



Whatsapp: (21) 99640-7057  
Telefones (21) 2453-6925/(21)97402-4102

E-mail: [organicos@lagoaorganicos.com.br](mailto:organicos@lagoaorganicos.com.br)

Site: [www.lagoaorganicos.com.br](http://www.lagoaorganicos.com.br)

Facebook: [www.facebook.com/lagoaorganicos](http://www.facebook.com/lagoaorganicos)

Os produtos da Lagoa Orgânicos são certificados pelo SPG – Sistema Participativo de Garantia



## Novos Ciclos - Editorial

A cada ano o mês de dezembro sempre nos faz um convite à reflexão. Não que isso deva ser uma exclusividade do último mês do ano, na verdade esse exercício deve ser praticado a cada dia, a cada fração de momento das nossas vidas. Ocorre que o mês de dezembro vem carregado da simbologia do fim de um ciclo e o imediato início de outro. Dezembro é como a água morna que prepara nosso corpo para que a mudança de temperatura, seja do quente para o frio ou vice-versa, ocorra da forma mais suave possível.

Alguns ciclos, e falo aqui de tempo, são especialmente difíceis e para grande parte das pessoas o ano de 2017 foi um daqueles que dificilmente sairão das nossas memórias, por mais que queiramos isso aconteça. O país virou ao avesso definitivamente, a esperança foi vencida e em seu lugar tomou vez o sombrio. Os tentáculos dos monstros da corrupção e roubalheira mostraram-se mais fortes e amplos que jamais imaginamos e a população, após tantos solavancos, sucumbiu. Sem esperança, sem salário, sem emprego, sem sonhos, sem forças sequer para gritar que está tudo errado e que nada disso que está aí foi avisado.

Finais de ciclos pesados como esse normalmente dão uma carga quase dramática à esperança que normalmente se tem em novo ciclo.

De todas as formas, se estamos escrevendo de um lado e sendo lidos por outro lado, significa que o principal objetivo ao qual nos propomos quando nos conscientizamos do tamanho do enrosco em que nos metemos foi cumprido: SOBREVIVEMOS!

E por termos sobrevivido temos como obrigação, pela condição humana e puro instinto de sobrevivência, de novamente encher o tanque de esperança e o peito de ar puro.

Precisamos novamente entender e fazer entender, doa a quem doer, que não podemos abrir mão da nossa felicidade e dos objetivos traçados no início de cada ciclo. Se isso não estiver fazendo sentido é porque ainda não nos apercebemos ou não queremos enxergar que já passou da hora de encerrar um e iniciar novo e virtuoso ciclo.

Que o novo ano seja digno da esperança que depositamos nele.  
Feliz 2018!

Alcimar Espírito Santo

## PARA REFLETIR:

O Brasil é o país que mais usa agrotóxico no mundo, inclusive vários que são proibidos em diversas partes do planeta, banidos da Europa e dos Estados Unidos.



CRÉDITO: Lagoa Orgânicos/Fazenda Lagoa

## Dicas

Quer manter as suas folhas fresquinhas e crocantes por mais tempo? Ao receber a sua cesta, lave-as bem e deixe de molho por alguns minutos na água com algumas gotas de limão (pode ser vinagre). Após, escorra bem e guarde-as o mais seca que for possível em um pote fechado e forrado com papel toalha.

## Lagoa 2018

Já que em nosso editorial falamos de ciclos e sobrevivência, nós da Lagoa Orgânicos queremos e precisamos compartilhar algumas novidades que implantaremos já a partir de Janeiro de 2018. Pra começar, finalmente começaremos a trabalhar com cartões de crédito e débito. Trabalharemos com as principais bandeiras do mercado bancário de forma a oferecer pra você mais uma facilidade e opção na hora de receber seus produtos.

Estamos negociando para também trabalhar com cartões de alimentação (Sodexo, Alelo, VR e Ticket) e esperamos em breve poder disponibilizar mais essa praticidade pra você.

Ainda não é tudo. Faremos algumas adaptações e modernizaremos nosso site, viabilizando também pagamentos pela internet e nossa loja virtual.

Passada a ressaca dos últimos anos de crise, retomaremos antigos projetos de construção de parcerias de forma a poder oferecer a nossos clientes uma cada vez maior gama de produtos.

Dentre essas parcerias, a que mais nos orgulha é sem dúvida aquela construída com nossos amigos/clientes. Por isso reativaremos a publicação, agora mensal, do nosso boletim. Nele contaremos causos da roça, compartilharemos dicas, experiências, receitas, falaremos um pouco de nós e muito para você.

Divulgaremos também um calendário de visitas à Fazenda Lagoa para saborearmos um almoço na roça, integramos crianças à natureza proporcionando que elas “colham” o seu almoço. Isso tudo sem esquecer e investindo cada vez mais na sua principal vocação de transmitir conhecimento e ser uma referência em seriedade na questão do trato com a Agricultura Orgânica.

### Um “causo”

Amor é coisa linda. Entre jovens então, nem se fala. Aquelas labaredas de paixão são capazes de queimar até as estrelas. Foi por conta disso que certa vez convidei um jovem e urbano casal para passar um final de semana na fazenda. Eu iria na sexta feira a um casamento na cidade vizinha e os dois poderiam e entregar à paixão. Sem pudores, sem testemunhas. Dia seguinte atraso o retorno pra não atrapalhar as labaredas e encontro os dois com olheira que não cabiam no rosto, olhos

arregalados corpos retesados. Curioso que sou, capricho no sorrisinho malicioso pelo canto da boca antes de perguntar se tiveram boa noite.

“Horrorosa”, antecipou-se o jovem para meu desgosto e surpresa. O que teria acontecido de tão grave assim? Temperatura agradável, céu estrelado, um bom vinho, afinal o que dera errado?

Esqueci de um detalhe fundamental: urbanos que eram, tão logo se viram sozinhos e foram tomados pelo pânico de serem devorados por algum animal selvagem ou coisa assim. Dessa forma portas fechadas, janelas cerradas, cara assustada e amar, que nada.

Definitivamente, o céu estrelado não foi feito para todos.

## Uma Receitinha

### Abobrinha Refogada

#### Ingredientes

3 abobrinhas italianas (ou menina brasileiras) com casca, lavadas e picadas em cubinhos  
1 cebola picadinha  
4 dentes de alho picadinhos  
azeite  
Sal  
Alho

#### Preparo

- Numa panela, fogo baixo, coloque azeite o suficiente para refogar a cebola em primeiro e depois junte o alho, até que dourem.
- Coloque o sal e o alho picado e coloque também as abobrinhas picadas.
- Misture bem para que todas absorvam o tempero.
- Tampe a panela, mas de vez em quando, dê uma misturada e verifique se precisa de um pouquinho de água.
- Deixe cozinhando até que a abobrinha fique cozida, mas ao dente