Nestlé com você

ANO 2 • Nº 5 • MARÇO 2000

ESPECIAL
40 ANOS DO NESTLÉ SERVIÇO AO CONSUMIDOR

trufas *na Páscoa*

aprenda a fazer uma das mais requintadas delícias de chocolate

ENTREVISTA **A SIMPLICIDADE E O CHARME DO CANTOR DANIEL**

Conselho Editorial
Ricardo Gonçalves, Avelar Vasconcelos, Ione Almeida, Irene Alves Ribeiro, Maria Lúcia Ortiz, Márcia Abreu, Gabriel Tranjan Neto

Colaboradores
Dora Hosokawa, Thais Menken, Cláudia Yoshida, Ana Paula Cerqueira, Adriana Yonamine, Amália Foltran

Produção editorial
Editora Página Viva
Carlos Tranjan (diretor de redação), Ricardo Marques da Silva (editor), Cely Carmo, Anacarolina Garcia (repórteres), Douglas Braga (diretor de arte)
Colaboradores: Márcio Guimarães de Araújo (revisão), Éric B. (fotografia), Marina Tranjan (produção), Lúcia Brandão (ilustração), José Leandro Purcina, Paula Giorgetti, Mark Suzuki (tratamento de imagens)

Jornalista responsável:
Gabriel Tranjan Neto (MTb 9161)

Fotolito: Picture studio & fotolito
Impressão: Takano
Tiragem: 150.000 exemplares

Foto da capa: Éric B.

NESTLÉ COM VOCÊ é uma publicação trimestral da Nestlé, coordenada pela área de Serviço ao Consumidor, de distribuição gratuita, dirigida aos seus consumidores.

Telefone: 0800-112411
Correspondência:
Nestlé Serviço ao Consumidor
Caixa Postal 61.580, CEP 05424-970
São Paulo – SP
E-mail: *falecom@nestle.com.br*
Site da Nestlé na Internet:
http://www.nestle.com.br

Com Você

Esta primeira edição de 2000 vem recheada de saborosas novidades para você. A primeira delas está na apresentação: ao completar nosso primeiro ano de vida, nada mais natural do que mudar um pouquinho o visual da revista, para torná-la ainda mais atraente e útil.

A segunda novidade é a inauguração, na página 22, de uma nova seção *Você Aqui*. Uma seção que, a partir do próximo número, será totalmente escrita por você. Sim, de agora em diante teremos a dificílima tarefa de escolher, entre tantas e tão generosas contribuições, as melhores dicas, curiosidades e receitas enviadas pelo leitor.

Visual caprichado e participação do leitor são dois fatores que se conjugam em outro dos destaques desta edição: uma entrevista com o cantor Daniel. Indiscutivelmente um dos homens mais bonitos e charmosos do Brasil, ele é a personalidade mais lembrada nas cartas que chegam à nossa redação – cá para nós, é a prova de que o leitor tem sempre razão.

Para completar a edição, a gente dá receitas inéditas e diferentes para você comemorar sua Páscoa – de peixes a elegantes trufas de chocolate, com direito a um passo-a-passo que ensina você a fazer embalagens pra lá de saborosas.

A surpresa final é reservada a todos os que, como você, ajudaram a Nestlé a consolidar o primeiro serviço de atendimento ao consumidor no Brasil. Para comemorar os 40 anos do Nestlé Serviço ao Consumidor, fizemos uma edição especial, destacada da revista, mostrando como funcionamos e por que nos orgulhamos tanto de nosso trabalho. Um trabalho que pode ser carinhosamente resumido numa só palavra: você.

COM UM FORTE ABRAÇO DE TODA A EQUIPE DO
NESTLÉ SERVIÇO AO CONSUMIDOR

Sumário

4 *Páscoa*
Três modos de preparar peixe – a estrela nas receitas salgadas para a Semana Santa.

8 *água na boca*
O requinte das trufas de chocolate e a generosidade da Colomba Pascal.

12 *idéia*
A arte da topiaria: aprenda a fazer árvores que dão, como frutos, bombons!

13 *perfil*
Uma gostosa conversa com o cantor Daniel, um dos homens mais charmosos do país.

16 *você e a nutrição*
A ficha completa da maçã – e duas receitas para aproveitar todo o sabor da fruta.

19 *por dentro da Nestlé*
Um livro para festas infantis, novo lançamento do Acervo Culinário.

20 *da Nestlé para você*
Entre os lançamentos, destaque para Leites Moça Morango e Chocolate.

22 *você aqui*
Um espaço todo seu, com dicas, curiosidades, receitas, truques...

23 *cartas*
Opiniões e sugestões dos leitores de NESTLÉ COM VOCÊ.

Santa*le*

Leve e saudável, o peixe deveria estar mais presente em nossa mesa, não apenas na Páscoa. Sugerimos três receitas saborosíssimas para que você pense sobre o assunto.

Maior festa dos cristãos, a Páscoa tem um forte apelo quando se consideram nossos hábitos alimentares. Para as crianças, é o mágico sinônimo de ovos de chocolate. Para os adultos, mesmo os que não têm grande ligação religiosa, é o tempo de trazer à mesa um dos alimentos que dela mais deveria participar – o peixe.

Descontada toda a simbologia religiosa, peixe é garantia de uma dieta leve e saudável. Excelente fonte de proteínas, sais minerais (especialmente iodo e fósforo) e vitaminas do complexo B, D e A, ele equivale em valor nutritivo à carne vermelha, possui baixos teores calóricos e proporciona uma digestão mais fácil.

FOTOS: ÉRIC B. / ILUSTRAÇÃO: LÚCIA BRANDÃO

...veza

Curiosidade

A palavra grega **ichthys** significa "peixe" (dela deriva o radical "ictio" encontrado em termos como, por exemplo, "ictiologia", a parte da zoologia que trata dos peixes). Como **ichthys** é também o monograma grego de Cristo, composto das primeiras letras das palavras **I**esous **CH**ristos **TH**eou **Y**ios **S**óter ("Jesus Cristo, Filho de Deus, Salvador"), o peixe muitas vezes foi tomado como símbolo de Cristo.

PEIXE NO PAPILLOTE

INGREDIENTES

- **4 filés de pescada (600 g)**
- **1 colher (sopa) de Fondor Maggi**
- **suco de limão**
- **meia xícara (chá) de champignons picados**
- **1 colher (sopa) de cebolinha-verde picada**
- **azeite para regar**
- **1 colher (sopa) de manteiga**
- **1 cebola cortada em cubos**
- **1 lata de Creme de Leite Nestlé Light**
- **1 colher (sopa) de mostarda**
- **1 colher (chá) de sal**
- **meia colher (sopa) de cebolinha-verde picada**
- **meia colher (sopa) de salsa picada**
- **papel-manteiga**

MODO DE PREPARAR

Tempere os filés com o Fondor e o limão e reserve. Misture os champignons e a cebolinha. Corte quatro pedaços de papel-manteiga (ou papel-alumínio). Disponha os filés sobre os pedaços de papel. Coloque parte do recheio de champignon e cebolinha sobre um dos lados do filé e dobre a outra parte sobre ele. Regue com azeite. Feche os papillotes e coloque numa assadeira. Leve para assar por cerca de 20 minutos. Para fazer o molho, derreta numa panela a manteiga e doure a cebola. Retire do fogo, junte o Creme de Leite, a mostarda, o sal, a cebolinha, a salsa e misture. Ao tirar o peixe do forno, abra cada papillote com cuidado e regue com o molho.

