

Adauto Fröhlich | Ademar Scheffler | Alexandro Bender | Ane Maria Becker Eltz | Camila Oliveira | Carmen Stülper
Carolina Antunes | Cláudia Trevisan | Débora Oliveira | Elisabeth Weber | Fabiano Giacomolli | Flávio Tietze | Isis Weber
Júlia Balsemão | Lívia Scheffler | Lu Vasconcellos | Luana Fröhlich | Marcia Scharodosim | Maris Rotta | Nestor Trein
Patrícia Spohr | Paulo Link | Rafaela Jacobs | Satoshi Suzuki | Sonia Mara Bitencourt das Dores | Soraya de Aragão
Tatiana Graebin | Terezinha Marina Kuhn Haas | Vicente Fleck

multi ^{7anos} FAMÍLIA

Ano 8 - Nº 48 - Ago + Set/2023

Estância Velha + Ivoti/RS

zmulti
editora

Colecione! **Distribuição gratuita**

ISSN - 2447.631-5



Edição online: zmultieditora.com.br



Partiu saborear delícias!

#boaconvivencia

UNIP
UNIVERSIDADE PAULISTA

POLO IVOTI
(51) 3563.6565

Ms

Drª Marcia Scharodosim
Cirurgã-dentista

☎ 3563.2040 📞 99955.4645

Ivoti



FACCAT
www.faccat.br



Luana Fröhlich

Gestora da Marketing da Queijaria Nova Alemanha

Laticínios Nova Alemanha: um Sabor que encanta e uma jornada gastronômica premiada

Bem-vindo(a) ao mundo dos sabores irresistíveis dos Laticínios Nova Alemanha! Nossa história começa há 19 anos, em Nova Vila, interior de Ivoti, onde a paixão pela produção de laticínios de qualidade uniu uma família dedicada. Desde então, nossa marca tem sido sinônimo de excelência, conquistando paladares em toda região.

Tal é o mérito desses esforços que a empresa foi agraciada recentemente em dois concursos no estado, recebendo medalha de ouro nos queijos tipo Maasdam e tipo Sardo e bronze no queijo tipo Feta de Leite de Cabra no 2º Concurso de Queijos Artesanais e Doce de Leite do Rio Grande do Sul; e de ouro nos queijos Quark e tipo Emental, prata nos queijos Colonial, Parmesão, tipo Gruyere, tipo Morbier e tipo Boursin com adobo de Leite de Cabra e bronze no queijo tipo Gouda no 7º Concurso Estadual de Queijos.

Nossa fábrica é um verdadeiro paraíso para os amantes de laticínios e gastronomia. Estamos em constante modernização nas instalações e equipamentos, garantindo a máxima qualidade e segurança em todo o processo de produção. Desde a seleção criteriosa de ingredientes até o cuidado no armazenamento e embalagem, cada etapa é conduzida com maestria por nossa equipe.

Mas o que nos diferencia são as experiências. Nossa loja de fábrica é um local encantador, onde os visitantes podem contemplar a natureza e ver os animais da propriedade. Além disso, oferecemos degustações as quais os clientes podem experimentar nossos queijos premiados.

Ao longo dos anos, desenvolvemos parcerias com chefs renomados que têm utilizado nossos laticínios em suas criações.

Nossos queijos de textura cremosa, nata e iogurtes com sabores delicados têm cativado o paladar de pessoas



de todas as idades e regiões do país. E para atender a um público cada vez mais diversificado, vamos inaugurar nosso novo espaço, uma casa em estilo enxaimel datada de 1900, que é um convite ao deleite visual, onde o requinte e a organização se aliam para transmitir aos visitantes a certeza de estarem prestes a vivenciar algo extraordinário.

Acreditamos que a gastronomia é uma arte capaz de despertar emoções, unir pessoas e criar memórias inesquecíveis. Por isso, trabalhamos incansavelmente para levar o melhor sabor aos lares brasileiros.

Os Laticínios Nova Alemanha são mais do que uma marca, são uma experiência gastronômica que valoriza a tradição, a inovação e, acima de tudo, o amor pela comida. Convidamos você a embarcar nessa jornada conosco e descobrir os sabores que encantam paladares e aquecem corações!



*Visitação à loja
Degustação de produtos
Passeio na propriedade*

Aberto das 9h às 18h sem fechar ao meio-dia,
inclusive finais de semana e feriados.

51 2500.4134 | @quejarianovaalemanha

Avenida Presidente Lucena, 7761, Nova Vila - Ivoti





Patrícia Spohr

Produtora do Azeite Terruà, dos pomares de Cachoeira do Sul

multi
FAMÍLIA

3

Agosto/Setembro - 2023

Um azeite de oliva que vale ouro!

Acreditamos que um azeite fresco vai além do sabor, sendo um verdadeiro escudo protetor para o corpo. Além de realçar os pratos, o azeite extra virgem auxilia na prevenção de doenças vasculares, cardíacas, neurodegenerativas e diabetes, além de contribuir para um melhor controle glicêmico.

É desta vontade de fazer

algo especial que meu marido, Neviton Cesar Lopes Alves, e eu investimos em uma área para a produção em Cachoeira do Sul. São pomares com um rigoroso processo de produção de azeitonas frescas e recém colhidas. Nos dedicamos a oferecer azeites que preservem os sabores autênticos, as propriedades nutricionais e baixos níveis de acidez, sem passar por refinamento ou apresentar defeitos sensoriais.

Nossa primeira colheita foi em 2021 e, para nosso orgulho, em junho deste ano uma de nossas variedades foi eleita uma dos melhores do mundo. A variedade Koroneiki recebeu o título Prestige Gold no concurso Terraolivo, em Jerusalém (Israel), o maior concurso no Oriente Médio. Os provadores são profissionais experientes, os chamados sommeliers, oriundos de vários países do mundo.



Nosso selo Ouro foi muito comemorado, afinal, sabemos o quanto ele é especial. A variedade Koroneiki tem azeitonas de origem grega que proporcionam um sabor intenso e diferenciado, ideal para acompanhar saladas amargas e peixes.

Também produzimos outros dois azeites. O Arbosana tem aroma frutado médio e leve intensidade de amargo e picante.

As azeitonas espanholas Arbosana dão origem a um azeite extra virgem perfeito para massas, carpaccio e saladas de folhas amargas. A outra opção é o Arbequina, uma variedade de origem espanhola. Com sabor suave, amanteigado e levemente picante, é ideal para molhos, saladas e para acompanhar pães.

Além disso, estamos vivendo uma experiência especial. Com o entusiasmo do nosso filho Anthony, de 7 anos, temos uma banca na Feira Colonial de Ivoti. Assim, estamos em contato direto com os consumidores, garantindo o reconhecimento dos produtos na região. Aliás, o Núcleo de Casas Enxaimel virou referência para os nossos clientes que procuram produtos naturais e de qualidade.

Quando nos referimos ao azeite de oliva ser um líquido de ouro, agora temos mais motivos para afirmar isso... Saúde!

AZEITES
Terruà

Orgulho de ser um produto cultivado em terra gaúcha

5198116.7461
azeitesterrua
azeitesterrua.com.br

AZEITE GAÚCHO produzido em pomares de Cachoeira do Sul/RS, às margens da BR 290, no KM 265. Aqui, o clima é equivalente ao Mediterrâneo, berço da olivicultura do mundo.



