

TUdo

em revista

117

Gastronomia:
Panqueca doce
ou salgada?
As duas!

Cuide-se:
Imunidade lá
em cima só com
alimentação

Casa e Jardins:
Obras de arte para
todos os estilos

Danton Mello

Baixe agora o AppTudo
com Cupons de Descontos,
Guia Comercial e
Conteúdo Exclusivo.

Disponível na
App StoreDisponível na
Google play

Ator, dublador, talentoso e gente boa!

Guia de Saúde: Um panorama sobre a pandemia do ponto de vista de saúde
+ um guia super completo com profissionais e serviços da região

Saiba tudo o que acontece na região e no mundo.



DOG'S DAY

A LOJA DO SEU ANIMAL

TUDO PARA O BEM ESTAR DO SEU AMIGÃO!

Linha completa de produtos para cachorros, gatos, pássaros e peixes.



RAÇÕES • PETISCOS • HIGIENE • BELEZA • MEDICAMENTOS

Eukanuba

CIBAU

Premier

DOG
CHOW



NATURAL

GOLDEN

GRAN
PLUS

Drontal
plus

PRO
LINE

PRO
PLAN

Tel.: 2690-3531

Estrada Velha de Cotia, 740

(Acesso pela Estrada do Embu, próximo ao Assai, Km 26 da Raposo Tavares sentido SP)

Para sua nova versão,
uma nova Volkswagen
com condições imperdíveis.



T-Cross com taxa zero

Entrada + saldo

Carrera Acelera
Tel: 4002-1212
www.carrera.com.br

Consulte condições na loja e em nossos canais de atendimento. A Carrera se reserva o direito de corrigir possíveis erros gráficos/digitação. Imagens ilustrativas.



editorial

Mais uma edição saindo do forno com a certeza de que o pior já passou....e assim, nós brasileiros, que não desistimos nunca, vamos ganhando força e esperança de que a cura para esta pandemia está vindo em uma das vacinas, já em fase final de teste.

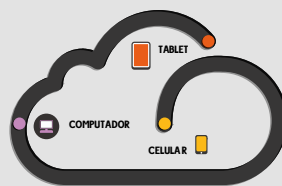
A capa desta edição é com Danton Mello, ator e dublador conhecido pelas telas e telonas há muito tempo! Recentemente participou da série Hebe, na rede Globo e em breve estará nos cinemas com o filme "Predestinado", que conta a história do médium José Arigó. Imperdível!

A preocupação com a saúde nunca foi tão grande. A procura por uma alimentação saudável e que fortaleça nossa imunidade aumentou muito em tempos de confinamento. Veja em nossa seção Cuide-se, alimentos que podem beneficiar sua saúde!

Pelo sétimo ano, lançamos junto à esta edição, nosso Guia de Saúde que é sempre um sucesso e aguardado, com a lista dos profissionais e serviços da região. Além desta listagem completa, a matéria de capa não poderia ser outra, senão sobre os impactos causados pela COVID-19.

Boa leitura!

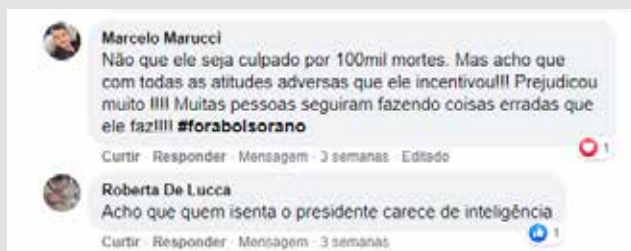
Roberta M. M. Lucca



ESPAÇO DO LEITOR

Este espaço é seu, escreva! Fale com a gente por email, Facebook ou Instagram.

A notícia da pesquisa Datafolha, em que 47% da população isenta o presidente Bolsonaro da responsabilidade sobre as mais de 100 mil mortes decorrentes do Coronavírus gerou reações entre nossos leitores.



MOMENTO TUDO:

O brasileiro ignorou a recomendação de não aglomerar e lotou as praias no feriado de 7 de setembro. No Sistema Anchieta-Imigrantes, que dá acesso às praias do litoral sul e à Baixada Santista, 180 mil veículos passaram pelo pedágio.



Escreva neste espaço, mande sua foto, texto sobre o que é TUDO pra você!

apptudo.com.br

contato@revistatudo.com

facebook.com/revistatudo2012

[@tudoemrevista](https://instagram.com/tudoemrevista)

Gastronomia

6

Panqueca doce, salgada e facinho de fazer!

Cuide-se

10

Alimentos que aumentam a imunidade

Moda

16

Entre na onda do tie-dye

Capa

18

*Genial, experiente e versátil:
Danton Mello e seus mais de 30 anos de carreira*

Casa e jardins

24

Quem pode ter obra de arte em casa?

apptudo.com.br
revistatudo.com.br



/revistatudo2012
@revistatudo



@tudoemrevista

Baixe agora o novo
app **TUdo** com
mais conteúdo,
guia comercial
e vantagens
exclusivas!



Expediente

Publisher e Diretora Executiva

Roberta Smilari
roberta@revistatudo.com

Edição e Conteúdo

Daniella Fernandes e Eduarda Smilari
conteudo@revistatudo.com

Jornalista Responsável

Daniella Fernandes
MTB: 81841/SP

Direção de Arte e Designer Publicitário

HGC Publicidade
contato@hgcpublicidade.com.br

Fotografia

Flavia Selman
Tel: 99486-8025

Foto de Capa - Gustavo Arrais

Fotos complementares

Depositphotos
Adobe Stock

Comercial

Daniela Morrone Seidel
contato@revistatudo.com

Webmaster

Estevan Matheus
web@revistatudo.com
A Revista TUdo é uma publicação
da Editora Tudo: ☎ 99972-9795.

As matérias assinadas não expressam
necessariamente a opinião da revista. A inclusão
do nome de colaboradores neste expediente não
implica em vínculo empregatício.

Distribuição gratuita: condomínios e pontos
comerciais instalados na Granja Viana, ao longo da
Rodovia Raposo Tavares, Cotia, Caucaia do Alto,
Vargem Grande, Embu das Artes, Jandira,
São Roque, Alphaville e Aldeia da Serra.





Panqueca:

truques, dicas e uma boa dose de polêmica!

E lá vai mais uma polêmica gastronômica! Panqueca é mistura do almoço e jantar ou é café da manhã?

A nossa panqueca, aqui no Brasil, é quase sempre salgada, servida como acompanhamento ou até prato principal, com recheios deliciosos e suculentos.

E você sabe como surgiu esta delícia? Ninguém sabe ao certo, mas o termo panqueca vem da junção de duas palavras em inglês – cake (bolo) e pan (frigideira). E há uma versão de sua origem que conta que há milhares de anos, na França, uma senhora derrubou uma pequena quantidade de massa de bolo na frigideira e após o cozimento, o sabor foi incrível. E

assim nasceu a panqueca!

Com o passar dos anos, a receita passou a ser consumida em toda a Europa, até que os franceses – criadores do conceito de culinária – assumiram a autoria da receita, chamando as de crepes, com diversos recheios e molhos para deliciar a qualquer pessoa.

Enquanto na França o crepe é comidinha corriqueira, para beliscar a qualquer hora e em qualquer lugar, no Brasil, a panqueca ganha o posto de prato principal. Feita com mais farinha e menos ovos, nossa massa é mais grossinha e, por isso, bem estruturada. Por aqui, os discos de panquecas, fritos com um fio de óleo na frigideira, recebem recheios elaborados e depois

são enroladinhas, servidas com ou sem molho. Sua presença no almoço ou no jantar é hábito também em outros países da América do Sul e Central. As de recheios salgados, como frango e carne moída, são as mais populares e aparecem em restaurantes dos mais variados perfis, dos simples aos descolados.

A verdadeira virada da panqueca (na história e não na frigideira) foi nos anos 1920, com o domínio cultural dos Estados Unidos sobre todo o ocidente. Isso porque os americanos tem como hábito comer panquecas doces no café da manhã e, por isso, há quem acredite que a panqueca nasceu lá. Mas diferentes das nossas, as dos americanos são menores mais fininhas e sempre acompanhadas de recheios doces, como frutas, mel e caldas.

Anote as dicas para uma panqueca perfeita!

1. Para evitar que a panqueca grude na frigideira, aposte em um truque que começa no preparo da massa: aquecer levemente o leite e a manteiga. Quando esfriar, adicione o ovo e a farinha.
2. Quando incluir a farinha na massa, vale seguir a mesma dica conhecida para o preparo de bolos: evite bater demais a mistura para que o glúten não se desenvolva e deixe a massa dura. Mexa apenas o tempo suficiente para incorporar a farinha aos líquidos.
3. A frigideira deve ser, preferencialmente, feita de materiais como ferro ou teflon, que distribuem melhor o calor do fogo. O utensílio ainda deve ter uma base reta.
4. Cuidado com o calor da frigideira: antes de receber a massa, ela deve ser pré-aquecida em fogo médio, mas não deve estar quente demais.
5. O ideal é untar a frigideira com um papel, como se fosse uma forma de bolo, sem adicionar a gordura diretamente no utensílio.

