

DECORAÇÃO & CIA

**CORTINAS
BLACKOUT**
AMBIENTE DE
DESCANSO E
RELAXAMENTO

PÁGINAS 2 e 3



Gourmet
Brasília

NA SEMANA DO
CACAU, CONHEÇA O
BRIGADEIRO

PÁGINA 8

ALTA
em

...

MARLENE
GALEAZZI



PÁGINAS 6 e 7



PERFIL CAMILLA HADDAD

A MÚSICA É A GRANDE PAIXÃO DE SUA VIDA

Após superar dias de horrores na guerra do Oriente
Médio, a brasileira se prepara para uma linda
apresentação, em 24 de abril, Galeteria do Lago.

PÁGINAS 4 e 5

DECORAÇÃO & CIA



COMO AS CORTINAS BLACKOUT PODEM MELHORAR O SEU LAR?

PEÇA FUNDAMENTAL da ambientação no design de interiores, as arquitetas da Dantas & Passos Arquitetura ressaltam que o modelo blackout é ideal para criar um ambiente propício para o descanso e relaxamento

Os projetos residenciais modernos têm valorizado o uso de amplas janelas para promover a integração com a natureza e permitir a entrada de luz natural, trazendo uma sensação de abertura e conexão com o exterior. Mas embora essa entrada de luz seja benéfica, se mal administrada pode se tornar um incômodo

quando se trata de garantir boas noites de sono ou na hora de maratonar uma série com a família.

Como solução para esse dilema, as arquitetas Danielle Dantas e Paula Passos, do escritório Dantas & Passos Arquitetura, sugerem o uso de cortinas blackout para salas de TV, quartos e cozinha, deixando os ambien-

tes mais escuros do que as cortinas convencionais. “O uso vai de acordo com as necessidades do espaço e dos moradores, mas é um pedido popular, pois além de controlar a luminosidade, também oferecem isolamento térmico e acústico”, ressaltam as arquitetas. Por isso, as profissionais listaram algumas vantagens do elemento:



Brasília Agora
BSB ONLINE

CNPJ: 04.785.801/0001-60

SEU JORNAL

CNPJ: 11.362.418/0001-65

BSB
ONLINE

TÍTULO DEPOSITADO NO INPI

SOB Nº 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

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

Colunista: MARLENE GALEAZZI

Fontes: AGÊNCIAS BRASIL e BRASÍLIA

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.

CONTROLE DE LUMINOSIDADE

As cortinas blackout são ótimas para criar um ambiente completamente escuro durante o dia e a noite já que são confeccionadas com tecidos especiais para o bloqueio de luz. “Os tecidos tanto oferecem uma proteção contra os raios solares quanto para o bloqueio total da luz”, afirma Paula Passos.

PRIVACIDADE

Cortinas são uma excelente opção para manter a privacidade interna e externa dos ambientes, impedindo olhares diretos quando necessário. “Como muitas residências são voltadas para algum vizinho, as cortinas se tornam essenciais para manter discrição, principalmente nos andares mais baixos de apartamentos com grande circulação de pessoas”, diz Danielle Dantas.

