




DF ÁGUAS CLARAS

NOSSA CIDADE PASSA POR AQUI

ANO 1 . EDIÇÃO 02 | DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

 dfaguasclaras.com.br

   @dfaguasclaras

 61 98348-2828

25 de fevereiro a 03 de março de 2017

JOVENS EMPREENDEDORAS MOVIMENTAM O COMÉRCIO DE ÁGUAS CLARAS



Com a crise, o Brasil tem a maior taxa de empreendedorismo em 14 anos. Conclui o Sebrae em pesquisa recente.



Página 4 e 5.



DEGUSTANDO COMENTANDO

Patrícia Rebelo

JOÃO VITOR, O JOVEM CINEASTA PREMIADO DA CIDADE

Página 6



O COCO BAMBU ESTÁ CHEGANDO EM ÁGUAS CLARAS



Página 7





FALANDO ÀS CLARAS

Espaço para que nossos leitores enviem críticas, dúvidas e sugestões

Olá, boa tarde. É com muito prazer que escrevo a vocês parabenizando-os pelo retorno. Acabei de ler o jornal e é muito bom saber que em nossa cidade há jornal de qualidade e que somos independentes de informação. Entretanto, gostaria de dar uma sugestão: que tal, em nosso jornal, ter classificados? Seja de empregos, de imóveis etc... Senti falta também de uma seção de crônica ou algo relacionado à cultura. No mais, pela atenção, agradecido!

Fred Machado

Olá Fred, que bacana receber teu e-mail! Qualidade e independência são fundamentais para um jornal comunitário. Quanto a suas sugestões, informamos que existe um grupo de empregos do DFÁguasClaras no whatsapp, se tiver interesse basta solicitar ser incluído no grupo. Também teremos uma coluna de cultura e várias outras. Estamos recomendo e aos pouquinhos vamos aumentar o número de páginas para abordar vários temas. Fique ligado pois as surpresas, incluindo suas sugestões, irão aparecer. Um abraço!



Patrícia Rebelo, em tarde de gala, soltando a bela voz em apresentação do encerramento da Oficina de Canto Popular da Escola de Música de Brasília, dia 21-02.



PRONTO, FALEI!

Cleber Barreto

Sinalização no metrô

A Companhia do Metropolitano do DF (Metrô-DF) instalou 56 painéis do Sistema de Sinalização Online em 15 estações, que informam o horário exato em que os trens chegam às plataformas.

10 motivos para você se apaixonar por Águas Claras

A mais jovem do DF, uma metrópole em meio ao cerrado, está localizada a pouco mais de 20 Km do centro de Brasília. A cidade de Águas Claras, cada vez mais ganha a simpatia e a preferência da população de Brasília que deseja morar em um lugar que reúne gastronomia, cultura, lazer e qualidade de vida.

Racionamento pode aumentar casos de Dengue, diz o Secretário de Saúde

Gestor afirmou que estoques de água podem apresentar novo risco para a proliferação do mosquito. Governo lançou campanha nacional de combate à dengue nas escolas.

Rua 24 Norte vazava água há mais de 10 dias!!

O DFÁguas Claras fez a denúncia, vem um, arruma, volta a vazar, arruma e... continua vazando. Estamos acompanhando e de olho pois em época de crise hídrica, convenhamos que é um absurdo!

Veja essas notícias e outras em:
www.dfaguasclaras.com.br

BAIXE O APLICATIVO EXCLUSIVO DE ÁGUAS CLARAS

Junte-se a nós por uma cidade melhor

-  Acesso direto com a polícia de AC
-  Contato direto com a administração de AC
-  Cinemas, eventos, teatro e cultura
-  Guia comercial completo de AC

Available on the Google play and App Store





Sushi


Dona de Casa®

ÁGUAS CLARAS
RUA 7 - SUL



UMA ÓTIMA SUGESTÃO PARA AS SUAS REFEIÇÕES.
PEIXES FRESCOS E PREPARADOS COM TODO CUIDADO
QUE A SUA FAMÍLIA MERECE.