VEM SER anglo

Leonardo da Vinci

AQUI, INOVAR É TRADIÇÃO

Granja Viana Av. São Camilo, 2500 (11) 2823 6300
Osasco Rua Euclides da Cunha, 377 (11) 3133 5400
 @anglo.leonardodavinci /anglogranjaviana /angloosasco

QUER SABER POR QUE SOMOS A MELHOR ESCOLHA PRA SEU FILHO EM 2021?

Há 44 anos, o Colégio Anglo Leonardo da Vinci abre suas portas para apresentar o seu trabalho. Desta vez, o formato será diferente, mas com a mesma essência acolhedora e informativa.

Participe do Vem Ser Anglo! Conheça o nosso colégio e a metodologia única Aprender a Estudar sem sair de casa e garanta descontos na mensalidade.

MATRÍCULAS ABERTAS PARA 2021

INSCREVA-SE
www.bit.ly/anglovinci20



leonardo
da vinci



Massa básica de panqueca

Ingredientes

- 1 xícara de leite • 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga • 1 ovo

Bata os ingredientes no liquidificador por 5 minutos e espalhe a massa na frigideira para cozinhar, virando de lado na metade do tempo. Sem grandes mistérios.

Panqueca de Palmito

Receita da Massas Ricci



Ingredientes do recheio:

- 1 vidro de palmito picado (300g)
- 1 dente de alho
- 1 cebola média
- 2 colheres de sopa de azeite ou de manteiga
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- Cheiro verde à gosto
- Sal e pimenta do reino à gosto

Modo de preparo:

Pique o alho e a cebola em pedaços pequenos e refogue o alho e a cebola em uma panela em fogo médio com o azeite ou a manteiga;

Quando estiverem bem dourados, adicione a farinha de trigo e mexa bem; Quando tiver formada uma massa, adicione o palmito e misture;

Adicione o tempero a gosto (cheiro verde, sal e pimenta do reino); Quando o palmito estiver bem mole, desligue o fogo; Use uma colher como medida para colocar o recheio de palmito em uma das extremidades da massa e a enrole. Repita até acabar a massa;

Coloque as panquecas em uma assadeira e adicione o que sobrou do recheio de palmito por cima; Asse em um forno em fogo médio por 5 minutos para esquentar a massa. Retire e sirva!

Receita das Panquecas Americanas de Ricota | Ricotta Pancakes

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 180 g leite integral ou semidesnatado
- 1 xícara de ricota
- 1 colher de sopa de açúcar
- 2 ovos médios
- 1 colher de chá de fermento químico
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- Óleo ou manteiga para untar a frigideira

Modo de Preparo:

Faça a mistura com os ingredientes secos: Em uma tigela média, adicione a farinha de trigo, fermento químico e sal. Peneire-os com uma peneira fina e repita a operação para garantir que os ingredientes secos estejam bem aerados. Reserve.

Misture os ingredientes líquidos e a ricota: Em uma tigela grande, coloque a ricota e quebre com um garfo até que todo o queijo esteja em pequenos pedaços. Em seguida, adicione o leite, gemas e baunilha e mexa até que se forme uma mistura homogênea.

Bata as claras em neve: Em uma tigela, coloque as claras e o açúcar e bata até o ponto de picos moles ou ponto de neve, quando você levanta os batedores, forma-se um pico ereto que se curva levemente. Reserve.

Combine os ingredientes secos e líquidos. Por fim, incorpore as claras em neve, misturando delicadamente com um batedor ou fouet, como se estivesse desenhando o número 8. Desta forma, o ar se manterá na massa.

Cozinhe as panquecas utilizando as dicas que já demos acima e sirva com maple syrup, frutas vermelhas, banana, mel, geleias e o que mais for da sua preferência!



Massas Ricci – Rua José Felix de Oliveira, 845
Tel: 4551-0950 | Whatsapp: 93148-8442



delivery



PENSOU JAPA,
PEDIU ROKKON!

ROKKON
Gastronomia
Japonesa

Promoções especiais para
quem pedir direto pelo
11 4702-7600

Avenida São Camilo, 1181
Loja 3 - Granja Viana
Cotia - SP
@rokkonsp



Você não precisa ir até
a farmácia. Deixe que ela
vá até você.

Disk Delivery: Peça seu
manipulado pelo whatsapp
e receba no conforto do
seu lar*

(11) 99104-1349

(11) 4616-1615

*Sujeito a taxa
de entrega.



Gran Viana
Pizzeria

Pizza a partir de R\$ 39,90

Sua Padaria da Granja 11 4612-4100
Entrega a partir das 15h, entregamos todos os itens da loja.
Av. São Camilo 1181 - Granja Viana | www.granviana.com.br



WWW.HGCGRAFICA.COM.BR

INVISTA NO DELIVERY

A HORA DE SE REINVENTAR É AGORA!
INVISTA NO DELIVERY E CONQUISTE SEUS CLIENTES

- ADESIVOS • RÓTULOS • LACRES •
- TAGS • CARTÕES • FLYERS •





*Aumente sua imunidade
comendo!*

Desde o início da
pandemia,
muito tem se falado em
aumentar a imunidade,
e o vírus “pega” mais
facilmente pra quem
tem a imunidade baixa.

Vale ressaltar que o sistema imunológico é um grande complexo que envolve uma série de células e órgãos que funcionam em conjunto, como uma grande barreira de proteção. E que nós temos uma imunidade inata, ou seja, a capacidade natural do nosso corpo de combater; e a capacidade adquirida, onde desenvolvemos e aumentamos essa imunidade ao longo da vida.

Mas como podemos, a partir dos nossos hábitos, contribuir para a imunidade do nosso corpo?

Não é novidade pra ninguém que alimentos industrializados, álcool, muito sal ou açúcar não só prejudicam a saúde, como em casos de uso contínuo e prolongado, podem prejudicar nossa saúde e, claro, enfraquecer nossa imunidade.

**Posto
Portal da Aldeia**
Abastecendo no lugar certo!

**PROMOÇÃO
ESSE POSTO
VALE
OURO**

CONCORRA A + 3 BARRAS DE OURO*
SORTE É ESTAR NO LUGAR CERTO, NA HORA CERTA.

PARTICIPE! É FÁCIL!

Abasteça no Posto Portal da Aldeia e, a cada R\$ 50,00 gastos em combustíveis, você recebe um cupom.

Preencha-o, deposite-o na urna dentro do posto e concorra a + 3 barras de ouro.

As datas dos sorteios foram alteradas para:

26/NOV

25/FEV/2021

Abasteça e BOA SORTE!



Barra de
100g de ouro = **R\$ 34.203,00**
em 05.08.2020



* Certificado de Autorização SECAP/MF
nº 06.007020/2019

KM 22 DA RAPOSO TAVARES
ESTRADA DA ALDEIA, 186 - COTIA/SP - 11 4702-0998

Veja, a seguir, as vitaminas e minerais que são super importantes e os alimentos nos quais eles estão presentes:

Vitamina A: Cenoura, abóbora, batata doce, milho, damasco seco, brócolis, melão cantalupo, mamão;

Vitamina B: Levedo, de cerveja, lentilha, arroz integral, gengibre, peixe, semente de girassol, soja, germe de trigo, banana, verduras verdes, abacate, galinha, gema de ovo e nozes;

Vitamina C: Acerola, frutas, limão, laranja, lima, kiwi, caju, tomates, morangos, folhas verdes escuras e pimentão verde;

Vitamina E: Germe de trigo, óleos vegetais, amêndoas, nozes, castanha-do-pará, gema, vegetais folhosos e legumes;

Zinco: Carnes, peixes (incluindo ostras e crustáceos), aves, feijões e nozes são também boas fontes;

Selênio: Gengibre, especiarias, goiaba, melancia, maçã, inhame, folhas verdes escuras, alho, cogumelo.

Carotenóides: Ativam o sistema imunológico, melhorando a defesa do organismo. São encontrados principalmente em vegetais e frutas de cores amarela, laranja e vermelha;

Probióticos: São bactérias benéficas que reforçam o sistema imune. Estão contido em alguns tipos de iogurtes, leite fermentado ou em forma de suplementos;

Ômega 3 e 6: Têm como principal função a regulação de algumas células imunológicas. Esses nutrientes estão presentes em peixes e castanhas, como as nozes, castanha do Brasil e caju.

É importante comer frutas e verduras em todas as refeições? Sim! E também consultar um nutricionista e realizar exames, a fim de sempre monitorar e ajustar os níveis.

E água, muita água. A hidratação é fundamental para o funcionamento do corpo, sendo vital para as células do sistema imunológico. Por isso, não espere a sede chegar: mantenha sua garrafinha sempre por perto e beba água várias vezes ao dia. Sua saúde agradece.

Mas a gente sempre pode dar uma forcinha, né? Sem precisar tomar suplemento vitamínico, então anote essa receita de suco que vai bombar o seu organismo de coisas boas!



Suco para fortalecer a imunidade!

Ingredientes

- 1 beterraba pequena
- 1 maçã
- 2 cenouras
- 1 pedaço de gengibre
- 1 pedaço de cúrcuma ou uma colher de chá de pó
- 1 colher de sobremesa de semente de girassol
- 1 punhado de hortelã

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e acrescente 500 ml de água. Bata bem. Em seguida, coe. Antes de beber, esprema ½ limão no seu copo de suco e beba em seguida. Para esse suco ser benéfico à saúde beba pelo menos 3 vezes na semana; pode ser em jejum ou entre as refeições.