ISOLAMENTO TÉRMICO

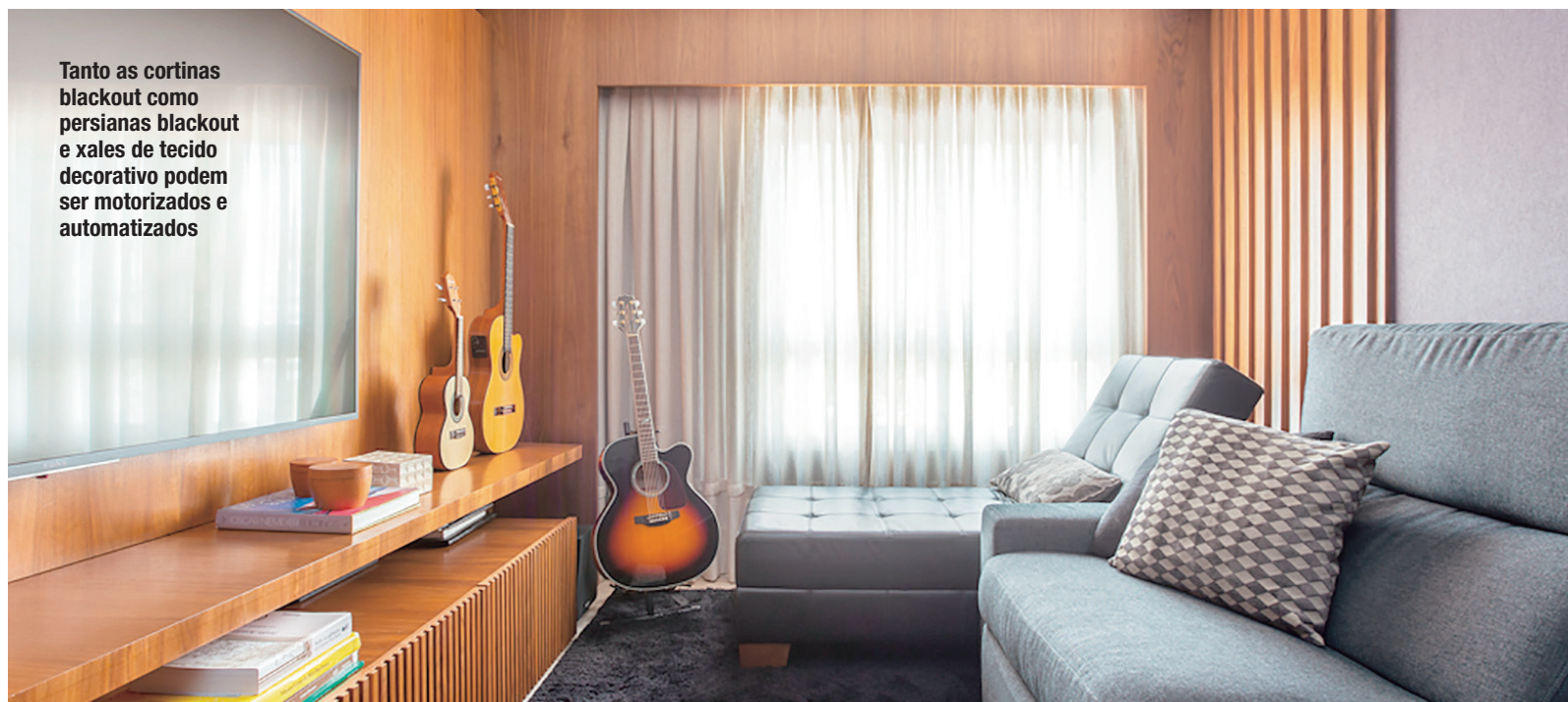
Os tecidos blackout são especialmente mais densos, o que os possibilita a reduzir a troca de calor e entre o exterior e o interior, além de oferecer proteção térmica, ajudando a proteger pisos e móveis contra os efeitos nocivos dos raios Ultra Violetas, prolongando a vida útil dos bens da casa. “No verão, as cortinas blackout impedem que o calor excessivo adentre o ambiente, e no inverno, os tecidos seguram as jarradas de ventos gelados”, apontam as profissionais da Dantas & Passos Arquitetura.

ISOLAMENTO ACÚSTICO

O material das cortinas blackout ajuda a abafar sons e ruídos externos, deixando o ambiente interno mais silencioso e tranquilo. “Uma boa opção para quem mora em zonas mais urbanas ou barulhentas da cidade”.

DECORAÇÃO

As cortinas blackout são extremamente versáteis nos estilos e estão disponíveis em uma ampla gama de cores, padrões e texturas que valorizam a decoração dos ambientes. “Podem e devem ser usadas com xales de tecido de cortina decorativos. Essa composição possibilita um maior controle de luz e potencial decorativo de visual leve e moderno”, completam.



