



Obras para melhoria de

MOBILIDADE

DER-DF realiza duplicação da via que liga o Parque Way ao Núcleo Bandeirante

pág. 4 e 5



Esse chef é
Massa

EM DESTAQUE

pág. 3



GASTRONOMIA

do Sabores do Oriente



pág. 7

ÁGUAS CLARAS



por Vanessa Rodrigues



Afinal, O que estou fazendo aqui?

Spoilers do novo livro da escritora Patricia Estrela

Querido leitor, te convido a uma viagem no mundo dos pensamentos de uma adolescente. Este texto faz parte de um livro que retrata a história de uma menina na busca pelo autoconhecimento. Quero dividir com você pai, mãe, padrinho, vovó e adolescentes, alguns spoilers que nos proporcionará momentos de alegria, reflexão e desenvolvimento pessoal. A seguir episódio: **Saudades! SQN**

[...]

- Valenteeeeee! Vem cá!

Às vezes me vejo pensando no passado. Fico pasma ao olhar para trás e ver esse filme, na verdade uma trilogia, já que são tantos detalhes. Lembra do Valente? Isso... O seu Valente. Ah! Não se faça de desentendido. Seu Valente era seu animal de estimação da infância, seu amigo imaginário, sua vassoura falante, seu bonequinho de Playmobil, sei lá...

Valente foi meu cachorro branco e preto, um dálmata, lembra dos 101 Dálmatas? Então! Mas incrivelmente não me lembro de quase nada, quase nenhuma aventura com o Valente, com meu primo, pic-pega na rua... Lembrei, eu soltava pipa. Adorava!

Que sensação estranha, sei que está tudo aqui dentro, mas estranhamente não lembro de quase nada, quase nada de bom.

- Vamos fazer piquenique amanhã! Uhuuuu! Que legal! Estou tão animada Dani. Vamos ao parque, eu, meus irmãos, mami e até meu pai. Minha mãe vai fazer sanduíche natural.

Agora lembrei, não fomos ao picnic, naquele fim de sexta-feira uma panela de óleo quente caiu no meu braço.

Corremos para o hospital de queimados. Que lugar horrível! Bebês chorando... Não quero mais lembrar. Na verdade a dor maior não foi a queimadura, a pele borbulhando e arden-do em brasa, a dor maior foi estragar nosso passeio. Não teve mais piquenique.

Por anos acreditava que minha pouca memória do passado era ruim. Meu irmão ao contrário tem uma memória de elefante. Incrível, ele sabe o nome dos desenhos, os passeios, as brincadeiras. Eu não... Sinto saudades!

[...]

Saudades? SQN (Só que não). Não sinto saudades. Na verdade, hoje entendo porque esqueci muita coisa. Na verdade, não importa o que fizeram comigo, o que importa é o que faço com o que fizeram comigo. Hoje entendo que essa decisão é minha.

Afinal, o que estou fazendo aqui?

Hoje estou aqui apenas para te dizer que você pode escolher o que fazer do seu passado. Sim, você pode decidir amar suas memórias boas, aprender com as ruins, rir com as engraçadas ou lamentar com as tristes ou murmurar pelas oportunidades perdidas. Eu resolvi olhar para trás com sentimento de gratidão e dizer: Valeu a pena!

DECIDA! Que tal fazer do meu passado o trampolim para meu futuro?

Você também pode. Que tal? Que tal focar no agora, plantar um novo pensamento, uma nova perspectiva, um novo sonho e um novo projeto?

Afinal, o que você está fazendo aqui?

Continue acompanhando os insights do livro "Afinal, o que estou fazendo aqui?" publicados no Águas Claras Mídia.

E quem sabe em breve você terá uma nova resposta. Boa sorte!


Patricia Estrela

Escritora, mãe, psicóloga, coach e mentora e idealizadora do Teen Mentors - mentoria para crianças, adolescentes e famílias.