Incluir na pandemia:

mais que uma necessidade,
uma possibilidade

O atendimento personalizado tem como função identificar, elaborar e organizar recursos pedagógicos e de acessibilidade que eliminem barreiras para a plena participação do aluno, considerando suas necessidades específicas.

A ação docente está diretamente relacionada ao currículo escolar, que é a ferramenta básica do processo educativo e deve ser direcionada a atender a diversidade dos alunos em cada sala de aula. O professor exerce o papel de mediador, aquele que proporciona a experiência e a interação do aluno com a aprendizagem.

Ao adaptar currículos, sugerir novas propostas de atendimento, selecionar atividades e formular provas diferentes para alunos com deficiência ou dificuldade em aprender, o professor-mediador interfere diretamente no processo de aprendizagem e desenvolvimento.

O professor, na perspectiva da educação inclusiva, prepara atividades diversas para seus alunos (com e sem deficiência) ao trabalhar um mesmo conteúdo curricular. É um grande desafio modificar práticas tão enraizadas, pois implica em inovações na forma de ensinar.

Neste período tão atípico vivenciado pela pandemia, as práticas escolares foram desafiadas à reinvenção. Como atender as necessidades específicas dos alunos sem interação pessoal?

Pensando juntamente com todos os envolvidos - escola, família e profissionais especialistas - e considerando a legislação envolvida no atendi-

mento individualizado aos alunos com demanda específica, foi proposta a seguinte estratégia por uma equipe multidisciplinar:

1. Seleção dos alunos que apresentam demanda específica de aprendizagem;

2. Elaboração de um Plano de Desenvolvimento Individual (PDI) compartilhado entre família, escola e especialistas para alinhamento do trabalho (LDB 9394/96 artigo 58 parágrafo 1º, Resolução CNE/CEB nº 4/2009).

3. Escolha, junto à família, de dois horários para dois encontros semanais - um para habilidades de linguagem e outro para atividades que envolvam matemática, previstos também na agenda dos professores.

Essa flexibilização adaptada tem se provado eficiente tanto no acompanhamento dos alunos e seu processo de desenvolvimento, quanto na compreensão por parte dos professores em entender as necessidades específicas de cada um deles e planejar ações. Destaca-se também a necessidade de um esforço conjunto em benefício do crescimento integral do aluno.

Raquel Tonioli Arantes Bizerra

Orientadora educacional de apoio à aprendizagem do Colégio Rio Branco – Unidade Granja Vianna. Pós-doutoranda em Educação Especial pela Universidade do Minho, em Portugal, doutora em Neurociência e Comportamento pela Universidade de São Paulo (USP), pedagoga e psicopedagoga pela Universidade Presbiteriana Mackenzie.



Unidade Granja Viana | WhatsApp: (11) 99897-6808
Rod. Raposo Tavares, 7.200 (Km 24) | Cotia-SP

 [collegioriobrancosp](https://www.instagram.com/collegioriobrancosp)
atendimento@crb.g12.br | www.crb.g12.br



o Novo Turismo Seguro

As experiências
de bem-estar e
equilíbrio serão
os focos no
turismo a partir
de agora.



Depois de passarmos por uma turbulência tamanha, como essa pandemia arrebatadora, tudo o que desejamos é viajar para um paraíso tranquilo e seguro onde temos a certeza de que nada poderá nos afetar. Pelo menos quase nada.

A busca por uma hotelaria preparada para receber com grande segurança mantendo a alta qualidade nos serviços será, com certeza, exigida pelo turista atual.

Spas e Hotéis que investiram na estrutura do universo "wellness" têm a preferência da maioria, que já fecha suas viagens a partir desse mês de setembro.

Viajar está entre as principais prioridades hoje na vida das pessoas, afinal fomos obrigados a viver em casulos amedrontados sem qualquer tipo de relaxamento e convivência social por um longo período.

O Turismo já está em pleno movimento gerando buscas sem fim através dos aplicativos de viagens bem como por agências de viagens, e as buscas por lugares tranquilos e conectados com a natureza são as mais realizadas.

Os próximos feriados até o final de 2020 já estão com suas capacidades praticamente lotadas, pois todos querem voar para algum lugar distante pra mergulharem no prazer com muita leveza.

Estamos todos sedentos de momentos recheados apenas de sonhos e emoções.

Os questionamentos antes das finalizações de reservas estão bastante criteriosos e objetivos e

os destinos mais aptos a responder e atender às necessidades básicas de todos, estão trabalhando em pleno sucesso. Hoje o turista sabe o que deseja e como quer ser recebido.

Quero mergulhar no mar, quero respirar o ar da montanha, quero realizar trilhas, quero cavalgar, quero receber o melhor sol da vida, são esses os desejos mais simples e ao mesmo tempo, tão preciosos em tempos de pós reclusão social.

Bora investir na saúde mental, espiritual e corporal com segurança e respeito ao próximo, afinal de contas a vida não pode parar e queremos sorrir e curtir mais e mais. Gratidão por mais essa oportunidade!



GARIMPANDO.LIFE®

Marcelo Sampaio

**"2020 - Em busca de Experiências
Hypes pelo Brasil e Mundo Afora!"**

+55 11 4617.3434 | 99979.1784

- Apresentador / Influenciador Mercado Premium / Produtor de Eventos / Empresário cantor Paulo Benevides (@paulobenevidesoficial)
- Television Host / High Quality Consultant Market / Events Producer
- Programa Garimpando com Marcelo Sampaio Todas as 4ª as 20h 6ª as 22h e Domingos as 18h na Tv a Cabo Travel Box Brazil.

www.garimpandolife.com.br | @garimpando.life

Amarre-se nesta moda!

Como não amar um estilo onde você pode expressar a sua vontade e liberdade em criar cores, formas e padrões inusitados? Estou falando do tie-dye que voltou com força total nestes últimos meses.

Tá amarrado 3x, em nome do senhor!

Tie-dye (amarrar + tingir) é uma técnica de tingimento na qual uma peça de roupa é torcida ou amarrada e mergulhada em tinta. Quem acompanha os artigos de moda da revista TUDO sabe que há muito tempo vem acontecendo o movimento de buscar a ressignificação do guarda-roupas. A quarentena só fortaleceu este olhar para transformar peças que estavam estacionadas nos cabides, em roupas novas. Aí é que está o encanto! Através de uma técnica simples, você, por conta própria, pode fazer a sua moda. O resultado é sempre uma surpresa. E é exatamente este aspecto nostálgico e artesanal que as novas estampas carregam que vem ganhando espaço nas prateleiras virtuais das lojas de departamento.

Shibori = bandhani = tie-dye. O tie-dye ressurgiu de um espírito de liberdade e luta social. Tudo a ver com o contexto político que estamos vivendo no mundo. Entretanto, sua origem milenar surgiu em um contexto cultural completamente diferente. Desenvolvida pelos japoneses no século VI, a técnica era conhecida no Japão como shibori. O tingimento era realizado tanto pelos asiáticos quanto

pelos africanos, peruanos e indianos, que, na Índia, levou o nome de bandhani.

Voltando de Woodstock a pé. . Aqui no ocidente, o tie-dye apareceu entre os anos 60 e 70, quando as estampas ganharam destaque associadas aos movimentos da contracultura. A técnica ficou famosa por ser adotada e adaptada pela comunidade hippie, sempre vista usando camisas, calças e acessórios manchados e tingidos, em movimentos e festivais de música nos Estados Unidos. Seu status era de um elemento estético que representava a liberdade. Foi através dos hippies que o tie-dye passou a ser mundialmente conhecido e amplamente divulgado pelo modo de vestir de cultuados ídolos da época, não é mesmo Janis Joplin?

Hardcore fashion. Mas foi nos anos 90 que o tie-dye foi resgatado pelos punks e clubbers em seus estilos de vida noturnos.

Punk de boutique. Com a popularização do estilo, a indústria da moda desenvolveu diferentes técnicas para produzir o tie-dye em larga escala, o que nada impede de você usar o bom e velho método do faça-você-mesmo.

Vamos às dicas?

Não existe um jeito exato de se fazer o tie-dye, uma fórmula padrão de se amarrar, nem um único corante possível. A técnica permite muita experimentação e diversas possibilidades.



Abuse da sua criatividade e conteste os seus próprios padrões estéticos. Invente, reinvente, reuse. Faça da moda o seu veículo de libertação. O resultado irá surpreender você. Acredite!

- O fundamental é a amarração. Pesquise materiais, formas e diferentes possibilidades de amarrar o tecido e invente a sua.
- Os tecidos compostos com fibras naturais, como algodão e viscose, são os ideais, pois absorvem melhor as cores.
- Os corantes para tecidos vendidos nos mercados e lojas especializadas são o tingimento mais prático para você que está começando. Basta diluir em água fervente, e pronto.
- Para quem deseja usar muitas cores, com a ajuda de bisnagas borrije o corante diluído na água fervente com a peça já amarrada e molhada.
- Para roupas escuras, o processo também pode ser feito com água sanitária. Funciona muito bem no preto ou no jeans bem escuro.
- Pronto, sua peça está quase finalizada! Basta lavá-la individualmente e deixar secando.