Águas Claras - Rua 7 Sul - (61) 3043-5700 | **NOVA LOJA** Arniqueiras - SHA - Conj. 4 - Ch. 75 - (61) 3246-4250
Candangolândia - QR 5/7 (61) 3304-1561 | Gama Leste - Qd. 8 (61) 3012-8282 | Guará II - QE 30 - (61) 3381-6585
Sobradinho I - Qd. 6 (61) 3578-8150 | Sudoeste - CLSW 104, BL. C - (61) 3575-9767
Taguatinga - Sandú Norte QI 8 - (61) 3354-1934

www.superdonadecasa.com.br  /donadecasasupermercados  /donadecasasupermercados

JOVENS EMPREENDEDORES MOVIMENTAM O COMÉRCIO EM ÁGUAS CLARAS



Com a crise, o Brasil tem a maior taxa de empreendedorismo em 14 anos, conclui o Sebrae em pesquisa realizada em 2016. Essa é a forma que as pessoas tem encontrado para sair do desemprego e sair da crise, mas não é tão fácil como se pensa chegar ao sucesso. Segundo pesquisa realizada em fevereiro de 2016, a taxa de empreendedores subiu de 20,9% (2002) para 39,3% (2015). Hoje 4 em cada 10 brasileiros tem uma empresa ou sonham em ter uma. A pesquisa também demonstrou que em 2014, 71% das pessoas abriram empresas pois perceberam uma grande oportunidade e somente 29% por necessidade. Já em 2015 o cenário mudou, 56% se tornaram empreendedores por oportunidade e 44% por necessidade.

Para conseguir ter êxito, é necessário estudar muito, pesquisar e uma vez aberta, os empreendedores devem planejar e pensar no marketing. Produto de qualidade, comprometimento com a empresa e com o cliente. Muitos se apoiam nas franquias, que tem uma taxa com menos de 3% de fecharem em menos de 2 anos, diante dos 24,8% das empresas criadas que fecham em menos de 2 anos que não são franquias. Mas com muita pesquisa e o comprometimento as chances de dar certo é imensa.

Para Gilberto Sarfati, pós-doutor em estratégia empresarial pela FGV, ao contrário do que se imagina, crise "combina com empreendedorismo". "Vimos no mundo inteiro que o momento de crise não afeta a atividade empreendedora. Isso é um fato. Quando tem crise não há menos empreendedores", em entrevista

ao portal G1.

Em Brasília existem muitos eventos voltados aos jovens empreendedores e quantas vezes nos deparamos com jovens vendendo brigadeiros para o comércio, food trucks, artesãos entre tantos outros. Em Águas Claras não poderia acontecer diferente, em um restaurante encontramos duas jovens oferecendo seus doces maravilhosos para que fossem incorporados ao cardápio, e conseguiram!

Débora Rodrigues Serra (24) e Andressa Venâncio Chagas Oliveira (25) se conheceram no fim de 2007, ainda no Ensino Médio por meio de amizades em comum. Desde então nunca mais se separaram e a amizade se tornou cada vez mais sólida, de amigas passaram a comadres com a chegada de Alice (4) filha de Andressa.

As comadres decidiram esquecer a sonhada carteira assinada e em tempos de crise se juntaram as estatísticas da pesquisa do Sebrae, criando, no fim de 2016 a empresa alimentícia D&D Doces Artesanais, que acabou dando uma reviravolta em suas vidas. As coisas ficaram difíceis, mas com esforço começaram a acontecer. Com metas a curto e longo prazo a serem alcançadas foram chegando a parte de seu objetivo, investiram em qualificações e então os frutos começaram a vir.

As duas fazem tudo na empresa, desde os doces, a divulgação e até mesmo o administrativo. Juntaram a experiência e a formação em Química de uma com a criatividade

e faro para negócios da outra. "O que uma não tem a outra acaba tendo de sobra, o que completa o time", disse Andressa.

As jovens empresárias fazem diversos tipos de doces, como bolos, rocamboles, trufas, cup cakes, bombons, mas a especialidade está mesmo nos brigadeiros variados e em seus mais de 40 sabores, tradicionais, alcóolicos, trufados, recheados, afrodisíacos, diet, fit e muito mais. "Acaba se tornando mais fácil de trabalhar e decidir as coisas quando já se conhece a pessoa. Acabamos tirando tudo de letra." Débora comentou.

As meninas estão ganhando a cada dia o mercado de Águas Claras, com dedicação e carinho pelo que fazem. Já participam de vários grupos de gastronomia por todo cerrado, com todos os tipos de empreendedores de grupos gastronômicos, incluindo chefes renomados.

Elas já cozinham juntas muito tempo antes de pensarem em criar o negócio, e a conversa dentro da cozinha já era muito boa desde então. Buscavam sempre pelas novidades ou pratos que ainda não sabiam preparar e mesmo sem a experiência ou algum curso necessário acabavam realizando com maestria tudo que tentavam.