Satoshi Suzuki

Engenheiro Agrônomo

Diretor da Alfaced Pizza Gourmet e da S. Suzuki Viveiro de Mudanças


Vereador em Ivoti

Uma jornada saborosa

Saborear delícias. Apreciar os momentos de satisfação e alegria no mundo da gastronomia é uma ótima forma de viver feliz. Aqui na região, é possível encontrar um paraíso culinário influenciado pelas culturas alemã, italiana, orientais, gaúchas e demais inspirações criativas, que nos convidam a desfrutar pratos e acompanhamentos excitantes ao paladar. Percebo que a boa gastronomia é uma arte que combina ingredientes misteriosos e vibrações positivas, produzindo poções mágicas que enfeitam os sentimentos, causando sorrisos abundantes, falas alegres e risadas duradouras, em companhia das pessoas queridas.

A receita secreta. Me lembro que aos 10 anos de idade, acordava cedo, fazia café e uma panqueca na frigideira de ferro para poder ir à escola contente. Era uma fórmula com 1 medida de farinha, 1 ovo, 1 colher de açúcar, ½ medida de fermento e 1 pitada de sal para equilibrar. A massa ficava alta, macia e saborosa, toda vez que fritava devagar de um lado e virava com cuidado. Com o passar do tempo, com grande entusiasmo, iam surgindo testes com ingredientes inovadores para desvendar excepcionais

banquetes e ganhar elogios. Porém, logo descobri que a receita mais encantadora é aquela que conseguimos unir ingredientes simples, carinho generoso e bons pensamentos, despido de todas as vaidades humanas.

Criar e formar sabores. Para muitos empreendedores, desenvolver produtos com características únicas e proporcionar prazer aos visitantes, tornou-se uma fascinante forma de gerar riquezas. Deste modo, todos já tiveram oportunidade de apaixonar-se pela trajetória daqueles que, embalados pela animação do paladar, criaram os Cafés Coloniais, as Sequências de Fondue, os Almoços Alemães, os Galetos Al Primo Canto, as Pizzas Especiais, as Cervejas Artesanais, as Cachaças Premium, os Queijos Coloniais, e muitos outros que seduzem o desejo de viver experiências deliciosas. Há quem ache difícil, mas o capricho e a dedicação podem alimentar a esperança de alcançar o bem estar, em todos. Assim, aprendi que aprimorar o conhecimento e as habilidades na cozinha para alegrar alguém, é uma ótima forma de viver momentos especiais em Família e trilhar uma jornada saborosa. 



A Super Recheada!!!

 **99556 0888**

 **99725 1444**

 **3564 1371**



Camila Oliveira

Codesi Arquitetura e Interiores

multi
FAMÍLIA

5


Agosto/Setembro - 2023

COZINHA, O CORAÇÃO DA RESIDÊNCIA

A importância de um projeto de interiores de cozinha transcende o âmbito da gastronomia e alcança o cotidiano de lares, restaurantes, hotéis e diversos outros espaços onde a culinária desempenha um papel relevante. Uma cozinha bem planejada é fundamental, pois esse ambiente é considerado o coração da residência, tendo uma função crucial em várias áreas da vida, incluindo saúde, bem-estar, funcionalidade e estética.


Um projeto de interiores adequado leva em conta o fluxo de trabalho, a organização dos equipamentos e a disposição do mobiliário, de forma a tornar as atividades diárias mais eficientes.

Logo, um projeto de interiores de cozinha bem planejado é de suma importância para otimizar o espaço, melhorar a funcionalidade, proporcionar segurança e higiene, e criar um ambiente agradável e esteticamente atraente.

Seja para a gastronomia profissional ou para o uso cotidiano em casa, investir em um projeto de interiores de qualidade é garantir conforto, praticidade e satisfação na rotina culinária. 



Entre em contato!

 (51) 3191-2264

 camila@codesi.com.br

 @codesiarqinteriores

 Rua Presidente Lucena, 3285
Centro, Estância Velha/RS

Atendemos em todo território nacional.



codesi
arquitetura e interiores





Alexandro Bender


Diretor da Ideal Esquadrias de Alumínio

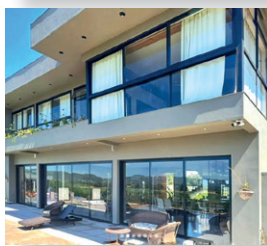
Vidro é opção para ambientes de convívio e integrados ao imóvel

O vidro é e sempre foi um grande aliado na decoração de ambientes e atualmente é muito utilizado em fechamentos de áreas e quiosques. Com a chegada do inverno, nada melhor do que aproveitar um ambiente aconchegante e quentinho, sem perder a iluminação, algo considerado importante para o convívio no ambiente. Fechamentos com vidro temperado proporciona esse aconchego, além de oferecer proteção, segurança e um design bonito e sofisticado.

O fechamento de área em vidro garante total aproveitamento da luz natural, possibilita a ventilação, já que conta com abertura total ou parcial de acordo com o projeto.

E você ainda pode escolher entre vidro incolor, fumê, verde, fosco, laminado, entre outras opções.

Se você está pensando em aproveitar melhor a sua varanda, o seu jardim, ou o espaço onde você faz o seu churrasco, uma sugestão é a cobertura de vidro. Essa proposta é a escolha ideal para destacar ambientes e proporcionar ótimos momentos de lazer com a família e amigos. Além de oferecer proteção contra a chuva e sol em excesso. 



**Portas - Janelas - Portões - Corrimões - Box
Cercas - Pergolados - Fechamento de sacadas**

Produtos de qualidade e durabilidade aliados da beleza e praticidade.

 www.idealesquadriasivoti.com.br

 [idealesquadriasivoti](https://www.facebook.com/idealesquadriasivoti)

 [idealesquadriasdealuminio](https://www.instagram.com/idealesquadriasdealuminio)

 Av. Presidente Lucena, 1250 - B. Sete de Setembro - Ivoti

 (51) 99858.8929

 idealesquadrias@outlook.com

**Solicite
orçamento!**




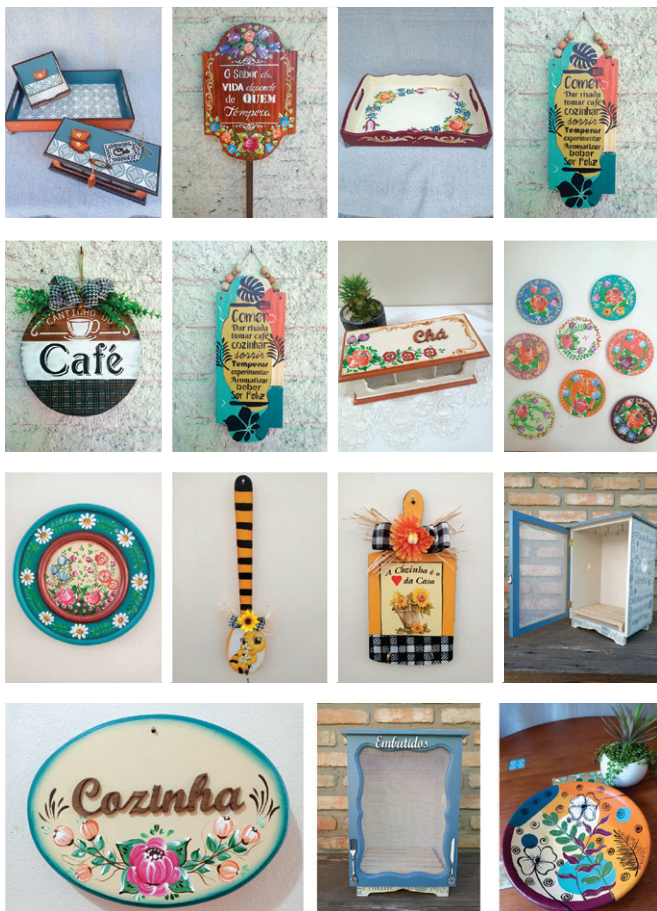
Júlia Balsemão

Sócia-proprietária na
Frutos da Arte Boutique do Artesanato

A Arte como complemento da Culinária

Se existe algo mais prazeroso para qualquer pessoa (de qualquer idade) que não seja poder saborear uma boa comida, eu desconheço! Poder sentar-se à mesa, para se deliciar com um belo prato de alguma delícia, feita por nós mesmos ou em um restaurante ou confeitaria, é mesmo tudo de bom! Mas este ritual vai muito além de apenas saborear a refeição. Para fazer deste momento especial e único, precisamos ter peças e objetos que façam com que o ambiente Gourmet fique ainda mais atrativo!

