

Guia do Mate

1ª EDIÇÃO

JULHO 2021



*Não pode ser vendido separadamente

Saiba tudo sobre a erva reconhecida como patrimônio da humanidade pela Unesco

Rico tereré

Os segredos da erva paraguaia

Pág. 10

Economia

Heroldo Secco e o mercado do mate

Pág. 13

Saúde

Como aliar a erva à alimentação saudável

Pág. 20

E mais

Fatos históricos, curiosidades e receitas

Instagram Facebook @MATELARANJEIRAS

QUALIDADE E TRADIÇÃO
45 ANOS

O BEM-ESTAR TEM MUITOS SABORES

UMA LINHA COMPLETA
PARA TODOS OS
MOMENTOS DO SEU DIA



LARANJEIRAS

DESDE 1976



CHIMARRÃO



CONHEÇA NOSSA LOJA VIRTUAL
[MLARSTORE.COM.BR](https://mlarstore.com.br)



TERERÉS



CHÁS



BRUTA
DE VERDADE

VEM AI
UMA ERVA-MATE
RAIZ

LARANJEIRAS

COMPOSTO DE ERVA-MATE SELECIONADA

TERERÉ
BASTIÃO

o verdadeiro
SABOR
da ERVA-MATE



500g
PÓDO LÍQUIDO

4 FOLHAS
-PROCESSAMENTO

SEM ADIÇÃO
DE AÇÚCAR

MATELARANJEIRAS.COM.BR

Editorial

Durante mais de 100 anos, de 1820 a 1929 a erva-mate dominou e moldou a economia do Paraná. A planta, que chegou a responder por 85% da produção econômica paranaense, tornou o Estado rico, garantindo autonomia financeira a tal ponto que resultou na emancipação política, em 1853. Não fosse pela erva-mate, o Paraná talvez nunca tivesse se separado de São Paulo e ganhado o status de província. Em valor para a história, cultura e economia do Paraná, se equipara ao pinheiro, ao lado do qual, por sinal, sua folha ornamenta a bandeira do Estado.

O chamado ciclo da erva-mate foi responsável pela geração de empregos, a urbanização e o transporte de navegação pelo rio Iguazu, Porto Vitória, Porto Amazonas e ainda pela estrada de ferro de Curitiba-Paranaguá e Antonina, inserindo o Paraná na economia de exportação.

A erva-mate é conhecida por diversos nomes, dentre eles, *Ilex domestica*, *Ilex mate*, *Ilex sorbilis*, *Ilex vestita*, *Ilex mattogrossensis*, *Ilex theaezans* e até *Ilex curitibensis*. Todavia, foi com a vinda do botânico francês Auguste de Saint-Hilaire ao país que, em 1820, o arbusto verde de folhas com formato de gota ganhou o nome sob o qual ficou mais conhecido: *Ilex paraguariensis*. Aliás, é do Paraguai que vem outra forma muito disseminada de consumir a erva-mate: o tereré, para o qual dedicamos boa parte deste guia.

O status da erva-mate é tão elevado que a Unesco reconheceu a bebida como patrimônio imaterial da humanidade, como descreve a nossa matéria sobre a erva paraguaia (pág 8). Suas propriedades medicinais e gastronômicas ainda são pouco difundidas. Nesta edição inédita do Guia do Mate, trazemos receitas de pudins, brigadeiros, sucos, pão de queijo e até quibe.

A erva-mate também ficou conhecida como “ouro verde”, dando origem a muitas fortunas, barões e, inclusive, à cidade de Ouro Verde do Oeste. A crise de 1929 marcou o final do “ciclo do mate” no Paraná, no entanto, o consumo e o cultivo dessa cultura continuam a impulsionar a economia do Estado.

Para se ter uma ideia, de acordo com o IBGE, o Paraná concentrou 87% da produção total de erva-mate cultivada à sombra do país em 2019. Do total de 393 mil toneladas, 345,09 mil saíram do estado, especialmente da região Centro-Sul. O setor possui forte impacto social, gerando empregos ao longo de a cadeia produtiva. A estimativa é que a cadeia do mate envolva 100 mil pessoas no estado. Por tudo isso, é com muito orgulho que apresentamos neste Guia do Mate um retrato e uma homenagem a este produto tão singular e que seguirá encantando gerações. Desfrute e delicie-se.

Expediente

Diretora Executiva: Joice S. Fabricio

Editor responsável: Juliam Nazaré

Textos: Juliam Nazaré, Lucivane Cristo e Thamiris Costa

Revisão: Joice S. Fabricio e Juliam Nazaré

Capa: Skalart Gonçalves

Design/Diagramação: Isabela Ortiz

Direção comercial: Antonio Dias

Comercialização: Antonio Dias e Ellen Thaine

Impressão: Gráfica Correio

Tiragem: 5 mil

Realização:

Correio
DO POVO DO PARANÁ

GRÁFICA
CORREIO

Sumário

- 06** | Um guia começa pela capa
- 07** | Erva-mate: fatos e teorias da origem
- 10** | Erva paraguaia: os aspectos do produto que conquistou os brasileiros
- 12** | Casados, gaúcho aderiu ao tereré e paraguaia valoriza o chimarrão
- 13** | Economia e erva-mate: Paraná e Rio Grande dominam produção no país
- 14** | Mate Laranjeiras, 45 anos de inovação
- 15** | Um embaixador do tereré no Brasil
- 16** | Pioneira, Kurupí faz o tereré ganhar o Brasil e o mundo
- 17** | Dois Irmãos do mate
- 19** | Que tal um sorvete de erva-mate?
- 20** | Chimarrão e tereré fazem bem à saúde?
- 22** | O chimarrão aproxima as pessoas, mas também é boa companhia para matutar
- 23** | Receitas



Um guia começa pela capa

Modelo foi escolhido através de um concurso de capas entre os designers do Grupo Correio. Skalart Gonçalves foi a vencedora

Crédito: Juliam Nazaré



Comissão elege capa para o “Guia do Mate”. Da esquerda para a direita: Antonio Dias, Víctor Rivas, Joice Fabricio e Cleberson Gonçalves

O projeto “Guia do Mate” surgiu da ideia do supervisor da Gráfica Correio, Antonio Dias. No início de março de 2021, ele demonstrou o desejo de produzir uma revista sobre tereré ao jornalista Juliam Nazaré. Íntimo da bebida, o troca-lettras aprovou a ideia. Ellen Thaine, responsável pelo departamento comercial, foi quem sugeriu ampliar e tratar da erva-mate como um todo, abordando também o chimarrão.

Com a aprovação do projeto pela diretora Joice Fabricio, os designers do Grupo Correio foram desafiados a elaborarem capas para o “Guia”. No dia 5 de abril de 2021, 15 modelos foram apresentados para a comissão de avaliação, composta pelo professor e patrão do Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Estância do Iguaçu, Cleberson Gonçalves, e pelo professor e comunicador Victor Rivas. O modelo escolhido - que o leitor confere na primeira página - foi desenvolvido por Skarlat Gonçalves.

A seguir, conheça os modelos de capa desenvolvidos pela equipe:



Erva-mate: fatos e teorias da origem

Quando os europeus chegaram à América, no século XVI, a erva-mate já era uma planta consumida pelos povos indígenas que habitavam a extensão Sul do continente.

O nome científico - *ilex paraguariensis* - entretanto, foi dado pelo botânico francês Auguste de Saint-Hilaire, em 1820. Ele encontrou a primeira árvore no Paraguai, mas posteriormente reconheceu que deveria ter nomeado-a como *ilex brasiliensis*. Ele descobriu que era em boa parte do Paraná onde se localizava a maior quantidade da planta.