Bom, Bonito e Barato



Gente... Quem nunca? Quem nunca foi atrás de um BBB (Bom, Bonito e Barato)? Eu sempre vou e achei uma loja linda. Com atendimento excelente e preços incríveis. A Mini Empório veste bebês e crianças de 1 a 14 anos com peças de vários modelos e preços fixos de R\$10 R\$15 e R\$20,00. Isso mesmo! Roupas e acessórios de qualidade que cus-

tam no máximo 20 reais. Eu já fui lá, fiz minhas comprinhas e já estou sabendo que toda terça-feira chega mercadoria nova.

Essa é mais uma opção de compras que temos em nossa cidade, seja para presente ou renovar o guarda-roupas de nossos pequenos.

Mini Empório - Av. Castanheiras nº920 Edifício Ônix Bloco C Loja 06

Tel.: 99936-3450

Comida e Diversão



Águas Claras é conhecida por vários encantos, um deles é a arte de comer bem. Cheia de restaurantes espalhados pelas ruas e avenidas. Nossa cidade oferece uma variedade de cardápios diversificados, desde um café a pratos sofisticados.

Além a boa comida e espaços aconchegantes, alguns restaurantes oferecem espaços infantis onde as crianças podem brincar enquanto os pais saboreiam com mais calma as refeições e conversam curtindo a família e os amigos.

Quer saber quais restaurantes possuem brinquedoteca? Segue a lista de alguns. Aproveite e se delicie enquanto os pequenos se divertem.

- ☛ Casa do Biscoito Mineiro
- ☛ Taco Pep
- ☛ Pizza a Bessa Pizzaria
- ☛ Villa Carioca
- ☛ Empório Árabe
- ☛ Potiguar
- ☛ Johnnie Burger
- ☛ Maletta Gastronomia de Boteco

EXPEDIENTE

Editora: Patrícia Rebelo (DRT 11613/DF)
Editoração: Patrícia Porto
Assessoria Jurídica: Cunha Lima Advogado
61-98271-3241

Tiragem: 5.000 exemplares
Contato Comercial: (61) 99972-6480

Águas Claras Mídia
Sua Cidade em um CLICK



- 📄 www.facebook.com/aguasclarasmidia
- 📷 www.instagram.com/aguasclarasmidia
- 🐦 www.twitter.com/aguasclarasmidia
- 📺 www.youtube.com/aguasclarasmidia
- ✉ contato@aguasclarasmidia.com.br
- ☎ (61) 99972-6480

www.aguasclarasmidia.com.br





O sucesso não ocorre por acaso

O Chef Rafal Mazurkiewicz com apenas R\$512 conseguiu abrir um “Atelier de Massas Artesanais” que é um sucesso

Por Meiriane Soares

Nascido em Varsóvia, o chef Rafal Mazurkiewicz iniciou sua jornada gastronômica por volta dos 20 anos quando saiu da Polônia e passou por países como Portugal, Espanha e Catalunha, trabalhando e estudando com diversos chefes mundialmente reconhecidos. Em 2010 veio para o Brasil movido pela paixão por uma brasileira. E chegando em Brasília, morando no Lago Norte, Rafal distribuiu currículos em diversos restaurantes da capital em busca de trabalho, chegando a trabalhar em restaurantes, hotéis, dando aulas de cozinha e também fazendo eventos para algumas embaixadas. Mas Rafal sempre quis ter o seu próprio negócio.

Depois de quatro anos em Brasília e já morando em Águas Claras, com apenas R\$512 reais no bolso, um esforço extraordinário e a ajuda de familiares e amigos Rafal comprou alguns equipamentos dando início ao seu projeto e desenvolvendo a marca “Atelier de Massas Artesanais”.

Desde o início, com um sabor de qualidade e preço acessível, seus produtos já fizeram muito sucesso. Quando o chefe chegou a vender 70 Kg de massas em um único dia, resolveu alugar um espaço em Vicente Pires para expandir seu negócio.

