Almanaque

Como conservar ovos por até um ano

pág 07

Almanaque

Bolo cremoso de milho de latinha

pág 08

Almanaque

Glacê maravilhoso de leite condensado

pág 08

Jornal
Vale dos Vinhedos

Março de 2019 | ano 16

Circulação: 15 da Graciema, 40 da Graciema, Capela da Glória, Capela das Almas, Capela das Neves, Capela Santíssima Trindade, Capela Santa Lúcia, Ceará da Graciema, Linha Borghetto, Linha São Gabriel e Garibaldina

Circulação mensal | wwww.gazeta-rs.com.br

VINHOS DO BRASIL

Feira na Alemanha fomenta negócios de US$ 2 milhões

500 contatos comerciais conquistados pelas 11 vinícolas brasileiras durante a feira alemã ProWein, superando as expectativas dos empresários. Página 03

Gestão

Protas assume como novo Chefe da Embrapa

pág 04

Câncer

Aurora realiza coleta de exames preventivos

pág 04

Sustentabilidade

Tatuzinhos protegem aguas subterrâneas de metais pesados

pág 04

COLETA DE RESÍDUOS EM BENTO GONÇALVES

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Bairro	Dias da Coleta
Avenida São Roque, Rua São Paulo, Maria Goretti e Humaitá. São Francisco, Planalto e São Bento.	2ª feira a Sábado (a partir das 7h)
Cidade Alta	2ª feira a Sábado (a partir das 13h)
Centro	2ª a Sábado (a partir das 17h)
Lot. Parque dos Sabiás, Santa Helena, Fátima, São Rafael, Santo Antão e Santa Marta. Eucaliptos, Fenavinho, Imigrante, Licorsul, Vila Nova I,II e III, Barracão, Sertorina, Eulália Baixa, Lot. Vinhedos, São João, São Vendelino e Caminhos da Eulália.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Cohab, Salgado, Lot. São Paulo, Borgo e Panazzolo, Vale dos Vinhedos, Faria Lemos, Tuiuty e São Valentim.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Conceição, Juventude, Vinosul, Tancredo Neves, Municipal e Jardim Glória Vila Militar, Aparecida, Progresso e Universitário, Lot. Zatt, Ouro Verde, Cembratel, São Roque, Sol Nascente, Linha Pradel, Lot. Panorâmico III, Nossa Senhora da Saúde e Lot. Bertolini.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
Pomarosa, Santa Rita, Lot. Verona e Botafogo.	3ª, 5ª e Sábado (a partir das 7h)
São Pedro e São Miguel.	2ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	4ª feira (a partir das 7h)

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

Bairro	Dias da Coleta
São Roque, Ouro Verde, Lot. Zatt, Municipal, Tancredo Neves, Lot. Panorâmico III e Lot. Bertolini.	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
São João, São Vendelino, Borgo, Cohab, Licorsul, Salgado, Fenavinho, Vila Nova I,II e III, Eucaliptos, Barracão, Santa Helena, Fátima, Santa Marta, Santo Antão, Imigrante, Caminhos da Eulália e Eulália Baixa.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Progresso, Universitário, Conceição, Jardim Glória, Pomarosa, Vinosul, Santa Rita, Botafogo, Vila Militar, Aparecida, Cembranel e Nossa Senhora da Saúde, Maria Goreti e Juventude	2ª, 4ª e 6ª feira (a partir das 7h)
Humaitá, São Francisco, São Bento, Planalto e Cidade Alta.	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
Centro	2ª a 6ª feira (a partir das 7h)
São Pedro, São Miguel, Tuiuty, São Valentim, Faria Lemos e Vale dos Vinhedos.	3ª e 5ª feira (a partir das 7h)
Passo Velho, Ponte do Rio das Antas, Km 2, São Luiz das Antas, Linha Demari, Linha Ferri e Alcântara.	4ª feira (a partir das 7h)
Eulália Alta	5ª feira (a partir das 7h)

Os horários de coleta não informados acima iniciam a partir das 7h. Nos domingos e feriados será realizada a coleta do resíduo orgânico nas principais avenidas, das 9h às 12h. Para sugestões, informações, reclamações e recolhimento de móveis velhos e eletrodomésticos, telefone para o Fala Cidadão 0800 979 6866 ou Secretaria Municipal do Meio Ambiente 3055 7190.

R Domingos Rubechini, 159 - Bairro Fenavinho - 54 3454 9209

Transportes RN Freitas

COMO SEPARAR OS SEUS RESÍDUOS?

A separação dos **resíduos sólidos**, popularmente conhecidos como lixo, permite o reaproveitamento, a reciclagem, a compostagem e a disposição final ambientalmente adequada.

RESÍDUOS RECICLÁVEIS

PAPÉIS E PAPELÃO

Jornais, listas telefônicas, folhetos, revistas, folhas de rascunho, papéis de embrulho, caixas de papelão, folhas de caderno, embalagens longa vida (*tetrapak*) e outros.

VIDROS

Garrafas em geral, potes e jarras, vidros de conservas, cacos de vidro e outros

PLÁSTICOS

Garrafas plásticas, tubos e canos, potes de creme, frascos de xampu, baldes, bacias, brinquedos, sacos e sacolas, saquinhos de leite e outros.

