brasiliaagora | BsBAgora | brasilia_agora | www.brasiliaagora.com.br | bsbagora@gmail.com

ALTA em



Gourmet Brasília

CONHEÇA A TRADIÇÃO DO NHOQUE DA SORTE

PÁGINA 8

DECORAÇÃO & CIA



CONHEÇA 6 ELEMENTOS QUE FACILITAM A VIDA NA COZINHA

PÁGINAS 2 e 3

PERFIL

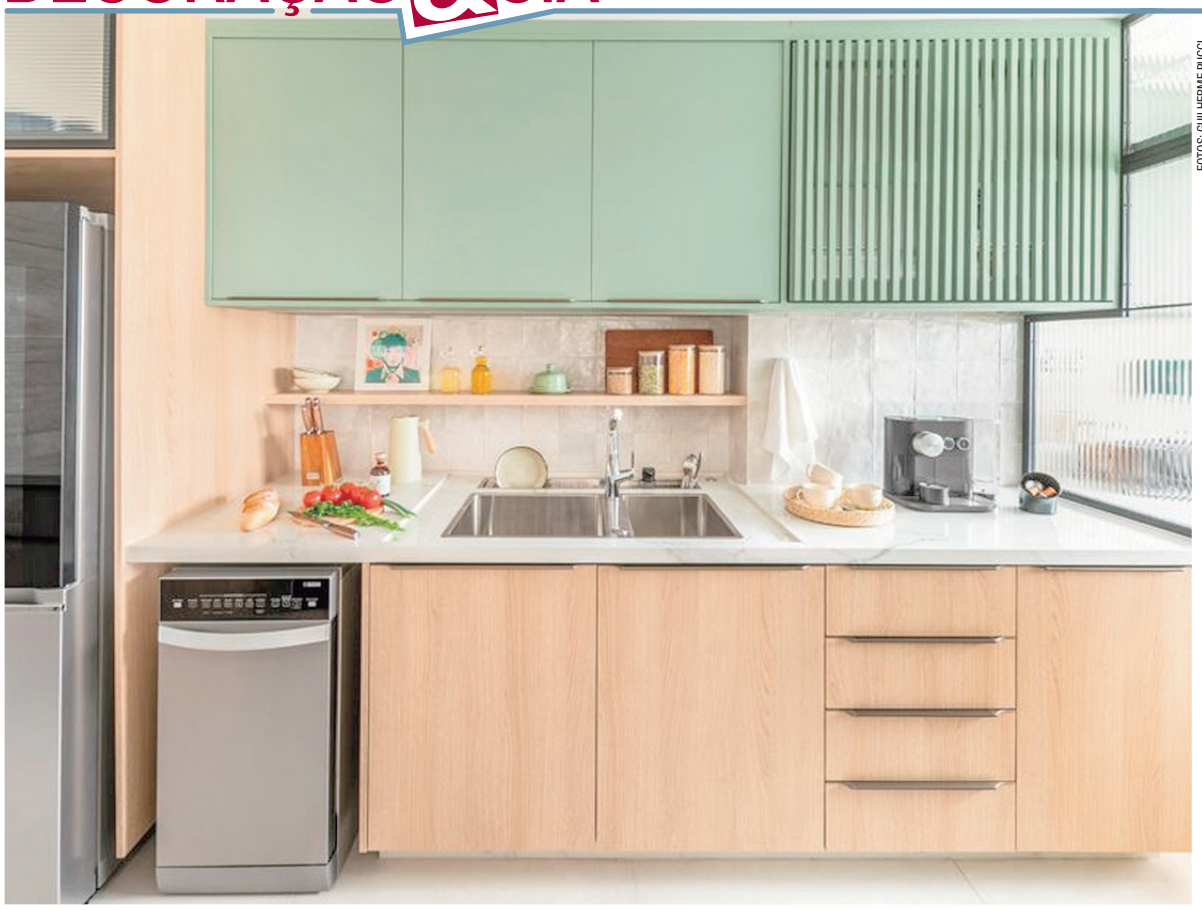


Katharina Braumer Kouzak

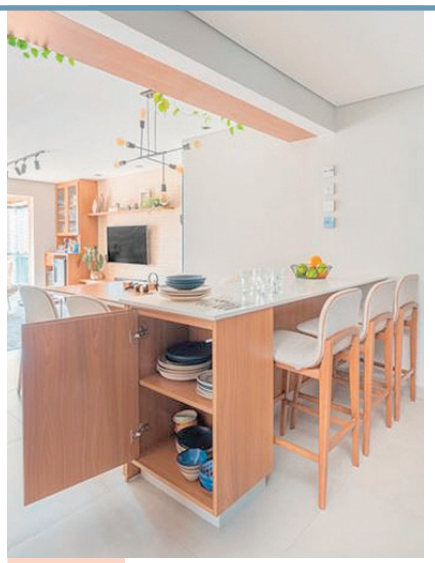
OLHAR ATENTO AO MUNDO DOS NEGÓCIOS

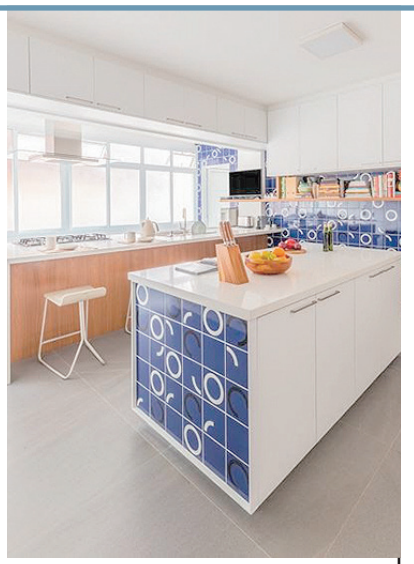
Dona do Bis Brechó, a empresária se destaca pelo prazer de negociar e conectar pessoas, mas sempre antenada em não perder o propósito social. PÁGINAS 4 e 5

DECORAÇÃO&CIA



FOTOS: GUILHERME PUCCI





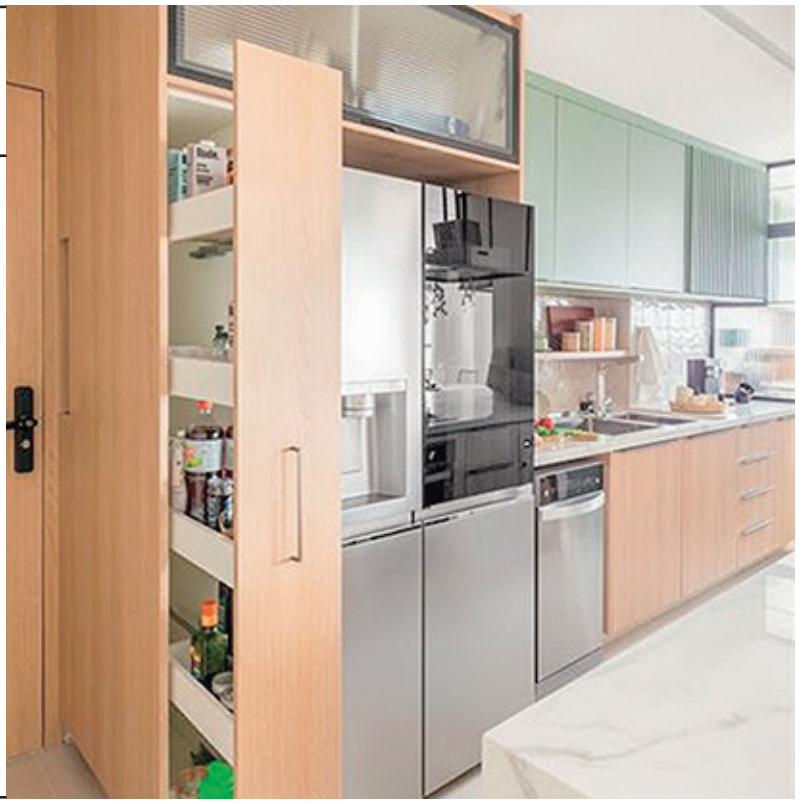
6 ELEMENTOS QUE FACILITAM A VIDA NA COZINHA

BEM LONGE da escassez de recursos do passado: arquiteto Bruno Moraes indica as soluções que tornaram a rotina muito mais eficiente e agradável

Se tem um ambiente que evolui vertiginosamente nos projetos residenciais, esse é a cozinha, que há muito tempo deixou de resumir-se ao combo pia, fogão e geladeira. Ao entrar em evidência, o arquiteto Bruno Moraes, à frente do BMA Studio, reforça que não basta que ela seja bonita: é preciso que ela responda bem às necessidades de quem a usará. "Com a transformação, inclusive da indústria, hoje contamos com elementos que tornam nossa presença e atividades muito mais fluidas e prazerosas", pontua.