A CORTINA IDEAL

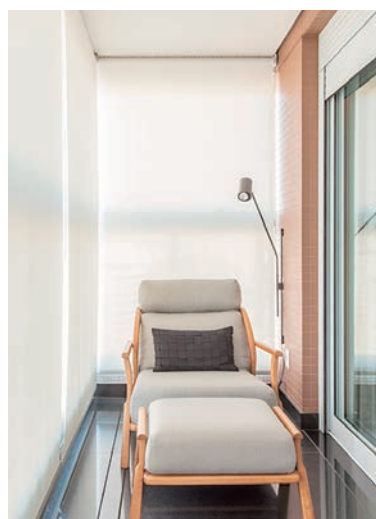
Segundo Danielle Dantas e Paula Passos, existe um tipo de cortina ideal, para cada ambiente da casa, que vai suprir necessidades práticas e estéticas. Entretanto, é preciso considerar a função do ambiente e lembrar que há diferentes percentuais de blackout, variando em valores de 50, 70, 90 e 100%.

“Nos quartos, por exemplo, cortinas com 100% de blackout bloqueiem completamente a luz, garantindo um sono reparador. Já nas salas de estar e TV, é importante priorizar cortinas que equilibrem o controle de luz e estilo,

então recomendamos o blackout de 70 a 90%, o suficiente para controlar o brilho em momentos de lazer, como assistir à TV. No home office, para alcançar o equilíbrio entre luz natural e privacidade, as cortinas com bloqueio de 50 a 60% são ideais. Na cozinha, o mesmo modelo do home office, mas com tecidos que sejam fáceis de limpar e resistentes à umidade”, explica Paula.

Quanto ao material do tecido, Danielle e Paula ressaltam que o poliéster é um material comum para cortinas blackout devido à sua durabilidade e facilidade de manutenção, ideal para quem busca uma solução prática e econômica. Mas as misturas de algodão oferecem um toque mais suave e natural, proporcionando um acabamento mais elegante ao ambiente, e podem ser combinadas com forros blackout para maior eficácia, mas que dependem do modelo escolhido, entre esses o mercado oferece tipos, como persianas blackout, persiana romana blackout, cortinas rolô blackout, painel blackout, entre outras, que devem ser avaliadas na loja e com um profissional.

Antes da compra, para saber o tamanho ideal para um ambiente é necessário medir corretamente o espaço que a cortina cobrirá e adicionar cerca de 20 cm de cada lado da janela para que a cortina tenha folga e evite a entrada de frestas. Além disso, Danielle alerta para a



As persianas blackout proporcionam um controle de luz mais preciso e são ideais para ambientes modernos e minimalistas, deixando o visual limpo e organizado



MANUTENÇÃO

As cortinas e persianas devem ser incluídas na faxina de rotina de casas e apartamentos. “Sua limpeza básica e frequente é muito importante para garantir a saúde dos moradores, sobretudo aqueles que têm problemas respiratórios, alergias, ou moram em grandes cidades”, aconselha a dupla. Pelo menos uma vez por semana, é indicado utilizar o aspirador de pó (sempre com o bocal de escova) nas cortinas para retirar a poeira da superfície, a fim de evitar que se acumule nos tecidos. Além da limpeza do dia a dia, é recomendada, duas vezes ao ano, a lavagem mais profunda em casa ou a seco por uma empresa especializada. “Indicamos que esse intervalo não seja maior do que 8 meses. Depois que a poeira se acumula fica cada vez mais difícil a sua remoção, resultando em manchas impregnadas”, finalizam as arquitetas.

altura da cortina. “É preciso deixá-la rente ao piso ou mesmo solta com uma folga, assim evitamos que a luz ‘vaze’ por baixo e damos uma sensação de espaço maior”.

Após escolher as cortinas, é importante decidir se a instalação será feita em varões ou trilhos. Os varões, além de terem uma instalação e manutenção simples,

deixam vazar um pouco mais de luz na parte superior. Já os trilhos, embora possam exigir uma instalação mais especializada, quando embutidos em cortineiros, ou colocados rentes ao teto bloqueiam melhor a luz. Além disso, as persianas blackout geralmente vêm com suportes próprios e específicos para cada modelo.



