

Para quem fica em casa

Um programa caseiro para fim de semana

A proximidade de um feriado na semana acaba sempre por empurrar os outros dias um clima de feriado, um ar quase festivo, ainda que não exista nenhuma viagem em perspectiva. A ideia, portanto, é aproveitar e tornar estes dias o quanto mais festivos e agradáveis, caricando nos programas fora e dentro de casa.

Uma das primeiras providências para mudar a rotina de casa e caricá-la é convidar a família a semana inteira e partir para as novidades, muitas vezes fáceis de fazer, mas quase esquecidas por falta de hábito de variar. Para unir o útil ao agradável, convém lembrar que um prato original e gostoso não significa que custa caro. Com produtos — frutas, verduras e legumes — da estação é possível elaborar pratos sofisticados com uma relativa economia.

Para refrescar os dias quentes e alegrar as refeições, nada como uma batida bem feita com frutas fáceis de serem encontradas. Tia Carli, dona de um restaurante com o mesmo nome, na rua Batistini, responsável pelas receitas da série de **Beijinho Appetite**, especialista em pratos típicos brasileiros, sugere duas batidas que, apesar de um tanto "batidas", não deixam de ser a mais saborosas, principalmente quando bem preparadas: caju e maracujá.

Elas acompanham bem salgadinhos, entradas e, como aperitivo, são sensacionais. Tia Carli sugere uma boa batidinha acompanhando suas casquinhas de Siri, seus deliciosos acarajés e mesmo seus pratos típicos balsamos.

O caju amigão, simples e rápido: 1 vidro de suco de caju, 1 colher de acúcar, 1 copo de gin, 1 garrafa de club soda, caldo de leite, algumas gotas de groseira. Bata tudo na coqueteleira e acrescente pedacinhos de caju, que pode ser natural ou em lata, conforme a facilidade de cada um.

Batida de maracujá: 1 vidro de suco de maracujá, 1 fruto de maracujá (só a semente), 1 garrafa de club soda, caldo de leite, algumas gotas de groseira. Bata tudo na coqueteleira e acrescente pedacinhos de caju, que pode ser natural ou em lata, conforme a facilidade de cada um.

Pratos variados e fáceis de preparar

Procuramos entre os restaurantes típicos brasileiros e os que servem comidas de outros países, alguns pratos fáceis e pouco dispendiosos, que qualquer pessoa com um conhecimento superficial de cozinha possa fazer sem gastar muito tempo. Zélia, proprietária do restaurante Camará — rua Pamplona 1296 — que tem especialidades brasileiras e internacionais, sugere um prato de camarões típico do litoral norte do Estado, como ilha Bela, São Sebastião e Guarujá, servido dentro de uma abóbora moranga.

Modo de fazer: cortar a tampa da abóbora, com uma colher, raspar a semente e os filamentos. Com os dedos passar sal e pimenta do reino na parte interna da abóbora, forrar o fundo com meio quilo de catupiry, em seguida rechear com o molho. Modo de preparar: refogar 1 cebola média em azeite de oliva. Acrescentar 3 tomates, meio pimentão e 1 colher de sopa de cheiro verde. Bata o molho e apurar. Bata o líquido com o refogado e acrescente 6 camarões grandes. Leve para cozinhar, engrossando com 1 colher de chá de farinha de trigo.

Depois do molho, feche a abóbora com uma tampa feita com a outra metade do catupiry. Leve ao forno, bem quente. Sirva com arroz.

Para matar a sede, um suco de melão é bem original e dispensa



Domingo, com Mingus

Sintonize a Bandeira FM (96.1 MHz) ao meio dia deste domingo para ouvir um dos mestres do jazz, Charlie Mingus no álbum "Three of four shades of blues" gravado em janeiro e março e inédito no Brasil. Charlie Mingus é acompanhado por solos de Larry Coryell, Philip Catherine, George Coleman, Sonny Fortune e a Banda Jazz Workshop.

maiores explicações. Mas uma batida de coco também é boa pedida. 2 doses de leite de coco, 2 doses e meia de rum, 60g picado e açúcar a gosto. Se a ideia é ser original, Zélia sugere seu aperitivo preferido, marca da casa: maracujá vodka, algumas gotas de leite condensado, outras de groseira, e gelo picado.

