

QUE O SEU



**ANO**

seja

brilhante

**DE ALEGRIA E**

iluminado de

**AMOR, PAZ**

e harmonia



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Vasinhos na bandeja

Junte vasinhos pequenos, com folhagens de diferentes cores, e os envolva com papel camurça. Para arrematar, use cordão de juta, que tem um visual natural e combina com a composição. Arrume-os em uma bandeja que você já tenha em casa e eis um arranjo bonito para colocar sobre o aparador, por exemplo.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Rústico e chique

Galhos secos, folhagens e bolinhas formam este arranjo suspenso sobre a área do jantar. O visual despretensioso se espalha pela mesa, que foi arrumada com peças de cerâmica rústica, toalha e guardanapos de linho e pinhas (elas caem dos pinheiros em determinadas épocas do ano). Dois vasos com plantas altas completam o visual rústico e chique.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Folhas para enfeitar

Velas tem tudo a ver com Natal e elas podem ganhar um charme extra na sua decoração botânica. Basta pegar folhas verdes e posiciná-las em volta de uma vela grande branca. Depois, amarre com uma fita de tecido ou outro material que você preferir. Uma já fica linda, mas se você fizer um arranjo com três velas o efeito será ainda mais bonito



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Natureza à mesa

Esta ideia pode ajudar quem está em dúvida sobre como deixar a mesa da ceia de Natal mais charmosa. Prefira montar um arranjo baixo para não atrapalhar a conversa entre os convidados e para criar um visual mais fresco e despretensioso, aposte em folhagens misturadas com enfeites metálicos. Luzinhas também caem bem e louças de cores neutras finalizam a proposta.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Bolinhas, galhos e vasos

Se você tem árvores no quintal, alguns galhos com folhagens podem fazer as vezes de um pinheiro. Se esse não é o seu caso, a mesma ideia vale para uma planta bonita em vaso. Bolinhas e enfeites metalizados de diferentes tamanhos vão deixar a planta no clima natalino.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Verde e azul

Outra ideia de combinação para criar uma mesa de Natal com decoração botânica. Estampas gráficas nas louças e guardanapos, copos azuis e detalhes metalizados fazem uma bela parceria com a folhagem verde no centro.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Clima de floresta

Uma escada, plantas e vidros formam esta instalação natalina com clima de floresta. A luz natural que entra pela claraboia traz um efeito etéreo, reforçado pelas paredes escuras do lugar. Já a escada funciona como suporte para deixar musgos e enfeites pendurados. O toque especial fica por conta das bolas de vidro, que funcionam como pequenos terrários suspensos.





# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Vasos enfeitados

Pouco espaço não é desculpa para deixar de ter uma decoração de Natal. Pequenos vasos podem ser a árvore da casa, como esta bromélia. Basta colocar pequenas bolinhas neles para tudo ficar proporcional. Depois, espalhe os presentes ao redor.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Clima tropical

Em vez de bolinhas, frutas desidratadas podem funcionar como enfeites de sua planta de Natal. Assim, a composição fica totalmente natural. A laranja é uma boa escolha, pois quando fatiada gomos formam um desenho bonito e sua coloração se destaca no verde.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Cacto com pisca-pisca

Fáceis de cuidar os cactos e as suculentas são plantas queridinhas de muita gente. Nesta foto, eles aparecem de diversos tamanhos e em alturas variadas, o que cria um movimento ao conjunto, que também tem outras plantas, e formam uma verdadeira urban jungle. O ar natalino vem com o pisca-pisca enrolado no cacto maior.



# Decoração natalina diferente, natural e, o melhor, sustentável!

## Detalhe natural

Bem simples, esta ideia dá um charme todo especial à mesa de Natal. Uma folha de samambaia ou outra planta que você tenha em casa apoia os talheres e os guardanapos.



# Chamaedorea elegans: a palmeira indicada para jardins pequenos

Esta charmosa espécie pode ser usada na decoração de interiores bem iluminados, já que possui pequeno porte.

Camedorea-elegante, camedórea, palmeira-de-salão, pacaia ou palmeira-bambu. Conhecida popularmente por esses nomes, a *Chamaedorea elegans* é uma palmeira de pequeno porte, originária do México e da Guatemala, muito usada como planta ornamental, principalmente em interiores bem iluminados e áreas semi-sombreadas no jardim. Mas cuidado, o sol forte tende a queimar as folhas.