Modéstia parte, aqui na Frutos da Arte produzimos lindas peças para você utilizar e decorar. Bandejas, Sousplat, Apoios para Copos e Panelas, Suporte para Temperos e/ou Especiarias, Guardanapos e Papel Toalha, Caixas para Chá, Café e Embutidos. Além destes, ainda temos as placas decorativas e os suportes para canecas, xícaras, talheres. Todas estas peças e objetos que mencionei são produzidos por nós em madeira e MDF e pintados com a pintura decorativa Típica Alemã Bauernmalerei, Pintura Orgânica, entre outras técnicas. 



Frutos da Arte
Boutique do Artesanato



Lu Vasconcellos

Funcionária pública, proprietária da Casa Vinhos & Artes



Flávio Tietze

Professor, funcionário público, revisor de textos

Entre vinhos e livros

Sempre fui apaixonada por livros e foi natural ter em casa uma Biblioteca. Como os sonhos têm natureza infinita, meu marido Juca e eu resolvemos abrir as portas para vizinhos e amigos desfrutarem de nossas histórias e livros.

Proporcionamos encontros entre escritores e nossas famílias tendo como valor de troca a venda de seus livros. O escritor Pablo Morenno ficou sendo nosso padrinho e assim a Biblioteca Jardim de Livros tomou forma. Continuamos sonhando cada vez mais alto. Abrimos o espaço com nossa Biblioteca num lugar incrível, com uma vista maravilhosa numa casa centenária de 1922, amarela e vibrante. Comercializamos produtos locais, artesanato, obras de arte e antiguidades.

Nossa proposta é sermos alternativos de tudo um pouco, uma viagem no tempo, onde há espaço para manifestar sua arte com liberdade... Nossos vinhos são de vinícolas gaúchas e familiares. Unimos alguns amores. Te convidamos para nos visitar e desfrutar deste espaço entre vinhos e livros. **mF**

Canadá Real

Um jovem brasileiro com um sonho a realizar: montar um café no Canadá. Este é o mote para um livro instigante. Mesclando prosa e poesia, e fazendo uso de um vocabulário pouco convencional, o autor/narrador posiciona sua narrativa poética na fronteira entre a morte e a vida – que, aliás, estão no subtítulo da obra.

Ele também aborda os tênues limites entre a dor e a alegria, entre a loucura e a lucidez, entre o desespero e a esperança...

O escritor, Lucas Scheffel, é hamburguense, mas atualmente reside em Ivoti. Inspirado por um sonho recorrente em sua vida, ele abre seu coração com rara coragem e sinceridade, demonstrando e provando que a vida, mesmo com seus bons e maus momentos, merece ser vivida... Com certeza!

Este lançamento da Z Multi Editora, além do texto expressivo, possui uma bela capa, produzida por Silvana Santos, e conta com ilustrações internas de Micha Tietze.

Uma boa dica de leitura para aqueles que procuram, em um livro, mais do que mera e simples distração. **mF**

Vinhos &
Artes

VRS 873, 1180
Morro Reuter

@vinhoseartes

51 995579281(Juca)



Lucas, a Vida e a Morte são os personagens de fatos ambientados em um café no Canadá.

RS 25

Estimulante como um café...

51-99969-4025 | zmultieditora.com.br



Maris Rotta

Mentora de Mulheres

Terapeuta Integrativa

Especialista em Leitura Corporal

multi
FAMÍLIA

Agosto/Setembro - 2023

9

Ninguém tem compulsão por brócolis!

Nosso corpo é o reflexo do nosso inconsciente, então absolutamente tudo o que nosso corpo apresenta está intimamente ligado às nossas emoções, ao que sentimos, vivemos ou presenciamos.

As doenças apresentadas pelo nosso corpo são frutos das emoções não digeridas. Não comemos porque temos fome, comemos porque estamos habituados a comer e é sempre mais fácil optar por alimentos que nos tragam mais prazer.

Comemos pela compensação, porque buscamos incessantemente o prazer e fugir da dor, do desconforto. Comemos porque nos sentimos tristes ou felizes, não importa. Só estamos buscando preencher um vazio que não será preenchido por comida. Uma falta foi registrada em nosso inconsciente em algum momento de nossa existência e é essa falta que buscamos preencher loucamente durante a vida.

Nosso corpo fica pesado na tentativa de auto suprir essa falta e para representar os pesos que carregamos na vida. Pode ser na tentativa de nos tornar pessoas mais fortes, capazes de cuidar de familiares sem nunca olhar para nós mesmos, ou na tentativa de parecer mais amável para que as outras pessoas gostem de nós.

Toda essa dor registrada no nosso inconsciente faz com que nosso corpo crie formas de nos proteger, porque o objetivo principal é a sobrevivência, não é ser belo ou magro, então o sobrepeso pode representar também uma camada protetora para que não sejamos atingidos por algum mal que já sentimos ou presenciamos.

Não somos habituados a olhar para nossas dores. E é por não curar a causa do sobrepeso que vemos dietas que não funcionam, cirurgias malsucedidas e o famoso efeito sanfona.

A boa notícia é que é possível sair desse processo de adoecimento olhando verdadeiramente para aquilo que te adocece, a parte emocional, aquilo que ficou registrado no seu inconsciente e que continua regendo a sua vida. É necessário que fique claro que apenas a terapia não resolve as questões de sobrepeso: será importante cuidar da alimentação e praticar exercícios físicos. Será necessário ter atitude, ação e decisão. Abandonar hábitos e não permitir que a busca pelo prazer, que é o excesso de dopamina liberado no organismo, dirija a sua vida, suas escolhas. É necessário ser adulto, porque quem faz o que quer é criança.

Adulto faz o que tem que ser feito. 

@marisrotta

51 98197-7820

www.marisrotta.com.br

contato@marisrotta.com.br



MARIS ROTTA
MENTORA DE MULHERES



Você já ouviu falar do auxílio-acidente?

Cláudia Trevisan - Advogada | OAB/RS 43.106

O auxílio-acidente é um benefício quase desconhecido, que é pago de forma indenizada pelo INSS a todo aquele segurado que sofrer acidente de qualquer natureza (trabalho, doméstico, trânsito, lazer etc.), que desenvolva sequelas permanentes que diminuam a capacidade laborativa.

Porém, é preciso esclarecer que somente algumas categorias de segurado têm direito ao auxílio-acidente. São elas:

- Empregados urbanos ou rurais;
- Segurados especiais;
- Empregados domésticos;
- Trabalhadores avulsos.

Além disso, para ter deferido o auxílio-acidente, o segurado precisará cumprir alguns requisitos: ter qualidade de segurado, ter sofrido acidente de qualquer natureza, ter a redução parcial e permanente da capacidade para o trabalho e, por último, deverá haver relação entre o acidente e a redução da capacidade laborativa.

Importante ressaltar que não há carência para esse benefício. Em outras palavras, o segurado não precisa ter contribuído um número mínimo de vezes para ter direito, podendo solicitá-lo a qualquer momento, desde que atenda aos requisitos citados acima. Também não é necessário ser concedido um auxílio-doença (seja ele qual for) para que o segurado adquira o direito ao auxílio-acidente.

