

ESTILO

raffine

a revista da raffine para o seu estilo de vida
ano I - número II



ESPECIAL DE NATAL

DESIGN MODA MÚSICA LIVROS ARTE CINEMA
MOSTRA INTERNACIONAL DE CINEMA DE SP
PERFIL RIVA GASTRONOMIA VINHOS RÉVEILLON
SAÚDE BELEZA ENTREVISTA DR. CARUSO

FINO, SOFISTICADO,
RICO E SEDUTOR.
ACREDITE, É UM CAFÉ.





L O D U C C A



 **Saeco**
www.saeco.com.br



Esta edição de Natal da revista Estilo Raffine é muito especial para mim, que particularmente adoro essa época de festas de final de ano. Por isso preparamos uma matéria completa falando tudo sobre o natal: sua origem, a árvore, o presépio, o papai noel, a decoração e a ceia, além de uma matéria curta, mas interessante, sobre o reveillon.

Ao pesquisar sobre os assuntos tratados, nos surpreendemos com a quantidade de informação que é ignorada pela maioria, inclusive por nós. São histórias e versões diferentes sobre a origem do natal e de seus símbolos.

Alguns sentirão falta de receitas natalinas, mas para nós da Raffine o importante é curtir a festa e presentear seus amigos e familiares com as receitas que eles mais gostam, são pratos que tenho certeza já se tornaram tradicionais na sua casa, ao invés de insistir nas receitas natalinas mais óbvias, que ninguém come de fato.

A controversa origem e as diversas versões dessas festas mostram que não precisamos seguir as tradições à risca. O conselho é inovar, faça sua festa e enfeite sua casa de forma diferente. Peça ajuda a seus filhos, marido e amigos, eles vão adorar participar e dar opiniões sobre os mais diversos assuntos: o menu, as bebidas e a decoração. O Natal não é ter a casa mais bonita, nem a árvore mais enfeitada, muito menos é ter o menu mais caro e sofisticado. Natal é amor, é carinho, é união, sentimentos puros e bonitos como os das crianças.

Nós da família Raffine desejamos a todos um Feliz Natal e um Ano Novo maravilhoso.

Boas festas!

Dorothy Fernandes

Na Raffine você encontra uma completa linha de produtos para tornar sua Noite de Natal inesquecível



raffine

Estrada de Santa Isabel, 1647, Loja 15 - 11 4654-1380 - www.raffine.com.br

ESTILO

Sumário

Novidades	08	Novidades na Raffine
Livros	10	Khaled Hosseini, Markus Zusak e Fernanda Young
Música	12	Roberta Sá, Rihanna e Maria Rita
Filmes	14	Especial Mostra Internacional de Cinema de SP
Arte	20	Ju zhen
	22	Gustav Klint
Gastronomia	24	Os melhores restaurantes do litoral paulistano
Capa	26	Especial de Natal
	36	Réveillon
Vinhos	40	Champagne
Design	42	Espremedor - Breville
Perfil	44	Riva
Entrevista	54	Dr. Caruso
Moda	56	Triton no SPFW
Beleza	62	Marcia Maria
Odontologia	64	Dentes e sua importância
Ensaio - Saideira	66	As chatices natalinas... por Cacá Fernandes



REVISTA ESTILO RAFFINE

estilo@raffine.com.br

Para anunciar (11) 3159-3988

Capa
Cacá Fernandes

Foto
Stockxpert
www.stockxpert.com

Todos os direitos Reservados - **K2 MKT Comunicação C.P.I.P. Ltda**

CNPJ.: 06.129.329/0001-33 - Rua 7 de abril, 252 - Sala 120 - SP

www.k2mkt.com.br - www.k2editora.com.br - www.raffine.com.br

A Revista Estilo Raffine está Registrada no Centro Brasileiro do ISSN-CBISSN
Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia - **ISSN 1982-1271**
Tiragem de 5.000 exemplares distribuídos gratuitamente na região de Arujá

Editor Responsável	Carlos Eduardo Fernandes
Projeto gráfico / diagramação	K2 MKT Comunicação
Produtora Executiva	Dorothy Fernandes
Fotografia	Vários
Comercial / Publicidade	K2 MKT Comunicação

Na Raffine você encontra uma completa linha de produtos para tornar seu Reveillon inesquecível



Estrada de Santa Isabel, 1647, Loja 15 - 11 4654-1380 - www.raffine.com.br

Novidades

BREVILLE

Nesse mês a Raffine lança uma linha de produtos com design diferenciado da Breville, uma empresa australiana, fundada sob uma filosofia simples: fazer produtos que as pessoas vão usar e gostar. Os produtos Breville são mais que peças de decoração, eles tornam as coisas melhores. É a uma coleção impressionante de prêmios internacionais de design. A seguir uma pequena amostra do que vem por aí.

TORRADEIRA 2 SLICE

A torradeira é de fácil manuseio e muito eficiente proporciona total controle na hora de tostar. Feita em aço inoxidável escovado especialmente reforçados para evitar amassados. R\$ 319



LIQUIDIFICADOR HEMISPHERE DIE CAST

Também em aço inoxidável escovado o diferencial deste liquidificador é o formato das lâminas e da base, especialmente desenhados para que nenhum alimento fique sem contato com as lâminas. A potência de 1000w elimina a fricção com as partes secas e também o ruído. R\$ 1.190

GRILL PANINI

Desenvolvido em aço inoxidável escovado esse grill faz com que você faça grelhados de forma mais saudável sem atrapalhar a harmonia estética de sua cozinha. R\$ 449



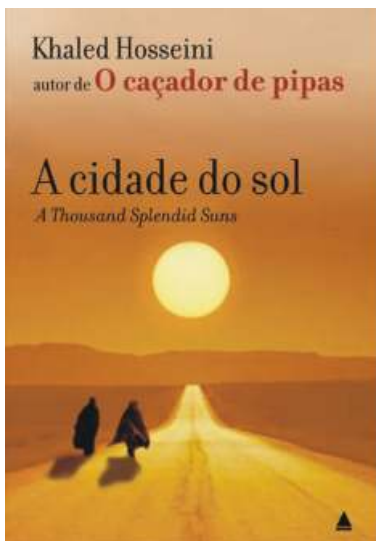
A Le Creuset têm mais novidades na linha de cerâmica stoneware, são os porta-mantimentos, onde você pode guardar açúcar, farinha, café e muitas outras coisas. Eles são lindos e estão disponíveis nas cores: branca, laranja e vermelha e com capacidades de 2,80; 4,50 e 5,60 litros. R\$ 113, R\$ 143 e R\$ 195 (respectivamente)



A Raffine trouxe para você, com exclusividade, a linha completa de peças bem humoradas do artista plástico argentino (mas que hoje mora na França) Guillermo Fourchino. Temos o Gourmet (foto), o Médico, o Advogado, o Motoqueiro, o tenista, o Golfista, o cervejeiro (grande sucesso), entre muitos outros. R\$ preços sob consulta.

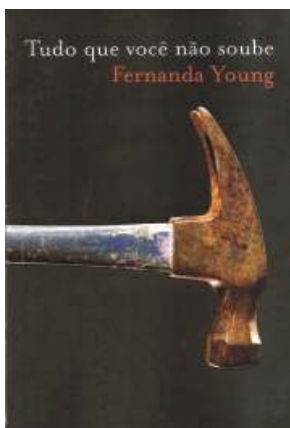
Outra novidade da Le Creuset são os novos formatos de mini-caçarolas em cerâmica: Amora, Framboesa, Blueberry, Pêra, Alho e Morango (Em destaque na foto ao lado) R\$ 67 (cada)





A Cidade do Sol, de Khaled Hosseini (R\$ 39,90 - 2007 - Nova Fronteira) Mariam tem 33 anos. Sua mãe morreu quando ela tinha 15 anos e Jalil, o homem que deveria ser seu pai, a deu em casamento a Rasheed, um sapateiro de 45 anos. Ela sempre soube que seu destino era servir seu marido e dar-lhe muitos filhos. Mas as pessoas não controlam seus destinos. Laila tem 14 anos. É filha de um professor que sempre lhe diz: "Você pode ser tudo o que quiser." Ela vai à escola todos os dias, é considerada uma das melhores alunas do colégio e sempre soube que seu destino era muito maior do que casar e ter filhos. Mas as pessoas não controlam seus destinos. Confrontadas pela História, o que parecia impossível acontece: Mariam e Laila se encontram, absolutamente sós. Uma outra história começa a ser contada, aquela que ensina que todos nós fazemos parte do "todo humano", somos iguais na diferença, com nossos pensamentos, sentimentos e mistérios.

A menina que roubava livros, de MARKUS ZUSAK (R\$39,90) Entre 1939 e 1943, Liesel Meminger encontrou a Morte três vezes. E saiu suficientemente viva das três ocasiões para que a própria, de tão impressionada, decidisse nos contar sua história, em A Menina que Roubava Livros, livro há mais de um ano na lista dos mais vendidos do The New York Times. Desde o início da vida de Liesel na rua Himmel, numa área pobre de Molching, cidade desenhada próxima a Munique, ela precisou achar formas de se convencer do sentido da sua existência. Horas depois de ver seu irmão morrer no colo da mãe, a menina foi largada para sempre aos cuidados de Hans e Rosa Hubermann, um pintor desempregado e uma dona de casa rabugenta. Ao entrar na nova casa, trazia escondido na mala um livro, O Manual do Coveiro. Num momento de distração, o rapaz que enterrara seu irmão o deixara cair na neve. Foi o primeiro de vários livros que Liesel roubaria ao longo dos quatro anos seguintes. E foram eles, os livros, que nortearam a vida de Liesel. Um livro emocionante que vale a pena ser lido.



Tudo que você não soube, de Fernanda Young (R\$ 34,90 - 2007 - Ediouro - 134 páginas) Muito criticada por uns, aclamada por outros, Fernanda Young vem trilhando uma história impar na literatura Brasileira. Como Roteirista seu maior sucesso foi o seriado "Os Normais" na rede Globo e recentemente o filme "Muito gelo e dois dedos d'água", como apresentadora começou no Programa "Saia Justa" e agora tem seu próprio programa, chamado de "Irritando Fernanda Young" ambos no canal a cabo GNT. Como escritora já publicou diversos livros e esse seu lançamento é um dos mais perturbadores. Início da década de 1980, a era dos yuppies e da geração new wave. Uma personagem principal, sem nome, disposta a contar tudo que o pai, à beira da morte, não sabia sobre a vida dela. Até os seus pecados. Alguém que comete um ato monstruoso é necessariamente um monstro?

A top-down photograph of a person lying on a red sofa. The person is wearing a red shirt and blue jeans, with their legs crossed. They are holding an open book, an apple, and a white mug. The scene is lit with warm, orange light, creating a cozy atmosphere. In the background, there are some items on the floor, including a bag and some papers.

