

REVISTA

LEVE PARA VOCÊ

Home Office

Sua casa sob uma nova perspectiva

Decoração & Conforto

Atenção aos detalhes, conforto e beleza nas escolhas, e aquela receita para combinar

Acontece em julho

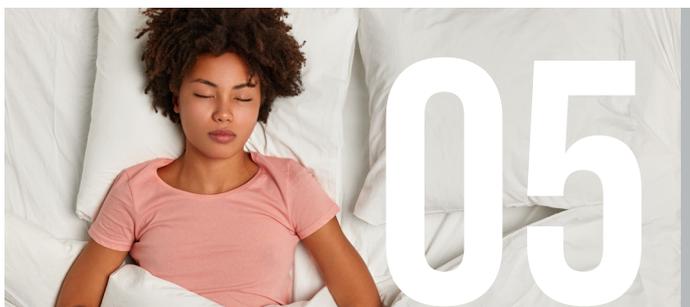
- Dia dos avós
- Dia Internacional da Amizade



ÍNDICE



**Um Novo Olhar Sobre
o seu Lar**



Da Cama à Mesa



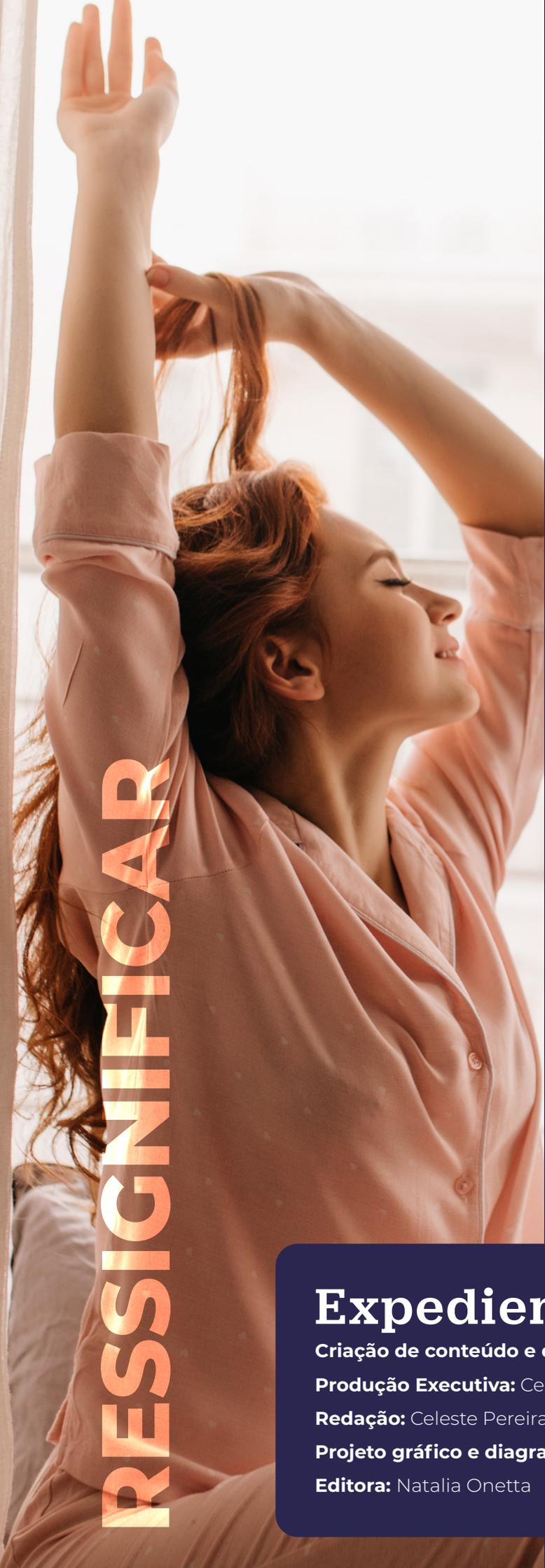
Mesa Posta



Brusqueta Fácil



**Dia dos Avós - Dia
Internacional da Amizade**



RESSIGNIFICAR

O ato de atribuir novo sentido a algo ou alguém, direcionar um novo olhar, mudar nossa concepção. A realidade foi transformada e, repentinamente, nos vimos grudados ao verbo: ressignificar. No início mal conseguíamos processar, mudar foi necessário, meses se passaram e fomos ressignificando a forma de estudar, de trabalhar, de se relacionar, de estar, de encontrar. Ressignificamos também o nosso lar.