METAIS

Latas de cervejas e refrigerantes, enlatados, arames, pregos, tampas, fios objetos de cobre, alumínio, bronze, ferro, chumbo e zinco

RESÍDUOS ORGÂNICOS

Cascas de frutas e legumes, bagaços de frutas, restos de alimentos.

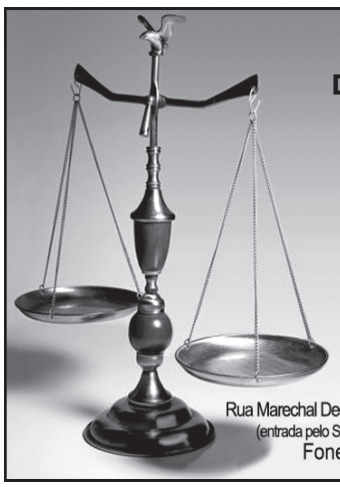
Papel higiênico e lenços de papel usados, curativos, fraldas descartáveis, absorventes higiênicos, bitucas de cigarro e resíduo de varrição.

ATENÇÃO

Pilhas, baterias, lâmpadas, pneus, restos de remédios, latas de tintas, embalagem de agrotóxico e resíduo eletrônico não podem ser destinados junto com os resíduos comuns.

Consulte o site www.bentogoncalves.rs.gov.br e verifique a destinação ambientalmente adequada desses materiais.

Para maiores informações, entre em contato com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente pelo telefone 3055 7190 ou Fala Cidadão 0800 9796866.



Advogadas
Dra. Fabiana M. Benedet
OAB-RS 62.047
Dra. Simone M. Lunelli
OAB-RS 61.068

Áreas de atuação
Direito Trabalhista
Direito Previdenciário/INSS
Direito do Consumidor
Direito de Família e de Propriedade
Causas Cíveis em geral.

Rua Marechal Deodoro, 230, sala 503 - Torre Wall Street Business Center
(entrada pelo Shopping Bento Gonçalves) - Centro - Bento Gonçalves - RS
Fones: (54) 3055-3939 / 9605-8676 / 9957-8733

Jornal Vale dos Vinhedos

Editado por: Boa Comunicação
Editoria: Ana Lúcia Zanelatto.
Circulação Jornais Rurais: Terças-feiras em rodízio, pela ordem, Jornal Tuiuty, Jornal Monte Belo do Sul, Jornal Vale dos Vinhedos e Jornal São Pedro.

Glifosato: decisão da justiça americana associa agrotóxico liberado no Brasil a câncer

Um júri de San Francisco, nos Estados Unidos, decidiu na terça-feira que o agrotóxico mais usado do Brasil e no mundo foi um "fator importante" no desenvolvimento do câncer de um homem.

Trata-se do herbicida Roundup, à base de glifosato, principal ingrediente ativo de diversos pesticidas usados em plantações e jardins.

No mês de fevereiro, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) propôs manter liberada a venda de glifosato no Brasil, já que não haveria evidências científicas de que a substância cause câncer, mutações ou má formação em fetos.

Mas o júri decidiu por unanimidade que o pesticida contribuiu para o linfoma não Hodgkin (LNH) de Edwin Hardeman, de 70 anos, que vive na Califórnia.

A próxima etapa do julgamento vai considerar a responsabilidade e os danos causados pela Bayer.

Durante a segunda fase, que começa nesta quarta-feira, espera-se que os advogados de Hardeman apresentem evidências mostrando os supostos esforços da Bayer para influenciar cientistas, agências reguladoras e a opinião pública sobre a segurança de seus produtos.

O grupo alemão, que adquiriu o Roundup como parte da aquisição da concorrente americana Monsanto por US$ 66 bilhões, disse que ficou desapontada com a decisão inicial do júri.

"Estamos confiantes de que as evidências na segunda fase vão mostrar que a conduta da Monsanto foi apropriada e que a empresa não deve ser responsabilizada pelo câncer de Hardeman", declarou a empresa.

A Bayer continua "a acreditar firmemente que a ciência confirma que os herbicidas à base de glifosato não causam câncer".

Este é o segundo processo de cerca de 11,2 mil ações judiciais contra o Roundup a ir a julgamento nos EUA.

Em agosto de 2018, a Monsanto foi condenada em primeira instância pela Justiça americana a pagar US$ 289 milhões (R$ 1,1 bilhão) a um homem com câncer - ele alegava que a doença foi causada por herbicidas da empresa, como o Roundup.

A indenização foi posteriormente reduzida para US$ 78 milhões e está em fase de recurso.

O QUE É GLIFOSATO?

O glifosato foi introduzido pela Monsanto em 1974, mas sua patente expirou em 2000, e agora o produto químico é vendido por vários fabricantes. Nos EUA, mais de 750 produtos contêm a substância.

Em 2015, a Agência Internacional para Pesquisa sobre o Câncer, da Organização Mundial de Saúde (OMS), concluiu que o glifosato era "provavelmente cancerígeno para humanos".

No entanto, a Agência de Proteção Ambiental dos EUA insiste que é seguro quando usado com cuidado.

A Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA, na sigla em inglês) também afirma que é improvável que o glifosato cause câncer em humanos.

Em novembro de 2017, os países da União Europeia votaram para a renovação da licença do glifosato, apesar das campanhas contra a substância.

Glifosato: mitos e verdades sobre um dos agrotóxicos mais usados do mundo

Comercializado para agricultores desde 1974, o glifosato é hoje o herbicida mais comum do mundo, mas a discussão científica sobre sua segurança ainda não chegou a uma conclusão clara.