*Ler é a melhor maneira
de aproveitar as férias*

ROMÃO

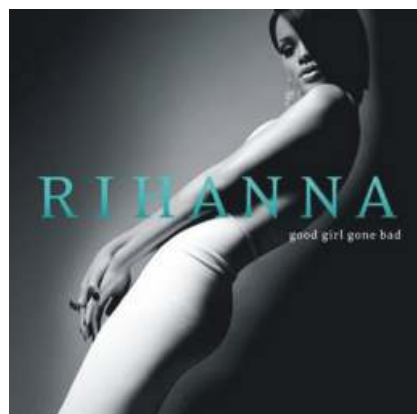
livros - revistas - tabacaria - café - papelaria

Música



Belo e Estranho Dia pra se Ter Alegria, *Roberta Sá* (2007 - Universal Music - R\$ 20,00). Segundo álbum de Roberta Sá, a cantora nascida em Natal (RN), mas criada no Rio de Janeiro, que estreou com o aclamado *Braseiro*, um dos melhores CDs de 2005. No repertório, 13 faixas divididas entre inéditas e regravações, incluindo "Fogo e Gasolina", "Samba de um Minuto" e "Girando na Renda", alguns dos destaques desse agradável CD.

Good Girl Gone Bad, *de Rihanna* (2007 - EUA R\$ 22,00) *Good Girl Gone Bad* é o terceiro álbum de Rihanna, que traz o hit "Umbrella" com a participação de Jay-Z, sucesso estrondoso, é a música mais tocada no mundo em 2007. Lançado após o grande sucesso de *A Girl Like Me* (2006), que elevou a cantora à posição de melhor artista do ano passado pela Billboard, o trabalho traz 12 faixas apostando numa mistura entre o R&B e as sonoridades mais exóticas típicas de Barbados. Colaboração de Justin Timberlake e Timbaland.



Samba Meu, *de Maria Rita* (2007 - Warner - R\$ 24,00).

Samba Meu é o título do terceiro álbum de Maria Rita, que filha de uma das maiores cantoras que a música popular brasileira já viu, Elis Regina, nesse terceiro cd parece finalmente ter se soltado mais, e se livrado de toda essa pressão, num cd dedicado ao Samba, Maria Rita, parece mais solta e feliz.



Eyewear

► Mod. MB 518 - Modelo máscara aerodinâmica e lentes com tratamento anti-choque e anti-risco. Revestimento de borracha proporciona ajuste confortável.



Mercedes-Benz



ÓTICA ESPECIALIZADA

Alameda Lorena, 1652 | Avenida Paulista, 2001 - lj. 22 | Shopping Center Norte - lj. 945
Shopping Morumbi - lj. 03 | Shopping Penha - lj. 1117 | Shopping Anália Franco - lj. QQ88 | Shopping Plaza Sul - lj. 103

www.oticadax.com.br
Tel. (11) 2076.1004

31ª Mostra Internacional de cinema de São Paulo

A Maratona contempla a diversidade com múltiplas visões do cinema atual

A Mostra Internacional de Cinema de São Paulo chegou à sua 31ª edição com uma seleção de mais de 450 filmes e mantendo o objetivo de contemplar a diversidade da produção cinematográfica da atualidade, reunindo filmes de todas as partes do mundo que permitam uma visão aberta e pluralista da realidade e novas experiências estéticas.

Além da seção Perspectiva Internacional, que trouxe o melhor da produção de diretores veteranos, muitos deles conhecidos de outras Mostras, a seção Competição contempla os diretores estreantes, que estão até no seu segundo longa-metragem. Retrospectivas e seleções de grandes diretores, exhibições especiais com acompanhamento cênico ou musical, lançamento de livro, debates e uma grande lista de convidados internacionais em São Paulo completaram o programa.

Entre as retrospectivas, dois jovens cineastas, um chinês e outro francês, e um grande diretor terão sua obra revista. Ambos estiveram em São Paulo para acompanhar a homenagem da Mostra.

JIA ZHANG-KE - O cineasta chinês de 37 anos, feroz crítico da globalização e seus efeitos na juventude de seu país, terá todos os seus documentários e longas de ficção exibidos na 31ª Mostra. Zhang-Ke ganhou o Prêmio da Crítica da 29ª Mostra com O Mundo e o Leão de Ouro em Veneza por Em Busca da Vida. Entre os filmes, seu mais recente longa-metragem, o documentário Inútil (Useless), prêmio de melhor documentário da Mostra Horizontes em Veneza 2007, sobre o trabalho da estilista chinesa Ma Ke e o irônico caminho percorrido pelas roupas no mundo, daqueles que produzem até aqueles que as vestem.

CLAUDE LELOUCH - O cineasta francês começou na carreira jornalística, filmando a vida cotidiana dos cidadãos da União Soviética. Hoje com 50 filmes como diretor (além de obras como produtor, roteirista e ator),

entre os quais o premiadíssimo Um Homem, Uma Mulher (1966) – Palma de Ouro em Cannes, Oscar de melhor filme e indicação a melhor diretor; e Retratos da Vida (Les Uns et les Autres, 1968) na competição do Festival de Cannes, que ficou mais de um ano em cartaz em São Paulo.

Conhecido por seu método fino e muito pessoal de direção de atores, é um dos adeptos e precursores do filme-coral e sua superposição de personagens e histórias dentro de um único filme. O diretor teve uma seleção de seus melhores filmes na Mostra – além dos seus longas mais recentes: A Coragem de Amar e Crimes de Autor.

JEAN-PAUL CIVEYRAC - 43 anos, é uma promessa do cinema francês e uma das grandes revelações da Mostra. Nenhum de seus filmes até hoje foi lançado no Brasil. Seu curta-metragem A Vida segundo Luc (91) competiu no Festival de Cannes. Estreou em longas-metragens em 1996 com Nem de Eva nem de Adão, e com seu terceiro longa, Fantasmas (Fantômes), sobre pessoas que desaparecem de maneira inexplicável, venceu o Grande Prêmio do Júri do Festival de Belfort. Dirigiu ainda o drama Todas Essas Belas Promessas (2003, seleção da 27ª Mostra). Os Vencedores: Melhor Filme (Júri): O Banheiro do Papa, de Enrique Fernández e César Charlone (Brasil/França). Revelação (Júri): Postales de Leningrado, de Mariana Rondón (Venezuela). Melhor Atriz (Júri): Carla Ribas, por A Casa de Alice (Brasil). Melhor Documentário (Júri): Transformaram Nosso Deserto em Fogo, de Mark Brecke (Sudão/EUA). Prêmio da Crítica: A Questão Humana, de Nicolas Klotz (França). Melhor Longa Estrangeiro de Ficção (público): Into the Wild, de Sean Penn (EUA) e Persépolis, de Marjane Satrapi e Vincent Paronnaud (França). Melhor Documentário Estrangeiro (público): O Filme da Rainha, de Sergio Mercúrio (Argentina). Melhor Longa Brasileiro Ficção (público): Estórias de Trancoso, de Augusto Sevá. Prêmio Humanidade: Amos Gitai (Israel).

COMPRO
OURO
PLATINA E BRILHANTES

BR PETROBRAS
apresenta

**31ª MOSTRA
INTERNACIONAL
DE CINEMA**

SÃO PAULO
INTERNATIONAL
FILM FESTIVAL

19 OUT - 1 NOV 2007

Hector Babenco

31ª Mostra Internacional de cinema de São Paulo

A Estilo Raffine acompanhou o evento e selecionou os maiores destaques



4 MESES, 3 SEMANAS E 2 DIAS, Cristian Mungiu - pertence a um grande projeto chamado "Histórias da Era de Ouro - uma história subjetiva do comunismo na Romênia", contada por meio de suas lendas urbanas. Otilia e Gabita compartilham o mesmo dormitório. Elas são colegas de faculdade nessa pequena cidade da Romênia e vivem os últimos dias de comunismo. Otilia aluga um quarto. À tarde, ambas irão encontrar um certo Sr. Bebe. É que Gabita está grávida, o aborto é ilegal e nenhuma delas passou por algo assim antes.



ACROSS THE UNIVERSE, Julie Taymor - Ao mesmo tempo ousado e extravagante é um musical original. Uma história de amor ambientada na década de 60, anos turbulentos marcados por protestos contra a guerra, exploração mental por vias químicas e rock'n'roll. O roteiro foi construído de forma a inserir as letras de conhecidas canções dos Beatles na estrutura dramática e conta com a mais ousada experiência estética da mostra.



CONTROL, Anton Corbijn - A vida de Ian Curtis, o depressivo vocalista e líder do Joy Division, uma das mais influentes bandas da virada dos anos 70/80. O filme baseia-se no livro "Touching from a Distance", escrito pela viúva de Ian, Deborah Curtis, e conta uma versão particular tanto da carreira quanto da intimidade do músico. Control não foge ao velho lema "sexo, drogas e rock'n'roll", mas também não é uma simples biografia de um astro de rock. Concentra-se mais no sofrimento e na solidão de Curtis do que no mito, por meio de uma encenação sombria e elegante.



DO OUTRO LADO, Fatih Akin - O jovem Nejat não aprova o relacionamento de seu pai viúvo com a prostituta Yeter. A morte súbita de Yeter distancia pai e filho. Nejat viaja então a Istambul para procurar por Ayten, a filha de Yeter. Mas a jovem, uma ativista política, fugiu da polícia turca e está agora na Alemanha. Ela se torna amiga de Lotte, que a acolhe em casa, a contragosto de sua conservadora mãe. A história se complica e é cheia de viagens, já característico de Akin. O filme ganhou o prêmio de melhor roteiro no festival de Cannes 2007.



EM PARIS, Christophe Honoré - Paul está deprimido por ter se separado de Anna e volta para Paris, onde vai morar com o pai divorciado e o irmão mais novo, Jonathan. Seu despreocupado irmão e seu pai tentam e vão reanimá-lo. Quando um dia Paul fica em casa, se entrosa e conversa com uma das namoradas do irmão, começa a pensar que, enquanto as coisas não saem como planejadas, é sempre possível encontrar algum motivo para viver.



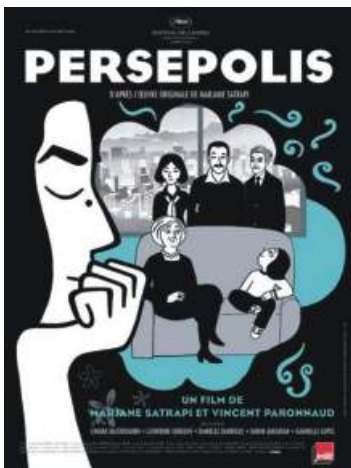
LONGE DELA, Sarah Polley - Grant e Fiona Anderson são felizes apesar das estranhas insinuações da esposa, isso até Fiona começar a sofrer de Alzheimer. Ela própria se dispõe a ir para uma clínica. A proibição de visitas durante os 30 primeiros dias faz com que quando Grant finalmente à visita, ela nem sequer o reconhece. O filme da atriz Sarah Polley é belo e sutil e comove a platéia com a história do casal que só é separado pela idade.



