

# A ARTE DE RECEBER

DICAS EXCLUSIVAS DE ESPECIALISTAS PARA FAZER BONITO EM TODAS AS OCASIÕES

art de  
Vivre

A ARTE DE VIVER EM SANTANA

# SINTA-SE EM CASA

Se o nosso lar é onde nos sentimos bem, por que não dividi-lo com os nossos amigos? Melhor ainda se esse encontro for regado com pequenas gentilezas, que podem fazer da ocasião um momento especial. Afinal, a vida fica muito mais fácil se a convivência se basear na cortesia. E, mesmo que, no agito do dia a dia, não sobre muito tempo para fazer uma receita especial ou para arrumar a casa do jeito exato que você queria, existem soluções práticas e criativas na hora de abrir as portas de casa.

Neste guia, *A ARTE DE RECEBER*, você vai encontrar dicas de profissionais da área – como a jornalista especializada em etiqueta Claudia Matarazzo, o florista Vic Meirelles, o DJ Milton Chuquer, a banqueteira Adriana Cymes, as consultoras Cristina Marques Fernandes e Susana de Salazar Casanova e a crítica gastronômica Nina Horta – para fazer da sua casa um ambiente perfeito para encontros. O que e como servir e até mesmo como manter os amigos sempre presentes são alguns itens contemplados nas próximas páginas. Fique à vontade.





A Cyrela Brazil Realty é a maior e a mais admirada incorporadora de imóveis residenciais da América Latina\*. É uma marca presente na vida do brasileiro há mais de 50 anos, que leva o conceito de morar bem e investir com qualidade. Por todas as suas REALIZAÇÕES e história inovadora, a Cyrela CONSTRUIU um nome respeitado e tornou-se sinônimo de qualidade e solidez, somando mais de 4.320 colaboradores.

A Cyrela vai além das suas atribuições como empreendedora imobiliária. Faz questão de VALORIZAR os bairros onde atua, promove melhorias urbanas, cuida do meio ambiente, faz economia de materiais, pratica a gestão de resíduos e ajuda a comunidade através de diversos projetos sociais. Enfim, faz questão de valorizar a vida das pessoas.

Os resultados desta relação são mais de 100 canteiros de obras em andamento em 17 estados e 55 cidades brasileiras, além de Buenos Aires, na Argentina, e a ENTREGA de mais de 22 mil lares, 50 mil clientes conquistados e a ética como valor inquestionável.

Esta é a Cyrela. Ontem, hoje e sempre ao seu lado.

\*POR VALOR DE MERCADO



## 6 ETIQUETA

**PETIT COMITÉ** Segredinhos da jornalista e consultora Claudia Matarazzo para uma recepção impecável



## 12 AMBIENTAÇÃO

**FESTA DE FINO TRATO** Iluminação, trilha sonora, figurino, além de dicas de arranjos do florista Vic Meirelles



## 18 MESA

**BOA MESA** Lição de charme e bom gosto com a chef Adriana Cymes



## 26 COMES E BEBES

**BOM APETITE** Montagem, serviços, drinks e receitas de pratos assinados por Nina Horta



## 36 CULTIVAR

**A FESTA QUE É TRADIÇÃO** Para exercitar o lado social

# PETIT COMITÉ

O TOM DA RECEPÇÃO  
QUEM DÁ É O  
ANFITRIÃO. É O QUE  
AFIRMA **CLAUDIA  
MATARAZZO**,  
JORNALISTA E  
CONSULTORA DE  
ETIQUETA E DE  
COMPORTAMENTO



DIVULGAÇÃO

SXC.HU



→ Autora do livro *Etiqueta sem Frescura* (Editora Melhoramentos), Claudia Matarazzo explica que, para receber bem, os donos da casa devem se sentir à vontade e agir naturalmente. “Não se pode ter uma postura engessada. Se o anfitrião está tenso ou aflito, os convidados também ficarão do mesmo jeito”, afirma ela. Mas naturalidade não significa, digamos, desleixo. Na opinião da consultora, é preciso organização e sensibilidade para receber. “Trata-se de uma arte a ser exercitada. Se a pessoa não se sentir segura para reunir vários convidados, é bom começar com pequenos encontros de um ou dois casais”, ensina a também jornalista. E emenda: “Tenha personalidade, arrume a mesa, faça um prato especial, distribua flores pela casa e seja gentil.” Confira as dicas e divirta-se!



