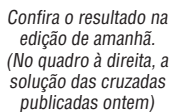


Chiclete com Banana

102 BANCO 3/amd — bat — car. 4/pain. 5/marat. 15/caverna do dragão.



Solução

C	B	S	P
C	D	E	R
C	A	T	A
R	S	O	V
D	A	E	N
S	E	R	A
M	A	S	A
P	A	R	A
D	U	A	R
S	E	M	E
I	O	R	M
R	T	A	I
C	A	D	A
C	A	D	A

A velha estação rodoviária

REPRODUÇÃO



Fonte: Santa Maria – Memória, de Neida Morales

- **Santo do dia:** S. João Eudes
- **Em 1931**, a Marinha Mercante é nacionalizada
- **Em 1936**, García Lorca é fuzilado pelos partidários do ditador Francisco Franco
- **Em 1961**, Jânio Quadros condecora Che Guevara, durante sua visita ao Brasil
- **Em 1981**, entra no ar o Sistema Brasileiro de Televisão, o SBT
- **Lua minguante**

A primeira estação rodoviária de Santa Maria surgiu na administração do prefeito Antônio Xavier da Rocha (1938-1941). Funcionava na Avenida Rio Branco, entre a Praça Saldanha Marinho e a Rua dos Andradas, sob responsabilidade de Luiz Aita.

Aita e seu irmão Ângelo também eram donos do Restaurante Santamariense, comprado, em 1921, pela diretoria da União dos Caixeiros Viajantes. Em

seu lugar, surgiu, em 1926, a bela Sociedade União dos Caixeiros Viajantes.

Envie poesias, crônicas, homenagens, receitas, fotos antigas, curiosidades, dados históricos, piadas e outras sugestões de textos para o e-mail almanaque@diariosm.com.br ou para Av. Maurício Sirotsky Sobrinho, 25, CEP 97020-440, aos cuidados da seção Almanaque. Só serão publicados textos com no máximo 1,8 mil caracteres (sem espaços em branco)



Receba o santo do dia no seu celular. Envie palavra SANTO para 46956. o custo é de R\$0,31 por mensagem recebida para clientes Claro, Vivo e Oi e R\$ 0,35 para clientes Tim. Para cancelar as assinaturas, envie CANC para 46956



Tapejara Louzada



Radicci



De tudo

Gastronomia

RISOTO DE FUNGHI COM SALMÃO



Ingredientes	Preparo
■ 160g de arroz tipo carnhole ou arbório ■ 40g de cebola picada ■ Azeite de oliva ■ 150g de vinho branco seco ■ 50g de champignon paris ■ 10g de funghi ■ 200g de salmão em posta ■ Sal e pimenta a gosto	■ Prepare um caldo com o salsão, as cenouras e a cebola. Coe ■ Refogue a cebola em azeite de oliva, sem deixar dourar ■ Quando a cebola estiver macia, acrescente o arroz e o sal, e mexa por 5 min ■ Adicione um pouco do caldo quente e continue mexendo ■ Acrescente mais caldo a cada vez que começar a secar, até que o arroz comece a ficar macio ■ Junte os champignons paris e o funghi, e continue o processo até o arroz ficar al dente ■ Grelhe o salmão e pimenta até ficar ao ponto. Sirva com arroz