“Os jesuítas domesticaram a planta e houve então a comercialização em larga escala. Eles trouxeram as técnicas de sapeco e houve um acréscimo grande de uma bebida num ‘mate’, cuia, que em indígena é o porungo. O consumo dos indígenas era algo ancestral entre chimarrão e tereré”, afirma o especialista Heroldo Secco Júnior.

Com o consumo popularizado, o mate tornou-se responsável pelo primeiro ciclo econômico do Paraná. Foi o poderio conquistado com a erva-mate que possibilitou a emancipação como província, em 1853. “Os barões da erva-mate deram origem a Curitiba



Crédito: Reprodução/Valor Notícia

Indígenas usavam a erva-mate antes da chegada dos europeus à América do Sul

e, junto com a Mate Larangeira, da região de Guaíra, ajudaram na ‘libertação do estado’”, informa Heroldo.

Surgimento do tereré

Entretanto, quando o assunto são as origens do tereré sobram versões. Uma das teorias afirma que o tereré surgiu durante a Guerra do Paraguai (1864-1870), quando os paraguaios não podiam esquentar água, então bebiam-na gelada. Há quem defenda a bebida como algo ainda mais ancestral. Também tem quem acredite que o “terás” surgiu na Guerra do Chaco (1932-1935).

Entretanto, um fato é certo: o consumo de tereré gelado, ou melhor di-

zendo, “trincando de gelo”, começou na década de 1960. Foi nessa época em que as famílias começaram a ter geladeiras em casa, o que permitiu a fabricação do gelo.

A bomba

O uso de bombas para sugar a água não era uma prática dos indígenas. “Os ancestrais consumiam colocando água e afastando essa infusão. Com o tempo, viram que, pegando um canudo de bangu, não precisavam entrelaçar. Com a descoberta das minas de prata, entre os séculos XVII e XVIII, mudou-se a história e as bombas começaram a ser fabricadas. Era uma forma de agregar valor nas exportações do metal”, conta Heroldo.

**AQUI
VOCÊ ENCONTRA
DIVERSOS MODELOS
DE BOMBAS
E CUIAS**



CAMARGO Desde 1974
RELOJOARIA E ÓTICA

Presente com você em todos os momentos!

Jóias - Relógios - Óculos - Artigos para Presentes
Confeção e Conserto de Jóias e Relógios

(42) 3635-1207 | (42) 3635-6225

R. Mal. Cândido Rondon - Lar. do Sul - PR

A lenda da erva-mate

Crédito: Reprodução/Gazeta do Povo

Reza a lenda que um velho guerreiro de uma tribo guarani estava deprimido. A idade o impedia de guerrear com os mais jovens. Yari, sua filha, era quem o cuidava dele, mas para isso recusava todos os pedidos de casamento.

Foi então que, num certo dia, apareceu um viajante de olhos azuis e roupas exóticas. O guerreiro guarani e a filha o receberam com alegria, oferecendo a ele abrigo e comida.

Na manhã seguinte, antes de seguir caminho, o viajante, contente com os anfitriões, revelou ser um mensageiro do deus Tupã. E como forma de ser grato à hospitalidade, disse que realizaria um desejo do velho guarani.

O ancião pediu que lhe fossem devolvidas as forças da juventude para que pudesse lutar e caçar e a filha se casasse. O enviado de Tupã entregou a ele folhas da planta Caá e o ensinou como cultivá-la e preparar a bebida que o tornaria vigoroso de novo. Trabalhava-se do chá da erva-mate.



A palavra mate é oriunda do idioma indígena quíchua, onde “mati” corresponde ao recipiente no qual os nativos da América do Sul tomavam o chá de erva-mate

“Erva do diabo”, mate foi proibido por jesuítas e governantes

Crédito: Reprodução

Se hoje beber mate é visto como uma alternativa às bebidas não saudáveis, no passado tratava-se de algo ilícito. No século XVII, os jesuítas chegaram à região que hoje corresponde a Paraná e Paraguai e proibiram o uso da erva-mate. “Ela dava muita energia para o indígena, inclusive sexualmente, então passou a ser considerada a ‘erva do diabo’”, relata o especialista em comércio exterior do ramo, Heroldo Secco Júnior.

Em maio de 1816, o governador de Buenos Aires, Hernando Arias de Saavedra, assinou um decreto proibindo qualquer modo de uso do mate por considerá-lo um “vício abominável e sujo”.

Entretanto, os missionários e governantes perceberam que, sem a folha, os índios tomavam bebidas alcoólicas e o desempenho no trabalho piorava. Desde então, liberaram o consumo e também passaram a consumi-la.



Quando os europeus chegaram à América do Sul, a erva-mate já era consumida pelos indígenas



Suprimar

Sistemas de Impressão



- **VENDA**
- **LOCAÇÃO**
- **ASSISTÊNCIA TÉCNICA**
- **VENDA DE MATERIAL DE CONSUMO**

(45) 9 9113-5029 

(45) 3323-4867 | (45) 3324-8919
suprimarcopiadora@hotmail.com

Rua Cuiabá, 1643 - Jardim Maria Luiza
Cascavel - PR

Erva paraguaia: os aspectos do produto que conquistou os brasileiros

Representante da Kurupí no Brasil, Daniel Ferrer revela conquista do mercado brasileiro, detalhes da produção e sugere inserção no chimarrão

Emboira o local de surgimento do tereré seja impreciso, foi no Paraguai que ele se difundiu a ponto de integrar a cultura do país. A relevância é tamanha, que em 2020 a Unesco reconheceu a bebida como patrimônio imaterial da humanidade.

Os paraguaios são os responsáveis por promoverem tereré como hábito. No Brasil, as regiões fronteiriças ao país - Paraná e Mato Grosso do Sul -, além de Mato Grosso, são as que mais o consomem. E embora haja produção própria nestes estados, a erva paraguaia é reverenciada pelos consumidores brasileiros.

O sucesso do composto não é acaso. Existem diferenças entre as ervas



Crédito: Reprodução/Valor Notícia

Filho do Paraguai, o Tereré é reconhecido pela Unesco como patrimônio imaterial da humanidade

produzidas no Paraguai em relação às brasileiras. São particularidades responsáveis pela aceitação do produto, mesmo com valor mais alto se comparado ao nacional.

Daniel Ferrer, representante no Brasil da mais tradicional erva paraguaia - a Kurupí -, revelou diferenciais deste sucesso e curiosidades do produto.

Crédito: Reprodução



Daniel Ferrer é o representante da Erva-Mate Kurupí no Brasil

Clima e o controle de qualidade

O primeiro aspecto que diferencia o mate do Paraguai começa a ser desenvolvido muito antes das folhas da erva-mate chegarem à indústria. De acordo com Daniel, o processo de controle de qualidade inicia na seleção das mudas para plantio. Depois, os agrônomos acompanham as folhas desde o desenvolvimento até a colheita. “O controle começa antes da plantação, com a capacitação do produtor, na entrega de mudas selecionadas, e são acompanhadas durante o processo de crescimento da planta. O clima do Paraguai é mais quente e úmido, isso também é fundamental para que a nossa erva seja tão qualificada.”

