

N º 1 9

18 DE MARÇO A 6 DE ABRIL 2021



PASCOA

Celebramos os pequenos momentos que fazem a vida mais leve e feliz



CARTA AO LEITOR



ma celebração pautada em renascimento e amor, a Páscoa é um feriado delicioso: inegavelmente pelos doces, mas também por proporcionar valiosos momentos em família e nos convidar a agradecer e refletir sobre o que realmente importa. Estar em casa, entre as pessoas que amamos, ganhou um significado ainda mais especial com todas as adversidades que enfrentamos, e merecemos aproveitar essas oportunidades ao máximo! Desejamos a todos uma Páscoa imensamente feliz!





REALIZAÇÃO

EQUIPE PÁTIO BATEL

DIRETORA DE REDAÇÃO

MARIA RITA ALONSO

DIRETORES DE ARTE

ÍTALO MASSARU

DAISUKE HATTORI

EDITORA DE MODA

ANA LUÍSA TORRES

VICTORIA THEONILA

PRODUTORA DE MODA

STEPHANIE WENGERKIEWICZ

REPÓRTER



— SUMÁRIO —

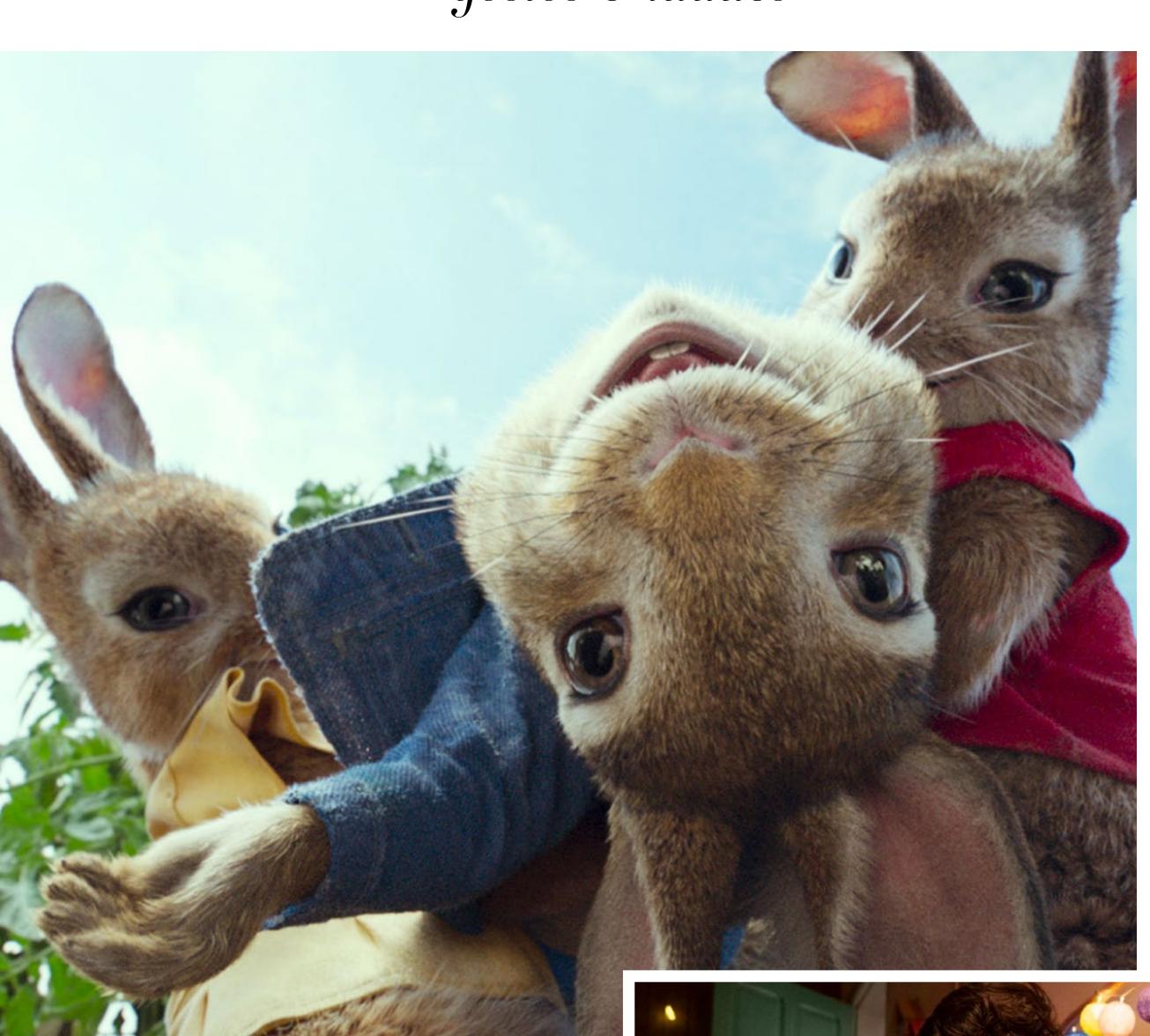
Clique na imagem para ir direto para a seção





