

ALTA em



MARLENE GALEAZZI

PÁGINAS 6 e 7

Gourmet Brasília



CEIA DE NATAL EM OUTRAS CULTURAS

PÁGINA 8

DECORAÇÃO & CIA



Projetos para o conforto
dos apaixonados por livros

PÁGINAS 2 e 3

PERFIL TRUDY MATHIAS



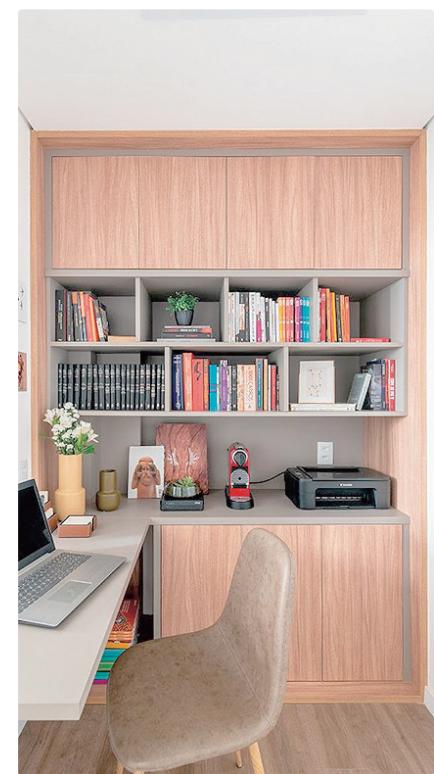
ELA TRABALHOU COM MENGELE, O TEMIDO ANJO DA MORTE

Hoje morando em Brasília, natural da Suíça, ela era uma jovem enfermeira que atuava como cuidadora e colaborava com o médico, inclusive sendo uma de suas vítimas, sem saber quem ele era. Décadas depois, revela essa história inédita, com exclusividade ao *Brasília Agora*. PÁGINAS 4 E 5

DECORAÇÃO & CIA



FOTOS: JULIA HERMAN



Com nichos na marcenaria, este home office executado pela arquiteta Isabella Nalon valoriza a presença dos livros em um ambiente que remete a concentração e conhecimento

A PAIXÃO POR LIVROS

aplicado na arquitetura de interiores

A ARQUITETA Isabella Nalon mostra como a literatura valoriza a presença dos exemplares nos ambientes residenciais

O amor pelos livros permanece firme mesmo na era digital. Felizmente! Para quem valoriza o exemplar físico, ter um espaço pensado para abrigar e exibir o acervo é tão impor-

tante quanto a decoração ou o conforto da casa. Assim como algumas pessoas dedicam atenção especial à cozinha ou a coleções específicas, há quem veja nos livros uma extensão da persona-

lidade, transformando estantes, prateleiras e nichos em verdadeiros protagonistas do lar.

Segundo a arquiteta Isabella Nalon, arrumá-los não diz respeito apenas ao espaço, é sobre compreender o perfil do morador e a relação afetiva que ele tem com cada obra. Ela explica que, ao planejar um projeto, é preciso considerar o volume

atual do acervo, a possibilidade de expansão futura e a estrutura necessária para suportar o peso dos livros. "Cada ambiente da casa pode receber livros, da sala de estar ao home office, passando pelos quartos e até mesmo pequenos cantos", pontua. Confira algumas ideias executadas pela profissional para a disposição das obras literárias na **arquitetura** de interiores:

NA ESTANTE DO HOME OFFICE

Entre as possibilidades para a distribuição dos livros, Isabella recomenda promover uma separação por cor da capa ou lombada do livro, bem como tamanho e tema, mas lembra que o mais importante é chegar a um visual que agrade e transmita bons sentimentos.

"Antes de escolher o local onde os livros serão expostos, o morador precisa avaliar qual estilo decorativo quer seguir e onde serão colocados", comenta. Neste projeto, os livros são distribuídos de acordo com suas coleções, tamanho e cores, como os pretos juntos e os demais coloridos em outra parte da estante.

Brasília Agora
BSB ONLINE

SEU JORNAL

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI
SOB N° 828213798
JORNAL BRASÍLIA AGORA EMPRESA JORNALÍSTICA LTDA - ME
REDAÇÃO E DEPTº COMERCIAL
SIG Quadra 3 Bloco B, Entrada 75 - Sala 101 - Brasília-DF
CEP: 71200-432 - Fone: (61) 3344-9063 e 3344-9064.