AGE FOTOSTOCK / KEYSTOCK

## CONVITE

→ O convite deve ser feito por telefone ou pessoalmente, com uma semana de antecedência. Evite convidar por e-mail, por ser mais impessoal.

→ É de bom-tom levar um presente para o anfitrião, como flores (que de imediato devem ser expostas), chocolates (que têm que ser

abertos e oferecidos), um objeto de decoração ou um produto gourmet. Se não conhecer o estilo da casa, depois do encontro compre algo que tenha a ver com a pessoa e peça para entregar.

→ Nunca convide mais gente do que a casa comporta.

## CARDÁPIO

→ Não é obrigatório, mas é interessante antecipar o cardápio para os convidados, assim todos já vão preparados.

→ Pense em um menu amplo que agrade a todos, com uma alternativa para quem é vegetariano ou tem restrição alimentar.

→ Não é preciso servir os convidados, basta dizer para todos ficarem à vontade.

→ O bom anfitrião precisa ter *timing*. Comece com as bebidas e os aperitivos e nunca espere mais de uma hora após a chegada do

primeiro convidado para servir o almoço ou o jantar. Se ainda faltar alguém, é essa pessoa quem está errada.

→ Para receber bem, não é preciso ter uma adega equipada ou ser um entendedor de vinhos, mesmo porque alguns convidados podem simplesmente preferir uma cerveja.

→ O café tem que ser servido imediatamente após a sobremesa.

→ Nunca comece a arrumar a casa antes de o último convidado ir embora.



CHARLES THOMPSON/SXC.HU

### LAVABO

→ Dê atenção especial ao lavabo. Disponha velas aromatizadas, rolos extras de papel higiênico e toalhas de tecido ou papel.

→ Se não tiver lavabo, deixe o banheiro bem arrumado e retire objetos de higiene pessoal, como pasta e escova de dentes.

### ESPAÇOS

→ Hoje todo mundo carrega celular, óculos, bolsa, e já foi o tempo do porta-chapéus. Por

isso, arrume um lugar para que os convidados possam acomodar seus objetos pessoais.

→ Não se esqueça de providenciar apoios de copos e garrafas nas mesas laterais e nas mesas de centro.

→ Tire bibelôs, miniaturas e pequenas esculturas da decoração. Deixe o mínimo de objetos possível. Guarde também o controle remoto, a manta da sala de TV, a agenda de telefones e outros itens do gênero.



WINFRIED HEINZE/GETTY IMAGES

### FIGURINO

→ Não se arrume mais do que o convidado. Evite roupas formais demais.

→ Peças de tafetá e terninhos são roupas para sair, e não para ficar em casa. Prefira modelos confortáveis, como um vestido ou pantalonas.

→ Não é o fato de você estar descalço que fará com que os convidados se sintam à vontade para fazer o mesmo. Mas, se no fim da festa o sapato incomodar mesmo, nada impede que você o tire.



CORBIS/LATINSTOCK

### RETRIBUIÇÃO

→ Faça reuniões a cada um ou dois meses. Elas ficarão cada vez mais agradáveis.

→ Quando for convidado para almoçar ou jantar na casa de alguém, retribua o convite.

# FESTA DE FINO TRATO

FLORES,  
ILUMINAÇÃO E UMA  
TRILHA SONORA  
IMPECÁVEL –  
EIS ALGUNS  
SEGREDINHOS  
DE *EXPERTS*  
COMO O FLORISTA  
VIC MEIRELLES ➔



ILUSTRAÇÃO: LAURA DAVIÑA

PLAINICTURE / GRUPO KEYSTONE



➔ “Faço questão de distribuir quilos de flores pela casa”, diz o florista Vic Meirelles, ao enumerar alguns dos cuidados que toma ao receber amigos em seu apartamento, em São Paulo. “Também cubro meus sofás para não ficar chateado caso alguém derrube uma bebida nele, afasto os móveis para ter mais espaço, monto um bar de bebidas e faço um mix de convidados: junto minha família com clientes e amigos”, diz. Para ele, o segredo de receber bem está na simplicidade. “O anfitrião que quer impressionar fica nervoso e tudo dá errado. Até a flor murchar”, brinca. A seguir, outros itens que não podem passar despercebidos.

