

apetece

Nº 02 • Maio 2008 • 1,80€

SUPERMERCADO 



Compra
SUPER

Produtos El Corte Inglés
Garantia de Qualidade

Preços válidos de 2 a 15 de Maio

PRIMAVERA
CHEGA À MESA



apetece-lhe saber + de ?



Aulas de Gemelli passam pelo El Corte Inglés

Augusto Gemelli decidiu abrir as portas do restaurante 'Gemelli', em Lisboa, a todos dos que queiram aprender os segredos da cozinha italiana. O chefe de cozinha milanês irá ensinar, nos próximos meses, desde os princípios básicos da gastronomia italiana, até às últimas tendências da cozinha criativa.

Cada curso será iniciado no El Corte Inglés, em Lisboa, onde serão adquiridos os ingredientes a confeccionar na aula do dia e onde, com a colaboração de profissionais especializados do Supermercado, Augusto Gemelli explicará os truques e as dicas para uma compra inteligente. No final haverá um almoço degustação do menu confeccionado durante a aula.

Óleo estimula capacidades mentais

Porque o cérebro está constantemente a ser posto à prova, a Fula decidiu desenvolver o Fula Nutri+. Trata-se de um óleo vegetal para fritura enriquecido com ácidos gordos – DHA e ALA – que contribuem para o estímulo das capacidades mentais.

O DHA é um nutriente importante que estimula o desenvolvimento das capacidades cognitivas, contribuindo para uma melhor aprendizagem, memória e concentração.

Por sua vez, o ALA é um nutriente que não é produzido pelo próprio corpo, sendo por isso essencial incluí-lo na alimentação de uma forma equilibrada.



Restaurantes testam ementas electrónicas

Vários restaurantes dos EUA, Europa e Japão estão a testar a utilização de ementas electrónicas nos seus estabelecimentos. A tecnologia consiste na introdução de um ecrã táctil nas mesas onde os clientes podem encomendar as suas refeições. Segundo Adi Chitayat, director executivo da Conceptic, empresa que está a instalar equipamentos deste tipo em vários restaurantes, "se uma pessoa começa a ver imagens de um bolo de chocolate, é provável que o encomende".

O próximo passo da Conceptic é testar uma versão semelhante desta tecnologia, que permita aos utilizadores acederem à Internet sem fios nos próprios restaurantes, através de um portátil, PDA ou smartphone.



Pastelaria associa-se ao design

"Fabrico Próprio - o Design da Pastelaria Semi-industrial Portuguesa" é o mais recente livro dedicado à pastelaria portuguesa e à sua relação com o design. Um total de 92 bolos e as suas variantes estão representados neste livro, que destaca ingredientes, características especiais e dados históricos.

Além disso, vários profissionais criativos, nomeadamente fotógrafos, ilustradores, críticos de arquitectura e gastronomia, jornalistas, designers, um chef e um curador de arte, deram o seu contributo a esta obra, evocando a pastelaria semi-industrial portuguesa como fonte de inspiração.