O pagamento do auxílio-acidente será a partir do dia seguinte ao do término do auxílio-doença. Se o pedido de auxílio-acidente não for precedido do auxílio-doença, a data de início será a data do requerimento no INSS. Já o término do pagamento acontece apenas com o óbito, concessão de qualquer aposentadoria ou se o beneficiário não tiver mais sequelas incapacitantes.

Por fim, vale lembrar que o auxílio-acidente não se confunde com o auxílio-doença previdenciário (B31) e nem com o auxílio-doença acidentário (B91). **mF**


CLÁUDIA TREVISAN
ADVOGACIA



ENCAMINHAMENTO DE
**APOSENTADORIA E DEMAIS
BENEFÍCIOS PREVIDENCIÁRIOS**



ASSESSORIA
**EMPRESARIAL TRABALHISTA
E PREVIDENCIÁRIA**



AÇÕES FUNDADAS EM
RELAÇÃO DE CONSUMO



RESOLUÇÕES VOLTADAS
**AO DIREITO DE FAMÍLIA TANTO
JUDICIAIS COMO EXTRAJUDICIAIS**



Isis Weber

Ginecologista- Medicina Funcional
CRM/RS 41.468 RQE/RS 34925

multi
FAMÍLIA

11

Agosto/Setembro - 2023


Antes de satisfazer o outro, satisfaça-se primeiro

A satisfação com a comida está relacionada com nossas emoções, não somente com o sabor dos alimentos. A alimentação é um dos pilares da nossa saúde física e ela se relaciona ainda com nossa saúde mental. O ato de comer, além de nutrir nossos corpos, também é responsável por uma importante liberação hormonal, o que nos gera lembranças e sensações relacionadas com o alimento. Mesmo sem perceber, usamos a comida como uma forma de socializar e demonstrar carinho com quem amamos. Uma refeição em família ou com os amigos não precisa ser regada com excessos, mas sim com boas escolhas e com boas memórias.

Os alimentos são como peças na formação hormonal e na formação de tudo aquilo que nos mantém vivos, por isso é importante ter uma alimentação saudável, mas isso não significa que não se possa consumir algo que nos faça lembrar de nossa avó, por exemplo. Só precisamos ter consciência de nossas escolhas alimentares e seguirmos na construção de nossa saúde. Atra-

vés de bons hábitos diários, vamos percebendo os efeitos dos alimentos no nosso corpo, como na melhora de dores físicas e na melhora de disposição.

É preciso compreender que, para transmitir bons hábitos de vida e de alimentação, devemos buscar a satisfação de estar bem com a gente primeiro, estar com nossa saúde em dia, inclusive para se permitir ter novas experiências gastronômicas com que amamos por perto. Somente o fato de estar com quem amamos já faz com que a refeição seja mais do que agradável.

Vamos construir memórias afetivas boas com nossas famílias e amigos através de bons exemplos e de escolhas saudáveis. Não se esqueça que é necessário ter bases sólidas. Então, precisamos criar uma relação mais saudável com os alimentos, que são fonte de energia, de vitaminas e de minerais. Afinal, queremos ter uma vida mais longa e com mais qualidade junto às pessoas que amamos. Cuide de seus hábitos, cuide de sua saúde. 



Ginecologista e Obstetra
CRM/RS 41.468 RQE/RS 34925

 51 98013.2200

 draisisweber

 draisisweber

 51 3563 1051

Rua Cel. Gaelzer Neto, 220, Centro- Ivoti

Um, Dois, Feijão com Arroz!


Ane Maria Becker Eltz

Psicopedagoga no NAP | CFEP: 230064482 CBO: 2394-25

Três, Quatro, Feijão no Prato! Cinco, Seis, Falar Inglês!

Sete, Oito, Comer Biscoito! Nove, Dez, Comer Pastéis!


Que delícia e produtor de grande prazer, assim como de diferentes benefícios proporcionam as brincadeiras com a Linguagem Oral, como as Parlandas Folclóricas (acima), Rimas, Canções de Roda e outras. Telefone sem Fio, Histórias ou Brincadeiras Folclóricas Cumulativas como “A Casa que Pedro Fez”; “A Casa Sonolenta” e “Fui ao Supermercado e Comprei...” são mais possibilidades. Todas trazem benefícios para o desenvolvimento na Educação Infantil e nos Anos Iniciais do Ensino Fundamental.

Apesar de ocorrer na grande maioria dos seres humanos, o desenvolvimento da Linguagem Oral depende de uma complexa interação de fatores individuais, como os genéticos, os biológicos, os cognitivos e, principalmente, os estímulos ambientais (Castaño, 2003; Gil, 2002). Muitas são as evidências de que as habilidades de linguagem oral, como a Consciência Fonológica, Consciência Sintática, Memória Fonológica, Vocabulário e outras, são importantes preditores do desempenho posterior em leitura e escrita (Seabra e Dias, 2012). 

Você sabe reconhecer suas emoções?

Carmen Stülpen


Psicóloga do NAP - CRP 07/37735

As emoções são reações que temos diante de situações vivenciadas, porém, nem sempre conseguimos reconhecê-las: alegria; tristeza; medo; nojo; raiva; surpresa. As emoções podem tanto nos ajudar, como atrapalhar em determinada situação. Reconhecer a emoção que estamos sentindo, é importante para podermos ter uma reação mais adaptativa à situação vivenciada. Durante o dia, vamos sentir diferentes emoções, e muitas vezes, queremos viver somente emoções boas e esquecemos que as emoções que julgamos serem ruins, também são importantes para nosso desenvolvimento saudável. 

Sofrimento humano

Sonia Mara Bitencourt das Dores

Psicóloga no NAP | CRP 07/39121

Vivemos em uma época em que não se sabe como lidar com quem sofre. Parece que se precisa estar bem em todo momento, mostrando sorriso, força e superação. Quem sofre recebe “conselhos”, como “seja positivo, vai passar, seja forte, não chore”. O sofrimento faz parte da vida e invalidar a dor ou a fraqueza do outro nunca será solução saudável. Na realidade é preciso ter um espaço para as lágrimas, para a dor, para evadir o que dói. Sim, podemos pensar positivo, mas sabemos que vivemos perdas, farpas emocionais, desamparo, e nestes dias, seja simplesmente humano, respeitando o seu sentir. 


Amor e limite, a base para um bom desenvolvimento emocional

Carolina Antunes

Psicóloga no NAP | CRP 07/27580

Quando falamos de criação dos filhos, sabemos que o desafio é diário, principalmente quando o assunto é dar limites. Essa é uma tarefa importante para os pais, pois através dos limites mostramos que amamos nossos filhos. O “não” é amor, é proteção. Nós mesmos não ouvimos “sim” para tudo que queremos, certo? Faz parte frustrar nossas crianças para prepará-las para vida adulta.

Não estou falando em aumentar o tom de voz, ou gritar, isso não vai funcionar, e pode causar prejuízos no desenvolvimento da criança, como por exemplo: baixa autoestima, agressividade, depressão, ansiedade, alterações na estrutura cerebral, medo, dificuldade de expressar seus sentimentos. Ao gritar, você não explica o que realmente aconteceu e o motivo de estar chateado com o que a criança fez, apenas expressa a insatisfação de maneira explosiva, o que lhe ensina a agir da mesma forma.

A dica é evitar esse comportamento, tentar não agir por impulso e de cabeça quente! Melhor se afastar um pouco e respirar e ao se sentir melhor, conversar com ela. Então, explique o motivo do “não”, fale sobre as emoções que ele está sentindo. Às vezes, podemos pensar que não adianta, pois temos que repetir muitas vezes, mas é um trabalho de formiguinha, e é na repetição que eles aprendem. E o mais importante, tudo isso, com muito afeto e paciência! 


Desafio para melhorar a minha vida!