Parque Gráfico: SIA quadra 3C lote 24, fundos. Fone: 3341-3852

CNPJ: 04.785.801/0001-60

E-mail: bsbagora@gmail.com
Site: www.brasiliaagora.com.br
Diretor: SÍLVIO AFFONSO
* ARTIGOS E COLUNAS assinados são de inteira responsabilidade de seus autores

Editora Geral: KÁTIA SLEIDE
Editor: RODRIGO LEITÃO
Columnista: MARLENE GALEAZZI
Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

CNPJ: 11.362.418/0001-65

CIRCULAÇÃO
BRASÍLIA: Plataforma superior e inferior da Rodoviária do Plano Piloto; Estações do Metrô; GDF e Governo Federal. Tribunais, bancas de revistas, rede de escolas particulares e rede de hospitais e clínicas.
GOIÁS: Goiânia; Anápolis; Luziânia; Cidade Ocidental; Novo Gama; Valparaíso; Santo Antônio do Descoberto; Águas Lindas; Formosa; Planaltina de Goiás. Lista VIP + Restaurantes + Agências de Publicidade.

BSB
ONLINE

Neste ambiente idealizado pela arquiteta Isabella Nalon, a estante de laca branca percorre, de ponta a ponta e do piso ao teto, a integração entre as salas de TV, estar e escritório



ONIPRESENTE NA SALA DE ESTAR

A arquiteta conta que a realização desse projeto contou com um pedido especial do morador, um advogado com mais de 40 anos: planejar como abrigar seu acervo com mais de 2 mil livros e coleções. Em princípio, a ideia do seu cliente era transformar uma das três suítes do apartamento em escritório, mas ela viu uma outra solução. “Nesse caso, sugeri que o home office fosse integrado com a sala para que os livros fizessem parte da decoração de todos os ambientes. Assim ele sempre estará em contato com suas preciosidades”, conta.

NO QUARTO E DENTRO DE NICHOS

Na formação de crianças e adolescentes, a presença dos livros é essencial para construir o hábito da leitura na vida adulta. Com esse pensamento, a profissional buscou valorizar as coleções da moradora de 16 anos por meio da marcenaria da estante. Composta por nichos, ela espalhou os livros da garota, que é fã de sagas adolescentes como Percy Jackson e a trilogia Legend, quase como uma brincadeira, permitindo que outros itens também participassem do décor.

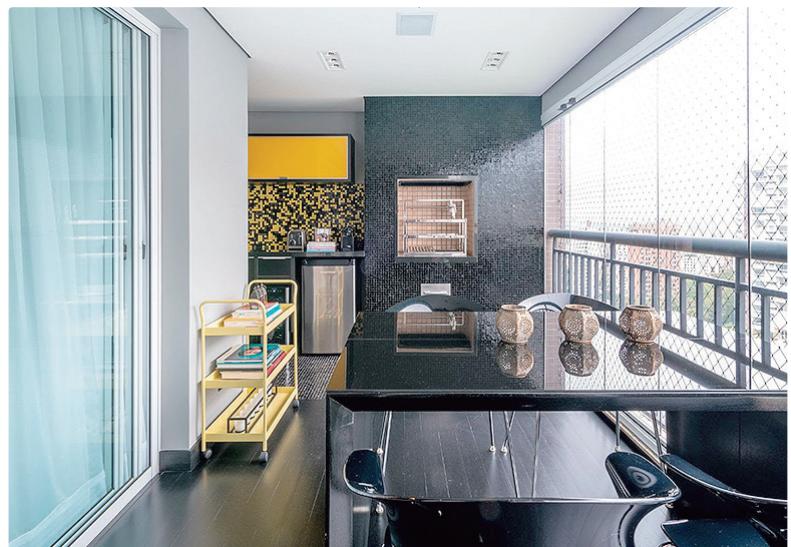


Sem sobrecarregar o visual do quarto, este dormitório assinado pela arquiteta Isabella Nalon recebeu um conjunto de nichos onde os livros estão dispostos como itens decorativos

Por que utilizar livros na decoração?

Além de expressarem o estilo e a personalidade do morador, os livros têm o poder de nos levar para outros lugares, informar e ainda compor a decoração de forma única. Por serem objetos fáceis de manusear, podem ter a disposição alterada sempre que

necessário, facilitando a limpeza e o cuidado diário. “Os livros são elementos interativos. Gosto da ideia de incluir no décor peças que convidam ao toque, à leitura e à curiosidade. Essa troca é o que torna tudo mais interessante”, completa a arquiteta.