Palmito ao molho golf, um prato que faz sucesso na Argentina, servido com entrada, mais uma sugestão do restaurante Camará. Forre um prato com alfaces em tiras finas e 3 palmitos cortados em rodelas (para cada pessoa). Prepare o molho, que deve ser servido em recipientes para coquetéis de camarão. Dá para 12 pessoas: 2 latas de creme de leite, 1 vidro e meio de maionese, 2 vidros de ketchup, 2 doses de conhaque, 2 doses de molho inglês, sal a gosto.

Como sobremesa, sorvete com frutas naturais, salada de frutas em lata, doces ou bolos.

Na Mansão Portuguesa — rua Marques de Itu 449 — a sugestão para um dia quente é uma salada tropical à base de frutas e lagosta ou camarão. Entra maçã, abacaxi, salmão, ervas doces, cereja, creme de leite e maionese, tudo bem picado.

Com o prato principal, como não poderia deixar de ser, a sugestão é bacalhau. Desfie o bacalhau, puxe-o no azeite, com cebola e vinho, sirva com batatas douradas ou palha e ovos mexidos. É um prato típico português que na Mansão Portuguesa é chamada de Bacalhau ao Brás.

Como nem sempre se encontra bacalhau nas proximidades de casa, um prato de carne também pega muito bem, preparado também à moda portuguesa. Lim filé grelhado puxado na manteiga, com aspargo, champignon, ervilha e cenoura, preparados da mesma forma. Sirva acompanhado de arroz com passas, também na manteiga.

Como aperitivo, uma sugestão também daquelas paragens: bacageta portuguesa, cointreau e cherry brandy.

Vida de Spinoza, no ICIB

Hoje, às 21 horas, a professora Marilena de Souza Chaul, livre docente do Departamento de Filosofia da Faculdade de Filosofia da USP, vai falar sobre Baruch Spinoza, no Instituto Cultural Israelita-Brasileiro a rua Três Rios, 252.

Baruch Spinoza, filho de comerciantes portugueses, viveu a infância e parte da juventude na comunidade judaica do século XVII. Mais tarde, ao questionar ensinamentos da Bíblia, foi considerado um perigo para seu grupo social. Os mestres rabínicos decretaram sua excomunhão. Depois de sua morte, em 1677, os conselheiros calvinistas passaram a julgar um "grave pecado" a leitura de suas obras, e, em 1690, todos seus livros foram colocados no Index, tornando-se, assim, proibidos também para os católicos.

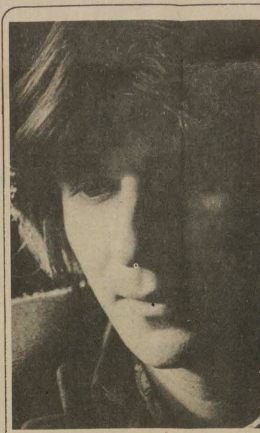
A professora Marilena de Souza Chaul obteve este ano o livro de doutorado que defendeu tese sobre Spinoza, no tricentenário da morte do grande filósofo.

Livros: lançamentos

o Hoje, Reinaldo Cabral lança seu romance "Matadouro Humano" e o livro de ensaios "Literatura e Poder Pós-64, Algumas Questões", no Sindicato dos Jornalistas - Rego Freitas, 530 — sobrelaje). A partir das 20h.

o Hoje, às 20.30 horas, no Auditório da Faculdade Padre Manoel da Nóbrega — rua Onégo Eugênio Leite, 767, Pinheiros — o primeiro ano do curso de Letras promove uma Noite de Autógrafos ao público universitário. Os contistas Elias José ("Um Passaro em Pânico") e Sérgio Machado ("Recuerdos do Futuro") e o poeta Jaime Luiz Leitão Rodrigues ("Mira Miragem") apresentarão suas obras.

o Amanhã, Darcy Pentecost vai estar no calçadão da Brasileira (Rua Barão de Itaipetitinga) a partir das 11h, para falar sobre seu último livro, "Os Índios e a Civilização". Será servida a tradicional capirinha dos sábados.



Abilio Manoel canta no Jardim da Luz e no Morumbi

Abilio Manoel retorna

Abilio Manoel e Grupo Terra Livre são a atração deste fim-de-semana no Jardim da Luz e Parque Morumbi. A apresentação vai ser de música folclórica e latino-americana.