O tempo de descanso

Enquanto em terras verdes e amarelas a erva é produzida e comercializada imediatamente, no país de Solano López ela fica “estacionada” por até 18 meses. Após a colheita, é sapecada, secada, moída e colocada em sacas. O produto descansa, para só depois receber as demais plantas de composição - menta, hortelã, burrito, entre outras.

O estacionamento faz com que as propriedades medicinais da erva-mate sejam potencializadas, bem como ganha mais força e tempo de duração do sabor durante o consumo. “Se dissermos que a erva é antioxidante, uma erva descansada terá essa propriedade maior do que numa com descanso menor. Por estudos, foi comprovado que o período máximo de estacionamento é de dois anos, mais tempo ela não ganha e não perde”, enfatiza Daniel.

Só com água

No Paraguai, consome-se o tereré com água. Enquanto no Brasil é popular a ingestão de suco e até refrigerante, a prática não é aceita no país vizinho. De acordo com Daniel, a Kurupí é uma erva própria para consumo com água.

“O tereré é uma tradição de séculos, de quando não havia outra coisa para adicionar senão água. No Paraguai, no máximo coloca-se alguma erva, como capim limão, anis, gengibre, ou um pouco de limão - não o suco, mas gotas da fruta.”

Erva de tereré no chimarrão

E se no Paraguai o tereré é o carro-chefe dos derivados da erva-mate, no Brasil há a concorrência do chimarrão. Daniel Ferrer sugere que os adeptos da bebida quente experimentem-na com uma erva paraguaia.

“Todas as nossas ervas podem ser tomadas quentes. Fica bom demais. Para o consumidor de chimarrão que pretende experimentar algo novo que não seja necessariamente uma transição radical para o tereré, indico apostar numa erva Kurupí, como a menta e boldo.”

Ervas proibidas

Em extensão territorial, o Brasil é o quinto maior país do mundo. Existem milhares de plantas utilizadas com fins medicinais desde o período anterior à colonização. Elas foram passadas através do conhecimento popular ao longo dos séculos e são requisitadas até hoje. No entanto, para que produtos derivados sejam comercializados, são necessários estudos e autorização por parte da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).

Este controle impede que duas ervas produzidas pela Kurupí sejam vendidas no Brasil: as de catuaba e “yorador”.

Valor

A erva paraguaia chega ao Brasil com um preço mais alto em relação às nacionais. Entre os fatores que contribuem para isso, estão impostos e taxas de importação. O processo de produção também influencia. O período de descanso, por exemplo, requer um local adequado em umidade e temperatura. Obviamente, isto requer investimentos e gera custos para as empresas, que precisam ser compensados no valor final dos produtos.

Crédito: Santa Margarita



Erva descansando em depósito: no Paraguai, o produto leva até 18 meses para então ser comercializado



Casados, gaúcho aderiu ao tereré e paraguaia valoriza o chimarrão

Celso Breda e Elvira Benitez estão juntos há 13 anos. Ele dispensa o conservadorismo de seus conterrâneos e ela revela “toque especial” na hora do mate quente

Crédito: Juliam Nazaré



Há 45 anos no Brasil, a paraguaia Elvira Benitez é casada há 13 com o gaúcho Celso Breda

Enquanto os gaúchos não abrem mão do chimarrão, os paraguaios usufruem do tereré à moda original: erva e água. E não é que em Laranjeiras do Sul encontramos um casal que carrega no sangue os extremos e ainda assim convive sem percalços? Elvira Benitez (63) e Celso Breda (67) estão juntos há 13 anos. Ela é paraguaia, ele do Rio Grande do Sul.

Caminhos cruzados

Elvira nasceu em Amambay, na província de Pedro Juan Caballero. Em 1975, chegou a Ponta Grossa para estudar Economia. Cinco anos depois, casou-se com um policial rodoviário federal. Com ele, teve dois filhos. Desembarcou em Laranjeiras em 1983 e se afeiçãoou ao local. Foi vereadora do município no início dos anos 2000.

Natural de Rondinha/RS, Celso, assim como Elvira, é professor aposentado e vive no Paraná desde 1967. A relação dele com o Paraguai vem de antes do casamento, quando cursou mestrado por lá.

O gaúcho se rende ao tereré

Celso e Elvira eram crianças quando

conheceram a erva-mate. Atualmente, o casal bebe tanto tereré quanto chimarrão. Ele acredita que seus conterrâneos do Rio Grande são “bairristas” quando o assunto é o mate. “O gaúcho é conversador com o chimarrão. Alguns amigos resistiram ao tereré e depois que experimentaram gostaram. Viram que a diferença era a água gelada, apenas. Particularmente, tomo tereré, principalmente quando faz calor, apesar de dar preferência ao mate. Mas o ‘téras’, como o pessoal fala, é refrescante e misturado com ervas tem potencial para curar muitas enfermidades”.

A paraguaia reconhece o chimarrão

Por outro lado, o chimarrão também é bem requisitado por Elvira, desde que venha com um toque paraguaio. “Gosto feito metade com erva brasileira, metade paraguaia”, revela.

A “receita”, inclusive, não só foi aprovada como tem a preferência do marido. “Depois que conheci a Elvira, tomo o chimarrão do jeito que ela faz. É mais saboroso. Colocamos anis estrelado, erva-doce, casca sagrada. E

sinto que faz um bem enorme ao organismo”, afirma.

Criatividade ou deturpação?

Em 45 anos de Brasil, Elvira acompanhou a chegada e a “metamorfose” pela qual o tereré passou no país. De acordo com ela, em sua pátria a bebida não é consumida regada ao gelo, como aqui. “Usam água fresca”, diz.

Ao mesmo tempo que se alegra ao ver os brasileiros consumindo a bebida, ela lamenta o que chama de “deturpação”. “Precisam aprender a tomar tereré da forma correta. Se não, ao invés de remédio se tornará veneno. Não se faz tereré com limonada doce. Muito menos com refrigerante, que detona o organismo. Admiro a criatividade, mas precisam respeitar a naturalidade”.

Na hora do tereré, Elvira segue os preceitos aprendidos com o pai na terra-natal. “Quando chegavam visitas ele não deixava a gente tomar junto. Dizia que era para se tomar com a família”. Ela adotou a doutrina: tereré na casa de Elvira só quem bebe com ela é o marido e o filho.

Economia e erva-mate: Paraná e Rio Grande do Sul dominam produção no país

Especialista no assunto, Heroldo Secco Júnior ressalta o crescimento do tereré e superioridade da erva paranaense

Crédito: Juliam Nazaré

De acordo com o especialista em mercado exterior Heroldo Secco Júnior, Paraná e Rio Grande do Sul dividem a liderança na produção nacional da *ilex paraguariensis*. Cada estado é responsável por 45% do total. Em 3º, aparece Santa Catarina com 10%. “Varia um pouco dependendo da análise”, afirma.

Surpreso por não perceber Mato Grosso e Mato Grosso do Sul no ranking? Heroldo explica. “São dois consumidores ferrenhos, mas por lá as terras estão destinadas ao gado, às plantações de grãos. Então, eles exportam do Paraná, do Rio Grande do Sul e também do Paraguai”.

Apesar da igualdade em números, o especialista opina que a produção paranaense tem maior qualidade em relação à gaúcha. “A erva-mate do Paraná é em imensa maioria sombreada. No Rio Grande, o cultivo ocorre em pleno sol. Então, o composto do Paraná é mais saboroso”.

Mundo

Mundialmente, o Brasil produz, 46,6% da erva-mate consumida. Argentina (44,3%) e Paraguai (9%) completam o ranking. Embora o mate também faça parte da cultura uruguaia, suas terras não são compatíveis à planta.

