



Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal O Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Social – César Krob	Página: 05
Assunto: Sábado e Domingo de Qualidade	Conteúdo: informativo
Tamanho: 9,5 x 3,0	Tipo: nota

Última chamada para o final de semana mais esperado do ano na AABB/Porto Alegre. Não perca, a partir de amanhã, as diversas atrações do Sábado de Qualidade, entre elas o espetáculo “O Maestro, O Malandro e o Poeta”, às 19h, no terraço da AS-BAC. Vale também conferir até domingo a programação completa, que contará com Bazar de Natal, atividades de saúde, ecologia, culinária, recreação, entre outros.



Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal O Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Social – César Krob	Página: 05
Assunto: Sábado e Domingo de Qualidade	Conteúdo: neutro
Tamanho: 5,0 x 5,0	Tipo: anúncio

Mundo e Domingo
Q
de
Qualidade
Ano XIII

**28 e 29 de
Novembro**

Show ao
Pôr-do-sol
**O Maestro,
O Malandro
e o Poeta**

**28 - Sábado
19h - ASBAC**

Informações
3243.1021

**AABBB
PORTO ALEGRE**



Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal Correio do Povo	Data: 27/11/09
Coluna: Clubes – Thamara Costa Pereira	Página: 02
Assunto: Sábado e Domingo de Qualidade	Conteúdo: informativo
Tamanho: 4,5 x 3,5	Tipo: nota

Bazar de Natal

A AABB promove, neste final de semana, o Bazar de Natal. A feira dispõe de 50 bancas com variadas sugestões de presentes para as festas de final de ano. A atividade ocorrerá no sábado, com entrada franca.

Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal O Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Social – César Krob	Página: 05
Assunto: Sexta-feira Gastronômica	Conteúdo: neutro
Tamanho: 7,5 x 10,0	Tipo: foto





Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal O Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Social – César Krob	Página: 05
Assunto: Mérito Esportivo	Conteúdo: informativo
Tamanho: 7,5 x 3,5	Tipo: nota

As irmãs Betina e Laura Lorscheitter, do GN Gaúcho, passarão a integrar a lista das personalidades que receberam o Troféu Mérito Esportivo da AABB/Porto Alegre. A iniciativa é uma forma de reconhecimento pela participação das nadadoras em competições de nível nacional e estadual. A cerimônia de entrega do prêmio está marcada para o dia 9 de dezembro.



Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal Zero Hora ZH Zona Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Geral	Página: 02
Assunto: Aberto de Tênis	Conteúdo: informativo
Tamanho: 5,0 x 7,0	Tipo: nota

Tênis / Torneio transferido

O 1º Aberto Zona Sul/PL Express foi adiado mais uma vez devido à chuva. O evento está marcado para os dias 11, 12 e 13 de dezembro, nas quadras da Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) e da Sociedade de Engenharia. Quase cem atletas estão inscritos na disputa.

Informações pelo e-mail aurelio@amellotenis.com.br ou pelos telefones 3028-6031 e 9648-4080, além do site www.amellotenis.com.br



Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal Zero Hora / ZH Zona Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Roteiros da Região	Página: 11
Assunto: Sábado e Domingo de Qualidade	Conteúdo: informativo
Tamanho: 5,0 x 6,0	Tipo: nota

Sábado e Domingo de Qualidade

Evento promovido pela AABB, amanhã e domingo, das 11h às 19h, com workshops nas áreas holística, cultural, de saúde, ecologia, recreação e culinária na sede do clube (Cel. Marcos, 1.000). Haverá o Bazar de Natal, com mais de 50 bancas de produtos artesanais. O show *O Maestro, O Malandro e o Poeta*, resultado da união de três bandas que tem no repertório canções de Tom Jobim, Chico Buarque e Vinícius de Moraes, será amanhã, a partir das 19h, no terraço da AABB/Asbac (Cel. Marcos, 1.039).

Clipagem 2009

Departamento de Comunicação

Veículo: Jornal Zero Hora / ZH Zona Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Geral	Página: 11
Assunto: Gourmets	Conteúdo: informativo + neutro
Tamanho: 15,0x 20,0	Tipo: nota + foto
Veículo: Jornal Zero Hora / ZH Zona Sul	Data: 27/11/09
Coluna: Geral	Página: 11
Assunto: Gourmets	Conteúdo: informativo + neutro
Tamanho: 15,5 x 9,0	Tipo: nota + foto

| ZH ZONA SUL | Página 11 | 27 de novembro de 2009



Gourmets encerraram atividades de 2009 com um jantar em novembro, mas preparam novidades para o próximo ano

Gastronomia

Uma confraria de encontros saborosos



Um grupo que se reúne para elaborar iguarias tem encontros mensais na Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) há 12 anos. A **Confraria dos Gourmets** do clube realizou o encontro de encerramento das atividades de 2009 em 13 de novembro e planeja novidades para o próximo ano.

O evento marcou o primeiro ano do chef Eduardo Salaberry à frente do grupo. As atividades serão retomadas em março, com a ideia de promover cursos – inicialmente, para sócios, com possibilidade de ser aberto para não sócios.

– É uma forma de união. Participamos muito da vida do clube – conta Salaberry, confrade há quatro anos.

Em 1997, associados criaram um grupo para confraternizar: eram os Aposentados na Cozinha, que originaram a Confraria de Gourmets. Hoje, participam cerca de 30 pessoas, entre gourmets e apreciadores da boa comida. A confraria aceita novos integrantes. As reuniões ocorrem na segunda segunda-feira do mês para a preparação de pratos, no clube. Nesta edição, o ZH Zona Sul publica a receita da jardineira de camarão, destaque em um dos jantares recentes. Informações pelo telefone 3243-1000.



Jardineira de camarão

Rendimento: para até 10 pessoas

Ingredientes:

Da jardineira: 2kg camarão médio, 3 cebolas, 3 tomates, 8 dentes de alho, 1 alho, 1kg de arroz, 2 cenouras, 2 vagens, 1 vidro de aspargo, 1 vidro de palmito, 1kg de cogumelo, 1 caixa pequena de cogumelo natural, 300ml de vinho branco, 1 molho de brócolis, 1 lata de ervilha, ½ pote de azeitonas pretas, 200g de queijo ralado e 3 pés de alface

Do molho zimbro: 50g de zimbro (fruto que pode ser encontrado no mercado,

serve para dar cor), 2 taças de vinho branco seco, 1 xícara de chá de vinagre (tiro), molho shoyo, balsâmico e açúcar

Modo de preparo:

Da jardineira: Refogar o camarão e reservar. Colocar na panela o molho básico e, a seguir, o arroz com a cenoura, a vagem, a cebola e o cogumelo natural. Acrescentar o vinho, aguardar por cinco minutos e colocar a ervilha e o palmito. Servir com um aro. Cobrir com queijo ralado e azeitona preta, enfeitando com alface, aspargo e cogumelo em conserva. Pincelar o prato com molho zimbro.

Do molho zimbro: Ferver todos os ingredientes até reduzir.