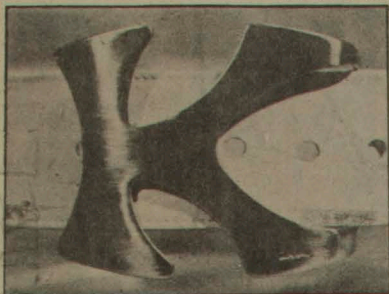


NOS CINTOS

O "K" é uma letra esterilizada que combina com nomes diferentes e cai muito bem em fivela de cintos.



Estão em grande moda na Itália os cintos com fivelas que trazem iniciais de nomes.



Sueli ou Sonia nos cintos de couro esportivos.

O nome na cintura

A grande novidade que as revistas italianas apresentam em matéria de cintos é a inicial do nome na fivela. Muita gente nas ruas vai arriscar o seu nome quando você sair com a inicial na cintura. Ideia prática e original que vale a pena adotar.

EM FAMILIA

Uma vivência diferente: o pai e os 4 filhos num trabalho unico

Lá é assim: depois de receber a colaboração da mulher, da Mercedes, passou a trabalhar em estreita união e entendimento com os 4 filhos do casal. E o rendimento não poderia ser melhor, em termos de relacionamento e de produtividade. Quem conta é Hermelindo Fiaminghi, publicitário e pintor construtivista. Sua casa é na rua Leandro de Carvalho, no Cambuci, e sua agência, a "Decada", não está a mais do que cem metros do local. — Assim ficou tudo fácil, explica. Em dois minutos saio de casa e entro no trabalho e vice-versa. Meus quatro filhos (Maria Lúcia, 20 anos, Hermés Augusto, 17 anos, José Ricardo, 16 anos e Luis Henrique, 14 anos), todos têm atribuições no escritório. Eles já entendem e sabem realizar sua parte. Considero o contato de trabalho diário com eles uma experiência nova e recíproca. Posso dizer que se trata de uma vivência diferente daquela de apenas pai e filhos em casa. Além do mais, essa vivência é enriquecida pela amizade, tal como aqueles verdadeiros amigos que conquistamos no dia a dia de trabalho por onde passamos. Fiaminghi explica que esse relacionamento com os filhos, no campo profissional, levou tempo para se concretizar. "Tive de abrir mão de muitos preconceitos", disse. Mas salienta que o resultado não poderia ser melhor. Da Mercedes aparece e destaca a grande amizade que domina todos, na casa ou no escritório. Para os filhos, só tem elogios. Afinal, Maria Lúcia frequenta o 2º ano de Comunicação da USP, Hermés vai "arriscar" domingo próximo o vestibular de Engenharia, Ricardo passou para o 6º ano e Henrique para o 2º ano colegial. E além dos afazeres diários, é a modista da família: costura toda a roupa para os quatro filhos, dentro dos padrões (e das exigências) modernos. O casal atribui o bom relacionamento em casa (e no trabalho) inclusive a isto: somente decidiram fazer entrar televisão em casa nos últimos três ou quatro anos. Antes, a garotada mantinha amizades, estudava convenientemente e vivia o que todas as crianças e adolescentes

vivem, porém distante — acentua Fiaminghi — de certos malefícios que a TV infunde dentro das casas, especialmente onde há crianças em formação. Mas fiaminghi quer mudar de assunto e adianta que sua grande preocupação atual é corresponder ao que prometeu a si mesmo: realizar a primeira exposição individual, depois de trinta anos de dedicação às artes, especialmente no setor geométrico ou construtivista. — Tenho muitas obras realizadas. Mas, como a mostra será em setembro de 73, na Galeria Ralph Camargo, quero produzir pelo menos quarenta quadros. Há tempo, porém, como sou exigente comigo mesmo já comecei a preparar as telas para pint-las. Terê de me dedicar mais à pintura do que à publicidade. Por sinal, que logo mais minha intenção é deixar definitivamente a atividade publicitária. Quero ficar só com a minha arte. Estou até mesmo instalando um ateliê para viver apenas da pintura. Essa sempre foi minha aspiração e agora mais do que nunca não vou deixar escapá-la". — Ivo ZANINI.