1 MARCENARIA INTELIGENTE

Bem planejada, ela direciona o layout da cozinha. Além do estilo que assume, a composição facilita a organização por meio de gavetas com divisórias ajustáveis, gavetões espaçosos, portas basculantes com pistão a gás, cantoneiras giratórias e outras aplicações para acesso rápido aos itens do dia a dia. Para Bruno, a personalização faz toda a diferença, pois além das dimensões, a marcenaria é fruto de rotinas individualizadas. Ele exemplifica: "Uma gaveta para especiarias faz todo sentido para quem cozinha bastante, enquanto divisórias para tampas e panelas são perfeitas para ambientes menores. É nesse equilíbrio entre funcionalidade e estética que o projeto ganha vida", explica.



2 ILHAS E PENÍNSULAS

O preparo de refeições não demanda apenas o espaço para cocção. Antes disso, é preciso uma área onde o morador possa manusear os ingredientes e utensílios em mise en place que facilite a execução. Assim, as ilhas e penínsulas incorporaram essa demanda e ainda agregaram a instalação de cooktops, entre outras possibilidades. "Não é só uma modinha. Em sinergia com a versatilidade, ambas estimulam a socialização entre as pessoas, pois tornam a cozinha um ambiente menos isolado e mais convidativo", relaciona o profissional.

Brasília Agora BSB ONLINE CNPJ: 04.785.801/0001-60 SEUJORNAL 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**

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

⋆ **ARTIGOS E COLUNAS assinados são de inteira responsabilidade de seus autores**

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.



3 CALHAS ÚMIDAS E SECAS

As calhas são acessórios cada vez mais presentes nas cozinhas contemporâneas e a ideia é a praticidade no uso. A versão úmida substitui o antigo escorredor, que ocupa espaço na bancada e a deixa sempre molhada: ao inseri-la tal qual a cuba, o morador passa a contar com o escoamento que segue direto para a tubulação de esgoto. Já as calhas secas funcionam como canaletas multifuncionais para apoiar utensílios e temperos. “A sua durabilidade é extensa, pois são de aço inox, mesmo material das cubas”, assegura o arquiteto. “Sem contar que podemos dispô-las tanto na lateral, como na frente da torneira e em diferentes tamanhos e modelos. Tudo vai depender do espaço disponível”, complementa.