LUST, CAUTION, Ang Lee - O filme foi premiado com o Leão de Ouro no festival de Veneza de 2007, dois anos após Ang Lee ganhar o mesmo prêmio com O Segredo de Brokeback Mountain. A jovem Wang Chiah-Chih envolve-se com a Resistência e tem por tarefa aproximar-se de um figurão da política local, aliado dos japoneses, e servir de isca para eliminá-lo. O desafio maior é abrir uma brecha na barreira de segurança que cerca o cauteloso empresário e atraí-lo a uma armadilha. Para tanto, ela usa de muita sedução. Uma inesperada reviravolta, no entanto, pode fazer sucumbir todo o plano.



PARANOID PARK, Gus van Sant - Depois do perturbador "Elephant" que ganhou a palma de ouro em Cannes, o diretor volta a falar da juventude problemática americana. Alex, um adolescente skatista de 16 anos, mata acidentalmente um guarda na vizinhança de Paranoid Park, parque rodeado por ruas violentas de Portland. Ele resolve não falar nada a respeito. A atração que a juventude sente por essa cultura, marcada pela liberdade punk. O mundo jovem reforça o isolamento que Alex sente em relação a qualquer estranho à sua subcultura.



PERSÉPOLIS, Marjane Satrapi e Vincent Paronnaud - Divertida animação e considerado melhor filme pelo júri da mostra. Teerã 1978: Marjane, de oito anos tem pais cultos e modernos e é adorada pela avó, acompanha à queda do xá e de seu regime brutal. Marjane, que agora deve usar véu, sonha em se transformar numa revolucionária. Pouco depois, a cidade é bombardeada durante a guerra contra o Iraque. Com as restrições impostas pelo conflito e o desaparecimento rotineiro de membros da família e entes queridos, a repressão torna-se cada dia mais severa. Como o ambiente fica a cada dia mais perigoso, a rebeldia de Marjane sugere um grave problema. Seus pais decidem mandá-la para a Áustria, para sua própria proteção. Em Viena, Marjane vive outras revoluções aos 14 anos: adolescência, liberdade e o peso do amor, mas, além de toda a excitação, vem também a sensação de exílio e solidão e o gosto amargo de estar à margem da sociedade.



SONHANDO ACORDADO, Michel Gondry - Dono de uma vívida imaginação, o mundo excêntrico de sonhos de Stéphane ameaça suprimir a vida real. Ele fica desapontado quando o emprego lhe frustra as expectativas. Mas um novo encontro na forma de sua atraente vizinha, Stéphanie, ajuda-o a superar suas tristezas e, antes do que se espera, ele se apaixona por esta jovem. Dividido entre seus sonhos e a realidade, Stéphane começa a se dar conta que ambos os mundos estão fugindo de seu controle.



À PROVA DE MORTE, Tarantino - Produzido junto ao filme de Robert Rodriguez (Planeta Terror) para homenagear as sessões duplas com filmes B que aconteciam nos pulgueiros nova iorquinos dos anos 70 e 80. A melhor parte fica mesmo com Tarantino. Jungle Julia se solta com suas melhores amigas e saem pela noite virando cabeças. Nem toda a atenção é inocente: Mike, um psicótico dublê veterano, que, em um carro de testes, persegue as garotas na estrada. Transformando a divertida viagem numa jornada para o inferno.

O Davids estão de volta

David Lynch e David Cronenberg lançam seus mais recentes trabalhos e, como sempre, provocam polêmica e inquietação

David Lynch nasceu em 1946 em Missoula, Montana. Estudou Pintura. Estreou como diretor em 1966, com o curta Six Figures Getting Sick. Seu primeiro longa-metragem, Eraserhead (1977), tornou-se um cult. Dirigiu O Homem Elefante (1980), Duna (1984) e Veludo Azul (1986). Seu longa Coração Selvagem ganhou a Palma de Ouro em Cannes. Outro trabalho de muito sucesso é o premiadíssimo "Cidade do Sonhos".

Em "**Império dos Sonhos**" a atriz de Hollywood Nikki Grace recebe uma oferta para interpretar a infeliz Sue Blue, protagonista do novo filme do diretor Kingsley Stewart. Nikki não se detém mesmo quando descobre que está no remake de um filme polonês chamado 47, que nunca foi finalizado porque os atores principais se apaixonaram e acabaram assassinados com uma chave de fenda oxidada. Quando se permite ser seduzida por Devon Berk, seu parceiro na trama, o mundo transparente de Nikki se transforma. Os amantes chamam um ao outro pelos seus nomes da ficção e as fronteiras entre várias realidades diferentes se misturam. Realidade, sonhos, visão, cinema, assim como os passados, futuros e identidades dos protagonistas ganham lugar para que os personagens se movam livremente em uma narrativa descrita pelo diretor como, um foco no dilema das mulheres.

David Cronenberg nasceu em Toronto, Canadá, em 1943. Começou a carreira no cinema com o curta Transfer, em 1966. Fez depois os médias Stereo (1969) e Crimes of the Future (1970). Estreou em longas com Shivers (1975). O reconhecimento internacional veio com Scanners - Sua Mente Pode Destruir, de 1981. Seguiram-se Videodrome (1982), A Mosca (1986), Gêmeos - Mórbida Semelhança (1988), Almoço Nu (1991), Crash (1996), eXistenZ (1999) e Spider. Marcas da Violência participou da 29ª Mostra. E inaugurou uma nova fase na sua Carreira.

Seu mais recente trabalho é "**Senhores do Crime**" Um thriller com a história da parteira Ana, que trabalha em um hospital em Londres e testemunha a morte de uma garota durante o parto, na noite de Natal. Ana decide descobrir mais sobre a identidade da jovem, para dar a triste notícia pessoalmente à família. No entanto, a busca acaba colocando-a em perigo quando ela se depara com o lucrativo negócio do tráfico sexual, comandado por uma organização criminosa da Rússia. Não demora até que o caminho de Ana se cruze com o de Nickolai, um homem violento, misterioso e que revela ser muito mais do que aparenta. Senhores do Crime venceu o Prêmio do Público em Toronto.



A ArtHome traz ao Brasil a linha de eletroportáteis Breville.
de origem Australiana, com design arrojado e alta funcionalidade
Os produtos da linha Breville vão facilitar sua vida na cozinha.

Conheça os primeiros lançamentos:



Máquina de café Espresso Roma, extrai mais de cada grão
Liquidificador Hemisphere, feito em aço fundido, transforma gelo em neve
Torradeira 2 slices, torna muito mais simples preparar torradas
Grill Panini, faz muito mais que apenas grelhar.

Breville®

mais de 70 anos de história,
mais de 200 produtos incríveis,
90 patentes e o sentimento de
que se pode fazer ainda melhor

XU ZHEN

Jovem artista chinês que espanca políticos



Político Francês Jean-Marie Le Pen (foto acima) e o primeiro Ministro Japonês (abaixo).



Em companhia de quatro ou cinco comparsas, o chinês Xu Zhen viaja pelo mundo agredindo líderes políticos e grandes empresários. Já bateu no arauto da extrema-direita francesa, Jean-Marie Le Pen; no ex-secretário-geral da ONU, Kofi Annan; e no ditador da Coreia do Norte, Kim Jong-il. Não satisfeito, pretende dar surras humilhantes em Vladimir Putin, Tony Blair e até Bush.

O espancador, na verdade, é um jovem artista de 30 anos, cada vez mais cultuado no circuito de mostras internacionais. Em Okmyclub, utiliza-se de refinadas montagens fotográficas para criar a ilusão de que ele e seu grupo atacaram os figurões. No site da galeria de Xangai que o representa (a ShanghART), Zhen costuma pedir donativos à "nobre causa", enfatizando a necessidade de bancar os custos do projeto com viagens, hospedagens e a própria pancadaria. Uma risonha, mas contundente, ficção sobre os fatos, em que o protesto político se alia a outro tema sempre levantado por suas obras: a força das aparências na sociedade contemporânea.

Recentemente, o chinês se tornou um dos destaques de Ice Cream, luxuoso e informativo volume lançado pela editora inglesa Phaidon, que pretende ser uma espécie de bial anual portátil. No livro, dez críticos escolhem, cada um, dez criadores emergentes que julgam representativos do que de melhor se produz, hoje, nas artes visuais. Entre os críticos, está Lisette Lagnado, curadora da 27ª Bienal Internacional de São Paulo.

Pouco depois de iniciar a série de espancamentos, Zhen montou na ShanghART a instalação 88481.86. O primeiro número se refere à altura em metros (estabelecida pela China) do monte Everest, e o segundo, à altura do artista, também em metros. O trabalho se compõe de um pedaço de gelo medindo exatamente 1m86 e de fotos que mostram Zhen escalando a mais alta montanha do planeta. Ele teria mesmo enfrentado o Everest? E, se o fez, teria arrancado um pedaço do monte? Ou tudo não passa de um novo truque? Perguntas intrigantes que, com certeza, Xu Zhen jamais responderá.



IRREVERÊNCIA COMO PROTESTO. Ex-secretário geral da ONU, Kofi Annan (acima) e Bill Gates (abaixo), o homem mais rico do mundo, presidente são atacados (supostamente) pela turma do artista Xu Zhen.



Adele Bloch Bauer I

Conheça a obra mais famosa de Gustav Klimt, pintada à 100 anos

Adele Bloch-Bauer I, uma das obras primas de Gustav Klimt, mede 136 X 138 cm, foi pintada há exatos 100 anos em 1907 e vendida em Nova York em junho do ano passado por mais de US\$135 milhões de dólares.

Gustav Klimt nasceu em 14 Julho de 1862, em Baumgarten, perto de Viena. Em 1876, Klimt ingressou na Escola de Artes e Ofícios de Viena, onde é aluno de Ferdinand Laufberger e de Julius Victor Berger até 1883. Juntou-se ao seu irmão, dois anos mais novo, em 1877. Os dois desenhavam retratos, a partir de fotografias, vendendo-as a seis florins cada um. Em 1879, Klimt, Ernest e o amigo Franz Matsch, também pintor, decoram o átrio de Kunsthistorisches Museum em Viena.

Em 1898 Klimt tem sua primeira exposição da Secessão e fundação pelo grupo do periódico "Ver Sacrum".

Depois teve sua pintura, "A Filosofia", criticada por 87 professores da universidade, em 1900, que rejeitaram-na no momento em que descobriram ela na exposição da Secessão, e então recebe uma medalha de ouro na



Exposição Universal de Paris. Um novo escândalo aparece em 1901, na exposição da Secessão. Desta vez são os deputados que interpelam o ministro da Educação a propósito da pintura de Klimt chamada "A Medicina".

Encontra Auguste Rodin, em 1902, que aplaude a pintura "O Friso Beethoven". Em 1903 visita as cidades Veneza, Ravena e Florença. No mesmo ano começa o "Período Dourado". Os painéis da Aula Magna de Universidade são colocados na Österreichische Galerie. Klimt protesta. Só então houve uma retrospectiva de Klimt no Palácio da Secessão. Em 1907 encontra o jovem Egon Schiele. Pablo Picasso pinta nesse mesmo ano, "Les Femmes d'Alger (O Grande Baie)", destaque da nossa última revista.

