

Almanaque

Como manter as
baratas longe de casa
com truques simples **pág 7**

Almanaque

Chá de sálvia alivia os
sintomas da menopausa
e cólicas menstruais **pág 8**

Almanaque

Bananas fervidas detonam
a gordura abdominal e dre-
nam líquido retido **pág 7**

Jornal Monte Belo

Abril de 2018 | ano 15

Circulação: Sede do município, linha Pedemeiras,
Linha Santa Bárbara, Linha Armênio, Linha Leopoldina,
Linha Colussi, Linha Santo Isidoro, Linha Alcântara,
Linha Fernandes Lima, Linha Argeriro

Circulação mensal | www.gazeta-rs.com.br

Fórum debate cadeia produtiva da uva e do vinho



Promovido pela Câmara de Vereadores de Monte Belo do Sul, com o apoio do Parlamento Regional da Serra Gaúcha, o II Fórum de Debate Vitivinícola elencou as principais demandas na produção e comercialização do segmento. Página 08 e 09

Geral

Itacir Pozza é ree-
leito presidente da
Cooperativa Aurora

pág 5



Geral

Inseticida biológico
é registrado no
Brasil e controla
insetos no campo

pág 3

Geral

2ª edição do Café
com Leitura terá
programação
especial

pág 2

Município apresenta
nova identidade visu-
al turística

pág 3



Brigadeiro Frito

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de manteiga

6 colheres (sopa) de achocolatado

2 ovos batidos com ½ xícara (chá) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de água flocos de arroz a gosto

Modo de preparo

Numa panela, coloque 1 lata de leite condensado, 2 colheres (sopa) de manteiga, 6 colheres (sopa) de achocolatado e leve ao fogo baixo,

mexendo sempre, até soltar do fundo da panela (+/- 10 minutos). Retire do fogo, transfira a mistura para um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Leve à geladeira e deixe lá por cerca de 20 minutos. Retire as bolinhas de brigadeiro da geladeira, passe em 2 ovos batidos com ½ xícara (chá) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de água e, em seguida, nos flocos de arroz quente até ficar crocante. Retire com uma escumadeira e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.



Lagosta ao molho de mostarda e mel com risoto de manga

Ingredientes

350 g de calda de lagosta
10 g de azeite
1 pitada de sal
20 g de mel
20 g de mostarda
Manteiga e alho a gosto

Para o risoto

200 g de risoto básico
100 ml de caldo de legumes

20 g de manteiga
10 ml de azeite
20 g de cebola

100 g de manga
100 g de hortelã

20 g de queijo grana padano

Modo de preparo

Descongele a lagosta em água fervente, retire toda a casca e a membrana. Tempere e sele na chapa até dourar dos dois lados. Finalize com a manteiga e o alho. Para o molho de mostarda, misture a mostarda e o mel. Risoto: Em uma frigideira, aqueça a manteiga, doure a cebola, acrescente a metade da manga e da hortelã, entre com a base do risoto e acrescente o fundo de legumes até atingir o ponto. Desligue, coloque o restante da manga, hortelã e finalize com manteiga e queijo.



O primeiro passo é descongelar a lagosta em água fervente, retire toda a casca e a membrana. Tempere e sele na chapa até dourar dos dois lados

Bife ao molho de pimentão

Ingredientes

600 g de patinho
1 pimentão verde
1 cebola
1 tomate

2 dentes de alho

Creme de leite

Maizena

Molho inglês

Extrato tomate

Sal e pimenta-do-reino

Modo de preparo

Tempere os bifes com molho inglês e sal a gosto. Frite os bifes em uma frigideira com pouco óleo, reserve os bifes.

Na mesma frigideira refogue o pimentão, a cebola, o tomate e o alho.

Acrescente o extrato de tomate, a pimenta-do-reino e um pouco de água, deixe ferver.

Dilua a maizena em um pouco de água e acrescente ao molho para engrossar.

Por fim desligue e acrescente o creme de leite.

Jogue por cima dos bifes e sirva com arroz branco e salada.



O extrato de tomate e a pimenta-do-reino deixam o prato ainda mais especial

Chá de sálvia alivia os sintomas da menopausa

A sálvia é uma das plantas medicinais mais usadas no mundo na medicina natural, pois possui benefícios de todos os tipos e nenhuma contra indicação. Seu nome científico é *Salvia officinalis*, mas é conhecida também como salva ou salva-das-boticas. Planta pequena, mas potente, seu tamanho chega a, no máximo, meio metro de altura.

Como características, possui muitos ramos e suas folhas possuem uma tonalidade azulada.

A maioria de suas propriedades medicinais encontra-se, principalmente, em suas folhas – de onde é possível extrair óleos aromáticos, resinas e bálsamo.

O consumo frequente do chá de sálvia alivia os sintomas da menopausa, limpa completamente as vias respiratórias,

cura hemorroidas, contém hemorragias menstruais e trata cólicas.

A sálvia também cura feridas ou úlceras. Para isso, faça compressas com o chá e passe no local desejado. Este procedimento também é válido para auxiliar nas dores de cabeça mais fortes, como a enxaqueca.

Propriedades

Entre as propriedades da sálvia é possível destacar as ações:

Antioxidante;
Antimicrobiana;
Ansiolítica;
Calmante;
Anti-inflamatória.



Sagu de vinho



Para quem acha que é colocar o vinho a ferver e acrescentar as bolinhas de amido, está muito enganado. Fazer o verdadeiro sagu da nona tem seus truques.

Ingredientes

2 xícaras de sagu
4 xícaras de vinho tinto
açúcar a gosto
6 xícaras de água.

Preparo

Coloque o sagu de molho numa travessa com água e deixe por 15 min. Escorra

a água e coloque para ferver por 10 a 15 min. só com água, sempre mexendo.

Passado esse tempo, quando as bolinhas começarem a ficar transparentes, escorra e lave bem para tirar a goma do cozimento.

Enquanto está escorrendo, coloque o vinho, o açúcar e 1 xícara de água para ferver.

Jogue o sagu dentro e deixe cozinhar por mais uns 15 min, até todas as bolas ficarem transparentes.

Coloque em um recipiente e deixe esfriar.

Bom apetite!