

DESTAQUE:



Prato do mês

Caril de caranguejo à moçambicana

Ingredientes

- 40 ml. de óleo
- 120g. de cebola
- 1600gr. de caranguejo
- 80gr. de tomate
- 600 ml. de leite de coco
- 2 un. de malagueta
- Pó de caril ao gosto
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- Coentro a gosto
- Polpa de tomate a gosto

Modo de preparar:

Passo 1 - Põe o óleo numa panela, junte a cebola picada e leve ao lume até a cebola alourar. A seguir adicione o tomate picado e deixe refogar por 5 minutos;

Passo 2 - Adicione os caranguejos cortados em pedaços, o pó de caril e a malagueta, mexa bem para incorporar os ingredientes e deixe cozinhar em lume baixo por cerca de 7 minutos;

Passo 3 - Adicione o leite de coco e a polpa de tomate, acerte o sabor com sal e pimenta e cozinhe em lume baixo por mais 20 minutos, mexendo sempre;

Passo 4 - Sirva polvilhado com coentros picados.

Bom apetite!

PCA DA LAM VISITA SMS CATERING



A SMS CATERING recebeu no passado dia 14 de Fevereiro, a honrosa visita do Eng. Marcelino Gildo Alberto, Presidente do Conselho de Administração da LAM, recentemente empossado. Na sua visita, o PCA da LAM manifestou interesse em conhecer melhor a SMS e dar o seu contributo para solução das preocupações existentes em geral e com a LAM, em particular, lembrando que a LAM não só é cliente mas também, e sobretudo, accionista.

O Conselho de Administração da SMS acompanhou o PCA LAM a conhecer as instalações, depois de uma breve explicação da situação actual da SMS e seu histórico agradecendo a visita.

CURIOSIDADES ?

OS DESAFIOS DO CHEF DE COZINHA

Por: Salomão Malacanha

A cozinha reflete a cultura e as vivências do dia a dia de cada *Chef*. Olhando para os caminhos percorridos, deparamos com o tempo que vai passando perante várias transformações. O intenso calor, o fogo gerado na nossa cozinha e os vários segmentos de produção, dão-nos uma profunda vontade de renovar.

Um dos desafios para o *Chef*, é o poder de renovar, criando expectativas para o consumidor que espera deste uma constante criatividade na confecção dos pratos e elaboração do Cardápio.

Para se tornar um bom *Chef* de cozinha é preciso ter foco, ter equilíbrio entre o trabalho, vida pessoal e relacionamentos, muita dedicação na elaboração dos pratos, ter talento e reunir experiências ao longo da vida profissional.

Ao *Chef* de cozinha é-lhe cobrado pelas suas atitudes e das pessoas com quem trabalha. É importante que tenha uma boa compreensão e saiba lidar com o público para solucionar situações embaraçosas e instantâneas.



O *Chef* de cozinha deve ter a capacidade de trabalhar em equipa. Caso não tenha deve aprender, porque trabalhar em equipa é um dos desafios de um *Chef*.

Na realidade, cozinhar é uma história natural de transformações que nos possibilitam uma compreensão mais profunda do mundo natural e de nós mesmos, segundo Michael Pollan (notável jornalista e autor Americano).

NECROLOGIA



DANIEL VICENTE COSSA

É com profunda tristeza que o Comité Sindical da empresa comunica o falecimento do nosso colega Daniel Vicente Cossa, ocorrido no dia 21 de Fevereiro de 2025, cujo funeral realizou-se no dia 25 de Fevereiro de 2025.

À família enlutada endereçamos as mais sentidas condolências.



19/03



Alexandre Guambe
03/03

Helder Munguambe
11/03

Ofélia Dimande
11/03

Salvado Miguel
12/03

Atalia Cossa
14/03

Bernardo Macamo
17/03

Wilson Tsambe
20/03

Nelson Matavel
20/03

Marita Tumbana
22/03

Nélio Dalepa
23/03

Emídio Zuato
24/03

Hermenegilda Mahumane
24/03

A HISTÓRIA DE Cremildo Nhaca

“A sua verdadeira paixão sempre foi a gastronomia, com especial apreço pela confeção de mariscos. Reconhece que trabalhar na aviação exige não apenas habilidade, mas também dedicação, amor pela profissão e um elevado nível de profissionalismo.”

Cremildo Nhaca

Cremildo Nhaca iniciou a sua carreira na SMS Catering em 1994, na área de preparação, onde atuou como chefe da preparação. Durante dez anos, contribuiu significativamente para a organização das áreas, consolidando a base para a eficiência da empresa. Somente após essa década de dedicação na preparação é que ingressou na cozinha.

A sua paixão pela gastronomia nasceu na infância, incentivado pela sua mãe. Sendo o único irmão numa família predominantemente feminina, esse ensinamento materno serviu como alicerce para sua trajetória profissional. A necessidade de aprender a cozinhar tornou-se uma habilidade essencial para garantir sua autonomia no futuro.

Um dos maiores desafios que enfrentou na SMS Catering foi lidar com o elevado número de serviços e clientes. A empresa necessitava de uma produção de refeições em larga escala, mas carecia de pessoal qualificado.

Cremildo expressa profunda gratidão à SMS Catering por tudo o que conquistou profissionalmente. A sua verdadeira paixão sempre foi a gastronomia, com especial apreço pela confeção de mariscos. Reconhece que trabalhar na aviação exige não apenas habilidade, mas também dedicação, amor pela profissão e um elevado nível de profissionalismo.

Infelizmente, devido a problemas de saúde, Cremildo teve que deixar a cozinha e abraçar uma nova etapa profissional dentro da empresa. Apesar da mudança, tem conseguido adaptar-se bem, contando com o apoio dos colegas e mantendo-se feliz no seu novo papel. Como conselho para os jovens cozinheiros que desejam ingressar no catering de aviação, Cremildo destaca a importância da vontade de aprender, da escuta ativa e da atenção aos detalhes. Para ele, a disciplina e a humildade são essenciais. O sucesso na área depende do compromisso e do desejo contínuo de evolução.