Expões 16 telas na Kunstschau em 1908. A Galeria de Arte Moderna compra "As Três Idades da Vida" e a Österreichische Staatsgalerie compra o quadro "O Beijo". Logo no ano seguinte (1909) começa a pintar o quadro "O Friso Stoclet". Então vai a Paris onde descobre, com interesse, a obra de Toulouse-Lautrec. Descobre também: Van Gogh, Munch, Toorop, Gauguin, Bonnard e Matisse, expostos na Kunstschau.

Em 1910 participa com sucesso na 9ª Bienal de Veneza. E na Exposição Internacional de Roma, 1911, recebe o 1º premio com o quadro "A Vida e a Morte". Começa a viajar a Florença, Roma, Londres e Madrid.

Em 1912 Klimt substitui por fundo azul (à maneira de Matisse) o fundo de ouro de "A Vida e a Morte". Em 1915 sua mãe morre. Klimt começa então, a usar cores sombrias e suas paisagens tendem para a monocromia. Então, em 1916 participa com Egon Schiele, Kokoschka e Faistauer da exposição do Bund Österreichische Künstler. Inicia "A Noiva" e "Adão e Eva". É eleito membro da Academia das Belas-Artes de Viena e de Munique. A 6 de fevereiro de 1918, Klimt morre de apoplexia. Inúmeras telas ficaram inacabadas.

madeira certificada
proteção antimicrobiana



www.originh.com



Origin
eco logic

Madeira é renovável, reciclável e biodegradável.
www.originhbrazil.com

O Melhor da Baixada

O Verão chegou, é hora de aproveitar o litoral, assim preparamos uma lista do que há de melhor em gastronomia no Litoral de São Paulo.

DESTAQUE - Rufino's Restaurant

A história desse restaurante especializado em peixes e frutos do mar, com receitas de origem e inspiração ibéricas, precede a inauguração da casa e coloca um pé na alta gastronomia italiana. Depois que chegou a São Paulo, nos anos 60, Rufino Treinta foi trabalhar como garçom no Fasano. De lá desceu a serra e empregou-se no La Capanella, finado restaurante do Guarujá, do qual se tornou proprietário. Nessa época, associou-se a Heitor Gonzalez para finalmente inaugurar, em 1970, o Rufino's. Embora a Espanha de Gonzalez e Treinta seja referência internacional como fornecedora de peixes e frutos do mar, tudo o que vai à mesa no Rufino's é fígado na costa brasileira e entregue à cozinha diariamente ou com intervalo de dois dias, no máximo. Daí o frescor das pescadas cambucus, garoupas, robalos, anchovas, tamarutacas, polvos, camarões e outras espécies de pescados servidos. Com duas filiais abertas na capital paulista, o Rufino's do Guarujá foi eleito o melhor restaurante da Baixada Santista pelo júri da primeira edição de VEJA Praia. Avenida Miguel Estéfano, 4795, Enseada, Guarujá, (13) 3351-5771 (200 lugares). www.rufinos.com.br.

SANTOS - Mar del Plata

O proprietário do Mar del Plata, Jacinto Garcia da Conceição, 58 anos, desde jovem, interessou-se por gastronomia. Os pratos servidos na casa da Ponta da Praia, em geral suficientes para dois ou mais comensais, são concebidos pelo próprio dono. O bacalhau à lagareira (posta altíssima assada ao forno com azeite, cebola e pimentão, acompanhada de arroz com brócolis e batatas ao murro) está entre os campeões. Outra receita famosa é o camarão à moda da casa (grelhado no molho manteiga, alho, vinho branco e salsa) uma delícia. Avenida Almirante Saldanha da Gama, 137/139, Ponta da Praia, Santos, (13) 3261-4253 (110 pessoas).

SANTOS - MAURÍCIO

Localizado numa esquina do Canal 7, próximo à praia, o restaurante Maurício tem ambiente casual, familiar. As paredes são claras, e os janelões de vidro permitem a entrada de luz natural. Antes de se entreter com os peixes e frutos do mar do cardápio, o cliente não deve dispensar a casquinha de siri, considerada uma das melhores de todo o litoral. Com o crustáceo desfiado num leve molho de leite de coco e outros temperos, é a entrada ideal para a refeição, acompanhada do bem tirado chope. Rua Antônio Guenaga, 48, Ponta da Praia, Santos, (13) 3261-4341 (100 pessoas).

ORIENTAL - Thai

Por estar situado sobre um deque de madeira, entre o calçadão e a areia da Enseada, o Thai tem vista panorâmica e um dos ambientes mais charmosos da Baixada Santista. Por sua cozinha especializada nos pratos do Sudeste Asiático. Há sete anos em atividade, integra o complexo gastronômico do Casa Grande Hotel. Seu cardápio é atualizado a cada temporada. Atualmente, os camarões com molho thai e o gaeng ped pet yang são especialidades da casa. O prato é elaborado com peito de pato em redução de leite de coco, com pasta de molho de curry vermelho thai, litchia e manjerição limão, mais um molho salgado de peixe e suco de limão, entre outros condimentos e especiarias. Avenida Miguel Estéfano, 1001, Casa Grande Hotel, Enseada, Guarujá, (13) 3389-4000 (80 lugares).

FIM DE NOITE - Almeida

É raro existir um santista que não conheça o Almeida, que fica numa das vias mais famosas da cidade: Avenida Ana Costa, nº 1. Em funcionamento desde 1932, o restaurante recebe o público que circula pela região central na hora do almoço. Mas é tarde da noite que o salão fica lotado. Por trás do antigo balcão, o atual dono, Jaime Muniz Pereira, lista alguns dos pratos que simbolizam o lugar: o medalhão de filé mignon alto com brócolis ao alho e batatas portuguesas, a meca santista e o bacalhau almeida, grelhado com brócolis ao alho e óleo Av. Ana Costa, 1, Vila Matias, Santos, (13) 3232-750.



“Gastronomia é comer olhando para o céu”

Millôr Fernandes

TRADIÇÃO - Café Paulista

Se você estiver chegando à porta do Café Paulista e for obrigado a interromper o passo para esperar o bonde atravessar à sua frente, imagine-se, nesse instante, voltando no tempo. A passagem da composição será um involuntário, mas bem-vindo, aperitivo antes de se acomodar numa das mesas da casa. Administrado pelos fidalgos espanhóis Antonio e Manolo Rodriguez, sempre postados no caixa à esquerda do salão decorado com azulejos pintados, o restaurante foi aberto em 1911 e viveu o auge do ciclo do café, quando a região fervilhava. Era ponto de encontro de negociantes, que passavam ali para um cafezinho. Na década de 50, a casa passou a servir refeições. Antônio Rodriguez, que trabalhou como garçom nessa época, diz que o lugar ficou grande demais para somente servir o café, ainda mais depois que as pessoas começaram a tomá-lo no balcão. Suas sugestões, hoje, são a garoupa à guanabara (no espeto, com molho provençal e camarão, acompanhada de arroz com palmito) e o bacalhau paulista (posta grelhada ao alho e óleo com legumes e batata frita). Se sua passagem for breve a ponto de tomar o próximo bonde, peça a empadinha de palmito ou a de camarão. Praça Rui Barbosa, 8, centro, Santos, (13) 3219-5550 (50 lugares)

RIVIERA - Gaiana Restaurante e Vinheria

De frente para o mar, o Gaiana Bar & Restaurante mantém a elegância característica do lugar. Sob o comando de um dos sócios do Gero, da tradicional família Fasano, a casa conta com dois ambientes - um deck construído com madeira de demolição e um salão interno mais sofisticado, melhor estilo da grife Fasano. Com um cardápio de cozinha variada, que dá ênfase aos peixes e frutos do mar, prepara massas frescas no momento do pedido. Além disso, receitas de inspiração portuguesa e brasileira também fazem sucesso como o peixe fresco do dia com legumes, arroz selvagem e tomates-cereja, assados ao vapor, dentro de papel-manteiga e o risoto de camarão com abóbora, com lascas de queijo de cabra curado. Largo dos Coqueiros, s/n - Riviera de São Lourenço - Bertioga - Zona 0 - (13) 3316-8074 (100 lugares).



NATAL

Dicas, curiosidades, símbolos, receitas e a história da festa mais esperada do ano

História do Natal: origem e curiosidades

Celebrações durante o inverno já eram comuns muito antes do Natal ser celebrado no dia 25 de Dezembro. Antes do nascimento de Jesus, a história do Natal tem início com os europeus, que já celebravam a chegada da luz e dos dias mais longos ao fim do inverno. Tratava-se de uma comemoração pagã do "Retorno do Sol".

Na verdade, no início da história do Natal, esta era uma festividade sem data fixa, celebrada em dias diversos em cada parte do mundo. No século 4 A.C, o então Papa Julius I muda para sempre a história do Natal escolhendo o dia 25 de Dezembro como data fixa para a celebração das festividades. A idéia era substituir os rituais pagãos que aconteciam no Solstício de Inverno por uma festa cristã. No ano de 1752, quando os cristãos abandonaram o calendário Juliano para adotar o

Gregoriano, a data da celebração do Natal foi adiantada em 11 dias para compensar esta mudança no calendário. Alguns setores da Igreja Católica, os chamados "calendaristas", ainda festejam o Natal em sua data original, antes da mudança do calendário cristão, no dia 7 de Janeiro.

A história do natal é controversa desde o início. Muitas das celebrações que deram origem ao feriado cristão eram práticas pagãs e, por isso, eram vistas com maus olhos pela Igreja Católica. Hoje, as tradições de natal diferem de acordo com os costumes de cada país.

O final do mês de Dezembro era a época perfeita para celebrações na maior parte da Europa. Neste período do ano muitos dos animais criados nas fazendas eram mortos para poupar gastos com sua alimentação durante o inverno. Para muitas pessoas esta era a única época do ano em que poderiam dispor de carne fresca para sua alimentação. Além disso, a cerveja e o vinho produzidos durante o ano estavam fermentados e prontos para o consumo no final do inverno.

Apenas após a cristianização do Império Romano, o 25 de dezembro passou a ser a celebração do nascimento de Cristo.

A maior parte dos historiadores afirma que o primeiro Natal como conhecemos hoje foi celebrado no ano 336 D.C.. A troca de presentes passou a simbolizar as ofertas feitas pelos três reis magos ao menino Jesus, assim como outros rituais também foram adaptados.





PAPAI NOEL

A HISTÓRIA DESSE SÍMBOLO DO NATAL

Uma lenda norueguesa deu origem à crença de que Papai Noel (Santa Claus) desce pela chaminé: a deusa Hertha aparecia nas lareiras e trazia boa sorte às casas. Clement Moore, um ministro e poeta americano, foi o primeiro a descrever Papai Noel como ele é hoje em dia: roupa vermelha debruada de branco, sendo transportado por um trenó puxado por renas.