Municípios de maior produção

Quanto ao assunto é a produção por municípios, de acordo com dados de 2019 do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Cruz Machado, São Mateus do Sul, Bituruna, General Carneiro e Paula Freitas são os maiores produtores do Paraná.

“Temos muita produção desde a região de Irati, passando por Prudentópolis, Laranjeiras e União da Vitória. A erva-mate, inclusive, é um fator de proteção ambiental, pois para ter plantas sombreadas precisamos de pinheiros”, acrescenta Heroldo.



Heroldo Secco Júnior: especialista em mercado exterior se orgulha por ter apresentado o tereré aos poloneses

Empresas do ramo

Com relação às indústrias, Heroldo afirma que existem cerca de 500 delas no país. “60% estão no Rio Grande, só que é um estado que compra muita erva do Paraná. Os outros 40% estão divididos entre Paraná e Santa Catarina. Vale ressaltar também que boa parte das ervateiras possuem um fornecimento regionalizado. Não atendem além das fronteiras”.

Mate gelado para um país tropical

Apesar de não ser brasileiro, o tereré já foi adotado pelos consumidores e ultrapassa o faturamento do chimarrão nas indústrias. “Em 2010 quase apanhei num encontro de ervateiros quando falei que o tereré era essencial para as ervateiras que queriam ser competitivas no futuro. Afinal, essas empresas sempre viveram só do chimarrão no Brasil”.

Foi entre 2010 e 2015 que o “téras” começa a ser entendido como um diferencial no mercado. “O chimarrão é consolidado no inverno, entre abril e agosto. Mas você pode vender tereré o

ano inteiro, até porque em nosso país faz mais calor do que frio”, argumenta.

O sucesso, na visão de Heroldo, está no preço baixo, na praticidade e na alternativa às bebidas açucaradas e gaseificadas. “Cheguei a ser convidado para ir à China para ensiná-los a tomar tereré, pois eles estavam perdendo a juventude para as bebidas”, conta.

Exclusividade da terra

O consumo do mate ainda é tímido fora da América do Sul e, quando ocorre, ainda é ligado a expatriados de Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai. Heroldo relata que a Índia já tentou cultivar a erva-mate, mas o resultado não foi satisfatório. “Apesar de estar numa latitude próxima à do Brasil, as condições climáticas não permitiram o desenvolvimento pleno da planta”.

Em razão disso, até mesmo a produção enviada para outros continentes segue oriunda da América do Sul. “O mate precisava de uma altitude ‘x’, de um período de chuvas. Até você adaptar uma planta à outra região passam-se gerações”, explica.

Mate Laranjeiras, 45 anos de inovação

Empresa iniciou a produção em 1976 com apenas um produto. Hoje são 140 e o tereré supera o chimarrão em faturamento

A Indústria Mate Laranjeiras iniciou as atividades em 1976, em Laranjeiras do Sul, sob o comando de Genésio Bonato. Dois anos depois, Maria Pedrinha Baggio Somensi chega à ex-capital do Território Federal do Iguçu e assume a empresa. Naquela época, a produção se resumia a um pacote de um quilo de erva-mate para chimarrão. Atualmente, 140 produtos fazem parte de um portfólio que não para de crescer.

Pioneirismo

Ao longo de 45 anos, a Mate Laranjeiras ajudou a moldar a legislação brasileira. “Para que pudéssemos produzir tereré com plantas e aromas, por exemplo, batalhamos para mudar a lei. Isso já faz mais de 20 anos. Fomos

a primeira empresa do país a produzir tereré composto”, afirma a diretora Mariza Somensi.

Referência para os consumidores nacionais, os produtos da Mate Laranjeiras chegam também ao exterior. Polônia, Japão, Estados Unidos e países fronteiriços ao Brasil são apreciadores das ervas e chás. “Fomos desbravadores mundo afora, já cadastramos a erva-mate em vários países, com parceria com a Mate Tea Brasil”, relata Mariza.

A primeira bebida à base de erva-mate gaseificada do Brasil, o “Xima”, foi lançada pela Mate Laranjeiras. Apesar de estar fora de linha, o item representou um dos momentos em que

a empresa inovou no ramo.

Fenômeno tereré

Toda a produção da indústria é feita em Laranjeiras do Sul. Atualmente, de acordo com Mariza, o tereré (no catálogo desde 1996) é o carro-chefe da empresa. Em 2020, ele foi o responsável por 49,96% do faturamento, seguido por 34,39% do chimarrão e 15,69% dos chás. “É resultado de anos de abertura de mercado e investimento, de busca por sabor e qualidade”, diz a empresária.

Como o volume de produção e venda dos produtos oscilam durante o ano, a empresa consegue se manter em plena atividade em razão das várias linhas.

Crédito: Reprodução



Instalações de Indústria Mate Laranjeiras, em Laranjeiras do Sul/PR



MATE TEA
from **BRASIL**

Desde 1999
valorizando
o Mate em todas
as suas formas !

Um embaixador do tereré no Brasil

Paraguaio, Víctor Leguizamón Rivas chegou a Laranjeiras do Sul em 1986. Tornou-se “brasiguai” e viu a bebida típica se popularizar

O tereré já é uma bebida tradicional para os paranaenses. Mas quando Víctor Leguizamón Rivas chegou em Laranjeiras do Sul, no Centro-Sul do estado, em 1986, era diferente. Então com 23 anos, o cabeleireiro e músico veio à cidade para se apresentar num festival. Conheceu Ione Josefí. Os dois se apaixonaram e no ano seguinte ele mudou de país para se casar. Desde então, vive no Brasil. Por aqui, ampliou as habilidades: é professor de Filosofia, História e Sociologia, colunista de jornal, radialista e em breve será advogado.

Victor Rivas se considera um embaixador da bebida na região. “Quando me mudei, nunca vi ninguém tomar tereré. Depois de uns 15 anos foi que começou”.

O sucesso sob o olhar paraguaio

A popularização do tereré causa sentimentos ambíguos em Víctor. Por um lado, o orgulho. E assim como com a pizza italiana, o tereré também teve mutações no Brasil. O hábito de tomá-lo com suco natural, de pacote e até com refrigerante irrita o paraguaio. “Me respondam uma coisa: o tereré é uma bebida natural ou artificial? Você me diz que é natural, mas se colocar o suco vira o que? Artificial”.

Momentos com a erva-mate

O tereré é personagem inerente nas memórias de infância de Víctor. “O paraguaio toma o dia todo. Lá é raro alguém não tomar”, diz.

Ele se recorda de um tempo quando a erva composta - com boldo, menta ou outra planta - não era comum. “A gente comprava a erva-mate natural e depois os ‘yuyos’, que são os remédios refrescantes. Depois, a gente moía num pilão e então colocava na água. Passávamos o dia todo toman-

do. Essas plantas são medicinais, então o paraguaio demora a ir pro médico, pois o tereré faz uma faxina no organismo”.

Quando jovem, Víctor foi a uma pescaria com os amigos. Levaram erva e térmica com gelo. Só que o tempo foi passando e a água do tereré acabou. “Estávamos com ‘aquela’ vontade. Então pegamos a água do rio e colocamos na erva. Hoje, com toda a consciência sobre bactérias, não faria isso”.

O “sistema” paraguaio

Victor é todo sistemático na hora do “téras”. Além de suco ou refrigerante, existem outras coisas que ele não admite. “Não gosto que ninguém tome antes de mim o primeiro mate. Fico irritado. É como quando o jornal chega em casa: não quero que alguém leia antes de mim”.