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

Santa leveza

▸ Mesmo com todas as suas vantagens nutricionais, o peixe geralmente freqüenta nossa mesa apenas em ocasiões festivas, como a Semana Santa. Os números são claros: segundo dados recentes do Instituto de Pesca, órgão subordinado à Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, o brasileiro come em média cerca de 4 quilos de peixe por ano, quase dez vezes menos que o europeu. Algo difícil de entender quando se lembra que o Brasil tem uma imensidão de litoral e de rios, e peixes à disposição de janeiro a dezembro.

Água quente, pouco peixe

Ainda segundo o Instituto de Pesca, há em grandes linhas dois motivos para o fraco consumo de peixes no Brasil. O primeiro está nos números da produção oficial, que gira em torno de 700 mil toneladas anuais (85% delas vindas do mar, 15% dos rios). Esses números, pequenos se comparados aos de outros países de população menor, devem-se à inexistência de águas frias próximas ao litoral (é nas águas frias que se concentra a maior quantidade de peixes) e à má condição dos barcos pesqueiros, cuja imensa maioria não pode se aventurar por alto-mar.

O segundo motivo encontra-se bem longe do mar, em terra firme: o rebanho bovino de corte brasileiro, o maior do mundo, faz da carne vermelha um produto mais barato do que o peixe – em dólar, o peixe no Brasil tem preços semelhantes aos encontrados na Europa, enquanto a carne vermelha chega a custar entre cinco e dez vezes menos.

Mas nada disso importa, pelo menos na Páscoa. É nessa época que o peixe deixa o papel secundário para se tornar a estrela da celebração. Que o digam as receitas de peixe assado, grelhado e ensopado que a Cozinha Experimental da Nestlé preparou com todo o carinho especialmente para você. ■

LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÕES

INGREDIENTES

- **meio quilo de filé de linguado fresco**
- **meia colher (sopa) de Fondor Maggi**
- **1 colher (sopa) de suco de limão**
- **meia colher (sopa) de óleo**

MOLHO

- **1 colher (sopa) de azeite**
- **meio quilo de camarões pequenos limpos**
- **1 colher (sopa) de salsa**
- **3 colheres (sopa) de vinho branco**
- **meia xícara (chá) de purê de tomate**
- **1 tablete de Caldo de Camarão Maggi**
- **2 colheres (sopa) de farinha de trigo**

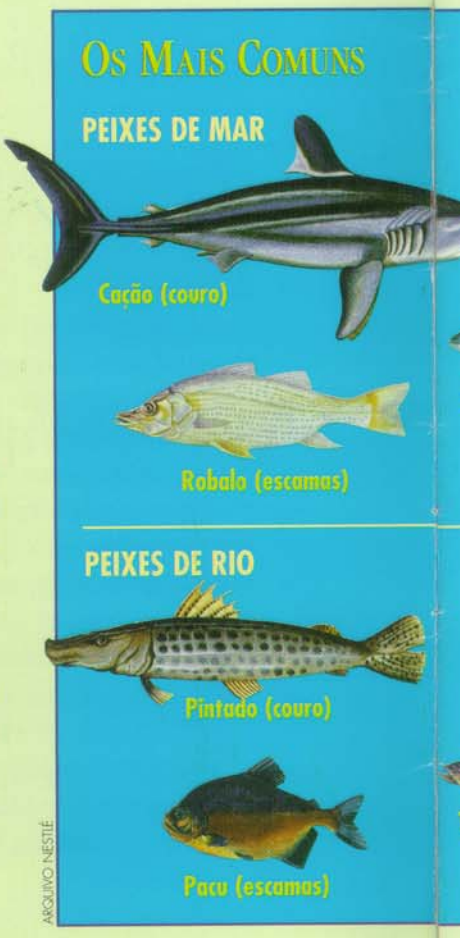
MODO DE PREPARAR

Tempere os filés com o Fondor e o limão e deixe tomar gosto por cerca de 10 minutos. Grelhe os filés numa frigideira grande, untada com o óleo, e reserve-os em local aquecido. Aqueça numa panela o azeite e refogue os camarões. Junte a salsa, o vinho branco, o purê de tomate, o Caldo de Camarão e a farinha de trigo dissolvida numa xícara (chá) de água. Deixe ferver até engrossar e os camarões ficarem macios. Despeje o molho sobre os filés reservados e sirva.

RENDIMENTO: 5 PORÇÕES

Curiosidade

Uma explicação para a abstinência de carne vermelha na Páscoa funda-se nos costumes das civilizações mais antigas. Àquela época, a carne vermelha era notório símbolo de ostentação e luxo, devendo portanto ser banida de uma data santa, tempo de relembrar antigos valores espirituais.



ARQUIVO NESTLÉ

MOQUECA DE PEIXE

INGREDIENTES

- **4 postas de cação (700 g) (se preferir, substitua o cação por badejo ou garoupa)**
- **suco de 1 limão**
- **1 cebola grande cortada em rodelas**
- **1 pimentão verde cortado em rodelas**
- **1 pimentão vermelho cortado em rodelas**
- **2 tomates maduros cortados em rodelas**
- **2 colheres (sopa) de coentro picado**
- **2 tabletes de Caldo de Camarão Maggi**
- **1 vidro de leite de coco (200 ml)**
- **1 colher (sopa) de azeite-de-dendê**

MODO DE PREPARAR

Lave bem o peixe, regue-o com o suco de limão e deixe tomar gosto por cerca de 1 hora. Numa panela grande ou frigideira de fundo largo, arrume o peixe, a cebola, os pimentões e os tomates. Polvilhe o coentro. Esfarele os tabletes de Caldo, misture-os ao leite de coco e regue o peixe. Leve a fogo baixo, com a panela parcialmente tampada, por uns 20 minutos. De vez em quando mexa com cuidado (para não quebrar o peixe). Junte o azeite-de-dendê, prove os temperos e adicione sal, se preciso. Retire do fogo e sirva.

RENDIMENTO: 4 PORÇÕES

Saborosos e muito nutritivos, os peixes de rio ou de mar se prestam aos mais diferentes preparos, de acordo com suas características. Os magros, como o linguado, têm em geral sabor suave e compõem pratos leves. Já os gordos, como a tainha, oferecem gosto marcante.

Pescada (escamas)

Tainha (escamas)

Sardinha (escamas)

Curimbatá (escamas)

Traíra (escamas)

Lambari (escamas)

COMO COMPRAR

- Guie-se pelo odor e pelo aspecto do peixe. Ele sempre tem um cheiro forte e característico, mas agradável. Recuse os que apresentarem odor ácido e desagradável.
- Peixes inteiros devem ter pele brilhante, escamas bem aderidas ao corpo, olhos transparentes e úmidos, ocupando toda a órbita, e ventre de formato normal. A carne deve ser firme, e as guelras, bem rosadas.
- A carne de filés e postas deve estar transparente, úmida e com coloração uniforme. Rejeite as que estiverem ressecadas, leitosas, manchadas ou descoradas.

COMO CONSERVAR

- Os peixes conservam-se em média por 3 a 6 meses no congelador (os gordos duram cerca de 4 meses, os magros, 6 meses). Antes de serem embalados para o congelamento, devem estar limpos, sem escamas, barbatanas ou vísceras. Enxágüe-os em água e sal e seque-os bem antes de embalar.
- Não esqueça de datar as embalagens, a fim de evitar perdas.

