

Maputo, Quinta-feira, 31 de Outubro de 2024 • Edição nº 19

DESTAQUE:



Prato do mês

Caril de cacana

A cacana é uma planta rastejante de sabor amargo que para além de ser usada como alimento, é também usada como medicamento em diferentes comunidades.

Suas qualidades medicinais são activadas quando fervida em água, formando um suco verde. É usado para limpeza do sangue e da bÍlis, serve igualmente de alimento quando preparado com amendoim e leite de coco.

Ingredientes

- 400gr. de cacana
- 160gr. de amendoim moÍdo
- 400gr. de coco fresco
- Sal q.b
- Águ conforme o necessário

Modo de preparar:

Passo 1 - selecione as folhas mais frescas de cacana, lave-as e deixe-as à parte.

Passo 2 - prepare o leite de coco, coando a mistura de água morna e coco ralado e põe à parte.

Passo 3 - numa panela, meta o leite de coco, adicione o amendoim moÍdo e deixe ferver até cozinhar com sal a gosto.

Passo 4 - no molho acima, adicione a cacana e cozinhe por 6 à 10 minutos com a tampa semi-aberta para evitar que a cacana fique muito amarga.

Passo 5 - retire do fogo pronta para a mesa e acompanhe com arroz ou xima.

Bom apetite!



SMS Catering conta com mais uma cozinha Industrial



Há sensivelmente um ano e oito meses iniciaram as obras de construção da nova cozinha para atender a demanda dos novos desafios que a SMS pretende abraçar nos seus principais segmentos de negócio. A nova infra-estrutura foi edificada no espaço onde funcionava o armazém de equipamento, fazendo um acréscimo ao edifício antigo para albergar o projecto completo das novas Instalações.

A construção da cozinha foi financiada por fundos próprios da empresa SMS Catering e a obra foi executada pela empresa NYUMBA CONSTRUÇÕES.

A nova cozinha é composta por três áreas de preparação de alimentos (carnes, aves e vegetais), uma cozinha quente, um compartimento para armazenamento de produtos, um compartimento para instalação de câmaras frigoríficas, um compartimento para preparar comidas frias, uma zona para lavagem de utensÍlios de cozinha, uma sala de espera para refeições prontas e um gabinete para o chefe da cozinha.

O edifício está concluído, contudo, aguarda-se pela reposição do novo quadro eléctrico visto que, o anterior não tinha capacidade para aguentar o consumo de corrente eléctrica dos equipamentos instalados. Prevê-se a entrega destas Instalações em novembro do ano em curso. ✍

CURIOSIDADES ?

A HISTÓRIA POR DETRÁS DA COZINHA

Por: Salomão Malacanha



A história da cozinha perde-se no começo da humanidade, assim como confunde-se com a história da evolução humana. Com a descoberta do fogo surgem os primeiros cozinheiros, que ao colocarem o alimento próximo da chama, descobriram que o alimento ficava mais saboroso e a mastigação fácil e assim foi a origem da cozinha.

No século VI, com as grandes festas de luxo da nobreza romana e grega, eram necessários cozinheiros talentosos (estes eram escravos e mal pagos), que começaram a fixar o seu valor. Nesse período, a culinária passou a ser uma arte, os cozinheiros passaram a ter atribuições definidas, sendo esta divisão de trabalho a genese dos tempos modernos, no que respeita as especialidades.

Durante o período da idade média houve muita lentidão na evolução alimentar mas, já no século XVI, com o desenvolvimento da agricultura, a alimentação melhorou. A arte da culinária atingiu o seu auge no final do século XVIII e início do século XIX e a cozinha francesa tornou-se o expoente máximo internacional. Ainda no século XIX houve uma evolução significativa dos fogões e de todo o material de cozinha.

Nesse período e início do século XX, assiste-se a uma aliança da arte e da ciência, da tecnologia e das habilidades, período este marcado pelo triunfo das práticas de restaurantes e pelo desenvolvimento da literatura e jornalismo gastronómico. Este período trouxe também a disseminação da iluminação e o aparecimento dos aparelhos de refrigeração que revolucionaram a cozinha.

Já nos anos 70 surgiu a nova cozinha, caracterizada com imposição dietética saudável e a valorização dos produtos de qualidade natural, onde por exemplo o molho deve preservar o gosto do produto que o acompanha. ✍



Ricardo Chicolwana
02/11

Ther Nhantumbo
03/11

José Salomone Cossa
09/11

Luis Chivambo
10/11

Francisco Siteo
12/11

Daniel Cossa
18/11

Mafalda Mabecuambe
22/11

Alberto Chirindza
23/11

Armando Vilanculos
25/11

A HISTÓRIA DE Olga Massuanganhe

“... durante a pandemia da COVID-19 lembra com clareza o período sombrio que teve de ficar em casa, mas destaca com gratidão o esforço da empresa em continuar a pagar os salários, mesmo em tempos tão difíceis. Este gesto fez com que Olga sentisse um profundo orgulho pela SMS Catering, reconhecendo a empresa pela forma como cuidou dos seus trabalhadores.”

Olga Massuanganhe

Olga Massuanganhe, servente dedicada iniciou a sua carreira na empresa em 1999. Nessa altura, começou como colaboradora ocasional em Michafutene, numa unidade da SMS que prestava serviços a cerca de 350 pessoas. A sua trajetória levou-a, mais tarde, ao Conselho Municipal de Maputo, outra unidade da SMS na altura, onde continuou a exercer a mesma função.



Ao longo dos anos, Olga teve oportunidade de trabalhar em várias unidades. O seu profissionalismo e conduta impecável fizeram dela uma das trabalhadoras preferidas por muitas empresas que eram atendidas pela SMS Catering. Olga sempre tratou todos os clientes de forma igual, com respeito e integridade, o que a destacou entre os seus colegas.

Com o passar do tempo, a carreira de Olga consolidou-se, mas um dos momentos mais marcantes foi durante a pandemia da COVID-19. Ela lembra com clareza o período sombrio que enfrentou, não só a SMS Catering, mas o mundo inteiro. Durante oito meses, Olga teve de ficar em casa, mas destaca com gratidão o esforço da empresa em continuar a pagar os salários, mesmo em tempos tão difíceis. Este gesto fez com que Olga sentisse um profundo orgulho pela SMS Catering, reconhecendo a empresa pela forma como cuidou dos seus trabalhadores. Hoje, Olga sente-se satisfeita com a gestão do capital humano na SMS Catering e valoriza a política salarial que tem permitido melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores. Contudo, ela expressa o desejo de ver a cantina com um novo visual, mais atraente para os clientes, e reitera a necessidade de ajustar os preços, para que os clientes se sintam ainda mais em casa.