Outro costume do brasileiro é beber o tereré acompanhado de alguma comida. A pipoca tornou-se uma parceira conhecida. Víctor não aprova. “Não gosto de comer nada junto. No Paraguai, comemos um pastel, uma mandioca frita, mas antes”.

Chimarrão

No Brasil, chimarrão. Na Argentina, no Paraguai e no Uruguai, mate. Na terra de Solano López essa modalidade até tem adeptos, mas de acordo com Víctor Rivas, é comum entre pessoas mais velhas.

Em Laranjeiras, Víctor conheceu a bebida dos gaúchos e não fez caso. “Não comecei a tomá-la assim que cheguei. Demorei um tempo, depois simpatizei. Tomo o chimarrão com

metade erva brasileira, metade paraguaia”, conta.

De duas a três vezes por dia, Víctor toma tereré, independente se faz chuva ou sol, verão ou inverno. Ele se define como “brasiguai”. Se está muito frio, bebe o chimarrão cedinho e por volta das 10 horas prepara o primeiro “téras”.

O significado do tereré

Para Víctor, beber tereré é manter um elo com a pátria. “Está no meu sangue. É como o acarajé para o baiano. Me recordo de Ypacaraí, onde nasci, das rodas de música. Lá, tudo começa pelo tereré”.



Crédito: Juliam Nazaré

Victor Rivas é tradicionalista e defende: tereré só com água e sozinho. Nada de comer enquanto bebe

Pioneira, Kurupí faz o tereré ganhar o Brasil e o mundo

Criada em 1997, marca é responsável por criar a primeira erva composta e conta com o “trabalho voluntário” de imigrantes paraguaios para popularizar a bebida

Mais popular entre as ervas paraguaias, a Kurupí foi criada em 1997 pelo Laboratório e Herboristeria Santa Margarita S.A., empresa fundada há 60 anos por um casal de farmacêuticos. Oscar Esteban Benítez Rapetti e Marta Cuenca de Benítez eram estudiosos de ervas medicinais - muito populares no Paraguai. Até então, não existiam ervas compostas de tereré. O consumo era feito com a erva natural. Um hábito comum era macerar hortelã, menta, cidreira, entre outras plantas, e depois inseri-las na água com gelo, em busca de funcionalidade e sabor diferenciados.

No fim da década de 1990, a Santa Margarita S.A. lançou no mercado

a Kurupí sabor menta e boldo. Um marco: a primeira erva composta para tereré. A novidade conquistou os consumidores e fez com que, passados 24 anos, os produtos compostos fossem adotados pelas demais fabricantes. Curiosamente, menta e boldo é a erva mais popular da Kurupí até hoje, tanto no Brasil quanto no Paraguai. Atualmente, a marca é exportada também para Argentina, Bolívia, Estados Unidos, Espanha, Israel e Polônia.

Atualmente, o Paraná é o maior consumidor brasileiro de Kurupí. No entanto, Daniel Ferrer, representante da marca no país, diz que o produto está conquistando consumidores em outras regiões. “Vendemos muito

bem em Mato Grosso e Mato Grosso do Sul. Santa Catarina, o oeste de São Paulo e na Capital paulista, onde há muitos imigrantes paraguaios. Em outros estados, os imigrantes levam o tereré e o consumo começa a pegar. Temos adeptos em Goiás, Minas Gerais, Pará, Rondônia e Tocantins. Ainda não chegamos ao Nordeste.”

Em números de produção, são 35 mil toneladas de folhas de erva-mate colhidas anualmente, o que equivale a 4,5 mil equitares plantados. A empresa emprega 420 famílias de pequenos produtores. Além das ervas, a Santa Margarita produz outros produtos. Entre eles, o chá “Plan 30 dias”, único laxante autorizado pela Anvisa para o consumo no Brasil.

Transformando
desejos em
realidade



REA
LIDA
DE



www.krauseautomoveis.com.br

(42) 3635-3400 (42) 99938-3339 (42) 99853-4492 (42) 99973-0197

R. Barão do Rio Branco, 3147 - São Francisco
Laranjeiras do Sul - PR

R. Trajano Gracia, 373 - Stroparo
Iratí - PR

Dois Irmãos do mate

Eduardo e Pedro Corrêa trazem no sangue a tradição ervateira e tocam indústria em Manguueirinha

Além do significado cultural, a erva-mate é importante economicamente para os municípios pequenos e para a população que neles residem. É o caso da família Corrêa, em Manguueirinha, no Sudoeste do Paraná. Em 1982, o pai de Eduardo e Pedro - Alberto de Souza Corrêa -, então morador de Palmeira das Missões/RS, chegou à região.

Ali, instalou junto com o sócio Auri Weber uma empresa de beneficiamento de erva-mate com o intuito de fornecer matéria-prima para a indústria da família localizada no Rio Grande do Sul. Dez anos depois, com a morte de Ari, a ervateira parou as atividades no Paraná. Após tentativa de venda, os irmãos reabriram a empresa de Manguueirinha em 2000.

O intuito novamente era exportar a produção para Palmeira das Missões, mas a boa aceitação na cidade fez eles mudarem de plano. “Fazíamos permuta com supermercados em troca de alimentos para os funcionários. Só que a erva vendeu bem demais. Então, resolvemos criar a Erva-Mate Manguueirinha em 2003”, relata Eduardo.

Crédito: Ayslam Monteiro/Mang Mídia



Irmãos Eduardo e Pedro Corrêa cuidam do legado deixado pelo pai: a ervataria

De pai pra filho

Com 18 anos de trajetória, a empresa já conquistou o coração de muitos adeptos do mate. A tradição que começou com o avô, hoje ganha o apoio das esposas, as também irmãs Simone e Marcieli Machado. Os quatro fazem a Erva-Mate Manguueirinha acontecer. “É através do mate que fomos criados e sustentamos os nossos filhos”, diz Pedro.

A prioridade

O foco da indústria é o chimarrão. “Produzimos por um ano o tereré, mas devido à demanda, à falta de matéria-prima e de funcionários, priorizamos o mate quente, onde temos tradição”, conta Eduardo Corrêa.

Não há uma única fórmula de se produzir boa erva-mate. Tudo depende do paladar de cada consumidor. Em Manguueirinha, a produção ainda é muito artesanal. Os proprietários costumam acompanhar a secagem e o empacotamento. “É uma forma de comprovar que o produto está sendo feito com qualidade”, afirma Pedro.

Números, características e alcance

Atualmente, a Erva-Mate Manguueirinha produz, em média, 100 toneladas por mês. Boa parte da matéria-prima é comprada de produtores da região, mas os Corrêa também cultivam a *ilex paraguariensis*. “Temos propriedade no Rio Grande do Sul e também em Sulina/PR”.

A empresa prioriza folhas de plantas nativas. “Até quando faremos isso? Não sei, pois o percentual de árvores nativas diminui a cada ano. As lavouras de soja e outros grãos crescem gradativamente e tomam o lugar dos pés de erva”, lamenta Pedro.

Os produtos são distribuídos em outros sete municípios do entorno - Candói, Coronel Vivida, Chopinzinho, Foz do Jordão, Honório Serpa, Pato Branco e Reserva do Iguazu -, além de Palotina, no oeste.