## FLORES E ARRANJOS

- Prefira flores que não tenham muito perfume. Evite, por exemplo, angélicas e lírios.
- Há flores para todos os gostos e bolsos. De acordo com o seu orçamento, abuse de rosas, antúrios ou orquídeas.
- Coloque um arranjo de flores na entrada e na mesa de centro.
- O arranjo da mesa de jantar deve ser pequeno, para não atrapalhar a visão dos convidados.

- dos. Se ele for grande, coloque-o no bufê.
- O lavabo é o único ambiente onde se pode colocar flor perfumada.
- Para fazer um arranjo, use folhagem, uma dúzia de rosas e solte sua criatividade! Se não tiver experiência, não misture variedades e tons de flores.
- Frutas são boas opções para a decoração. Coloque maçãs verdes ou vermelhas em um vidro. Além de linda, é uma alternativa barata.



EMEL ISTAN/SXC.HU

## ILUMINAÇÃO



LOTUS HEAD/SXC.HU

Alguns arquitetos afirmam que a iluminação de um ambiente é tão importante quanto o próprio projeto arquitetônico. Sim, porque a luz “veste” o lugar, além de trazer conforto e aconchego. Muitas vezes, ela é responsável até pela primeira impressão do espaço. Para definir um projeto nessa área, o primeiro passo é escolher qual a proposta mais adequada para o ambiente. Com luzes diferentes, a mesma sala pode ganhar um ar moderno ou retrô, alegre ou intimista. Sorte sua!

- O hall deve ser iluminado de forma convidativa. Pontos de luz difusos podem exercer um bom papel nesse caso.
- A sala de estar deve ser confortável aos olhos e, ao mesmo tempo, possibilitar uma conversa entre amigos. A luz pode ser focada nas áreas de leitura ou lazer, como jogos e outros hobbies. Spots instalados estrategicamente dão charme a obras de arte e objetos de decoração.
- A sala de jantar ganha um ar romântico com luzes baixas. Lembre-se sempre de que o foco principal da iluminação de uma sala de jantar está na mesa. No entanto, o projeto deve contemplar a sala inteira.
- Velas são sempre bem-vindas, dão charme ao ambiente e ajudam a compor a decoração. Vale lembrar, porém, que elas só devem ser usadas à noite.



DIVULGAÇÃO

MATTEO MAZONI/SXC.HU



## TRILHA SONORA

Sem música, parece que falta até assunto. “Não existe festa sem som, fica tudo esquisito. A emoção vem daí”, comenta o **DJ Milton Chuquer**. De acordo com ele, a trilha sonora deve estar presente até nas ocasiões mais formais. “Mas não é porque o jantar é de negócios que a música precisa ser instrumental”, ensina. Foi pensando em todos os tipos de situações que o DJ de São Paulo criou 17 variações de *playlist*, de diferentes estilos. “É parte do meu acervo”, diz. Ou seja, contratar um DJ ou encomendar uma *playlist* é uma boa saída para quem está inseguro na hora de selecionar o cardápio musical da festa.

- Para agradar a todos, é bom ser eclético. Não há problema em misturar música nacional, pop rock, disco e house.
- Tenha um bom equipamento para usufruir de um som de qualidade. Caixas de grave são importantes para a música não ficar estridente ou com som de rádio de pilha.
- Comece o encontro com um som tranquilo e depois passe para as músicas mais animadas.
- Faça a seleção de acordo com o perfil dos convidados, mas não se atenha apenas à faixa etária deles. A regra de que os jovens preferem músicas mais animadas e os maduros gostam das mais calmas nem sempre é real.
- Bossa nova, lounge, pop rock (como Rolling Stones e David Bowie) agradam, sim. As compilações de lounge com remix, também. Só não se atenha a nada *underground* ou diferente demais.
- Cuidado ao pedir para os convidados levarem seu iPod. A reunião pode virar uma salada musical e não agradar à maioria.
- Cem músicas rendem cerca de oito horas de festa. Programe-se de acordo com a duração do seu encontro.