Com o crescente sucesso, Rafal resolveu transferir sua cozinha e loja para Águas Claras no edifício Mirante do Parque na quadra 105, Rua 26



“
Eu queria fazer
uma coisa
minha, produzir
e daí surgiu a
marca “Atelier
de Massas
Artesanais

Norte, onde se estabeleceu e hoje já até expandiu seu negócio. “Quando trouxe meu negócio para este local as pessoas me disseram que eu não iria conseguir clientela, pois o local estava bem escondido, mas nós estamos sempre estourando nosso limite de vendas e pedidos”. Diz Rafal.

Hoje o Atelier de Massas Artesanais, chega a ter 6 funcionários dependendo da demanda de trabalho, é um sucesso que está conquistando clientes de toda capital “Temos Clientes que vem do Lago Sul, Lago Norte enfrentando trânsito e tudo mais para comprar nossa massa e isso não tem preço.” Declara Rafal.

Com a crescente expansão o Atelier também sediará cursos para os amantes da culinária. O curso contará, não só os ensinamentos de Rafal, mas também de outros chefs convidados.

O chef acredita que o sucesso do seu negócio se deve a qualidade do produto que oferece e também ao profissionalismo da sua equipe. “Estamos tentando fazer os melhores produtos com os melhores ingredientes.” Declara Rafal.

Duplicação da pista e criação de ciclovia para melhorar fluidez do trânsito

Obra de duplicação da DF 079 reduz engarrafamento mesmo antes de concluída

Por Stéfanny Santos

O Departamento de Estradas de Rodagem do Distrito Federal (DER-DF), por meio de obra direta (executada pelo próprio órgão) está duplicando o trecho do Setor de Mansões Park Way (SMPW) na Quadra 03 que fica entre a rotatória da DF 079 até a entrada do Setor de Indústria Bernardo Sayão (SIBS) com o objetivo de viabilizar a maior fluidez do trânsito na região.

Essa alteração visa, ainda, reduzir retenções e gargalos no trânsito, melhorar o fluxo e diminuir o tempo gasto com deslocamento. A via apresenta elevada demanda no tráfego devido ao número aproximado de 15 mil usuários que passam por este local diariamente.

A obra foi determinada em 2017 pelo governador Rodrigo Rollemberg em reunião com os então Administradores de Águas Claras, Núcleo Bandeirante/Parque Way e Guará, juntamente com o diretor do DER-DF, presidente e diretor da Novacap onde definiram detalhes de realização da obra.

De acordo com o Diretor Geral do DER-DF, Márcio Buzzar, a pista é bem conhecida pelos motoristas que trafegam na região que liga a rotatória à entrada do SIBS e começou a ser duplicada no dia 02 de maio. “No projeto estão incluídas a duplicação da via e balão de acesso ao Conjunto 07 na Quadra 03 do SMPW”, afirma. As obras de duplicação estão sendo executadas em parceria com a Companhia Urbanizadora da Nova Capital do Brasil (Novacap) e Instituto Brasília Ambiental (Ibram).

No decorrer da obra, o DER-DF, que não pretendia fazer alterações fundiárias no percurso, se viu obriga-



do a recuar o muro de uma residência para que fosse possível realizar um traçado coerente com a fluidez da pista. Para essa ação de recuo do muro, contou com a parceria da Novacap.

A obra foi executada de forma direta (diretamente pela administração pública, neste caso, o DER/DF) o que tem suas vantagens, pois economiza o dinheiro público, mas também tem suas desvantagens, pois não se tem a mesma agilidade de uma empresa privada. Por isso o tempo de execução se torna maior.

A execução da obra passou por atraso de mais de um mês por falta de cascalho, que é base para a pista. A solução encontrada foi buscar

o cascalho em Santo Antônio do Descoberto (GO).

A capa asfáltica é do DER/DF e o processo de aplicação foi realizado pelo próprio DER-DF junto com a Novacap.

No dia 03 de setembro, no fim da tarde, o trânsito já pôde ser liberado no local e não teve ocorrência de engarrafamentos, nem mesmo em horário de pico.

Melhoria para além de motoristas

Com a obra já em curso os engenheiros do DER-DF identificaram a necessidade de melhorar a vida de pe-

destres e ciclistas também. Com isso, a duplicação da via foi acompanhada da criação de uma ciclovia para garantir segurança e comodidade para ciclistas amadores ou profissionais e pedestres que utilizem a via por lazer ou necessidade.