ERVA MATE MANGUEIRINHA

Compra e venda de Erva Mate

(46) 3243-1645

Ao seu lado para
transformar
a sua **história.**


UNINTER.COM

25
ANOS



(numa escala de 1 a 5)

**O MAIOR ENTRE OS GRANDES
GRUPOS EDUCACIONAIS DO PAÍS.**

Centro Universitário Internacional Uninter – P MEC nº 666, de 25/05/12, reconhecido pelo P MEC nº 1378, de 19/12/18. [1] Desconto referente à campanha "ANIVERSÁRIO UNINTER 25 anos", com até 70% de desconto na graduação e pós-graduação. Valores sujeitos a alteração sem aviso prévio. Confira o plano financeiro referente ao curso escolhido em uninter.com / Válido para o processo seletivo vigente: JUN/21



GOSTO DE
TRADIÇÃO



 (42) 3635-1282

 @ERVAMATEPUROMATE

 /ERVAMATEBECKER

Que tal um sorvete de erva-mate?

O empresário João Klossoski criou guloseimas à base da *ilex paraguariensis* e vem conquistando o mercado: “estamos expandindo os horizontes”

A criatividade não tem limites. A invenção do empresário João Klossoski, de Laranjeiras, é a prova disso. Há quatro anos, ele, que é proprietário de uma indústria sorveteira, atendendo o varejo, recebeu a sugestão de um novo produto por parte do pessoal da Erva-Mate Laranjeiras: criar um sorvete feito da planta.

Receita preparada, a guloseima agradeceu à empresária Mariza Somensi, que passou a fornecer a principal matéria-prima para o produto. “Na primeira vez, levamos um pouco para o pessoal da Mate Laranjeiras. A Mariza adorou e nos incentivou ainda mais”, recorda João.

A sorveteria passou então a fabricar sorvetes e picolés de erva-mate. Dois anos depois, foi criado o picolé de chá tostado. “Para colocá-los no mercado levou um tempo, por conta dos trâmites, mas depois que conseguimos os consumidores vieram aqui na fábrica procurar por esses sabores”. João Klossoski utiliza uma erva-mate “no-

bre” no preparo dos produtos. “Nós compramos uma erva diferenciada. Não é a mesma que sai para o mercado”, revela.

O empresário gosta de inovar. Além de erva-mate, outros sabores de sorvetes idealizados por ele chamam a atenção. É o caso dos feitos com frutas nativas da região Centro-Sul paranaense, como: araquá, guabioba, jerivá, jussara, mexerica-comum e uvaia. “A vantagem é que conseguimos produzir os produtos feitos da erva em escala industrial e durante o ano todo. Com as frutas nativas não é possível, pois elas são de época e a colheita é pequena”.

O industrial acredita que outras empresas do ramo espalhadas pelo Brasil também apostam na *ilex paraguariensis*. Entretanto, ele garante: na região, é pioneiro. “Vende muito. Eu sempre gostei de tomar chimarrão, principalmente antes do café da manhã. Também não dispense um tereré. Agora estamos expandindo os horizontes da erva-mate”.

Crédito: Juliam Nazaré



João Klossoski com picolés de erva-mate e chá tostado

Receita de sorvete de erva-mate

Se você ficou com vontade de experimentar essas delícias, existem duas opções: comprar ou fabricar o seu próprio sorvete de erva-mate. A gente te ajuda. A seguir, você confere uma receita caseira selecionada pela nossa equipe.

Ingredientes

- ½ litro de leite integral;
- 1 xícara de creme de leite de caixinha;
- 1/2 lata de leite condensado;
- 10 colheres de sopa de açúcar;
- 1 colher bem cheia de super liga neutra;
- 1 colher de chá de emulsificante;
- 6 colheres de erva-mate.

Modo de Preparo

Bata o leite, o açúcar e a superliga no liquidificador por um minuto, aproximadamente; Despeje numa forma e leve para congelar; Depois que tiver congelado, retire e bata na batedeira por uns 10 minutos mais ou menos junto com o pó de erva mate e os demais ingredientes. Congele.

Crédito: Gshow



Chimarrão e tereré fazem bem à saúde?

Nutricionista Viviane Dalastra revela as propriedades boas da erva-mate, mas alerta para os cuidados com os excessos. Mates doces não são aliados à alimentação saudável

Erva-mate, tereré e chimarrão. A planta e seus derivados protagonizam verdadeiras teorias a respeito de supostos benefícios e desvantagens para a saúde. Para esclarecer as questões, o Guia do Mate conversou com a nutricionista mestre em ciência e tecnologia dos alimentos Viviane Dalastra. Ela revela se de fato os mates são saudáveis, explica os perigos e o que fazer para tornar as bebidas aliadas do organismo.

Alto lá com a cafeína

Viviane começa apresentando uma informação norteadora para nosso objetivo de conhecer a fundo a erva-mate: a alta presença de cafeína. Opa! Então quer dizer que quando estivermos cansados, indispostos ou precisarmos ficar acordados até mais tarde podemos apostar em tereré ou chimarrão? A resposta é sim. “A erva-mate não possui mais cafeína que o café, mas tem concentração mais elevada quando comparada a muitos outros chás”, afirma.

O consumo excessivo é contraindicado para crianças e gestantes, pois, devido à presença de cafeína, pode causar insônia e irritabilidade. Portanto, os mates devem ser evitados por pessoas com ansiedade. O excesso pode causar ainda dor de cabeça, gastrite e náusea.

Fator insônia

Os cuidados com o café também devem ser adotados ao consumir os mates. Por exemplo: se você tem dificuldade para dormir, o ideal é não consumi-los em até quatro horas antes de se deitar. “Além da presença da cafeína, estimulante natural, a erva tem efeito diurético, o que pode atrapalhar o sono quando tomado muito próximo ao horário de dormir”, acrescenta Viviane.

Auxílio na função renal

Por outro lado, isso significa que beber chimarrão e tereré durante o dia pode ser “uma boa” para quem tem problemas renais. “As bebidas à base de erva-mate aumentam a eliminação

de fluidos, água e outras substâncias, incluindo o sódio. Desta forma, atuam em benefício dos rins”, explica.

Aumento da concentração e prevenção ao envelhecimento

A erva-mate possui propriedades como cálcio, zinco, as vitaminas A, B1, B2, B6 e C, além de aminoácidos. Ela reduz a fadiga física e mental, aumenta a concentração e, portanto, é aliada na prática de exercícios físicos. Além disso, a planta é antioxidante e previne o envelhecimento.

Crédito: Juliam Nazaré



O tereré é a única bebida infusa em água fria do mundo

Viviane Dalastra é nutricionista mestre em ciência e tecnologia de alimentos



Crédito: Juliam Nazaré

Perda de peso

Outro benefício é em relação à perda de peso. “É comprovado cientificamente que o consumo de erva-mate por pessoas saudáveis influencia de maneira positiva no controle do peso. Ela apresenta efeito termogênico, aumentando o gasto energético e provocando o aumento da taxa metabólica basal, e reduzindo o apetite”.

Chimarrão e tereré doces

Uma das principais polêmicas entre os adeptos do tereré é em relação àqueles que consomem a bebida apenas com água e quem usa suco natural/artificial ou refrigerante. Só que a questão vai além do sabor.

Do ponto de vista da nutricionista, quem prefere o “téras” com suco de pacote ou “refri” deve estar ciente de que não está consumindo algo bom para a saúde. Pelo contrário. O mesmo vale para quem aprecia o chimarrão doce.

“Apesar da erva-mate possuir muitos benefícios, ao ser associada com bebidas de efeito inverso - caso dos sucos artificiais e dos refrigerantes - o que ocorre são prejuízos à saúde. Beber tereré desse jeito não está aliado à uma alimentação saudável”.