Para receber os amigos no momento em que um ano está morrendo e o novo começa a nascer, ofereça muita alegria para que no decorrer do próximo ano esse momento seja recordado com felicidade. Nesse dia todos podem exceder-se um pouco em tudo, inclusive deliciar-se com os aperitivos sensacionais que serão oferecidos em sua casa. Se esses aperitivos puderem ser servidos com gosto e originalidade, melhor ainda.



Pavê de ameixas e damasco



Gelatina de champanha

Muita doçura no ano que entra

Tranquilidade, boa disposição e beleza são atributos para os convidados, pois não foram eles que tiveram que passar o dia na cozinha, perto do forno e da pia preparando o jantar. Mas se houve planejamento anterior, se todos os ingredientes estão à disposição, então tudo se torna muito mais fácil. E claro que um pouco de

trabalho a anfitriã vai ter mesmo, pois não é tudo que se pode deixar pronto com antecedência. Mas não tenha dúvidas de que todos sairão satisfeitos e passarão os primeiros dias do ano comentando as delícias saboreadas e a habilidade da dona da casa.

Sorvete de Laranja

1 lata de Leite Moça, a mesma medida de suco de laranja quente e 1 tablete grande de Chocolate Superior Meio Amargo Nestlé. Bata todos os ingredientes no liquidificador, até que estejam bem misturados (se usar garfo, bata durante 2 minutos). Despeje na gaveta de gelo e leve ao congelador.

Sorvete de Chocolate

1 lata de Leite Moça, 1 1/2 vezes a mesma medida de leite quente e 1 colher (sopa) de baunilha. Bata bem todos os ingredientes e leve ao congelador na gaveta de gelo. Modo de Armar — Prepare as receitas de sorvete no mínimo com 2 horas de antecedência e leve-as ao congelador, monte o gelado em uma forma própria para cassola ou em uma forma para cake forrada com papel alumínio. Coloque as camadas de sorvete, intercalando os sabores.

Sorvete de Baunilha

1 lata de Leite Moça, a mesma medida de água (ou 1 1/2 medidas de leite) e 1 colher (sopa) de baunilha. Bata bem todos os ingredientes e leve ao congelador na gaveta de gelo. Modo de Armar — Prepare as receitas de sorvete no mínimo com 2 horas de antecedência e leve-as ao congelador, monte o gelado em uma forma própria para cassola ou em uma forma para cake forrada com papel alumínio. Coloque as camadas de sorvete, intercalando os sabores.

Pavê de ameixas e damasco

Alise bem a superfície de cada camada e, querendo, espelhe uma camada de frutas cristalizadas azeitoadas e picadas. Na hora de servir, desenforme e decore com cerejas, frutas cristalizadas e confeitos coloridos. Rendimento — 18-20 porções.

Gelatina de Champanha

3 envelopes de gelatina branca, sem sabor; 3 xícaras (chá) de água; 3 xícaras (chá) de champanha rosé; 1/4 xícara (chá) de suco de limão; 1 xícara (chá) de açúcar (cheio); 1 lata de Creme de Leite Nestlé (agite bem antes de abrir); 1 xícara (chá) de coco ralado; 1 receita de sorvete de creme ou morango. Coloque a gelatina de melho em 1 xícara (chá) de água fria, por 3 minutos, aproximadamente. Ferva o restante da água com o açúcar e dissolva nela a gelatina já amolecida. Acrescente o champanha, o suco de limão e misture bem. Despeje numa forma de pudim molhada e leve à geladeira. Pouco antes da hora de servir, solte a beirada da gelatina com uma facininha e mergulhe a forma ligeiramente em água quente, verifique se está bem solta e desenforme, virando-a sobre um prato molhado. Faça bolas de sorvete e passe-as pelo coco ralado, coloque-as ao redor da gelatina. Despeje o Creme de Leite sobre a gelatina e sirva a seguir. Rendimento — 8-10 porções.