Até pouco tempo atrás, o glifosato era considerado um dos agrotóxicos menos problemáticos. Princípio ativo de centenas de herbicidas no mercado, ele age inibindo a ação de uma enzima usada pelas plantas invasoras para realizar fotossíntese. Os animais não possuem essa enzima, então, em tese, não deveriam ser afetados pela substância.

Essa suposta segurança, aliada ao desenvolvimento de soja geneticamente modificada resistente aos efeitos do glifosato, fez com que ele se espalhasse rapidamente pelo mundo e se tornasse amplamente usado.No entanto, em 2015, a Agência Internacional para Pesquisa sobre Câncer (Iarc), parte da Organização Mundial de Saúde, concluiu com base em centenas de pesquisas que o glifosato era "provavelmente cancerígeno" para humanos.

Já a EPA (agência de proteção ambiental americana) continua a insistir que o glifosato é seguro quando usado correta (ECHA) foram positivos para a substância.

Por causa disso, a Comissão Europeia autorizou o uso do glifosato no continente até 2022, quando voltará a fazer uma avaliação.

No Brasil, o glifosato também é permitido, mas está sob reavaliação da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) desde 2008.

Mas qual das entidades afinal está certa sobre o glifosato? Por que as instituições dão informações tão discrepantes sobre a segurança do uso? Ele causa câncer ou não?'Caminho sem volta'

Segundo Luiz Claudio Meirelles, da Fiocruz, o entendimento de que o glifosato é uma substância prejudicial é um "caminho sem volta".

"Se você olha como algumas substâncias foram tratadas historicamente, percebe semelhanças. O DDT (pesticida muito usado na segunda metade do século passado), por exemplo. Quando começou a se descobrir seus efeitos cancerígenos, quem tinha interesse econômico fez de tudo para negar", afirma ele.

"Mas a ciência independente foi avançando, comprovando que os malefícios eram verdadeiros, e não havia mais como negar. Hoje, o DDT é proibido mundialmente. O glifosato é o DDT de hoje, vai passar pelo mesmo processo."

E, de fato, o entendimento de que o glifosato é perigoso à saúde, mesmo quando usado corretamente, está se ampliando cada vez mais.

No ano passado, a Monsanto foi condenada pela Justiça americana a pagar US$ 289 milhões (cerca de R$ 1,1 bilhão) a Dewayne Johnson, que afirma que o câncer que teve em 2014 foi causado pelo uso de um dos agrotóxicos que contêm glifosato da empresa. A Monsanto nega que a substância cause câncer e afirma que vai recorrer da decisão.

O processo foi o primeiro alegando que agrotóxicos com glifosato causam câncer a ir a julgamento e gera precedente para centenas de processos parecidos na justiça americana.

Após a contaminação, as abelhas expostas a um parasita comum morreram com muito mais frequência do que as que tinham um microbioma saudável por não terem sido expostas ao herbicida.

"Precisamos de diretrizes melhores para o uso do glifosato, porque no momento as regras supõem que as abelhas não são prejudicadas pelo herbicida. Mas nosso estudo prova que isso não é verdade", disse Erick Motta, um dos líderes da pesquisa.

Confusão e desinformação

Apesar de a substância estar sendo cada vez mais pesquisada e entendida no meio científico, o fato de informações conflitantes virem de instituições confiáveis cria uma confusão no público sobre os efeitos da substância e abre um espaço propício para a disseminação de desinformação.

Os tatuzinhos limpam o solo e protegem a água subterrânea da contaminação por metais pesados

Eles removem metais pesados do solo, estabilizando as condições de crescimento, protegendo as águas subterrâneas

Essas criaturas de cor cinza podem ser encontradas em muitos ambientes escuros e úmidos alimentando-se de matéria em decomposição. Eles são crustáceos e se parecem mais com caranguejos e camarões, não com insetos. Eles são caracterizados por sua capacidade de se enrolar em uma bola quando se sentem ameaçados. Outra característica única é que eles têm sete pares de pernas. Eles também agem como cangurus, carregando seus ovos ao redor com eles em uma bolsa especial chamada marsupium, localizada na parte inferior. Ainda mais estranho, eles não urinam

As entranhas desses percevejos contêm vários micróbios que ajudam o bicho a se alimentar de matéria orgânica morta. Ao liberar quantidades em massa de insetos em um jardim maduro, pode-se ter certeza de que a matéria vegetal morta está sendo devidamente decomposta e devolvida ao solo saudável. Os tatuzinhos aceleram o processo de decomposição, circulam o solo. Isso pode ser muito útil na compostagem.

Eles desempenham um papel importante no ciclo de vida vegetal saudável devolvendo matéria orgânica ao solo para que ele possa ser digerido por fungos, protozoários e bactérias. Este processo produz um suprimento natural de nitratos, fosfatos e outros nutrientes vitais que as plantas precisam para prosperar agora e em futuras estações de cultivo.

Uma qualidade única que esses crustáceos possuem é sua capacidade de remover com segurança metais pesados do solo. Por esta razão, eles são uma ferramenta importante para limpar o solo contaminado com poluentes como chumbo, cádmio e arsênico. Nos destroços de carvão e nos montes de escória, os insetos da pílula são úteis. Eles absorvem metais pesados como chumbo e cádmio e cristalizam esses íons em suas entranhas. As toxinas de metais pesados são então transformadas em depósitos esféricos no intestino médio. Com esta propriedade especial de limpeza, os insectos da pílula sobrevivem onde a maioria das criaturas não consegue, nos locais mais contaminados.