E nesse processo, não queremos normalizar, foram essenciais as novas formas de enxergar, de tocar, de sentir e de abraçar. Hoje, não estamos conformados, mas teremos um “novo normal” ressignificado.

Expediente

Criação de conteúdo e desenvolvimento: Agência HousePro

Produção Executiva: Celina Gasparini

Redação: Celeste Pereira

Projeto gráfico e diagramação: Matheus de Freitas

Editora: Natalia Onetta

Home Office

Um novo olhar sobre o seu lar

Cuidar de quem te abriga também é cuidar de você.

De uma hora para outra foi necessário mudar, se adaptar a uma nova rotina e a novos espaços. Muitas empresas e trabalhadores autônomos precisaram reorganizar a estrutura de trabalho para o home office (*a expressão em inglês usada para designar aqueles que trabalham em casa*).

“Eu imaginei que teria que trabalhar de casa, por ser do grupo de risco, mas não fazia ideia de como funcionaria”.

Luana Carla Correia - Farmacêutica

As incertezas e inseguranças passaram a fazer parte do dia a dia dos trabalhadores, que no início aguardavam uma retomada ao cotidiano “normal”, imaginando que a situação iria melhorar logo, mas os dias passaram, se tornaram meses e a ideia de que talvez o temporário se tornasse fixo - pelo menos neste momento - se confirmou. E então, surge a necessidade de ambientar e preparar suas casas para o trabalho.

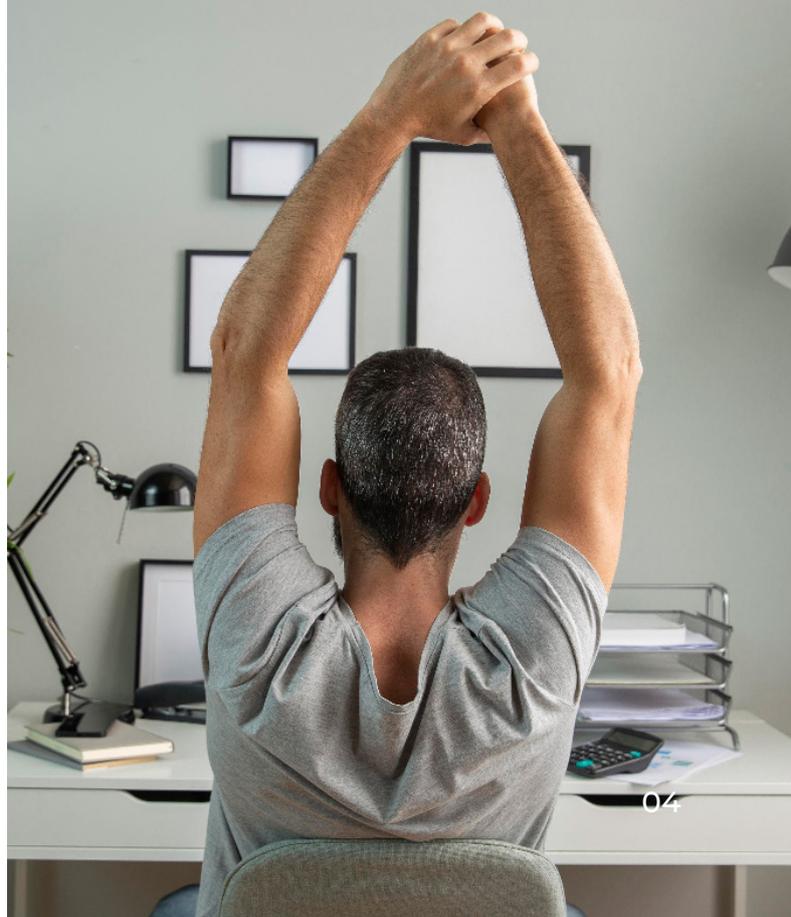
“Muita coisa mudou, principalmente em relação ao conforto, reformei meu quarto, troquei alguns móveis de casa. Comecei a enxergar coisas

que eu precisava para ter mais conforto e aconchego, e passei a explorar os benefícios e ambientes da minha casa, entendendo que ela é uma extensão de mim”. **Douglas Barros - Diretor de Arte**

Seguimos com muitas restrições, precisando tomar alguns cuidados para garantir a saúde e bem-estar comum, mas com a expectativa dos dias melhores que virão e com novos vínculos com nossas casas.

