



CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA

PROT-CMI 398/2023
07/02/2023 - 09:52
1/2023

PALÁCIO VOTURA

*Rua Humaitá, 1167 Centro – PABX: (19) 3885-7700.
CEP: 13.339-140 – Indaiatuba - SP*

PROJETO DE DECRETO LEGISLATIVO Nº 01 / 23

"Dispõe sobre a concessão de Título Honorífico de Cidadão Benemérito "Dr. Caio da Costa Sampaio" à José Luis Scachetti".

JORGE LUÍS LEPINSK, Presidente da Câmara Municipal de Indaiatuba, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei,

FAZ SABER, que a Câmara Municipal aprovou e ele promulga o seguinte decreto legislativo:

Art. 1º Fica concedido o título Honorífico de Cidadão Benemérito "Dr. Caio da Costa Sampaio" a José Luis Scachetti, devendo ser designada data da sessão solene para entrega do título ao homenageado.

Art. 2º As despesas decorrentes da aplicação deste Decreto Legislativo correrão por conta de dotação orçamentária própria consignada no orçamento vigente.

Art. 3º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Sala das Sessões, em 09 de fevereiro de 2023.


Wilson José dos Santos (Índio da doze)

Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA

PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PÁG. 1/2023

PALÁCIO VOTURA

Rua Humaitá, 1167 Centro – PABX: (19) 3885-7700.
CEP: 13.339-140 – Indaiatuba - SP

Justificação

Venho por meio desta, apresentar aos nobres pares, o presente Projeto de Decreto Legislativo visando conceder o **Título Honorífico de Cidadão Benemérito "Dr. Caio da Costa Sampaio" à José Luis Scachetti.**

Neto de um imigrante italiano, que fez residência em Indaiatuba e ajudou na construção e desenvolvimento da cidade, Luiz Scachetti é um gastrônomo e empresário de Indaiatuba, que foi pioneiro na gastronomia para eventos personalizados e que há quase 30 anos mantém o seu nome frente a empresa, que leva a sua assinatura. "Sempre gostei de pensar na história de Indaiatuba e o quanto minha família ajudou na sua formação", comenta o Chef. "É uma honra fazer parte disso e saber que de alguma forma, somos parte deste pilar. Meu pai recebeu o nome de rua na cidade (Luiz Scachetti Junior). Uma homenagem que emociona a nossa família e nos enche de orgulho." Ainda nos lembramos de como era bom contar todos estes acontecimentos e de ver meu pai sempre rodeado de grandes amigos, como os ex-prefeitos, Romeu Zerbini, Clain Ferrari, Jose Carlos Tonin, Flavio Tonin, Reinaldo Nogueira e o pai do nosso querido prefeito Nilson Gaspar, o Cidadão Gaspar. Ainda sobre boas histórias, o Chef relembra um fato interessante de que, todas as árvores plantadas na Avenida Visconde de Indaiatuba, foram plantadas pelo seu pai, ainda quando o Chef era pequeno. E que o Vale das Laranjeiras, recebeu este nome, porque o seu pai plantou as laranjeiras em todos os terrenos. "Como meu pai trabalhava com paisagismo, ele teve a ideia de plantar as laranjeiras. Assim, cada novo morador, teria uma laranjeira em sua propriedade", conta o Chef.

Estudou o grand diplom na Le Gordon Bleu de Paris, na França, quando a melhor escola de gastronomia do mundo, ainda era pouco conhecida no Brasil. Continuou o seu desenvolvimento participando de grandes seminários e workshops, e ampliou a sua bagagem ao continuar os seus estudos no Brasil e estender a sua formação, em uma das mais importantes escolas de gastronomia em Washington, nos Estados Unidos. Ainda com toda formação, o Chef se



CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA

PROT-CMI 398/2023
07/02/2023 - 09:52
1/2023

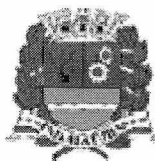
PALÁCIO VOTURA

Rua Humaitá, 1167 Centro – PABX: (19) 3885-7700.
CEP: 13.339-140 – Indaiatuba - SP

recorda que uma das grandes impulsionadoras de sua carreira e que o ajudou muito no início, fazendo a sua publicidade, foi a querida radialista Aydil Bonachella, que com a permissão do proprietário da Radio Jornal de Indaiatuba, Antônio Reginaldo Geiss, noticiava o trabalho desenvolvido na cidade. Lembrando também, que o Chef Luiz Scachetti foi colaborador durante 8 anos no jornal tribuna de Indaiatuba, a convite de Jose Luiz Miranda e Belmira Miranda. O Chef manteve sua vocação participando por muitos anos dos programas de gastronomia nos canais de TV aberta e na instituição da sua escola de culinária, que já recebeu centenas de pessoas, que buscam aprender um pouco mais desta arte. Ao longo dos anos, o Buffet já realizou mais de 5.000 eventos e se mantém em alta para atender as demandas de eventos do interior de São Paulo, capital e claro, na cidade de Indaiatuba. "Ficamos muito felizes de ver o nome da cidade sendo reconhecido e de impulsionarmos a gastronomia para toda a região" Carregamos Indaiatuba no coração e é muito bom saber que as cidades nos procuram para realizarmos os eventos. Para atender um volume tão alto de eventos, o Buffet Luiz Scachetti conta com mais de 50 pessoas que o ajudam na preparação, organização e execução dos eventos. São muitas famílias beneficiadas e que mantêm o seu sustento através da nossa empresa. "Sentimos um orgulho imenso em saber que tantas pessoas nos ajudam todos os dias. E uma troca que não tem preço e que nos sentimos felizes em saber que podemos beneficia-los e ajuda-los a construir a sua história, junto com a nossa."


Wilson José dos Santos (Índio da doze)

Vereador



CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA

PALÁCIO VOTURA

Rua Humaitá n.º 1167 Centro – PABX (19) 38857700
CEP.: 13.339-140 – Indaiatuba - SP

Ofício GV nº 12/2023

Indaiatuba, 12 de janeiro de 2023.

Do: Gabinete do Vereador Wilson José dos Santos (Índio da doze)

Para: Tânia Castanho - Secretária Municipal de Cultura

Encaminho a Vossa Senhoria, solicitação para o aval dessa conceituada Secretária, no sentido de homenagear **José Luis Scachetti** com o Título Honorífico de Cidadão Benemérito "Dr. Caio da Costa Sampaio", como se verifica no questionário em anexo.