PERFIL CAMILLA HADDAD

Um talento diferenciado em plena ascensão

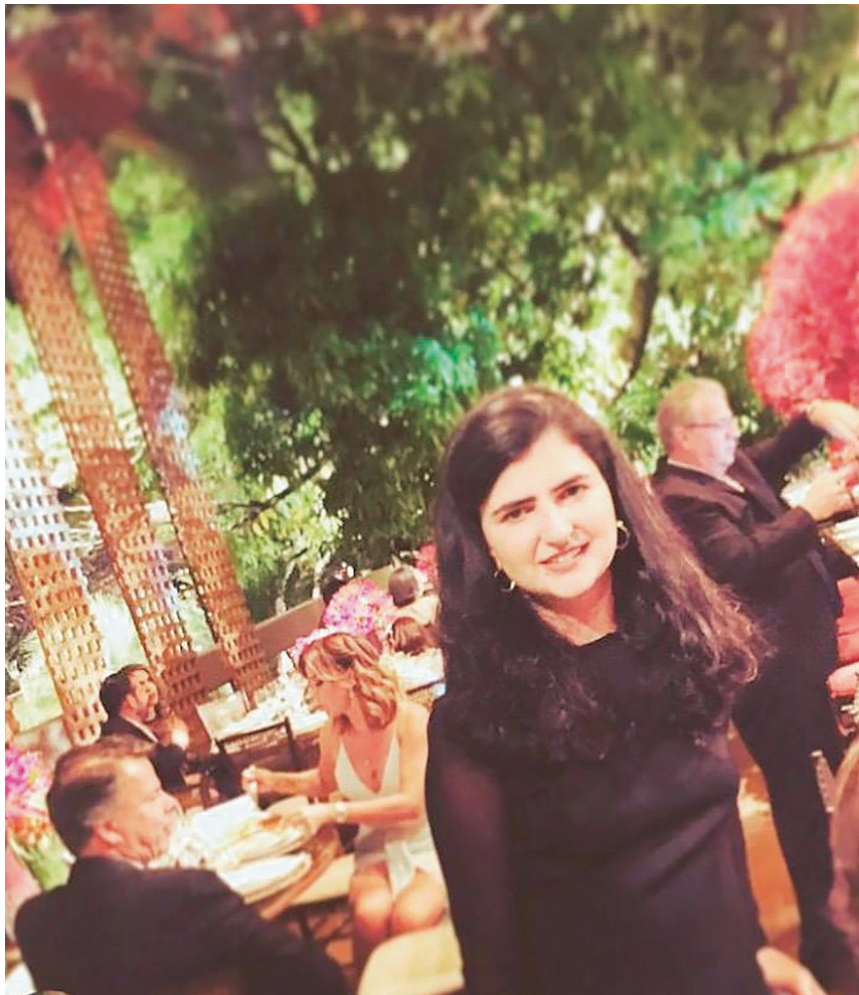
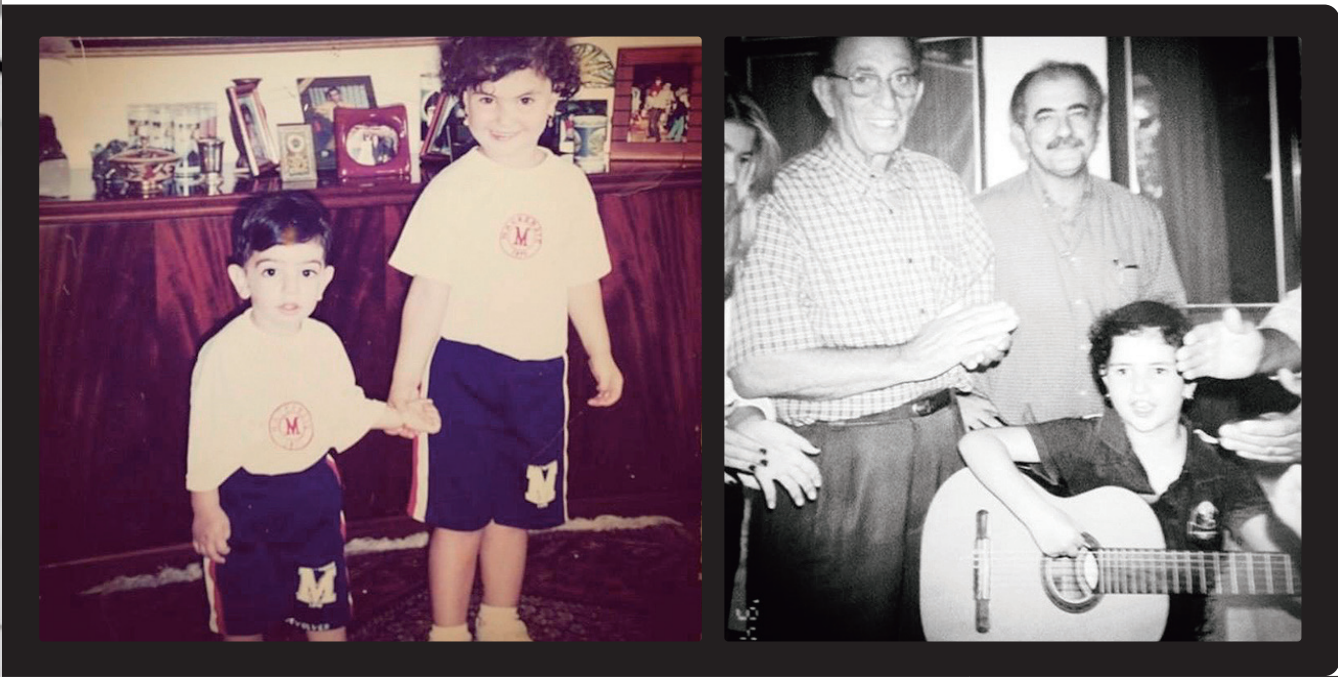
➤ POR MARLENE GALEAZZI