“Hoje vejo o meu apartamento com mais carinho, como um lugar seguro”.

Luana Carla Correia - Farmacêutica





DA CAMA À MESA

*Tudo merece a mesma
atenção!*

Vai além de limpar e conservar, é o cuidado na escolha e a atenção aos detalhes, que fazem toda diferença para sua casa. A Leve possui um setor completo de cama, mesa e banho, com opções para você cuidar do seu lar e aproveitar todos os cantinhos dele com conforto, qualidade e beleza.

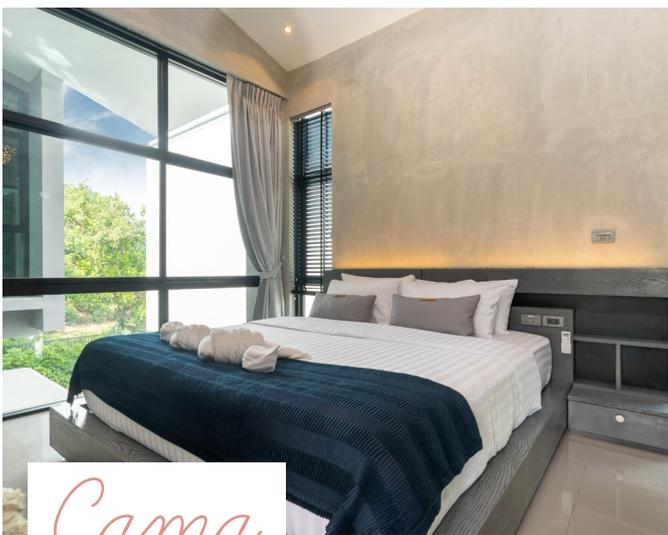




Mesa

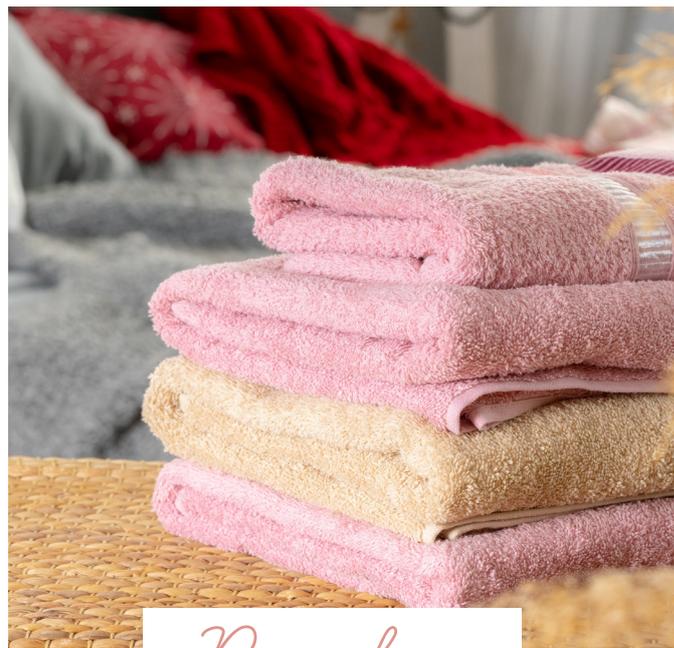
Tudo que sua mesa precisa para servir as refeições e reunir a família.

Ce



Cama

O sono dita como será seu dia seguinte, por isso, cobertores, lençóis e fronhas com bons tecidos e excelentes acabamentos são sempre um bom investimento.



Banho



Relaxar no barzinho mudou... agora é relaxar com um banhozinho. Toalhas macias e com excelente absorção, para deixar o corpo descansado após o banho.





MESA POSTA

Dicas incríveis, que vão te ajudar a montar sua mesa posta!