Dessa forma, por ser uma justa homenagem, solicito a apreciação dessa Secretária,

Atenciosamente,

Wilson Índio da Doze
VEREADOR

Wilson José dos Santos (Índio da doze)
VEREADOR

Aquinaldo Luiz Vitiello Alves
Secretaria Municipal de Cultura

12-01-23



PROT-CMI 398/2023

09/02/2023 - 09:52

POL 1/2023

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DE PRESERVAÇÃO E MEMÓRIA

OFÍCIO/SMC/DPM Nº 006/2023

Indaiatuba, 17 de janeiro de 2023.

Exmo. Sr. Vereador,

Em resposta ao v. Ofício nº 12/2023, encaminho a Vossa Excelência o anexo Ato Deliberativo nº 001/2023, pelo qual se deliberou sobre a indicação de nome para o Título Honorífico de Cidadão Benemérito “Dr Caio da Costa Sampaio”.

No ensejo, reitero protestos de apreço e consideração.

Atenciosamente,

TÂNIA CASTANHO FERREIRA
Secretária Municipal de Cultura


José Eduardo Rodrigues
Secretária Municipal de Cultura
Secretário Adjunto

EXMO. SR.

WILSON JOSÉ DOS SANTOS

DD. VEREADOR À CÂMARA MUNICIPAL DE INDAIATUBA – SP

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
Rua das Primaveras, 210 - fone 19 3875 6144 - 3894 1867
Indaiatuba - São Paulo - CEP 13345-020
cultura@indaiatuba.sp.gov.br



PROT-CMI 398/2023

09/02/2023 - 09:52

PDL 11/2023

PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE INDAIATUBA

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DE PRESERVAÇÃO E MEMÓRIA

ATO DELIBERATIVO Nº 001/2023

TÂNIA CASTANHO, Secretária Municipal de Cultura, usando das atribuições que lhe são conferidas por lei, em especial o disposto no art. 3º, § 2º da Lei Complementar nº 71, de 23 de março de 2021;

CONSIDERANDO que o art. 3º da Lei Complementar nº 71, de 23 de março de 2021, determinou a extinção a Fundação Pró-Memória de Indaiatuba, determinando que suas atividades serão absorvidas pelos órgãos da Administração Pública Municipal direta;

CONSIDERANDO que pelo art. 5º do Decreto nº 14.216, de 1º de abril de 2021, foram declarados extintos os cargos de membro do Conselho Administrativo e de Superintendente da Fundação, com a transferência das respectivas competências legais ao titular da Secretaria Municipal de Cultura;

CONSIDERANDO a competência para conceder título de cidadão honorário ou qualquer outra honraria ou homenagem a pessoas que, reconhecidamente, tenham prestado relevantes serviços ao Município, reconhecidas por reputação ilibada e idoneidade moral, mediante Decreto Legislativo, aprovado pelo voto de dois terços de seus membros, em escrutínio aberto, após prévia análise do currículo do homenageado pela Fundação Pró-Memória de Indaiatuba, nos termos do art. 2º, XIX, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Indaiatuba, com a redação dada pela Resolução nº 59, de 12 de março de 2013;

CONSIDERANDO, por fim, o Ofício nº 12/2023 do **Sr. Wilson José dos Santos**, Vereador à Câmara Municipal de Indaiatuba;

RESOLVE:

1. Estando atendidos os requisitos art. 2º, XIX, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Indaiatuba, com a redação dada pela Resolução nº 59, de 12 de março de 2013, fica **APROVADA** a indicação do nome de **José Luis Scachetti** para a receber o Título Honorífico de Cidadão Benemérito "Dr Caio da Costa Sampaio".

Indaiatuba, 17 de janeiro de 2023.

TÂNIA CASTANHO FERREIRA
Secretária Municipal de Cultura


José Eduardo Rodrigues
Secretaria Municipal de Cultura
Secretário Adjunto

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
Rua das Primaveras, 210 - fone 19 3875 6144 - 3894 1867
Indaiatuba - São Paulo - CEP 13345-020
cultura@indaiatuba.sp.gov.br