COMO DESCONGELAR

- Você mantém o sabor delicado dos peixes se descongelá-los na própria geladeira, por cerca de 10 a 12 horas, sem abrir a embalagem. Nunca os mergulhe em água para acelerar o descongelamento.

Páscoa d

Duas receitas diferentes – e deliciosas! – para você adoçar sua Páscoa. Com muito chocolate e requinte.

Trufas são um sonho para quem gosta de chocolate. De textura e sabor inigualáveis, permitem variadas coberturas – um requinte para o paladar. Por conta de seu formato, as trufas de chocolate herdaram seu nome justamente das trufas "verdadeiras", espécies de cogumelos arredondados que nascem debaixo da terra, na Europa, e que são uma famosa iguaria do mundo culinário.

*Já a Colomba Pascal – a receita está na página 11 – também tem seu nome derivado do formato: é um pão que lembra uma pomba (**colomba**, em italiano), um dos símbolos da Páscoa.*

É ou não é de dar água na boca?

FOTOS: ERIC B.

Água na boca

las delícias

TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- **1 lata de Creme de Leite Nestlé Tradicional, sem soro**
- **4 tabletes de Chocolate Meio Amargo Nestlé (800 g), picados**
- **1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé**
- **100 g de manteiga à temperatura ambiente**
- **2 colheres (sopa) de conhaque ou uísque**
- **1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Solúvel Nestlé (para passar as trufas)**

MODO DE PREPARAR

Aqueça o Creme de Leite em banho-maria. Junte metade do Chocolate Meio Amargo (400 g), mexendo até obter uma pasta homogênea. Retire do banho-maria e misture o Chocolate em Pó. Junte a manteiga e o conhaque ou uísque. Misture e leve à geladeira por cerca de 24 horas. Faça bolinhas e reserve. Derreta o Chocolate restante em banho-maria. Resfrie um pouco (até ficar morno) e mergulhe as trufas uma a uma. Escorra-as sobre um tabuleiro forrado com papel-alumínio e leve para gelar por 1 hora. Passe no Chocolate em Pó, coloque em forminhas de papel ou aluminizadas e conserve-as em local fresco.

RENDIMENTO: 50 TRUFAS

Dicas

1. Para retirar o soro do Creme de Leite, deixe a lata na geladeira por no mínimo 4 horas. Em seguida, vire a lata, faça dois furos no fundo e escorra o soro.
2. Caso deseje uma consistência mais fluida, mantenha o soro.

PRODUTOS QUE DÃO ÁGUA NA BOCA

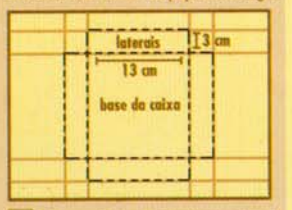
Páscoa *das delícias*

Embalagem feita para comer

Aprenda a fazer caixinhas de chocolate para acomodar trufas e bombons – e dê um presente duplamente saboroso para os amigos.

Você vai precisar de:
500 g de Cobertura de Chocolate com Leite Nestlé; 1 tablete pequeno de Galak; 3 folhas de papel-manteiga; régua, caneta, espátula, tábuas de cozinha, luvas plásticas, palito e faca longos

Antes de começar, risque este modelo em uma das folhas de papel-manteiga.



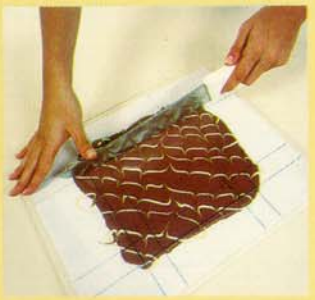
linhas prolongadas (guia para corte)

linhas pontilhadas (área a usar)

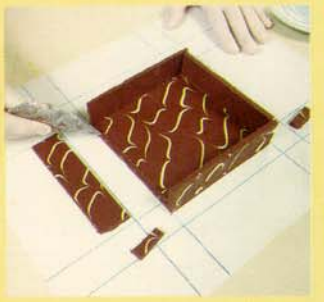
Vire o lado riscado do papel-manteiga para baixo, sobre uma tábua de cozinha, e preencha a região central e as quatro bordas do quadrado com a Cobertura de Chocolate derretida e temperada (para preparar o chocolate, siga as instruções da embalagem). Em seguida, espalhe o chocolate com o auxílio de uma espátula, deixando uma camada com cerca de 3 mm de altura.

Ponha uma folha de papel-manteiga sobre o chocolate já nivelado e, sobre ela, a outra tábua de cozinha. Pressione levemente e leve à geladeira por 10 minutos, para endurecer. Enquanto isso, trabalhe o Galak: derreta e tempere seguindo as instruções da Cobertura e despeje em um saco de confeitar feito com papel-manteiga ou plástico para alimentos. Fure a ponta do saco de confeitar e reserve.

Tire o chocolate da geladeira, retire a tábua e o papel-manteiga, e faça outra camada sobre o chocolate endurecido. Com o saco de confeitar, aplique fios de Galak sobre a segunda camada de chocolate. Com um palito longo, "puxe" os fios para aumentar o efeito decorativo.



Usando como guia o prolongamento das linhas do quadrado e das bordas (exemplificado no diagrama no alto da página, à direita), corte o chocolate com o auxílio de uma faca longa. Você terá então, já cortadas, a base da caixa e as laterais. Derreta as sobras do chocolate cortado para fazer a "cola" com a qual você fixará as laterais na base da caixa.



Despeje a "cola" em um saco de confeitar e passe um pouquinho na beirada de duas laterais (paralelas) da base da caixa. Assente duas laterais sobre as beiradas nas quais você já passou a cola. Para encaixar as outras duas laterais, corte um pedacinho da ponta de cada uma, do contrário elas não irão caber. Se quiser fazer uma tampa, repita os passos 1 e 2 e prepare um quadrado de 13 x 13 cm.

Outra idéia para presentear

Basta um tablete de 200 g do chocolate Nestlé de sua preferência.

Para fazer: Quebre a barra de chocolate ao meio. Uma das metades será a base da caixa. Fracione a outra metade em quatro partes iguais (cada uma com três tabletinhos) para fazer as laterais. Corte cerca de 0,5 cm de cada ponta de duas laterais. Derreta as sobrinhas para fazer a "cola". Passe a cola por baixo das duas laterais maiores e fixe-as em lados opostos da base da caixa. Depois, fixe as laterais menores.

Água na boca

COLOMBA PASCAL

INGREDIENTES

MASSA

- **4 tabletes de fermento para pão (60 g)**
- **meia xícara (chá) de leite morno**
- **1 lata de Leite Moça**
- **1 kg de farinha de trigo**
- **250 g de manteiga**
- **5 ovos**
- **2 colheres (chá) de raspas de limão**
- **2 tabletes de Chocolate Meio Amargo Nestlé (400 g)**

COBERTURA

- **50 g de manteiga derretida**
- **meia xícara (chá) de açúcar**
- **meia colher (chá) de canela em pó**

Dicas

1. A fôrma para Colomba pode ser encontrada em lojas especializadas em chocolataria ou em artigos para festas.

2. Se quiser, utilize fôrma redonda (27 cm de diâmetro), e antes de colocar a massa unte-a com manteiga e farinha de trigo.

3. Se preferir, substitua o Chocolate por 200 g de frutas cristalizadas.

MODO DE PREPARAR

MASSA

Esfarele o fermento, junte o leite, três colheres (sopa) de Leite Moça e uma xícara (chá) de farinha. Misture bem, cubra com filme plástico para uso culinário e deixe crescer em local aquecido até dobrar o volume (cerca de 20 minutos).

