



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>O Sul</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>César Krob</b>	Página: <b>5</b>
Assunto: <b>Inauguração do Espaço Gourmet</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>9,0 x 5,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

Consolidada como uma das ótimas opções culturais e de lazer que o clube oferece, a Confraria de Gourmets da AABB/Porto Alegre agora tem seu espaço exclusivo para melhor desenvolver uma intensa agenda de cursos e encontros de seus atuais e futuros integrantes. E que espaço! Concebido a partir de parceria com SCA Mobiliário Contemporâneo, o ambiente contempla funcionalidade com bom gosto. O presidente Luís Antônio Brum Silveira fez o speech inaugural na noite de segunda-feira e já anunciou que no dia 16 de abril a chef Noemea Munaretti estará ministrando o curso "Rodízio de Massas e Molhos", cuja duração será de três meses.



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>O Sul</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>César Krob</b>	Página: <b>5</b>
Assunto: <b>Dança de Salão</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>5,0 x 5,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

**A** AABB/Porto Alegre já abriu inscrições para seu curso de dança de salão, a ser realizado todas as segundas-feiras, de abril a junho, com o professor Felipe Umann. É bom correr, pois as vagas são limitadas e só estarão disponíveis até o final do mês, sendo que, na próxima segunda, das 20h às 22h, o clube promoverá uma aula aberta e gratuita para os que quiserem experimentar.



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>O Sul</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>César Krob</b>	Página: <b>5</b>
Assunto: <b>Jantar Só Para Mulheres</b>	Conteúdo: <b>Neutro</b>
Tamanho: <b>5,0 x 5,0</b>	Tipo: <b>Anúncio</b>





## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Correio do Povo</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>Clubes – Tamara de Costa Pereira</b>	Página: <b>2 – Caderno Arte &amp; Agenda</b>
Assunto: <b>Sábado Mulher</b>	Conteúdo: <b>Neutro</b>
Tamanho: <b>5,0 x 5,0</b>	Tipo: <b>Anúncio</b>



Veículo: Zero Hora	Data: 18/03/2011
Coluna: ZH Zona Sul	Página: 7
Assunto: AABB Chefs	Conteúdo: Informativo
Tamanho: 19,5 x 26,0	Tipo: Matéria

### Gastronomia

## Desbravando o mundo da culinária

Na segunda-feira passada, a sede da Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) ganhou um cantinho apetitoso, o Espaço Gourmet. A proposta é que o local seja um ponto de encontro de amantes da gastronomia e de quem quer desbravar o mundo dos temperos, molhos e combinações de sabores. Para isso, foi organizado o curso Chef's 2011, em que a professora de cozinha Gláucia Gouveia comandará aulas de culinária para sócios e não sócios do clube.

As atividades começam em abril, com direito a formatura e degustação dos pratos. O legal é que não se trata de um curso para quem já tem intimidade com as panelas. Pelo contrário, Gláucia garante que dará dicas tanto para um bom arroz e feijão quanto para receitas mais sofisticadas.

Moradora do bairro Cavalhada, a professora de cozinha tem 25 anos de experiência, sem contar os anos em que fazia seus experimentos no dia a dia doméstico. Essa bagagem culinária também deve garantir aos alunos do Chef's 2011 boas sugestões para

### AABB Chef's 2011

**Inscrições** – Até 31 de março. Vagas limitadas

**Onde** – Avenida Coronel Marcos, 1.000

**Quando** – Aulas nas quartas-feiras, das 20h às 22h30min. A partir de 27 de abril

**Quanto** – R\$ 300 (sócios da AABB) e R\$ 450 (não sócios). Inclui apostila, avental, chapéu, touca, luvas, degustação de pratos elaborados em aula e também a festa de formatura, que será realizada em 21 de junho.

**Informações** – 3243-1014

aproveitar melhor os alimentos e evitar o desperdício na hora de preparar os pratos. Gláucia é uma apaixonada por molhos, por isso, recomendou uma receita em que esse preparo dá um toque especial ao filé.

– Faço esse prato e todo mundo gosta. É fácil de fazer e de servir – adianta Gláucia.