Fabiano Giacomolli

Fisioterapeuta no NAP | CREFITO 57237

O Desafio da Vida é saber conviver com a dor, saber limitar o tamanho do medo e saber enfrentar esses pequenos-grandes desafios cotidianos. O maior Desafio da Vida é descobrir quem você é. O segundo maior desafio é você ser feliz com o que descobriu.

Para vencer os desafios da vida, é necessário absorver os impactos da vida e, mesmo assim, se manter firme e focado. Precisamos querer um hoje e um amanhã melhor e precisamos ter coragem para sermos a própria mudança.

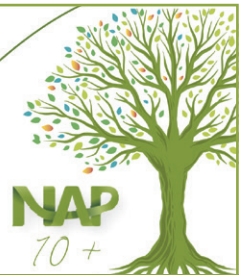
Se queremos crescer e ser pessoas melhores, precisamos ter coragem de mudar. Um dia de cada vez, praticando o simples, vamos colher muita Saúde e Felicidade no Futuro. EU ACREDITO NO PODER DO SIMPLES NA NOSSA SAÚDE! 

Cultivando saúde integral.

Entre em contato conosco!

 (51) 99375-3003  napvs.com.br

 Av. Cel. Frederico Linck, 1170 NH





Tatiana Graebin


Médica veterinária, pós-graduada em Clínica Médica e Cirúrgica de Cães e Gatos - CRMV 7431

Dieta para seu pet sem acompanhamento?

As rações comerciais de qualidade, premium ou super premium são excelentes alimentos para cães e gatos. Além delas, os pets podem receber petiscos e ossos. Há uma onda de alimentação natural por aí! Uma moda! Porém, se for dar alimentação natural sem orientação, o risco é muito grande. Alimentação natural não é restinho de comida, não é só dar uma carne e mais alguma coisa.

A alimentação natural deve ser balanceada, calculada por especialista, de acordo com a espécie, idade, fase da vida, condição corporal, para que este pet realmente receba as vitaminas, energia e nutrientes que ele precisa. Sem ter excesso e nem falta de nada!


Estimule seu gato a beber água

A água é a fonte da vida, e isso não é diferente para nossos amigos felinos! Os gatos precisam de água para manter a saúde de seus órgãos, regular a temperatura do corpo e prevenir problemas urinários. Mas você sabia que a maioria dos gatos não bebe água suficiente? Por isso, é importante incentivar nossos peludos a beberem mais água. Tente oferecer fontes de água fresca e limpa, e considere adicionar um pouco de água ao sache do seu gato. Vamos manter nossos gatinhos hidratados e saudáveis! 

O consumidor, a sociedade e a culinária

Scheffler e Scheffler - OAB/RS5.776

As relações entre a comida, a cultura e a sociedade passam pelo conhecimento interdisciplinar que envolve também a história, a sociologia, a economia e a tecnologia da alimentação. A vivência prática dessas relações envolve lazer, atividades sociais e esportivas, bem como deslocamentos a estabelecimentos e locais que fazem parte dessa cadeia gastronômica. E isso evidentemente abrange questões relacionadas aos direitos e deveres das pessoas e das instituições. Nesse giro, importante lembrar as normas de defesa do Consumidor constantes do respectivo Código, que estabelecem princípios e regras para uma relação equilibrada entre consumidor e fornecedor. Além disso, oportuno reforçar que, nos deslocamentos para regiões turísticas e restaurantes, devem ser observadas as normas de trânsito, inclusive a de que o motorista não deve ingerir bebidas alcoólicas. Os estabelecimentos, inclusive supermercados, por sua vez, têm responsabilidade pelos veículos ali estacionados com cautela, mesmo que no local tenha uma placa semelhante a essa: “NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR FURTO OU DANOS NO SEU VEÍCULO”.

Enfim, observar normas, bem como estar ciente dos direitos e deveres é um norte importante para as boas e saudáveis relações intercursos gastronômicas. 



Bicharada e Cia
Clínica Veterinária e Pet Shop

Especializada nos cuidados da saúde e higiene de cães e gatos.

3561.1314 | 98115.1939 

Em novo endereço!

Venha nos visitar!

Av. Brasil, 901, Loja 3 - Centro - Estância Velha



Scheffler & Scheffler
Advogados Associados

CÍVEL-INVENTÁRIOS-FAMÍLIA

Ademar Pedro Scheffler
OAB 13.692

Livia Scheffler
OAB 77.635

Ivoti	Porto Alegre
51 3563.3191	51 3228.4955
51 9 9124.9460	51 9 9987.0224



Marcia Schardosim

Cirurgiã-dentista | CRO 12316

Especialista em Radiologia Odontológica

Especialista em Ortodontia

multi
FAMÍLIA

15

Agosto/Setembro - 2023

HALITOSE

A situação é constrangedora, mas comum. Estamos falando das pessoas que sofrem com aquele odor ruim que sai da boca, o que pode acontecer com qualquer um de nós. Por isso, descobrir o que causa mau hálito é superimportante.

Muitas vezes, a causa do mau hálito é um hábito bobo e que pode ser facilmente eliminado. Em outros casos, é consequência de alguma doença mais séria, que precisa ser investigada e tratada por um profissional de saúde.

O que causa mau hálito? A halitose geralmente está associada à existência de cáries e a má higiene bucal, porém pode ter outra origem como a respiratória, (sinusite e amidalite) digestiva, (erupção gástrica, dispepsia, neoplasias e úlcera duodenal) e a de origem metabólica e sistêmica (diabetes, enfermidades febris, alterações hormonais, secura da boca, estresse).

O acúmulo de bactérias que produzem mau hálito acontece com frequência pela falta de uma rotina completa de higiene bucal, e que traz como consequência um acúmulo de placa bacteriana ao redor da linha das gengivas e principalmente na parte posterior da língua.


A halitose fisiológica relaciona-se à diminuição do fluxo salivar durante o sono: existe um

fluxo mínimo de saliva durante o sono.

A halitose provocada por medicamentos ocorre porque algumas drogas podem alterar a sensação de gosto e olfato. Sais de lítio, penicilina e tiocarbamida causam halitose subjetiva.

Existe outro tipo de halitose que é a temporária, de origem alimentar. Esta pode ser causada pela ingestão de alimentos com alho, cebola e condimentos, ou em função do jejum prolongado e de bebidas alcoólicas, pois esses alimentos e bebidas produzem ácidos e outros compostos que são excretados através dos pulmões.

Como eliminar o mau hálito? Seja qual for a causa da halitose, a higiene bucal é fundamental para o sucesso do tratamento. É imperativo que, além da escovação e do uso do fio dental, promova-se a periódica limpeza da língua após as refeições e ao deitar, evitando o acúmulo de bactérias. Consultas odontológicas devem ser estimuladas, principalmente quando o paciente for portador de várias restaurações, próteses fixas ou adesivas, pois as mesmas podem estar com áreas que retêm restos de alimentos.

IMPORTANTE: Somente médicos e cirurgiões-dentistas devidamente habilitados podem diagnosticar doenças, indicar tratamentos e receitar remédios. 

Dr^a Marcia Schardosim

Cirurgiã-dentista

CRO 12316

 3563.2040

 99955.4645

Convênio

AssisteBem
A vida é melhor pra quem tem

 Av. Presidente Lucena, 3315. S. 303, Centro Comercial Ivoti  dramarcia2016@hotmail.com



Paulo Link

Produtor de plantas ornamentais
Co-autor do livro "Francisco e a bicharada"



Nestor Luiz Trein

Ex-prefeito de Estância Velha
Autor do livro "O pai do Voltér"

Um bom prato

Um bom prato reúne famílias e comunidades. Quem viaja por esse Brasil descobre que aqui no Sul se come muito bem. Mas quero ficar na pequena/grande Estância Velha e mencionar alguns mestres de cozinha em festas e eventos com os quais convivi e convivo.