Bata muito bem a manteiga com os ovos, o restante do Leite Moça e as raspas de limão. Acrescente a massa fermentada e, aos poucos, vá adicionando a farinha de trigo. Despeje sobre uma superfície enfarinhada e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Cubra de novo com filme plástico para uso culinário e deixe crescer em local aquecido por cerca de 2 horas, ou até dobrar o volume.

Abra a massa com as mãos, dando formato triangular, e espalhe o Chocolate, picado grosseiramente. Enrole e separe dezoito partes, para montar as duas colombas. Arrume nove em cada fôrma própria para colomba e deixe crescer por mais cerca de 30 minutos. Enquanto isso, vá preparando a cobertura.

COBERTURA

Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar e a canela. Pincele sobre as colombas e leve-as para assar em forno médio (180 °C), preaquecido, por cerca de 15 minutos. Depois, reduza a temperatura do forno para 150 °C e mantenha as colombas assando por mais 45 minutos, aproximadamente.

RENDIMENTO: 2 COLOMBAS

Idéia

colhendo bombons no pé

Saiba como aplicar a arte da topiaria para fazer árvores que dão... chocolate!

FOTO: ERIC B.

Segundo o dicionário *Aurélio*, chama-se topiaria a arte de adornar os jardins dando a uma planta ou a um grupo de plantas configurações diversas.

Aqui nós mostramos como você pode utilizar a topiaria no mundo da cozinha, para produzir simpáticas arvorezinhas que dão, como frutos, deliciosos bombons Nestlé. Quem se candidata a colher no pé Especialidades, Sedução ou Alpino?

Para um arranjo, você vai precisar de: vaso pequeno, argila (cerca de 800 g), pedaço de canela em pau, palitos de dente, papel-alumínio, bola de isopor (10 cm de diâmetro), cola para isopor ou cola quente, cerca de 40 Especialidades Nestlé (não use o Sensação, pois o recheio é líquido) ou 35 Sedução ou 70 Alpinos, sal grosso, cravo ou canela em pau, fitas e tesoura.

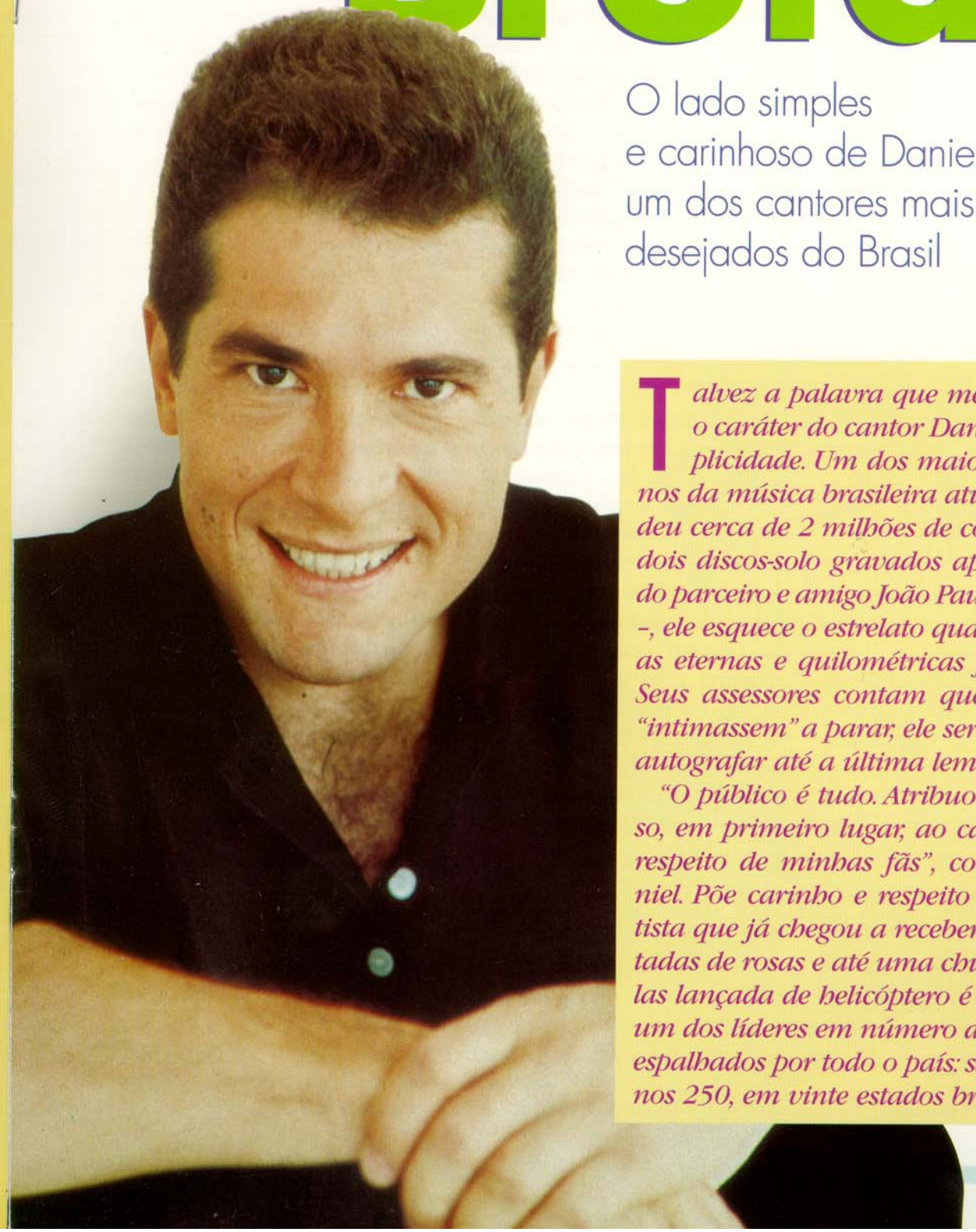
O primeiro passo é encher o vaso com argila, nivelar a superfície e espetar a canela no centro do vaso, até o fundo. Deixe a argila secar por um dia.

Envolva a bola de isopor com papel-alumínio e faça um furo com a ponta de uma tesoura para formar a base que será encaixada na canela.

Corte os palitos ao meio e espete-os nos bombons pelo lado sem ponta. Monte os bombons na superfície da bola, espetando os palitos com cuidado, até fixá-los bem. Ponha um pouco de cola no furo da bola e fixe-a na haste. Decore com canela, cravo ou sal grosso e finalize com laços de fita.

O menino de Brotas

O lado simples e carinhoso de Daniel, um dos cantores mais desejados do Brasil



Talvez a palavra que melhor defina o caráter do cantor Daniel seja simplicidade. Um dos maiores fenômenos da música brasileira atual – já vendeu cerca de 2 milhões de cópias só dos dois discos-solo gravados após a morte do parceiro e amigo João Paulo, em 1997 –, ele esquece o estrelato quando encara as eternas e quilométricas filas de fãs. Seus assessores contam que, se não o "intimassem" a parar, ele seria capaz de autografar até a última lembrança.

"O público é tudo. Atribuo meu sucesso, em primeiro lugar, ao carinho e ao respeito de minhas fãs", confirma Daniel. Põe carinho e respeito nisso: o artista que já chegou a receber Kombis lotadas de rosas e até uma chuva de pétalas lançada de helicóptero é certamente um dos líderes em número de fãs-clubes espalhados por todo o país: são pelo menos 250, em vinte estados brasileiros.

