

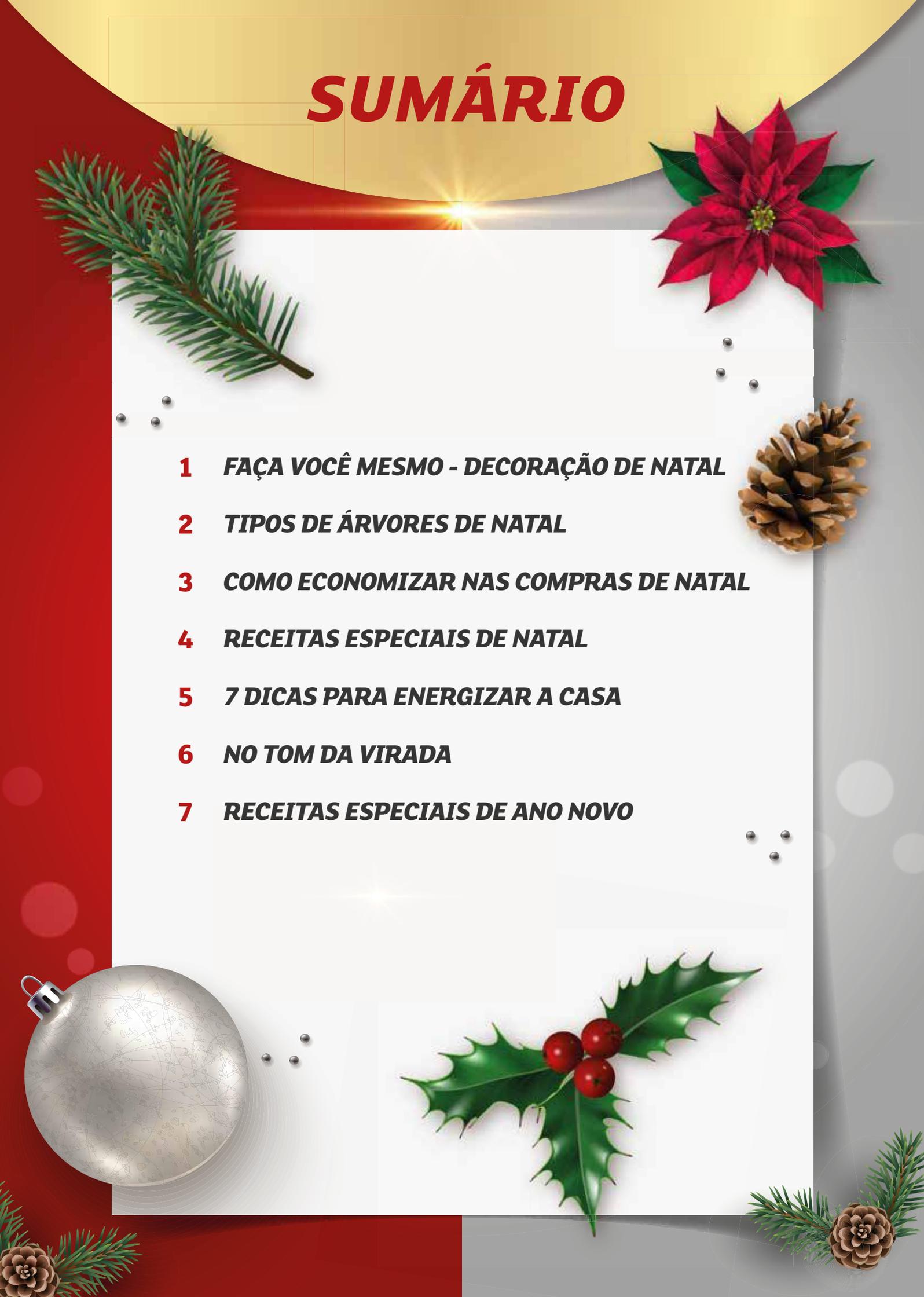


***Natal e
Ano Novo
recheados
de dicas!***

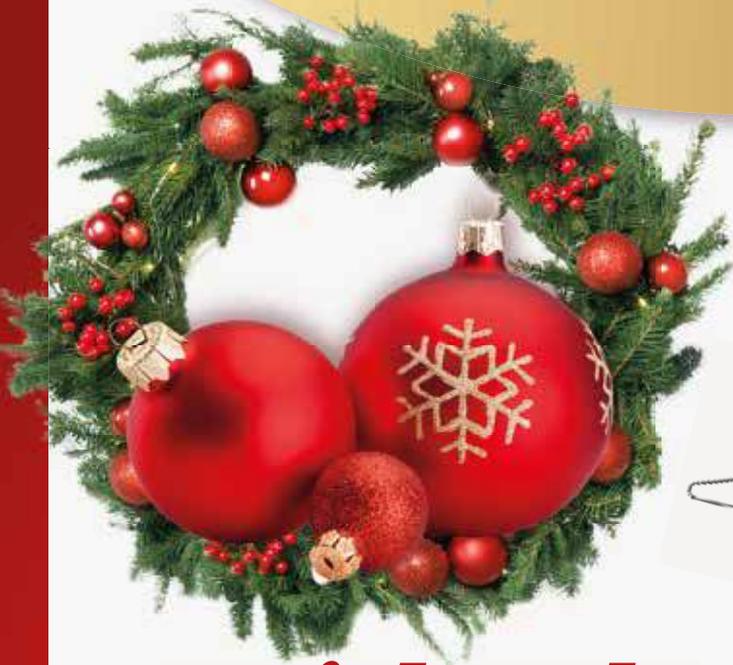
***Curiosidades, receitas e muito
mais para o seu final de ano!***



SUMÁRIO

- 
- 1 FAÇA VOCÊ MESMO - DECORAÇÃO DE NATAL**
 - 2 TIPOS DE ÁRVORES DE NATAL**
 - 3 COMO ECONOMIZAR NAS COMPRAS DE NATAL**
 - 4 RECEITAS ESPECIAIS DE NATAL**
 - 5 7 DICAS PARA ENERGIZAR A CASA**
 - 6 NO TOM DA VIRADA**
 - 7 RECEITAS ESPECIAIS DE ANO NOVO**

Faça você mesmo Decoração de Natal



Você vai precisar de:

- 1 cabide de arame
- Bolas de Natal (a quantidade necessária para preencher toda a base do cabide)
- Alicate de corte
- Alicate comum
- Laço de fita
- Folhagem ou festão de Natal

Guirlanda de Natal com cabide e bolas

- 1 Distorça a emenda do cabide logo abaixo do gancho e abra-o.
- 2 Com a ajuda de um alicate comum, comece a entortar para que o cabide tome forma arredondada. Não precisa ficar perfeito, pois as bolas vão cobrir.
- 3 Coloque as bolas de Natal no arame. Se a ponta do arame estiver muito torta, dificultando a colocação das bolas, corte um pedaço dele com alicate de corte.
- 4 Depois de colocar todas as bolas, dobre um gancho com o alicate comum. Não precisa colocar bolas até o topo, pois o festão de Natal e o laço vão cobrir a parte superior da guirlanda.
- 5 Amarre o festão ou folhagem com arame de pão, primeiro de um lado e depois de outro. Arremate com o laço de fitas e pronto: é só prender na parede ou em uma porta.



Faça você mesmo Decoração de Natal

Vela natalina decorada

- 1** Primeiro, envolva toda a vela com a canela em pau. Use a cola quente para fixar melhor.
- 2** Passe a fita vermelha ao redor de toda a vela e faça um laço na parte da frente.
- 3** Decore mesas, bancadas e janelas para deixar o ambiente aconchegante e perfumado!



Você vai precisar de:

- 🟡 1 vela redonda mais grossa
- 🟡 Canela em pau de tamanhos similares
- 🟡 1 fita de cetim vermelha
- 🟡 Cola quente (opcional)



Faça você mesmo Decoração de Natal

Porta-guardanapos para a mesa de Natal

1 Com o auxílio de régua e lápis, marque a espessura do seu porta-guardanapos no rolo de papel (mais ou menos uns 3 dedos de diâmetro) e corte com a tesoura.