O Papai Noel atual é descendente de São Nicolau, que foi um bispo de Myra, uma cidade da Ásia Menor, localizada onde hoje é a Turquia. Essa história de muitos "milagres" começou no ano 270 (Século III) em Patras, cidade a apenas alguns quilômetros de Myra, na antiga província da Lícia. Alí viviam Epifânio e sua esposa Joana; devotos cristãos, que somente após muitas preces conseguiram um filho. Este recebeu o nome de Nicolau, que significa "Pessoa Vitoriosa". Os pais de Nicolau morreram quando ele era ainda jovem. Um tio recomendou-lhe então, que conhecesse a Terra Santa e ele embarcou num navio. Durante a viagem houve uma tempestade muito forte, que só teria parado milagrosamente quando Nicolau rezou pedindo ao Pai do Céu para parar a tempestade; que parou. Foi por isso que ele se tornou o padroeiro dos marinheiros. Quando voltou da Terra Santa, Nicolau resolveu mudar-se para Myra, onde viveu na pobreza, pois havia doado toda a sua fortuna. Alguns anos depois, o bispo de Myra morreu. Como os anciões da cidade não conseguiam escolher um sucessor, resolveram colocar a decisão nas mãos de Deus.

Na mesma noite, o mais velho dos anciões, segundo a lenda, teve um sonho, em que Deus lhe dizia que o primeiro homem a entrar na igreja deveria ser o bispo. Nicolau, acostumado a acordar cedo para rezar, foi indicado para ser o bispo. São Nicolau morreu no dia 6 de dezembro - dia de sua festa litúrgica - do ano 342, cercado de respeito por todos os cristãos. Atualmente, é um dos santos mais populares do cristianismo. Em Roma, existem 60 igrejas com seu nome; e na Inglaterra, mais de 400.

Papai Noel atual:

Como foi construída sua imagem

O Papai Noel, o bom e simpático velhinho que conhecemos hoje surgiu em 1823, com o lançamento de "Uma visita de São Nicolas", de Clement C. Moore. Em seu livro, Moore descrevia São Nicolas como "um elfo gordo e alegre". Quarenta anos mais tarde, Thomas Nast, um cartunista político criou uma imagem diferente do Papai Noel, modificada ano a ano para a capa da revista Harper's Weekly. O Papai Noel criado por Nast era gordo e alegre, tinha barba branca e fumava um longo cachimbo, mas ainda não se parecia com o que conhecemos hoje.

Entre 1931 e 1964, Haddon Sundblom inventava uma nova imagem do Papai Noel a cada ano para propagandas da Coca-Cola, que eram veiculadas em todo o mundo na parte de traz da revista National Geographic. E é esta a imagem do Papai Noel que conhecemos hoje.



Good
Boys
&
Girls

DEAR
SANTA
PLEASE
PAUSE
HERE.
JIMMY.

Coca-Cola

A ÁRVORE DE NATAL

Um dos maiores símbolos do Natal no ocidente é a árvore de natal, que é um símbolo da vida, a árvore de natal é uma tradição muito mais antiga do que o Cristianismo e não é um costume exclusivo de nenhuma religião em particular. Muito antes da tradição de comemorar o Natal, os egípcios já levavam galhos de palmeiras para dentro de suas casas no dia mais curto do ano, isso no mês de Dezembro, simbolizando o triunfo da vida sobre a morte.

Os romanos já enfeitavam suas casas com pinheiros durante a Saturnália, um festival de inverno em homenagem a Saturno, o deus da agricultura. Nesta época, religiosos também enfeitavam árvores de carvalho com maçãs douradas para as festas do Solstício de Inverno.

A primeira referência à árvore de natal como a conhecemos hoje data do século XVI. Em Strasbourg, Alemanha (hoje território francês), tanto famílias pobres quanto ricas decoravam pinheirinhos de natal com papéis coloridos, frutas e doces. A tradição espalhou-se, então, por toda a Europa e chegou aos Estados Unidos em 1800.

De lá pra cá, a popularidade da árvore de natal só cresceu. A lenda conta que o pinheiro foi escolhido como símbolo do natal por causa da sua forma triangular, que de acordo com a tradição cristã, representa a Santíssima Trindade: o Pai, o Filho e o Espírito Santo.

Na Europa, uma das tradições natalinas consiste em decorar um pinheiro com maçãs, doces e biscoitos brancos, representando a eucaristia.



CAPA - Natal

O PRESÉPIO

Ao lado do pinheirinho e dos presentes, o presépio é talvez uma das mais antigas formas de caracterização do Natal. A palavra presépio significa "um lugar onde se recolhe o gado; curral, estábulo". Porém, esta também é a designação dada à representação artística do nascimento do Menino Jesus num estábulo.

Os cristãos já celebravam a memória do nascimento de Jesus desde finais do séc. III, mas a tradição do presépio, na sua forma atual, tem as suas origens no século XVI. Antes dessa época, o nascimento e a adoração ao Menino Jesus eram representados de outras maneiras. As primeiras imagens do que hoje conhecemos como presépio de natal foram criadas em mosaicos no interior de igrejas e templos no século VI e, no século seguinte, a primeira réplica da gruta no Ocidente foi construída em Roma.

No ano de 1223, no lugar da tradicional celebração do natal na igreja, São Francisco, tentando reviver a ocasião do nascimento do Menino Jesus, festejou a véspera do Natal com os seus irmãos e cidadãos de Assis na floresta de Greccio. São Francisco começou então a divulgar a idéia de criar figuras em barro que representassem o ambiente do nascimento de Jesus.

De lá pra cá, não há dúvidas que a tradição do presépio natalino se difundiu pelo mundo criando uma ligação com a festa do Natal. Já no século XVIII, a recriação da cena do nascimento de Jesus estava completamente inserida nas tradições.

Neste mesmo século, vindo de Nápoles, o hábito de manter o presépio nas salas dos lares com figuras de barro ou madeira difundiu-se por toda a Europa e de lá chegou ao Brasil. Hoje, nas igrejas e nos lares cristãos de todo o mundo são montados presépios recordando e celebrando o nascimento do Menino Jesus.



PRESENTES

Boas idéias de presente da Raffine



Bandeja retangular trama da Riva R\$ 828



Porta-retrato da Linha TheWall da Art-Image
Disponível em vários tamanhos R\$ consulte



Maleta de Fichas para poker
100, 300 e 500 fichas R\$ consulte

Saca-rolha
Automático
Oster
R\$ 298



Cafeteira
Odea Go
da SAECO
R\$ 3.299





Kit-caipirinha - Origin R\$ 349

Carrinho p/ churrasco
Origin Brazil - R\$ 3.380



Canivete Swiss Champ
33 funções - Victorinox
R\$ 299



Saca-rolha LM 350 Screwpull
2 pcs R\$ 429 e 4 pcs R\$ 479



COOLER
42 Latas
R\$ 299
75 Latas
R\$ 598



Guillermo Forchino
Dream Car R\$ 469



A FESTA

DICAS IMPORTANTES PARA SUA FESTA NA NOITE DE NATAL

Relaxe, o stress tem que ficar fora dessa festa. O importante é fazer tudo com carinho, mas disposição e criatividade são ingredientes básicos para decorar a casa para a festa de Natal, uma prazerosa atividade que pode envolver toda a família. Enfeites para casa, por exemplo, podem reunir peças que você já tenha, separe todos os enfeites de anos anteriores, arrumados de forma diferentes podem surpreender. Use muitas bolas, flores, velas e fitas para os arranjos, que nas mesas de centro e na mesa de jantar deixam o ambiente no clima, mas lembre-se: "O menos é mais" depois de colocar tudo, veja o resultado e tire o excesso.

"Hoje, monta-se a árvore cada vez mais cedo, mas segundo os costumes tradicionais na Europa isso era feito apenas no dia 24", Os centros de mesa devem ser colocados quando o Natal estiver mais próximo. Os arranjos da mesa devem ser feitos no dia ou na véspera.

CORES

As cores tradicionais são verde, vermelho e dourado, mas todas as cores podem participar da decoração desde que harmonizem com os ambientes. Na hora da decoração, reúna toda a família, as crianças adoram participar.

FLORES

Foi-se o tempo em que flores só podiam ser exibidas em vasos elegantes, hoje você tem liberdade para usar qualquer recipiente e com criatividade fazer arranjos lindos. Não se esqueça que arranjos de mesa não devem ultrapassar 25 cm de altura, para não atrapalhar a visão dos convidados. Deixe de lado flores que exalam perfume, pois interferem no aroma da comida.

VELAS

As velas contribuem para uma atmosfera de paz, tornam ambientes mais aconchegantes e calorosos, atenuam a iluminação e ajudam na decoração com arranjos charmosos. Espalhe-as por todos os ambientes. Mas lembre-se que refeição e velas aromáticas não combinam.

MÚSICA

Apenas evite músicas que disputem a atenção com as conversas e com os convidados, que tenho certeza são mais interessantes.



CAPA - Natal

A CEIA

DICAS PARA VOCÊ FAZER UMA CEIA INESQUECÍVEL

A ceia de natal envolve muitas tradições familiares. Algumas famílias têm suas próprias receitas, de acordo com a sua nacionalidade, se é o seu caso respeite o paladar de sua família.

Ceia Tradicional Brasileira

Na maioria das famílias brasileiras, Natal é sinônimo de fartura e exageros à mesa, com algumas receitas tradicionais, pouco condizentes com as altas temperaturas daqui. Assim a ceia brasileira é mais abrangente incluindo pratos como:

Peru, leitão, cabrito, lombo, bacalhau, tender, coelho, e outros pratos principais. Os acompanhamentos são muitos, vão desde arroz com frutas secas até a farofa, passando pelos cremes e molhos. Panetones, nozes e castanhas são comuns e agradam muito. Abuse das Saladas, entradas frias e pratos mais leves. Lembre-se de colocar muitas frutas, para amenizar as altas temperaturas da época e também ajudar na digestão das gorduras da Ceia.

BEBIDAS

O vinho deveria ser o destaque, no entanto o paladar brasileiro não dispensa a cerveja e os refrigerantes, deixe água à vista, e gelo, muito gelo.

O importante é ter em mente o que a família realmente gosta, o amor e carinho com que toda essa ceia é preparada.



ALGUNS CUIDADOS

- Faça uma lista de todos os itens e todas as etapas
- Escolha o Menu (Entrada, Prato principal e sobremesa)
- Convide as pessoas com antecedência
- Informe Local e Horário (não ache que todos sabem)
- Informe (comente apenas) o que vai servir
- Confirme as presenças uma semana antes da festa
- Não deixe nada para última hora
- Deixe um presente neutro p/convitados inesperados
- Garanta lugares para todos sentados
- Garanta comida e bebida para todos
- Bebida gelada e muito gelo
- Deixe as entradas e petiscos à mão evita que as pessoas bebam demais com o estômago vazio
- Música Ambiente e som baixo
- Cuide de tudo antes, depois que os convidados chegarem eles tem que ter toda sua atenção
- Divirta-se a festa é sua!

RÉVEILLON

Superstições, comida, bebida e algumas dicas para começar o ano com o pé direito

Que atire a primeira pedra aquele que não tem superstição ou que nunca fez uma simpatia para garantir um bom Ano Novo. No Réveillon, é raro ver alguém que prefira o preto ao branco ou que coma aves em vez de porco ou de peixe. E, para dar adeus às tristezas do ano que se encerra, vale tudo. Se as superstições e simpatias não ajudarem, atrapalhar também não vão. Destaque para as roupas, a alimentação e os rituais como principais responsáveis por um ano cheio de felicidade, amor e dinheiro.