FOTO: CHICO AUDI/DIVULGAÇÃO

O menino de Brotas

Diante de todo esse reconhecimento, natural que Daniel seja dos artistas que atualmente mais viajam pelo país. Ele faz em média quinze shows por mês e passa onze meses por ano na "estrada", como se diz no meio artístico.

A roda-viva de aeroportos, entrevistas e hotéis não obscurece outra das facetas que justificam a tal simplicidade de Daniel. Em vez de fazer exigências absurdas aos promotores de seus shows, como ocorre com uma infinidade de artistas até menos famosos, Daniel prefere mesmo é que armem um bom jogo de futebol, para relaxar antes ou depois das apresentações.

Atacante com faro de gol, 1,74 metro de altura e preparo físico adquirido apenas nos palcos e no futebol, ele revive nos campos algumas das melhores lembranças da infância na cidade de Brotas, a 250 km de São Paulo. Foi ali que ele nasceu (José Daniel Camillo, no dia 9 de setembro de 1968), ali que ele se criou, começando com apenas 5 anos a tocar violão, ali que encontrou o parceiro João Paulo e dali que partiu para o sucesso, ainda na década de 1980.

Adoro amar você e *Vou levando a vida*, os dois discos-solo: ao todo, quase 2 milhões de cópias vendidas.

Quando não está viajando, é para Brotas que Daniel gosta de seguir. Ao chegar, uma das primeiras medidas é acomodar, em um quarto especialmente reservado para isso, mais um lote das inúmeras lembranças que arrebanha das fãs. Sem dúvida, a mais marcante foi o bracelete que era de João Paulo e que Daniel conseguiu recuperar graças à honestidade de uma admiradora. O cantor perdera a peça depois de um tumultuado corpo a corpo com as fãs, na saída de um show em São Paulo. Dias depois, ainda desconsolado, foi fazer outro show na mesma casa e, na saída, recebeu o valioso bracelete, de uma mulher que estava no tumulto e que o encontrara preso em suas roupas.

As folgas em Brotas também são consumidas em churrascos, passeios de jet-ski e muito papo com a família e os amigos, especialmente na fazenda comprada nas imediações da cidade. Quando está de folga dos churrascos, Daniel continua mostrando seu lado caseiro, simples. Além de consumir com gosto os doces preparados pela tia Regina, quituteira de mão cheia, o menino de Brotas pede para a mãe, dona Aparecida, seu prato preferido: bife acompanhado de arroz, feijão, batata frita e, suprema iguaria, abobrinha refogada, bem ao gosto do interior.

Como toda mãe, dona Aparecida não se atrasa. Afinal, para filho a gente faz qualquer coisa – ainda mais para aquele que, não demora muito, vai cair de novo na estrada.

"A mulher brasileira é romântica"

No meio de uma turnê pelo Nordeste, Daniel concedeu esta entrevista a NESTLÉ COM VOCÊ.

Você começou a tocar violão muito cedo. Qual a importância da família em sua carreira?
Total. Sem o apoio dela eu não estaria onde estou agora.

Qual a melhor lembrança que você guarda da infância?
Os jogos de futebol nos campinhos de várzea, os rios e cachoeiras de Brotas, junto dos amigos e da família.

Seu primeiro CD-solo já vendeu mais de 1 milhão de cópias. O segundo, em apenas três meses, 800 mil cópias. A que você atribui tamanho sucesso?
Em primeiro lugar, ao carinho e ao respeito das minhas fãs. E, conseqüentemente, a toda a minha equipe e família, que estão sempre me acompanhando e acreditando no meu trabalho.

Em sua carreira-solo você optou por um estilo romântico, distanciado do sertanejo. Por quê?
A música de raiz requer dupla. Pelo fato de eu estar sozinho e por uma exigência de mercado, meu repertório ficou mais romântico.

Em que medida esse novo estilo contribuiu para estreitar a aproximação com suas fãs?

A mulher brasileira é essencialmente romântica. E o público masculino que também compra os discos e vai aos shows tem como objetivo agradar as mulheres.

Como você lida com o público?
Para mim o público é tudo. Faço o possível para atender todas as fãs onde quer que esteja. Tenho um quarto em Brotas só para guardar tudo o que ganho delas.

Nos dias de shows, você tem algum cuidado especial para relaxar, se alimentar?
Procuro dormir o máximo possível e me alimento normalmente. Prefiro frutas, sucos e, quando dá, macarrão com molho de tomate.

Como você se alimenta no dia-a-dia? Você gosta de cozinhar?
Como de tudo, não tenho frescura. Gosto de um prato cheio. E adoraria ter tempo para aprender a cozinhar.

Fale um pouco dos projetos sociais de que você participa. Por que você está envolvido com esses projetos sociais?
Estou envolvido com projetos da Apae (*Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais*), LBV (*Legião da Boa Vontade*) e AACD (*Associação de Assistência à Criança Defeituosa*), porque acho que devemos doar um pouco de nós a quem precisa. Talvez por meu irmão ter uma deficiência, contribuo para o trabalho da Apae e da AACD. E para a LBV porque ela faz um trabalho fantástico.

Como foi a experiência de trabalhar em um filme ao lado da Xuxa? Você tem outros projetos para trabalhar como ator?
Foi a melhor possível. A Xuxa é uma pessoa maravilhosa e trabalhar com ela me enriqueceu muito. Quanto a outros projetos como ator, no momento minha prioridade é continuar cantando.

Quem você convidaria para cantar uma canção com você?
É difícil citar só um. No disco de viola que pretendo fazer com certeza chamarei César & Paulinho, Chitãozinho & Xororó, Zezé di Camargo & Luciano, Rick & Renner. São algumas das pessoas com as quais tenho afinidades.

Qual seu último recado para as fãs?
Queria agradecer por tudo e por todos os momentos que vocês têm me proporcionado, fazendo acreditar, dia a dia, no meu trabalho. E seguindo sempre esse caminho junto de mim. ■

Daniel também dá seu apoio ao Programa Nutrir, uma iniciativa social desenvolvida pela Nestlé. Veja mais informações sobre o programa na página 21.

Raio X

TV: Jornalismo em geral
Cinema: *Uma linda mulher*
Livro: *O sucesso é ser feliz* (Roberto Shinyashiki)
Cantor brasileiro: Roberto Carlos
Cantor estrangeiro: Luis Miguel
Conjunto brasileiro: Titãs
Conjunto estrangeiro: Beatles é eterno
Mulher bonita: Ana Paula Arósio
Homem elegante: Alexandre Pires
Prato predileto: Arroz, feijão, bife, abobrinha e batata frita
Hobby: Andar de jet-ski
Time: São Paulo, roxo
Sonho: Ter família, mulher e filhos
Exemplo de vida: Meu pai e minha mãe
Amigo é... "Coisa para se guardar do lado esquerdo do peito"
Nestlé para mim é... Qualidade em primeiro lugar

Pecado é não comer

Desde que começou a ser cultivada pelo homem, há pelo menos três milênios, a maçã transformou-se em um dos mais conhecidos símbolos do amor. Mas sua imagem sempre esteve igualmente associada à saúde. Reza uma lenda que o mítico Hércules, famoso por sua incrível força, alcançou a imortalidade após comer uma maçã sagrada. E conta-se que os pais da medicina antiga, os gregos Hipócrates e Galeno, atribuíam à maçã grandes qualidades digestivas, fazendo nascer assim o costume até hoje arraigado de ingerir frutas frescas ao final das refeições.

FOTOS: ÉRIC B.