Neste projeto, a aposta foi usar o amarelo do carrinho para contrapor o preto, deixando o visual supermoderno, inclusive na decoração junto aos livros



RESSIGNIFICANDO RECURSOS

Além de estantes, nichos e prateleiras, a arquiteta também insere o charme dos livros em outros ambientes da casa, de diversas maneiras. Uma das opções adotadas por Isabella é o uso do carrinho, que podem marcar presença em quaisquer ambientes da casa. Em tubo e chapa de aço carbono com acabamento em pintura epóxi-pó, com criatividade Isabella aproveitou para inserir livros em cada nível. Na área gourmet, eles estão à disposição para o entretenimento de uma leitura não programada.

SAIBA MAIS

Com uma carreira sólida e experiência proveniente de mais de 25 anos de trabalho, Isabella Nalon percorreu uma trajetória de muitos estudos e pesquisas na área de Arquitetura e Decoração. Iniciou sua carreira atuando como arquiteta na Alemanha e, em 1998, inaugurou seu escritório em São Paulo. Se especializou em projetos arquitetônicos residenciais, comerciais e de decoração de interiores. Mais informações: Instagram: @isabellalanon; Site: www.isabellalanon.com e YouTube: Isabella Nalon.

PERFIL

SUÍÇA BRASILIENSE TRUDY MATHIAS

Sem saber, ela trabalhou com o anjo da morte

➤ Por MARLENE GALEAZZI

ENFERMEIRA DE UM ALEMÃO que usava nome falso e que na realidade era Josef Mengele, oficial médico nazista

Trudy Mathias, suíça por nascimento, brasileira por opção e brasiliense por amor à cidade, durante muitos anos viveu uma história que tinha tudo para virar notícia mundial. Ela foi uma pessoa que trabalhou como enfermeira de um alemão que usava nome falso e que na realidade era Josef Mengele, oficial médico nazista conhecido como o Anjo da morte, que, na clandestinidade, morou no Brasil.

Sádico, cruel e frio, além de encaminhar milhares de prisioneiros às câmaras de gás do famoso campo de concentração de Auschwitz, ele, médico pós graduado, foi o responsável por pesquisas genéticas e experiências terríveis com seres humanos. Suas experiências subsequentes, focando principalmente em gêmeos, não tinham nenhum respeito pela saúde ou segurança das vítimas.

Considerado o foragido de guerra mais procurado do mundo, até sua morte numa praia solitária de Bertioga, litoral paulista. “Até hoje sinto um arrepião ao lembrar do choque que tive ao ver pelas fotos que ele era o nazista procurado no mundo inteiro.

nando. Mas foi no interior do Paraná que ele conheceu Trudy, jovem que falava alemão e que, como enfermeira iniciante, dava assistência a uma de suas pacientes que tinha sérios problemas de coluna. E foi por muito pouco que as duas não se tornaram também vítimas dele.

A descoberta da verdadeira identidade do médico Dr. Joseph, que nunca dava o sobrenome e que, na realidade, era Mengele, por parte de Trudy, aconteceu quando ela já tinha deixado a colônia Esperança, comunidade japonesa do município de Rolândia, Paraná, onde ele se escondeu, e ela já morava em Brasília.

Ao folhear as páginas da extinta revista Manchete, ela viu a notícia recheada de fotos de sua morte, que teria acontecido no ano de 1979, provocada por mal súbito, seguido de afogamento enquanto nadava numa praia solitária de Bertioga, litoral paulista. “Até hoje sinto um arrepião ao lembrar do choque que tive ao ver pelas fotos que ele era o nazista procurado no mundo inteiro.



TRUDY MATHIAS

“A surpresa também veio acompanhada do medo pelo que poderia acontecer se revelasse a história e também o que poderia ter acontecido comigo e com a senhora que eu cuidava se con-

tinuássemos nos submetendo ao tratamento, na realidade experiências, que ele estava fazendo conosco”, desabafa ela. Apesar do choque que teve, ela confessa que tinham coisas muito estra-

nhas na vida do tal médico que davam margem a desconfianças, muitas vezes comentadas com o então namorado, o engenheiro agrônomo, Ivo Mathias, depois seu marido.