Liga de Combate ao Câncer e Vinícola Aurora realizam coletas de exames preventivos

A Liga de Combate ao Câncer e a Vinícola Aurora, empresa parceira da entidade, uniram-se para propiciar as colaboradoras a realização de coletas de exames citopatológicos.

Nesta ação, junto ao laboratório conveniado Diagnose, realizamos mais de 60 coletas de exames em mulheres de diferentes faixas etárias, totalmente sem custo algum para elas. As coletas foram realizadas em dois momentos semanais, em março – mês alusivo a Mulher, no ambulatório da própria empresa.

Atuando na educação para prevenção do câncer e apontando os fatores de risco, a entidade trabalha com a premissa da detecção precoce, realizando palestras informativas, rodas de conversa com profissionais da saúde, campanhas, para que toda a comunidade seja beneficiada com a informação.

Para a Presidente Maria Lúcia Severa, nos últimos dez anos estamos realizando muitas ações como esta. É um momento para derrubarmos mitos, desvendarmos tabus. Por isso, acreditamos que a informação e conhecimento é fundamental para a conquista de resultados cada vez mais expressivos.

Para mais informações procure a Liga na Rua Paraná,30, Centro. Fone (54) 3451-4233.

José Protas assume a Chefia da Embrapa Uva e Vinho

A partir da quarta-feira, dia 20 de março, o pesquisador José Fernando da Silva Protas assume, interinamente, a Chefia-Geral da Embrapa Uva e Vinho. Ele substitui o também pesquisador Mauro Zanus, que solicitou afastamento da função após cinco anos à frente da Unidade.

Escolhido pela direção da empresa pela sua ampla experiência em gestão, ele ficará responsável pelo Centro de Pesquisa que possui bases físicas em Bento Gonçalves, Jales (SP) e Vacaria (RS).

Sob a coordenação da Diretoria Nacional da Embrapa, deverá ser realizada nas próximas semanas uma solenidade interna de posse com a Direção da Embrapa, em Bento Gonçalves.

Vinícolas brasileiras negociam US$ 2 milhões em feira na Alemanha

500 contatos comerciais conquistados pelas 11 vinícolas brasileiras durante a feira alemã ProWein, superando as expectativas dos empresários

Com compradores de 20 países, no estande coletivo do Wines of Brasil, durante os três dias de ProWein – encerrada dia 19 de março –, em Düsseldorf, na Alemanha, podem resultar em US$ 2 milhões em negócios nos próximos 12 meses. A projeção é cerca de 25% superior à edição anterior, realizada em 2018.

Na 15ª participação consecutiva do Wines of Brasil no evento, o Brasil apresentou o novo posicionamento: 'A Sparkling New World' (Espumantes do Novo Mundo, em tradução livre), apostando na promoção exclusiva das borbulhas verde-amarelas. Neste ano, no estande coletivo estavam presentes as vinícolas Aurora, Bueno Wines, Casa Perini, Casa Valduga, Garibaldi, Lidio Carraro, Miolo, Peterlongo, Pizzato, Salton e Zanlorenzi.

Diego Bertolini, gerente de Promoção do Ibravin, acredita que, além de auxiliar na prospecção de negócios, a feira validou a nova estratégia setorial, o que pôde ser percebido na procura maior dos importadores da Europa, Ásia e Américas pelas borbulhas brasileiras. O interesse também foi observado com a presença de duas Master of Wine e das principais revistas especializadas internacionais, que estavam buscando mais informações sobre o setor e querendo conhecer mais rótulos.

"Estamos muito confiantes que em um médio prazo consolidaremos o Brasil também como referência na produção da bebida no Hemisfério Sul junto ao consumidor final. Neste momento, os esforços estão voltados ao trade, onde além de qualidade, o custo-benefício da bebida vai atraindo os importadores dos países-alvo do projeto", explica Bertolini, referindo-se a Estados Unidos, Reino Unido e China.

Segundo as vinícolas participantes, o que mais despertou o interesse dos visitantes ao estande foi a qualidade e a diversidade de estilos dos espumantes nacionais, que vão desde o Moscatel ao Nature, e também os diferentes métodos de elaboração, do Asti, passando pelo Charmat até o Champenoise.

"Foi mais um ano muito importante, com um trabalho coletivo fantástico. Conseguimos fechar alguns negócios, prospectamos vários outros. É notório que a cada ano que passa o Brasil fica mais reconhecido. As pessoas que não conhecem nossos produtos, quando provam, se impressionam. Estamos no rumo certo para sermos conhecidos mundialmente", chancela Cleverson Koltz, diretor administrativo de uma cooperativa vinícola de Bento Gonçalves.

Anderson Tirloni, gerente de exportação de uma empresa do Vale dos Vinhedos que participa do evento desde a primeira edição, concorda com Koltz: "A cada ano somos mais vistos e lembrados. Percebemos que o espumante brasileiro está despertando bastante interesse no consumidor europeu, asiático e americano. O Brasil tem um brilhante futuro, e o espumante também vai puxar o crescimento de outros produtos vinícolas. Fizemos muitos contatos com boas expectativas de fechar negócios. Em todos os anos que participamos, esta foi uma das feiras mais movimentadas em que já estivemos".