Versátil e muito saudável, a maçã pode contribuir para equilibrar ainda mais sua dieta

Com todo o seu passado, natural que a maçã se transformasse em figurinha carimbada nos provérbios relativos à saúde.

E as mais recentes pesquisas sobre as qualidades nutricionais da maçã e seus efeitos sobre o nosso corpo apenas confirmam a sabedoria popular. A partir desses estudos, alguns cientistas passaram a acreditar que dois importantes antioxidantes contidos na maçã – o betacaroteno e a vitamina C – podem reduzir a incidência de alguns tipos de doença e contribuir para a diminuição dos níveis do "mau" colesterol no sangue.

Totalmente livre de gordura e razoavelmente calórica (uma fruta de 150 g apresenta 80 kcal), a maçã oferece ainda boa quantidade de vitamina A, potássio, ácido fólico e pectina, esta uma fibra solúvel que teria grande efeito sobre o controle do "mau" colesterol. Os elevados teores de água e vitamina C fazem da fruta um excelente alimento para prevenir a desidratação. E a boa quantidade de pectina – especialmente na casca – explica por que a maçã é popularmente receitada para "prender" o intestino em caso de diarréia.

Na Grã-Bretanha, dois antigos ditados populares dizem o seguinte: *One apple a day keeps the doctor away* (em tradução livre, algo como "uma maçã por dia mantém o médico em outra freguesia") e *Eating an apple before going to bed makes the doctor beg his bread* (ou "comer uma maçã antes de deitar faz o médico seu pão mendigar").

O melhor de tudo é saber que essas fartas qualidades já não estão ao alcance somente de uns poucos privilegiados. Sim, porque até a década de 1960 a maçã era fruta rara e difícil de encontrar aqui no Brasil: na maioria dos lares, aparecia na mesa somente em ocasiões festivas; no dia-a-dia, restringia-se ao consumo de crianças pequenas ou pessoas adoentadas.

A situação começou a mudar a partir de meados da década de 1970, quando o Brasil tornou-se um produtor considerável de maçãs. Ao lado de variedades estrangeiras, que até hoje constituem a maior parte da produção, surgiram variedades brasileiras especialmente adaptadas. O aumento da oferta fez baixar os preços e colocou as maçãs entre as maiores vedetes de supermercados e feiras livres.

Nada mais justo para uma fruta que permite os mais variados usos e modos de preparo. Além de consumir a maçã *in natura* – com ou sem casca, em pedaços, ralada, raspada ou em purê –, pode-se usá-la em refrescantes sucos, vitaminas e chás. Sem contar a grande variedade de doces, compotas, geléias, tortas, bolos, crepes e strudels, ou ainda a possibilidade de acompanhar carnes e diversos pratos salgados.

Tudo delicioso e saudável, como se comprova nas receitas da página seguinte, que mostram um jeito diferente – e leve – de usar a maçã. Do alto de toda a sua saúde, o velho Hércules certamente aprovaria.

Fique Ligada

- Compre maçãs firmes ao toque e sem machucados. Maçãs machucadas podem apodrecer rapidamente.
- Se possível, guarde as maçãs na geladeira – elas podem durar cerca de dez vezes mais do que à temperatura ambiente.
- A maçã libera um gás natural que acelera o amadurecimento. Armazene-as em sacos plásticos para evitar que outros vegetais amadureçam mais rápido do que o desejado.
- Maçãs absorvem facilmente odores.

Ficha do Ingrediente

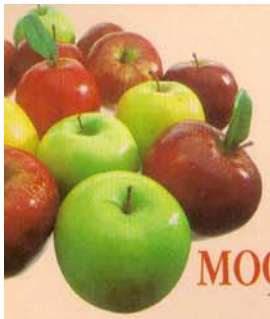
Nome científico: *Malus sp.*
Origem: Ásia Ocidental e Europa
Número de variedades em todo o mundo: entre 5 mil e 20 mil
Variedades mais conhecidas no Brasil: Gala (australiana), Golden Delicious (norte-americana e canadense), Fuji (japonesa)
Valores nutricionais*: (para uma maçã média, com cerca de 150 g)
Calorias **80 kcal**
Gordura e colesterol **0 g**
Sódio **0 g** Potássio **170 mg**
Carboidratos **22 g** Fibras **5 g**
Açúcares **18 g**

* Fonte: Associação Norte-Americana dos Produtores de Maçã

Gala: doce, possui formato redondo e alongado, tamanho média e cor vermelho-clara.

Golden: doce, de cor verde-amarelada, redonda, sabor suave e casca rija.

Fuji: ácida, redonda, de casca vermelha rajada, polpa dura, textura média e suculenta.



MOÇA ECOLÓGICA

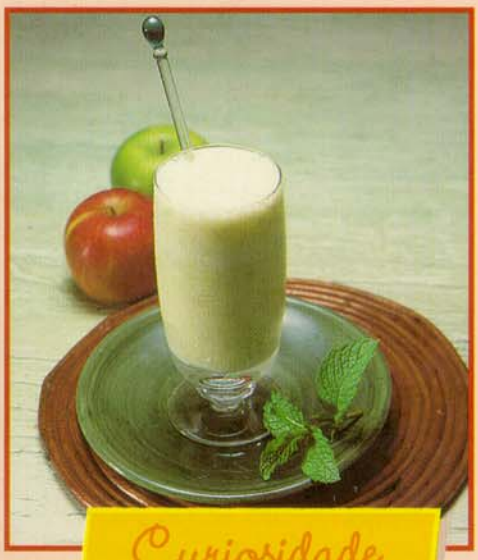
INGREDIENTES

- **3 maçãs verdes, descascadas e picadas**
- **1 xícara (chá) de suco de laranja**
- **3 colheres (sopa) de suco de limão**
- **1 colher (sopa) de hortelã, picada**
- **1 lata de Leite Moça Desnatado**
- **1 fôrma de gelo**

MODO DE PREPARAR

Bata todos os ingredientes no liquidificador acrescentando duas xícaras (chá) de água. Retire e sirva a seguir.

RENDIMENTO: 6 PORÇÕES (1,5 LITRO)



Curiosidade

A deusa grega do amor, Afrodite (para os romanos, Vênus), costumava ser representada segurando uma maçã, de onde nasceu a simbologia ligando a fruta ao amor.

Curiosidade

A maçã passou à história como o "fruto proibido" roubado por Adão da Árvore do Conhecimento, mas não é nomeada nem descrita em nenhum trecho das Sagradas Escrituras. Há indícios arqueológicos de que a fruta não era conhecida no Oriente Médio quando o livro de Gênesis foi escrito.

TORTA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

MASSA

- **2 xícaras (chá) de farinha de trigo**
- **4 colheres (sopa) de manteiga**
- **meia lata de Creme de Leite Nestlé Light**
- **1 colher (sopa) de açúcar**
- **1 colher (sopa) de fermento em pó**

RECHEIO

- **5 maçãs**
- **meia xícara (chá) de açúcar**
- **1 colher (chá) de canela em pó**
- **meia lata de Creme de Leite Nestlé Light**

MODO DE PREPARAR

MASSA

Peneire a farinha, faça uma cova no centro e ponha o restante dos ingredientes da massa. Misture-a com as pontas dos dedos até que solte das mãos. Embale em filme plástico e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Abra a massa e forre o fundo e os lados de uma fôrma de aro removível (22 cm de diâmetro). Fure-a com um garfo e reserve.