Celso Finkler | celsofinkler@hotmail.com


BELÍSSIMAS DA GRANJA
cabelo & estética

- CABELO
- TRATAMENTOS / QUÍMICAS
- MANICURE E PEDICURE

- DESIGNER DE SOBRANCELHA
- DEPILAÇÃO
- PODOLOGIA

Rua Monet, 272 Horizontal Park
Granja Viana - Cotia - SP

Agende o Seu horário

 11 4551-8126  11 97491-2622

A portrait of Danton Mello, a man with dark curly hair, wearing a dark blue zip-up jacket over a white t-shirt and light-colored trousers. He is sitting on a wooden chair, leaning back with his right arm resting on the chair's back and his left hand holding a book. The background is a textured, greyish-blue wall.

Danton Mello



Na liãa desde os 5 anos de idade, o ator e dublador mostra que a experiência é sim um diferencial na carreira e na vida.

O rosto de Danton é conhecido das telinhas e telonas há muito tempo. E não é à toa, ele está na ativa desde os 5 anos de idade. Mineiro de Passos, é taurino, irmão do também ator Selton Mello. Tem duas filhas, Luísa e Alice, frutos de seu casamento com a jornalista Laura Malin, e hoje é casado com Sheila Ramos.

Seu primeiro trabalho em novelas foi em 1985, com apenas 10 anos de idade, na novela "A Gata Comeu". Participou de marcos da TV Brasileira, como a primeira temporada de Malhação, em 1995 e Hilda Furacão, em 1998. E não parou mais, com personagens emblemáticos e cheios de complexidades. Ao todo, são 21 novelas, 15 filmes e 15 peças de teatro.

Apesar da profissão e da superexposição, com mais de 660 mil seguidores no Instagram, Danton é um cara low profile, gosta das coisas simples da vida, ler um bom livro, cozinhar, estar perto da família e dos amigos. Recentemente filmou "Predestinado", que conta a história do médium José Arigó, um personagem que o transformou, por sua história de bondade e caridade.

Em meio à pandemia, e há mais de seis meses parado, Danton não vê a hora da vacina chegar, das coisas retomarem seu rumo e de voltar ao trabalho, aos amigos, às filhas, à vida.

Conheça mais a trajetória desse artista incrível e completo!

Texto: Daniella Fernandes
Fotos: Gustavo Arrais
Stylist: Yakini Rodrigues
Beleza: Rafael Guapiano

Revista Tudo: Como você está lidando com a quarentena?

Danton Mello: Estou seguindo todas as recomendações, protocolos, me preservando, usando máscara, fazendo distanciamento, álcool gel. Na verdade, desde o início venho dividindo as tarefas com minha esposa – Sheila Ramos – cuidado da casa, dando uma assistência para aos meus pais, indo ao supermercado, farmácia, padaria e o que eles precisam estou ali para ajudar. Até pela idade deles, preciso preservar eles o máximo possível, então, sigo fazendo as coisas essenciais para minha casa e meus pais, torcendo também para que tudo isso passe logo e que descubram uma vacina para termos uma solução e que tudo volte ao normal.

RT: No início da pandemia vimos uma reportagem que dizia da sua preocupação com suas duas filhas que moram nos Estados Unidos. Como tem sido lidar com a distância?

DM: Sim, fico preocupado como pai, não estar próximas delas me deixa um pouco triste, principalmente neste momento. Hoje os Estados Unidos e o Brasil são os centros da pandemia (estão na disputa) e fico até com medo de falar: venham para cá!!! Até porque existe todo um trâmite e horas de voo, elas vão ficar expostas, então, neste momento a tecnologia nos ajuda a matar a saudade.



Danton com suas filhas: Luísa e Alice
Divulgação

RT: Recentemente a Globo exibiu a minissérie Hebe, da qual você participa, como foi reviver este projeto?

DM: Ah! Foi incrível. Hebe foi uma mulher fantástica e fazer parte desses projetos - filme e série - pra mim foi muito gratificante, principalmente por interpretar o sobrinho dela que era como filho para Hebe.

RT: Você trabalha desde criança, durante a quarentena parou? Ou está cheio de projetos?

DM: Verdade!!! Trabalho desde os meus 5 anos (risos). No início da quarentena, parei e descansei, mas nunca fiquei tanto tempo sem trabalhar. De verdade!!! Eu gosto muito de trabalhar, nasci pra isso (risos), sempre estou emendado um trabalho no outro. Em 2020 estava cheio de projetos com o lançamento do filme "Predestinado" que tinha estreia prevista nos cinemas de todo o Brasil na primeira semana de junho, mas agora não sei quando vai ser. O outro projeto já em andamento é próxima novela das nove – da Rede Globo – na semana que iria começar a gravar foi quando começou o isolamento, sabemos que voltaremos ainda esse ano, mas não temos datas certas.

RT: O que tem consumido? O que tem visto ou lido? Qual o segredo para manter a sanidade?

DM: Ah! Tenho curtido muito minha casa e minha família. Confesso que no início da quarentena assisti algumas séries – Anne com E – li um livro muito bacana – Don Quixote – que fazia tempo que tinha comprado, mas nunca parei pra ler (risos), aproveitei esse período e adorei. Além, de rever alguns filmes que fiz. Ah! Também curti algumas lives ao lado da Sheila, minha esposa. O segredo, eu acho, é ter muito diálogo, é ter uma base familiar, ter uma estrutura, é estar junto (eu, minha esposa e meu enteado), usar a tecnologia para conversar com as filhas, com meu irmão, com meu pai, enfim, manter essa troca, porque é importante um cuidar do outro.

RT: Você viveu personagens marcantes na televisão e no cinema. Recentemente você interpretou o José Arigó no filme "Predestinados". Como foi viver este homem? Você segue alguma religião?

DM: Foi muito especial e emocionante. Dar vida à história do Arigó me tocou como ser humano, já tinha ouvido falar sobre o Dr. Fritz – um médico cirurgião - mas não tinha conhecimento profundo sobre ele. E quando comecei



a ler a história, estudar e gravar no interior de Minas Gerais, em Congonhas, vi o quanto ele era um homem especial, bondoso e tinha uma entrega bastante emocionante. Durante mais de vinte anos abriu mão da sua vida pessoal para ajudar e atender os necessitados, ele era de um coração gigante, um homem iluminado de verdade, não cobrava nada e dizia que era um dom que ele tinha recebido e não podia cobrar por isso. Foi um homem de uma generosidade, bondade, realmente linda. Acho que nos dias de hoje, ele é um grande exemplo de como a gente deve olhar para o próximo.

RT: Dos personagens que já interpretou, qual te transformou?

DM: Como falei anteriormente acredito que o Arigó tenha me transformado com sua história. Mas confesso que com cada personagem que interpretei aprendi algo.

RT: Você é a voz oficial do Leonardo di Caprio aqui no Brasil e já fez vários trabalhos de dublagem. Como surgiu a dublagem? É como atuar?

DM: A dublagem surgiu na minha vida na época em que fiz a novela "A Gata Comeu" em 1985. Eu gravei a novela nos estúdios que a Globo alugava da Herbert Richers - que era o maior estúdio de dublagem do Brasil - e como estava sempre ali gravando novela, acabei sendo chamado para fazer um teste, uma participação e ali comecei a fazer dublagem. Então, dublei muita coisa, mas tive poucos personagens fixos porque era difícil conciliar com a agenda das novelas, sempre ia emendando uma novela na outra. Fui fazendo dublagem com participações e depois fiz o "Di Caprio", quatro filmes dele, foi muito legal e tudo que chegava dele no Brasil me chamavam (risos), durante alguns anos, porque é importante isso, você manter a voz do mesmo dublador ao mesmo ator para identificação.

Mas eu não conseguia conciliar com as novelas, com o volume de trabalho que tinha na época, então, acabei deixando de ser a voz oficial do Leonardo Di Caprio no Brasil. E dublagem é uma delícia, é como atuar, mas é um desafio maior porque você só tem um recurso que é a sua voz. O ator, seja no teatro, cinema ou televisão tem seu corpo, corpo também fala, tem o cenário, as locações, o figurino, enfim, você cria todo o universo e a dublagem é você transmitir tudo isso, toda sua emoção na sua voz. Foi um grande exercício pra minha vida e pra minha carreira, trabalhei com os maiores

dubladores do Brasil e aprendi muito com eles. Nos últimos anos fiz trabalhos bem legais e que sempre tive vontade de fazer como animação - recentemente fiz Pets 1 e 2.

RT: Do que você sente mais falta na pandemia? E o que decidiu fazer que nem passava pela sua cabeça antes?

DM: Ah! Senti falta de estar junto das minhas filhas que estão no Estados Unidos, do abraço dos amigos e fiquei com saudade de trabalhar (risos), da correria de ir para os estúdios, decorar texto, ir pra rua. Mas aos poucos iremos voltando e matando a saudade de tudo e todos. Ficar esse tempo todo "parado" é um desafio! Sou um cara que ama trabalhar, preciso trabalhar, aprendi e minha vida é trabalhar desde cedo. Nunca, em 40 anos de carreira, fiquei tanto tempo sem trabalhar. Não vejo a hora de retornar os trabalhos.

