Mude

Post (0157)+Vídeo

– Mude, mas comece devagar, porque a direção é mais importante do que a velocidade.
– Sente-se em outra cadeira, no outro lado da mesa, mais tarde mude de mesa…
– Deixe o carro na garagem…Quando sair, procure andar pelo outro lado da rua… Depois, mude de caminho, ande por outras ruas, calmamente, observando com atenção os lugares por onde você passa. Vá a outros cinemas, outros teatros, visite novos museus…
– Almoce em outros restaurantes, mais cedo, jante mais tarde,. Coma um pouco menos, escolha comidas diferentes, novos temperos, novas cores, novas delícias , compre pão em outra padaria… Escolha outro mercado… Outra marca de sabonete, outro creme dental…
– Mude por uns tempos o estilo das roupas. Dê os teus sapatos velhos. Procure andar descalço alguns dias. Troque de carteira, de malas, troque de carro, compre novos óculos, escreva versos e poesias. Jogue fora os velhos relógios. Use canetas de outras cores… Registre seus momentos…
– Tire uma tarde inteira para passear livremente no campo, ou no parque, e ouvir o canto dos pássaros.Tente ver o mundo de outras perspectivas. Tente de novo todo dia, o novo lado, o novo método, o novo sabor,o novo jeito, a nova vida…
– Durma no outro lado da cama, depois, procure dormir em outras camas da casa. Durma mais tarde, durma mais cedo… Tome banho em novos horários…
– Abra e feche as gavetas e portas com a mão esquerda…
– Assista a outros programas de TV, compre outros jornais, leia outros livros… Aprenda uma palavra nova por dia numa

outra língua…. Desligue o celular.. Abra conta em outro banco…- Grite o mais alto que puder no espaço vazio. Deixem que pensem que você está louco.
– Busque novas amizades… Ame muito, cada vez mais, de modos diferentes. Seja criativo. Se você não encontrar razões para ser livre, invente-as…
– Aproveite para fazer uma viagem despretensiosa, longa, se possível sem destino. Você certamente conhecerá coisas melhores e coisas piores do que as já conhecidas…
– Experimente coisas novas. Troque novamente.
O mais importante é a mudança, o movimento, o dinamismo, a energia, a positividade que você está sentindo agora.
Texto de Edson Marques, resumido – NG Canela – Dezembro de 2011

Vinhos do Vale dos Vinhedos

Post (0131)

Gaúchos são apaixonados por vinho. Não é à toa que aqui está localizado o Vale dos Vinhedos, uma das regiões produtoras de vinho mais importantes do mundo. Para escolher um bom vinho é preciso conhecê-lo. Por isso aqui vão alguns ensinamentos e dicas, afinal de contas, você merece saborear um bom vinho.
Vinho bom é docinho?
– Não. O paladar é específico para cada pessoa. Umas preferem sabores mais doces, outros mais azedos, secos, etc.. O bom vinho não é o vinho doce. Esses vinhos apresentam altas doses de açúcar residual, o que escondem seus defeitos e até as propriedades aromáticas das uvas. Por este motivo, são

considerados vinhos de qualidade inferior. Os melhores vinhos são os secos. E eles que acompanham bem as refeições.

Quanto mais velho melhor ?

– Não. Antigamente os vinhos eram feitos para durar muitos anos. Hoje em dia a maioria dos vinhos é produzida para serem consumidos em um prazo máximo de oito anos. Somente alguns rótulos especiais duram mais tempo que isso.

Quais os benefícios do vinho ?

– Bom para o coração. O resveratrol, presentes nos vinhos, ajuda a eliminar os coágulos que entopem as artérias do coração.

– Poder rejuvenescedor. Os flavonóides são antioxidantes que inibem a formação dos radicais livres, que provocam o envelhecimento das células e protegem o organismo de doenças.

Como armazenar o vinho ?

– É importante cuidar da luminosidade, o excesso de movimentação, a temperatura ambiente, a umidade e a posição da garrafa. Depois de aberto devemos tampar com a própria rolha e consumir preferencialmente dentro de dois dias.

Vinhos tintos – Tipos de uvas, sabores e combinações.

– Cabernet Sauvignon: Vinho encorpado de coloração intensa e brilhante, com aromas que lembram frutas vermelhas como morango, framboesa e amora, além de chocolate. Combine com carnes, massas com molho à bolonhesa, embutidos, grelhados, sopas ou pizzas. Sirva também com queijos.

– Pinot Noir: Vinho de coloração viva. Possui aromas que lembram frutas vermelhas, sobretudo morango, cereja e café. Combine com peito de frango, galinha d’angola, peixes, polenta e filé ao molho madeira.

– Tannat: Vinho de coloração viva e intensa, vermelho-rubi. Seu aroma lembra cacau, pimenta. O paladar é ácido adstringente, o que o torna bem agradável. Combine com costela bovina, e pizza calabresa.

– Carmenère: Vinho de cor intensa, com tonalidade vermelho-rubi. Possui aromas de passas, trufas e geléias de frutas. Combine com massas com molho bolonhesa, carnes, sopas, cremes e pizzas. Experimente também com queijos.

– Malbec: Vinho de cor vermelho-bordô. Seus sabores lembram geléia. Tem boa permanência no paladar. Combine com carnes vermelhas, risoto ao funghi e queijos amarelos que não sejam muito salgados.

– Merlot: Vinho de coloração intensa, brilhante e encorpado. Seus aromas lembram frutas, flores, cravo, canela e frutas secas. Combine com carne de porco, massas ao pesto, pizza de calabresa, filé à milanesa, carnes bovina, como a maminha grelhada.
– Syrat: Vinho tinto de coloração intensa. Combine com pizzas portuguesa e marguerite, massas com molhos vermelhos, risotos e hambúrgers.

Vinhos brancos – Tipos de uvas, sabores e combinações.

– Chardonnay: Vinho de paladar marcante e agradável, com a acidez equilibrada e coloração amarelo-dourada. Seus aromas lembram maçã verde e manteiga. Combine com aperitivos, aves, peixes, bacalhau e frutos do mar.
– Riesling: É uma uva comum na Alemanha, produz um vinho de sabor bastante frutado e perfumado. No Brasil, é plantada outra variedade, a Riesling Itálica, que produz vinhos mais ácidos e bem menos aromáticos. Combine com peixe defumado, porco assado, peixes grelhados, frutos do mar e salada de folhas.
– Sauvignon Blanc: Branco de coloração amarelo-palha, intensa e brilhante. Seu estilo é fresco, vivi com um agradável sabor de frutas. Combine com pratos à base de peixes.
– Gewürztraminer: Vinho branco de coloração amarelo-esverdeada, intensa e brilhante. É muito apreciado pelo consumidor brasileiro por ser bem aromático. Lembra abacaxi, cravo e flores brancas. É leve e muito marcante. Combine com pretos leves, carnes brancas e bolos caseiros.

Texto de Nelson Rorato – Proprietário da II Mercato em Novo Hamburgo / RS. Resumido – NG Canela – Julho de 2011