Segundo Hélio Brasil, da Assessoria de Comunicação do DER-DF, a obra já está 90% concluída, faltando apenas sinalização horizontal tanto na via dos carros, quanto ciclovia, algumas sinalizações verticais que se viram necessárias e a instalação dos meios fios. Ainda de acordo com Hélio, a previsão de entrega da obra 100% concluída é de uns vinte dias, ou seja, até o final de setembro via e ciclovia estão prontas.

Ponto de apoio para linha circular de Águas Claras

Por Stéfanny Santos



Instalação do ponto de apoio



Equipe da Administração de Águas Claras

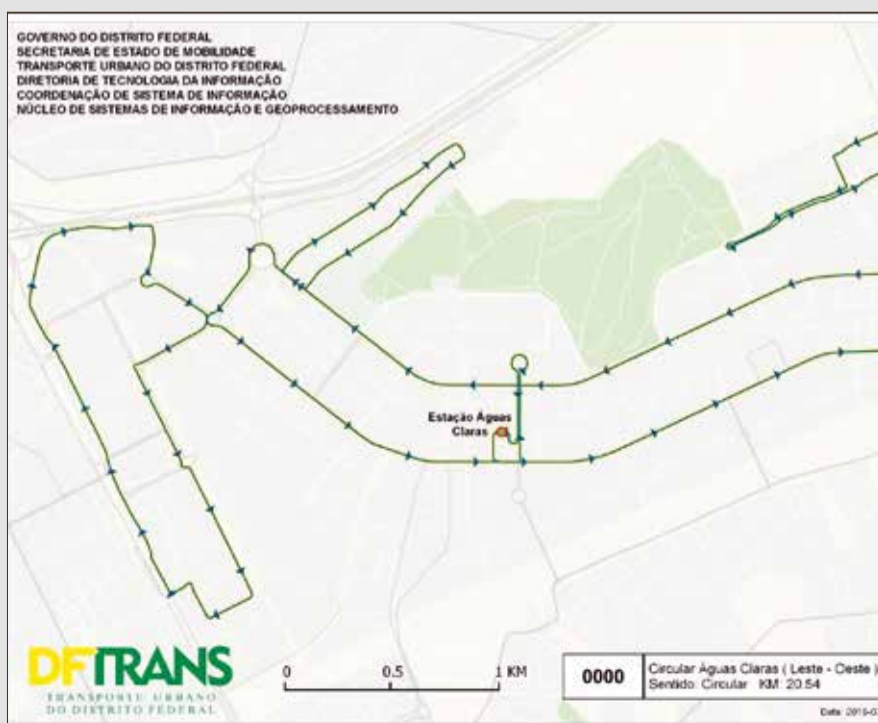
No dia 21 de agosto, foi instalado no lado Sul da Estação Águas Claras do metrô um antigo posto comunitário da Polícia Militar, que estava em desuso, para que se tornasse o Ponto de Apoio dos motoristas da nova linha circular que será implantada na região.

O posto foi transferido da PMDF para a Secretaria das Cidades, que por sua vez cedeu à Administração de Águas Claras. O Ponto de Apoio era uma exigência para que o projeto da linha circular saísse do papel. O local terá toda a estrutura necessária aos motoristas como água e banheiro, para que eles possam utilizar nos intervalos das viagens.

A linha circular de ônibus é uma demanda antiga da comunidade, que sente necessidade de uma linha expressa para deslocamentos curtos dentro de Águas Claras.

O DFTrans (departamento de transportes) e a Marechal (a empresa responsável pela linha) já vistoriaram o local e aprovaram a utilização do posto como Ponto de Apoio. A Administração de Águas Claras já iniciou a pintura do local e está aguardando

a CEB e a Caesb fazerem a instalação dos pontos de energia e água, respectivamente. Após essas ações a linha circular poderá começar a funcionar. Estima-se que até o fim de setembro todos os reparos estejam prontos.