RT: Como você acredita que fica a cultura no Brasil depois de tudo isso? Tivemos episódios políticos que impactaram diretamente as políticas públicas voltadas pra cultura e sabemos que, neste retorno, cinemas e teatros são uns dos últimos a voltar.

DM: Realmente não temos um governo que dê valor a cultura e espero que isso mude em algum momento neste governo, ou em um próximo. Fico realmente muito preocupado com tantos colegas que estão parados, pessoal de teatro, da música e tantos outros profissionais, realmente precisamos muito de um incentivo e apoio.





Obra de arte em casa: é possível?

Entenda os detalhes de ter uma
peça super exclusiva exposta na sua
casa e invista nessa tendência!

Ter uma obra de arte em casa é sempre muito especial. É levar a essência do artista para dentro do seu lar. Por isso, planejar e tomar os cuidados necessários para que a obra seja tratada com o carinho que merece, é fundamental.

Começando pela escolha, primeiro pense no que você quer ter em casa e já reserve o espaço para aquela peça, seja um quadro, uma ilustração, um grafite, uma escultura.... Em seguida pense no sentimento a ser transmitido. E então procure um artista do qual goste, que traduza esse sentimento.

Segundo Mariana Meneghesso, arquiteta urbanista sócia do escritório Meneghesso e Pasquotto Arquitetura, diferente da maioria dos elementos em um projeto, a peça de arte tem sua licença poética, ou seja, ela não precisa seguir padrões ou mesmo atender em função e desempenho como um revestimento ou acessório. Também não precisa estar dentro da paleta de tons desse projeto. A forma, tipo, material e tamanho são completamente livres.



Obras de arte são
uma expressão
cultural e podem
sim virar uma
expressão da sua
casa da sua
personalidade,
do seu estilo
de vida.

E ela complementa: " Para a escolha, cuide de apurar seu olhar, pesquisar referências, tipos, estilos e cores que mais te atraem. E conte também com ajuda técnica para isso. Hoje, boa parte das peças de arte são acompanhadas de conteúdo, ou seja, um briefing que as definem, contextualizam e contam um pouco do currículo do artista, o que já ajuda na escolha".

Mas e o preço, você deve estar se perguntando. Existem obras de todos os valores e para todos os tipos de bolsos e gostos. Desde assinadas por artistas consagrados até peças únicas de artistas que estão começando.

Segundo a arquiteta Claudia Kuhnen, o importante é você colocar um teto do valor que quer investir e pesquisar. Neste processo, o papel do arquiteto é super importante, pois ele te

dará indicações e a assessoria necessária para encontrar a obra que se adequa exatamente ao que você quer. E ela reforça: precisa ter sentimento, ter alma.

O processo de encontrar a peça é super prazeroso. Visitar galerias e mergulhar neste universo é uma delícia! A recém inaugurada Galeria Calixto 36, da qual falamos na página 35, é um exemplo de lugar cheio de opções, super colaborativo, para atender os mais diferentes perfis de clientes e ambientes.

Outro aspecto super importante, é preparar o ambiente onde a obra de arte ficará. Mariana ressaltava que é fundamental garantir que a peça escolhida caiba no espaço destinado a ela, e que ela receba a iluminação adequada para valorizá-la. E acrescenta: "Entenda a composi-



ção do material e como conservá-lo. Veja, uma pintura em tela não pode ter incidência direta do sol, nem contato com umidade. Uma fotografia precisa receber uma película em vidro para protegê-la. Uma escultura não pode ficar sobre uma mesa em um local de circulação onde possa, por acidente, acabar no chão". São detalhes que farão toda a diferença!

Garantia!

Uma vez adquirida uma obra de arte, solicite sempre a documentação da peça, pois é sua garantia da autenticidade. Seja para preservar seu investimento ou ter tranquilidade caso, no futuro, queira vendê-la ou mesmo doá-la. Muitas vezes, as obras se valorizam com o passar dos anos

e você pode obter lucro com elas.

Ou seja, embora pareça complicado e inacessível, obras de arte são uma expressão cultural e podem sim virar uma expressão da sua casa, da sua personalidade, do seu estilo de vida. Reúna seu gosto com a essência do artista e o resultado será incrível. Pode apostar!

Meneghissio & Pasquotto Arquitetura - 4551-7809/ 11 99272-8924
Face e instagram - Meneghissio & Pasquotto Arquitetura

Claudia Kuhn Interioriores
11 99299-3121
instagram @claudiakuhn

Colégio SAMARAH

“Os nossos valores estão alicerçados na transparência e equilíbrio das regras, no fortalecimento dos vínculos de família, dos laços de solidariedade humana e a tolerância em que se assenta a vida social.”

Novas Instalações

VENHA CONHECER!

MATRÍCULAS ABERTAS!

- Infantil
- Fundamental
- Médio

www.colegiosamarah.com.br
Unidade Granja Viana (11) 4616-0888
Estrada Danúbio, 84 - Cotia
Acesso pelo Km 28,5 ou km 30 da Raposo Tavares

f @Colegiosamarah

Subseção Cotia

1º CONGRESSO IMOBILIÁRIO DA REGIÃO OESTE - COTIA

SÃO PAULO - CAPITAL
25/09/2020

ACESSE
www.congressoimobiliario.com.br

Apoio **TUDO**



De frente para o espelho

No dia a dia de outrora, na vida corrida, indo de cá prá lá, sempre observei as poucas vezes em que conseguia me olhar no espelho. Reparar isso ou aquilo.. Até o batom, antes de sair era passado às cegas...Agora, de repente, a pandemia me colocou de frente para mim mesma! E como colocou! A grande verdade é que estamos todos diante de nós mesmos de uma maneira inédita na história! As inúmeras lives, vídeo chamadas, reuniões online nos prestaram esse serviço ou desserviço...

Eu penso: "Preciso fingir de novo o cabelo, essa cor de batom não fica muito boa, minha pele está com aspecto cansado, acho que gosto do meu sorriso..."Todos os dias, abro o computador e espero ansiosamente por cada janelinha se abrir com os nomes deles, mais um dia começa,

o coração bate acelerado... Depois de 10, 20, 25 anos, uma realidade tão diferente vivo como professora juntamente a tantos colegas! Então, o áudio se conecta...eu ajeito meu cabelo e a blusa que é o que dá pra ver, coloco um colar de que eles gostavam e vamos começar! Ah! Esse está com o vídeo desligado...Caiu a conexão da Bia, o Alê não entrou hoje...Alguém chorou porque seu trabalho não deu certo e tudo que vejo é o rostinho choroso diante da tela... Quero acolher, quero ajudar, o vídeo é desligado e a família ampara, respalda ...o sentimento de impotência aparece, a vontade de pegar pela mão e orientar, conduzir, dar ferramentas para que a situação se resolva, possibilitar a busca pela autonomia em meio a esses momentos...sim! Isso é o que fazemos! Mas agora é diferente!



Estou desnuda, exposta...Me vejo o tempo todo, nem precisava tanto assim, era só para acertar o batom... Mas estamos assim! Tenho que conquistá-los todos os dias de novo e de novo.... vejo um rostinho animado, falante e outro disperso, longínquo: "Adri, quero sair!" Não saia! Ainda vamos fazer algo bacana hoje!

É assim, como uma vela ao vento, vamos resguardando desse lado e do outro, cuidando, tentando não deixar a luz se apagar, visualizando cada expressão, cada ação, chamando, respondendo, ouvindo com tanta alegria sobre a meia nova, o dentinho que caiu, a visita inédita da vovó ...então tentamos conversar em "roda", trazer à memória sobre o que somos, sobre o que fizemos, sobre nossos casos do dia a dia... Acolhendo sem o toque, sem o colo...Mas o mais incrível de tudo isso é que estamos conseguindo... Isso mesmo!

Vejo as famílias com as mesinhas arrumadas, às vezes a mamãe do lado, ou o papai, o irmão e até ajudantes queridas que estão ali conosco, ajudando, trazendo a folha, o lápis e até a frutinha na hora de beliscar algo! A proximidade é grande agora, que paradoxo! Nunca fomos tão próximos, nunca foi tão feito a quatro, seis, tantas mãos... Quantos aprendizados, quantas trocas, a aula aberta acontecendo diante de todos na praça virtual, como a Ágora, tudo acontecendo diante de todos, as paredes da sala de aula caíram, a intimidade veio à tona e todos estão diante do espelho.

A escola está viva! Ela resiste, persiste...a cultura, as relações, os processos de cada um...

Cuide dela porque é o espaço legítimo de construção, de entrega, de reconhecimento de nós mesmos! Ajude a preparar o espaço, os materiais, valorize...Espere aquele educador chegar em sua casa! Estamos crescendo sim, vamos colher bons frutos sim! Estamos juntos, professores, pais, avós, primos, até o cachorrinho de cada um eu já conheço, conheço o quarto, o sofá novo...

Dentro da tela, nos lares em que temos entrado, as coisas têm funcionado assim e então eu saio de casa, vou dar uma voltinha no meu condomínio para espárecer com minha filha, andar de bicicleta, correr...e vejo o meu amiguinho da casa ao lado. Ele está empinando pipa na laje e me chama: "Oi!Minha bola caiu aí?" Eu respondo: "Não Carlinhos! Está tudo bem? Teve aula hoje?" Ele me responde que não e que de vez em quando a mãe vai até a escola buscar algum livro ou material. Ele me conta que não consegue assistir aos vídeos da professora porque não tem internet. Carlinhos parece feliz, é um pouco mais novinho que minha filha de 9 anos. Sempre vejo e converso com esse meu amigo! Ele faz parte dos tantos pequenos brasileiros que vive essa condição de abandono do sistema de educação. Quero ajudá-lo! Penso em doar livros, enviar atividades... conversar com a família...Difícil situação!