A família e amigos próximos eram pegos como cobaias para provar as tais delícias, e sempre elogiavam e motivavam as duas a trabalhar na área. Aí foi feita a pesquisa de mercado, para saber se deveriam mesmo seguir em frente com a criação da empresa. em frente com a criação da empresa.





Buscando sempre uma excelência no que fazem priorizaram o ano de 2017 em cursos adequados e focados naquilo que escolheram. O que entra em foco também uma especialização administrativa pelo SEBRAE, e elas tem certeza de que vai ajudar a impulsionar ainda mais os negócios.

Para Joseph A. Schumpeter nada mais é destruir o velho para criar o novo. Empreendedor é aquele que cria algo novo, que vê o que ninguém viu. Aquele que realiza antes, que sai da área do sonho, do desejo, e parte para a ação” dizem as meninas.

E foi o que elas decidiram fazer. Muitos podem achar que o mercado da confeitaria está inflado, mas Debora e Vanessa notaram uma carência nas cozinhas dos grandes restaurantes em Brasília nessa área e decidiram investir nisso, fornecem sobremesas para restaurantes, uma espécie de terceirização, atendendo às necessidades de cada um e moldando o cardápio conforme as solicitações.

Meninas, empreendedoras de Águas Claras, seguem na luta motivadas pelo desejo de assumir responsabilidades, sabendo darão conta, e também pelo desejo de serem independentes. Com um

turbilhão de novas ideias de doces e sobremesas, testando todas elas, adaptando, provando e com um senso de autocritica de gente grande, sonham em abrir uma lojinha na nossa cidade e com tanta determinação em breve cobriremos a inauguração.

Para encontrar os doces e as doces
Debora e Andressa
Entre em contato
☎ (61) 98267-5777



Chocolate

Por Emerson Santiago

O chocolate é um alimento derivado da amêndoa fermentada e torrada do cacau. Consumido no mundo inteiro, é importante componente da indústria alimentícia, além de ter papel fundamental na economia de vários países do globo. Sua árvore é o cacaueteiro, planta típica de clima tropical, que encontra no Brasil um ambiente ideal para o seu cultivo, em especial nas regiões do Espírito Santo e o sul da Bahia, em Ilhéus. O Brasil é o maior produtor de chocolate da América Latina e um dos maiores do mundo ao lado da Costa do Marfim, Gana e Equador. Segundo cientistas, o lar original do cacau ficava nas florestas da região do rio Amazonas, ou na região do Orinoco, na Venezuela. Colombo teve a oportunidade de, durante sua quarta viagem à América, conhecer os grãos de cacau, mas não lhes deu atenção.

Os relatos dão conta de que os primeiros a consumir chocolate regularmente, por volta de 1500 a.C. foram os membros da civilização Olmeca, habitantes dos atuais México e Guatemala. Posteriormente, Maias e Astecas povos da mesma área, desenvolvem o costume de beber chocolate, produto considerado sagrado. As sementes eram torradas e misturadas a iguarias como por exemplo pimenta, uma base de milho fermentado e especiarias, resultando em um sabor bem diferente do que se conhece hoje. Nas cerimônias religiosas, o cacau torrado era servido com especiarias e mel.

É por meio do comércio realizado pelos conquistadores espanhóis que o chocolate chega à Europa, acabando por se difundir pelo mundo todo. No início, é considerado um alimento especial por seu valor nutricional e energético e somente mulheres, sacerdotes e nobres o consumiam em cultos da Igreja Católica. Por volta de 1700 as “Casas de Chocolate” começaram a competir com as “Casas de Café” em Londres.

Com a Revolução Industrial, a invenção de diversas máquinas torna possível a produção em massa, além de fazer com que os produtos ficassem mais baratos. O mesmo acontece com a indústria do chocolate. Gradualmente, o cacau vai se popularizando e se diversificando com a adição de outros ingredientes. Em 1828 o fabricante holandês Conrad van Houtten descobriu um método de extrair a gordura dos grãos de cacau moídos, e transformá-la em manteiga de cacau. O hábito de comer chocolate em pedaços só se tornaria popular 20 anos depois em 1847, quando uma firma inglesa, Fry and Sons, começou a produzir chocolate doce em barras para comer (e não apenas chocolate em pó para beber), misturando o cacau moído com manteiga de cacau e açúcar. Na Suíça finalmente surge a mistura consagrada de chocolate, leite e açúcar, dando origem ao chocolate como conhecido nos dias atuais.

JOÃO VITOR

Um jovem cineasta premiado *made in* Águas Claras

João Vitor Jardim Fernandez, 20 anos, estudante do 3º semestre do Curso de Cinema e Mídias Digitais do IESB. Morador de Águas Claras há 6 anos, é um menino tímido mas que esconde um enorme talento dentro dele.