Especiarias podem deixar o chimarrão mais saboroso e saudável. Aposte em alecrim, gengibre, camomila e canela

Dica da especialista

Viviane também gosta de mate - seja quente ou gelado. Ela deixa sugestão para deixar a bebida mais saborosa e saudável. “Aos meus pacientes, sempre oriento a escolha de ervas que não possuam açúcares. No chimarrão, gosto de adicionar especiarias, como por exemplo: gengibre, alecrim, ca-

momila, canela. Além de possuírem benefícios individuais, vão acrescentar sabor especial à bebida.

Para o tereré, a receita da especialista é um suco natural de limão, hortelã e muito gelo. “Caso o teu paladar não aprecie sem açúcar, use uma forma mais natural, como demerara, mascavo, de coco ou adoçante natural”.

MARMORARIA
ORTIZ
MARMORARIA
ORTIZ

📍 R. Nogueira do Amaral, 1819
Laranjeiras do Sul - PR

☎️ (42) 9 9900-3377

☎️ (42) 3635-1400

MÁRMORES, GRANITOS E QUARTZOS
DA MELHOR QUALIDADE!

O chimarrão aproxima as pessoas, mas também é boa companhia para matutar

O tradicionalista Bira Miranda não abre mão do mate quente e adora contar “causos” enquanto aprecia a erva-mate

Crédito: Daniel Costa/Connect TV



Bira: xirú das falas no CTG Estância do Iguazu

Crédito: Reprodução



Bira e família conservam o tradicionalismo gaúcho, que inclui o chimarrão

“O chimarrão é muito mais que infusão de água quente e erva-mate, para mim”. A frase é do tradicionalista Bira Miranda, de 52 anos. Este paranaense de Corbélia é um apaixonado pela cultura do Rio Grande do Sul. Em Laranjeiras do Sul há 33 anos, Bira é filho de gaúchos e herdou deles o apreço por músicas, danças, trajes e pelo chimarrão, que formam o tradicionalismo. “Conheci o chimarrão ainda criança. Eles tomavam muito mate, gostavam de música gaúcha e frequentavam bailes”, conta.

Um hábito que tem sua etiqueta

No cotidiano de Bira, o mate tem espaço fixo e sagrado. “Durante a semana, tomo chimarrão todos os dias após o trabalho. Aos domingos e feriados, quando fico junto da família por mais tempo, tomamos duas ou três vezes ao dia”.

Ele afirma que, diferente de muitos que não conhecem a bebida, o chimarrão não tem segredo. “Cada tradicionalista sabe fazer. Cada um com sua particularidade”, diz. Entretanto,

há coisas que ele não admite que façam. “Não é muito aconselhável ficar mexendo na bomba; devolver a cuia sem ‘roncar’; deve-se esperar a vez na roda de chimarrão; não reclamar da temperatura da água”.

De pai pra filho

Bira é casado com a professora Marlene Hösel, que, assim como ele, ama a cultura gaúcha. O apreço pelo tradicionalismo se estende também aos filhos do casal: Caroline, Danieli e Eduardo. A família toda tem participação ativa no Centro de Tradições Gaúchas (CTG) Estância do Iguazu, onde o chimarrão também é reverenciado.

“O mate serve para aproximar as pessoas, comungando de um mesmo sentimento de amor pela tradição. Apesar de que, *solito*, o mate também é uma boa companhia para os pensamentos”, argumenta Bira.

Tereré

Quanto ao tereré, ele confessa: já experimentou e aprova a bebida paraguaia, principalmente em dias quentes.

Todavia, Bira é conservador. “O tereré não faz parte da nossa cultura gaúcha”.

Causo do Bira

Até a chegada da pandemia de Covid-19 no Brasil, o chimarrão costumava protagonizar rodas de amigos onde os “causos” rolavam solto. Como bom gaúcho que é, Bira não poderia concluir sua participação neste Guia sem contar uma estória onde o mate está presente. “Quem me contou foi o padre João, pároco de nossa cidade, alguns anos atrás. Certa feita, um padre carioca, recém ordenado, recebeu a ordem de ir para a cidade de Bagé, no ‘garrão do Rio Grande’. Ele não conhecia a tal bebida gaúcha. Chegando na cidade, pediram que ele fosse realizar uma bênção em um velório. Ao adentrar no ambiente, entregaram-lhe uma cuia com um mate recém cevado, símbolo da famosa hospitalidade do gaúcho. O padre observou o estranho porongo, a erva, a água, a bomba... Analisou com paciência... E não teve dúvidas, sacou a bomba da cuia e foi aspergindo a água quente sobre o caixão e seus familiares” (risos).

Receitas

Pão de queijo verde

Ingredientes

1 kg de polvilho azedo;
4 colheres de sopa de erva-mate;
350 gramas de queijo ralado;
6 ovos;
Sal a gosto;
2 xícaras de chá de leite integral;
1 xícara de chá de água;
150 ml de óleo.



Crédito: RBS

Modo de Preparo

Em uma panela adicione o leite, a água e o óleo; leve para ferver. Em seguida, adicione em um recipiente o polvilho e a erva-mate, que vai dar a liga na massa.

Com os líquidos já fervidos adicione aos poucos no recipiente com o polvilho e a erva-mate e mexa com uma colher até começar a empelotar. Lembrando que, ao adicionar na receita a erva-mate, você está contribuindo para sua saúde devido às propriedades antioxidantes do mate.

Quando a massa começar a empelotar continue mexendo com uma colher, tentando quebrar as pelotas e coloque o sal. Então, deixe a massa repousar por 15 minutos ou até que fique fria.

Incorpore os ovos um a um. É neste momento que você deve começar a sovar a massa e colocar o queijo ralado. A massa deve ficar lisa sem grudar nas mãos.

Em seguida, com as mãos untadas de óleo molde as bolinhas para fazer os pães de queijo. Se você preferir, podem ser recheados com ingredientes de sua preferência.

Disponha os pães de queijo com erva-mate em uma assadeira e leve ao forno pré aquecido por 10 minutos a 180 graus. Retire do forno quando você perceber que eles cresceram e ficaram levemente dourados.

Suco com erva-mate

Ingredientes

Metade de um copo de suco de laranja ou o suco de fruta de sua preferência;
Metade de um copo de água;
3 gramas de erva-mate.

Modo de Preparo

Em uma coqueteleira, adicione 3 gramas de erva-mate, gelo a gosto e complete com a água. Então, bata e adicione a mistura ao suco escolhido, acrescente gelo e está pronta sua bebida feita com erva-mate.

Orientação importante: como a erva-mate tem cafeína, não é indicado que seja consumida à noite.



Crédito: Reprodução



COMÉRCIO DE GÁS E ÁGUA
FELINI

REPRESENTANTE
RODA DO MATE

(42) 3635-2122 | (42) 9 9123-6644

Caipirinha de erva-mate

Ingredientes

60 ml de cachaça;
 Infusão de erva mate;
 20 ml de xarope de açúcar;
 50 ml de maracujá;
 ½ limão Tahiti.