Em família

Nossas sugestões para diferentes gostos e idades

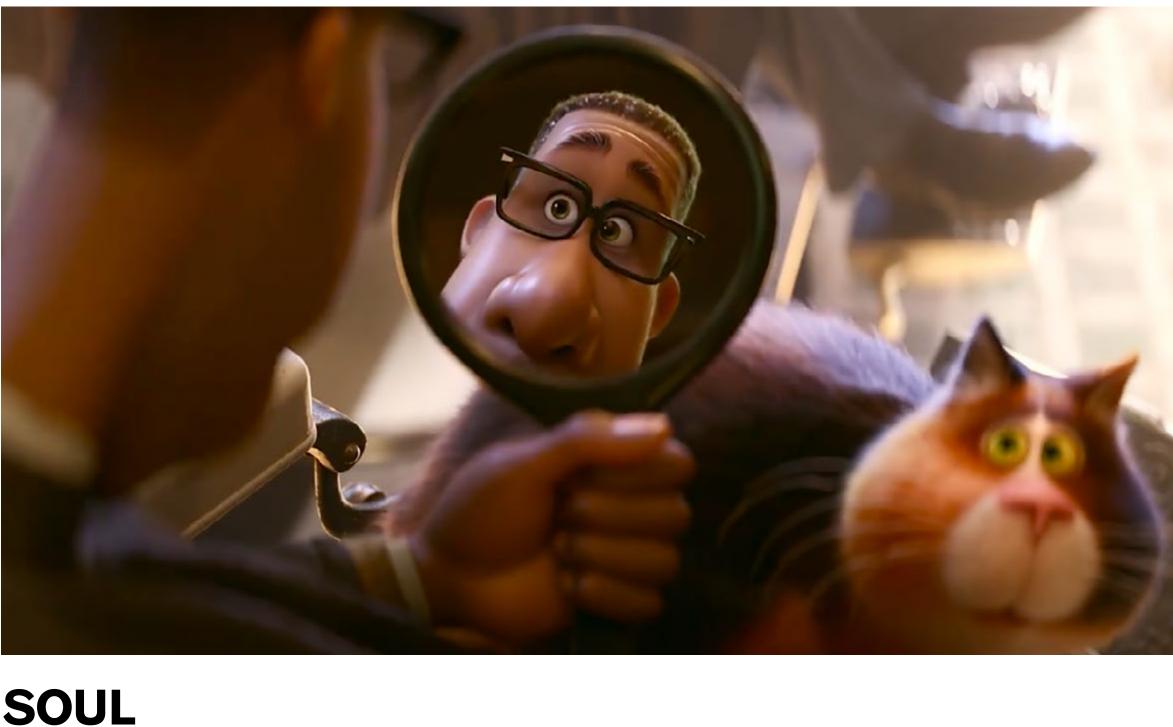


PEDRO COELHO

Adaptação do clássico literário "Peter Rabbit", de Beatrix Potter, este filme live-action para o público infantil é adorável para assistir em família. Um programa perfeito para a véspera de Páscoa! Disponível na Telecine, Youtube e Google Play.