Então estamos assim, diante dos espelhos, das telas, vendo nossos defeitos revelados, refletidos, tentando resgatar o que somos e seguirmos, mas também, pensando nos tantos Carlinhos, entre as pipas, ao vento, docemente felizes, com receio de que as mesmas se enrosquem nas árvores e sejam perdidas...O que será de um mundo sem escola?

Como disse Renato Russo: "Nos deram espelhos e vimos um mundo doente!"

Adriana Xavier | pedagoga e psicopedagoga
E-mail: adrianadz73@hotmail.com

Wakanda pra sempre!

O ator Chadwick Boseman morreu em uma sexta-feira (28-09), aos 43 anos de idade. O astro lutava contra um câncer há 4 anos, mas não revelou para a mídia o seu estado grave. Boseman é conhecido, principalmente, por interpretar o Pantera Negra em 2018, mas sabiam que além desta sua performance, há outras muito relevantes em sua carreira como ator?

Vamos lembrar alguns de seus filmes nos últimos anos, e que estão disponíveis em plataformas online:

Marshall: Igualdade e Justiça (2017):

Chadwick Boseman é Thurgood Marshall no filme *Marshall: Igualdade e Justiça*, o primeiro juiz negro da Corte Suprema Americana. A trama conta a história que antecedeu o caso, quando o juiz comandou a defesa de Joseph Spell (Sterling K. Brown), um homem, também negro, que afirma ter sido acusado injustamente de atacar uma mulher branca em seu quarto.

Crime sem Saída (2019)

No filme *Crime sem Saída* (21 Bridges), Chadwick Boseman interpreta o personagem Andre Davis, um detetive da polícia de Nova York que está em busca de capturar um assassino de policiais. Com o desenvolver da história, ele acaba descobrindo que as mortes acontecem como



Chadwick Boseman

parte de uma perigosa conspiração dos bandidos com a polícia.

A História de uma Lenda (2013)

No filme *42 - A História de uma Lenda*, de Brian Helgeland, Chadwick Boseman é Jackie Robinson, um jogador de beisebol que, em 1946, é recrutado por Branch Rickey (Harrison Ford) para se tornar o primeiro negro a disputar a liga principal do esporte.



Marshall: Igualdade e Justiça (2017)
Imagens de divulgação



Crime sem Saída (2019)
Imagens de divulgação

Na região



Cine Drive Cotia

Até o final deste mês, Cotia terá uma programação de filmes, shows e stand up no estilo Drive-in. Localizado no centro de Cotia, próximo ao Corpo de Bombeiros, com capacidade para 300 carros e uma estrutura montada com todos os cuidados necessários. Comidas e bebidas estão garantidas, levadas diretamente no carro de cada espectador. Os ingressos e a programação estão disponíveis pelo site: www.tycket.com.br.

Bacalhoadã da Vida Casa de Apoio

No dia 29 de agosto a Vida- Casa de Apoio da Granja Viana promoveu seu primeiro drive-thru gastronômico. Foram dois pratos da tradicional gastronomia portuguesa preparados com o mesmo carinho e cuidado como nos anos anteriores, mas com atenção redobrada em relação aos protocolos de higiene, de acordo com as recomendações dos órgãos de saúde.

O cardápio teve Bacalhau de Forno (bacalhau ao forno com batatas e regado a azeite) e o Bacalhau às Natas (bacalhau ao forno com batatas assado ao creme). Como nas últimas edições do jantar Português, quem comandou a cozinha foi a presidente da Vida – Casa de Apoio, Ana Catarina Fabrício Mendes, que com uma equipe de voluntários, levou para a casa de cada um que comprou, o mesmo carinho e o sabor tão presentes nos eventos da instituição. “Este ano nos impossibilitou de viver os momentos de alegria e confraternização que sempre foram presentes



nos nossos jantares. Mas ele nos deu a chance de reinventar as ações e encontramos no drive-thru um jeito seguro de matar as saudades e levar porções de amor para quem acredita no trabalho que fazemos”, comenta.

Cultura em Casa

60 lives de artistas
em um só lugar:
na sua casa.

No mês de Setembro ocorrerá, com apoio do Governo João Dória, o lançamento da primeira Mostra Internacional de Cinema Virtual de São Paulo. Diariamente, às 19h e às 22h. O projeto apresentará 21 filmes de diversos países. Para assistir, acesse: www.culturaemcasa.com.br

Pantanal volta às telas na Globo e de cara nova!



Imagem de divulgação

30 anos após encantar todo o Brasil, Pantanal será readaptada, agora na tela da TV Globo, com estreia prevista para 2021. A trama escrita por Benedito Ruy Barbosa será readaptada pelo neto do autor, Bruno Luperi.

A história de Juma Marruá, a mulher que vira onça, e mostra paisagens deslumbrantes, promete muitas emoções, como a aconteceu na primeira versão, exibida na TV Manchete. Uma chuva de palpites e apostas de quem fará a protagonista dominar a internet, já engajando o público na trama desde já. Certamente, será imperdível!



A hora da estrela

Ler Clarice Lispector não é um momento relaxante onde se passam horas lendo sem preocupações, ler Clarice é parar em cada parágrafo e questionar se está se entendendo. É uma leitura extremamente prazerosa, mas há de se fazer disponível.

Neste livro, Clarice diz não ser fácil escrever, pensa em sua história a ser contada, reflete sobre a falta, percebendo que nada importa, que a insignificância do ser é a grande certeza.

Mas é preciso lutar com os próprios demônios para construir um outro, uma escrita, uma vida.

Aqui a construção é a da própria falta, que é o nada, a personagem principal nada sente, nada é. Ela é o que o outro determina e esse outro por ela não teve nenhum desejo, deixando-a vazia.

Mas podemos pensar que ser nada pode proporcionar uma grande liberdade de ser o que se quer.

E você, o que quer?

A hora da estrela
Autora: Clarice Lispector
Ed. Rocco

www.temperandoaspalavras.com.br
Comentário de Nanci Lourenço



Galeria Calixto:

A arte colaborativa como meio
de enaltecer artistas independentes

A galeria Calixto localizada em Pinheiros reúne obras de fotógrafos e artistas independentes com o objetivo de levar ao público criações colaborativas. A ideia é reunir diversas obras dando ênfase em artistas que vivem pela arte e com a arte. Assim, como um grande ponto de encontro, a proposta é comercializar fotografia, ilustrações, desenhos, aquarelas e fine art dos artistas que colaboram com a galeria, todas autorais.

Com uma atmosfera alternativa e inovadora, a galeria também oferece workshops bate-papos, live paintings e ações para incentivar os artistas parceiros. Com a chegada da pandemia, a galeria integrou seu projeto com a internet, e criou um site com loja e blog para que a experi-

ência do público de passear na linda casa azul, característica do local, não seja perdida durante estes tempos de isolamento.

A galeria está localizada em Pinheiros, na Praça Benedito Calixto, onde acontece a maior e melhor feira de antiguidades e artes da cidade. Esquina com a Teodoro Sampaio e aos redores da Oscar Freire, Cardeal Arco Verde, Henrique Schaumann, e outras, ou seja, num ambiente que respira e acolhe a arte!

Galeria Calixto 36

Praça Benedito Calixto, 36, São Paulo – SP

INSTAGRAM: @galeriacalixto36

TELEFONE: 11 99493-4422 | 3064-0416

www.galeriacalixto36.com.br

Novidade Gastronômica no Vianna Village

O mais novo restaurante e pizzaria da Granja Vianna, La Cucina Vianna, traz muitas novidades com um ambiente agradável e com protocolos de segurança reforçados. Recentemente inaugurado, está localizado no Centro Comercial Vianna Village e tem opção de almoço e churrasco de segunda a domingo, e no jantar, deliciosas pizzas a partir de quarta.

Além disso, todo último domingo do mês tem um brunch incrível e todo dia 29 é Dia de Nhoque da Fortuna.

Cumprindo todos os protocolos, possui cardápios descartáveis e cardápios com leitura de QR Code, para evitar o contato das pessoas. Além de tapetes sanitários, protetores salivares, luvas descartáveis para se servirem e ainda, na troca dos turnos, uma limpeza geral com água sanitária é realizada no ambiente.

Vale super a pena conhecer!



Rua Mesopotâmia, 109 - Granja Vianna

Shopping Vianna Village, Térreo.

www.lacucinavianna.com.br

(11) 94216-6880 / (11) 4612-2118

Instagram: @lacucinaviana

Facebook: La Cucina Vianna

Sem fome e feliz!

Sobre o Chef

Formado em gastronomia pela Faculdade Lusófona.

Sócio proprietário no Freitas Restaurante e Lanchonete e há anos vem desenvolvendo projetos sociais na região onde mora.

"Cristão, casado e pai de família, tenho prazer em ajudar as pessoas, me sinto feliz em poder ajudar."