Os pais com parte dos seus filhos

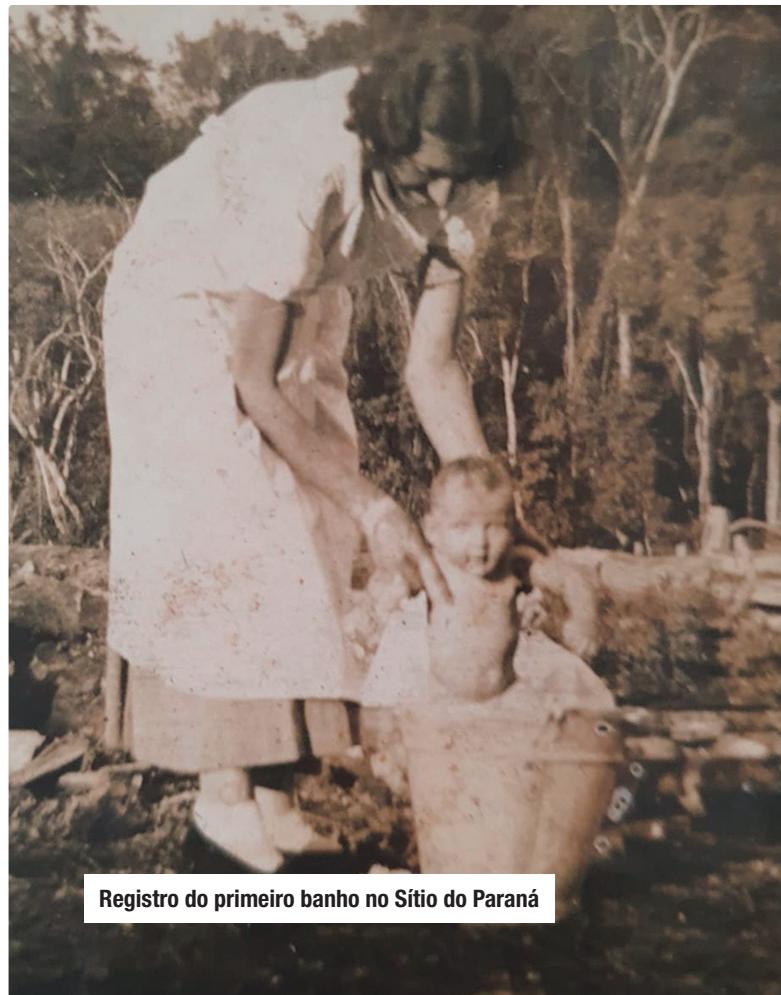
DEPOIS DE DÉCADAS TRUDY RESOLVEU CONTAR

Mas qual foi o tratamento e experiência que Mengele fez em Trudy e a senhora que ele cuidava? Depois de muitas décadas, ela resolveu contar. “Eu estava com lombrija, vermes que causam a ascariase, por ingestão de ovos em solo e alimentos contaminados. Com poucos recursos, tentamos todos os remédios caseiros. Um dia ele disse: “vamos resolver logo isso, com um método que tenho. Mandava eu encher um prato com muita comida e, antes de eu comer, ele aplicava insulina nas minhas veias.

Em vez de melhorar, passava muito mal. Vômitos, dor de barriga, tonturas e fraqueza. Quanto a senhora, era triste ver o que ele fazia com ela, amarrando pedras pesadas nos pés e na cabeça. Com sério problema de coluna, dificuldade de caminhar, ele a deitava e mandava levantar com as pedras. Em vez de melhorar, ela piorava. Mas, como todos acreditavam na sabedoria dele, continuava livre fazendo o que bem queria. Me lembro como se fosse hoje que



Último registro no colo da avó



Registro do primeiro banho no Sítio do Paraná



Já como enfermeira na companhia de uma amiga

quando meu namorado ia Buscá-lo de jeep, ele enfiava um chapéu na cabeça com as abas dos lados para esconder parte do rosto. Seus sapatos tinham o solado muito grosso, deveria caber alguma coisa dentro. Hoje, penso que era porção de veneno para caso fosse preso”.

Viúva, mãe de cinco filhos, sendo que uma filha mora nos EUA, um casal na Suíça e dois aqui na cidade, Trudy se aposentou após trabalhar como secretária bilíngue da Volkswagen e em escritórios governamentais. Ela desembarcou por aqui no ano de 1969, acompanhando o marido que trabalhou na FAO, Ministério da Agricultura e Conab. Mulher doce, com elegância discreta, é amada pelo grande círculo de amigas que tem. Apesar da idade, participa de muita atividade,

em projetos sociais e os da comunidade. Apaixonada por óperas, cavalos, cachorros, dirigir e passeios por florestas, seguidamente vai à Suíça, terra natal da qual saiu quando o avô decidiu vir para o Brasil.