A dona Cecília Riehl era uma especialista no preparo de peixes, os quais eram feitos por encomenda de quem os apreciava.

O cozinheiro sr. Rolf Becker, ainda na ativa, prepara variados pratos de carnes, saladas e complementos especialmente servidos na Turma do Rancho. O grupo se reúne todas as quartas-feiras desde longa data. Sob a supervisão do mestre Rolf, o amigo Pedro Konzen está estagiando para assumir a cozinha.

O saudoso sr. Arlindo Haupenthal era imbuído de preparar a melhor e maior galinhada nas quermesses da comunidade católica.

O saudoso sr. Almiro (**Miro**) Gernhardt também preparava galinhadas servidas em diversas comunidades.

A Liga de Combate ao Câncer organiza a Feijoada, preparada pelo mestre de feijoada sr. Carlos (**Tinico**) Becker e turma.

O café colonial da APAE organizada pela diretoria junto com diversas equipes.

Muitos outros podem figurar nesta lista. A começar pelas inúmeras cozinheiras e cozinheiros que semanalmente, em suas casas, preparam panelas de um gostoso feijão com caldo grosso bem temperado e arroz. As vovós dizem que o melhor tempero é a fome. Bom prato e bom apetite! **mf**

Comer bem

Pois eu tenho um amigo que tem prazer máximo por comida. Em priscas eras, arrumou namorada na Nova Vila e aos domingos, tomava o Capivara (Sociedade de Ônibus Capivarense Ltda), hoje Socaltur, que passava pontualmente às onze e quinze em Estância Velha.

Por sinal, este horário era o balizador para a caipirinha ou martelinho- o Capivara já passou?- então serve, diziam ao bodegueiro.

Mas voltando ao meu amigo, ele chegava na Nova Vila bem no horário da comida à mesa e a Spritzbier bem geladinha. Meu Senhor, manjar dos deuses.

A namorada dizia ser a feitora de tudo, inclusive da linguíça no café da tarde, que em mensagem subliminar dizia lhe dar muito prazer.

Tudo ia bem até meu amigo comprar uma lambreta e chegar cedo de manhã. Como um castelo em ruínas, a namorada dormindo e a verdadeira cozinheira era a futura sogra. Ali, foi o fim do namoro, embora anos de salivar aquelas gostosuras, mas não admitia mentiras e foi a razão da sua solteirice até hoje e suas idas domingueiras em seu opala pela rota romântica a procura de boa comida. Mas me confessou, reza muito para seu ex-sogro partir em paz ao 2º andar e assim talvez a viúva... **mf**

Estância dos Cactos
(51) 3561.2842 | (51) 99943.5970
www.estanciadoscactos.com.br
estanciadoscactos@gmail.com
Rua Flores da Cunha, 415 e 440
Bairro Floresta - Estância Velha

LANÇAMENTO
"A Liga em minha Vida", de Maria Zenita Souza Schneider
A história da Liga de Ivoti, do voluntariado e de amor à vida!
Integrado às comemorações dos 25 anos da LFCC de Ivoti



Adauto Miguel Fröhlich

Contador – CRC RS 53.582 CNAI 2.366 CNPC 3669
Diretor comercial da Acessus Contabilidade

multi
FAMÍLIA

17

Agosto/Setembro - 2023

É simples vender e entregar?

O transporte inicia pelo desejo de alguém de ter algo ou estar em algum lugar num determinado momento em expectativa.

Entre esse desejo e a conclusão do objetivo, há diversas circunstâncias que ocorrem que não são nem notadas.

Da compra de algo, com seu processo de desejo, pesquisa, estudo, e efetivação da compra, inicia-se a famosa logística. Ao embarcar para uma rota de entrega até a chegada ao destinatário, há diversas burocracias existentes. Sim, existe toda uma burocracia até a concretização da venda, mas quero destacar a confusão que é para um empresário da logística conseguir cumprir sua missão.


O transportador, após a venda do seu serviço, tem a missão de coletar o item a ser transportado e entregar no prazo determinado e nas condições acordadas aquela mercadoria.

De posse de uma NFe e a documentação obrigatória que deve circular junto com ela, inicia pela organização interna de rotas e decisão de logística a fim de diminuir o custo para concluir aquela entrega. Um romaneio interno que servirá de base para emissão do MDFe junto com o CTE e possivelmente

acompanhado do comprovante de pagamento antecipado do ICMS são parte dos documentos exigidos. Se for terceirizar o serviço do transporte, o CIOT, averbações em CTE e NFs também surgem no processo. Muitos desses são digitais, mas continuam sendo burocráticos.

Quando se fala em custo Brasil, muito se fala da carga tributária mas pouco se fala da eliminação de documentos repetitivos e exigidos para que o prestador de serviço prove que está fazendo o certo.

Mesmo sendo documentos digitais, com integrações entre sistemas e informações, exigem uma atenção que, se alguma virgula não for cumprida, pode ensejar em penalidades, multas, perda de mercadorias, descumprimentos de prazos e frustrações de pessoas-vendedor e comprador que tenham no desejo de efetuar uma operação comercial, satisfazerem suas devidas vontades que parece ser muito simples.

Não, o Brasil não é simples. O Brasil não é fácil e a Reforma Tributária que prometeu resolver esse famoso custo, nessa primeira rodada de negociação, somente está frustrando por não incluir o principal- desburocratizar. 



  [acessuscontabilidade](https://www.instagram.com/acessuscontabilidade)  [acessus.com.br](https://www.acessus.com.br)



**TRANSFORMANDO
NÚMEROS EM
INFORMAÇÕES ÚTEIS
AO GESTOR.**



Débora Oliveira
Emagrecimento Feminino
@deboraooliveiraeav

Fim do contrato de locação, o que precisa ser reparado no imóvel?

Vicente Fleck Advogado - OAB/RS 73.662

Ao fim de um contrato de locação, seja residencial ou comercial, pode haver conflito quanto os reparos que precisam ser feitos no imóvel para a devolução ao proprietário. Comumente se discute a pintura, o estado do piso ou outra avaria que possa haver no imóvel.

O que costuma estar previsto nos contratos de locação é que o imóvel deve ser restituído da mesma forma em que foi entregue. Se entregue com a pintura nova e outros itens em bom estado de conservação, o imóvel deve ser restituído da mesma forma, ainda que tenha um desgaste natural.

O desgaste natural de um imóvel é levado em consideração, porém, itens como pintura, telhado, jardim, por exemplo, devem ter a manutenção constante e por isso devem ser restituídos no mesmo estado de quando foi iniciada a locação.

Já o piso e móveis devem ser restituídos em bom estado de conservação, ressalvado o desgaste natural, o que não justifica avarias pelo mau uso, o que também implica em ter que ser feito o devido reparo.

Ao iniciar um contrato de locação, tenha o cuidado em fazer um termo de vistoria com fotos e descrição de todo o imóvel, assim, tanto proprietário quanto inquilino vão saber exatamente o estado do imóvel e como o mesmo deverá ser restituído ao final da locação. **mF**



www.vicentefleck.adv.br
(51) 3563.7042

contato@vicentefleck.adv.br

Direito Previdenciário - Aposentadoria, Auxílio Doença, Pensão e Outros Benefícios.

Direito do Trabalho - Horas Extras, Insalubridade, Adicional Noturno, Férias, 13º, Equiparação, Demais Direitos.

Direito Cível - Danos Morais, Indenização, Cobrança, Inventário, Divórcio, Pensão Alimentícia.