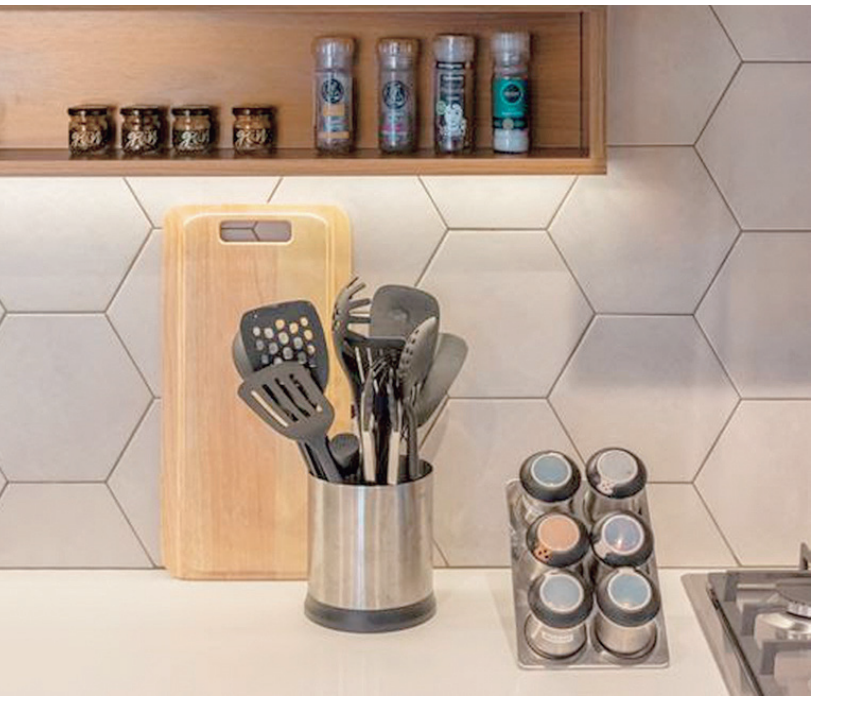
4 TOMADAS EMBUTIDAS

Retráteis ou dispostas em perfis de alumínio discretos, elas são fundamentais para ligar os eletrodomésticos portáteis sem comprometer a estética da bancada. Além disso, são recursos que ampliam a segurança, evitando fios espalhados pelo ambiente. “Parece um detalhe sem tanta importância, mas esse estilo de tomada embutida dá liberdade de usar o liquidificador, ou mixer ou a batedeira no ponto desejado, sem precisar arrastar o eletrodoméstico até a parede”, comenta o profissional.



5 ILUMINAÇÃO ESTRATÉGICA

A iluminação também é um item primordial para a rotina na cozinha. Seguindo o avanço ressaltado por Bruno, perfis de LED embutidos nos armários superiores garantem luz direcionada para as bancadas, enquanto luminárias pendentes sobre a ilha ou península valorizam o décor. Ademais, sistemas dimerizáveis permitem o ajuste da intensidade de acordo com a ocasião, concebendo ambientes tanto funcionais, quanto aconchegantes.





6 ORGANIZAÇÃO APARENTE COM ESTILO

Trilhos metálicos com ganchos, prateleiras abertas e nichos expostos são recursos interessantes para compor o visual da cozinha. “São esses pequenos detalhes que mostram a força do projeto. Eles não aparecem tanto na primeira impressão, mas no dia a dia ressignificam a vida na cozinha”, finaliza o arquiteto Bruno Moraes.

SAIBA MAIS

O arquiteto Bruno Moraes atua há mais de 19 anos no mercado de arquitetura e interiores, com sólida experiência em projetos e execução de obras. Formado pela Faculdade Belas Artes de São Paulo (FEBASP) e pós-graduado em Gerenciamento de Empreendimentos na Construção Civil pela FAU Mackenzie, Bruno iniciou sua carreira em grandes escritórios, como o do renomado arquiteto Siegbert Zanettini.

PERFIL

KATHARINA BRAUMER KOUZAK

MOVIDA PELO PRAZER DE NEGOCIAR E CONECTAR

Por Marlene Galeazzi

ANTENADA ÀS novas tendências, ela viu no conceito dos brechós a oportunidade para se tornar referência na economia circular



Tem mulheres que, pela beleza, elegância, personalidade e tradição, por si só, marcam forte presença. Mas tem outras que, a essas qualidades, somam outras que fazem a diferença. É o caso de Katharina Braumer Kouzak. Capixaba de São Mateus, uma das dez cidades mais antigas do Brasil, ela traz no sangue as forças de suas raízes e a veia empreendedora. Nos traços físicos, a marca de suas origens, por ser filha de um imigrante alemão que se casou com uma brasileira da tradicional família Fundão, do Espírito Santo.



Quando criança, Katharina com a mãe Alba e o irmão Withor



Katharina com o pai Reinhold e o irmão

Vivendo em Brasília desde 2004, casada com Solon Kouzak, empresário, filho de pioneiros que ajudaram na formação da nova capital, mãe de três filhos – Alexandre, Sthefanie e Katherine –, ela é uma empresária que se destaca pelo trabalho diferenciado que faz. Comerciante nata movida pelo prazer de negociar e conectar pessoas, fundou um brechó que é famoso pela diversidade de produtos, pela maneira que é administrado e por ser o destino certo de diplomatas estrangeiros que, ao retornarem ao seu país, não conseguem levar tudo o que possuem.

Criada ao lado do irmão Withor, Katharina, antes de desembarcar por aqui e se transformar em comerciante de sucesso e um dos destaques da corte brasiliense, iniciou sua jornada acadêmica ao ingressar na Faculdade de Educação Física UFES (campus de Nova Venécia). Mais tarde, ao se mudar para Vila Velha, retraçou seus passos profissionais e formou-se como turismóloga por uma faculdade privada local.