# BOA MESA

TIRE DO ARMÁRIO  
AQUELA LOUÇA  
DE FAMÍLIA E,  
COM AS DICAS  
DA CHEF **ADRIANA** ↘  
**CYMES**, MONTE  
UMA MESA  
CHARMOSA E  
PREPARE UMA  
COMIDINHA ESPECIAL



DIVULGAÇÃO

SXC.HU



→ “Uma recepção tem que ter a cara de quem a oferece. Não tenha medo de misturar estilos: use travessas diferentes, louças de família ou uma panela bem bonita. Nada impede que ela vá à mesa”, sugere a chef Adriana Cymes, de São Paulo. É preferível fazer um encontro descontraído e aproveitá-lo, a se aventurar em uma reunião grandiosa e não dar conta. “Uma boa anfitriã é aquela que abre sua casa. Por isso, use o que você tem de melhor. Se alguma taça quebrar, é sinal de sorte!”, avisa a moça.

## LUGARES

Segundo **Cristina Marques Fernandes** → e Susana de Salazar Casanova, consultoras de protocolo, comunicação, imagem e organização de eventos, os lugares à mesa devem ser planejados com antecedência, para evitar embaraços. Confira algumas regrinhas básicas para uma mesa perfeita:



DIVULGAÇÃO



MIKI DUISTERHOF/GETTY IMAGES

- Preferencialmente, o número de convidados deve ser par, por uma questão de equilíbrio.
- Em um jantar formal, os homenageados devem sentar-se, respectivamente, homens à direita da anfitriã e mulheres à direita do anfitrião. Os demais poderão seguir a mesma regra no sentido dos ponteiros do relógio.

- É de bom-tom unir pessoas com interesses comuns e, no caso da presença de estrangeiros, garantir que alguém à mesa fale o idioma do convidado.
- As mulheres não devem se sentar à cabeceira da mesa. O ideal é que homens e mulheres ocupem lugares intercalados.

## MONTAGEM

Um *brunch*, um almoço informal ou um jantar mais sofisticado. Não importa. Saiba que a posição dos copos, pratos, talheres e guardanapos é a mesma; o que varia é a quantidade desses itens em cada ocasião. Abaixo, três montagens de mesas.

### AS MESAS

- A quantidade de talheres depende do número de pratos servidos. Por isso, a regra é que eles sejam utilizados na mesma ordem em que os pratos são degustados.
- Os garfos ficam sempre à esquerda. As colheres de entrada ou de sopa repousam ao lado das facas, que devem ter o corte voltado para o prato,

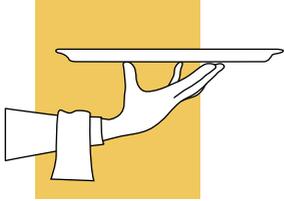
e os talheres para sobremesa, à frente deste.

- Da direita para a esquerda, os copos obedecem à seguinte ordem de tamanho: vinho branco, vinho tinto, água ou champanhe.
- O prato de salada pode ficar sobre o principal; e o de pão fica à esquerda destes.
- O sousplat é um prato largo, colocado em primeiro lugar à mesa para sustentar outros pratos ou tigelas. Detalhe: não é trocado durante a refeição.
- O guardanapo pode ficar à esquerda do prato ou no meio dele. Ao sentar-se à mesa, deve-se desdobrá-lo e colocá-lo no colo. Ao final da refeição, deve-se dobrá-lo e colocá-lo à esquerda do prato.

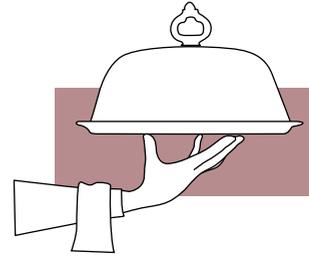


KEYDISC/KEystone

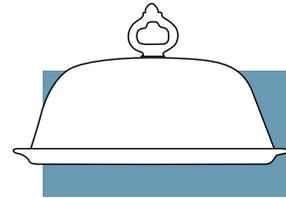
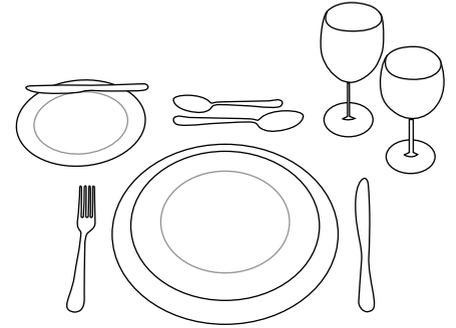
## OS TIPOS DE MESA

**Serviço à francesa**

Por incrível que pareça, surgiu na Rússia, mas a França foi o país que o popularizou. O garçom leva à mesa a baixela de comida, e os convidados se servem.

