

ABRIL DE 2022

JORNAL DA

gencau

ANO 02 - EDIÇÃO 10

A PÁSCOA E O CHOCOLATE:

A Páscoa é uma das comemorações mais importantes no Cristianismo, pois celebra a ressurreição de Cristo. **Mas você sabe como surgiu a tradição de presentear com ovos de chocolate?**

A verdade é que o ovo simboliza desde antes do Cristianismo a fertilidade e o renascimento da vida. Muitos séculos antes de Cristo, **agricultores trocavam ovos de galinha para celebrar o início da primavera.** Estes eram enterrados nas terras de cultivo a fim de que tivessem uma boa colheita. Com o início da comemoração da Páscoa essa tradição foi adaptada. Para os cristãos o ovo passou a representar a ressurreição de Cristo. Então, em comemoração, eram entregues como presente ovos de galinha pintados com cores bem alegres.

Você deve estar se perguntando: tá, mas e o chocolate?

Os confeitores franceses tiveram a ideia genial de esvaziar os ovos de galinha e rechear com chocolate. Para decorar eles pintavam os ovos por fora. Os pais costumavam esconder os ovos nos jardins para que as crianças encontrassem na época da Páscoa. Deu tão certo que a partir do final do século XIX, com mais tecnologia, os ovos feitos totalmente de chocolate foram difundidos, sendo tradição até hoje.

Curiosidade extra: E o coelho?

Uma das lendas é que o coelho foi o primeiro a presenciar a ressurreição de Jesus. Isso porque ele era o primeiro a sair da toca com o fim do inverno. Desde então ele se transformou em símbolo de renovação.

Feliz Páscoa, #timeGencau!

Páscoa é o encontro das nossas maiores alegrias: família, paz, vida e chocolate. Ao redor do mundo é dia de celebração e reencontros. **Nossos produtos, feitos com amor, são ingredientes principais desse dia tão especial na casa de milhares de pessoas.**

Nós, através do nosso trabalho, fazemos parte da magia da Páscoa. **Milhares de ovos, com o nosso cacau serão entregues e arrancarão sorrisos, abraços apertados e, se tudo der certo, bocas sujas de chocolate.**

Se um sentimento pode ser destacado é o de orgulho por todo o trabalho desempenhado e, claro, o **desejo que a Páscoa seja doce na casa de todos nós!**

E se juntos adoçamos a vida de tanta gente, por que não adoçarmos a nossa vida também?

Queremos estar presentes na sua comemoração de Páscoa. Além do delicioso presente que você leva para casa, gostaríamos de ser ingrediente especial na sua comemoração. Por isso, entregaremos a você uma porção do nosso **cacau em pó Jequitibá** para que, junto de sua família, você possa apreciar o sabor que é fruto de todo o nosso trabalho!

BROWNIE GENCAU



Que nós **somos apaixonados por cacau** 'tá' na cara, ou melhor dizendo, no nosso DNA, né?

Utilize o nosso **cacau em pó Jequitibá** e adoce a sua Páscoa! Ah, não esqueça de compartilhar com a gente esse momento. Estamos ansiosos para ver o que você preparou (e quem te ajudou também!)

Ingredientes:

- 140g de manteiga sem sal;
- **80g de cacau em pó Jequitibá;**
- 250g de açúcar;
- 1/4 de colher (chá) de sal;
- 1/2 colher (chá) de extrato de baunilha;
- 2 ovos grandes gelados;
- 65g de farinha de trigo;

Preparo

1. Coloque a manteiga, o **cacau em pó Jequitibá** e o açúcar numa vasilha de vidro ou alumínio e leve ao fogo em banho-maria, mexendo com uma colher de pau de vez em quando, até estar quente demais para colocar o dedo;
2. Tire do fogo e deixe esfriar um pouco (até amornar);
3. Misture os ovos, um de cada vez, mexendo bastante;
4. Coloque a baunilha, misture;
5. Adicione a farinha de trigo e mexa vigorosamente, pelo menos 40 vezes, levando a colher de baixo para cima (a textura vai fazer valer cada mexida);
6. Forre uma assadeira com papel manteiga com sobra de 1 ou 2 centímetros nas bordas para facilitar na hora de desenformar. Despeje a massa na fôrma.
7. Leve ao forno preaquecido a 160°C e asse por aproximadamente 25 minutos ou até que possa enfiar um palito e tirá-lo limpinho da massa;
8. Deixe esfriar na assadeira, de preferência sobre uma grelha, para que o ar circule por baixo da assadeira também;
9. Corte o brownie em quadrados ou retângulos - para obter fatias perfeitas, deixe-o na geladeira por uma hora antes de cortá-lo.

07 de Abril: Dia mundial da Saúde

No dia 07 de abril comemora-se o Dia Mundial da Saúde. Seu principal objetivo é **conscientizar a população a respeito da importância de manter o corpo e a mente saudáveis**. Engana-se quem acredita que a ausência de doenças é sinônimo de saúde. Ser saudável, segundo a Organização Mundial da Saúde, é o "completo bem-estar físico, mental e social, e não consiste apenas na ausência de doença ou de enfermidade". Isso quer dizer que uma pessoa saudável não é apenas aquela que não apresenta doença, mas, sim, aquela que está bem consigo mesma.