CIDADE INVISÍVEL

Esta série nacional combina uma narrativa de suspense policial e lendas do folclore brasileiro. Voltada para o público adolescente e adulto, a trama convida os espectadores a maratonar a temporada. Disponível na Netflix.



Neste filme de animação, um professor de música apaixonado por jazz viaja para outra realidade e passa a ajudar uma alma a encontrar sua vocação. Uma narrativa profunda e, ao mesmo tempo, delicada: prepare a pipoca e os lenços para a família inteira. Disponível no Disney+.

GUIA DE PRESENTES

Doce Páscoa

Para presentear com afeto

Denga

Ovo de chocolate ao leite 36% cacau com banana e castanha de caju, 260g. Embalado em tecido reutilizável. R\$ 99



Ovo de língua de gato em chocolate branco, 300g, R\$ 99,90





Caixa de Macarons com 6, 12 ou 16 unidades. 15 sabores variados para escolher, a partir de R\$ 7,80 a unidade.

CLIQUE SOBRE
O PRODUTO E FALE
COM A LOJA





Gloria Kalil

Entrevistamos a consultora de moda mais renomada do Brasil



Como define sua relação com a moda?

A moda traz um imperativo permanente de renovação, e com isso nos convida a permanecer abertas a transformações e mudanças. Essa abertura permeia todas as posições da vida. Impede que a gente se torne rígida e sistemática demais.

Como diria que seu estilo evoluiu ao longo do tempo?

A moda obriga seu estilo a absorver novidades. Percebo o seu poder quando olho fotos minhas dos anos 70 ou 80 e vejo os "absurdos" que já vesti e os cabelos que já usei!

Três peças essenciais no guarda-roupa da mulher moderna:

Uma calça de moletom que vista bem, um brinco chamativo e um espetacular peignoir ou quimono para usar em casa!







Beleza que põe mesa

Dicas de Tânia Bulhões para compor a mesa em alto estilo



Reconhecida por seus talentos como anfitriã, Tania Bulhões declara: "Nada mais prazeroso do que montar uma mesa linda para um convidado especial, arrumar a casa e perfumar os ambientes com uma fragrância deliciosa, para ficar horas proseando e criando memórias".

Montar uma mesa, para ela, é sobre liberar a criatividade e ousar: "Adoro fazer um mix de louças e estampas, acho que traz personalidade e muito estilo à composição", explica.





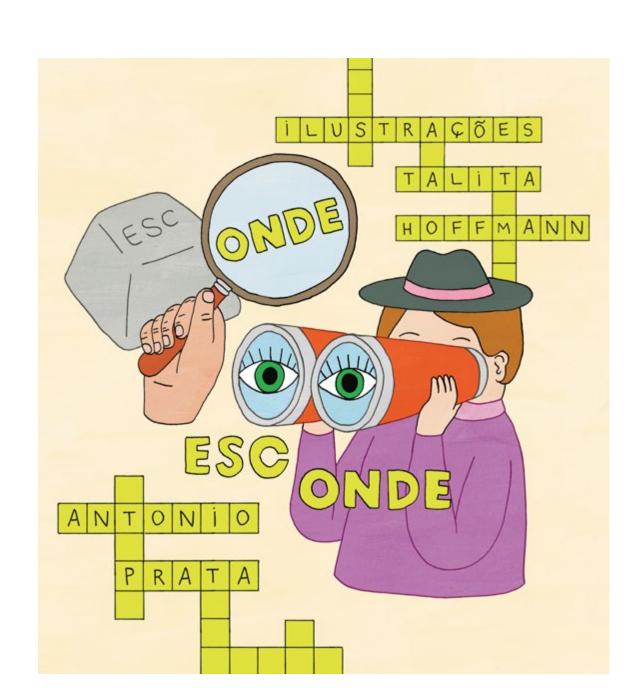
Para a Páscoa, ela sugere compor a mesa com ovos de chocolate individuais, posicionados sobre uma xícara para cada convidado. "Receber é a arte de transformar pequenos gestos de amor em momentos de alegria, aconchego e bem-estar", ensina.