**Serviço à inglesa**

As guarnições são servidas em pratos previamente montados. Detalhe: o prato principal é servido pelo garçom.

**Serviço à americana**

Trata-se do mais prático e popular de todos. Nele, a comida, assim como a louça e os talheres, são servidos em um bufê. Para facilitar, os pratos são dispostos em uma sequência lógica.

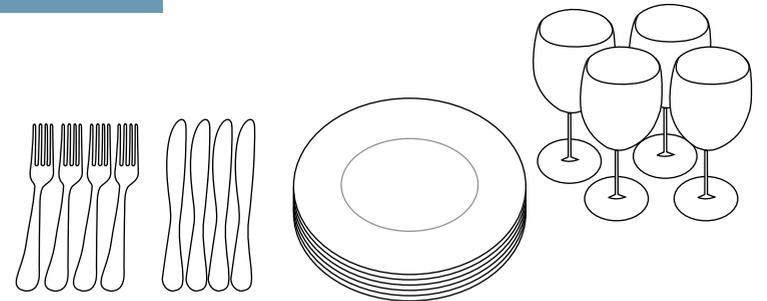


ILUSTRAÇÃO: FLAVIA HASHIMOTO

## MANUTENÇÃO

A consultora de eventos Débora Botter sugere que se retire a louça do armário dois ou três dias antes da reunião para conferir se ela está em ordem ou se vai ser necessário alugar algo extra. Depois, lave os produtos com água e sabão e esterilize tudo com álcool. Após a festa, repita o processo de limpeza e embrulhe as peças mais finas e caras (como as de cristal) com plástico-bolha para protegê-las.



LEE HARRIS/SXC.HU

### COMO CUIDAR DE

#### Pratarias

A limpeza é feita com limpa-prata e o lado macio da bucha. A prata escurece em contato com o ar. Por isso, após o uso, embrulhe as peças com papel-filme.

#### Cristais

Devem ser lavados com buchas macias para não riscar. Enxágue bem para retirar todo o sabão. Deixe as taças escorrendo de boca para baixo e, depois, com um pano limpo e seco (que não seja felpudo), limpe as manchinhas de água. O pano também serve para polir.

#### Porcelanas

As que tiverem frisos metálicos não podem ir para a máquina de lavar louças. Lave apenas com detergente e bucha.

## TENHA OU ALUGUE

Para uma reunião, não é necessário uma mesa de jantar grande, mas lugares para todos os convidados se sentarem, seja no sofá, nas poltronas, nas cadeiras ou nos pufes. Segundo a empresária Regina Assunção, é possível alugar desde toalhas e guardanapos até peças decorativas, móveis de design, fogão e eletrodomésticos.

→ Vários fatores determinam a escolha dos produtos mais adequados, a saber: o perfil do público, o local e o horário do encontro, o cardápio, o visual do ambiente e o estilo da reunião (formal ou informal, chique ou casual).

→ Há duas vantagens no aluguel do material: não precisar dispor de espaço para guardar peças grandes, que não são usadas frequentemente, e ter opção de usar objetos diferentes de acordo com cada ocasião.

→ Desde que a peça esteja na loja, não é preciso reservá-la. A não ser que se queira garantir previamente a quantidade necessária. Tal regra não vale para o fim do ano, quando o ideal é fazer a reserva com antecedência.

→ Não há restrição quanto à quantidade mínima de peças. Mas, se forem poucas, às vezes vale a pena pegar o material no local, já que há o custo do transporte, cobrado para entrega e retirada, depois da festa.

→ É necessário um responsável para conferir a encomenda, tanto na chegada como na saída – peças danificadas são cobradas na devolução pelo valor que consta do orçamento.

→ Os objetos são entregues limpos e embalados. Em razão do transporte, porém, é recomendado que sejam higienizados antes do uso.

→ Na hora de devolvê-los, basta passar uma água para retirar resíduos de bebida e comida, e nunca lavar peças de prata com esponjas abrasivas.