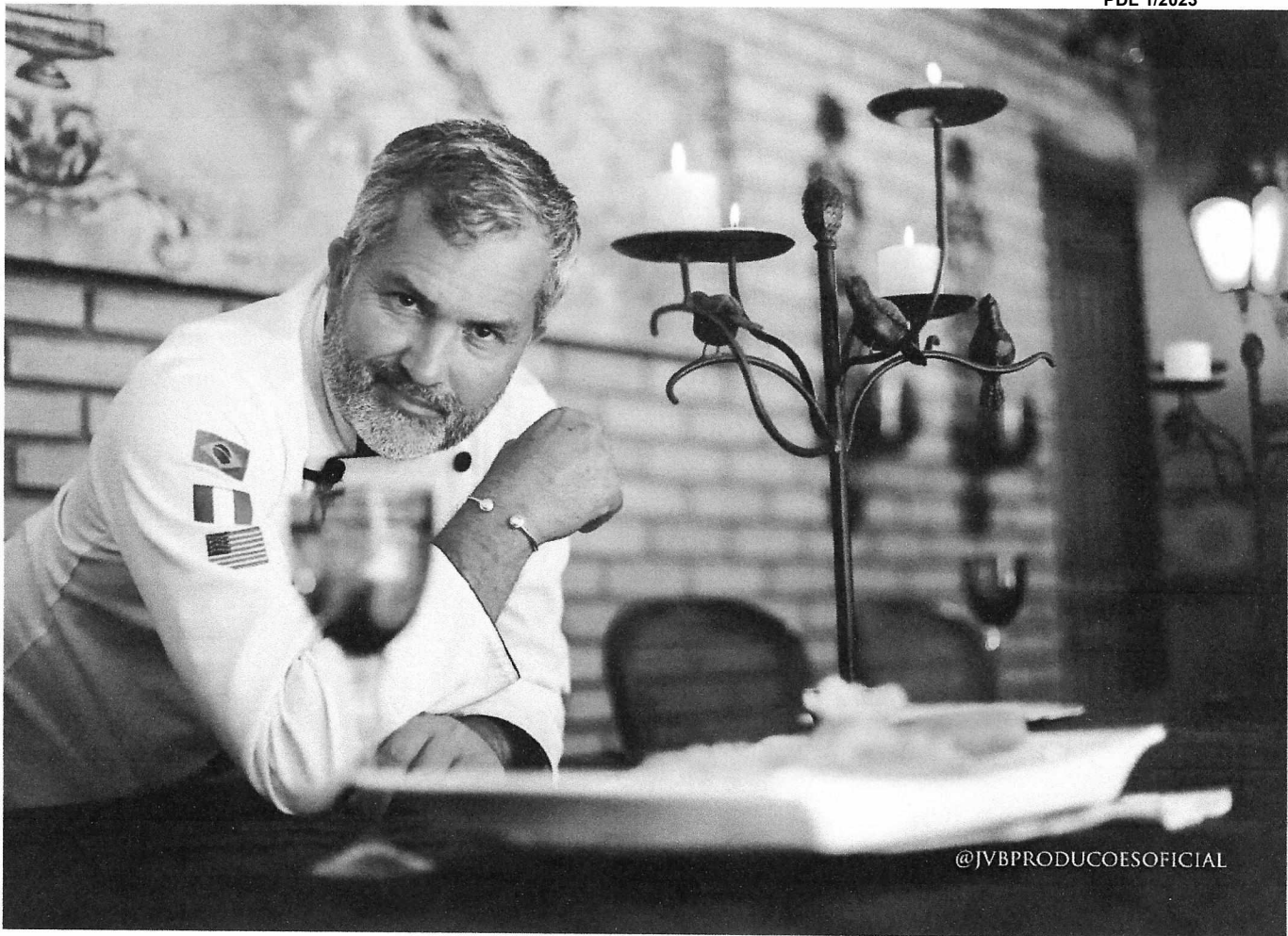


PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023



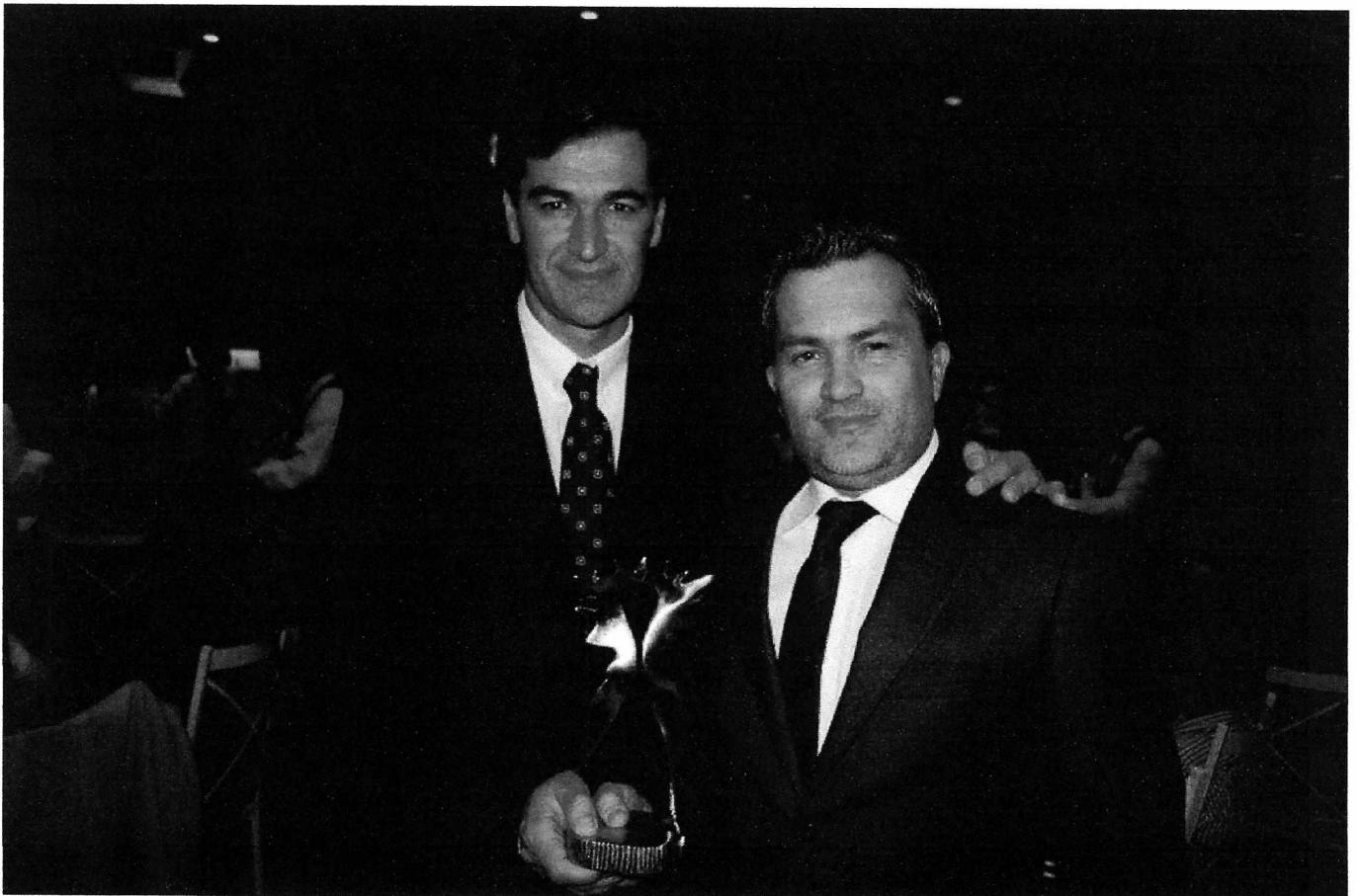


PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023



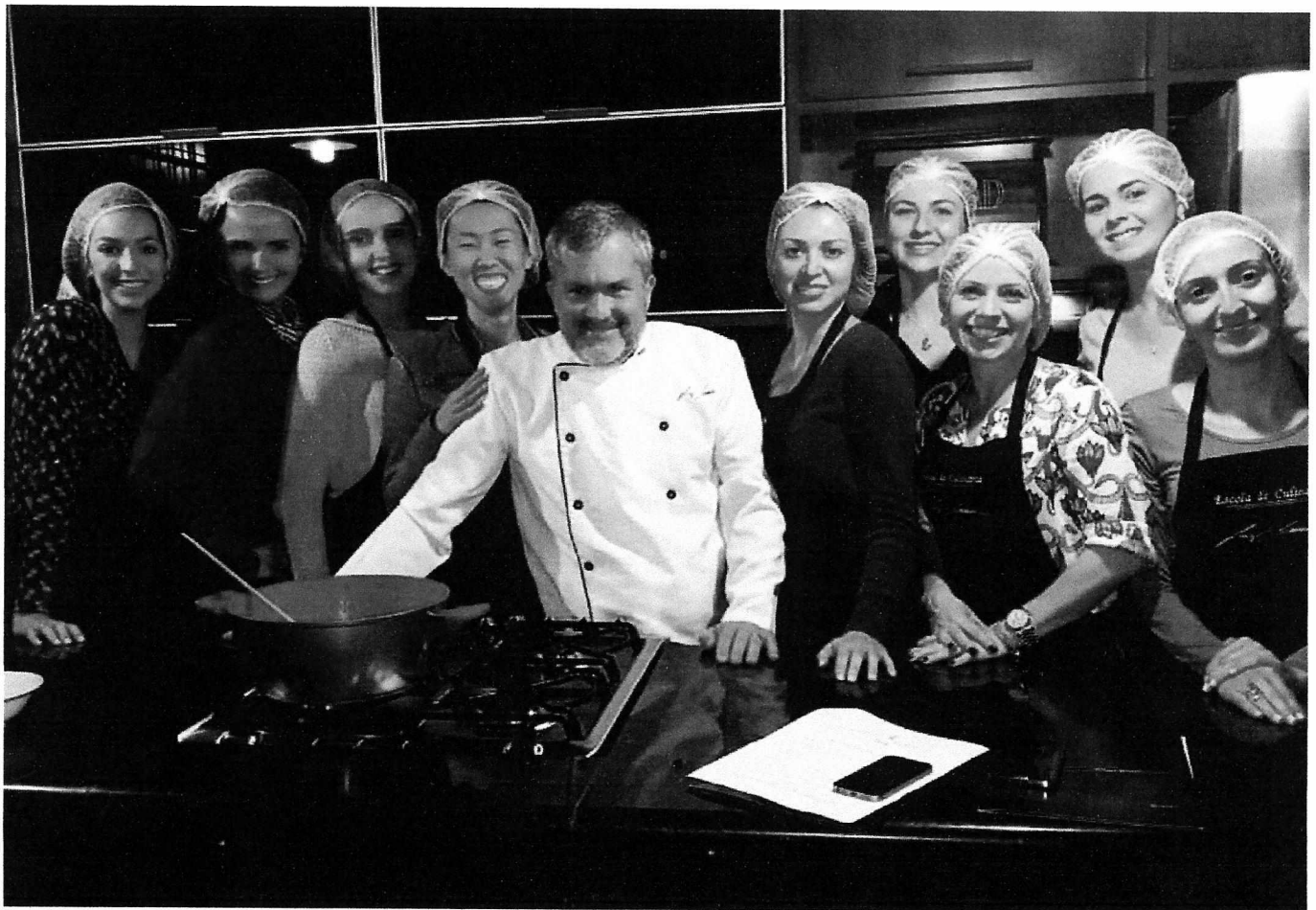
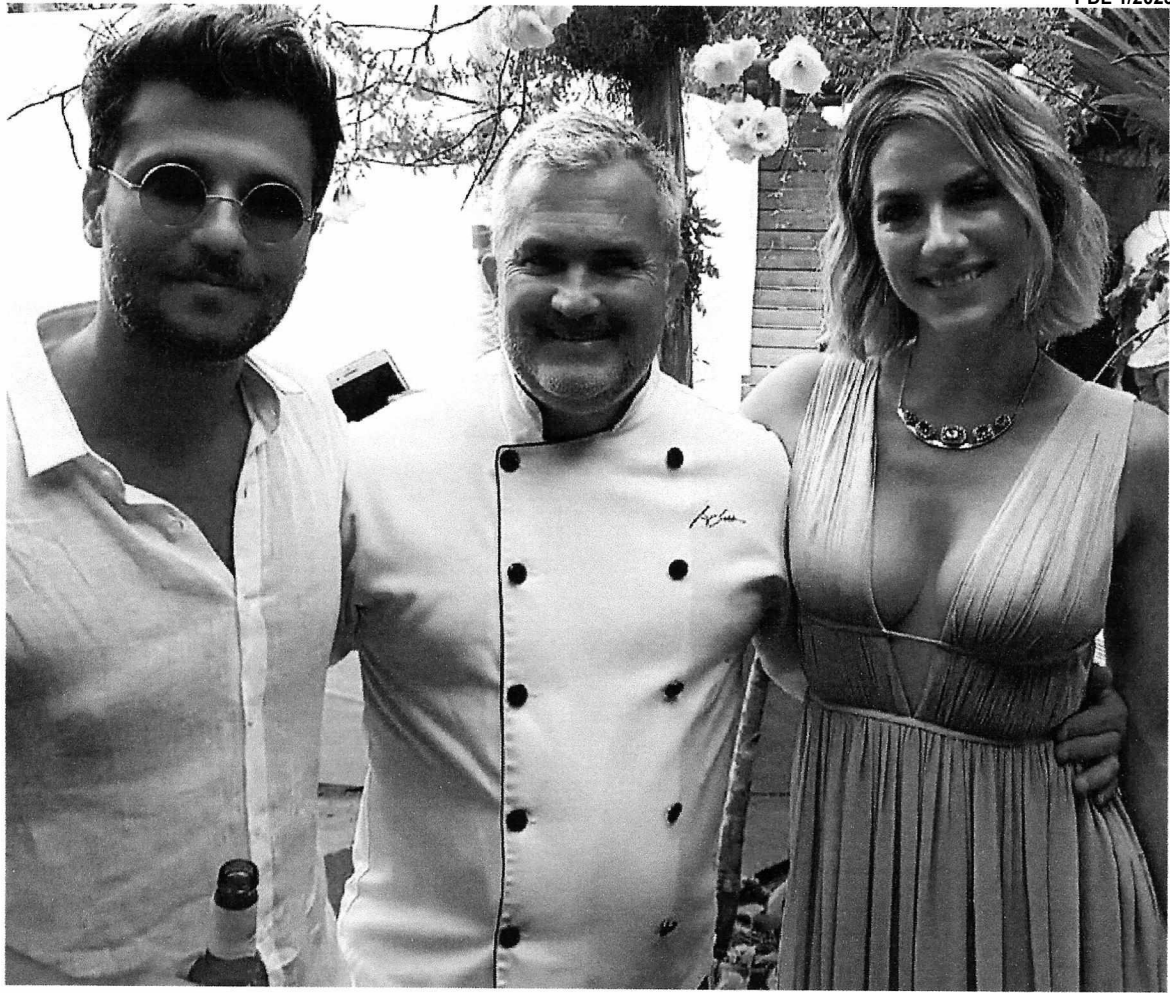


PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023





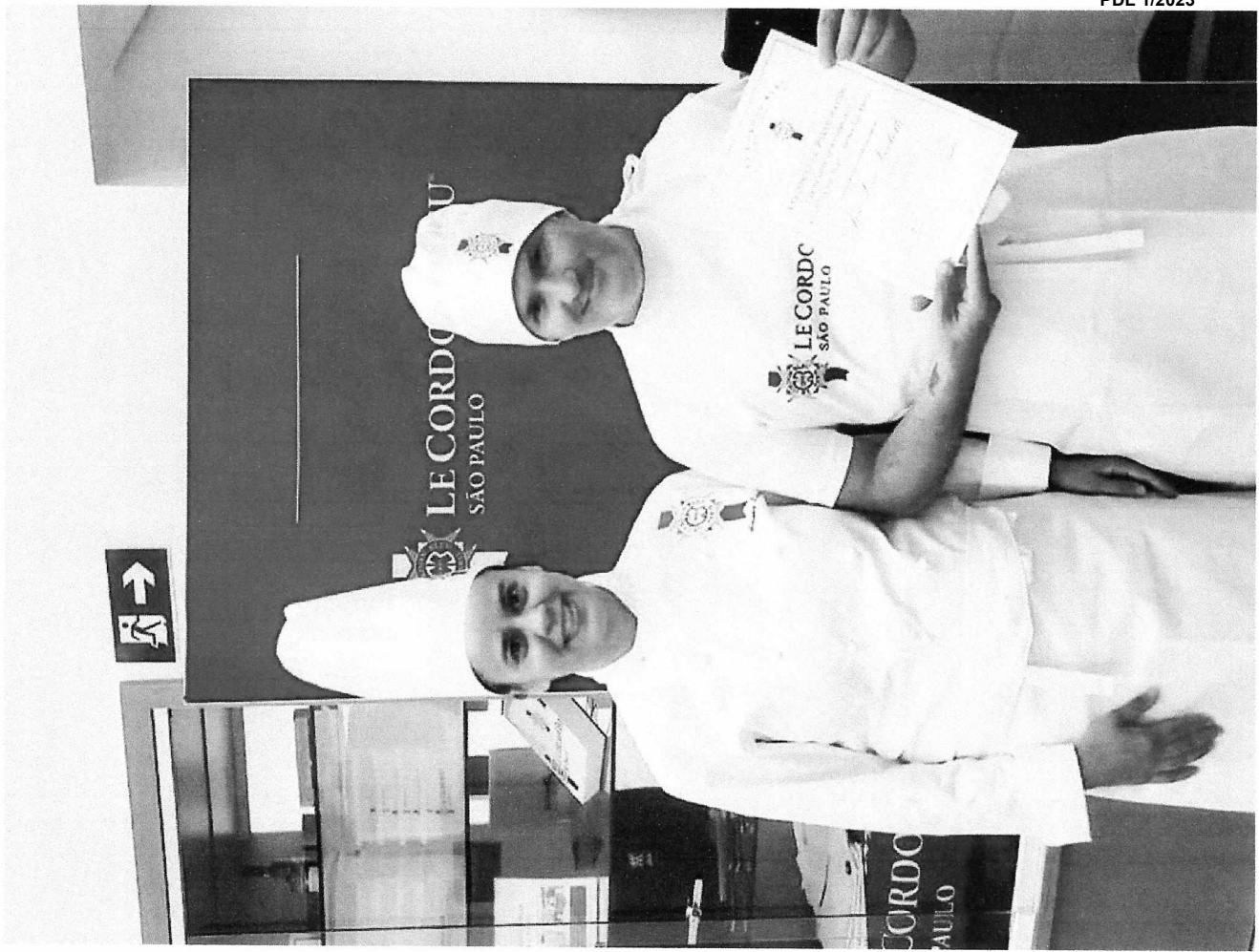
PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023







PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023



Mais Regional - Cultura - Lazer - Atualidades



Lydia Bassi:
"As peças que
não podem
faltar neste verão"

Revista **Mais** Regional

Ano 1 - Nº 3
R\$ 2,00

Luiz Scatchetti *A paixão pela culinária*



Entrevista
Prof. Luiz Marins
Viver motivado
num mundo
competitivo

ONG Hospitalhações
leva alegria aos
hospitais

Noivas e Noivos:
As dicas de preparação
para o grande dia

Clube da Velha Guarda
de Valinhos: O "point"
da terceira idade

500 milhas da
Granja Viana:
Famosos participam
do evento





PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023



THALITA S.
Photography



PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 09:52
PDL 1/2023

REVEAL

O melhor da
nova edição
da SPFW

Bruna Lombardi

Com exclusividade, atriz
fala de felicidade, equilíbrio
e autoconhecimento

MODA

De família ituana,
Dudu Tozzi
desponta
nas passarelas

compras

Shopping centers de Itu
e de Indaiatuba trazem
novidades para o Natal

ESPECIAL DE FIM DE ANO





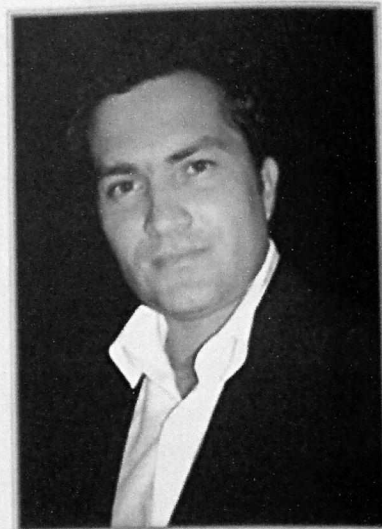
Destaque

Marina Spina

O indaiatubano Luiz Scachetti sempre soube o que queria fazer. Filho de italianos, o chefe de cozinha cresceu, como ele gosta de frisar "com o nariz no fogão". "Minha mãe me batia com o pau de macarrão porque eu ficava em cima dela o tempo todo enquanto ela cozinhava", lembra Luiz.

Dona Iolanda era uma fantástica doceira e Seu Luiz adorava fazer churrasco. Como bons italianos, a casa vivia cheia de gente e, claro, com a mesa bem farta.