2 Aplique a cola quente perto da borda do pedaço de rolo cortado e comece a enrolar o fio rústico escolhido.

3 Enrole o fio e vá colando até manter o material no lugar.

4 Faça isso até cobrir o rolo por completo e parta para o acabamento, colando muito bem a ponta com cola quente.

5 Para finalizar, cole na superfície do porta-guardanapos o enfeite natalino escolhido com cola quente. Pode ser um laço bonito, uma meia de natal ou qualquer outro símbolo.

6 Passe um guardanapo de pano por dentro do seu porta-guardanapos e decore a mesa de Natal!



Você vai precisar de:

- 🍷 Rolos de papel higiênico ou papel-toalha
- 🍷 Pistola de cola quente
- 🍷 Tesoura comum
- 🍷 Lápis
- 🍷 Régua
- 🍷 Enfeites de Natal
- 🍷 Fio rústico com a espessura, o modelo, o estilo e a cor de sua preferência





Como economizar nas suas compras de Natal!

Ceia para toda a família, presentes, almoço no dia de Natal... São muitas coisas a se pensar! Por isso, é melhor se programar para comemorar com mais tranquilidade e ainda **garantir mais economia nas suas despesas de final de ano.**

No **Assaí**, além da variedade você encontra **promoções especiais**, produtos da estação, condições especiais de pagamento, e todos os cuidados para que você e sua família façam suas compras em nossas lojas, seja para sua casa ou o seu comércio!

Economia, qualidade e um Natal recheado de surpresas.

Venha economizar no Assaí!



Receitas especiais de Natal

Farofa de linguiça com ervas

Ingredientes

- 🍷 150 g (aproximadamente) de bacon em cubos
- 🍷 2 gomos de linguiça cortada em rodela fina (linguiça calabresa ou outra de sua preferência)
- 🍷 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 🍷 2 cebolas descascadas e picadas em cubos
- 🍷 4 dentes de alho descascados e picados finamente ou amassados
- 🍷 2 cenouras descascadas e raladas
- 🍷 2 xícaras (chá) de farinha de mandioca torrada
- 🍷 2 xícaras (chá) de ervas frescas picadas (salsinha, cebolinha, manjericão ou outras de sua preferência)
- 🍷 1 xícara (chá) de uvas-passas brancas ou pretas
- 🍷 Sal a gosto
- 🍷 Pimenta-do-reino preta moída a gosto
- 🍷 1 xícara (chá) de castanhas ou nozes picadas grosseiramente

Modo de preparo:

1. Em uma panela, doure o bacon em sua própria gordura.
2. Junte as linguiças e refogue até que elas fiquem douradas.
3. Acrescente a manteiga, a cebola e o alho e refogue um pouco mais.
4. Junte a cenoura e vá adicionando a farinha de mandioca aos poucos, mexendo sempre até ela ficar bem incorporada ao restante dos ingredientes.
5. Coloque as ervas e as uvas-passas e tempere com sal e pimenta.
6. Finalize salpicando as castanhas ao final e sirva junto com as carnes de Natal ou como acompanhamento durante a ceia.

Receitas especiais de Natal



Arroz com damasco e cogumelos

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz branco
- ½ alho-poró
- 100 g de cogumelo Paris fatiado
- ½ xícara (chá) de damascos picados
- ½ xícara (chá) de amêndoas em lascas
- 1 colher (sopa) de azeite
- ½ xícara (chá) de champanhe ou espumante
- 1 xícara e ½ (chá) de água
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparo:

1. Adicione 1 colher de azeite em uma panela e doure os cogumelos com o alho-poró. Cozinhe até que eles fiquem bem murchos.
2. Junte o arroz e o sal e refogue por 1 minuto. Adicione o espumante e a água e deixe cozinhar até secar bem e o arroz ficar no ponto.
3. Junte os damascos e as amêndoas e misture bem. Termine de secar e aproveite!



Receitas especiais de Natal



Tender Natalino prático e saboroso

Ingredientes

- 🍷 1 tender redondo
- 🍷 4 colheres (sopa) de mel
- 🍷 4 colheres (sopa) de mostarda
- 🍷 Cravos-da-índia
- 🍷 Rodelas de abacaxi para enfeitar
- 🍷 Cerejas para enfeitar
- 🍷 Uvas para enfeitar



Modo de preparo:

1. Prepare um molho misturando a mostarda e o mel e mexa bem. Reserve.
2. Faça cortes quadriculares no tender e espete os cravos nas junções até completar a peça toda.
3. Passe a mistura de mostarda e mel por toda a superfície, espalhando bem, e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que fique bem dourado e perfumado.
4. Enfeite a travessa com rodelas de abacaxi, uvas e cerejas.