CORBIS/LATINSTOCK

# BOM APETITE!

CONVITE FEITO E SURGEM AS DÚVIDAS: O QUE SERVIR? QUAL A BEBIDA APROPRIADA? COM A PALAVRA, A CRÍTICA GASTRONÔMICA NINA HORTA →



DIVULGAÇÃO

EMEL ISTAN/SXC.HU



→ “Receber pode sair caro. Se a pessoa não tiver uma certa simplicidade, fica cada vez mais difícil”, avalia a crítica gastronômica Nina Horta. Segundo ela, não é grosseria pedir aos convidados que tragam algo para o jantar. “Existem casais formais e informais, mas acho que uma bebida ou uma sobremesa são bem-vindos”, afirma. Se for cozinhar, evite testar novas receitas. “Prepare o que sabe fazer, nem que seja uma bela macarronada. Não invente. Autenticidade é tudo nessas horas”, ressalta Nina.

→ A receita pode até ser simples, mas os ingredientes têm que ser de primeira qualidade.

→ Em recepções com menos de 30 convidados, não é necessário contratar o serviço de bufê.

→ Pratos de forno são uma boa pedida, já que podem ser feitos com antecedência e não dão trabalho na finalização.

→ Se quiser facilitar, substitua os canapés por uma bela salada com queijo de búfala. Um tabule também é uma opção.

→ Prefira refeições que dispensem o uso da faca, como risotos e massas.

→ Se não há lugar para todos se sentarem à mesa, disponibilize pratos fundos, de preferência. Assim fica mais cômodo para os convidados comerem.

### SERVIÇOS

→ Se puder, contrate uma copeira para retirar os pratos da mesa e deixar a cozinha em ordem.

→ Sempre use o melhor jogo de jantar, os melhores talheres e as melhores taças.

→ Opte por guardanapo de tecido.

→ Nunca vá além das suas possibilidades. Se só pode servir cerveja, vá de cerveja. Distribua pela casa baldes com latinhas encaixadas no gelo.



### TRÊS DICAS DE NINA HORTA

#### Nível 1

“Faça uma polenta como se fosse um mingau grosso. Para acompanhar, três tipos de molho: um molho de tomate, um pesto e um de roquefort. Faça em um tacho de cobre e sirva no próprio recipiente. Disponha parmesão ralado e pratos fundos. Fica informal e muito gostoso.”

#### Nível 2

“Ofereça um jantar exótico, como uma comida tailandesa. Ou ainda um encontro baiano, com uma bela moqueca.”

#### Nível 3

“Faça um belo salmão assado, com acompanhamento de batatinhas douradas.”

## HARMONIZAÇÃO

Existe uma grande variedade de vinhos no mercado: os brancos e tintos – leves e encorpados –, os espumantes frescos/frutados e complexos/tostados, além dos vinhos licorosos e do Porto. Para fazer bonito em todas as ocasiões, siga as dicas da sommelière **Anna Rita Zannier**. ➔



DIVULGAÇÃO



➔ Para um jantar informal, é bom escolher um espumante para receber os convidados e um tinto leve para acompanhar os pratos.

➔ Já um jantar mais pomposo pede um vinho para cada prato. Comece com um espumante. A entrada pede um vinho branco; o prato principal, um tinto mais ou menos encorpado.

➔ Um prato delicado é perfeito com um tinto leve. Um mais temperado e saboroso cai bem com um tinto encorpado, como um Cabernet Sauvignon chileno ou um Malbec argentino.

➔ Para finalizar, uma boa sobremesa com um vinho branco doce ou um vinho do Porto.

➔ A água acompanha bem o vinho porque é uma maneira de curtir a bebida alcoólica por mais tempo. Também limpa a boca entre um vinho e outro (e entre pratos diferentes). O convidado é quem decide se vai tomá-la junto com o vinho. Não se trata de uma obrigação.

➔ A água deve ser servida em temperatura ambiente, com ou sem gás. Afinal, muito gelada anestesia as papilas gustativas.

➔ Em dias quentes, uma opção é fazer uma jarra de sangria. Disponibilize colheres para as pessoas comerem a fruta.

## DRINQUES

Para incrementar a festa, aposte em bebidas originais. Anote três drinques sugeridos pela chef **Nicoli Geigner**, do buffet Kasher Eventos.