 @luciano.marinhofreitas

Luciano Chef Freitas



Sabemos que a pandemia acentuou a desigualdade social no nosso país, porém, por outro lado, também despertou a solidariedade. Por isso, o projeto Dando Pão a Quem Tem Fome tem feito a diferença na vida de diversas famílias. Uma iniciativa da Igreja Kairós, Freitas Restaurante e Lanchonete, Faculdade Lusófona, Colégio Português, com apoio da Igreja do Evangelho Quadrangular. São mais de três mil marmitas distribuídas a população de rua da região central de São Paulo e esse número cresce a cada dia. Todo o projeto é realizado à base de doações e com muito empenho do chef Luciano Freitas.

Para contribuir, acesse o Instagram do @luciano.marinhodefritis e saiba como pode ajudar.

Iniciativas assim fazem a gente acreditar que tudo vai dar certo, não é mesmo?



Rotary segue firma na campanha mundial "End Polio Now"



O Rotary tem trabalhado para erradicar a pólio há mais de 30 anos, fazendo um progresso incrível na luta contra a doença. Por meio da Iniciativa Global de Erradicação da Pólio, a instituição ajudou a reduzir o número de casos em 99,9%.

É essencial não só acabarmos com a poliomielite nos três países onde ela ainda é endêmica, mas também mantermos os outros locais livres da doença. Se todos os trabalhos em prol da erradicação cessassem hoje, dentro de dez anos a doença poderia voltar a paralisar cerca de 200.000 crianças anualmente.

Falta pouco para a erradicação da pólio, mas ainda há muito trabalho pela frente. É necessário continuar as campanhas de vacinação e atividades de vigilância. Para contribuir, a população pode fazer doações, falar sobre a campanha e ajudar a divulgar a causa.

Fernando Jão



Com apoio do Prefeito Rogério Franco, o vereador buscou investimentos e melhorias para os moradores da Granja Viana

Perfil de Destaque

- Oportunidades
- Investimento na Juventude
- Educação como base
- Sustentabilidade
- Investimento em Infraestrutura

Conhecendo as necessidades da região, Fernando Jão em parceria com a associação do km 26,5, implantou a 1ª Base

Blindada da GCM na Rua José Giorgi; através de Indicação Parlamentar conseguiu o recapeamento de duas importantes vias de acesso: Rua José Felix de Oliveira e Avenida São Camilo. Jão também criou a Lei que regulariza a identificação no acesso aos Bolsões Residenciais, com objetivo de reforçar a segurança.

Sérgio Folha



Desde muito jovem, Sérgio Folha trabalha pelas pessoas. Sua trajetória política começou cedo liderando o movimento estudantil na cidade pela conquista do passe escolar gratuito aos estudantes do município, conquista pioneira no País.

Enquanto vereador, foi autor de relevantes projetos de lei em benefício do meio ambiente, do esporte dos animais.

Perfil de Destaque

- Trabalho pelos jovens e pelo esporte
- Oportunidade de emprego e maior movimentação na economia da cidade
- Lutará para que o Plano de Mobilidade da Raposo Tavares (do Km 21 ao 30) seja 100% implantado
- Regularização Fundiária nos bairros
- Educação como base de tudo

Como secretário da habitação, deu início ao programa de regularização fundiária em diversos bairros da cidade (ex: Jardim Belizário) e foi o idealizador do Plano de Mobilidade para o eixo Raposo Tavares, que prevê grandes mudanças nos próximos anos.

Folha continuará lutando pra que mais bairros e municípios de nossa Cidade sejam beneficiados.

Ângela Maluf entra para a chapa de Rogério Franco como candidata a vice-prefeita de Cotia:



Na segunda-feira do dia 31 de agosto, aconteceu a convenção partidária do PSD, partido do atual prefeito de Cotia, Rogério Franco, e como principal surpresa do evento, Ângela Maluf foi anunciada oficialmente como a candidata a vice-prefeita de Cotia. Almir Rodrigues, atual vice-prefeito, porém, não se candidatará para as eleições de 2020.

Ângela Maluf sempre foi defensora da causa da mulher e a de Secretaria da Mulher até o início deste ano, quando se licenciou do cargo por conta das eleições. Em entrevista, ela afirmou que "não fui eu que recebi essa oportunidade, foi a mulher de Cotia".

Poupatempo retoma atividades em São Paulo



○ cidadão que necessita de atendimento no Poupatempo já pode agendar serviços para as oito unidades do estado de São Paulo. A reabertura respeitará assiduamente as medidas de higienização previstas pelo governo, assim como a capacidade de apenas 30% de atendimento presencial. Aqui em Cotia, o Poupatempo fica na Av. N. Sra. de Fátima, 833 - Vila Monte Serrat, ali pertinho do centro.

Turismo e passeio ainda não têm data para voltar completamente

Os mais de 500 artesãos da Feirinha de Artesanato de Embu das Artes pedem a reabertura da feira, uma vez que a cidade já encontra na fase amarela do Plano São Paulo e bares e restaurantes da cidade estão funcionando seguindo os protocolos de segurança. Ainda na região, o turismo de São Roque aos poucos vai voltando, com restaurantes podendo receber clientes com as devidas restrições.



Volta às aulas só em 2021

Após decretar que as aulas presenciais das escolas municipais só retornam em 2021, o Prefeito de Cotia, Rogério Franco também decidiu que as escolas estaduais seguem o mesmo protocolo e só voltam presencialmente no ano que vem, por conta da pandemia do coronavírus.

As escolas particulares têm a opção de retomar as aulas, porém precisam apresentar protocolos de retomada.



Carapicuíba realiza teste gratuito de Covid em sistema Drive-Thru

A Prefeitura de Carapicuíba está oferecendo testagem de coronavírus em pessoas a partir de 50 anos, pessoas com doenças crônicas, motoristas de aplicativo, motoboys, taxistas de Carapicuíba, além de trabalhadores de mercado, farmácia, posto de gasolina e padaria. Os testes serão em esquema drive-thru, sem sair do carro, no Parque dos Paturis (portão D), de segunda a sexta-feira, a partir das 8 horas, por ordem de chegada.

Para realizar o teste, o cidadão precisa levar o RG, comprovante de endereço, cartão SUS, laudo médico ou receita do medicamento (para as pessoas com doenças crônicas), cadastro em aplicativos de transporte (para os motoristas de



aplicativo) e inscrição em Carapicuíba (para taxistas). Já os trabalhadores dos comércios devem levar a carteira de trabalho ou uma declaração de vínculo empregatício. Para pegar o resultado, basta baixar o aplicativo Dados do Bem e pegar o resultado após cinco dias úteis.

Coronavírus já afeta economia

O PIB, que é a soma de todos os bens e serviços produzidos no país, teve queda de 9,7% no segundo trimestre deste ano, na comparação com o trimestre anterior. O PIB caiu 11,4% na comparação com o segundo trimestre de 2019. Ambas as taxas foram as quedas mais intensas da série, iniciada em 1996.

Segundo o Ministro da Economia, Paulo Guedes, este resultado já era esperado e trata-se de "um som distante", reflexo da pandemia do Coronavírus e que a economia brasileira já está em recuperação em V. Ainda segundo ele, o pagamento do auxílio emergencial e o programa de redução de salários e jornadas de trabalho, foram importantes para reduzir os impactos econômicos da pandemia.



Situação tensa em Belarus reúne milhares de manifestantes semanalmente

Uma das principais líderes da oposição em Belarus, Maria Kolesnikova, foi detida quando tentava atravessar a fronteira com a Ucrânia. A ativista desapareceu no dia 7 de setembro, sob especulações de haver sido sequestrada por agentes do governo.

Kolesnikova é a única das três mulheres que lideraram a campanha presidencial da oposição contra o chefe de Estado Alexander Lukashenko que ainda permanecia em território bielorrusso. No domingo, uma manifestação reuniu, pelo quarto fim de semana consecutivo, mais de 100 mil pessoas em Minsk, capital do país, para protestar contra a reeleição de Lukashenko em agosto.

O vice-ministro da Belarus, Anton Gueraschenko, se pronunciou na sua página do Facebook, confirmando que Kolesnikova foi tirada à força do país com dois membros do Conselho de Coordenação.



O que sabemos nós da vida?



Vou contar uma pequena história que nos ensina muito sobre a arte de passar pelas vicissitudes que a vida nos impõe.

Um modesto camponês tinha um cavalo muito forte e bonito, invejado por todos, que representava toda a sua fonte de subsistência. Uma manhã, ele acordou e descobriu que seu cavalo havia sumido. Todos na aldeia correram para lamentar a má sorte do pobre homem. “Como você é amaldiçoado! Seu cavalo foi roubado e agora não lhe resta mais nada”. Ele apenas sorriu e disse “A única coisa que sei é que o cavalo não está mais no estábulo. Deixemos o tempo passar e veremos o que acontece”.

Dias depois o animal reapareceu acompanhado de uma dezena de excelentes cavalos que viviam numa floresta distante. “Ele tinha razão, seu cavalo não apenas voltou como trouxe mais dez junto dele. Agora ele pode vender esses belos animais e ganhar muito dinheiro”. Mais uma vez, o camponês sorriu. “Só sei que meu cavalo retornou com outros dez cavalos. O dia de amanhã a Deus pertence”.