Receitas especiais de Natal



Cookietone

Ingredientes

- 1 ovo
- 200 g de manteiga
- 100 g de açúcar cristal
- 300 g de farinha de trigo
- 120 g de açúcar mascavo
- 1 laranja (usar as raspas da casca)
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó
- 100 g de gotas de chocolate



Modo de preparo:

1. Em uma tigela, coloque a manteiga e os açúcares e bata bem.
2. Junte o ovo e as raspas da laranja e misture novamente. Você pode usar uma batedeira para facilitar.
3. Coloque a farinha de trigo aos poucos e, quando estiver bem homogêneo, coloque a essência de panetone e o fermento. Misture mais um pouco.
4. Adicione as gotas de chocolate e mexa com delicadeza para que se misturem à massa.
5. Reserve na geladeira por 30 minutos.
6. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, faça bolinhas da massa gelada um pouco maiores do que o tamanho de um brigadeiro (a massa se espalha no 7.
7. Deixe um espaço de 2 dedos entre elas e leve a um forno preaquecido por cerca de 30 minutos a 200°C.

Especial de Ano Novo

Hora de renovar as energias!

Nada como virar o ano com boas energias e manter o ambiente o mais leve possível para aproveitar tanto o Natal quanto o Réveillon em família! E sabia que existem dicas para fazer uma limpeza no ambiente com truques simples em casa? Olhe só:

7 dicas para energizar a casa



Deixe janelas e cortinas sempre abertas para renovar o ar e dar luminosidade



Organize os objetos e deixe o ambiente mais aconchegante



Coloque espelhos para ampliar o espaço e refletir a luz



Renove a pintura das paredes e escolha cores harmoniosas



Borrife uma mistura de água com óleo vegetal pela casa com o aroma de sua preferência



Utilize plantas pela casa para dar leveza ao ambiente



Espalhe pedras e cristas pelos cômodos, pois eles ajudam a trazer proteção





No tom da virada!

Que tal **começar 2022 de energia renovada** e abusar das cores para trazer mais **prosperidade para a sua virada de ano**? Aposte em uma cor que represente os seus objetivos e ajude a trazer boas energias!

Confira o significado das principais delas:



PRETO

**INDEPENDÊNCIA, AUTORIDADE
E TOMADA DE DECISÕES**



BRANCO

**PAZ, PUREZA E
TRANQUILIDADE**



PRATA

**NOVIDADES, INOVAÇÃO
E MODERNIDADE**



ROSA

**AMOR, AFETO
E CARINHO**



DOURADO

**RIQUEZA, SUCESSO E
PROSPERIDADE**



AZUL

**HARMONIA, HONESTIDADE
E CONFIANÇA**



VERDE

**SAÚDE, ESPERANÇA
E BOA SORTE**



ROXO

**AUTOCONHECIMENTO,
DESENVOLVIMENTO
ESPIRITUAL E INTUIÇÃO**



VERMELHO

**PAIXÃO, DESEJO,
RELACIONAMENTOS**



AMARELO

**DINHEIRO, ALEGRIA E
EXTROVERSÃO**



LARANJA

**ENERGIA, ENTUSIASMO E
CORAGEM**

Receitas especiais de Ano Novo



Drink de maça verde festivo

Ingredientes

- 🍷 25 ml de licor de pêsego
- 🍷 50 ml de suco de maçã
- 🍷 Cubos de gelo
- 🍷 Champagne até completar a taça
- 🍷 Morangos para decorar



Modo de preparo:

1. Em uma coqueteleira, coloque o licor de pêsego, o suco de maçã e o gelo e balance bem para misturar.
2. Passe o conteúdo da coqueteleira para uma taça e complete-a com champagne.
3. Coloque uma fatia fina de morango na taça para decorar e dar mais sabor.