### MOJITO JAPONÊS

50 ml de	saquê Daiti prata
	água com gás
1/2	limão-siciliano
2 colheres de sopa	de açúcar
8 folhas	de hortelã

#### Preparo

Em um copo, coloque o suco de limão-siciliano, o açúcar e as folhas de hortelã. Mexa sem machucar as folhas. Depois, acrescente gelo. Complete com o saquê e a água com gás. Movimente o drink com um canudo e sirva com uma folha da especiaria como enfeite.

### UÍSQUE TROPICAL

50 ml de	uísque
100 ml de	água de coco bem gelada

#### Preparo

Misture os dois e sirva sem gelo para a bebida não ficar aguada.



### TOMATILHO

50 ml de	saquê Daiti prata
30 ml de	tomate-italiano coado sem sementes
6	tomates-cerejas sem pele e sem casca
2 folhas de	coentro
	pimenta-do-reino preta a gosto

#### Preparo

Bata no liquidificador o saquê, o suco de tomate, o coentro e a pimenta. Coloque no copo a mistura. Acrescente 3 tomates-cerejas, sal, gelo e, por cima de tudo, mais 3 tomates-cerejas. Mexa com cuidado para não despedaçar o conteúdo. Enfeite com uma pimenta dedo-de-moça.

CHRISTOFFER VITTRUP NIELSEN/SXC.HU

TRISH HUGHES/SXC.HU

## RECEITAS

Para receber os amigos, a chef Adriana Cymes, do bufê Arroz de Festa, ensina duas receitas deliciosas e fáceis de ser preparadas: uma salada de tâmara com amêndoas laminadas e um quiche de chèvre com tomatinhos grelhados.

### SALADA DE TÂMARA

1 xícara de	salsa picada
1/2 xícara de	azeite
1/2 xícara de	óleo de milho
600 g de	trigo cru
400 g de	tâmara
200 g de	cebola
4 colheres de café de	garam massala
1 colher de café de	canela
4 colheres de café de	sal
100 g de	amêndoas laminadas

#### Preparo

1. Deixe o trigo de molho até inchar.
2. Doure bem a cebola em óleo até atingir a cor caramelo-escuro.
3. Escorra a cebola e processe com a tâmara, o azeite e o óleo.
4. Tempere e junte com o trigo.
5. Sirva polvilhada de amêndoas laminadas e acompanhada de coalhada seca.

**Harmonização** Vinho branco suave



DIVULGAÇÃO



## QUICHE DE CHÈVRE COM TOMATINHOS GRELHADOS

130 g de	manteiga
260 g de	farinha
1 colher de chá de	sal
60 ml de	água gelada
	2 gemas
2 colheres de sopa de	queijo zaathar
1 xícara de	creme de leite
1 xícara de	leite
1 xícara de	chèvre
1 colher de café de	sal
	4 ovos
3 colheres de sopa de	sálvia picada
	300 g de tomatinhos

### Preparo

1. Misture o sal, a farinha, o zaathar e a manteiga com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Junte as gemas e, aos poucos, a água para dar liga. Não mexa muito a massa para que ela não fique elástica. Faça uma bola com a massa e guarde na geladeira por 1 hora. Em uma superfície polvilhada com farinha, abra a massa e cubra uma fôrma de fundo removível de 28 cm de diâmetro.
2. Faça furinhos na massa com um garfo para que não se formem bolhas, cubra com papel-alumínio e pré-asse a massa por 10 minutos a 180 °C.
3. Em um bowl, misture o creme de leite, o leite, os ovos e o chèvre. Tempere com sal, pimenta-do-reino e sálvia.
4. Coloque sobre a massa e ponha de volta no forno.
5. Deixe o recheio assar até que fique consistente e coloque os tomatinhos em cima.
6. Termine de assar.

**Harmonização** Vinho tinto suave

# A FESTA QUE É TRADIÇÃO



KEYDISC/KEystone

→ Seguir regras de etiqueta não significa ser formal, mas usar o bom senso. “A correta aplicação dos códigos de convivência social gera segurança, origina um comportamento mais natural, positivo e isento de gestos artificiais”, explica a consultora Cristina Marques Fernandes. Com naturalidade e simplicidade, é possível manter os amigos por perto e a casa sempre cheia.

→ A diversão é o objetivo principal de todas as reuniões, segundo a consultora. Por isso, não é preciso uma grande ocasião para marcar um encontro. Assistir a um filme, ler poesias, beber um vinho ou jogar podem ser motivos para estar reunido com pessoas de quem se gosta e assim criar encontros fixos.