RECHEIO

Descasque e fatie as maçãs. Misture o açúcar e a canela e junte às maçãs fatiadas. Preencha a superfície da torta com as maçãs e leve ao forno baixo (150 °C), preaquecido, por cerca de 1 hora e meia. Retire, deixe amornar e desenforme. Sirva com o Creme de Leite.

RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

Para filhos & mães

Festas Infantis é o novo lançamento da série Acervo Culinário Nestlé

Um sonho para mães que adoram fazer festas completas para os filhos, Festas Infantis se divide em dez festas temáticas, para as quais há receitas de salgadinhos, docinhos, sanduíches, balas e refrescos. Além, é claro, de tudo o que você precisa saber para decorar e montar o bolo.

Todas as receitas trazem preciosas informações sobre a antecedência com que podem ser feitas, o melhor modo de congelar ou armazenar e, quando possível, o preparo em microondas.

Além de tudo isso, você tem ainda uma relação de brincadeiras para as crianças e um completo glossário dos termos utilizados ao longo do livro.

Festas Infantis é o quarto livro do Acervo Culinário Nestlé, que já conta com os títulos O Doce Brasileiro, Cozinha com Criatividade e Feliz Natal.

Festa no Circo, um dos dez temas: beleza, praticidade e muito sabor.

Receitas com passo-a-passo e moldes facilitam muito a confecção de bolos e outros doces.

Para Comprar

Você pode comprar Festas Infantis por R$ 54,00 e recebê-lo em casa. Basta ligar para o telefone (11) 870-2219 ou escrever para a Caixa Postal 61.522, CEP 05424-970, São Paulo, SP.

Moça de cara nova

Sinônimo de leite condensado, o tradicional Leite Moça acaba de ganhar duas novas versões, nos sabores Chocolate e Morango. Agora, os consumidores podem preparar suas receitas de modo mais prático e rápido, utilizando os sabores que mais apreciam, segundo revelam as pesquisas. Com a mesma qualidade do Leite Moça Tradicional, as novas versões, testadas pela Cozinha Experimental do Nestlé Serviço ao Consumidor, asseguram bons resultados em receitas como bolos, frapês, pudins, sorvetes e bebidas, entre outras delícias. Os Leites Moça Chocolate e Morango estão disponíveis em embalagens de 395 g, nas regiões Sul e Sudeste, devendo chegar em breve aos demais estados do Brasil.

este é para a garotada

A Nestlé reservou uma surpresa também para o público infantil, criando uma nova e divertida forma de consumir leite condensado. É o Mocinha, versão do Leite Moça em tubinhos de 35 g, nos sabores Tradicional, Chocolate e Morango. As embalagens, lúdicas e muito práticas, são confeccionadas em stickpack, um material flexível que tem um picote em uma das pontas para facilitar a abertura e permitir que a garotada deguste seu Mocinha favorito a qualquer hora, em qualquer lugar.

novidades

conheça as saborosas surpresas que a Nestlé

Molico ganha mais sabor

A linha de leites desnatados Molico foi enriquecida com os sabores Chocolate e Morango, além dos já conhecidos Molico e Molico Cálcio Plus. Ideais para quem gosta de muita saúde com muito sabor, os novos Molico podem ser encontrados em embalagem longa vida de 1 litro e em pó granulado, em latas de 330 g.

Chandelle novinho

A linha de sobremesas Chandelle acaba de ganhar um novo – e como sempre delicioso – sabor. É Chandelle com Chocolate e Avelã, que pode ser encontrado nas já tradicionais embalagens com quatro unidades.

prontos para o bebê

Já estão no mercado os Suquinhos Infantis Nestlé Baby, feitos com frutas selecionadas e enriquecidos com ferro e vitamina C. Vêm em unidades de 120 ml e 200 ml, nas variedades mais prescritas pelos profissionais de saúde (como Laranja, Laranja com Cenoura e Frutas Tropicais) e em outras com sabores inovadores (como Pêra com Abacaxi, e Maçã e Uva).

diversidade no cardápio

O cardápio Nestlé Baby ganhou duas novas sopinhas cremosas. São as variedades Batata, Cenoura e Espinafre com Macarrão e também Caldo de Feijão com Arroz, Beterraba e Legumes. As sopinhas são balanceadas na medida certa para diversificar o cardápio dos bebês a partir do sexto mês.

"ESTES PRODUTOS NÃO DEVEM SER UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO DOS LACTENTES NOS PRIMEIROS SEIS MESES DE VIDA, SALVO SOB ORIENTAÇÃO DO MÉDICO OU NUTRICIONISTA."

da Nestlé para Você

Neston, o nome da vitamina

Uma boa notícia para quem aguardava a estréia da Nestlé no segmento de vitaminas prontas para beber: chegou Neston Vitamina, uma perfeita combinação de leite, frutas e cereais, ideal para quem adora sabor e saúde e não tem tempo a perder. Neston Vitamina é saudável e cremosa, e você pode escolher entre os sabores Maçã-Banana-Mamão e Banana-Pêra-Melão, em embalagens longa vida de 250 ml e 1 litro.

delícias no palito

O pirata da perna de pau, aquele do olho de vidro e da cara de mau, acabou virando picolé. Trata-se da última "invenção" da Yopa, que acaba de lançar o Perna de Pau, um picolé de tutti-frutti, vermelho e amarelo, inspirado na lenda do personagem que mexe com a imaginação das crianças. Outro lançamento que irá agradar bastante as crianças é o picolé Farolé, em forma de farol de trânsito, no sabor de laranja e maçã verde.

irresistíveis

é preparou para você, o bebê e a criançada

Dê um gelo no calor

Esta é para matar qualquer sede: a Nestlé acaba de trazer para o Brasil sua consagrada linha de chás Nestea, prontos para beber e em dois deliciosos sabores: limão e pêssego. Vendido em modernas e práticas embalagens de 315 ml, Nestea pode ser encontrado também na versão diet.

Solidariedade é a resposta

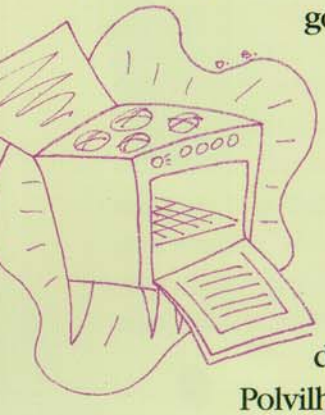
Ensinar a pescar, em vez de apenas dar o peixe: esse é o conceito que orienta o Programa Nutrir, lançado pela Nestlé no final do ano passado com o objetivo de ajudar a combater a desnutrição por meio de ações educativas dirigidas a crianças e jovens. Um grande número de voluntários já está atuando para criar uma rede de difusão de conhecimentos sobre higiene, nutrição e aproveitamento de alimentos. Com linguagem e métodos próprios, o Nutrir recorrerá a brinquedos, livros, pinturas e bonecos para transmitir as informações às comunidades pobres. O trabalho voluntário e a parceria com entidades representam os elementos vitais do programa, que se baseia na solidariedade das pessoas e na responsabilidade de uma verdadeira empresa cidadã.

você aqui

A partir da próxima edição, esta página será toda sua. Estamos abrindo um espaço em que você e os leitores poderão trocar dicas, experiências, curiosidades, receitas. Mande as suas, sem esquecer de indicar na carta: "Para a seção Você Aqui".

Truques ao forno

1. Quando levar ao forno carnes gordas, ponha pedaços de pão nos cantos da assadeira para absorver o excesso de gordura. 2. Para evitar perda dos sucos da carne e manter a maciez, use pinças em vez de garfos quando for virar as peças no forno.



