



1993-2025
ANIVERSÁRIO

CALDEIRADA DE *letras*

Divulgação interna • Propriedade: SMS, SA

Maputo, Quinta-feira, 03 de Abril de 2025 • Edição nº 25

Ano 2

DESTAQUE:



Prato do mês

Feijoada a SMS

A feijoada, um prato bastante apreciado em Moçambique, tem a sua origem no Norte de Portugal:

Ingredientes (para 5 porções)

- 300g de feijão manteiga
- 100g. de cebola picada
- 100g de cenoura em cubo
- 100g de couve a camponesa
- 300g de dobrada
- 300g de frango trinchado
- 300g de mão de vaca
- 100g de repolho à camponesa
- 50g de pimentos à camponesa
- 150g de tomate picado
- 50g de alho
- 50ml de óleo
- folhas de louro q.b

Modo de preparar:

Passo 1 - cozinhe a dobrada e mão de vaca numa panela com água durante 90 minutos, e retire o caldo e reserve;

Passo 2 - Cozinhe o feijão numa panela junto com água por mais ou menos 90 minutos;

Passo 3 - Coloque uma panela contendo óleo, em fogo brando, adicione a cebola e o alho, quando estiver alourar acrescente o tomate e deixe refogar por alguns minutos;

Passo 4 - Adicione no preparado anterior o frango e deixe refogar por 5 minutos, coloque a couve, a cenoura, o repolho, os pimentos, as folhas de Louro e um pouco do caldo da cozedura da dobrada e mão de vaca;

Passo 5 - Após a cozedura do frango e dos vegetais, adicione a carne e mão de vaca deixando cozinhar por 5 minutos;

Passo 6 - Adicione o feijão e sal a gosto, deixe cozer até ganhar um pouco de consistência.

Sirva com arroz.

NB: É importante deixar o feijão de molho 8 a 12 horas na água antes do cozimento, este processo ajuda na digestão, reduz a produção de gases e melhora a textura do alimento.



Ode à Mulher Moçambicana!



Prezados colegas,

Este mês, no dia 07 de Abril, celebrámos a mulher moçambicana. Associa-se a esta homenagem o reconhecimento internacional da Mulher, comemorado a 08 de Março, data oficialmente reconhecida pela ONU em 1975.

A SMS tem o privilégio de promover a equidade e incentivar o papel da mulher na sociedade, sendo relevante reconhecer o colectivo de Direcção da empresa constituído por 8 Directores de Departamento e Gabinetes equiparados, dos quais 5 são mulheres. Reconhecemos assim as conquistas das mulheres e a luta pela igualdade do género.

De um total de 150 trabalhadores que a SMS emprega, 48 são mulheres, correspondendo a 32%!!!

Ao longo deste mês, várias actividades estão a acontecer, sendo de destacar a nossa preocupação com a saúde e bem-estar da mulher trabalhadora.

Nesse contexto, no dia 11 de Abril, uma palestra sobre o câncer da mama, promovendo a conscientização sobre a doença e as ferramentas para o diagnóstico precoce e seu tratamento eficaz, será ministrada por uma equipa de médicos e activistas sociais, na tenda da SMS, com o suporte da accionista LAM. Convidámos os interessados a participar, o favor de contactarem o Departamento de Recursos Humanos, para a necessária coordenação.

À todas as mulheres, em especial as moçambicanas e em particular as mulheres da SMS, o meu especial carinho e agradecimento pelo confiança e elevado profissionalismo que nos proporcionam ao serviço da SMS Catering.

Bem Hajam!

Faizal Sacugy

Administrador Delegado

CURIOSIDADES ?

OS DESAFIOS DO CHEF PASTELEIRO

Por: Salomão Malacanha



Sabia que a inovação é um factor muito importante para quem se dedica a pastelaria, sendo que a pastelaria exige um conhecimento minimo de técnicas que não permitem falhas? Por exemplo, uma pequena variação da temperatura pode alterar o aspecto e a estrutura final do produto.