PAIXÃO, DETERMINAÇÃO e resiliência descrevem os caminhos da jovem contralto brasiliense

Uma das grandes promessas jovens do universo musical, a cantora brasiliense Camilla Chater Haddad, 30 anos, está de volta à capital federal. Ela viveu uma dura experiência há alguns dias, quando visitava a família paterna, no Líbano, em meio às tensões no Oriente Médio – história que contaremos um pouco à frente.

Determinada e resiliente, Camila carrega o exemplo que veio das raízes de sua família que ajudou a escrever os primeiros capítulos da nova capital. A mãe, oftalmologista Nádia Chater Haddad, ao concluir a faculdade, decidiu fazer pós-graduação em Paris. No período de férias, ao visitar o Líbano, conheceu o então jovem Charbel Assad El Haddad, com quem casou e teve quatro filhos, sendo três mulheres e um homem. Casal muito querido e atuante no meio empresarial e social. E foi assim, neste ambiente de determinações e respeito às decisões das pessoas, que Camilla se criou. Os pais, infelizmente, faleceram muito cedo. Apaixonada por música igual ao seu pai, ganhou dele o primeiro violão, quando ela, a caçula das meninas, tinha apenas quatro anos de idade. E foi a partir daí que ela começou a cantar em reuniões familiares.

Ao completar sete anos, Camilla pediu para entrar na Escola de Música. Estava aberto o seu tão almejado caminho que era o de estudar, além do violão, piano, violino e técnica vocal e concluir a Faculdade de Música.



RECONHECIMENTO

Hoje, a cantora multi-instrumentista e compositora Camilla Haddad, dona de uma das mais surpreendentes vozes da capital, contralto de voz quente e que surpreende nas notas agudas, com personalidade forte, é um talento em ascensão. Ela acumula prêmios de melhor intérprete, brilha em projetos como o do grupo “Novas Vozes de Brasília”, dirigido por Márcia Tauil, e participa de concorridos shows.