Aos 16 anos, Luiz começou sua carreira como crítico gastronômico. Trabalhou 8 anos na empresa jornalística Tribuna de Indaiá; 3 anos em revistas, como colaborador, todos na cidade de Indaiatuba.



Luiz Scachetti

Um Artista da Culinária

Como entendia e gostava dessa área, foi convidado para dar assessoria gastronômica a alguns restaurantes. Luiz também teve sua passagem pela Nova Rádio Jornal. Lá dava dicas de culinária, manipulação de alimentos e aspectos sociais da alimentação.

Aos 17 anos fez seu primeiro curso em São Paulo. Em Campinas, esteve com Fernando Oliveira, Waldecir Darm e Luiz Francaro. Formou-se em técnico de manipulação de alimentos pelo Senai; passou pela Escola Americana de Culinária Mille Voghie, em São Paulo.

Depois, reciclou seus conhecimentos e se especializou em pratos variados no Le Cordon Bleu, Ecôle de Gastronomie Française, Ritz Escoffier, em Paris, e no Instituto de Gastronomia Mause Selbess.

As viagens internacionais foram de extrema importância para Luiz desenvolver seu trabalho atual. Visitou grandes restaurantes na Europa, nos Estados Unidos e no Brasil. "Passei um tempo visitando escolas nos EUA; fiz estágio em um cruzeiro para o Caribe. São experiências que enriqueceram muito meu trabalho", diz ele.

Participou do V Congresso Internacional de Gastronomia, Nutrição & Qualidade de Vida, no Centro de Convenções Pompéia, em junho de 2004. "Esse é o maior Congresso Internacional de Gastronomia. Mais de 1700 pessoas participaram, entre culinaristas, chefes de cozinha, nutricionistas. É importante estar por dentro das novidades da área, só assim eu posso surpreender o paladar das pessoas", orgulha-se Luiz.

Amigos

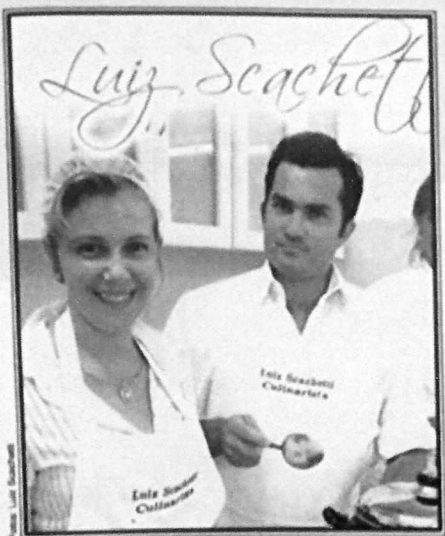
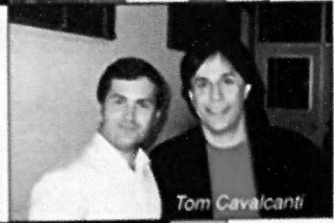


Foto: Luiz Scachetti

Simpatia: Luiz não é artista, mas pode até ser confundido com um. Em seu currículo leva, além dos trabalhos desenvolvidos para os famosos, as amizades conquistadas. Algumas pessoas que já provaram o sabor de seu tempero: Chico Anízio, Tom Cavalcanti, Rouge, Sérgio Rabelo, Fábio Junior, Raul Gazolla, entre outros.



Chico Anízio e Esposa



Tom Cavalcanti

Foto: Luiz Scachetti



Fábio Junior



Raul Gazolla e Nelson Freitas



Rouge

Atualmente

Hoje, Luiz dá aulas de culinária pelo país todo e é proprietário do Espaço Gastronômico Luiz Scachetti que abrange a única Escola de Culinária Brasileira com método de ensino de Paris e um dos mais luxuosos Buffets da região.

Luiz é assim: dorme, acorda e vive pensando em comida. "Eu não sei fazer mais nada que não seja comida. Você pergunta se eu gosto de cozinhar, eu digo, eu amo. É só isso que eu sei e quero fazer", entusiasma-se.

Sem preferências para doces ou salgados, o que Luiz gosta é de ouvir e ver as pessoas satisfeitas com seus pratos.

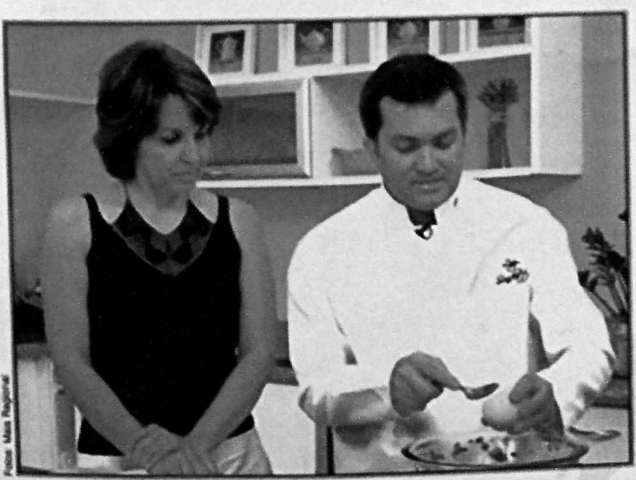


Foto: Mais Regional

Na TV

Além de excelente culinário, Luiz vem provando que tem habilidades com as câmeras.

Participa do programa Mulher.Com, com a apresentadora Rita Maria, pela TV Sécuro 21, em rede nacional. Lá apresenta, quinzenalmente, uma receita sofisticada que faz sucesso entre os telespectadores.





Saber de
NATAL

*Celebre com o
melhor na sua casa*

confira
nosso
cardápio

Rua Augusto Ribeiro, 303 Centro - Salto

32 REVISTA REGIONAL



regionais

Chef Luiz Scachetti recebe homenagem da Câmara de Indaiatuba

Com seu talento, sensibilidade e dedicação, o gastrônomo e cozinheiro Luiz Scachetti comanda o buffet que leva seu nome há mais de 20 anos, atendendo Indaiatuba e região. Esse profissionalismo foi reconhecido, no último mês, pela Câmara de Vereadores de Indaiatuba, que entregou ao chef uma Moção de Congratulação em reconhecimento aos serviços prestados, evocando o nome da cidade a diversas regiões do Estado. "Para nós, a gastronomia é muito mais do que palear, é a oportunidade de montar um prato para aflorar os sentimentos, trazendo lembranças, memórias e aquele sorriso de canto de rosto, que nos traz a vontade de querer repetir mais uma vez", comenta.