Estande coletivo do Wines of Brasil recebeu visitantes de 20 nacionalidades

Empresas brasileiras comemoram o sucesso do estande coletivo do projeto setorial Wines of Brasi

Países visitantes

Além de compradores dos países-alvo do projeto – Estados Unidos, Reino Unido e China – o estande coletivo do Wines of Brasil recebeu visitantes da Alemanha, Áustria, Bélgica, Canadá, China, Dinamarca, Finlândia, França, Holanda, Irlanda, Israel, Itália, México, Nigéria, Polônia, Rússia, Suíça e Ucrânia.

Missão técnica

Nesta quarta-feira (20), após a participação na ProWein, um grupo de 12 pessoas, de cinco vinícolas brasileiras, viajou para uma missão técnica na Itália, na região Franciacorta. Até sábado (23), integrantes do Wines of Brasil e das empresas Aurora, Casa Perini, Casa Valduga, Pizzato e Salton farão visitas em vinícolas e empreendimentos turísticos. O objetivo é aprimorar os métodos de elaboração dos espumantes pelo método Champenoise e ampliar o conhecimento do mercado local.

Fonte:Ibravin

Como acabar com os fungos de cães e gatos com vinagre

As infecções causadas por fungos são muito comuns em cães. Uma infecção causada por fungos, quando não controlada, pode causar outros tipos de problemas de saúde para seu cachorrinho. As infecções fúngicas geralmente afetam os ouvidos, mas podem ocorrer em todo o corpo do animal.

Um excelente tratamento caseiro contra fungos em cães é feito com o vinagre. Podemos garantir que é um tratamento muito eficiente, pois na época dos nossos avós, quando não existiam tantos produtos à disposição, eles faziam esta receitinha simples e ela sempre funcionava.

Ingredientes

Água

Vinagre de maçã (pode fazer com o vinagre comum, mas o de maçã é melhor)

Modo de preparo

Você vai misturar, num recipiente, uma parte de água quente com uma parte igual de vinagre de maçã.

Em seguida, vai pôr a solução ainda quente em um frasco de spray limpo.

E vai pulverizar as regiões do corpo de seu cachorro onde haja infecção de pele.

Você pode usar com segurança essa solução em áreas sensíveis, pois ela não causará dor.

Se a infecção de fungos for nos ouvidos de seu animal, você vai misturar, num recipiente limpo, 1 parte de vinagre com 1 parte de água.

Com o auxílio de uma seringa, você vai pegar um pouco da mistura de água com vinagre (a medida é de 5mL para cada 20kg de peso do animal).

E depois vai lavar a orelha do seu cão suavemente com esta solução.

Esfregue as orelhas do seu animal com a solução.

Para enxugar os ouvidos, utilize bolas de algodão .

Procure secar perfeitamente, pois resíduos de líquido nos ouvidos pode ser prejudicial para o cachorro.

Se a infecção de ouvido for leve, apenas umedeça o algodão na solução de água e vinagre e limpe o ouvido a cada 2 ou 3 dias.

Evite sempre que possível lavar os ouvidos em casos de cães com ouvidos sem infecções.

Se a infecção de ouvido for muito forte, o ideal é, antes de fazer a limpeza com esta solução, limpar com água oxigenada volumes.

A dose é 5mL de água oxigenada para cada 20kg de peso do animal.

Mas atenção! É muito perigoso manipular água oxigenada próximo de nossos cães.

E, por isso, você deverá ser cauteloso, pois, se ingerida, a água oxigenada pode causar problemas gástricos e se atingir os olhos pode causar até cegueira.

Assim, tente primeiro vencer a infecção apenas com a solução de vinagre e água, que é totalmente inofensiva.

Como engrossar o cabelo ralo e fino

Faça uma misturinha caseira com gelatina em pó no shampoo.Uma receitinha fácil, simples e rápida, e que ainda pode te ajudar a ter fios mais encorpados.

Modo de preparo

Adicione duas colheres da gelatina em pó dentro do seu frasco de shampoo;

Misture bem e quando for lavar o cabelo faça uma boa massagem nos fios. Deixe agir por 5 minutinhos;

Para finalizar, enxágue os fios com água fria e então aplique o condicionador de sua preferência.

Doce de abóbora de corte: um doce que lembra a infância

A abóbora é um vegetal incrível, com o qual é possível fazer incríveis receitas salgadas e doces, como abóbora recheada, sopa de abóbora, docinho e, claro, o clássico doce de abóbora.

Outro versão dessa delícia é o doce de abóbora de corte, que tem gostinho de infância, né? Hoje nós vamos te ensinar a fazê-lo em casa: confira os ingredientes e o modo de preparo.

Ingredientes

1 kg de abóbora madura, descascada e cortada em cubinhos
5 cravos da índia
2 paus de canela
3 xícaras (chá) de água (600ml)
1 xícara (chá) açúcar (200g)
1 colher (chá) de suco de limão

Modo de preparo

Coloque a abóbora numa panela e cozinhe com a água, o cravo, a canela e o suco de limão por 40 minutos. Descarte as especiarias (cravo e canela).

Bata a abóbora no liquidificador e volte para a panela. Junte o açúcar e leve novamente ao fogo. Deixe cozinhar, mexendo sempre, até que o doce desgrude do fundo da panela.