Desde pequeno, João já dava sinais do que queria ser no seu futuro. “Meu primeiro contato com filmagens foi com 11 anos, quando eu e meus irmãos filmávamos pequenos filmes com o celular. Sempre gostei de gravar e tirar fotos das coisas. Aos 14 anos tive meu primeiro contato com softwares de edição de vídeo, e comecei a fazer vídeos para a internet. Sempre chamei amigos para filmar, juntávamos para gravar e, depois, eu editava.”

Com 14 anos, também, produziu seu primeiro filme no Colégio La Salle de Águas Claras, uma espécie de “Oscar” do colégio ganhando o prêmio de melhor edição.

“No momento de escolher uma carreira, procurei escolher algo no qual eu gostasse,

entendesse e fosse bom. Percebi que sempre me dei bem com vídeos, então decidi cursar cinema”.

Veio a faculdade e lá João conheceu pessoas que mais para frente participariam e venceria um festival comigo. “Foi em um trabalho da faculdade que o “Clichê – O filme” nasceu. Conversei com Gabriel, um dos colegas, e disse que precisávamos juntar e fazer o melhor filme da sala. Pensando em fazer algo diferente, tivemos a ideia de brincar com os clichês dos filmes. Mais tarde se juntaram outros dois colegas, Letícia e Mateus, para a produção. Juntos começamos a produzir. Passamos por muitos imprevistos e dificuldades, mas conseguimos superar todos sem perder o ânimo. Quando apresentamos o filme, todos adoraram”.

Ficaram sabendo de um festival que estava com as inscrições abertas, foi quando decidiram arriscar e mandaram o filme para aprovação. Quando o filme foi aprovado, todos da equipe ficaram felizes e reali-

“ É incrível como uma brincadeira de criança acabou se tornando algo tão grande e real”



João Vitor

zados. A alegria foi maior ainda quando vencemos a categoria de melhor filme por júri popular.

Estamos falando do Festival Internacional de Curta Metragem, realizado anualmente lá no Cine Brasília.

“O sucesso do filme no festival mostrou que realmente é cinema que quero seguir, sem-

pre produzindo mais e melhor”, diz João orgulhoso!

Nosso cineasta, também tem um canal no youtube e uma página onde mostra seus trabalhos. Vale a pena entrar!

Num momento de crise e que fazer cultura no Brasil está cada vez mais difícil, ele segue com idéias e planos. “Não pretendo parar de produzir, vou continuar fazendo curtas e no futuro longas. Quero estudar muito para aperfeiçoar as técnicas de filmagem e edição para poder dirigir grandes produções”. Hollywood que aguarde.

No momento, temos o luxo de contar com o João na nossa equipe, diagramando, *photoshopando*, estagiando e abrindo seus horizontes.

Youtube:
[youtube.com/oxelino](https://www.youtube.com/oxelino)

Facebook: Oxelino

E-mail:
oxelino.jf@gmail.com



Cena do Filme premiado Clichê - O Filme



Em dia de premiação. Da esquerda para a direita: Mateus Dias, João Vitor, Letícia Tavares e Gabriel Smithy.



DEGUSTANDO COMENTANDO

Patrícia Rebelo

COCO BAMBU

Quem no DF não conhece o Coco Bambu? O restaurante, praticamente, já faz parte dos pontos turísticos de Brasília.

Antônio Freire Junior – Sócio Operador da Unidade de Águas Claras nos concedeu essa entrevista para nos contar, em primeira mão, sobre o novo restaurante do Coco Bambu que vai inaugurar em março desse ano, no DF Plaza.

O grupo nasceu em Fortaleza em 1989, com uma pastelaria chamada Dom Pastel, até hoje no mercado. Em 2001 montaram uma pizzaria, já com nome Coco Bambu, e em 2008 abriram o primeiro restaurante de frutos do mar. E aí o mundo é o limite! Hoje a empresa já possui 24 unidades no Brasil. Em breve várias outras unidades serão inauguradas no Brasil: Manaus, Belo Horizonte e Rio de Janeiro. Neste ano o Coco Bambu também vai abrir o primeiro restaurante fora do Brasil em Miami Beach.

O Coco Bambu já possui dois outros restaurantes no DF. Um que atende a área do Lago Sul e outro que fica no Brasília Shopping e é o único que tem buffet no almoço, porque a clientela é de executivos do Setor Comercial e do Setor Hoteleiro. Os sócios perceberam uma carência desse tipo de serviço na região de Águas Claras, Taguatinga e adjacências. Resolveram, então, investir aqui contando com o mesmo padrão de qualidade, que inclui formato, tamanho e cardápio.