Roupas - Vestir uma peça de roupa nova é um hábito tanto de ocidentais quanto de orientais. Pelo menos a roupa íntima, por estar mais próxima do corpo, deve ser nova. Acredita-se que esse hábito traga sorte e alegria.

Na Malásia, as roupas devem ser novas dos pés à cabeça. Se a pessoa tiver condições de comprar itens novos apenas uma vez por ano, isto deve acontecer no Ano Novo.

A escolha das cores depende dos objetivos para o próximo ano. As três mais comuns são o vermelho, o branco e o amarelo. O rosa e o verde também são usados, mas em menor proporção. Por simbolizar o sangue, a energia e o fogo, o vermelho é usado para atrair força, vitalidade e agilidade. Esta cor é também, por excelência, símbolo do amor e da paixão.

O amarelo representa o amor quando associado à luz. Simboliza também a auto-confiança e o amor próprio. Como o ouro é amarelo, sob a ótica religiosa essa cor está entre o divino e o profano, mas sob a ótica popular isso quer dizer dinheiro.

O branco é indiscutivelmente a cor divina, da paz. Para os budistas, representa o auto-domínio, e na mitologia grega, o Deus Pã - início da vida. Sempre ligada à idéia de pureza e integridade, o branco é usado no Ano Novo para "iluminar" os caminhos, tornar as coisas mais fáceis e atrair paz.

Comidas - Seja qual for o tipo da comemoração, os alimentos estão sempre presentes e variam de acordo com a ocasião. Alguns são consumidos para atrair riqueza ou amor. Outros são evitados por serem associados à idéia de azar.

Entre as carnes, as mais indicadas são o carneiro, o ganso, o leitão e os peixes. Por sua capacidade de gerar muitos filhotes, o porco simboliza a prosperidade. Na Europa, como o Ano Novo coincide com o inverno, esse alimento é consumido por ser altamente energético.

O peixe, além de saudável e pouco calórico, é considerado um portador de boa sorte. Como vive na água, sua imagem é ligada à idéia de purificação. Devido ao grande número de ovas que produz, seu consumo também lembra a idéia de fecundidade e abundância. Representa ainda a união da família.

Os chineses, por exemplo, nunca comem o peixe inteiro no Ano Novo. A sobra representa a abundância do ano seguinte. Na Letônia e na Rússia, as escamas maiores e mais bonitas são dadas aos amigos e familiares para trazer sorte. O carneiro simboliza a primavera e traz consigo a idéia de reinício da vida. Muitas pessoas consomem sua carne para terem vitalidade e alcançarem sonhos e objetivos.



CAPA - RÉVEILLON

O consumo do ganso, associado à fecundidade, tem origem na Rússia. Simboliza também a fidelidade conjugal. Os povos da África sacrificam o ganso e fazem uma oferta religiosa para garantir um bom ano.

Para os supersticiosos, o consumo de peru, galinha, siri e caranguejo é terminantemente proibido. De acordo com a crença popular, a vida de quem come a carne desses animais no Ano Novo tende a "andar para trás".

As frutas têm grande importância na ceia de Réveillon. As que têm muitos caroços são as preferidas a romã, a uva e a maçã- por significarem abundância.

O arroz está presente nas mesas de quase todos os países. Sua cor representa a divindade. O consumo desse alimento ainda simboliza riqueza, abundância e fertilidade.

Quem quer atrair riqueza não pode deixar de consumir lentilha. Evoca a morte e o renascimento do grão, que quando enterrado renasce multiplicado. No Chile e na Venezuela, pratos à base de lentilha são consumidos no primeiro minuto do ano.

Por sua cor e disposição circular de suas folhas, a acelga e o alho poró são boas opções para as saladas. Simbolizam a continuidade da vida e a evolução positiva.

Rituais - Associada à origem da criação, a água está presente nos rituais de quase todos os países. É também o elemento que remove as impurezas - não à toa quase todas as pessoas que passam o Réveillon na praia entram no mar à meia-noite.

No dia 31, os letos vão para a sauna num ritual de limpeza para o Ano Novo. Molham galhos de bétula na água e passam na pele para que o óleo perfumado das folhas exale seu odor. Em Portugal, mesmo com baixas temperaturas, grupos entram no mar para tomar o primeiro banho do ano e atrair boa sorte.

Aqui no Brasil, para resolver as questões amorosas, toma-se banho com champanhe e pétalas de rosas vermelhas. Na Bahia, flores brancas, perfumes e colares são jogados ao mar para lemanjá. Outro hábito é pular as sete ondas, fazendo um pedido a cada salto. Um costume baiano bastante difundido é o banho de sal grosso. No dia 31, mistura-se o sal em água quente e joga-se do pescoço para baixo, para limpar e proteger o corpo contra o mal.

Além da água, o fogo é outro elemento importante no Ano Novo. Sua maior expressão são os fogos de artifício, cujo barulho produzido "espanta" os maus espíritos. As velas são usadas para iluminar os caminhos. Em alguns países, velas ou luzes são acesas na casa inteira para impedir a entrada de maus espíritos.



www.screwpull.com.br

K2 MKT

Todo o requinte do melhor
saca-rolhas do mundo



LM 400
Lançamento

Screwpull[®]
ENJOY LIVING



CHAMPAGNE

A bebida ideal para o fim de ano

A produção de vinhos em Champagne se deu em meados do século V. Ao longo dos séculos reis e rainhas foram coroados e celebraram seus casamentos na catedral de Rheims, no coração da região. Seus vinhos, de alta qualidade, eram oferecidos nestas ocasiões e também em recepções em homenagem aos monarcas que visitavam a França. Por volta do século XII os vinhos de Champagne ganharam notoriedade e passaram a ser escolhidos para celebrações e eventos importantes.

Foi somente no fim do século XVII que os vinhos de champagne se tornaram espumantes. Para se obter melhores resultados o método foi sendo aprimorado, com a pressão de uvas sendo feita lenta e gradual, muito parecido com o processo atual. No começo a fermentação natural começava no outono retardando o processo com o início do frio de inverno nas adegas, desta maneira era retida uma porção de açúcar e assim

que a temperatura começasse a subir com a chegada da primavera, a fermentação começava novamente. Após algum tempo os barris foram substituídos por garrafas que preservavam melhor sua efervescência. À partir de 1927 foi definida a denominação de origem controlada (AOC) em uma área de 34000 hectares que é administrada pelo Institut National des Appellations d'Origine, cuja função é controlar a produção com base nas regras existentes para garantir a qualidade do champagne e evitar falsificações.

As uvas que compõem o champagne são a Pinot Noir, a Pinot Meunier e a Chardonnay.

Abaixo indicamos garrafas excepcionais, com preços um pouco salgados, mas não se esqueça que os espumantes brasileiros vêm fazendo bonito no mercado internacional de vinho, principalmente os da região da serra gaúcha, portanto sirva-os a vontade.



REVEILLON
Moët & Chandon
Dom Pérignon Vintage 1999

O resultado excepcional deste champagne combina a bênção da natureza à expertise do chef de cave de Dom Pérignon. Amarelo pálido e reflexos dourados dão o tom ao champagne, com aromas de pêssego branco, compota de limão, baunilha, praliné e pimenta branca.


Produtor: Moët & Chandon
País: França - Região: Champagne
Safrá: 1999 - Tipo: Espumante
Volume: 750 ml
Preço - R\$ 699,00



NATAL E/OU REVEILLON
Champagne Bollinger Special Cuvée NM

Um fantástico Champagne Brut, esta é uma das mais prestigiadas cuvées da região, tendo sido o único Champagne a ser indicado entre os "100 Melhores Vinhos do Mundo" pela Wine Spectator no ano passado. Ele merece 94 pontos da Wine Enthusiast, para quem "o estilo Bollinger é sempre rico, impressionante e bom para comida".

Produtor: Bollinger
País: França - Região: Champagne
Safrá: N/S - Tipo: Espumante
Volume: 750 ml
Preço - R\$ 237,00



Na Raffine você
encontra a linha
completa da
Screwpull
São saca-rolhas,
estojos p/ presente,
acessórios para
vinho e champagne
que vão dar um toque
especial às suas festas
de fim de ano.

The
Champ

Screwpull[®]
ENJOY LIVING

Design do Mês



Espremedor
Breville



VICTORINOX



SwissChamp
1.6795
33 Funções

A little bit of Switzerland with you forever



Huntsman Lite



Voyager Lite



Spartan Lite

Victorinox do Brasil

www.victorinox.com.br

(11) 5584-8188 / e-mail: info@victorinox.com.br
Personalizamos canivetes acima de 50 unidades.

O design e o charme da Riva

Em 1988 o Brasil ganhou sua primeira marca de utilitários em prata e aço inoxidável, focada no design moderno. Criada por Rubens Simões, especializado em design industrial, a Riva foi inspirada no conceito "menos é mais". E dessa filosofia, o designer carioca radicado no Rio Grande do Sul buscou desenvolver suas peças, com características próprias. Até hoje está à frente da produção dos objetos, do desenho à concepção de ferramental, passando pela coordenação de todas as outras fases. Com sede em Caxias do Sul, a Riva se tornou uma referência na arte de mesclar função e design de altíssima qualidade e é hoje uma marca reconhecida mundialmente pelos objetos de prata e inox que cria e desenvolve. Mais que simples artigos de mesa e decoração, as peças são a mais pura arte em sua concepção, todas criadas unindo a funcionalidade a um design contemporâneo, com um acabamento excepcional. Atualmente, são mais de 400 itens que esbanjam primor nos traços arroçados e na interação das formas entre talheres, baixelas, baldes, rechauds, jarras e bandejas. Fabricadas artesanalmente, todas as peças são exemplos da fusão perfeita entre forma e função, com detalhes únicos e um design moderno e exclusivo.

É exatamente no design contemporâneo, que alia arte e utilidade, que está o sucesso da Riva. Sua variada coleção transita dos objetos de sala para os utensílios de cozinha sempre com a mesma excelência e requinte. Características, aliás, que levaram a Riva a ser aplaudida no Brasil e no exterior, vencendo várias premiações, entre elas o IF Design 2006, na Alemanha, considerado o "Oscar" do design mundial, com o saleiro e pimenteiro Murazzo e o 1º lugar no concurso de design realizado pelo Museu da Casa Brasileira em 2007, com o Balde Ritz, ambas as peças assinadas por Rubens Simões.

Além dos objetos desenhados por Rubens Simões, a Riva desenvolve coleções assinadas por grandes expoentes nacionais, como a artista plástica Jaqueline Terpins e o renomado arquiteto Arthur Casas.

A diversidade e a abordagem de várias tendências fazem da Riva uma marca admirada pelas mais diferentes personalidades, dos mais sofisticados aos despojados, sempre mantendo a classe e o bom gosto. No Brasil, a Riva possui espaço de destaque nas melhores lojas de presente e estúdios de design. Os objetos Riva podem ser encontrados ainda em países como Itália, França, Grécia, Chipre, Israel, Estados Unidos, México e Argentina.