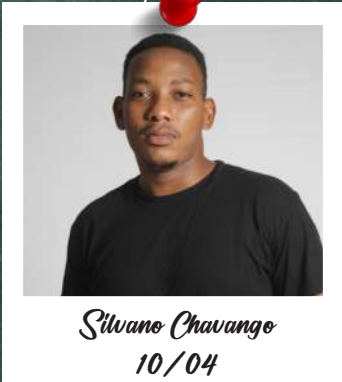
No mundo actual, a pastelaria precisa de *Chefs* bem preparados, que se destaquem pela experiência, capacidade de agregar valor e que tenham conhecimento dos ingredientes para produzir com qualidade, superando as expectativas do consumidor. O *Chef* pasteleiro tem como desafios, mesmo que a trabalhar sobre pressão, manter a consistência na qualidade

dos produtos, inovar na criação ou desenvolvimento de novas receitas e adaptar-se as restrições dietéticas do consumidor.

Um outro desafio para o *Chef* pasteleiro é o controlo constante do aprovisionamento para garantir a frescura da matéria-prima e evitar desperdício, uma vez que o desperdício pode levar a perda de receita e a frescura faz diferença na qualidade dos produtos. É expectativa do consumidor, que o produto adquirido hoje na pastelaria tenha a mesma qualidade e sabor de ontem. Porém, manter essa consistência não é fácil em periodos de muita demanda, daí a necessidade de garantir o aprovisionamento dos produtos essenciais.

Saiba caro leitor que, o que nos aproxima de uma pastelaria é o desejo e não a fome. 🍴

OS NOSSOS ANIVERSARIANTES DO MÊS

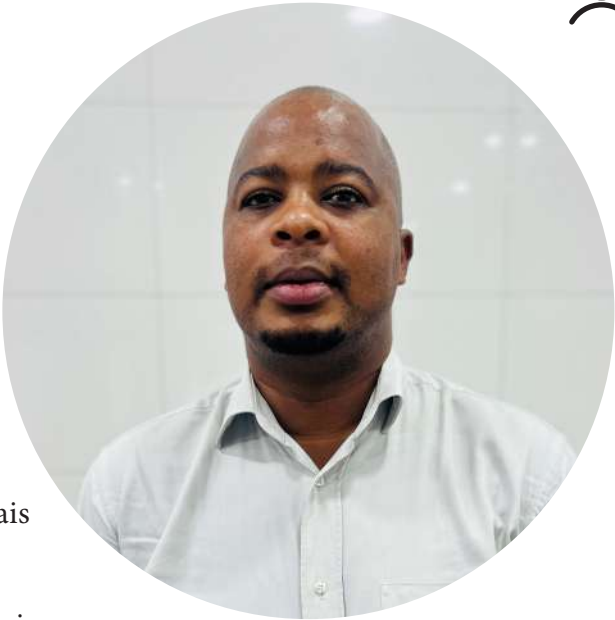


A HISTÓRIA DE Nuno Manguana

"Acredita que o crescimento da SMS Catering é essencial para garantir um futuro brilhante para toda a equipa. Por isso, sugere que a direção tome medidas estratégicas, como pressionar os clientes a efetuarem pagamentos atempadamente, evitando constrangimentos durante a produção e garantindo um funcionamento mais eficiente da empresa."

Nuno Manguana

Nuno Manguana iniciou a sua jornada profissional na SMS Catering em 2001, assumindo a função de empregado de serviços gerais. Desde os primeiros dias, demonstrou dedicação e empenho, qualidades que lhe permitiram progredir dentro da empresa. Com o tempo, foi promovido a Técnico Administrativo, um papel que exigia organização e responsabilidade na gestão dos produtos e materiais necessários para o funcionamento da empresa.



A sua determinação e vontade de aprender levaram-no a envolver-se mais profundamente com o setor de armazém. Aos poucos, começou a compreender e a executar lançamentos de requisições, faturas e menus. Apesar da pressão e dos desafios inerentes a estas novas responsabilidades, Nuno manteve-se firme, aperfeiçoando-se a cada dia. No decorrer dos seus 24 anos na SMS Catering, Nuno viveu momentos marcantes, tanto positivos como desafiadores. Nem tudo foi um mar de rosas. Contudo, com paciência e perseverança, conseguiu sair mais forte e cada vez mais preparado para responder as exigências da sua área.

Hoje, com duas décadas de experiência acumulada, Nuno Manguana sente-se preparado e tem a ambição de liderar uma área, aplicando os conhecimentos adquiridos ao longo da sua trajetória. Acredita que o crescimento da SMS Catering é essencial para garantir um futuro brilhante para toda a equipa. Por isso, sugere que a direção tome medidas estratégicas, como pressionar os clientes a efetuarem pagamentos atempadamente, evitando constrangimentos durante a produção e garantindo um funcionamento mais eficiente da empresa.