Uma doença que poucas pessoas conhecem é a Síndrome de Burnout. Ela afeta, 30% dos trabalhadores brasileiros e é causada por excesso de trabalho e de estresse, o que ocasiona um esgotamento físico. Hoje, com todo mundo conectado o tempo inteiro, e-mails e mensagens chegando no celular com novas tarefas até em momentos de lazer, as pessoas têm dificuldade em desligar. Estão sempre alertas. Isso prejudica o cérebro. O ideal é separar momentos para se dedicar ao lazer e cuidar da saúde.

Para aumentar a qualidade de vida é importante dormir bem, praticar exercícios físicos, cuidar bem da alimentação e beber água suficiente (35ml x o seu peso).

A saúde sempre deve estar em primeiro lugar. Se cuide!



Larissa Freire
Estagiária - Enfermagem

Tem novidade na área!

CACAU EM PÓ *Mahogany*

O **Cacau em pó alcalino da Gencau** em breve estará mundo afora! O Cacau em Pó Mahogany, nobre e exuberante assim como a árvore que inspirou seu nome, **se lança com o propósito de agregar mais coloração e notas de chocolate marcantes às delícias em que é adicionado**. Não é atoa que ele é o queridinho dos confeitadores e cozinheiros. Dono de uma fluidez única, acidez reduzida, ele também é versátil. Acrescente nessa receita nosso toque especial: sustentabilidade, e o resultado só pode ser sucesso!



SOMOS, POR MAIS UM ANO, FSSC 22000

Ser certificado novamente no FSSC 22000 é a confirmação do alto padrão de qualidade dos nossos produtos. A FSSC 22000 é a certificação mais completa e garante o controle dos perigos de segurança alimentar e a produção de alimentos de forma segura. Por ser reconhecida pela Global Food Safety Initiative (GFSI) acaba sendo vista com bons olhos pelo mercado. **Parabéns, time Gencau! Esse mérito é de todos nós!**



Parte do time Gencau após auditoria da FSSC 22000.



Time da Qualidade Gencau com a auditora Luzia Oliveira

Feliz Aniversário!!

13/04 – Jamilson da Silva Oliveira
13/04 – Alfredo da Silva Santos
17/04 – Claudio Donizetti Nicolliello
17/04 – Carolini Donizetti Devechi
22/04 – Roberto Leal Silva
28/04 – Carla Mariana Zumstein Voltarelli

Perfil Gencau: Amanda Brandalia

Dpto. Controladoria

Amanda antes de pular de paraquedas



Amanda desbravando a Croácia!

Formação:

Bacharel em Ciências contábeis.

Formação téc. – Gestão tributária e Comércio Exterior.

Cursando MBA em Gestão Financeira

Como conheceu a Gencau? Conte sua trajetória aqui.

Há 14 anos comecei como recepcionista em uma das empresas do grupo chamada JAF Industria. Lá obtive o primeiro contato com a área fiscal, o que me fez despertar sobre o assunto. Depois de 3 anos fui transferida pra outra unidade do grupo a JAF Inox, na qual era responsável pela área fiscal e comércio exterior. A primeira exportação da empresa foi feita por mim! Passei 8 anos na empresa, onde também adquiri conhecimento na área contábil. Em 2019 fui convidada para trabalhar na Gencau e atualmente sou coordenadora de controladoria.

O que você gosta de fazer no tempo livre?

Gosto de ler livros sobre educação financeira, assistir séries em inglês, tomar cerveja e viajar.

Qual a sua comida e estilo musical favorito?

Comida japonesa e Rock.

Conte algo curioso sobre você:

- Sou totalmente diferente fora do ambiente de trabalho;
- Fiz uma viagem sozinha como mochileira pela Croácia;
- Adoro esportes radicais e já pulei de paraquedas;
- Sou fã de uma boa de cerveja;
- Sou louca por tatuagens, mas não fiz nenhuma ainda.

Recomendações da Amanda:

Livros:

O jeito Harvard de ser feliz – Shawn Achor

Os segredos da mente milionária – T. Harv. Eker

O toque de Midas – Donald J. Trump e Robert T. Kiyosaki

Séries: Breaking Bad e Game of Thrones

Um ídolo/referência: Robert T. Kiyosaki

Uma frase: Acredite em você.

Mural da Gencau

Tirou uma fotografia bonita na empresa?
Mande sua foto para o e-mail comunicação@gencau.com
e contribua com fotografias para o nosso #momentogencau
(Lembrando que dentro da fábrica são proibidos registros
fotográficos)



Erpídio Carlos analisando a área de Cabruca da Gencau BA.



Carregamento de Amêndoas ao amanhecer,
pelas lentes de Vinicius Henchen.



Thayllan entrega Código de Conduta para
Adonias Oliveira ,produtor de cacau.



Cipeiros Gencau PA
Na foto: Valdir, Yan, Fernanda, Paulo.
Cipeiro Mardoqueu está no turno noturno.



Thayllan e Henrique visitam viveiros de mudas de cacau



Parabéns time Gencau! Somos FSSC 22000!

Editorial

Direção Geral
Lucas Cirilo

Edição e Textos
Tatiana Boccardo

Projeto Gráfico
Carla Voltarelli
Tatiana Boccardo

Contribuíram com
esta edição:
Amanda Brandalia
Larissa Freire
Luan Ferro
Vinicius Henchen

Fique conectado conosco!

✉ comunicação@gencau.com

📷 [@gencau.br](https://www.instagram.com/gencau.br)