SEU COMPUTADOR QUEBROU?

ASSISTÊNCIA NETSHOP INFORMÁTICA

CONTAMOS COM UMA EXCELENTE ESTRUTURA E COM PROFISSIONAIS QUE IRÃO REALIZAR A MANUTENÇÃO DE SEU EQUIPAMENTO COM EXCELÊNCIA. GARANTIMOS O MELHOR ATENDIMENTO E SERVIÇO, VENHA CONHECER NOSSA ASSISTÊNCIA TÉCNICA EM COMPUTADORES E NOTEBOOKS E VEJA PORQUE A NETSHOP INFORMÁTICA É A EMPRESA IDEAL PARA VOCÊ.

PROMOÇÃO MÊS DE SETEMBRO

FORMATAÇÃO SEM BACKUP

- COMPUTADORES E NOTEBOOKS - R\$70,00

FORMATAÇÃO COM BACKUP

- COMPUTADORES E NOTEBOOKS - R\$100,00

LIMPEZA

- LIMPEZA INTERNA DE NOTEBOOK - R\$100,00
- LIMPEZA INTERNA DE DESKTOP - R\$70,00

RUA 13 NORTE LT 01/03 LOJA 19
VITRINI SHOPPING

(61) 9 9549-4320 (61) 3568-5382



NETSHOP
INFORMÁTICA



CAINDO DE BOCA

GASTRONOMIA

por Patrícia Rebelo



Empório Árabe: Todos os sabores do Oriente

Fotos: Mônica Indig

Falar do Restaurante Empório Árabe é até difícil, porque é um restaurante tão completo e tão cheio de novidades, que posso levar três dias só comentando sobre as maravilhas gastronômicas do oriente.

Para começar, tem manobrista, então você não precisa se preocupar com estacionamento, que é por conta da casa, de quarta a domingo, no jantar, e aos sábados e domingos, no almoço e no jantar. E o atendimento é tão simpático e eficiente que, mesmo com o restaurante lotado, não ficamos esperando muito tempo por nenhuma bebida ou com a mesa sem limpar.

E fomos no dia que tem o show de dança árabe, que é o dia que tem buffet de comida árabe (toda primeira sexta-feira do mês, R\$79,90 por pessoa). Além do espetacular show de dança árabe com homens e mulheres, espadas e apetrechos, a variedade de pratos é infundável e MARAVILHOSOS! Só pelo show já vale a pena!

A brinquedoteca é gigante e tem monitor, quarta a sexta, no jantar, e aos sábados e domingos, das 12h30 às 15h30 e das 20h às 23h. O serviço é gratuito. Os pais podem deixar as crianças lá dentro e se esbaldar nesse mar de misturas exóticas e paladares nunca sentidos. É uma feira de sensações no corpo. Começando pelo olhar, olfato, paladar, textura e audição, porque tem música e muuuuuuuta gente falando.

Primeiro eles servem uma mesa com mais ou menos 3 a 4 metros só de entradas. Tem tabule (salada beeeeeem picadinha feita com trigo), homus tahine (pasta de grão de bico), coalhada, pasta de tomate seco com alho, berinjela com várias outras iguarias misturadas (não é babaganush). Todo tipo de “nuts” e frutas secas e frescas que você puder imaginar: amêndoas, nozes, castanhas, damasco, e tudo o mais que possa te lembrar o mundo árabe. E a torre de texturas, que foi o que mais amei na face da terra? Só quem experimentou sabe a descrever o que são as camadas intercaladas de quibe cru (vai sentindo a delícia), tabule e cebola caramelizadas em cima. E continua com carpaccio de cordeiro e várias outras maravilhas que não consegui experimentar.



E os sucos? Podem ser feitos com água de coco! Você pode escolher a fruta que quiser e colocar na água de coco. Já pensou? Tomamos uma água de coco com uva e vários sucos exclusivos. Tem também cervejas e drinks especiais. Ou seja, tem pra todo tipo de paladar.

Agora pense!!!! É simplesmente uma explosão de sabores na boca, que não dá pra descrever.