Linha Trama Riva by Jacqueline Terpins

A linha Trama encanta pelo movimento das formas e pela sofisticação.

A idéia inovadora surgiu de uma visita da artista plástica Jaqueline Terpins à fábrica da Riva, em Caxias do Sul.

Surpresa com os retalhos de aço que restavam da vasta produção da fábrica, Jacqueline descobriu nas "sobras" o ponto de partida para a criação da linha Trama.

"Os retalhos das chapas de aço trazem uma beleza pura e simples. A sofisticação do traço foi o contraponto perfeito na criação da linha Trama. Valorizamos ao máximo um produto novo e inesperado através do desenho delicado de filetes geométricos de variadas espessuras", explica Jacqueline Terpins.

A maestria do trabalho da artista plástica resultou em peças com recortes ousados e acabamento rico e delicado. Composta por 30 objetos, a linha Trama mescla o brilho da prata e do aço inox com a leveza do vidro. A linha é formada pelos seguintes itens: jogo completo de chá e café 6 peças, conjunto 12 peças para sobremesa, centro de mesa arredondado, castiçais com formas arredondadas ou quadradas, suporte para porcelana retangular, saladeira redonda, centro de mesa oval, bandeja quadrada ou retangular e descansa travessa.





Jogo para Chá e Café da Linha Trama Riva
by Jacqueline Terpins

Linha Arthur Casas by Riva

Ousar na forma e no material, somar talentos. Assim surgiu a coleção Arthur Casas by Riva. De um lado, o traço de Arthur Casas, um dos arquitetos mais renomados do Brasil; de outro, o premiado designer industrial Rubens Simões, criador da Riva. A coleção é inspirada na geometria da cobra Jararaca. O resultado é um traço contemporâneo e genuinamente brasileiro. Composto por 130 itens, que incluem dez peças de servir e dez acessórios individuais para 12 pessoas, o faqueiro está disponível nas versões em aço inox e prata. As formas ligeiramente triangulares dos garfos, facas e colheres são modernas e inovadoras.

O sucesso do faqueiro foi tanto, que a coleção recebeu novos complementos e acessórios. As formas simples e os traços surpreendentes agregam charme e estilo às atividades diárias. Com design clean e moderno, as peças têm em comum o traço atual do prestigiado arquiteto e a alta qualidade e tecnologia da fabricação Riva. A linha Arthur Casas by Riva é composta dos seguintes utilitários: bandeja quadrada, bandeja retangular, travessa oval, centro de mesa oval, sopeira 3 litros e travessa redonda.





Perfil - Riva

Linhas com Design diferenciado e muitas vezes premiado!

Desenhada por Rubens Simões, a linha Ritz exibe um design clean e moderno. As jarras, baldes e bandejas de aço inoxidável dão à sensação de leveza, já que as alças foram especialmente desenhadas para não tocar as peças. Os objetos com isso ganham movimento e charme. Pela conquista de 1º lugar do prêmio de design na categoria utensílios do concorrido concurso do Museu da Casa Brasileira, o balde ritz ganha lugar de destaque nas mesas mais elegantes. Para apreciadores do bom design, é uma ótima escolha, pois além de beleza e funcionalidade a peça agrega o prestigiado título de “design premiado”.



Balde Ritz
1º Lugar no Prêmio
Design Museu da
Casa Brasileira na
Categoria Utensílios
Design
Rubens Simões e
Cleber Luís da Ré

mUSEU
DA **c**ASA
bRASILEIRA



Conjunto Sobremesa Bono



Saleiro e Pimenteiro Murazzo
Prêmiado no Oscar do Design Mundial
IF Product Design Award 2006



Dr. Caruso

Especialista fala sobre obesidade

Famoso na região e com consultórios em Arujá, Guararema e São Paulo, o médico, João Carlos Caruso, especializado em ginecologia, obstetrícia e pós-graduado em obesologia, vai falar para você leitor da Estilo Raffine sobre obesidade, esta que é uma preocupação mundial. Ele faz parte da Associação Brasileira para Estudo da Obesidade e da Síndrome Metabólica.

A obesidade há muito tempo é tratada como um assunto de grande importância, por muitos países. No Brasil, a obesidade é um assunto novo e passou a ser tratada com tal importância há pouco tempo, os índices de pessoas obesas estão aumentando ano a ano. Uma pesquisa realizada com 8.020 estudantes de 10 a 15 anos revelou que 16% estão na faixa de sobrepeso e 10% são obesos.

Durante a entrevista, Dr. Caruso falou sobre obesidade e o tratamento.

ESTILO - A obesologia é uma especialidade nova no Brasil, o que ela trata?

Dr. Caruso - Obesologia é ciência que estuda o equilíbrio do corpo, ou seja, o que fazer para mantê-lo saudável, ela é uma medicina preventiva e curativa.

ESTILO - A obesidade hoje em dia é considerada uma epidemia?

Dr. Caruso - Sim, ela é considerada uma epidemia, ela é uma preocupação mundial.

ESTILO - Os casos de obesidade infantil estão aumentando no país? A que se deve esse fato?

Dr. Caruso - As crianças não são educadas quanto a alimentação, muitos pais trabalham e as

crianças são criadas por babas, empregadas ou parentes e acabam comendo o que querem. Infelizmente, hoje a realidade é essa e isso faz com que a criança não seja regrada quanto as refeições. Além disso, o ambiente em que ela vive diz muito, se a criança é muito cobrada por resultados ela acaba ansiosa e come por ansiedade. Há muitos fatores que podem levar a obesidade, por isso quando um paciente chega a clínica procuro conversar e saber qual o seu ritmo de vida, para então detectar onde falta o equilíbrio.

ESTILO - Como se consegue esse equilíbrio?

Dr. Caruso - Buscando um equilíbrio psicossomático, cabeça e corpo (de dentro para fora), resolvendo ou mesmo diluindo emocionalmente os problemas e a ansiedade, que muitas vezes é enorme. A maioria dos obesos tiveram ou tem motivos que os mantêm assim. Com dedicação, educação alimentar e atividade física proporcional, e principalmente estreitando os laços de confiança entre médico e paciente se consegue ótimos resultados. A que horas você tomou café da manhã e a que horas você almoçou?

ESTILO - Tomei café as 8h00 e almocei as 13h30.

Dr. Caruso - Nesse intervalo de tempo você precisava ter comido uma fruta, por exemplo, adequada em quantidade e tipo, assim seu metabolismo continuaria trabalhando. Quando a pessoa dá um espaço muito grande entre uma e outra refeição o fígado começa a trabalhar e ele gera gordura para proteger o seu organismo e isso não é bom.

ESTILO - A obesidade é considerada uma doença? Ela pode levar a morte?

Dr. Caruso - Sim, ela se torna doença crônica, o acúmulo de gordura no corpo diminui a expectativa de vida da pessoa em até trinta anos, independente de sua idade.

Esse acúmulo de gordura pode levar a pessoa a um infarto, hipertensão, derrame, diabetes Mellitos. Nas mulheres pode causar um câncer de mama, esterilidade, osteoporose, osteoartrite, também no homem o câncer de próstata.

ESTILO - Como se sabe que a pessoa está acima do peso?

Dr. Caruso - Através do IMC, peso e gordura são completamente diferentes você pode estar acima do peso ou seja pesado, e não ser gordo. Gordo é quem tem gordura e não peso. A gordura é medida por Índice de massa corporal (IMC). A impedância bio-elétrica de um aparelho que emite uma carga elétrica de baixa intensidade pelo corpo que indica a porcentagem de gordura corporal, o que é diferente de (IMC) que se baseia em peso e altura ao quadrado.

ESTILO - Como tratar a obesidade?

Dr. Caruso - Ela é tratada conforme o estilo de vida da pessoa, mas os três fatores principais são: educação alimentar, aumento ou prática de atividade física e mudança no estilo de vida. A perda de gordura envolve comportamento, a escolha de novos hábitos é uma linguagem

cerebral, porque cada um ensina para o seu cérebro uma mensagem. O tratamento se torna mais rápido a medida que a pessoa se conscientiza. Não adianta o paciente emagrecer perder a gordura e depois voltar a vida que ele tinha antes, é preciso uma mudança de comportamento e de alguns valores tais como: amor próprio, humildade, razão e alta estima para que o corpo se mantenha em equilíbrio, e o tempo será o seu melhor amigo.

ESTILO - O Dr. Trabalha com prevenção?

Dr. Caruso - É importante trabalhar a prevenção, vale lembrar que este é um tratamento médico e não estético e que a gordura acarreta muitos problemas de saúde.

Ela é uma preocupação mundial e as pessoas precisam se conscientizar e se prevenir.

Lembre-se emagrecer é perder GORDURA, à perda de peso não significa saúde. Você poderá estar perdendo massa muscular, água, eletrólitos, sais minerais, menos gordura.

Gordura na medida certa só faz bem, o excesso ou falta, poderão causar doenças graves ou mesmo fatais.

O corpo humano, não é culpado de nada, ele sempre se tornará vítima das suas atitudes, se ame mais, equilibre-se.

A obesidade já é uma realidade não perca mais tempo.



TRITON

Cores fortes, estampas de animais, vestido com volume balonê e comprimento mini fazem o verão 2007/08 da marca no SPFW

A equipe de estilo da marca que mais despeja desejos para a jovem cliente de moda pisou no freio e adotou um caminho mais seguro. Karen Fuke, estilista a frente do estilo, sempre soube o que as garotas gostam: cores fortes, estampas de animais, vestido com volume balonê e comprimento mini, minimíssimo. O grande impasse desta coleção de verão 2008 é que a garota Triton já possui peças muito próximas as que foram desfiladas na passarela.

E o mote de inspiração - no material de imprensa "vendia" a música e seus ícones -, parou na figura de Fergie (a popozuda que pilota o grupo Black Eyes Peas) e que já mostrou seus figurinos e algo mais em duas passagens pelo Brasil. E a imagem da moça está mais para perua matadora que algo lúdico, angelical e bem girlie que dominou as últimas apresentações anteriores da Triton.

Sobra então uma parcela de meninas (ainda bem que o Brasil é um país jovem, de proporção e população continental) que querem renovar o estoque de looks gastos nas baladas. A partir daí é a senha para comprar as minissaias com aplicações de

Frases como "delicious" em dourado (bem anos 80), somar na gaveta de acessórios uma profusão de colares e brincos grandes, adotar um short de cintura alta quando a temperatura subir de vez.

HISTÓRIA

A Triton foi a primeira marca lançada pelo estilista Tufi Duek, nos anos 70. Uma marca de moda e de comportamento jovem, com liberdade de ousar e estar ao mesmo tempo entre várias tribos. Assim como o jovem, a Triton não pára. É hoje uma das principais marcas do segmento, com uma distribuição nacional bastante abrangente, com lojas próprias, franquias e multimarcas. No mercado internacional iniciou a comercialização em 2001 com grande sucesso.