Inaugurado o 'Vegas Bar e Restaurante' em Salto

Um espaço para você fugir do normal! Essa é a proposta do Vegas Bar e Restaurante, que foi inaugurado em outubro passado, em Salto. De propriedade de Manoel Franco Gomes e Gustavo Rigolin, a casa oferece lanches, pizzas, drinks diferenciados, música ao vivo e muito entretenimento. "É um novo local para você passar momentos descontraídos e fugir do estresse cotidiano na companhia de amigos ou familiares, e surpreendendo com a temática Las Vegas", aposta a dupla de empreendedores.

MAIS: O Vegas Bar e Restaurante fica na rua José Weisskopf, 214, Centro (próximo ao Ceumsp) e funciona de terça-feira a domingo, a partir das 18h. [☎ \(11\) 96408-0803](tel:+5511964080803) e [☎ \(11\) 98400-2020](tel:+5511984002020) - [@ovegasbaralto](https://www.instagram.com/ovegasbaralto)

Girassol Studio Dance apresenta seu festival de fim de ano

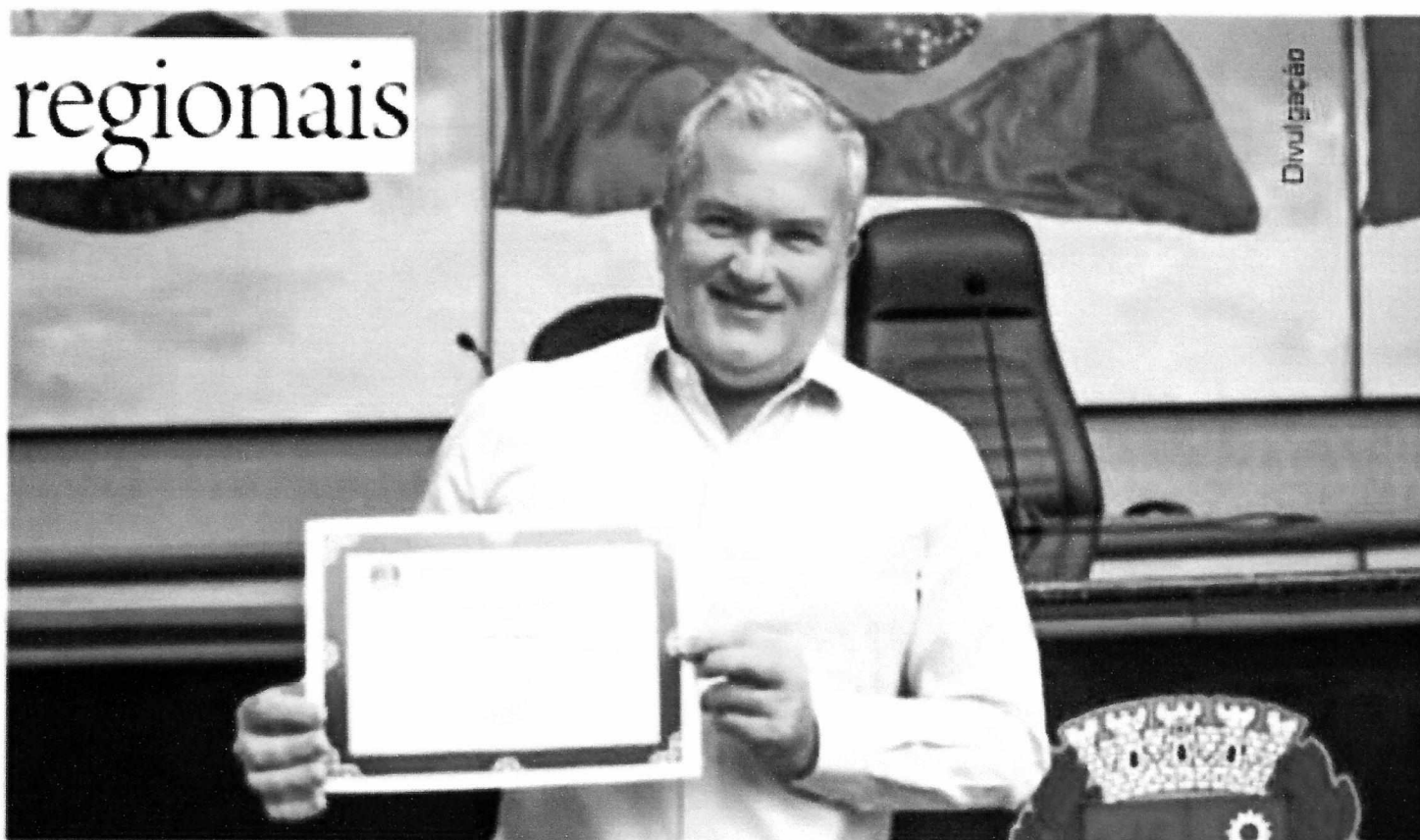
"Onde mora o coração". Esse é o tema do tradicional festival de fim de ano do Girassol Studio Dance de Salto. O espetáculo, que reúne alunos e professores da escola de dança, acontecerá nos dias 17 e 18 de dezembro, a partir das 20h, na Sala Palma de Ouro. A apresentação faz uma alusão à lenda do Tarzan, mesmo assistido por garotas na seiva africana. Os ingressos estão à venda. Para mais informações: [☎ \(11\) 96479-1232](tel:+5511964791232) ou [☎ \(11\) 4028-0549](tel:+551140280549).





regionais

Divulgação



Chef Luiz Scachetti recebe homenagem da Câmara de Indaiatuba

Com seu talento, sensibilidade e dedicação, o gastrônomo e culinário Luiz Scachetti comanda o buffet que leva seu nome há mais de 20 anos, atendendo Indaiatuba e região. Esse profissionalismo foi reconhecido, no último mês, pela Câmara de Vereadores de Indaiatuba, que entregou ao chef uma Moção de Congratulação em reconhecimento aos serviços prestados, levando o nome da cidade a diversas regiões do Estado. "Para nós, a gastronomia é muito mais do que paladar, é a oportunidade de montar um prato para aflorar os sentimentos, trazendo lembranças, memórias e aquele sorriso de canto de rosto, que nos traz a vontade de querer repetir mais uma vez", comenta.



