



Maputo, edição de Dezembro de 2023 • Nº 10

DESTAQUE:



Prato do mês

Panetone

Preparar um panetone caseiro é uma maneira incrível de trazer o espírito natalino para a sua casa, envolvendo todos com o aroma delicioso e o sabor inconfundível dessa iguaria tradicional. Este pão doce, repleto de frutas cristalizadas e uvas-passas, é uma opção encantadora para celebrar a época festiva

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo peneirada
- 3 ovos (grandes)
- 1 copo "americano" de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 250 ml de leite morno
- 50 g de fermento biológico
- 300 g de frutas cristalizadas (ou cubos de chocolate)
- 250 g de uva passa (de preferência sem sementes)
- 20 ml de essência de panetone (opcional)
- raspas de 1 limão

Modo de preparar:

Passo 1 - Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a manteiga (ou margarina), o leite, o fermento e a essência, por aproximadamente 30 segundos.

Passo 2 - Em um recipiente grande, coloque a farinha peneirada, abra um furo no centro e acrescente os ingredientes batidos..

Passo 3 - Amasse bem até que a massa se solte das mãos.

Passo 4 - Em seguida, adicione as frutas, uvas passas e raspa do limão.

Passo 5 - Distribua a massa em formas para pudim com furo central, untadas com margarina, até a metade da assadeira.

Passo 6 - Deixe crescer até dobrar de volume.

Passo 7 - Faça um corte em x em cima da massa, pincele gemas batidas e leve para assar até dourar.



Mensagem de Final do ano 2023

Prezados colegas,

À semelhança do que fazemos todos os anos, nesta altura, reflectimos sobre o ano que termina, com esperança de que o Novo Ano traga mais energia positiva e alegria para as nossas vidas.

Que a nossa equipe continue a crescer e a enfrentar os desafios com determinação e confiança.

O ano que ora finda foi essencialmente marcado pelo trigésimo aniversário da empresa. As várias actividades desenvolvidas foram apreciadas em Novembro último, em Seminário para avaliação do grau de cumprimento do nosso Plano Estratégico 2022-2024, o que permitiu consolidar os nossos resultados e definir prioridades e estratégias para que 2024 seja um ano ainda melhor. O que ficou por fazer em 2023, deve agora ser feito, o que ficou por sonhar, pode agora ser sonhado.



Ao encerrar o ano, conversámos com os colaboradores e agradecemos o empenho de todos e a vontade de crescer e fazer crescer a nossa casa. Mais do que números, estamos preocupados com o nosso capital humano, seu desenvolvimento profissional e pessoal, a melhoria contínua das relações interpessoais que nos permitam desenvolver mais parcerias institucionais e acções de responsabilidade social.

Que o Ano Novo traga bons ventos, muita produtividade, alegrias e sucesso para todos nós.

Parabéns a todos os colaboradores pelos bons resultados alcançados, aos nossos parceiros de jornada os nossos agradecimentos pelo suporte, aos nossos clientes, nossa razão de existir, o nosso comprometimento para fazermos melhor e continuar a merecer vossa confiança.

Feliz Natal, Feliz dia da Família, um Fim de Ano repleto de paz, amor e boa saúde, que venham mais 365 dias de realizações, sucesso e muita prosperidade.

Com amizade e dedicação,

Faizal Sacugy
Administrador Delegado



OS NOSSOS ANIVERSARIANTES DE DEZEMBRO E JANEIRO



19/03/2023

Amorli Matola
06/12

Izilda Grotz
07/12

Isabel Devage
08/12

João Gremo
13/12

Paulino Machele
13/12

Gerson Muchisse
16/12

Joaquim Guilengue
16/12

Jacinto Macobelo
17/12

Ambrósio Mutemba
17/12

Ernesto Mula
18/12

Narciso Checo
19/12

Jorge Majulau
01/01

Gilberto Massingue
01/01

Domingos Chiconela
01/01

Adolfo Muchava
02/01

Artindo Massingue
02/01

Herlência Armando
04/01

Michel Omar
06/01

Zinalda Manjate
06/01

Eugénio Muchava
07/01

Antónia Tamele
08/01

Oliveira Guambe
10/01

Hamilton Manjate
11/01

Cláudio Banzima
12/01

Ligarda Da Barca
23/01

Elisa Guimarães
24/01