Coloque o doce em uma forma untada e, depois que esfriar bem, corte em quadradinhos ou com a ajuda de uma forminha para bolacha em formato de coração.

Rendimento: 20 cortes

Doce de Abóbora de Corte – Um doce que lembra a infância

A abóbora é um vegetal incrível, com o qual é possível fazer incríveis receitas salgadas e doces, como abóbora recheada, sopa de abóbora, docinho e, claro, o clássico doce de abóbora.

Outro versão dessa delícia é o doce de abóbora de corte, que tem gostinho de infância, né? Hoje nós vamos te ensinar a fazê-lo em casa: confira os ingredientes e o modo de preparo.

Ingredientes

1 kg de abóbora madura, descascada e cortada em cubinhos
5 cravos da índia
2 paus de canela
3 xícaras (chá) de água (600ml)
1 xícara (chá) açúcar (200g)
1 colher (chá) de suco de limão

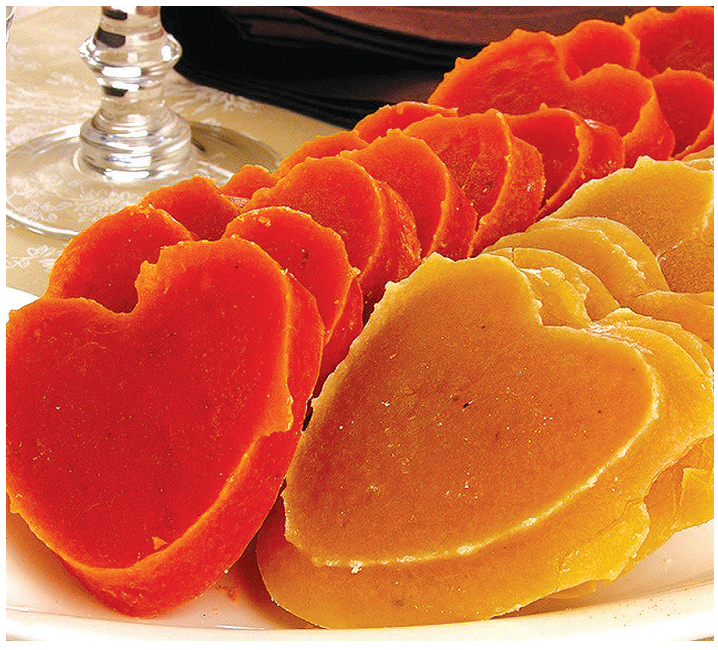
Modo de preparo

Coloque a abóbora numa panela e cozinhe com a água, o cravo, a canela e o suco de limão por 40 minutos. Descarte as especiarias (cravo e canela).

Bata a abóbora no liquidificador e volte para a panela. Junte o açúcar e leve novamente ao fogo. Deixe cozinhar, mexendo sempre, até que o doce desgrude do fundo da panela.

Coloque o doce em uma forma untada e, depois que esfriar bem, corte em quadradinhos ou com a ajuda de uma forminha para bolacha em formato de coração.

Rendimento: 20 cortes



Ovos: truque para preservar por um ano ou mais e sem prejudicar a sua saúde

Dados do Ministério da Saúdeapontam que as bactérias são responsáveis por 83,5% dos casos de intoxicação alimentar, sendo a salmonela a grande vilã. Os produtos que mais provocam problemas de saúde são os ovos crus e malcozidos (22,8%), carnes vermelhas (11,7%), sobremesas (10,9%), água (8,8%) e leite e derivados (7,1%).

Assim, se tem uma coisa que deixa qualquer um preocupado, é a preservação do ovo. Isso porque, de acordo com a Escola Superior de Agricultura da Universidade de SP, 6 em cada dez pessoas já tiveram febre, diarreia, dor de estômago e náusea por ingerir ovo estragado.

O que vai precisar

Ovos de galinha
Óleo mineral (vaselina)
Luvas
Como fazer

Esquente aproximadamente ½ xícara da vaselina no micro-ondas por apenas 10 segundos em temperatura média.

Limpe e seque bem os ovos e a caixa deles.

Cubra os ovos um a um com vaselina, sem esquecer nenhum espaço. - Use as luvas. O trabalho é rápido e fácil.

Guarde os ovos na caixa, na geladeira, com a ponta menor para baixo

De vez enquanto, a cada 15 dias, vire os ovos com cuidado.

Antes de usar lave para retirar o óleo da casca.

Por que isso ajuda a preservar os ovos?

Muita gente não sabe, mas a casca do ovo é feita de cálcio, formando uma carapaça dura e porosa. Graças a essa porosidade, o *ar entra e sai do ovo, o que irá ajudar no desenvolvimento do pintinho. Mas, mesmo se não tiver um pintinho se desenvolvendo ali, a casca continuará porosa. Tanto que, deixar um ovo perto de alguma coisa de cheiro forte pode ser fatal: o cheiro penetra na casca e impregna o conteúdo.

Assim como o ar pode entrar e sair do ovo, germes também podem penetrar na casca. O óleo mineral (vaselina), fará uma blindagem na casca isolando o conteúdo interno do meio externo. Como não há pintinho se desenvolvendo, não há razão para o oxigênio penetrar na casca.

Um estudo publicado na PAB, revista custeada pela EMBRAPA, realizou testes usando o óleo mineral na casca dos ovos de galinha, visando prolongar a estocagem. O resultado foi impressionante.