Dona de uma personalidade inquebrantável, seu talento musical se complementa com suas interpretações que tocam a sensibilidade de quem as escuta.

Aos poucos, ela vem ampliando as conquistas de novos espaços e ultrapassa as fronteiras do DF. Desde o primeiro prêmio conquistado no Colégio Cresça, onde se apresentava nas “Sextas-Básicas”, até o prêmio de Melhor Intérprete do Colégio La Salle – onde estudou – ela chegou ao sucesso nas plataformas digitais com dois hits: “Música do Bem” e “Mania de ser feliz”. A paixão pela música a acompanha. “É minha vida e, junto ao palco, é tudo para mim”, diz a cantora que, recentemente, em badalada apresentação, encantou os amantes dos rapazes de Liverpool no show-tributo “Camila canta Beatles, interpretando o sucesso atemporal daquele fabuloso quarteto.

EM MEIO À GUERRA, ELA BUSCOU FORÇA PARA RETORNAR AO BRASIL

Há algumas semanas, Camilla Haddad foi ao Líbano para rever a família do lado paterno. Mas o que era para ser o período para rever parentes e matar a saudade, se transformou em dias de tensão e medo. O país foi surpreendido pelo clima de guerra, ameaçado a todo momento por drones, bombas e mísseis. Foi em meio a este cenário que ela se mostrou forte, corajosa e se reinventou para conseguir retornar ao Brasil.

Sem ter outra saída, com muitos voos cancelados, a primeira coisa que fez foi instalar um sistema de alarme no celular e ficar ligada aos noticiários. Apesar da tranquilidade, na semana passada, a rotina foi alterada por uma bomba que



explodiu perto da casa de Dalal, sua tia e anfitriã. Um momento em que a ficha caiu e ela decidiu que, de qualquer maneira, tinha que sair de lá. O roteiro da volta, que incluía parada no Bahrein, foi alterado, porque lá ninguém chegava e de lá ninguém saía.

O jeito foi tentar o caminho pela Turquia. Na parte da tarde, ela conseguiu pegar um avião rumo a Ancara, onde dormiu nas cadeiras do aeroporto até conseguir retornar a São Paulo. Já em Brasília e se recuperando do susto, do trauma e da aventura que viveu para encontrar o caminho da volta, e no convívio com familiares, ela retoma sua vida e sua rotina.

Além dos ensaios para a próxima apresentação, no dia 24 de abril, na Galeteria do Lago, dentro do programa de Márcia Tauil, em homenagem a sua volta, ela também retoma os antigos hábitos, como o de preparar a deliciosa macarronada com tempero criado por ela mesma, em jantar com amigos onde, como é de se esperar, tem como sobremesa a boa música.

Quanto aos bombardeios e os mísseis, é um assunto que Camilla quer esquecer. Amante da paz, das viagens, da natureza, da harmonia e das coisas belas que a vida pode oferecer, ela não quer lembrar, pois, como diz: “Jamais e em tempo algum o forte e assustador ruído dos bombardeios combinam com as notas musicais”, destaca.

À ESPERA DA PAZ

Apesar do barulho dos bombardeios da verdadeira batalha que se trava no Oriente Médio, a voz da brasiliense Camilla foi um bálsamo para os ouvidos dos seus parentes que lá vivem. Ela conta: “Independentemente da tensão que todos estão vivendo por lá, consegui fazer algumas apresentações para grupos de familiares. Mesmo sob o clima de incertezas, estamos acertando algumas apresentações em público. Os libaneses gostam muito da música brasileira. Por isso, espero, em tempo de paz, lá retornar e cantar”.



DOMINGO (28), VAI SER UM DIA DE ABRAÇOS, flores e muito carinho para a restaurateur Alda Bressan que vai estreitar a nova idade. A empresária, que na foto aparece com a filha Mariana, é merecedora de todas as homenagens, por ser uma mulher exemplar que brilha no universo feminino do ramo da gastronomia brasileira, à frente de sua Cantina da Massa, sinônimo de sucesso. Comemoração em família.