Dias se passaram e seu único filho resolveu montar um dos novos cavalos. Caiu e quebrou vários ossos do corpo. Os aldeões se juntaram e disseram “Você estava certo. Não se pode prever o futuro. Os cavalos foram uma desgraça. Seu filho agora corre o risco de ficar aleijado”. “Só sei que meu filho está todo quebrado, amanhã será amanhã”, sentenciou o camponês.

Cerca de três meses após o acidente todos os jovens da aldeia foram levados pelo governo. O país entrara numa terrível guerra. Todos, menos o

filho do sábio homem. O rapaz não tinha condições de combater, sequer de andar. Mais uma vez o lamento de toda a aldeia se fez ouvir. “O inimigo é mais poderoso. Nossos filhos serão massacrados, nunca mais voltarão. O seu não foi convocado e tem grandes chances de um dia ficar curado”. “Meu filho ficou. E isso é tudo”...

Aceitar os fatos da vida com coragem, confiança e serenidade é começar a decifrá-la. A vida não está contra você, contra ninguém. Ela apenas tenta nos despertar, e sua maneira de fazer isso é muitas vezes incompreensível para nós.

**“Temos, todos que vivemos,
Uma vida que é vivida
E outra vida que é pensada,
E a única vida que temos
É essa que é dividida
Entre a verdadeira e a errada.”**
Fernando Pessoa

Fernando Vianna
Instrutor de Meditação e Revitalização Integral.
É consultor de I Ching e palestrante.
ferseth@gmail.com

Saúde é **TUdo**



Aparelhos Auditivos

CENTRO AUDITIVO
ESTILO DE VIDA

Aparelhos auditivos das melhores marcas e excelentes profissionais. Todos os acessórios, assistência técnica para todas as marcas. Atendimento com horário marcado e domicílio.

Open Mall The Square - Raposo Tavares, Km 22 - sl. 102, Bloco C
Tel: 4702.6262 - 98233.9959 | www.centroauditivoestilodevida.com.br

Farmácias

FARMÁCIA DE MANIPULAÇÃO E HOMEOPATIA

DERMOVITA
FÓRMULAS

Av. Prof. Manoel José Pedrosa, 1740 - Cotia - SP
Tel.: 4703-0314 / 4616-8944

Medicina Oriental e Quiropraxia

J. MELO

Medicina Oriental e Quiropraxia

ESPECIALISTA em DORES e INFLAMAÇÕES
MAIS DE 20 ANOS DE EXPERIÊNCIA

(11) 97217-8181
Rua José Félix de Oliveira, 2060 | Granja Viana - Cotia/SP

Baixe agora o **AppTudo** com Cupons de Descontos, Guia Comercial e Conteúdo Exclusivo.



Vacinas

VacinVille
Clínica de Vacinas e Exames Laboratoriais

PROTEJA QUEM VOCÊ AMA
GRIPE | SARAMPO | PNEUMONIA | HPV | CAXUMBA | ENTRE OUTRAS

ALÉM DO COVID-19, OUTRAS DOENÇAS ESTÃO EM CIRCULAÇÃO. MANTENHA AS VACINAS EM DIA!

- ✓ Sistema de vacinação seguro
- ✓ Vacinação imune e durável
- ✓ Exames em especialistas em vacinagem

ALPHAVILLE
R. Chaves, 822 - Jd. Timor
Tel: 2841911014

OPEN MALL THE SQUARE
Rod. Raposo Tavares, Km 22, Edif. 106A - Granja Viana
Tel: 2898-9732

Oftalmologia

Dr. Alexandre Katsumi Onici

Clinica Oftalmológica
Dr. Alexandre Katsumi Onici
CRM 80064 - Especialista em catarata, tumores oculares e plástica ocular

Rodovia Raposo Tavares, Km 22 - THE SQUARE
Bloco C - sala 302 - Granja Viana - Cotia
Fones: 2898-9731/2898-9732



Anuncie aqui:

99972-9795

em revista **TUdo**



JUNIOR EXPRESS MOTOBOY



Transporte de malotes e pequenos volumes.
Bancos e transporte, deixe conosco.
Sua entrega ou retirada com preço justo!



Agora também com furgão entrega ou retirada com preço justo!

4612-8980 / 4262-1987

www.juniorexpress.com.br

juniorexpress.24hs@hotmail.com

Confirme as condições por telefone



DANIELA MORRONE

#ILUSTRAÇÕES

©11 98177 7333

dani.morroneidei@gmail.com | [@danimorroneidei](https://www.instagram.com/danimorroneidei)



ARTEIRO GARGIULO
— ADVOGADOS —

- Cível • Empresarial
- Tributário • Trabalhista
- Previdenciário • Imobiliário
- Contratos • Consumidor
- Família e Sucessões



HÁ MAIS DE 15 ANOS
NA GRANJA VIANA

(11) 4702-3024
advocaciaag.com.br

R. José Félix de Oliveira, 834, sala 2



Anuncie aqui:

99972-9795

em revista **TUdo**

WEBSITES PARA EMPRESAS

SERVIÇOS: WEBSITES - SEO - LANDPAGES - ADWORDS - BING ADS - IMAGENS - ACERTOS EM SITES DE TERCEROS - FACEBOOK - INSTAGRAM

www.upwebsites.com.br Whatsapp: (11) 98180-6673





A reabertura gradual faz a gente ter a sensação que tudo está voltando ao normal. Mas o que conquistamos na internet e o tanto que estamos conectados é um caminho sem volta.

Somente no mês de agosto nos conectamos com mais de 25 mil pessoas, leitores, seguidores, fãs! Estamos evoluindo e aprendendo a ser nor-

mal neste "novo normal". Só no Instagram, no mês de agosto, aumentamos em 40% a interação com nosso público, não é demais? E somos muito gratos por poder dar notícias em primeira mão, sempre informando e entretendo.

f /revistatudo2012

Revista Tudo
Publicado por Roberta Smilari · 11 de agosto ·

Quinta-feira dia 20 às 19h reserve na sua agenda: Live com a competente Lúcia Amaral Psicóloga que abordará um tema muito relevante nesse período. Como está sua saúde mental neste período de pandemia? Quais são os reflexos em nosso cotidiano? Não perca! Esperamos vos na nossa página no Instagram @tudoemrevista. #saude #psicologia #pandemia #granjaviana #psicanalisesclinica

Live
20 de agosto às 19h
tudoemrevista

AL EM
NDEMIA

ROBERTA SMILARI - PUBLISHER
REVISTA TUDO

LÚCIA AMARAL - PSICÓLOGA E
PSICANALISTA
#PSICOLOGA.LUCIAMARAL

TILO

A notícia da live que a nossa Publisher, Roberta Smilari, fez com a querida Dra. Lúcia Amaral, sobre saúde mental na pandemia, fez sucesso em nossa rede, e mais ainda no bate papo ao vivo no Instagram.

@tudoemrevista

Já no Instagram, a recém inaugurada Estrada de Caucaia, movimentou nossos seguidores, que comentaram e curtiram muito a novidade.

tudoemrevista

Ver informações

Promover

Curtido por danimorroneisdel e outras pessoas

tudoemrevista Nova estrada de Caucaia do Alto, um sonho que se tornou realidade. Foram cerca de 12 quilômetros de duplicação, a estrada ganhou duas faixas em cada sentido, novos retornos e canteiro central.

Baixe o Apptudo, é grátis!

APPTudo disponível gratuitamente pela Appstore e Googleplay ou através do site www.apptudo.com.br

Além das notícias fresquinhas e de um visual super clean e fácil de navegar.





Bancada **Berliner**

**Reinvente.
Redecore.
Reforme.**

Ambientes do seu jeito!

Acesse portobelloshop.com.br

Granja Vianna - Rodovia Raposo Tavares - Km 22,5 / Mezanino - (11) 46134666
The Square Open Mall - Granja Viana



Portobello
shop

Para sua nova versão,
uma nova Volkswagen
com condições
imperdíveis.



T-Cross 200 Tsi 20/20

com taxa zero

Pacote Interactive II:
Câmera de estacionamento
dianteiro e traseiro

R\$ **92.990**
à vista



Discovel

Rod. Raposo Tavares, Km31 | Portão - Cotia/SP
Tel 11 4148-9000 | Whatsapp 11 98919-1179

www.discovolveiculos.com.br



No trânsito, dê sentido à vida.

VOLKSWAGEN FINANCIAL SERVICES
FINANCIAMENTOS. CONSÓRCIO. SEGUROS. MOBILIDADE.

www.vw.com.br. Oferta válida até 30/9/2020 para veículos básicos e custo de frete incluso. Condição válida para toda a linha Volkswagen zero-quilômetro financiado pelo Banco Volkswagen. O CET para esta operação será calculado e informado previamente à contratação. IOF (observado o previsto do Decreto nº 10.414/2020) e cadastro serão incluídos no cálculo das prestações e no CET. T-Cross (cód. BF12B3), ano/modelo 20/20, à vista a partir de R\$ 92.990,00 ou financiado com entrada de R\$ 51.144,50 (55%), mais 24 prestações mensais de R\$1781,31 Taxa de juros: 0% a.m. e 0% a.a. Total da operação: R\$ 93.895,94. CET máximo para esta operação