Com dom para cozinhar, seus biscoitos e tortas são tão famosos e procurados pelas amigas, que ela até pensou em colocar uma fábrica junto com sua filha. Projeto que deverá sair do papel no próximo ano. Quanto a Mengele, o mais triste episódio de sua vida, bem que poderia dar um livro, e, para isto, não faltariam editoras interessadas. “Penso sim, mas não sei se suportaria lembrar todo o perigo que passei e o mal que aquele temido anjo da morte fez em minha vida. Mas para ajudar a passar a limpo a história, deverei escrever”, diz ela.

FOTOS DE: CÉSAR REBOUÇAS E NEIDINHA CAVALCANTE



O aniversariante com a esposa, Rita Márcia, e as filhas, Natália e Mariana



Mariane Vicentini, Vera Coimbra, Francisco Machado, Jane Godoy e Luiz Coimbra



Machado ladeado pelos casais, advogados Estenio Campelo e Ana Cristina, Marili e João Rodrigues Neto



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

A notícia como deve ser dada. Seja qual for o segmento. Sociedade, política, curiosidades e gossip.

FRANCISCO MACHADO 80

UMA NOITE PARA FICAR NA HISTÓRIA da crônica social da corte Brasiliense. Os 80 anos do médico Francisco Machado, que também é diretor da Casa do Ceará, reuniu sua família e o imenso ciclo de amigos que tem. Fiel às suas origens, a grande e impecável festa teve toques cearenses e a alegria tomou conta de todos. Pilotado por Tiago Correia e tendo como anfitriã a querida Rita Márcia, esposa do aniversariante, o evento, realizado no Villa Rizza, foi único e inesquecível.



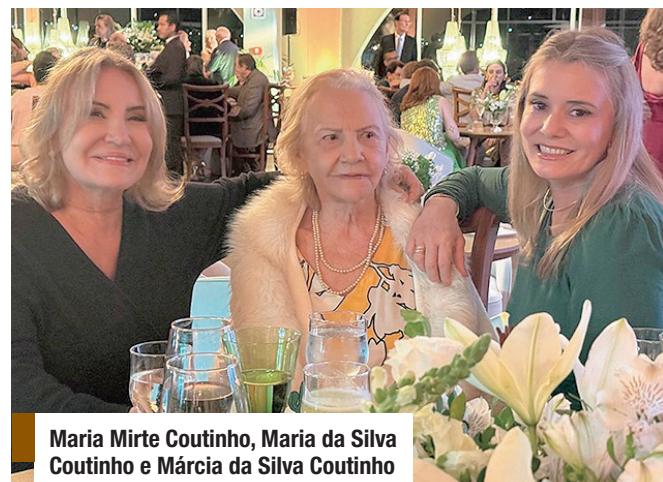
Mariana Polidorio com Jutahy e Jacqueline Magalhães



Roberto e Virginia Pantoja com Mônica e João Cruz



Rita Lins e Heloisa Hargreaves



Maria Mirete Coutinho, Maria da Silva Coutinho e Márcia da Silva Coutinho

FLASHES DA FESTA DOS 80 ANOS do médico Francisco Machado que movimentou a corte no início do mês de dezembro.



A Baronesa Lúcia Itapary que veio do Rio especialmente para a festa, com sua alegre turma



O brinde da família na hora dos parabéns



A titular da coluna com os personagens Lampião e Maria Bonita



Rita Márcia Machado e Aureliza Batista ladeando amigas



Carmen e Énio Bocorny



Tiago Correia e Wellington Marques



Sandra Costa e Janete Vaz

Gourmet Brasília

 rodrigofreitasleitao@gmail.com

 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO



Ceia de Natal em vários países

CARDÁPIOS VÃO desde sopa de peixe tcheca até salsicha alemã, passando por bolinho de bacalhau e chegando ao tradicional peru

Dependendo do país, a ceia natalina é totalmente diferente da nossa. Em alguns deles, não é possível nem imaginar o que vai à mesa. Dos países europeus que celebram Natal como nós, aqui no Brasil, é na República Tcheca e na Eslováquia que está a ceia mais diferente que encontrei. Lá, é servida uma sopa de peixe, além de carpa assada e salada de batatas.