Com aspecto tropical e de fácil cultivo, ela é muito utilizada também em arranjos de mesa, vasos em escritórios, sala de estar e shoppings. Além disso, pode ser cultivada em sacadas onde o sol incida somente pela manhã, evitando a luz solar da tarde. A espécie produz flores amarelas e não muito ornamentais, e pode variar a altura de entre 60 cm e 2,40 m.



# Cultivo

1. Separe um vaso com furo, de preferência de porte médio, para que a espécie possa se desenvolver.
2. Faça a drenagem do vaso usando argila expandida, pedra brita ou isopor picado. “A altura desta drenagem deve ser somente o suficiente para não ver mais o furo do vaso, por isso coloque por cima desta drenagem uma manta drenante ou qualquer tecido poroso, de preferência sintético, caso contrário ele irá se decompor com o tempo”, afirma.
3. Por cima desta drenagem, acomode parte do substrato, adube com o de sua preferência e retire com cuidado a muda da Chamaedorea do vaso de origem, usando uma pequena pá. Mantenha o máximo do “torrão” da planta e a acomode no centro do vaso.
4. Coloque mais uma camada de adubo, preenchendo os espaços entre a planta e o vaso, aperte bem ao seu redor, mas cuidado para não danificar a muda da planta.
5. Por fim, coloque água de forma abundante, porém, posteriormente, mantenha as regas mais espaçadas, procurando deixar o solo úmido, mas não encharcado.



# Solo, iluminação e irrigação

A espécie aprecia o calor e a umidade. Devido a isso, evite ambientes com correntes de ar ou com ar-condicionado. Em locais de clima temperado e durante os meses do outono e inverno, convém proteger a planta do frio em ambientes internos.

Quanto à iluminação, ela prefere meia-sombra, geralmente suas folhas ressecam se recebem luz direta do sol. “O substrato para a camedorea elegante deve ser mantido úmido, sem secar totalmente entre as regas”.  
A inflorescência da palmeira surge na primavera e no verão com flores amarelas.



# Toxicidade

A espécie é uma planta atóxica para pets. Apesar disso, não significa que os animais possam comê-la. Atente-se ao local onde a cultivará, para que não fique à disposição dos bichos e das crianças.





# Vamos Recordar?

Palestra Sylvia Wray  
Agosto de 2012



# Vamos Recordar?

Fazenda Boa Esperança  
Abril de 2011



# Receitas

- 1 chester (aproximadamente 3 kg);
- 4 laranjas espremidas em suco;
- 500 ml de vinho branco;
- 2 colheres de sopa de mel;
- 1/3 xícara de farinha de pão tipo panko;
- 1 e ½ xícara de queijo Montanhês ralado fino;
- Azeite de oliva extravirgem a gosto;
- Sal a gosto;
- Pimenta-do-reino a gosto;
- Salsinha fresca a gosto;
- Tomilho fresco a gosto;
- Alecrim fresco a gosto.

## Chester assado com crosta de queijo



### Modo de Preparo:

1. Pré aqueça o forno a 200 ° C.
2. Lave e seque bem o chester.
3. Tempere com sal e pimenta-do-reino e coloque-o em uma assadeira.
4. Regue com o suco de laranja e o vinho branco. Para deixar o chester mais macio, coloque as cascas das laranjas espremidas dentro da ave quando for assar.
5. Espalhe o mel sobre toda a pele no chester.
6. Cubra com papel-alumínio e asse por 1h 30.
7. Retire o papel alumínio e asse por mais 40 minutos ou até dourar.
8. Misture a farinha de pão panko com o queijo Montanhês ralado e coloque 2 colheres de sopa de azeite e as ervas picadas. Cubra todo o peito do chester e leve para gratinar.
9. Retire o chester da assadeira e peneire o molho.
10. Sirva com o molho e demais acompanhamentos tradicionais de Natal.

# Receitas

## Filé mignon suíno com laranjas em calda

### Ingredientes

#### Calda

- 4 laranjas;
- 3 folhas de louro;
- 12 grãos de pimenta-do-reino;
- 2 e 1/2 xícaras (chá), aproximadamente, de azeite de oliva;
- 3/4 xícara (chá) de vinho branco seco;
- 2 colheres (chá) de sal grosso.

#### Filé suíno

- 1 kg de filé-mignon suíno;
- 8 rodelas de laranja em calda;
- 2 colheres (sopa) de tomilho;
- 1 colher (sopa) de sal grosso;
- 3 colheres (sopa) de açúcar de coco.