Pave de ameixas e damasco

1 lata de Leite Moça; 3 gemas; 3 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de manteiga; 1/2 litro de leite e 1 xícara (chá) de damascos cozidos e batidos no liquidificador. Misture os 5 primeiros ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire e divida o creme em duas porções. Junte o damasco a uma delas. Reserve a outra porção do creme. Cede — 1/2 xícara (chá) de calda da ameixa, 1/2 xícara (chá) de licor de cacau, 1 pacote de biscoitos champanha, 1 xícara (chá) de damascos cozidos e batidos no liquidificador. Misture a calda com o licor e reserve. Monte o pavê em uma forma redonda forrada com papel manteiga ou alumínio. Coloque camadas de biscoitos umedecidos na mistura de calda e licor, de creme de damascos e sobre este, ameixas picadas. Termine com uma camada de creme e leve à geladeira de preferência de véspera. Desenforme e cubra com 2 colheres (sopa) de manteiga, 1 colher (chá) de baunilha, a porção de creme reservado e 1 xícara (chá) de nozes moídas. Bata bem a manteiga, junte o baunilha e o creme, aos poucos, sempre batendo. Decore com as nozes moídas. Rendimento — 10-12 porções.

Comece o ano com alegria e aperitivos

Para receber os amigos no momento em que um ano está morrendo e o novo começa a nascer, ofereça muita alegria para que no decorrer do próximo ano esse momento seja recordado com felicidade. Nesse dia todos podem exceder-se um pouco em tudo, inclusive deliciar-se com os aperitivos sensacionais que serão oferecidos em sua casa. Se esses aperitivos puderem ser servidos com gosto e originalidade, melhor ainda.



Os aperitivos são a alegria da festa.

"Balalaika"

1 pacote de camarões gelados. Fundar Maggi, suco de limão, pimenta-do-reino, sal; 1 cebola ralada; 2 colheres (sopa) de manteiga; 2 tomates picados; no liquidificador, e passados pelo peneiro; 2 ovos; 5 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1/2 lata de Creme de Leite Nestlé; salsa picadinha e 1 ovo batido, farinha de rosca, e óleo para fritura. Degele os camarões, tempero-os com Fondar, suco de limão, pimenta-do-reino e sal a gosto. Refogue a cebola na manteiga, junte os tomates e deixe ferver por 2 a 3 minutos. Acrescente os camarões e cozinhe com a panela tampada por 5 minutos. Retire do fogo, bata no liquidificador. Passe para uma panela, misture os ovos, a farinha e o creme de leite, volte ao fogo, mexendo sempre até obter uma massa unida. Solte completamente da panela, junte a salsa e passe para um prato untado. Deixe esfriar. Depois de frio, enrole os croquetes, passe-os pela farinha, pelo ovo e novamente pela farinha, frite-os em óleo não muito quente, deixando-os dourar por igual. Retire o fogo e coloque sobre papel absorvente. Rendimento — 40 a 50 croquetes.

Croquetes

1 pacote de camarões gelados. Fundar Maggi, suco de limão, pimenta-do-reino, sal; 1 cebola ralada; 2 colheres (sopa) de manteiga; 2 tomates picados; no liquidificador, e passados pelo peneiro; 2 ovos; 5 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1/2 lata de Creme de Leite Nestlé; salsa picadinha e 1 ovo batido, farinha de rosca, e óleo para fritura. Degele os camarões, tempero-os com Fondar, suco de limão, pimenta-do-reino e sal a gosto. Refogue a cebola na manteiga, junte os tomates e deixe ferver por 2 a 3 minutos. Acrescente os camarões e cozinhe com a panela tampada por 5 minutos. Retire do fogo, bata no liquidificador. Passe para uma panela, misture os ovos, a farinha e o creme de leite, volte ao fogo, mexendo sempre até obter uma massa unida. Solte completamente da panela, junte a salsa e passe para um prato untado. Deixe esfriar. Depois de frio, enrole os croquetes, passe-os pela farinha, pelo ovo e novamente pela farinha, frite-os em óleo não muito quente, deixando-os dourar por igual. Retire o fogo e coloque sobre papel absorvente. Rendimento — 40 a 50 croquetes.

