



FRAGMENTOS ESSENCIAIS

Lana Campanella

Sagrado Café

Acordar e sentir o aroma do café, para mim, é a garantia que o dia será bom, a mercê dos possíveis contratempos. Gosto puro, sem leite. Por vezes, faço acompanhar de uma pitada de canela. O chantilly, entra poucas vezes em cena, sendo consumido em recipiente separado, também polvilhado com canela já que a paixão pelo gosto amargo do café não me permite misturá-lo com outras coisas. Em casa, aprecio o ritual do café passado - estilo coador descartável -, mas não dispense o uso da "napolitana", mais conhecida no Brasil como "Moka Italiana". Trouxe da Itália em 2002, minha primeira "cuccumella" como é chamada em Nápoles, pois no Sul da Itália é o método mais utilizado e, isso me lembra o pai napolitano. O café resultante de uma cafeteira Napolitana, costuma ser encorpado se for utilizado um café de moagem mais grossa. O preparo é simples. Basta adicionar água na base da cafeteira até o nível da válvula de segurança e o café no compartimento devido. Quando a água aquece e entra em contato com o pó, ambos são impulsionados para a parte superior da cafeteira e, eis o café. O hábito de beber café, também me acompanha no trabalho, assim como de ofertá-lo quando chega alguém na minha sala, embora a preferência aqui no Sul seja pelo chimarrão. Se é vício? Não sei, só lembro que no tempo em que dei aula na PUCRS, o pessoal do bar da Famcos me servia uma xícara de café toda vez que eu entrava, antes mesmo de eu pedir. Existem vários métodos de preparar café, oriundos de culturas diversas e da preferência de cada um em degustar essa delícia. A seguir, alguns desses procedimentos:

French Press (prensa francesa), feito com moagem mais grossa a filtragem é feita por meio da separação entre sólido e líquido.

Café Turco, caracterizado por uma bebida espessa e não filtrada, oriunda de uma infusão com café pulverizado (moagem extrafina), onde são adicionadas especiarias.

Espresso feito na aeropress, um dos métodos mais populares e práticos, feito com a passagem da água quente em alta pressão pelos grãos moídos, tendo como resultado uma bebida forte.

Sobre o surgimento da bebida amarga, existe muito romance a respeito e várias versões. Contudo, a lenda mais conhecida é a de um pastor de cabras que comenta com um abade, que os animais ficavam agitados ao comerem determinados frutos. O monge resolveu ferver as frutas na água e, ao provar, achou a bebida intragável. De pronto atirou os galhos e frutas no fogo dizendo ser aquilo o "fruto do diabo". Em seguida, o cheiro da torra foi se tornando embriagador, fazendo com que o monge retirasse do fogo o fruto, onde fez uma decoção com as sementes de café torrado, surgindo assim, o primeiro café. No século XVII, a bebida ainda mantinha um status diabólico. Chamada por alguns de "Bebida amarga de Satã", recebeu a absolvição em 1620, quando o Papa Clemente VIII, antes de decidir pela proibição, resolveu provar a bebida achando seu gosto agradável. Pecado ou não, eu não abro mão do café! Vai um espresso aí?

Bons Ventos! Namastê.

Projeto Social do GEP promoverá peneirão do Juventude em outubro

PROJETO SOCIAL DO GRÊMIO ESPORTIVO PRATENSE PROMOVE PENEIRÃO DO JUVENTUDE.



AVALIAÇÃO

Atletas nascidos entre os anos de 2005 a 2013.

Inscrição gratuita na Farmácia Viva Farma 54 9 9973 0418 ou Gama Imóveis 54 3242-3092

Dia 18/10/2024 Manhã Início 8:30 - tarde 13:45

Dia 19/10/2024 Manhã Início 8:30 - tarde 13:45

Presença:

Diretor de futebol da base, Lessandro Coltro e do Vacaria coordenador técnico da base do Juventude.

Estádio Municipal Mario Cini.

Promoção



CR 12
Cássio Ramos

APOIO:



CR12



O Projeto Social do Grêmio Esportivo Pratense, juntamente com o Esporte Clube Juventude, promoverá peneirão para atletas de Nova Prata e região, nos dias 18 e 19 de outubro, no Estádio Municipal Dr. Mário Cini.

Poderão participar os meninos nascidos nos anos de 2005 a 2013.

O evento contará com a presença do diretor executivo Fernando Rech, do diretor de futebol da base Lessandro Coltro, e de Vacaria, coordenador da base do Juventude.



MUNICÍPIO DE ANDRÉ DA ROCHA

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 02/2024

Colaborador: CENTRO DE TRADIÇÕES GAÚCHAS CTG TROPEIRO LAGOENSE

Objeto: "Realização e organização da Semana Farroupilha do Município de André da Rocha, conforme detalhado no Plano de Trabalho.

Valor total: R\$ 10.000,00 (dez mil reais).

Aviso de licitação:

Processo de licitação n.º 47/2024 - Pregão Eletrônico n.º 09/2024, visando contratação de empresa com peças e mão-de-obra especializada para conserto da motoniveladora CAT 120G do Município de André da Rocha/RS. Data da abertura: 04 de outubro de 2024, às 9 horas pelo site: www.pregaoonlinebanrisul.com.br.

Edital disponível na página eletrônica: www.andredarocha.rs.gov.br

Informações junto ao setor de licitações, pelo telefone 54 3611-1330 em horário de atendimento, ou pelo e-mail: administracao@andredarocha.rs.gov.br

a minha rádio é



WhatsApp
Massa

(54) 99675-5746

Telefone

(54) 3242-3200

Todo mundo
ligado na
Massa!