Modo de Preparo

Para a infusão: Coe 500 ml de cachaça em 50 gramas de erva-mate com um coador fino. Reserve a mistura.
 Para o xarope de açúcar: aqueça ½ litro de água e dilua 1 Kg de açúcar com um mixer elétrico. Reserve o xarope na geladeira.
 Para o drinque: em uma coqueteleira, coloque ½ limão tahiti fatiado, o maracujá, o xarope de açúcar e macere. Acrescente a cachaça com infusão de erva-mate e gelo em cubos na coqueteleira e bata vigorosamente até que se resfrie o coquetel. Faça coagem fina em uma cuia de chimarrão com gelo quebrado ou em uma casca de maracujá com gelo quebrado.

Brigadeiro

Ingredientes

1 caixa de leite condensado;
 2 colheres de sopa de erva-mate;
 1 colher de sobremesa de margarina.

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e vá apurando ele até dar o ponto de brigadeiro; Depois de pronto, faça bolinhas e enrole em coco ralado com erva-mate para ficar mais verdinho. Está pronto!

Crédito: Gshow



Quibe frito com erva-mate

Ingredientes (para 60 kibes)

1 kg de carne moída;
 1 kg de farinha de trigo para quibe;
 2 colheres (sopa) de manteiga;
 2 cebolas picadas;
 50G de erva-mate peneirada;
 Sal a gosto;
 Pimenta do reino a gosto;
 Hortelã a gosto.

Crédito: Reprodução



Modo de Preparo

Coloque a farinha de trigo para quibe de molho por aproximadamente 3 horas, depois escorra e esprema a farinha de trigo. Misture a carne moída, a manteiga, a cebola picada, o sal, a pimenta, a erva-mate e o hortelã, antes de fritar se preferir passe por um moedor ou processador antes de fritar. Enrole no formato de quibe e depois frite no óleo quente.

Pudim de erva e limão siciliano

Ingredientes

450 ml de leite integral;
200g de nata fresca;
30g de erva-mate (2 colheres de sopa);
200g de açúcar refinado;
3 ovos;
3 gemas;
1 colher de café de raspas de limão siciliano;
1 colher de café de extrato ou essência de baunilha.

Para o caramelo

200g de açúcar cristal
¼ de xícara de água (60ml)



Modo de preparo do caramelo

Em uma panela (fora do fogo), misture o açúcar e a água. Leve a panela ao fogo médio e não mexa mais. Deixe obter um caramelo de cor média (nem claro e nem escuro demais). Despeje em uma forma de pudim de 18 cm de diâmetro. Com auxílio de luvas e uma colher, distribua a calda sobre as laterais da forma e sobre o cone.

Modo de preparo para o pudim

Em uma panela, misturar o leite e a nata fresca. Leve ao fogo médio e, quando iniciar uma leve fervura, apague o fogo. Acrescente a erva-mate, misture e tampe a panela. Deixe em infusão por 20 minutos. Enquanto isso, coloque para ferver 2 litros de água para cozinhar o pudim. Em outro recipiente, bata os ovos, as gemas, o açúcar refinado e a essência de baunilha até obter uma gemada clara. Junte a infusão de leite, nata e erva-mate aos poucos na mistura de gemas, misturando rapidamente para não cozinhar as gemas. Passe essa mistura sobre uma peneira com um pano de prato fino para retirar a erva-mate.

Acrescente as raspas de limão siciliano e misture. Despeje na forma caramelizada, cubra com papel alumínio, leve ao forno sobre uma assadeira maior com rodela de limão e somente dentro do forno despeje a água quente sobre a assadeira maior. Asse por 45 minutos a uma hora em forno 180°C. O ponto correto será quando espetar um palito e ele sair sem resíduos. Após assado e frio, leve à geladeira por oito horas antes de desenformar. Decore com raspas de limão siciliano.

Puro Mate

MUITO MAIS SABOR NO
SEU TERERÉ!



Com erva-mate,
não há o que
discutir.
A escolha certa
é Kurupí!

Clc



ERVA MATE
KURUPÍ



Te Guarani
Do Brasil

  @ervamatekurupi

 teguarani.com.br

Variedade em produtos e tradição na marca: o sabor do grupo Té Guarani

A Te Guarani do Brasil leva aos consumidores os melhores produtos alimentícios e fitoterápicos do mercado de maneira segura e acessível, e vem exclusivamente para a distribuição das produções do grupo Santa Margarita SA no Brasil.

Sinta a experiência do verdadeiro sabor e eficácia da Té Guarani do Brasil!

Erva Mate Kurupí

Como a única marca paraguaia reconhecida por todos os consumidores de tereré no Brasil, a Erva Mate Kurupí é muito apreciada onde quer que seja consumida, principalmente como uma nova opção de consumo, além do tradicional e famoso mate quente.

Atualmente, a Erva Mate Kurupí traz variedades surpreendentes, como Capim Limão e Menta; Mate com Anis; Menta e Boldo; Menta e Limão; Mate Cocido Kurupí Torrado com Açúcar; além dos sabores Clássico e Tradicional.

Com uma linha 100% natural, e produtos localizados em grandes redes de supermercado e lojas especializadas em todo o Brasil, a Erva Mate Kurupí oferece bem mais que diferentes maneiras de aproveitar o sabor: ela proporciona um momento de experiências únicas.

Plan 30 dias

A volta do Plan 30 dias ao Brasil de-

monstra como a Té Guarani entende que a eficácia e segurança em um produto valem muito, afinal, sentir-se bem é o primeiro passo para uma vida de qualidade.

O Plan 30 dias, único chá medicinal aprovado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) no Brasil, é um misto de ervas para preparo em infusão. Nele está presente uma planta medicinal, chamada *Senna alexandrina*, que possui uma ação laxativa de acordo com a dose estabelecida pela literatura científica. Já o outro componente, o *Peumus boldus*, é uma planta indicada como colagogo, colerético, para dispepsias funcionais e distúrbios gastrintestinais espásticos.

Como um chá que garante a nova fase do seu bem-estar, o Plan 30 dias auxilia na melhora da prisão de ventre ocasional, aliviando sintomas que dizem respeito à má digestão.

É o orgulho pela nossa história e paixão pela cultura que torna nossos produtos tão únicos em todo o país!



Senna alexandrina
Peumus boldus

O queridinho do Brasil está de volta!

Um chá com qualidade, segurança e eficácia para auxiliar você na melhora da prisão de ventre ocasional, aliviando sintomas associados à má digestão.



Único produto de sua categoria com registro da ANVISA

MS: 1.5208.0003



Imagem meramente ilustrativa.

ALEGAÇÃO DE USO: indicado para desconfortos digestivos, auxiliando na melhora de quadros de prisão de ventre ocasional e aliviando sintomas associados à má digestão. SE PERSISTIREM OS SINTOMAS, O MÉDICO DEVERÁ SER CONSULTADO.

PLAN 30 DIAS É UM PRODUTO TRADICIONAL FITOTERÁPICO. SEU USO PODE TRAZER RISCOS. PROCURE O MÉDICO E O FARMACÊUTICO. LEIA O FOLHETO INFORMATIVO.

Te Guarani
Do Brasil
www.teguarani.com.br



NÓS TEMOS A SOLUÇÃO PARA A SUA OBRA

Serviços em:

**Avicultura
Sobrados
Compost Barns
Casas pré-fabricadas
Galpões agropecuários
Muros pré-moldados de concreto**

**Drywall
Lajes Pi (TT)
Silos para silagem
Mangueiras para gado
Cochos para confinamento de gado
Placas de concreto com EPS**

 **PróNorte**
CONSTRUÇÕES PRÉ FABRICADAS

BR 277, KM 449 - VILA INDUSTRIAL
LARANJEIRAS DO SUL - PR

(42) 9 9845-3757 