Foi nessa mesma fase que a vida deu uma reviravolta apaixonante: durante uma viagem de passeio pelo litoral capixaba, ela conheceu Solon Kouzak. O encontro resultou em uma paixão à primeira vista e na decisão de juntos construírem uma nova história. E foi assim, com apenas 22 anos de idade, que ela se mudou para Brasília. Sem conhecer quase ninguém na Capital Federal, sua personalidade cativante e carisma natural logo abriram portas e construíram uma rede sólida de amizades. Embora tenha chegado a atuar na hotelaria, sua verdadeira vocação sempre falou mais alto pois o que ela queria mesmo era ser comerciante. E o sonho se concretizou no ano de 2006.



Na Alemanha, com o marido, Solon, em frente à casa dos avós



Alexandre José, Sthefanie, Katharina, Katherine e Solon

Referência de economia circular

Com o olhar sempre atento e antenada às novas tendências de consumo consciente, ela enxergou no conceito do brechó infantil uma grande oportunidade e decidiu que este seria seu caminho. Um ano após chegar à capital, ela assumiu definitivamente o comando do Bis Brechó, transformando a loja em uma referência de economia circular.

Decisão tomada, após acompanhar o dinamismo de Brasília, marcado pelo fluxo de diplomatas e militares, num vai e vem, e pelo crescimento rápido das famílias, ela optou pelo modelo colaborativo que funciona como um verdadeiro clube, onde os clientes deixam seus produtos em consignação e recebem 50% do valor de venda.

Com ela assumindo 100% das despesas operacionais e impostos, o negócio se transformou em um dos brechós que mais valorizam e remuneram seus parceiros. Com resposta positiva do público, a loja se expandiu e migrou para um espaço mais amplo na 113 Sul. Atendendo a pedidos, o acervo cresceu para além do universo infantil, englobando também moda adulta e itens para casa e decoração.



Na comemoração de seus 15 anos



Katharina com seus pais, Alba e Reinhold



Com a família, em Roma, Itália



Experiências na cozinha

O ciclo de solidariedade

Mas a bela e competente Katharina não parou por aí. Ela conta: "O propósito social da loja vai além das vendas. As peças não negociadas ganham um destino nobre. Cerca de 90% dos fornecedores, em torno de 6 mil cadastrados, optam por doar esses itens para entidades carentes e pessoas necessitadas, fechando o ciclo de solidariedade".

Com sabedoria, ela equilibra o trabalho com a vida familiar. É mãe dedicada e companheira inseparável do marido. Apaixonada também pela gastronomia, ela mesma prepara os pratos servidos e elogiados nos encontros especiais. Com destaque para a moqueca capixaba e a rabada.



Em Bariloche, ela, com o marido e filhas, curtindo a neve



Com a família, em férias na Costa do Sauípe, Bahia

Festeira, como poucas, costuma celebrar datas como o carnaval, festas juninas e o Natal, com convidados na sua casa do Lago Sul. Elegante, ela revela que não se liga a grifes "Uso o que gosto e, não raras vezes, roupas usadas adquiridas no brechó". Dividindo o dia entre a loja e a casa, é nas viagens com a família, seu bem maior, que costuma se energizar: "Vamos muito aos EUA, amamos a neve de Bariloche e nossas praias, as mais lindas do mundo", finaliza ela.

MOMENTO
DE CONQUISTA E CELEBRAÇÃO



MARLENE GALEAZZI
marlenegaleazzi@gmail.com
marlenegaleazzi

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



Os jornalistas Fred Ferreira e Vanessa Ferreira

O PARKSHOPPING E BRASÍLIA têm muito o que comemorar. O maior centro de compras da capital acaba de inaugurar sua 10ª Expansão. Dia de mais uma conquista e celebração. Em um *brunch* para 700 convidados, o novo boulevard recebeu a imprensa, formadores de opinião, influenciadores, personalidades e executivos da Multiplan, entre eles o presidente Eduardo Kaminitz Peres, além de diretores e vice-presidentes do grupo. A festa teve os sabores e delícias da Sweet Cake Buffet e uma apresentação especial de Gláucio Cristelo, com o famoso Piano Rock, e outras atrações. Com investimento de R$ 320 milhões, a nova expansão acrescenta 9 mil m² de Área Bruta Locável ao shopping e reúne 60 novas operações, além de integrar ao mall mais de 3 mil vagas distribuídas em cinco andares do estacionamento coberto do PKS. O shopping, que tem 43 anos, também recebe marcas internacionais e exclusivas. Parabéns!