Os ovos que receberam o banho de óleo mineral e foram refrigerados, mantiveram a qualidade interna, bem como o seu pH original.

Além disso, o óleo inibiu a perda de peso durante a estocagem independente da temperatura de estocagem. Enquanto isso, os ovos sem o banho de óleo diminuíram sua qualidade interna em poucos dias, ficando inviáveis para consumo em 3 semanas.

Tempo de armazenamento com a vaselina

Armazenamento de curto prazo (até 3 meses): Temperatura normal.

"Ovos: Truque Infalível para preservá-los por 1 ano ou mais! E sem prejudicar a sua saúde!"

Ovos: Truque Infalível para preservá-los por 1 ano ou mais! E sem prejudicar a sua saúde!

04 DECEMBER 2017 em alimentação, Dieta, Ovo, conservação, dica

Compartilhar no Facebook, Whatsapp e Twitter

Dados do Ministério da Saúdeapontam que as bactérias são responsáveis por 83,5% dos casos de intoxicação alimentar, sendo a salmonela a grande vilã. Os produtos que mais provocam problemas de saúde são os ovos crus e malcozidos (22,8%), carnes vermelhas (11,7%), sobremesas (10,9%), água (8,8%) e leite e derivados (7,1%).

Assim, se tem uma coisa que deixa qualquer um preocupado, é a preservação do ovo. Isso porque, de acordo com a Escola Superior de Agricultura da Universidade de SP, 6 em cada dez pessoas já tiveram febre, diarreia, dor de estômago e náusea por ingerir ovo estragado.

A dica a seguir, vai te ajudar a deixar seus ovos sempre fresquinhos, sem gastar praticamente nada, confira!

O que você vai precisar

Ovos de galinha
Óleo mineral (vaselina)
Luvas

Como fazer

Esquente aproximadamente ½ xícara da vaselina no micro-ondas por apenas 10 segundos em temperatura média.

Limpe e seque bem os ovos e a caixa deles.

Cubra os ovos um a um com vaselina, sem esquecer nenhum espaço. - Use as luvas. O trabalho é rápido e fácil.

Guarde os ovos na caixa, na geladeira, com a ponta menor para baixo

De vez enquanto, a cada 15 dias, vire os ovos com cuidado.

Antes de usar lave para retirar o óleo da casca.

14847064533129

Por que isso ajuda a preservar os ovos?

Muita gente não sabe, mas a casca do ovo é feita de cálcio, formando uma carapaça dura e porosa. Graças a essa porosidade, o *ar entra e sai do ovo, o que irá ajudar no desenvolvimento do pintinho. Mas, mesmo se não tiver um pintinho se desenvolvendo ali, a casca continuará porosa. Tanto que, deixar um ovo perto de alguma coisa de cheiro forte pode ser fatal: o cheiro penetra na casca e impregna o conteúdo.

Assim como o ar pode entrar e sair do ovo, germes também podem penetrar na casca. O óleo mineral (vaselina), fará uma blindagem na casca isolando o conteúdo interno do meio externo. Como não há pintinho se desenvolvendo, não há razão para o oxigênio penetrar na casca.

Um estudo publicado na PAB, revista custeada pela EMBRAPA, realizou testes usando o óleo mineral na casca dos ovos de galinha, visando prolongar a estocagem. O resultado foi impressionante.

Os ovos que receberam o banho de óleo mineral e foram refrigerados, mantiveram a qualidade interna, bem como o seu pH original.

Além disso, o óleo inibiu a perda de peso durante a estocagem independente da temperatura de estocagem. Enquanto isso, os ovos sem o banho de óleo diminuíram sua qualidade interna em poucos dias, ficando inviáveis para consumo em 3 semanas.

Tempo de armazenamento com a vaselina

Armazenamento de curto prazo (até 3 meses): Temperatura normal.

Armazenamento a longo prazo (cerca de 6-9 meses): Lugar fresco e escuro

Armazenamento extra-longo (9-12 meses): guardar na geladeira

Mas como saber se os ovos estão bons?

Os ovos bons afundam e os ruins continuam por cima. Isso se deve à grande quantidade de gases liberados por dentro da casca de um ovo podre. Portanto, para testar, basta colocá-los em um recipiente com água e observar.

Armazenamento a longo prazo (cerca de 6-9 meses): Lugar fresco e escuro

Armazenamento extra-longo (9-12 meses): guardar na geladeira

Você sabe avaliar as condições dos ovos?

O ovo fresco é pesado devido ao maior volume de água. Pousará horizontalmente no fundo do copo.

Se o ovo não é fresco, a bolsa de ar se expande fazendo o ovo boiar na água, com a ponta para baixo.

O ovo velho e estragado contém muito ar e irá boiar até a superfície da água. Não use este ovo.

Bolo de milho de latinha, fica bastante cremoso e leva poucos ingredientes

Quem não gosta de um café quentinho com bolo de milho? E quem não gosta de passar aquela manteiga derretendo por cima, que delícia, é tudo que seu lanche da tarde precisa para ser irresistível!

Veja como preparar o Bolo de Milho de Latinha mais cremoso, rápido e fácil que você irá comer.