MARLENE GALEAZZI

marlenegaleazzi@gmail.com

marlenegaleazzi

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

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS HÚNGAROS

A VINÍCOLA DÚZSI, localizada numa região da Hungria, onde as videiras são cultivadas há 2.000 anos, proporcionou uma degustação dos seus vinhos, que estão entre os melhores do mundo. A convite do embaixador Miklos Tamás Halmi um grupo restrito de convidados participou da noite especial com degustação exclusiva. Vinhos tintos, brancos e rosés, premiados internacionalmente, foram servidos e aplaudidos pelos presentes. A histórica vinícola familiar fundada em 1994 com seus 60 hectares de vinhedos, é das mais famosas do velho continente com sua viticultura sustentável e elaboração de vinhos artesanais. Quem fez a apresentação dos produtos foi o vinicultor Tamás Dúzi.



Um dos premiados vinhos



O advogado Bruno Araújo e sua esposa Carol



No encontro também puderam apreciar a famosa porcelana húngara, como a peça apresentada por Kinga



Tamás Dúzi e Rodrigo Brito



A Adida Comercial Kinga Somogyi e o embaixador Miklos Tamás Halmi



Liana Sabo e o vinicultor Tamás Dúzi



Entre os presentes Carlos Recarey, Su Maestri e João Batista Bonato



Ana Lúcia Ferreira, Ivanildo Carvalho e Larissa Bittencourt



Samara Araújo e Ana Cristina



Bianca Burjack

SABORES

O RESTAURANTE CERRATTO, localizado na redação da antiga Casa Manchete do SIG, traz uma boa novidade para os amantes da gastronomia. Durante almoço realizado na última quarta-feira, lançou seu Menu Executivo com sabores inspirados nas regiões de Brasília. Aberto para almoço de terça-feira à sexta-feira, promete sucesso.



Florivaldo dos Santos e Antonio Luciano



Gabriela Pascoal, Victor Braga e Laura Martins



Luisa E Marcos Castro



NO DIA EM QUE CEILÂNDIA COMPLETA 55 ANOS, a coluna cumprimenta **MARIA DE LOURDES ABADIA** que foi a grande e valente primeira administradora da cidade que hoje é um dos orgulhos do DF.



JULIANA E RONALDO TOLENTINO amanhã, sábado, vão movimentar o Parkway. O querido casal recebe amigos para um almoço em torno de aniversário dele.

Gourmet Brasília

✉ rodrigofreitasleitao@gmail.com

📱 @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM

RODRIGO LEITÃO



BRIGADEIRO O DOCE MAIS BRASILEIRO

NESTA QUINTA-FEIRA (26) foi comemorado o Dia Nacional do Cacau, matéria prima do chocolate

O cacau é uma fruta originária das Américas. O chocolate é mexicano, mas o Brigadeiro é do Brasil. Nesta quinta-feira, 26 de março, se comemorou o Dia do Cacau, que no Brasil já foi mais valioso que ouro. Por aqui, temos uma iguaria feita com chocolate que é a cara do país, o Brigadeiro. Ele surgiu como matéria prima para angariar fundos de campanha para a Presidência da República e se tornou o mais popular, saboroso, irresistível e genuíno doce nacional.

O brigadeiro foi criado para ser vendido e angariar fundos na primeira campanha do Brigadeiro Eduardo Gomes, da antiga UDN, que disputou a presidência da República com o general Dutra, em 1946, logo depois da queda de Getúlio Vargas, que na época estava há 15 anos no poder. Depois disso, o Brigadeiro disputou novamente a Presidência, desta vez em 1950, contra o próprio Getúlio. Perdeu as duas.

A história oficial do doce narra que ele surgiu em São Paulo, para ser vendido nas quermesses de arrecadação de fundos para a campanha, e era feito com leite condensado, chocolate em pó, manteiga e coberto com chocolate granulado. Ele também é chamado de “negrinho”, principalmente no Rio Grande do Sul.