Rua Carlos Dillenburg, 175/Sala 302 - B. 25 de Julho/Ivoti
OAB/RS 73.662

Comer sem culpa

Como é bom comer! Comida é a base para a manutenção da vida, do corpo físico e da mente também, já que envolve o convívio social, nos traz memórias afetivas, e para quem gosta de cozinhar, o prazer do preparo!

Pense na satisfação de saborear um preparo, principalmente aos finais de semana. As alternativas gastronômicas com belas paisagens não faltam! Por outro lado, porém, surge a culpa, o “nossa exagerei, não tem jeito”!

Acredito que isso não precisa ser assim, é possível viver em harmonia com a comida, aproveitar bons momentos com ótimas refeições, o segredo é equilibrar!

E isso é possível com o simples fato de ter uma boa alimentação durante a semana, ou na maioria dos dias, o que não significa deixar de comer pães ou um bolo no lanche, se é algo que gosta, por exemplo, mas comer mais daquilo que o corpo realmente precisa para manutenção da saúde e do peso: vegetais, frutas, proteínas, tudo que vem da natureza!

Aos finais de semana, naqueles momentos gastronômicos deliciosos, teu único cuidado precisa ser saborear com moderação, vivendo de verdade um momento prazeroso com uma boa comida, sem medo, e sem culpa! Tem mais sobre isso nas redes sociais! **mF**





Compulsão Alimentar e sua relação com a fome emocional e compensações afetivas

De acordo com o DSM-V, o Transtorno de Compulsão Alimentar é um distúrbio caracterizado por episódios recorrentes de compulsão em se alimentar, seguindo 2 critérios fundamentais: ingestão, em um curto período de tempo, aproximadamente 2 horas, de uma grande quantidade de alimentos e do sentimento de falta de controle sobre o episódio. Deste modo, a pessoa se alimenta mesmo que não tenha fome fisiológica.

Na compulsão Alimentar alguns gatilhos são motivos específicos para comer tais como uma frustração, estresse, uma má notícia, uma discussão com o parceiro ou ansiedade.

Exagerar na alimentação de vez em quando é normal, principalmente em festividades, caso seja algo pontual, isolado. Os critérios para um diagnóstico preciso de Compulsão Alimentar são episódios de comer excessivamente no mínimo 2 vezes por semana em um período de pelo menos 3 meses ininterruptos. No aspecto psicológico, a pessoa não saber manejar sua impulsividade e estados emocionais. Obviamente que durante o dia, temos pequenas variações de humor e isto é normal. Contudo, para quem sofre de Compulsão Alimentar, sentimentos como alegria, euforia, tristeza ou uma decepção são motivos para se alimentar em demasia. Vale a pena salientar que a Compulsão Alimentar pode estar associada a outras comorbidades, como os transtornos de ansiedade, transtornos do impulso, do humor, bem como de outros transtornos alimentares.


Características e sinais:

- 1- Comer escondido e em grandes quantidades;
- 2- Comer com voracidade, não saboreando os alimentos;
- 3- Se alimentar até sentir dor no estômago, chegando mesmo a vomitar sem que haja indução do vômito;
- 4- Sentimento de arrependimento, pesar, fracasso, culpa e vergonha após a compulsão;
- 5- Medo do julgamento social.

Tratamento:

O tratamento é multidisciplinar e engloba uma equipe composta por psicólogo, nutricionista, educador físico e

psiquiatra. Em alguns pacientes serão necessários a utilização de medicação. A psicoterapia é parte fundamental no tratamento, pois são os estados emocionais que impulsionam a pessoa a comer compulsivamente. A Terapia Cognitivo-Comportamental tem se mostrado muito eficiente para a compreensão e manejo dos estados afetivo-emocionais, da impulsividade e ansiedade. O trabalho a ser realizado consiste em técnicas específicas para a criação de estratégias na regulação e controle dos impulsos, do humor, de sentimentos disfuncionais, mudanças no estilo de vida e padrões comportamentais no tocante à alimentação. Por este motivo, ressalto a importância do autoconhecimento, da identificação dos gatilhos afetivos, emocionais e comportamentais que levam à compulsão alimentar, bem como das sensações associadas à experiência do comer excessivamente. É imprescindível observar os aspectos emocionais e conflitos internos a longo prazo que porventura não foram elaborados e ressignificados, bem como daqueles no momento atual da vida do paciente.

Por ser subjetiva, a fome dos afetos e das emoções nunca poderá ser satisfeita, a não ser que seja resolvido o que a desencadeia e para cada pessoa estes gatilhos internos e externos são personalizados, não existindo dicas genéricas, receitas prontas ou fórmulas mágicas. Por outras palavras, a pergunta “o que você tenta preencher ao comer em demasia?” é a mesma para todos, mas as respostas dificilmente serão as mesmas. 

Leia o texto na íntegra no Blog da Revista MultiFamília: <https://revistamultifamilia.wordpress.com/>



Soraya Rodrigues de Aragão
é psicóloga, psicotraumatologista,
escritora e palestrante. Autora de 4
livros publicados. Para marcar sua
sessão, acessar o site
www.sorayapsicologa.com ou email:
contato@sorayapsicologa.com



Elisabeth Weber

Administradora do
Tomodachi Japanese Food Ivoti

Sushi, hot, sashimi, humm... comida japonesa em Ivoti



TEPPANYAKI DE SALMÃO


#receitas #gastronomia #facavocemesmo #teppanyakidesalmaa
#comidajaponesa #tomodachivoti #ivotirs #revistamultifamilia


Ah... comida japonesa. Uma receita saudável, saborosa e fácil de fazer sugerida pela Tomodachi Japanese Food, de Ivoti. Quer experiência mais especial para fazer na boa companhia?

Ingredientes:

- 1 posta de salmão fresco
- arroz branco ou integral ao seu gosto
- legumes de sua preferência refogados no shoyo

Preparação:

Tempere o salmão com sal ou outro tempero de sua preferência, leve a frigideira sem untar ou com apenas um fio de óleo, o salmão fica mais saboroso se grelhado apenas em sua própria gordura. Refogue os legumes de sua preferência na mesma frigideira onde preparou o peixe, junte shoyo ou sal a gosto. Sirva os dois acompanhados de arroz! Limão também é uma boa pedida para realçar o sabor do salmão! 

Há cerca de 10 anos, surgiu a vontade de fazer sushi em casa, porque na época não havia muita opção de restaurante e o valor da maioria deles era significativo. Depois de uma postagem nas redes sociais, alguns amigos começaram a pedir também, e o que era um hobby passou a ser um pequeno negócio, que com passar dos anos foi se consolidando na região como uma ótima opção de sushi feito na hora, fresquinho, com ingredientes de qualidade e preço justo. Abrimos nosso restaurante para atender os amantes da comida japonesa ao meio-dia e à noite, além de receber pedidos de 6 cidades: Ivoti, Estância Velha, Dois Irmãos, Lindolfo Collor, Presidente Lucena e Morro Reuter! Agradecemos pelo incentivo dos amigos, pois hoje podemos garantir uma vivência saborosa para milhares de pessoas. 



@tomodachijapanesefood



tomodachi
JAPANESE FOOD

DELIVERY 99842 3675

Ivoti
Estância Velha
Dois Irmãos
Lindolfo Collor
Presidente Lucena
Morro Reuter



Av. Presidente Lucena, 1919, Sl.3 - Ivoti



Terezinha Marina Kuhn Haas

Diretora Presidente da Associação Rota Romântica



Rafaela Jacobs

Produtora rural Administradora do Sabores do Rancho – Estância Velha

Saboreie!

Os 14 municípios integrados à Rota Romântica têm opções para o café da manhã, o almoço, a janta, a sobremesa, o chá da tarde ou um lanche. Aliás, desfrutar das delícias da Rota pode ser feito a qualquer hora e em diferentes lugares. Do restaurante à padaria, o passeio está garantido.