Depois vêm os pratos principais em outra mesa de 3, 4 metros só de comidas... Desmaiei!!! Arroz de açafrão com carne e amêndoas, mesmo que você não queira, você se sente compelido a experimentar. Ainda tem o arroz Mýdra (fala mijadra), o arroz de lentilha com cebola

caramelizada e bem fritinha, deliiiiiiicia sô! Charuto de folha de repolho e folha de uva recheada com carne moída. Ravioli Caprese.

Aí quando você pensa que não vai querer mais nada, vem o mini quibe assado recheado com carne e amêndoas e o outro é de massa verde recheado de legumes para os vegetarianos. Aí vem um dos mais gostosos: batata baby recheada com queijo! Ai Jesus me salva desse restaurante! Você pode passar três dias sem comer antes de ir ao Empório Árabe!

Frango ao molho de amêndoas, pescada amarela, filé ao molho de 4 queijos. Meu Deus do Céu! Você não tem noção do que é isso aqui, tá? Pernil de cordeiro, risoto feito na hora. Impossível escolher...

Aí vem a farofa! A farofa, meu Deus, meu prato favorito de todos os tempos! Ela tem cebola caramelizada, amêndoas fatiadas, nozes... Uma coisa de outro mundo! Pela primeira vez me arrepiei ao comer um prato. E ainda é queimadinho do jeito que gosto. Na nossa mesa só se ouvia hum, huuuum, huuuuuum.

É muito difícil escolher o prato que você vai experimentar. Porque cada coisa é mais gostosa e diferente do que o anterior. E ainda não cheguei nas sobremesas.

Resumindo galera, se quer comer maravilhosamente bem, de uma maneira divertida e diferente, o seu lugar é no Empório Árabe!

Mas vamos às sobremesas: quando você pensa que vai explodir, espera um pouquinho para a comida assentar no estômago e vai pra mesa de SOBREMESAS!!! Os doces são de você se rasgar todinha... Começa por um pudim que acabou numa velocidade incrível. Tinha mousse de chocolate e um doce árabe que não sei o nome, que dava vontade de morrer de



tanto comer. Um dia ainda vou lá só para o buffet de sobremesas. Morriiiii!!!

Só lembrando que a chef-executiva e proprietária do Empório Árabe é a mesma que comanda a Dolce Far Niente (pizzaria), o Mayu (japonês) e o Dólar Furado (hamburgueria). Cada uma dessas casas também tem seus respectivos chefs. Todos esses restaurantes são interligados, ou seja, você pode passar de um para outro e até mesmo pedir pratos de alguns dos outros restaurantes. Aguardem que já já faremos a coluna gastronômica de cada um deles.



SERVIÇO

Águas Claras: Avenida Castanheiras, Lote 1060, Loja 24, Ed. Vila Mall

Telefone: (61) 3436-0063

Funcionamento: diariamente, das 10h à 0h

Asa Sul: CLS 215, Bloco A, Loja 3, Brasília-DF

Telefone: (61) 3363-3101

Funcionamento: diariamente, das 11h à 0h

Facebook: @cozinhaemporioarabe

Instagram: @emporioarabeoficial





Preparatório

PAS/ENEM/VESTIBULAR

Aqui eu sei que aprendo!

PREPARE-SE COM PROFESSORES DE EXCELÊNCIA!

Disciplinas:

Língua Portuguesa
Matemática
História
Geografia
Biologia
Física
Química

Aulas:

Quartas e sextas-feiras

Turno:

Vespertino



Até 6x no Cartão de Crédito.
Material Didático R\$ 85,00 à vista.

**MATRÍCULAS
ABERTAS!**

(61) 3435-5858

lasalle.edu.br/aguasclaras



**MAIS UMA
CONQUISTA**

La Salle Águas Claras



PARABÉNS

**Leonardo Luís de
Barros Rodrigues**

1º LUGAR



**MODALIDADE
ENSINO MÉDIO**

SINPE/DF
Sindicato dos Estabelecimentos Particulares
de Ensino do Distrito Federal