

Chiclete com Banana

VOCÊ FECHOU AS CONTAS E FEZ OS DEPOSITOS?

SIM, TUDO FEITO!

REMESSAS PARA BANCOS DO EXTERIOR ESTÃO OK?

TUDO OK!

ENTÃO, POR QUE VOCÊ TANTO OLHA PRA BAIXO?

SEU UMBIGO ESTÁ SUJO!

Tapejara Louzada



Radicci



De tudo

Gastronomia

KAPPO STEAK

Ingredientes

- 800g de picanha
- ½ kg de missô (pasta de soja)
- 50g de açúcar
- 100ml de saquê kirin
- 100ml de saquê mirin
- 2 berinjelas japonesas
- 2 cebolas
- ½ colher de chá de alho ralado
- ½ colher de sopa de gengibre ralado
- 150ml de shoyu suave
- 90 ml de azeite extra virgem
- 30ml de aceto balsâmico
- Óleo de canola para fritar



PEU REIS, DIVULGAÇÃO

Preparo

■ Para a marinada da picanha, misture o missô, o açúcar e os saquês até ficar homogêneo. Corte a picanha em quatro pedaços e deixe imerso nesta pasta durante 4 horas. Reserve.

- Para fazer o molho, emulsione o azeite com o aceto balsâmico, adicione o shoyu, o alho e o gengibre. Reserve.
- Corte a berinjela ao meio e corte em pequenos retângulos. Faça cortes superficiais e frite em imersão à 180°C até dourar. reserve para que escorra o excesso de óleo

- Corte a cebola em tiras finas e reserve em água gelada para ficar crocante
- Retire a picanha da marinada e o excesso da pasta. Em uma frigideira untada de óleo, doure a picanha. Sirva com a berinjela e a cebola regadas com molho

Fonte: receita de Tsuyoshi Murakami, de São Paulo, um dos convidados do 3ª Edição do Festival Internacional de Gastronomia, que vai até o dia 13, em Gramado

diariosm
com.br

Conheça outras
sugestões
gastronômicas
no blog Livro de
Receitas

Memória

4

SETEMBRO

- Santo do dia: Santa Rosália**
- Em 1969**, o embaixador americano no Brasil é sequestrado. Ele foi solto, dias depois, em troca de 15 presos políticos
- Em 1990**, a Vasp é privatizada pelo governo de São Paulo. Controle da empresa passa ao grupo Canhedo
- Em 1995**, morre o ator Paulo Gracindo
- Lua crescente**

Chácara das Flores

MARCELA DONINI, BANCO DE DADOS



O pioneirismo na área da floricultura, em Santa Maria, coube às famílias Wolff e Seibel. Em 1900, Antonio Wolff – idealizador e criador da Chácara das Flores – iniciou uma pequena atividade comercial de venda de plantas e sementes. Em 1915, esse negócio passou aos seus filhos, Carlos e Henrique. Em 1938, eles transferiram a atividade ao cunhado, Henrique Seibel, e, na geração seguinte, os Seibel estavam consolidados no âmbito local, explorando a floricultura em larga escala, importando sementes da Europa e dos Estados Unidos.

Durante muitos anos, a firma Seibel e Co. expôs e comercializou seus produtos na Avenida Rio Branco, 705, onde depois foi construída a Galeria Seibel.

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 18 mil caracteres (sem espaços em branco)