Mais fibras no cardápio

Quer adicionar fibras à sua dieta? Antes de assar um bolo, unte a fôrma como de costume, mas polvilhe-a com farelo de aveia ou de trigo, em vez da tradicional farinha de trigo. Polvilhe os fundos e as laterais da fôrma por igual.

dicas & truques

Ovos fresquinhos

Teste o frescor de ovos de galinha mergulhando-os em 600 ml de água com 2 colheres (sopa) de sal dissolvidas. Se o ovo afundar, está fresco. Se boiar, está estragado.

Garrafa sem cheiro

Se você jogar um cubo ou colherada de açúcar branco numa garrafa térmica seca e vazia, antes de guardá-la, irá impedir a formação de odores ruins.

Faça farinha de rosca

Corte fatias de pão endurecido e asse-as a 150 °C, até que dourem levemente. Depois de frias, coloque-as dentro de um saco plástico e amasse com rolo.

Molho de tomate

Adicione uma pitada de açúcar no cozimento para diminuir a acidez do molho.

Águas minerais: quando beber só faz bem à saúde

Você sabia que há médicos – os crenólogos – especializados em tratamentos à base de águas minerais? Os sais minerais contidos nessas águas são benéficos para o equilíbrio corporal porque compensam a perda de minerais, especialmente pela transpiração. Além disso, regulam processos químicos do metabolismo, como a queima de calorias e a geração de energia. As águas minerais podem ser captadas em fontes naturais ou artificiais (neste último caso, recebem o selo "mineralizadas").

ERRATA

Diferentemente do que foi publicado na edição 4, a Água Mineral Levíssima, da Nestlé, não é mineralizada. Ou seja, o teor de minerais nela contido não é alterado depois da extração na fonte.

receita do leitor

torradas doces

Economize dinheiro fazendo torradas doces em casa. Preencha uma assadeira com fatias de pão velho e regue-as com uma mistura de 2 ovos batidos com leite e açúcar. Polvilhe canela e asse em fogo moderado. Você pode substituir o açúcar e a canela por geléia de seu sabor preferido – acrescente-a sobre cada torrada depois de ter adicionado os ovos com leite.

Cartas

SUGESTÕES

"Meu nome é Camila e tenho 13 anos. Mando uma sugestão: a criação de uma página com receitas, dicas de cozinha etc. enviadas por leitoras. Poderia se chamar 'De Amiga para Amigas' ou 'A Cozinha Maravilhosa das Leitoras', em homenagem à Ofélia. Fico ansiosa para que o pedido seja realizado e para que a revista seja mensal e tenha mais páginas."
Camila Palmieri Guaitoli – São Paulo, SP

"Gostaria que vocês editassem receitas de croissant e de sorvetes caseiros. E acho que seria legal a revista ter uma página de troca de receitas, usando sempre, é claro, produtos Nestlé."
Rosângela do Espírito Santo – Ipiaú, BA

"Tenho algumas sugestões: mais promoções na revista, para que os leitores concorram a kits Nestlé, a criação de um cantinho para dicas, que a revista seja mensal e que traga mais receitas."
Simone Skoranski – Curitiba, PR

"Gostaria de saber se vocês têm planos de mostrar a cozinha da Nestlé. Eu vejo pequenas partes dela, mas quero mais, quero do teto ao chão. Ela é linda. Então, que tal uma edição no aniversário da Nestlé mostrando a cozinha, com fotos detalhadas?"
Edilen de Lima – Jaboatão, PE

Caras leitoras, o "cantinho" para dicas e receitas está criado, bem aqui ao lado, na página 22. Quanto à Cozinha, confiram a edição especial sobre os 40 anos do Nestlé Serviço ao Consumidor, que circula junto com esta revista.

"Gostaria que vocês dessem receitas para microondas com produtos Nestlé."
Luciana M. dos Santos – Navegantes, SC

"Gostaria que vocês criassem uma coluna de etiqueta e organização de eventos. E que dessem receitas de docinhos, recheios para bolos e outras informações práticas, bonitas, de custo baixo e para quem não tem muita habilidade."
Christine Veiga – Sorocaba, SP

"A seção Água na Boca poderia vir no centro da revista, como um encarte especial, com as receitas que só conseguimos pela Caixa Postal. Além de aumentar o número de páginas, seria mais um agrado para nós leitoras."
Paula M. Dourado – Aparecida, SP

DANIEL

"Esta revista está supercompleta. Ou melhor, falta uma coisinha: uma entrevista com o cantor Daniel."
Maria do Carmo dos Reis – Almirante Tamandaré, PR

"Peço a vocês que façam uma entrevista com o cantor Daniel."
Márcia de Souza Costa – Taquarana, AL

"Gostaria que vocês publicassem receitas com produtos que podem ser usados por pessoas que têm colesterol alto. E que tal uma entrevista com o cantor Daniel?"
Narcisa M. Silva – Montes Claros, MG

OK, vocês venceram! Foram tantas e tão entusiasmadas cartas pedindo o Daniel que a gente não teve outro jeito: ele é o entrevistado – e que entrevistado! – desta edição, na página 13. Qual será o próximo?

ELOGIOS

"Nestlé com Você é o jornal da dona-de-casa, pois além de trazer receitas ainda nos deixa bem-informadas. Pena que tenha poucas páginas."
Cleide Mônica Silveira Rocha – Taiobeiras, MG

"Agradeço por esse imenso carinho com que vocês escrevem as revistas. Sinto-me honrada em poder participar dessa maravilhosa aventura. Adorei as receitas de panetones, deu até para ganhar uns trocadinhos. Até nisso vocês colaboram conosco."

Meris Aguiar – Ribeirão das Neves, MG

"Adorei a Guirlanda Yopa e as rabanadas, só de falar me dá água na boca. Minha mãe fez rabanadas há uns três anos, e sempre que eu pedia ela dizia que tinha esquecido a receita. Não podia ser melhor: agora ela está aqui nas minhas mãos. Os arranjos para presentear no Natal são lindos e criativos."
Maria Lopes do Nascimento – Lavras, MG

A RICARDO GONÇALVES

"Eu não sabia fazer panetone até a revista chegar. Agora esta receita vai passar de geração para geração. Tive o prazer de conhecer o senhor Ricardo Gonçalves. Tenho certeza que é um homem 100% capaz de dar continuidade ao sucesso da Nestlé."
Dinamar Andrade – Salvador, BA

"Li a reportagem na revista e fiquei muito feliz com sua capacidade de organizar uma empresa como a Nestlé. Seu esforço vem de muitos anos, seu olhar é puro e seu sorriso, sincero."
Creusa Ribeiro Macedo

"A edição natalina ficou ótima. As dicas e receitas são um grande resultado de dedicação e experiência. Gostaria também de parabenizar, em especial, o presidente Ricardo Gonçalves, pela sua simplicidade, pelo respeito e pela preocupação com os consumidores."
Deborah Pereira dos Santos – Niterói, RJ

"Tenho muito a agradecer a vocês. Receber a revista me faz um bem enorme, me sinto privilegiada, querida. Parabéns ao senhor Ricardo Gonçalves. Um jovem à frente de uma grande empresa chegou lá certamente depois de muito trabalho."
Dalva Suhr Sproesser – Monte-Mor, SP

CONVERSE CONOSCO

Revista Nestlé com Você
Caixa Postal 61.580, CEP 05424-970,
São Paulo-SP, e-mail: falecom@nestle.com.br