Lackman com Lílian Lemos



Cecília Borges



Yan Acioli e Bárbara Lima



Hugo Gloss e Juliana Curi



O chef Marcelo Petrarca



Anna Aimée Codeço, Duda Portela e Clariana Gonzaga



Lívia Paolucci, Raquel Borio e Natália Vaz



Thiago Malva, Gláucie Lima e Eduardo Ganassin

CANTARES

O INSTITUTO CERVANTES, com a colaboração da Embaixada da Espanha, nesta sexta, apresenta a cantora Fernanda Cabral. O evento será às 19h e com entrada franca. Ela sobe ao palco com o concerto"Cantares", uma viagem musical pela obra de compositores latino-americanos.



FAMÍLIA LINDA E FELIZ em final de tarde curtindo o pôr do sol durante piquenique no Setor de Mansões Dom Bosco: Leonardo Mariani com a esposa, a jornalista Laura Tizzo, e as filhas Alice e Diana.



AS BRASILIENSES MIRLEY CAMPOS E PATRICIA VIÇOSA, em fèrias cariocas, na companhia de Marcelo Santos, que comanda o tradicional Restaurante Português Mercearia da Praça, em Ipanema.

ALMOÇO DE RELACIONAMENTO

O médico Vitor Abraão, especialista em Rinoplastia e Cirurgia da face, reuniu um grupo de jornalistas e formadores de opinião em torno de um delicioso e descontraído almoço de relacionamento no restaurante Nino Cucina. Durante o agradável e proveitoso encontro teve troca de idéias sobre saúde integral, bem-estar e os novos caminhos da naturalidade sobre a cirurgia facial.



O grupo brindando



O anfitrião com a esposa, a ginecologista dra. Stella Sontag



Na frente do restaurante, o registro do encontro

AGENDA DIPLOMÁTICA



Os convidados trocando ideias

PEDRO ROUSSEFF cumpriu agenda diplomática em Brasília, articulada por Fabiana Ceyhan e Anna Hartmann, reunindo-se em jantar com os embaixadores da África do Sul, Índia, Malásia, Azerbaijão, Bielorrússia, Tailândia e Etiópia. A programação incluiu ainda visitas previstas às embaixadas da China e da Turquia, visando fortalecer as relações internacionais e ampliar oportunidades de cooperação para Minas Gerais, estado pelo qual foi eleito.



Anna Hartmann e Fabiana Ceyhan recebendo Pedro Rousseff



O embaixador da Etiópia, Leusegad Tadese, em roda de converssa



Qu Cheng, Relações Institucionais da Prefeitura de Belo Horizonte, e o embaixador do Azerbaijão, Rashad Novcruz, ladeando Pedro Rousseff

Gourmet Brasília

rodrigofreitasleitao@gmail.com @rodrigofreitasleitao

AS MELHORES DICAS PARA COMER E BEBER BEM



RODRIGO LEITÃO

Domingo é dia de Nhoque da Sorte

TRADIÇÃO COMEÇOU no Século 4, na Itália, e chegou ao Brasil em 1975, pelas mãos da mãe da atriz Regina Casé

Reza a tradição que em todo dia 29 deve ser servido um prato de nhoque, para obter prosperidade. Dá-se a essa receita o nome de "Nhoque da Sorte". Essa história de comer nhoque no dia 29 é antiga. Começou na Idade Média, na Itália. Aliás, o nhoque é, talvez, a mais antiga das receitas italianas. São várias versões sobre a origem do prato da fortuna ou da sorte. Uma delas fala que no dia 29 de dezembro, um casal de velhinhos (uns dizem que era uma família inteira) preparava uma massa feita com batata para o jantar quando um homem vestido de andarilho e que perambulava por um vilarejo italiano bateu à porta. Ele estava faminto e pediu comida. A família era grande e tinha pouca comida (na outra versão o casal não tinha quase nada para oferecer), mas apesar disso, eles não se importaram em dividir o seu nhoque com o andarilho. Como era muito pouco, cada um à mesa recebeu sete pedaços de massinha. O homem comeu, agradeceu a acolhida e foi embora. Alguns minutos depois, quando a dona da casa foi recolher os pratos, viu que embaixo de cada um havia bastante dinheiro.

