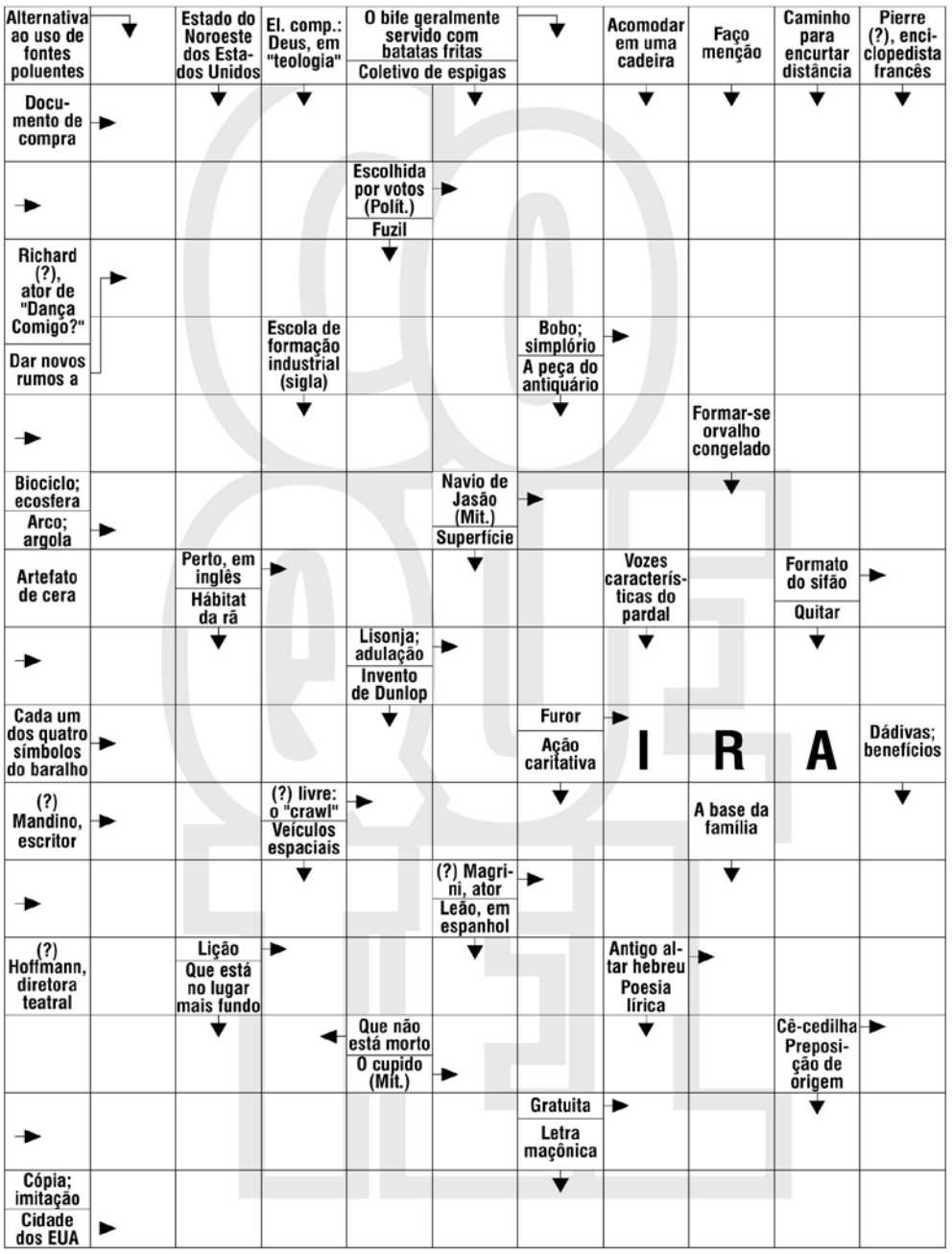
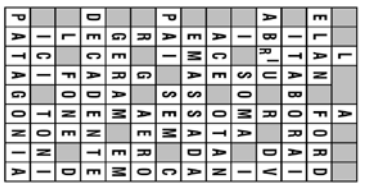
Cruzadas



97 BANCO 4/gere — leon — near. 5/ivone. 6/oregon. 8/larousse. 10/losangeles.

Confira o resultado na edição de amanhã. (No quadro à direita, a solução das cruzadas publicadas ontem)

Solução



Memória

2 SETEMBRO

- **Dia do Repórter Fotográfico**
- **Santo do dia**: Santa Dorotéia
- **Em 1807**, ultimato francês exige o rompimento de Portugal com a Inglaterra
- **Em 1945**, a rendição do Japão dá fim à 2ª Guerra Mundial
- **Em 1980**, Ouro Preto (MG) é declarada Patrimônio Histórico da Humanidade
- **Lua crescente**

Prado

FERNANDO RAMOS – 18/05/08

Em 25 de julho de 1894, em sessão realizada no Clube Caixeiral, surgiu a Sociedade Anônima Prado Santamariense. Naquela data, foi aprovado o seu estatuto e eleita a sua primeira diretoria, formada por João Câncio de Miranda, Antônio Augusto Simões Pires e João Rodrigues Velhinho.

A sede e cancha de corridas, com extensão de 750 metros, foram localizadas no então chamado Parque Imembuí, que ficava no espaço situado, hoje, entre a Vila Militar e o Colégio Cilon Rosa. A inauguração da sede social ocorreu em março de 1896, com um público de cerca de 3 mil pessoas.

Em 26 de novembro de 1900, a entidade foi substituída pelo Jockey Clube Santamariense. O hipódromo permaneceu no Parque Imembuí até 1919.

Fonte: Santa Maria – Memória, *de Neida Morales*

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.

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)

Chiclete com Banana

Angeli

Tapejara

Louzada

Radicci

Iotti

De tudo

Gastronomia

GRAVATINHA COM SHITAKE

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 abobrinha em tirinhas
- 200g de shitake em tiras
- 2 pimentas dedo-de-moça picadinhas
- Sal
- 2 latas de molho de tomate
- 500g de gravatinha

Preparo

- Para o molho, aqueça o óleo e doure a cebola e o alho
- Acrescente a abobrinha, o shitake e a pimenta e deixe refogar rapidamente
- Polvilhe com o sal e misture
- Junte o molho de tomate e deixe reduzir um pouco. Reserve
- Cozinhe a massa gravatinha em água abundante com sal
- Sirva o macarrão envolvido no molho