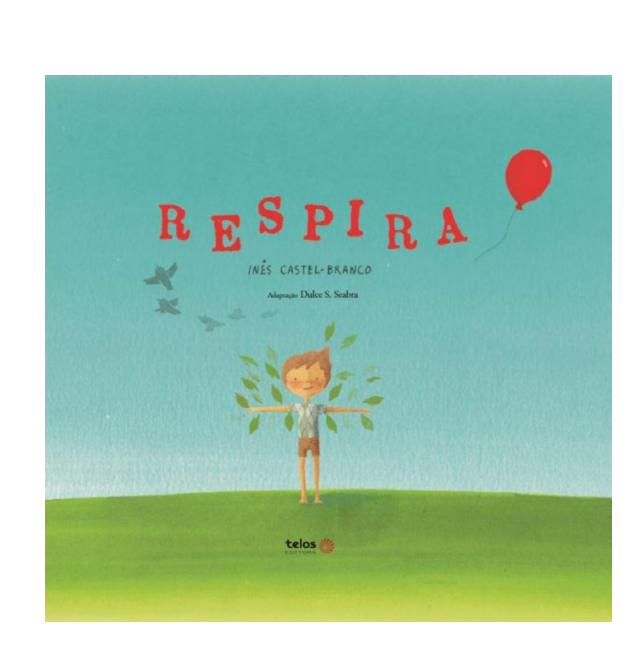
Leia...

Histórias lúdicas para os pequenos



ESCONDE-ESCONDE

Escrito por Antonio Prata e ilustrado por Talita Hoffmann, o livro propõe uma divertida brincadeira que mergulha no universo da linguagem. É um verdadeiro caça-palavras, com ilustrações cheias de humor. Indicado para crianças de 5 a 11 anos.



RESPIRA

Um livro para ensinar aos pequenos a importância de se respirar corretamente.

De forma leve e divertida, a história fala sobre um garotinho muito ansioso e como ele passou a controlar esse sentimento com exercícios práticos.

...e ouça

Podcasts para estimular a imaginação



Endereçando as instigantes curiosidades das crianças, semanalmente apresentadores e convidados contam histórias.

Este divertido podcast está disponível no Spotify, Deezer, Apple Podcasts e Google Podcasts.



HISTÓRIAS PARA CRIANÇA

O podcast conta a história de personagens já conhecidos nos livros, incentivando a criatividade, além de promover cultura e entretenimento para os pequenos. Disponível no Apple Pod-

casts, Spotify e Listen Notes.