Além dos frutos do mar, o Coco Bambu, também tem pratos de carnes especiais!

Apesar do padrão “Coco Bambu” das outras unidades ser seguido à risca, as surpresas serão muitas. O ambiente de 2.000 m², comporta até 560 clientes ao mesmo tempo. Os salões de eventos podem atender de 20 a 260 pessoas em salas reservadas e com isolamento acústico, no mezanino da loja. Terá cinco opções de salões para eventos e uma brinquedoteca diferente de tudo que você já conhece.

Para dar conta de tanta gente, a equipe é formada por 180 pessoas. A empresa valoriza seus funcionários e a possibilidade de crescimento dentro da empresa é grande. “Como exemplo podemos citar um dos gerentes das unidades, que está vindo pra Águas Claras, começou como cumim. O subchefe de cozinha começou como auxiliar de cozinha, e por aí vai” diz Antônio Junior.

O layout e cardápios tem a mesma concepção para todas as lojas. No espaço reservado para espera da mesa, conta-se com serviço completo, de maneira que o cliente não



perceba o tempo passar e já pode pedir uma bebida, um aperitivo e o famoso pastel de camarão do Coco Bambu.

Como o restaurante fica dentro do DF Plaza, serão disponibilizados paggers, para quem quiser dar uma volta no Shopping, possa ser avisado quando sua mesa estiver pronta.

O carro chefe, a marca registrada do Coco Bambu, é o Camarão Internacional. Camarão grande com arroz cremoso e batata palha. Rede de Pescador é outro campeão com lagosta, lula e outros frutos do mar. Camarão a Provençal também entra na lista dos preferidos, massa com camarões ao molho Provençal. Mas quem pensa que o Coco Bambu só tem pratos de camarão, está muito enganado! Tem maravilhosos pratos de peixe, que já experimentei, o Sirigado (ou Badejo como é chamado no Sudeste), que é um

peixe nobre e alto, delicioso e tem pratos especiais de carne, como a carne de sol do Maranhão e vários pratos de filé.

A inauguração será na primeira quinzena de março e, como o complexo do DF Plaza/DF Century ainda não foi inaugurado, a entrada será somente pela EPTG e serão disponibilizadas 400 vagas de estacionamento, com Valet Parking, praticamente só para o Coco Bambu. Vamos aguardar ansiosamente. Falta pouco!

A boa notícia é que o Coco Bambu deve fazer uma animada festa de Réveillon em 2017, uma carência antiga de Águas Claras. Em 2016 o DFÁguasClaras recebeu inúmeros questionamentos sobre festas de Réveillon aqui. E ficamos no vácuo. Esse ano o Coco Bambu trará uma festa familiar e divertida com banda e tudo! Os ingressos esgotam com rapidez, então pra você que quer passar o Réveillon na cidade, fique de olho e corra pra fazer sua reserva.



Site:

www.cocobambu.com.br

Facebook:

www.facebook.com/cocobambubrasilia

Instagram Geral:

[cocobambuoficial](https://www.instagram.com/cocobambuoficial)

Instagram DF:

[cocobambubsboficial](https://www.instagram.com/cocobambubsboficial)

VENHA SE DIVERTIR COM A GENTE!

DAS 16H ÀS 20H



CARNAPET
26/02 - DOMINGO

CONCURSO DE FANTASIAS PET

Inscrições no local
das 16h às 17h30
Número de vagas: 50

Participação Gratuita



BAILINHO INFANTIL
27/02 - SEGUNDA-FEIRA



MINIGINCANA



PINTURA DE ROSTO



BALÃO MANIA



PERSONAGENS



CABINE DE FOTOS



MÚSICA AO VIVO

- CABINE DE FOTOS
- ESTÚDIO FOTOGRÁFICO PARA CÃES
- DISTRIBUIÇÃO DE BRINDES

PARA A GAROTADA

- Brinquedoteca
- Balão Mania
- Pintura de rosto

DOE

UM MATERIAL ESCOLAR E GANHE UM BRINDE!

No dia do Bailinho Infantil traga um item da lista de material como lápis de cor, cadernos, estojos, mochilas... E ajude quem precisa!

Final da Av. Castanheiras,
esquina com Rua 36 norte
Águas Claras



Felicità
shopping

/felicitashop

www.felicitashopping.com.br

APOIO:

