

Linha

Silver

Color, da

Doctor Hair

TENDÊNCIA

Cabelos platinados e seus cuidados

loiro platinado já brilhou nos cabelos de Kim Kardashian, Rihanna e Miley Cirus. Por aqui, Flavia Alessandra, Sophia Abrahão e Giovanna Ewbank já experimentaram deixar as madeixas com a cor que eternizou Marilyn Monroe. A cor, febre em 2015, continua agradando. Mas manter a beleza dos fios não é tarefa tão fácil. É preciso não se descuidar para que o cabelo não fique opaco, quebradiço ou com amarelado. A Amend desenvolveu a linha Specialist Blonde, que restaura o tom frio sem ressecar, eliminando o amarelado. A linha é composta de máscara matizadora, xampu matizador blonde e condicionador.

A Ponto 9 oferece xampu e condicionador com fórmula



Após o processo de coloração é preciso tratamento para manter a beleza dos fios

exclusiva sem sal e blend com cisteína. A linha para platinados da Mutari conta com xampu iluminador e máscara SOS Louros Everyday. Outra opção nas prateleiras é o xampu e condicionador Blue, da Live Life Professional.

A Doctor Hair tem tratamento em dois passos para ser feito em casa, o Life Plex Protector Step 1, protetor pré química, e o Life Plex Reconstructor Step 2, um reconstrutor pós-química que promove a reposição de proteínas que são perdidas após o processo de descoloração, devolvendo queratina aos fios e formando um filme protetor nos cabelos.



PELE - Make B. Africaníssima, de O Boticário, traz cores e texturas em uma linha com 9 itens de maquiagem, uma fragrância e duas opções de nécessaire. Os produtos foram desenvolvidos para se adaptar a diversos tons de pele, especialmente as morenas e negras. Edição limitada.



criações da casa francesa

DIVULGAÇÃO/ DFV

SIGNOS - A coleção Pre Fall 16 da Diane Von Furstenberg no Brasil traz chaveiros e clutches coloridas e estampadas com os símbolos de cada signo, disponíveis nas lojas da DVF nos shoppings Iguatemi e JK Iguatemi.

Shampoo e

Condiciona-

da Live Life

Professional

dor Blue,

DIA NACIONAL DO SORVETE

Sobremesa saborosa que pode ser feita em casa

Hoje é o Dia Nacional do Sorvete, essa sobremesa que agrada no verão, mas que é consumida em todas as estações do ano. Dependendo de sua composição, pode conter proteínas, vitaminas A, B1, B2, B6, C. D. K. cálcio, fósforo e outros minerais essenciais. "Para pessoas saudáveis, ele pode contribuir como fonte de proteinas e carboidratos, já para as que estão debilitadas e com difi-

Ingredientes

mesma medida)

late meio amargo

cadas pela metade

1 lata de leite condensado

1 lata e meia de leite (use a

1 tablete de 250g de choco-

1 xícara (chá) de amêndoas

glaceadas Nutty Bavarian pi-

culdade para se alimentar, o indicamos por conta de seu aporte energético, poder anestésico pela baixa temperatura e de sua fácil ingestão", explica a nutricionista Ana Carolina Icó, do programa Dieta e Saúde.

Um exemplo de como pode ser um aliado em tratamentos é o fato de se oferecer sorvete para crianças submetidas à quimioterapia. "Por conta de sua temperatura, o

Sorvete

DIVULGAÇÃO/ NUTTY BAVARIAN

de amêndoas

Modo de Preparo

por 10 minutos.

Bata todos os ingredientes,

com exceção das amêndoas,

Desligue a batedeira e adi-

cione as amêndoas. Misture

delicadamente com uma co-

lher e leve à geladeira por 6

sorvete torna-se um anestésico natural e ajuda a evitar as náuseas causadas pelo tratamento nas crianças. Costuma ser indicado também para pessoas que fizeram cirurgias odontológicas ou na região da garganta, mas cada caso deve ser avaliado pelo especialista que está acompanhando o paciente", afirma a nutricionista.