No cardápio, prepare os sentidos para escolher entre cuca, rosca, bolachas e salgados. Um fondue, rodízio de massas, pizza, shushi, um churrasco ou um bolinho de batatas. Não esqueça de que o café com leite, o suco natural, o vinho, o drinque ou a tradicional cerveja artesanal completam a experiência.

A influência germânica se mistura a um cardápio diverso, que traduz as demais referências – da italiana, japonesa, portuguesa, indiana ou mesmo vegana. Saboreie!

Um passeio para saborear experiências



Como é importante estar em contato com a natureza, saborear o tempo e experimentar sensações diferentes. Nós todos, em algum momento, precisamos construir lembranças que nos sirvam de inspiração e que demonstrem o quanto detalhes simples podem tornar a vida alegre e cheia de significado.

Abrimos o Sabores do Rancho Laticínio Artesanal com essa proposta: garantir que as pessoas possam visitar nosso espaço e usufruir de um café aos domingos à tarde, possam conhecer nossas vaquinhas – que são extremamente dóceis –, saber da rotina na propriedade e ainda levar para casa os produtos que fazemos aqui nesta agroindústria familiar. São queijos, iogurtes e sorvetes feitos a partir de um rebanho sadio de vacas da raça Jersey.

Nosso rancho fica no Bairro Rincão da Saúde, na Rua 13 de Maio, em Estância Velha. Vamos adorar receber a você, sua família e amigos.



rotaromantica.rs
 @rotaromantica
 Rota Romântica

(54) 3281.4455
contato@rotaromantica.com.br

Av. 15 de Novembro, 100
Nova Petrópolis | RS

Sabores do Rancho
LATICÍNIO ARTESANAL

51 99696.1066 saboresdorancho_laticinio
Rua 13 de maio, 4900, bairro Rincão da Saudade - EV



Cleber Zanovello Dariva e
Sandra Hess | *Editores*
Oliver Hess Dariva | *Estudante*

multi
FAMÍLIA 22
Agosto/Setembro - 2023

Nossas delícias

Basta estar vivo: não é preciso motivo para abrir uma garrafa de vinho, espumante, kombucha ou uma lata de cerveja. Pode ser também uma taça de sorvete, um pote de pipoca, um prato de torta. Claro que um pedaço de queijo gruyere e uma porção de salada com folhas verdes salpicadas com azeite de oliva merecem toda a atenção. Sem falar na pizza que vira motivo de festa já na hora de escolher os sabores. Ou seria um frango frito, um churrasco e uma combinação de sushi? Só em escrever, humm. Delícias! E no plural.

Pode ter data comemorativa, pode ser sexta, mas pode começar a semana repleta de satisfação. Pode ser sozinho, acompanhado do parceiro/a, dos amigos, dos familiares ou dos colegas de trabalho e estudo. Pode ser em casa, no espaço gourmet, na sacada do apartamento, na churrasqueira da praça ou no restaurante. A tele-entrega nos dá tempo de escolher as melhores louças. Tem restrições? Diabetes, alergia? Prefere sem carne? Está em dieta? Encontramos soluções!

Bora saborear as delícias de Estância Velha e de Ivoti! Época boa para passear, ficar juntinho ou maratonar uma série. Para ser feliz, não precisa muito, basta um pouco de sal, pimenta, açúcar e canela, que tal? Basta você estar aí, gozando de saúde e criatividade!

É sobre isso que a **Edição 47 da Revista Multi-Familia** trata: de convivência, de satisfação, de preparo, de cuidados. Resumindo: está saborosa, cada artigo com um tempero diferente e necessário.

Nossos colaboradores inspiram e se inspiram em você. Alguns promovem a culinária, estudam a alimentação, sugerem experiências gastronômicas. Outros cuidam da saúde, buscam equilíbrio, promovem a reflexão, trazem informação. E tem também aqueles que planejam espaços, indicam materiais adequados, homenageiam pessoas e acontecimentos. Estância Velha e Ivoti são cidades recheadas de lugares, de produtos e de experiências.

Aqui ao lado já temos a dica: a cozinha é o coração da casa! Na capa, um azeite de oliva premiado em concurso internacional que sugere sabor e saúde à mesa. Sem esquecer que Agosto e Setembro têm inúmeros bons motivos para saborear delícias.

O Dia dos Pais, do advogado, do contador, do estudante, do psicólogo. A Primavera, a Pátria, o Dia do Gaúcho e até a emancipação de Estância Velha. Sobra tempo para um chimarrão no teu recanto preferido? O dia da dieta também é importante, e dar sabor e sentido para este momento é fundamental. **mf**

Revista MultiFamília - 7 anos - é uma publicação da Z MULTI EDITORA.

Ano 8 - Nº 48 - Ago+Set/2023 ISSN 2447631-5

Circulação: Bimestral - 4.000 exemplares

Distribuição: Gratuita - Estância Velha e Ivoti/RS

Edição: Sandra Hess (Jornalista - MTB/RS 11.860)

Diagramação: Cleber Zanovello Dariva (Jornalista - MTB/RS 11.862)

Capa: Adobe Stock / Decision **Impressão:** BT Indústria Gráfica

Faça contato: 51-99961-4410 | contato@zmultieditora.com.br

Os artigos publicados são de inteira responsabilidade de seus autores.



Acompanhe nossas redes @zmultieditora



Todo mundo tem uma história para contar.

GUIA DE SERVIÇOS

Tele-entrega, encomendas, orçamentos

Peça aqui!



Instagram: vitae.kombucha | WhatsApp: 98029.8797

Facebook: vitae.kombuchabr

Herbalife
Distribuidor Independente

**Espaço Herbalife
Estância Velha**

Angela de Oliveira

WhatsApp: (51) 99709.0385

Instagram: espaçoherbalifeestanciavelha

Av. 7 de Setembro, 420, loja 10 - Centro - Estância Velha
(Galeria da Lotérica)

PICKS FRANGO

VOCÊ NÃO VAI RESISTIR

Cardápio

Instagram: picksfrango | WhatsApp: 51 8031-3596

Segunda a Sábado, das 11h às 14h / 18h às 23h

Rua Balduino Weber, 48
Centro - Estância Velha

Frango frito no pote!

DRA. MICHELE KOCH
CLÍNICA ODONTOLÓGICA CRO/15333

3561.5217

Rua Portão, 1046, Lira, Estância Velha

Ferragem Metz

Comércio de Material Elétrico, Sanitário, Hidráulico e Ferragens em Geral

3561-0224 / 3561-9161

ferragemmetz@yahoo.com.br

Rua Balduino Weber, 190 - Centro - Estância Velha

WhatsApp: 99913.4201 | (51) 3561.6225

Facebook: redvisopticavisual/

Instagram: redvisopticavisualev

REDVIS
ÓPTICA VISUAL

Rua Portão, 282
Centro
Estância Velha



PREMIUM
CASA DE CARNES

Facebook: Premium Casa de Carnes | Instagram: premiumcasadecarnesev

WhatsApp: (51) 99943-0607

Rua Portão, 945 - Lira | Estância Velha



Cortes selecionados | Carnes Angus | Carnes de cordeiro | Carnes suínas
Carnes novilho jovem | Aves | Temperos especiais para o seu churrasco

f @hmariajoiasoficial

PAI É PRA TODA HORA.

E agora é hora de você agradecer este amor presente em sua vida. A H.MARIA tem modelos incríveis de relógios para você surpreendê-lo. Solicite uma consultora para ver opções bem ao estilo de seu herói. E um feliz Dia dos Pais pra vocês.

— Hm —
H.MARIA
JOIAS CONTEMPORÂNEAS