→ Exercite seu lado social e cultive antigas e novas amizades. Só não corra o risco de criar inimizades: “Não se esqueça de avisar os vizinhos previamente do barulho que poderá ocorrer”, alerta a consultora. Como diz a banqueteira Nina Horta: “Repita o evento, faça todos os anos a feijoada, a polenta, o vatapá...” Faça da sua festa uma tradição!

## CONTEÚDO



DIRETOR-GERAL  
**GIOVANNI RIVETTI**  
DIRETOR EDITORIAL  
**ROBERTO FERES**  
DIRETOR DE OPERAÇÕES  
**RAPHAEL ALCÂNTARA**  
DIRETOR FINANCEIRO  
**EDOARDO RIVETTI**

## REDAÇÃO

DIRETORA DE REDAÇÃO  
**JULIANA SABOIA**  
DIRETORA DE ARTE  
**LILA BOTTER**  
DESIGNER  
**FLAVIA HASHIMOTO**  
PRODUTORA  
**CECÍLIA BELLARD**

REVISÃO  
**ANDREA SANTOS**  
E **MAITÉ CASACCHI**  
PROJETO GRÁFICO  
**LILA BOTTER**  
PRODUÇÃO GRÁFICA  
**SÉRGIO H. ALMEIDA**  
ATENDIMENTO  
**PRISCILA COSTA**

COLABORADORES  
**JULIA FARES** (EDITORIA) E  
**RENATTA GALLO** (TEXTO)

RUA FUNCHAL, 551,  
5º ANDAR, VILA OLÍMPIA  
SÃO PAULO, SP, CEP 04551-060  
WWW.NEWCONTENT.COM.BR

## REALIZAÇÃO



COORDENAÇÃO-GERAL  
**CARLA FERNANDES**  
*carla.fernandes@cyrela.com.br*

COLABORAÇÃO  
**MANUELA ALTOÉ VIEIRA**  
*manuelav@cyrela.com.br*  
**TELMA GRAZIANO**  
*telmag@cyrela.com.br*

A ARTE DE RECEBER É UMA PUBLICAÇÃO DA NEW CONTENT EDITORA E PRODUTORA  
LTDA., SOB ENCOMENDA DA CYRELA BRAZIL REALTY



**CAPA FOTO:** EMEL ISITAN/SXC.HU. **PRÉ-IMPRESSÃO E IMPRESSÃO** POLIGRAF ABC GRÁFICA E EDITORA LTDA. ESTE GUIA FOI IMPRESSO EM PAPEL COUCHÉ BRILHO 90 G/M<sup>2</sup> (MIÓLO) E 150 G/M<sup>2</sup> (CAPA). **TIRAGEM** 2.000 EXEMPLARES. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. OS ARTIGOS ASSINADOS SÃO DE INTEIRA RESPONSABILIDADE DOS AUTORES E NÃO REPRESENTAM A OPINIÃO DA REVISTA DA EDITORA OU DA CYRELA. A REPRODUÇÃO DAS MATÉRIAS E DOS ARTIGOS SOMENTE SERÁ PERMITIDA SE PREVIAMENTE AUTORIZADA POR ESCRITO PELA EDITORA, COM CRÉDITO DA FONTE.

## CONTATOS

**ADRIANA CYMES** BUFFET ARROZ DE FESTA [www.arrozdefesta.com.br](http://www.arrozdefesta.com.br)  
**CLÁUDIA MATARAZZO** [www.claudiamatarazzo.com.br](http://www.claudiamatarazzo.com.br)  
**CRISTINA MARQUES FERNANDES E SUSANA DE SALAZAR CASANOVA** [www.protocolopt.blogspot.com](http://www.protocolopt.blogspot.com)  
**DÉBORA BOTTER** BUFFET LA FIESTA [www.lafiesttabuffet.com.br](http://www.lafiesttabuffet.com.br)  
**DJ MILTON CHUQUER** [www.mbro.com.br](http://www.mbro.com.br)  
**NICOLI GEIGNER** Kosher Eventos, tel. 3845-3281  
**NINA HORTA** BUFFET GINGER [www.buffetginger.com.br](http://www.buffetginger.com.br)  
**VIC MEIRELLES** [www.vicmeirelles.com.br](http://www.vicmeirelles.com.br)