Donna
&
Donna

VERÃO 2008

Calvin Klein
Triton ANA
PLANET ☆ GIRLS
OPERA ZION
ROCK

Maquiagem corretiva

Dicas para melhorar ou manter a expressão do rosto mais alegre

A ESTILO RAFFINE foi buscar dicas exclusivas de maquiagem e beleza para você.

Com o passar do tempo muitas pessoas perdem o desenho natural das sobrancelhas. Outras ainda se entristecem com as falhas que elas apresentam por mudanças hormonais.

Para solucionar este problema, existe uma maneira de recuperar o formato original ou até melhorá-lo, devolvendo ao rosto uma expressão mais alegre e jovial.

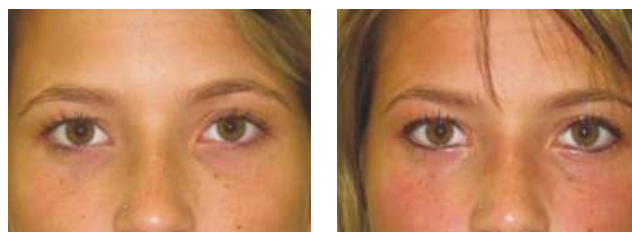
Muitas clientes nos procuram para corrigir as sobrancelhas, pois as feições perderam o tônus da juventude, e a flacidez facial, inevitável, pode ser camuflada com o designer corretivo de sobrancelhas.

A técnica assemelha-se à tatuagem, mas não é definitiva, porque os pigmentos são orgânicos (absorvidos pela pele), não azulam e nem se transformam naquelas cores indesejáveis. Com material de qualidade, como o utilizado em nosso Studio, o retoque pode ser feito uma vez por ano, ou a cada 2 ou 3 anos, dependendo do tipo de pele.

O design pode ser feito como pequeninos traços que simulam os fios da sobrancelhas, dando maior naturalidade e harmonia ao rosto.

A maquiagem corretiva estende-se ao contorno dos olhos e lábios, facilitando e embelezando a vida agitada da mulher moderna.

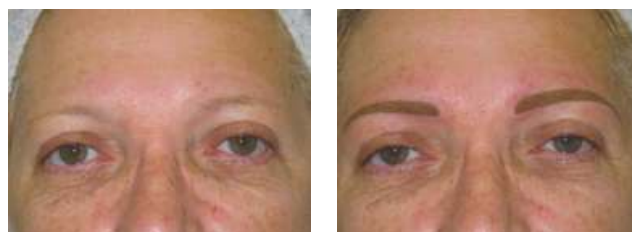
CONTORNO DO OLHOS



ANTES

DEPOIS

AS SOMBRANCELHAS



ANTES

DEPOIS



ANTES

DEPOIS

Fonte: Marcia Maria

Marcia Maria Hair & Body Studio

Tel.: 4654-1710

www.marciamaria.com.br



8
anos

**Horários Especiais
de Atendimento
no Final do Ano**

17/12 (2ª feira) - das 8h às 20h

23/12 (domingo) - das 8h às 20h

24/12 (2ª feira) - das 8h às 16h

30 e 31/12 - não abriremos
(domingo e 2ª feira)

Marcia Maria
8 anos de
movimento,
graça &
beleza

Unidade Arujá

Boulevard Villa Florida lojas 11 e 12 - Arujá - SP

(11) 4654.1710

www.marciamaria.com.br

Marcia Maria
hair & body studio

Sua importância em nossa saúde

Os "dentes de leite", teoricamente conhecidos como dentes decíduos, receberam este nome devido sua coloração branco-leitosa e pela origem da palavra "decíduo" que vem do latim "deciduu" que significa caduco, aquele que vai cair.

São eles, os primeiros dentes a aparecerem na boca e diferentes dos permanentes no que diz respeito à sua mineralização, cor, tamanho, forma, tempo de permanência na boca etc, também são importantes, pois:

- Guardam o espaço e preparam o caminho para a erupção dos dentes permanentes, servindo de guia para que esses dentes erupcionem de forma correta;
- Para a criança alimentar-se bem e com prazer é necessário que seus dentes estejam em bom estado, sem causar desconforto, para realizar uma mastigação eficiente dos alimentos;
- Para a articulação das palavras e na fonética dos sons;
- Para a estética, uma vez que se forem perdidos antes da época normal de troca, a criança poderá se sentir diferente do restante do grupo de sua faixa etária, podendo causar algum problema emocional/social;
- Para o desenvolvimento de uma excelente oclusão (mordida com encaixe perfeito dos dentes).

A idade média normal para o nascimento dos primeiros dentes de leite é por volta de 6 meses de idade. Um atraso em torno de mais de 6 ou 8 meses pode ser considerado normal.

Durante o nascimento dos dentes do bebê poderão ocorrer alguns sintomas, como: coceira e inchaço da gengiva, aumento da salivação, estado febril, e as fezes podem ficar mais líquidas.

É necessário que se tenha em mente que os dentes decíduos são fundamentais para um perfeito crescimento e desenvolvimento de todo o sistema estomatognático (boca, músculos da face, dente e língua) da criança.

Sendo assim, os pais devem adotar medidas positivas com o objetivo de estabelecer hábitos corretos de higiene bucal (escovação, fio dental, flúor etc.) na criança. Além disso, desenvolver uma mentalidade preventiva, onde a saúde bucal seja vista como parte integrante da saúde geral e não como um fator isolado.

O comprometimento de um ou mais dentes de leite (por cáries, má formação etc.) ou a sua ausência antes da hora certa, pode acarretar no mau posicionamento dos dentes permanentes, causando posteriormente a má oclusão.

Para o adulto, a importância dos dentes vai além da esfera das suas funções básicas como a mastigação e a articulação de palavras. Há o fator estético muito importante e valorizado atualmente.

Um indivíduo com um sorriso bonito e agradável se relaciona melhor com seus companheiros, tem uma vida social mais ativa, terá maiores chances no mercado de trabalho, enfim, será um indivíduo mais atuante e feliz.

Em relação as pessoas com problemas cardíacos, há a possibilidade do desenvolvimento da endocardite bacteriana, uma infecção do revestimento interno do coração ou das válvulas.

Um sangramento na boca pode permitir que certas bactérias bucais entrem no sistema sanguíneo e atinjam as válvulas ou tecidos que foram enfraquecidos por um problema cardíaco pré-existente. Nesses casos, a infecção pode danificar ou mesmo destruir as válvulas e os tecidos coronários.

O dente não é um órgão isolado na boca. Ele interage com o corpo como um todo e a sua saúde contribui para uma boa saúde geral. Os dentes são muito importantes durante toda a nossa vida.

Sendo assim, consulte o seu dentista periodicamente!

Dr. José Carlos Malaman

Cirurgião Dentista

CRO-SP 36-615

DR. JOSÉ CARLOS MALAMAN
CRO-SP 36-615



ORTODONTIA
PRÓTESE
ESTÉTICA
IMPLANTE

ESTRADA DE SANTA ISABEL, Nº 1647
SALA 20 - TELEFONE: 11 4652-5379



O Natal e sua chatices já tradicionais

Quem me conhece vai achar esse texto repetitivo, mas repetitivo mesmo são as festas de fim de ano.

“Adoro essa época do ano, o clima de Natal e Reveillon vai tomando conta das pessoas e deixando todo mundo um pouco mais humano, mais gentil, mais preocupado com o próximo”

Quantas vezes vocês já ouviram essa frase, um clichê só. Mas será que isso acontece realmente?

Não é o que eu vejo no maltratado Brasil.

Para começar tem o clima, o meteorológico mesmo, que não combina em nada com o natal. É verão, aquele calor insuportável, você até consegue enxergar o calor. Sol, calor e trânsito para todos os cantos, de todas as grandes cidades, para mim a mistura que mais se aproxima do inferno. Sem neve, nem trenó a decoração natalina, das casas, lojas, shoppings, bairros, enfim, de todos os lugares soa ridícula. Neve à 40°C. Só por aqui mesmo.

A gastronomia, tema recorrente nesta revista, é um caso a parte. Muita gordura para combinar com o calor da época: leitão, pernil, peru (que nem é tão gorduroso assim, mas que também nem é tão gostoso assim). Abacaxi e uva passa por todos os lados. Sopa de abacaxi com peru, afinal é tanto abacaxi que nem se sente o gosto do peru, ou chester, até hoje não entendi direito a diferença entre um e outro. Arroz com uva passa é o terror de qualquer gourmet.

O que comemos nessa época do ano provavelmente fica dentro de nós até o natal do ano que vem. Outro dia ouvi em algum lugar, que até a cereja, que é fruta e tem uma aparência inofensiva faz mal, ela fica no organismo cerca de 07 anos. Não acreditei muito nessa história, mas que eu ouvi, ouvi.

E as propagandas então? Tv, revistas, jornal, rádio, cinema, outdoor, busdoor e sei-lá-mais-o-quê-door invadem nossas mentes com o que há de mais brega no mundo consumista da publicidade, o “espírito chatalino” ou melhor, natalino. No começo de Dezembro já estamos até enjoados do natal, todas

campanhas falam a mesma coisa, com os mesmos chapeuzinhos horríveis, o papai e/ou a mamãe-noel tentando ser simpáticos, e que de tão simpáticos soam mais falsos que nota de 3 reais.

A trilha sonora das campanhas televisivas tem destaque na minha irritação com tão bela época do ano. São tão meladas que até as abelhas se enganam e atacam a tela do pobre eletro doméstico. Um monte de criancinhas desafinadas cantando em coro, afinal, para que um chato só, se você pode reunir uma porção deles. “...um natal, um feliz natal, muito amor e paz...” tenho certeza que todos vocês completaram a frase anterior, isso mostra como são chatas e redundantes essas músicas. Elas grudam mesmo e sempre nos pegamos cantando. Isso quando não acrescentam sininhos, renas e os “Rô, Rô, Rô” do papai-noel, mamãe-noel, vovô-noel, vovó-noel, dog-noel, papagaio-noel e todos os outros que já foram criados para a família, que ao que parece vai continuar crescendo.

Os consumistas adoram, claro, nenhuma época do ano é tão animada para eles, que passam o dia inteiro nos shoppings da cidade, são listas e mais listas de presentes, presentes para pessoas que, as vezes, nem sabe quem são. As lojas e os shoppings são outro destaque. Uma multidão de fazer inveja a qualquer estádio de futebol. Filas de criancinhas endiabradas ansiosas para sentar no colo do Papai Noel.

A única coisa que realmente vale a pena é a ceia de natal, que como já disse, não é lá essas coisas, mas traz a satisfação de ver aquelas pessoas que passam o ano inteiro de dieta, comendo mato e fazendo ginástica, serem obrigadas a ingerir tantas calorias.

A festa é animada, afinal, família reunida e muita bebida garantem brigas homéricas, são todos contra todos, sogras X genros e noras, primos X primos, filhos X pais, maridos X esposas, sem falar nas Ex's. A festa, que celebra valores católicos como paz e amor, acaba em raiva e rancor, e com sorte em alguns sopapos.

Feliz Natal



www.lecreuset.com.br



Riva (2015)

Riva