Mulheres do Rio de Janeiro que participavam da campanha faziam “negrinhos” para vender e acabaram batizando o doce com o nome do Brigadeiro, já que o dinheiro arrecadado era revertido para a campanha. E tem uma terceira história, que dá uma receita diferente para o brigadeiro, com manteiga, açúcar, ovos e choco-

late. Essa criação seria da socialite Heloísa Nabuco, que apoiava o Brigadeiro Eduardo Gomes. O fato é que o docinho da campanha foi ficando popular e daí passou a ser chamado de brigadeiro.

Ele é considerado um doce

tipicamente brasileiro porque não se fazia algo igual em outras partes do mundo. No exterior, o doce que mais se aproxima da receita e do formato do brigadeiro é a trufa. Tanto é que lá fora o brigadeiro é chamado de “trufa brasileira”.

ORIGEM

O chocolate foi inventado pelos Maias e apresentado aos espanhóis pelos Astecas, na ilha Guanaja, no México, muitos séculos atrás. O cacau é cultivado do México até a Venezuela há mais de 3 mil anos. Os Maias descobriram que a amêndoa do cacau, quando moída, resultava num líquido amargo que dava uma saborosa bebida e eles a chamavam de “xocoatl” (xoco significa amargo e AT é água).

Mais tarde, eles começaram a amassar o caroço e produzir uma pasta, também amarga, que era usada como alimento calórico e que ajudava a dar força e satisfação aos homens que trabalhavam. Os maias misturavam esse chocolate com baunilha e pimenta e descobriram que a bebida era ótima pra combater o cansaço. Eles eram capazes de caminhar um dia inteiro, sem precisar se alimentar, quando bebiam o xocoatl.



FAÇA EM CASA



BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

(serve 30 unidades)

> INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 7 colheres (sopa) de achocolatado ou 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Chocolate granulado

> MODO DE PREPARO

- 1 Em uma panela funda, acrescente o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó.
- 2 Cozinhe em fogo médio e mexa até que o brigadeiro comece a desgrudar da panela.
- 3 Deixe esfriar e faça pequenas bolas com a mão passando a massa no chocolate granulado.

> HARMONIZAÇÃO

Chocolate pede a clássica harmonização com vinhos fortificados e tintos. Cacau, gordura e açúcar pedem algo mais forte, com mais acidez, aroma e sabor marcante. Experimente os seguintes vinhos: Marsala, Porto Tawny 20 anos, Madeira, Vin Santo e Mavrodaphne.

COLOMBO PROVOU PRIMEIRO

O primeiro ocidental a provar chocolate foi Cristóvão Colombo, quando chegou no México, em 1502, na quarta viagem dele às Américas. Primeiro, ele desembarcou nas ilhas caribenhas, em 1492, e depois, no continente. Somente uma década mais tarde, com o Brasil já descoberto por Cabral, é que Colombo chegou ao México. Mas foi Pizarro quem levou o cacau para a Europa.

Foi no século 17, em 1689, que o chocolate conheceu o leite. Um médico jamaicano criou uma bebida à base de leite com chocolate que era usada na recuperação de enfermos. Essa fórmula ficou guardada por 200 anos.

Depois disso, o leite entrou na história do chocolate de duas formas, no final do século 19. Primeiro, para preparar a bebida e depois, em pó (criado por Henri Nestlé em 1867), passou a ser usado para aliviar o amargor. Interessante é que o chocolate era amargo mesmo e demorou mais de cem anos para pegar na Europa, ainda no século 17, porque esse amargo não agradava ao paladar europeu. Aí eles começaram a misturar cana-de-açúcar, para adocicar. E foi nessa época que surgiram casas de chocolate na Itália, na França, na Espanha e que Portugal passou a ser o maior produtor de cacau do mundo, com as plantações do Brasil, principalmente na Amazônia e no Pará. O cacau só chegou ao sul da Bahia depois.

