

1ª 10ª • setembro 2012 • € 6,50 (Cust.)

Lifestyle e informação para mulheres com atitude

WOMAN

LITERATURA DE CORDEL VOLTOU A ESTAR NA MODA?
CLARA FERREIRA ALVES E O LIVRO DE QUE SE FALA

SEXO RITMOS TROCADOS? O QUE FAZER?

CRIANÇAS QUALQUER UMA PODE SER EINSTEIN!

ALERTA
Saiba quais as tendências deste outono/inverno
ROUPA, ACESSÓRIOS, MAQUILHAGEM E CABELO

FLOR
A MODELO VESTE O QUE SE VAI USAR ESTA ESTAÇÃO

RENTRÉE
20 COISAS A NÃO PERDER

O QUE NÃO PODE DEIXAR DE EXPERIMENTAR
AOS 20, 30, 40, 50 E 60 ANOS

REPORTAGEM
QUANDO A COMIDA É UMA OBSESSÃO

TRIO DE ESCOVAS • €3,99

tendências / 18
lifestyle

PARA SABOREAR devagar...

No regresso à cidade, pomos de lado a dieta do verão e investigamos o que há de novo em matéria gourmet!

Por Maria Braga

Uma super cerveja
A ideia de que uma boa refeição deve ser sempre acompanhada por um bom vinho deixa de fazer sentido com a ESTRELLA DAMN INEDIT, criada para acompanhar a mais alta gastronomia. Conhecida pelos mestres cervejeiros da marca, em parceria com Ferran Adrià, um dos melhores chefs do mundo, e pela equipa de escanões do extinto restaurante El Bulli, é elaborada com casca e trigo e aromatizada com casca de laranja, alcaçuz e coentros. O seu aroma frutado e floral, de notas associadas, deixa na boca um sabor longo e agradável. Deve ser servida num copo de vinho branco (ou até mesmo entre 4 e 6 °C).

PARABÉNS!
Ao Azeite Extra Virgem Quinta de Vargellas (Taylor's), por ter recebido o Diploma di Gran Menzione no 6º concurso Internacional do Azeite, em Itália, na categoria de Melhor Composição Químico-Nutricional. Ideal para preparar pratos tradicionais ou temperar saladas. €10,90

Atenção!
Estão prontos a dar-lhe mais uma tola ERIC KAYSER, em Lisboa. Vai ser na R. do Carmo, no coração do Chiado, na antiga Livraria Portuguesa.

Não deixe de:

- Provar a nova carta do restaurante PEDRO E O LOBO. Nós estivemos lá e aconselhamos Alim Pintado, Abacate e Bateriaza com Vinagreta de Anchovas e Coentros e o Cremoso Negro, Branco e Natas, Struzel de Amêndoas e Chocolate, Quilines e Ginja.
- Ver o novo programa de JENNY MORRIS, no Food Network, desta vez dedicada a Marrocos. Jenny Morris Cooks Morocco já está no ar!
- Conhecer a nova "EMPADARIA DO CHEF", no AmbassadorsShopping, uma parceria entre a H3 e o chef José Avillez.

food network

Tome nota
Dos seus restaurantes preferidos e atribua-lhes classificações neste caderno da FINE & CANDY. Saiba que é uma marca portuguesa! www.fineandcandy.com

Caixa de lápis, €10
Notebook Egg, €25
Notebook Smoke, €23

Já abriu!
THE OLD PHARMACY fica em pleno Bairro Alto, na Rua do Diário de Notícias, 783, e é um espaço de degustação dos melhores vinhos nacionais. A ideia de que no Bairro Alto só se bebe cerveja na rua já era. Aberto todos os dias das 17h30 à meia-noite.

The Old PHARMACY
Wine Inn