Coquetel de figo

12 figos maduros, sem pele; 1 lata de Leite Moça; 1 xícara (chá) de rum; 1 xícara (chá) de cherry; gelo picado a gosto (aproximadamente uma forminha). Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes, acrescente gelo e sirva a seguir. Rendimento — 1 litro de bebida.

Empadinhas

1 xícara (chá) de farinha de trigo; 2 colheres (sopa) de gordura vegetal; 1 colher (chá) de sal; 2 colheres (chá) de fermento em pó e 4 colheres (sopa) de água fria. Misture bem os 4 primeiros ingredientes e junte o água aos poucos, sem trabalhar muito a massa. Abra sobre o mármore, lare forminhas próprias para empadas, coloque o recheio e cubra com massa. Frite-as em bastante óleo não muito quente, até ficarem douradas. Rendimento — 20 porções.

Coquetel de pessegos

6 a 8 pessegos (2 xícaras (chá) descascados e picados); 1 lata de Leite Moça; 1 xícara (chá) de água; 1 xícara (chá) de conhaque; 1/2 xícara (chá) de cherry e 2 colheres (sopa) de suco de limão. Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescente gelo picado e sirva a seguir. Rendimento — 1/2 litro de bebida.

"Bloody Mary"

1 vidro de suco de tomate; 1 colher (chá) de molho inglês; 1 colher (sopa) de suco de limão; 1 colher (chá) de açúcar; e Fondar Maggi a gosto. Bata todos os ingredientes no liquidificador, acrescente gelo picado e sirva a seguir. Rendimento — 1/2 litro de bebida.

A Ultralar põe muito molho no preço das panelas Panex.

CONJUNTO PARABÉNS 7 peças. Fabricado em Porcelex, processo exclusivo que funde esmalte porcelanizado em alumínio. Preço com molho Ultralar: pagtos. iguais de **10,50**



PANELA DE PRESSÃO Com tampa colorida em Porcelex. Construção de alta durabilidade. 5 litros. Preço com molho Ultralar: pagtos. iguais de **3,40**

BATERIA DE ALUMÍNIO PANEX Com 29 peças polidas modelo Nobre pagtos. iguais de **10,90**



As Panelas Panex são lindas! São feitas em alumínio resistente a choques e temperaturas de todo o tipo. O que ninguém resistirá são os preços que a Ultralar preparou. Sirva-se! Estes preços estão com muito molho.

Panex PANELA FORTE

PAPAI NOEL MÃO ABERTA ULTRALAR

CENTRO: 24 de Maio - República - Anhangabau - São Bento - Seminário - Sé (Irmã Simplíciana) - BRAS: Rangel Pestana - PENHA: R. Penha de Fraiha - TUCURUVI: Av. Tucuruvi - LAPA: R. 12 de Outubro - IPIRANGA: R. Silva Bueno - ABC: Santo André, R. Bernardino de Campos e Cel. Oliveira Lima - INTERIOR: Osasco, Santos, Campinas, Sorocaba, Jundiaí e M. das Cruzes.



Hermelinda Fiaminghi, sua mulher Mercedes e os quatro filhos do casal

DEPILAÇÃO DEFINITIVA E MICRO VARIZES Por eletrocoagulação, sem marcas c/ agulha isolada Pat. 07212, Odette, R. 7 de Abril, 123, A.O. Cj. 416, fones: 32-3242 e 27-2903 - hor. de 2 a 6 a das 9 às 19 hs. e aos sábados das 8 às 13 hs. Resp. Médica Dra. D.C. Gonçalves - CRM 11.733.