PROT-CMI 398/2023
09/02/2023 - 09:52
PDL 1/2023

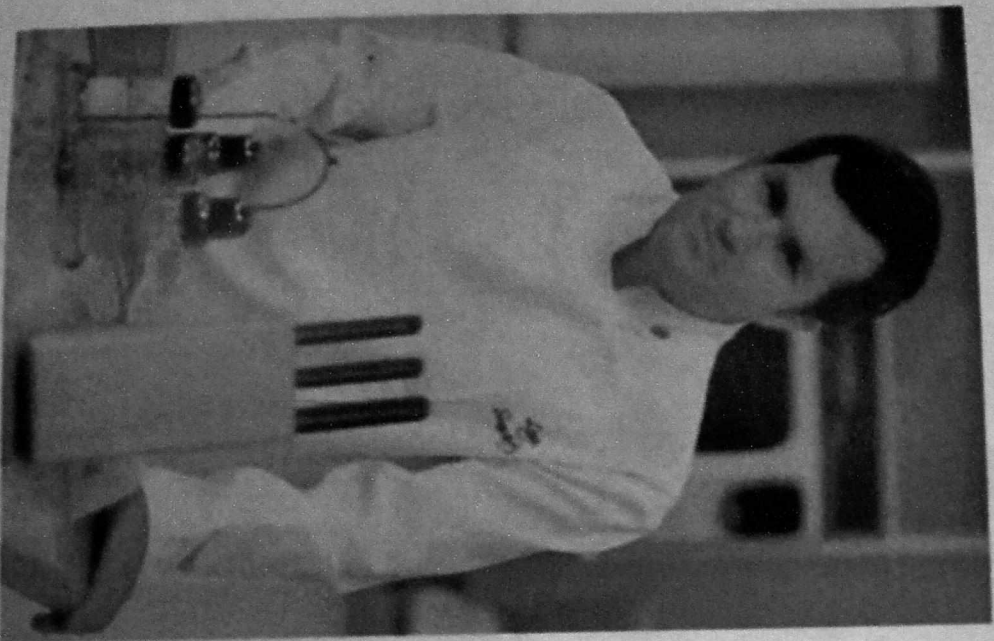
*Receitas práticas
para uma vida saudável.*



Desde 1988

Natu's

ALIMENTOS NATURAIS



Luiz Scachetti é culinária e empresário.

Oferece cursos de culinária, de etiqueta e de serviços de Buffet. Tem estudos em grandes escolas de culinária do mundo como Le Cordon Blue, Ecole de Gastronomie Française, entre outras. Participou do 5º congresso internacional de gastronomia, nutrição e qualidade de vida, onde desenvolveu pela alimentação natural uma paixão especial.

Luiz Scachetti acredita que com boa alimentação e criatividade, todas as pessoas são capazes de preservar a saúde e obter uma qualidade de vida superior. Por isso ele dedicou especial atenção ao escolher e testar, em parceria com a Natu's, mais de cem receitas práticas para ajudar você a descobrir como a alimentação saudável e saborosa pode ser a sua alimentação.

Saiba mais sobre Luiz Scachetti entrando no site www.luizscachetti.com

POLENTA COM MOLHO DE SOJA

INGREDIENTES DA POLENTA

- 3 colheres (chá) de manteiga light
- 1 cebola ralada
- 1/2 litro de leite de soja Natu's (diluído)
- 1/2 litro de água
- 1 tablete de caldo de galinha
- 300 g de farinha de milho de grão grosso
- Sal marinho Natu's e pimenta-do-reino a gosto

INGREDIENTES DO MOLHO DE SOJA

- 200 g de soja em grãos Natu's (cozida e escorrida)
- 6 tomates sem pele e sem sementes, picados
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 dentes de alho
- Salsinha, manjericão e pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Em uma panela, coloque a manteiga e frite a cebola até murchar. Acrescente o leite de soja Natu's, a água, o caldo de galinha, o sal marinho Natu's e espere até que a mistura ferva. Junte a farinha aos poucos, mexendo sempre com uma colher de pau. Cozinhe a polenta em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Tempere com pimenta. Para o molho, refogue o alho, a soja em grãos Natu's e os tomates com o azeite. Espere a mistura esfriar, adicione a salsinha, o manjericão e a pimenta e sirva com a polenta.

PATÊ DE SOJA E MORTADELA DE FRANGO

INGREDIENTES

- 200 g de soja em grãos Natu's
- 200 g de mortadela de frango
- 100 ml de creme de leite light
- Sal marinho Natu's, pimenta-do-reino e salsinha picada a gosto

PREPARO

Coloque a soja em grãos Natu's para cozinhar, despreze a primeira água (cerca de 10 minutos de fervura), complete com água fervente e deixe por mais 30 minutos na panela de pressão. Friture a soja do fogo, escorra e leve-a para o processador até que vire uma pasta. Coloque a mortadela e bata mais um pouco. Acrescente o creme de leite e bata até ficar cremoso. Coloque o sal marinho Natu's, a pimenta e misture a salsinha sem bater. Sirva com torradas.

TORTILHA DE SOJA AO FORNO

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de soja em grãos Natu's cozida
- 1 pimentão picado
- 1 cebola picada
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de leite de soja Natu's (diluído)
- 1 colher (sopa) de semente de linhaça Natu's
- Sal marinho Natu's, cheiro-verde e pimenta a gosto
- Óleo de soja (para untar)

PREPARO

Separe as claras das gemas batendo-as separadamente. Medure a cebola, o pimentão, o queijo parmesão e mexa bem. Acrescente as gemas, o sal marinho Natu's, o cheiro-verde, a pimenta, a semente de linhaça Natu's e a soja em grãos Natu's cozida e amassada. Adicione as claras batidas em neve e despeje a massa em uma forma untada. Leve ao forno por 20 minutos e sirva em seguida.

FRANGO COM SOJA

INGREDIENTES

- 500 g de peito de frango cortado em tiras
- 200 g de soja em grãos Natu's cozida
- 1 colher (chá) cheia de manteiga light
- 1/2 pimentão amarelo picado
- 1/2 pimentão vermelho picado
- 1/2 pimentão verde picado
- 2 colheres (sopa) de saquê
- 5 colheres (sopa) de molho de soja
- 1 tablete de caldo de galinha
- Sal marinho Natu's e pimenta-do-reino a gosto

PREPARO

Em uma frigideira, coloque o frango e frite com a manteiga até que fique dourado. Acrescente os pimentões, a soja em grãos Natu's e o caldo de galinha. Deixe fritar por mais 3 minutos. Em seguida, junte o saquê e deixe evaporar. Acrescente o molho de soja, deixe esfriar um pouco e tempere com sal marinho Natu's e pimenta.