### Filé a Búfalo com molho de frutas

#### Ingredientes do filé

- > 3 Kg de filé mignon
- > 600g de mussarela de búfala
- > 600g de tomates secos
- > Folhas de rúcula
- > Sal e condimentos (pimenta, alho etc) a gosto

#### Modo de preparo do filé

Abra o filé ao comprido, como se fosse um bife grande. Coloque os condimentos, bata e reserve. Corte o queijo em tiras largas e reserve. Estenda o filé, coloque as folhas de rúcula, o tomate seco e, por último, o queijo. Enrole o bife como se fosse um rocambole e amarre-o para não soltar o recheio. Asse em forno a aproximadamente 200°C.

#### MOLHO DE FRUTAS

##### Ingredientes

- > 2 bananas-maçã cortadas em cubos
- > 1 maçã cortada em cubo
- > 1/2 mamão amarelo em cubos
- > 100 ml de leite de côco
- > 1 cebola média cortada em cubos
- > 1 colher (chá) de curry
- > 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- > Sal e pimenta tabasco para condimentar
- > Caldo de frango, se necessário

#### Modo de preparo

Saltear a cebola no azeite de oliva. Deixe dourar e, depois, acrescente as frutas. Não deixe cozinhar muito. Coloque o leite de côco. Bata essa mistura no liquidificador até virar uma pasta. Coloque-a no fogo novamente e acrescente o curry, o sal e gotas de pimenta tabasco. Se ficar muito ligado, use o caldo de frango. Sirva 20 porções.



Gláucia Gouveia comandará encontros culinários no Espaço Gourmet em abril

ARQUIVO PESSOAL





## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: Zero Hora	Data: 18/03/2011
Coluna: ZH Zona Sul	Página: 2
Assunto: Inscrições para o Baile de Debutantes	Conteúdo: Informativo
Tamanho: 6,0 x 5,0	Tipo: Nota

### Inscrições / **Baile de debutantes**

A Associação Atlética Banco do Brasil (AABB) receberá inscrições para o Baile de Debutantes 2011 no dia 26 deste mês. Podem participar da festa meninas entre 13 e 15 anos. As atividades do pré-debut ocorrem de agosto a outubro. Nas aulas, as debutantes receberão lições de valsa, maquiagem, etiqueta, entre outros. Informações pelo fone 3243-1041.



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: Zero Hora	Data: 18/03/2011
Coluna: ZH Zona Sul	Página: 6
Assunto: Jantar Só Para Mulheres	Conteúdo: Informativo
Tamanho: 6,5 x 5,0	Tipo: Nota

**Baile** – No mês da mulher, a AABB promove o Jantar Só Para Mulheres. O evento está marcado para a próxima quarta-feira, às 21h, com o tema Baile de Máscaras. Além de um cardápio especial para a festa, haverá animação da banda Aeroporto e escolha da mulher que estiver melhor caracterizada com o tema da festa. A candidata ganhará como premiação um final de semana com acompanhante no Água de Palmas Resort, em Santa Catarina. Os ingressos estão à venda na Central de Atendimento da AABB a R\$ 40 (associadas) e R\$ 60 (não associadas). Informações: 3243-1021.



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>Zero Hora</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>ZH Zona Sul</b>	Página: <b>6</b>
Assunto: <b>Sábado Mulher</b>	Conteúdo: <b>Informativo</b>
Tamanho: <b>5,5 x 5,0</b>	Tipo: <b>Nota</b>

**Oficinas** – Para comemorar o Dia Internacional da Mulher, celebrado dia 8 deste mês, a AABB preparou uma programação especial. Amanhã, das 11h às 19h, ocorre o tradicional Sábado Mulher. O evento conta com diversas atividades voltadas para o bem-estar feminino, entre elas, massagem indiana e as aulas de dança. As oficinas têm preços variados. Os ingressos estão à venda na Central de Atendimento da AABB. Outras informações pelo fone 3243-1021.



## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>O Sul</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>César Krob</b>	Página: <b>5</b>
Assunto: <b>Inauguração do Espaço Gourmet</b>	Conteúdo: <b>Neutro</b>
Tamanho: <b>7,0 x 9,5</b>	Tipo: <b>Foto</b>





## Clipagem 2011

*Departamento de Comunicação*

Veículo: <b>O Sul</b>	Data: <b>18/03/2011</b>
Coluna: <b>César Krob</b>	Página: <b>5</b>
Assunto: <b>Inauguração do Espaço Gourmet</b>	Conteúdo: <b>Neutro</b>
Tamanho: <b>6,0 x 9,5</b>	Tipo: <b>Foto</b>



**Giovani Toigo,  
Fabiana Begnini  
e Renato  
Zimmermann:  
gastronomia  
ganha espaço  
na AABB.**