### Modo de Preparo:

#### Calda

1. Corte 2 laranjas ao meio, esprema o suco e reserve.
2. Corte as 2 outras laranjas em rodelas finas sem descascar, coloque-as numa panela com o louro, a pimenta, 3 colheres (sopa) de azeite, o vinho branco, o suco das laranjas espremidas e ponha água até cobrir as laranjas.
3. Leve para ferver, abaixe o fogo e cozinhe por uns 25 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar no líquido.
4. Ponha as laranjas em um recipiente pequeno, cubra com azeite e feche. Guarde na geladeira por até uma semana.

#### Filé suíno

1. Ponha a carne em uma superfície, polvilhe o sal grosso e metade das folhas de tomilho. Espalhe por cima o açúcar, apertando firme.
2. Aqueça uma chapa de ferro fundido grande até que uma gota de água jogada na superfície evapore imediatamente e chie. Coloque, com uma espátula grande, o filé-mignon na chapa com o açúcar virado para baixo. Cozinhe sem mexer por uns 5 minutos. Se o açúcar começar a queimar, abaixe o fogo e, se precisar, ponha mais açúcar.
3. Espalhe na mesma chapa, mais para o canto, uma colher (sopa) de açúcar e ponha as rodelas de laranja. Deixe uns minutos e vire as rodelas.
4. Vire a carne, para dourar todos os lados, o que deve levar mais uns 15 minutos.
5. Passe a carne para uma tábua de cortar e deixe descansar por 10 minutos, coberta com papel alumínio, sem apertar, antes de cortar.
6. Tempere com sal e o restante das folhas de tomilho e ponha na travessa de servir, acompanhando com as rodelas de laranja.

## Dicas de Filmes

### Um Castelo para o Natal (2021)

Onde assistir: Netflix

Um Castelo para o Natal se passa na Escócia. O longa acompanha uma escritora de sucesso que, querendo escapar do escândalo no qual se transformou seu último livro, decide ir para o país conhecer um castelo muito importante para sua família. No passeio, ela se apaixona pela propriedade que está à venda e faz de tudo para comprá-la, mesmo que o dono do local tente boicotá-la.



### Shaun, o Carneiro: Aventura de Natal (2021)

Onde assistir: Netflix

Especial de Natal da famosa franquia Shaun, o Carneiro (que tem diversos títulos disponíveis na Netflix), Shaun, o Carneiro: Aventura de Natal é uma produção britânica em stop-motion. Na trama, em meio aos preparativos da data, o famoso carneirinho se mete em uma encrenca na qual o bebê Timmy desaparece, o que leva todos os bichinhos da fazenda a embarcarem em uma aventura para resgatá-lo.



## Dica de Série

### Holiday Home Makeover with Mr. Christmas (2021) - Netflix

O Sr. Natal é mais do que apenas um designer de interiores pendurando uma guirlanda e algumas luzes - ele leva seus clientes em uma jornada emocional para descobrir o verdadeiro significado do Natal. Para o Sr. Natal, a época de festividades é sobre celebrar o amor, a vida, a família e os amigos por meio de tradições. Quando chega a hora de usar sua vasta coleção de Natal e mostrar sua especialidade em tudo relacionado ao Noel, ele trabalha sem parar para alegrar o feriado de todos os bons meninos e meninas que merecem uma reforma em casa para a época mais alegre do ano.



### Esquecer o Natal John Grisham

O livro conta a história de Nora e Luther Krunk, que planejam fazer um cruzeiro pelo Caribe para fugir do Natal. Escândalo e pasmo gerais, pois moram num bairro chique, onde todo mundo festeja o Natal com todo o brilho que tem a maior festa cristã. Só que, na véspera do embarque, sua filha volta do Peru, impossibilitando o cruzeiro. Em poucas horas, os Krunk são obrigados a improvisar uma festa que exigiria semanas e até meses de preparo. O atropelo é tão grande que o desastrado Luther sobe ao telhado para colocar um homem de neve — feito de plástico — junto à chaminé e acaba caindo lá de cima, sendo salvo por um fio elétrico enrolado ao seu pé. É aí que os vizinhos, que antes zombavam dos Krunk e suas trapalhadas, entram com a amizade e a solidariedade. A festa estava estragada? Os vizinhos fazem a festa. O rabugento Luther Krunk reconcilia-se com os vizinhos, com o Natal e com o mundo.

## Dica de Livro