Para as crianças pequenas, picolé de frutas sem açúcar pode ser uma boa oportunidade para que ela se acostume com os novos sabores. Neste caso, quanto mais diversidade, melhor para formar o paladar das crianças. Para o alimento industrializado, a nutricionista aconselha o consumo moderado, pois podem ter um alto teor de gordura trans ou corantes. Que tal se aventurar na cozinha e preparar uma sobremesa geladinha?

Sorvete de café



Ingredientes 5 colheres (sopa) de pó de Café Pilão (100 g)

- 1 e 1/3 xícara (chá) de água quente gemas
- claras
- colheres (sopa) de 400 g de doce de leite
- 1 lata de creme de leite

Modo de fazer

Prepare o café com a água indicada. Após esfriar junte as gemas.

Na tigela pequena da batedeira bata as claras com o açúcar até formar um merengue firme. Na tigela grande bata as gemas com o café para obter uma gemada.

Junte o doce de leite e o creme de leite. Depois acrescente o merengue aos poucos, misturando tudo delicadamente. Coloque num poste plástico com tampa e leve ao freezer para congelar por 4 ho-



Dica: Procure preencher todo o pote com o sorvete para não deixar que espaços vazios no interior formem cristais de gelo : sobre a sua superfície Tempo de preparo: 10 minutos 🍨 Tempo de freezer: 4 horas

Rua Mário thame 33 - Sorocaba



Crumble de maçã



Ingredientes

1 e 1/2 colher (sopa) de farinha

2 e 1/2 colheres (sopa) de açú-

1 colher (sopa) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente 1 unidade de maçã, não muito madura

1/2 unidade de limão

Modo de preparo

Faça uma farofa misturando com os dedos a farinha de trigo, 1 e 1/2 colher (sopa) de açúcar e

Lave, descasque e pique a maçã em cubinhos de aproximadamente 1 cm e coloque em um prato fundo.

a manteiga, sem apertar muito.

Acrescente o suco de limão e a colher de açúcar restante, misture bem e distribua em quatro panelinhas refratárias.

Cubra as maçãs com a farinha sem apertar e leve ao forno preaquecido, a 240 C por 5 minutos - ou até dourar a farofa. Sirva quente ou frio. Acompanha muito bem sorvetes cremosos.

Sorvete de banana e queijo parmesão,

Ingredientes sorvete

1 lata de leite condensado 1 e 1/3 xícara (chá) de leite 5 colheres (sopa) de glucose 3/4 xícara (chá) de margarina Delícia Supreme sem sal

1 e 1/2 colher (sopa) de emulsificante para sorvete 1 colher (sobremesa) de essên-

cia de baunilha 1 colher (chá) de gelatina sem

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Bananas

6 bananas nanica, descasca-

Suco de 1/4 de limão 4 colheres (sopa) de margarina Delícia Supreme sem sal 1/2 xícara (chá) de açúcar

Decoração

60g de queijo parmesão em lascas

Modo de Preparo

Sorvete Ao liquidificador leve todos os ingredientes para bater por 5 minutos ou até que espume. Coloque a mistura em um vasilhame com tampa e leve ao freezer por aproximadamente 1 hora ou até que endureça. Volte ao liquidificador, bata no-

vamente e torne a levar ao free-

a hora de servir.

Banana Corte as bananas em rodelas. adicione o suco de limão e re-

zer por mais uma hora.

Repita novamente a operação

de batimento, adicionando

desta vez, metade da banana

caramelizada e todo o queijo ra-

Leve ao freezer pela última vez,

aonde deverá sem mantido até

Em uma frigideira larga e funda leve a margarina para derreter. Adicione o acúcar e deixe caramelizar.

Acrescente as bananas e deixe que cozinhem, mexendo de vez em quando, até que dourem. Retire do fogo e reserve.

Montagem

Sirva uma bola generosa de sorvete com um pouco de banana caramelizada e lascas de parmesão