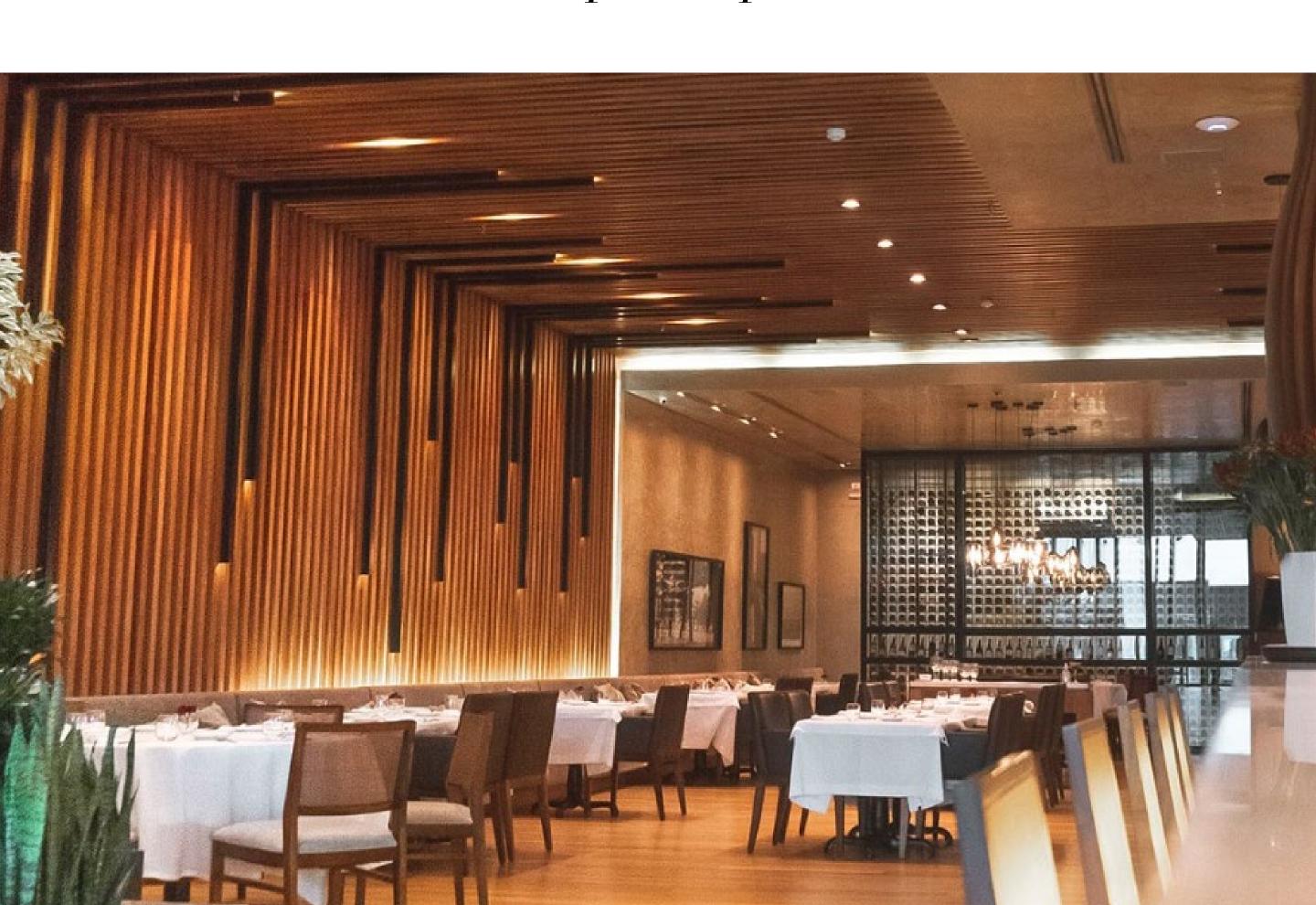




RECEITA

Bacalhau La Varenne

Uma receita especial para a Páscoa



Mise en place

250g de lombo de bacalhau dessalgado, 50g de aspargos branqueados, 60g de palmito pupunha *confit*, 20g de tomate cereja cortados em 4 e 40g de coração de alcachofra.

Aspargos: Ferva água com uma pitada de sal. Em um recipiente, coloque água com gelo e reserve. Coloque os aspargos na fervura e deixe por 30 e 45 segundos. Na sequência, coloque diretamente na água gelada e reserve.

Palmito pupunha confit: pré-aqueça o forno em 96 graus. Em uma travessa, coloque o palmito pupunha e cubra com azeite de oliva e temperos à gosto: sal, pimenta branca moída, louro, tomilho e alho com casca. Leve ao forno por aproximadamente uma hora.

Preparo

Coloque uma folha de louro, um dente de alho inteiro e um ramo de tomilho na frigideira pré-aquecida com um fio de azeite. Adicione o bacalhau com a pele para baixo e deixe por cerca de 2 minutos em cada lado para criar uma crosta. Retire da frigideira e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 6 min. Para a espuma, separe o líquido do cozimento do bacalhau, adicione um fio de azeite e bata no mixer ainda quente. Para os legumes, coloque os palmitos, alcachofra e aspargos para saltear em uma frigideira pré-aquecida com um fio de azeite, e acrescente um pouco de manteiga, sal e pimenta. Na finalização, use o tomate cereja. Bom apetite!



Delivery gastronômico Pátio Batel

Na hora da fome, o Pátio Batel vai até você.



Clique para conferir nossos restaurantes