



## Clipagem 2012

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Jornal Correio do Povo</b>	Data: <b>14/07/2012</b>
Coluna: <b>Clubes – Thamara da Costa Pereira</b>	Página: <b>02</b>
Assunto: <b>Semana Cultural – Exposição de Artes</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>3,0 x 10,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

### Arte

Artistas plásticos, associados da AABB Porto Alegre, expõem seus trabalhos no clube de 18 a 30 de julho. A exposição faz parte da programação da XV Semana Cultural da AABB. A visitação pública será das 10h às 18h, no Salão Piano Bar, com entrada franca.



## Clipagem 2012

Departamento de Comunicação

Veículo: <b>Jornal Correio do Povo</b>	Data: <b>15/07/2012</b>
Coluna: <b>Gastronomia</b>	Página: <b>02</b>
Assunto: <b>AABB Chefs</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>11,0 x 15,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

### AABB chefs

Estão abertas as inscrições para os cursos AABB Chefs do segundo semestre. A professora Gláucia Gouveia vai ensinar o preparo de molhos, massas, carnes e outros. Inscrições pelo telefone (51) 3243-1001. Confira abaixo a receita servida no recente jantar de formatura das novas chefs Nora Minossi, Bernadete Sommer e Regina Pirillo.

#### Filé das Gurias

- 1 kg de filé cortado em fatias
- 6 colheres de sopa de mostarda
- 1 cebola grande cortada em tiras não muito finas
- 2 tomates médios em fatias

- 1/2 ml de água fervente

- 200 g de queijo mussarela ralado

- 250 g de maionese

#### Modo de preparo

Em uma vasilha, lambuze a carne sobre a mostarda e reserve. Em seguida, numa frigideira, doure essa carne em fogo não muito alto e reserve. Co-



ARTHUR PULS

loque a cebola e a água fervente, tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos. Após, retire do fogo, deixe sair todo o vapor e retire da panela uma xícara do caldo. Misture bem o caldo à maionese, até ficar um creme liso. Em uma travessa ou assadeira, coloque metade do molho (de maionese e caldo), por cima ponha a carne, cubra com os tomates e, por último, o restante do molho. Para finalizar, polvilhe a mussarela. Asse em forno preaquecido a 200°C por mais ou menos 15 minutos.



## Clipagem 2012

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Jornal Correio do Povo</b>	Data: <b>16/07/2012</b>
Coluna: <b>Clubes – Thamara da Costa Pereira</b>	Página: <b>02</b>
Assunto: <b>Semana Cultural – Damasceno</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>5,0 x 5,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>





## Clipagem 2012

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Jornal O Sul</b>	Data: <b>16/07/2012</b>
Coluna: <b>Clubes – César Krob</b>	Página: <b>05</b>
Assunto: <b>Semana Cultural – Aula de Culinária</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>4,0 x 10,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

**A**XV Semana Cultural da AABB vai abrir espaço, também, para a culinária. Nesta quinta-feira, o segredo do preparo de deliciosos folhados doces e salgados será ensinado ao público pela professora Noema Munaretti. A aula ocorrerá no Espaço Gourmet do clube, das 14h às 18h. O Departamento Sociocultural ainda está aceitando inscrições. Os associados não pagam e os não associados devem investir apenas R\$ 10.



## Clipagem 2012

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Jornal O Sul</b>	Data: <b>16/07/2012</b>
Coluna: <b>Clubes – César Krob</b>	Página: <b>05</b>
Assunto: <b>Foto associado</b>	Conteúdo: <b>Neutro</b>
Tamanho: <b>7,0 x 9,5</b>	Tipo: <b>Foto</b>