Ingredientes

3 ovos
1 lata de milho verde
1 medida (da lata de milho) de açúcar
1 medida (da lata de milho) de fubá
1 medida (da lata de milho) de leite
1/2 medida (da lata de milho) de óleo
2 colheres de chá de fermento químico

Modo de preparo

No liquidificador coloque os ovos e bata com o milho, o fubá, o açúcar, o óleo, o leite.

Adicione o fermento e bata ligeiramente.

Com o auxílio de uma colher, ajude a desgrudar a massa das laterais do copo do liquidificador.

Despeje em uma forma untada com óleo e farinha de trigo (ou fubá), e leve para assar em forno preaquecido a 180° por cerca de 30 a 40 minutos. Bom apetite !

Glacê de leite condensado maravilhoso

Essa cobertura é ótima e barata. Rende bem. Recheia e cobre um bolo de 2 kg e tudo o que quiser misturar no glacê, fica bom. Exemplo: Ameixas picadas, suco de maracujá, leite de coco...Inclusive pode comer essa cobertura pura ou se congelar vira tipo um sorvete. Quanto mais bate, mais rende.

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite bem gelado
10 colheres (sopa) de leite em pó
1 colher (sopa) de emulsificante de sorvete bem cheia
300g de chocolate branco derretido
Ingrediente opcional:
1 xícara suco de maracujá ou pó de sabor para sorvete (qualquer sabor). Esse ingrediente é opcional caso você queira acrescentar sabor ao glacê.

Modo de preparo

Bater os 4 primeiros ingredientes por 3 minutos. Acrescente o chocolate branco derretido e dê mais uma batida.

Pode trocar o leite em pó por 3 a 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% e usar chocolate ao leite ou meio amargo no lugar do chocolate branco.Pode trocar o leite condensado por doce de leite feito de (leite condensado cozido) e incluir opcionalmente nozes trituradas.

Bolo sonho: o bolo mais simples e delicioso que você irá fazer

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de leite morno
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar
Mini sonhos prontos para decorar.

Recheio e Cobertura

2 latas de leite condensado
2 xícaras (chá) de leite
2 gemas peneiradas
2 e 1/2 colheres (sopa) de maisena
1 caixa de creme de leite (200g).

Modo de Preparo

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas, o açúcar, a margarina e a essência até formar um creme fofo.

Sem parar de bater, alterne o leite e a farinha até ficar homogêneo. Junte as claras em neve e o fermento e misture com uma colher, delicadamente.

Transfira para um fôrma de 24cm de diâmetro funda, untada, forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar, desenforme e retire o papel.

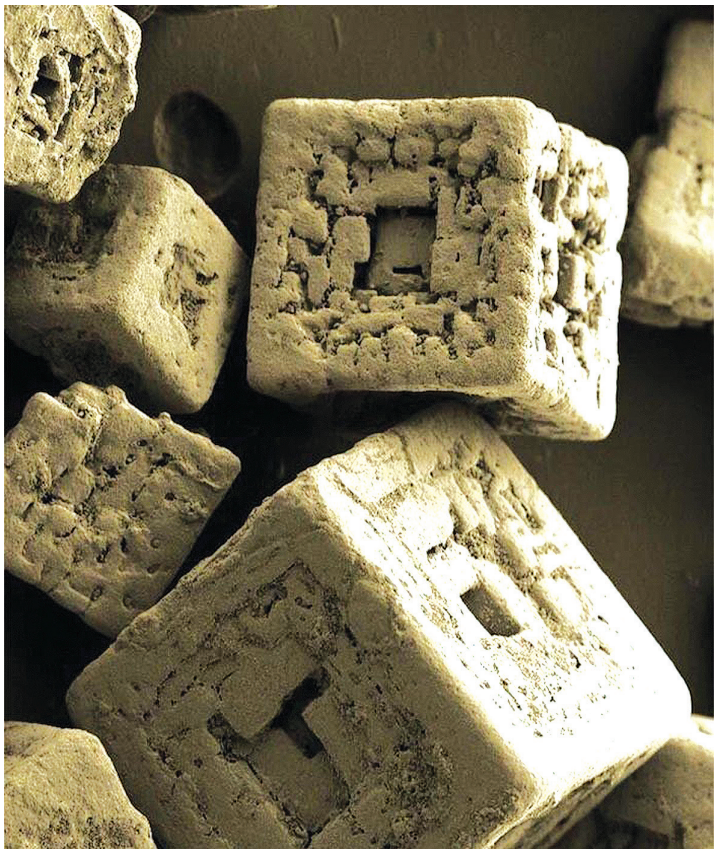
Para o recheio/cobertura

Em uma panela, misture os ingredientes, menos o creme de leite. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar e levantar fervura. Junte o creme de leite e deixe esfriar.

Corte o bolo em 3 partes. Coloque o recheio em um saco de confeitar com bico pitanga grande e comece a montagem. Em um prato, coloque uma massa e decore com 1/3 do recheio.

Coloque a outra massa e decore com metade do recheio restante. Coloque a última massa e decore com o

Recheio restante. Polvilhe com açúcar confeiteiro nas laterais e no topo do bolo, decore com os mini-sonhos e sirva.

Grãos de sal vistos sob um microscópio eletrônico

Cristais de sal são cúbicos, mas alguns grãos quando observados parecem ser compostos de cubos sobrepostos. Este composto iônico é composto de átomos de sódio e cloreto. Quando várias dessas moléculas se unem para formar um cristal, elas frequentemente se organizam em um padrão cúbico.