando no momento. Para um leitor que está sendo construído, a melhor forma é descobrir o seu interesse”, enfatiza. A educadora salienta que se uma escola ensina a ler, já ensinou tudo. “A partir disso, a pessoa procura o que ela gosta e o que não sabe. Ela vai explorar cada vez mais essa diversidade de conteúdos que tem. Por isso, eu friso: apenas leiam.”

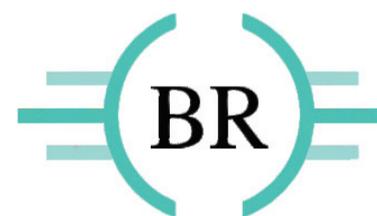
• SAIBA MAIS

Aos 64 anos, Sônia atua como contadora de histórias e formadora de contadores de histórias. Trabalha com públicos de várias cidades, função que, nas palavras dela, a enriquece muito. A formação é constante: além da graduação em Letras, possui especialização em Literatura Comparada, mestrado na área de Literatura Infanto-juvenil e diversos outros cursos. Foi a Personalidade Incentivadora da Leitura da 32ª Feira do Livro em Santa Cruz do Sul, honraria concedida em 2019. Atualmente, é conselheira do Colegiado Setorial do Livro, Leitura, Literatura e Bibliotecas (CSLLLB), do Estado do Rio Grande do Sul, e conselheira da Setorial de Literatura, do Conselho Municipal de Cultura (CMC), de Santa Cruz. Para acompanhar mais sobre o trabalho de Sônia Luz, siga no Instagram @sonia_md_luz.



Foto: Alencar da Rosa/GS

- ✓ Limpeza Pós Obra
- ✓ Limpeza Vidros
- ✓ Limpeza Residencial
- ✓ Higienização e Impermeabilização de estofados em geral



Brazec

Higienização, Impermeabilização e Limpeza Especializada

(51) 98028-1185

Santa Cruz do Sul e Região www.brazec.com.br brazechigieniza@gmail.com

Uma delícia portuguesa, com certeza

Na culinária, é bem comum que o criador empreste o nome à criatura. É o caso do Bacalhau à Gomes de Sá, receita tradicional, de origem portuguesa. Criado por um negociante do Porto, este prato tem sabor requintado, e preparo relativamente simples e rápido.

Não por acaso, os toques contemporâneos do chef Davi Rodrigues, que ensina a receita aqui ao lado, fazem com que a iguaria seja perfeita para um encontro com amigos no fim de semana.

Então, para aumentar a inspiração e mergulhar na cultura lusa, o conselho é botar a *playlist* "Música portuguesa para o mundo ouvir", do Spotify; escolher um vinho de baixa acidez - ou até um espumante; e mãos na massa (ou melhor, no peixe).

Se o objetivo é surpreender os convidados com este clássico, atente-se ao passo a passo do chef, mas não esqueça da principal dica deixada pelo próprio Gomes de Sá: sirva bem quente, não muito quente!

Foto: Mada Rodrigues/GS



RECEITA

Bacalhau à Gomes de Sá

(Serve cinco pessoas)

INGREDIENTES:

- 1 kg de lombo de bacalhau
- 1 kg de batata branca
- 2 cebolas médias
- 3 dentes de alho
- 100 ml de azeite de oliva extra virgem
- Salsa
- Páprica picante
- 4 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Dois dias antes

Em um recipiente com capacidade para quatro litros de água, mergulhe o lombo do bacalhau e deixe de molho por 48 horas. Esse é o processo de dessalga, que deve ser feito sob refrigeração, trocando a água a cada seis horas.

Depois da dessalga do bacalhau

- Em uma panela com capacidade para três litros, coloque água e o bacalhau, e leve ao fogo.
- Após levantar fervura, cozinhe o bacalhau por mais 10 minutos ou até que as lascas se desprendam do lombo.
- Descasque as cebolas e as batatas e fatie-as em rodela. Descasque também o alho e pique bem fininho.
- Cozinhe os ovos até a gema ficar bem cozida e, em seguida, resfrie. Depois, descasque os ovos e reserve.
- Com o bacalhau já cozido, separe o caldo da cocção e reserve para a finalização.
- Do lombo, faça lascas.

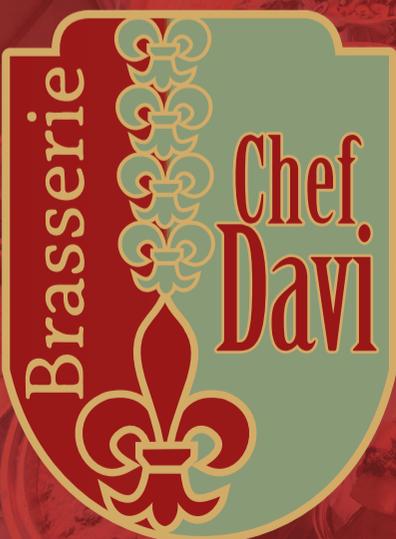


Arquivo pessoal/GS

Chef Davi Rodrigues

FINALIZAÇÃO

- Em uma frigideira ou panela com capacidade para três litros, coloque o azeite de oliva.
- Aqueça o azeite, acrescente a cebola fatiada e deixe dourar. Em seguida, acrescente o alho fatiado bem fininho e doure levemente.
- Acrescente um litro do caldo reservado da cocção do bacalhau.
- Coloque as lascas de lombo de bacalhau e as batatas.
- Cozinhe até que as batatas estejam macias.
- Acrescente a páprica picante a gosto.
- Depois que as batatas estiverem cozidas, despeje o preparo da panela em uma travessa ou refratário.
- Por cima, acrescente os ovos cortados em rodela, azeitonas pretas e salsa picada.
- Hora de se deliciar. Bom apetite!



ALTA GASTRONOMIA PARA MOMENTOS ESPECIAIS
ESPAÇO RESERVADO P/ ATÉ 25 PESSOAS.

Aberto de segundas à sábados

Almoço: das 11h30 às 13h30 | Jantar: das 19h às 22h30

📍 Rua Marechal Deodoro, 103 | Santa Cruz do Sul - RS

📷 @chefdavirestaurante

www.chefdavi.com.br | 51 3056-4009 📞 98986-9999