A preparação das mesas postas tem somado muitas adeptas, que adoram fazer da mesa para as refeições uma verdadeira obra de arte, com organização e personalidade. A atenção a cada detalhe faz de cada montagem uma experiência única para quem participa desses momentos. Então que tal aprender algumas dicas para fazer sua mesa posta?

- O primeiro passo é colocar a toalha, jogo americano ou sousplat. Caso utilize jogo americano ou sousplat, lembre-se que irá precisar de um para cada convidado e que o item deve ser posicionado de frente a cadeira. Se for usar toalha de mesa, verifique o comprimento para que as pessoas não tropecem na toalha;

- Em seguida é hora de organizar os pratos de acordo com o menu. Os pratos menores ficam sobre os maiores. Por exemplo, primeiro o prato de salada, depois o prato principal. O prato de sobremesa é colocado após a refeição principal. Se a refeição contar com petiscos antes do jantar, adicione um prato menor no canto superior esquerdo com uma faca de pão apoiada sobre ele;

- Agora organize os talheres. A regra é dispor na mesa de acordo com o que será servido primeiro no menu. Portanto, os garfos devem ficar no lado esquerdo e seguir a ordem do menor para o maior e de fora para dentro. Por exemplo, o menor e mais externo deve ser o de salada, partindo para o de peixe – se for o caso – e o garfo principal, que fica na parte mais interior, encostado junto ao prato. Do lado direito vem as facas e a colher de sopa. Dessa forma, você terá de fora para dentro: a colher de sopa – se for o caso, a faca de entrada e a faca principal. A colher de sobremesa fica posicionada acima do prato;

- O guardanapo fica localizado no canto esquerdo, ao lado dos garfos;

- Na sequência, organize as taças. Elas devem ficar no canto superior direito, começando da ponta da última faca ou colher. A primeira é a de vinho tinto, depois vem a de vinho branco e por último a de água. Os detalhes decorativos de cada mesa ficam por conta do bom gosto dos anfitriões.

E olha só, você não precisa gastar muito para preparar sua mesa posta, a maioria dos itens você já deve ter em casa e o que for necessário incrementar você encontra opções super em conta.

BRUSQUETA FÁCIL

Uma receita maravilhosa de entrada para o seu jantar!

ingredientes

6 fatias de pão amanhecido
10 tomates cereja
200g de queijo muçarela ralado
Folhas de manjericão
Orégano a gosto
Sal a gosto
Azeite a gosto
Alho a gosto
Pimenta-do-reino (opcional) a gosto

modo de preparo

- Corte as fatias do pão e coloque em uma forma (reserve);
- Abra os tomates cereja ao meio e retire as sementes e o líquido interno deixando eles limpos e secos;
- Pique os tomates em cubinhos pequenos e coloque dentro de um recipiente.

- Adicione uma pitada de sal, uma pitada de orégano e uma pitada de pimenta-do-reino (opcional);
- Coloque azeite e misture;
- Acrescente 1 dente de alho no recipiente apenas para dar o gosto nos ingredientes e deixe descansar por 10 minutos;
- Retire o dente de alho com uma colher e dispense;
- Coloque os ingredientes sobre as fatias de pão;
- Para finalizar acrescente a muçarela e uma folha de manjericão para cada fatia de pão;
- Pré-aqueça o forno e quando já estiver bem quente coloque a forma com as brusquetas por 3 minutos;
- Retire do forno e aprecie sua entrada.

Cer



ONDE O AMOR SE MULTIPLICA

26 de julho - Dia dos Avós

Os que hoje são pais um dia também foram filhos;
Mas nem todos se tornam avós.
Os que dos filhos recebem netos;
São agraciados por um amor multiplicado.
São filtradas as incertezas, inseguranças e responsabilidades da criação;
Aos avós cabem os vínculos sensoriais, do afeto nos cheiros, nos sabores, nos cuidados, nos amores.
Avós e netos, gerações e afetos, experiências e aprendizados, memórias e um parentesco tão adorado.

20 de julho - Dia Internacional da Amizade

Celebre uma de suas maiores conquistas: as verdadeiras amizades!

LIQUIDA INVERNO

CALÇADOS E CONFECÇÕES

COM ATÉ

70 %



DE DESCONTO