Na Alemanha também se serve sopa, mas de legumes e vegetais. No caso da Alemanha, a ceia de Natal varia muito de acordo com a região do país. Mas, na média, come-se carpa, salada de batatas com salsicha, salsichas brancas, batata cozida e ganso.

Nesses países mais frios, que estão no inverno nessa época do ano, é bem comum servir sopa na noite de Natal, como entrada. Isso aquece as pessoas e deixa todo mundo mais à vontade para a ceia.

Na média, nos países cristãos da Europa e das Américas, a ceia de Natal é muito parecida. A ceia brasileira sofre influência tipicamente europeia, por causa da colonização portuguesa e, depois, dos imigrantes, principalmente os italianos. Mas no Brasil, assim como em Portugal, a origem da ceia de Natal é judaica e recebeu também muita influência árabe. Esses povos são conhecidos por fazer grandes celebrações em torno da mesa, com famílias grandes, amigos e é por isso que a passagem bíblica da Santa Ceia tem como cenário uma mesa com muita gente em volta, é uma simbologia: Cristo e a família escolhida por ele, que são os apóstolos.

Na ceia de Jesus que a gente conhece, foi servido vinho – que por sinal naquela época era um

vinho muito difícil de fazer e ao contrário do que se pensa era mais branco do que tinto – e pão. Na ceia dos europeus, e consequentemente na nossa, come-se pernil, carne de porco, peru, rabanada... No caso luso-brasileiro tem ainda bacalhau, bolinhos de bacalhau e só recentemente foi incluído o chester, de uns 40 anos pra cá.

O peru é uma ave mexicana, só entrou na mesa europeia lá por 1530. Primeiro na Espanha, depois na Inglaterra. Posteriormente, o peru se espalhou por todos os reinos europeus porque era uma opção mais barata que o faisão, que tinha de ser caçado. O peru bastava criar em cativeiro. É uma ave símbolo da culinária asteca. O chester é uma invenção escocesa e que hoje tem sua maior produção no Brasil, inclusive a patente é brasileira, é uma ave de laboratório, uma mutação genética que aqui foi desenvolvida na cidade de Tangará do Serra, no Mato Grosso.

Para a nossa ceia, os italianos

trouxeram o panetone, no início do século passado e no final do século 19. As nozes vêm da influência muçulmana, moura, na península Ibérica.

Na França, base da culinária moderna a partir de meados do século passado, a ceia natalina é uma grande refeição como a nossa, mas a comida lá é tratada com certa luxúria. A ceia dos franceses inclui muitos ingredientes da culinária mediterrânea e aí eles abusam de lagosta, ostra, camarão, além de peixes. O famoso escargot não pode faltar, assim como o foie gras, o tradicional patê de figado de ganso, que é a melhor companhia para um Sauvignon ou um tinto da Borgonha.

Lá na França o peru também é um prato popular na ceia de Natal e, geralmente, serve de base para harmonizar os grandes vinhos de Bordeaux e da Borgonha, principalmente a coxa e a sobrecoxa de peru, que são mais gordurosas e podem ser acompanhadas por vinhos tintos como Pinot Noir, Beaujolais e Merlots, que são mais leves. O vinho de qualidade, aquele mais caro, que normalmente os franceses não bebem o ano todo, é aberto nas festas de fim de ano e aí o Champagne passa a ser também integrante fundamental das ceias de Natal e ano novo na França.

Já os norte-americanos absorveram muito as práticas culinárias do México e do Caribe. Peru, tender, presuntos variados e mais recentemente, da década de 80 pra cá, o chester, são a base da ceia de Natal deles. Na região da América Central e em Cuba, já se come mais o pernil de porco.

PADRÃO EQUIVOCADO

O padrão da Ceia de Natal é universal, mas na minha opinião é um padrão equivocado. Aqui no Brasil, estamos no verão; nos Estados Unidos e Europa é inverno. Para lá, funciona bem esse padrão mais calórico da ceia e essa é a razão desses pratos na celebração do Natal.

Aqui, não, faz muito calor, 40 graus em várias regiões do País. Então, deveríamos ter uma ceia tropicalizada. Tudo bem que tenha peru, porque é carne branca, de ave, mas deveríamos ter mais peixe, o próprio bacalhau, tomar vinho branco ou espumante, que se serve bem gelado e não vinho tinto. Deveríamos abusar das frutas, legumes e verduras. Na minha opinião, ceia de Natal tinha de ser com peixe, porque esse era o alimento diário de Jesus.