Salada de lentilhas

Ingredientes

- 🍷 1 xícara (chá) de lentilha
- 🍷 1 pimentão de sua preferência
- 🍷 1 cebola média picada
- 🍷 1 tomate picado
- 🍷 ¼ de xícara de salsinha picada
- 🍷 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 🍷 1 colher (chá) de sal
- 🍷 Pimenta-do-reino a gosto
- 🍷 2 colheres (sopa) de suco de limão



Modo de preparo:

- 1.** Lave as lentilhas em água corrente. Em seguida, coloque em uma panela e cubra com água.
- 2.** Leve ao fogo alto para cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos. Prove assim que completar a fervura. Se estiver al dente, já pode desligar. Escorra a lentilha e reserve.
- 3.** Pique a cebola em cubos pequenos. Deixe de molho em água gelada por 10 minutos se não quiser sentir aquele ardor nos olhos.
- 4.** Pique o pimentão em cubos pequenos, transfira para uma frigideira e cubra com o azeite de oliva. Leve para o fogo médio e refogue por 3 minutos. Reserve.
- 5.** Em uma tigela ou um refratário grande, coloque a lentilha cozida, a cebola picada, o tomate picado e o pimentão. Misture delicadamente, ajuste o sal, tempere com o suco de limão e finalize com a salsinha picada e a pimenta-do-reino.

Receitas especiais de Ano Novo



Peixe com molho de agrião

Ingredientes

- 4 filés de linguado (média de 150 g cada)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola média ralada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara de leite desnatado
- 2 xícaras de folhas de agrião
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 gema de ovo
- Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo:

1. Frite os filés na metade da manteiga em uma frigideira até dourar dos dois lados. Reserve mantendo aquecido.
2. Em uma panela, derreta o restante da manteiga e doure a cebola e o alho. Junte o agrião e mexa até murchar.
3. Leve esse refogado até o liquidificador e bata com o leite, o suco de limão, a gema, o sal e a pimenta.
4. Coloque essa mistura na panela e mexa até engrossar. Sirva sobre o filé de peixe e saboreie com arroz, farofa ou outro acompanhamento de sua preferência.



Receitas especiais de Ano Novo



Pavê de festa

Ingredientes - creme de nozes

- 1 lata ou caixa (395 g) de leite condensado
- A mesma medida (da lata ou caixa) de leite integral
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 2 gemas
- ½ xícara (chá) de nozes trituradas
- ½ colher (chá) de essência de baunilha

Ingredientes - recheio de abacaxi

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de abacaxi picado
- 10 damascos picados

Ingredientes - cobertura

- 2 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 caixinha ou lata de creme de leite

Montagem e finalização

- ½ xícara (chá) de leite integral
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau
- 1 e ½ caixa de biscoito tipo champanhe
- Pêssegos frescos, abacaxi, physalis, damascos e folhinhas de hortelã para decorar

1. Comece pelo creme. Em uma panela em fogo baixo, misture o leite condensado, o leite, o amido de milho e as gemas, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e acrescente as nozes e a baunilha. Reserve.

2. Para o recheio de abacaxi, derreta o açúcar em outra panela até ele ficar levemente dourado.

3. Junte o abacaxi e os damascos e deixe cozinhar até que tudo esteja macio (cerca de 15 minutos). Bata no liquidificador e reserve.

4. Para a cobertura, misture as claras e o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo sem parar por cerca de 3 minutos, tirando a panela por alguns instantes e continuando a mexer para não cozinhar.

5. Transfira para uma batedeira e bata até dobrar de volume. Acrescente delicadamente o creme de leite e incorpore.

6. Monte o pavê em um recipiente grande ou forma. Primeiro, misture o leite integral com o licor de cacau e molhe os biscoitos.

7. Faça a base de biscoito e coloque metade do creme de nozes, cubra com mais biscoitos embebidos no licor e leite e distribua o recheio de abacaxi.

8. Repita a camada de biscoitos e coloque o restante do creme de nozes. Espalhe a cobertura e leve para gelar por pelo menos 1 hora.

9. Decore com as frutas e sirva bem gelado.



Feliz
Natal
e um Saboroso
ANO NOVO!