O milagre foi atribuído a São Pantaleão, um médico que serviu ao imperador romano Diocleciano, no século 4, e que foi decapitado depois que se converteu ao cristianismo, aos 23 anos. A data correta de se comemorar este santo católico, na Itália, é o dia 27 de julho, mas ele ficou lembrado pela passagem do nhoque. Por isso, tradicionalmente, todo dia 29 é dia do nhoque da fortuna ou da sorte. Ao servir a receita em casa ou pedir no restaurante, recomenda-se que se coloque uma nota ou uma moeda sob o prato, para que após a refeição o comensal obtenha os gracejos do santo. O ritual manda que se coma os primeiros sete pedacinhos em pé, depois se faz um pedido para cada um deles e, de seguida, pode-se comer à vontade.



REGINA CASÉ

No Brasil, essa simpatia ganhou força no final dos anos 1970, em São Paulo. A tradição veio da Argentina, onde existe o único santuário dedicado a São Pantaleão. A chef Laura Giarelli, fundadora do restaurante La Bettola, garante que foi ela quem trouxe a tradição para cá, em 1979, quando começou a praticar essa simpatia no seu restaurante. Mas a atriz global Regina Casé contesta e diz que foi a mãe dela quem começou essa história de nhoque da sorte no Brasil, em 1975.

Em meados dos anos 70 do século passado, Regina foi convidada pelo diretor Hamilton Vaz Pereira a integrar o grupo de teatro Asdrúbal Trouxe o Trombone, juntamente com Luís Fernando Guimarães, Evandro Mesquita (da Blitz) e Patrícia Travassos, entre outros. Naquela época de vacas magras, a mãe de Regina, dona Heleida, fazia o nhoque todo dia 29 e servia à filha e aos colegas. Segundo conta Regina Casé, a turma era tão "dura", que a mãe repetia a simpatia para tentar dar fortuna e sorte aos integrantes do grupo. E parece que deu resultado, pois todos ficaram famosos, ganharam dinheiro e fazem muito sucesso até hoje. Essa história também é contata no livro "Trate-me Leão", de Hamilton Vaz Pereira (Editora Objetiva, 184 páginas, R$ 64).

MELHOR HARMONIZAÇÃO

Para o tradicional nhoque da sorte (ou da fortuna) à bolonhesa ou ao sugo, os melhores vinhos são os tintos de corpo médio com boa acidez e taninos macios, como Sangiovese (Chianti ou Rosso di Montepulciano), Nebbiolo ou Merlot. Nesse caso, para sugerir vinhos com preços mais acessíveis, indico um Sangiovese Chianti que está na faixa de R$ 60. Nesse caso, vale experimentar o vinho Sangiovese Rubicone IGT 92. É produzido pela vinícola San Marco, na região italiana da Emilia Romagna, 100% de uva Sangiovese, com boa acidez e teor Alcoólico: 12,50%. Deve ser servido a uma tem temperatura de 16 a 18°C.

FAÇA EM CASA

NHOQUE da Sorte

(serve 6 pessoas)

> INGREDIENTES DA MASSA

- 1 quilo de batata
- 1 gema de ovo
- Sal
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- Farinha de trigo peneirada

> INGREDIENTES DO MOLHO

- 1/2 cebola picada
- 3 colheres de sopa de azeite
- 4 tomates frescos picados
- Folhas de manjericão
- 3 conchas de molho ao sugo (para o sugo: ferva 1 quilo de tomate, retire a casca e as sementes. Cozinhe-os até ficarem macios e formarem um molho. Não se esqueça de acrescentar uma pitada de sal e uma de açúcar).

> MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e sal. Quando amolecerem bem, esprema e deixe esfriar em geladeira.
Assim que estiverem bem geladas, misture-as com a gema, a manteiga e o sal. Coloque um punhado de farinha para dar liga. Enrole a massa em tiras e corte-as em cubinhos. Cozinhe em água fervente com sal e algumas gotas de azeite. Quando os cubos subirem à borda, retire-os e sirva logo em seguida.
Para o molho, refogue a cebola e os tomates no azeite. Acrescente as folhas de manjericão. Junte o sugo. Deixe apurar no fogo por 3 minutos. Coloque o nhoque no prato e o molho por cima. Por baixo do prato, ponha notas de Real ou Dólar