Abilio, vencedor do Festival Universitário da Tupi, em 67, com Pena Verde, conceitua esta sua nova fase como uma procura dos valores musicais herdados dos povos da península ibérica e do negro, valendo-se destas culturas para fazer as músicas de hoje.

Abilio e o Grupo Terra Livre apresentam-se amanhã, 4 de partir das 15h30, no Jardim da Luz, e domingo, ao meio dia, no Parque Morumbi.

Show do Grupo Devas

Carloca (12 cordas, violão e vocal), Gê (bateria), Milton (guitarra e violão), Peco (percussão) e Nemo (teclado) têm formação musical clássica e já participaram de outros conjuntos. Em suas apresentações realizam um verdadeiro mosaico de estilos: rock, música erudita, jazz, populiário brasileiro, passagens que lembram Bach, Beethoven, o canto gregoriano e renascentista.

Últimas apresentações do balé polonês

Manowce, grupo de canto e dança polonês, apresenta-se até domingo, no Ginásio do Ibirapuera. O grupo foi formado na província central da Polónia e já se apresentou em vários países. Em São Paulo, sua primeira apresentação foi há três semanas, no Teatro de Cultura Artística, indo depois para o Rio, onde ficou uma semana.

Os ingressos custam Cr\$ 150,00 cadeira numerada e de palco (Cr\$ 100,00 arquibancada) e os horários são 21h (hoje), 17h e sábado e 17h e 20h30 (domingo).



A dança e o canto do folclore polonês, pelo Manowce

Jorge Amado lidera no Shopping Iguatemi

Pessoas aglomeradas em volta de cinco mesas cercadas por meio de cordões, onde jovens distribuem livros. "Não, não, dá então aquele da frente". A peça de túnica branca e calça desbotada ficou em dúvida quanto ao livro a que tinha direito.

Ela portava uma nota fiscal de mais de 100 cruzeiros que desde o dia 25 pode ser trocada por qualquer dos 10 títulos diariamente disponíveis no Shopping Center Iguatemi, na promoção coordenada por James Amado, irmão de Jorge Amado, "Iguatemi também é cultura".

Diariamente vão 10 títulos, dos 143 escolhidos para a promoção, para o segundo andar do Center, onde compradores de todos tipos trocam suas notas fiscais superiores a 100 cruzeiros ou tickets que somados devem exceder 100 cruzeiros), por exemplares. Nildo Nitro, administrador do centro de compras, afirmou que a ideia nasceu de James Amado.

"A sede do Iguatemi é na Bahia, e a promoção começou lá. No futuro pretendemos fazer a mesma promoção em relação a artes plásticas, que só poderão ser expostas, e a discos de folclore.

Segundo Nildo, existe no projeto a ideia de conseguir matrizes de discos de folclore brasileiro que seriam

presoados pelo Iguatemi e oferecidos da mesma forma.

Nesta promoção cada nota acima de 100 cruzeiros dá direito a um único livro. "Trocamos só um livro mesmo por notas de 8 a até 10 mil cruzeiros".

Segundo Nildo houve toda uma "irmandade", a começar pelo escritor e tradutor, até o último responsável pelo livro, para que fosse possível, em nome da cultura, oferecer os exemplares. Por isto o administrador furtivamente a livrar de números relativos ao preço de cada livro.

A seleção dos títulos também foi feita por James Amado e, segundo Nildo, "ele se preocupou em variar o mais possível, enfatizando autores nacionais e escolhendo, dos estrangeiros, os mais vendidos em pelo menos 10 países do mundo". Entretanto, Amado escolheu 143 títulos, todos da Editora e Distribuidora Record. Deste montante, apenas 23 títulos são nacionais e 10 deles de Jorge Amado. Entre os estrangeiros, ao lado de Marshal McLuhan, D.H. Lawrence, J. Steinbeck e o hispano-americano Romulo Gallegos, estão nomes como K. Mitchell, L. Sanders, Vincent Brown, entre descobridores e "best-sellers".

Diariamente os títulos são mudados, em lotes de 10, sempre encaminhados por Jorge Amado ou Gustavo Corção, Otávio Costa, T. Castro, ou algum outro dos 13 brasileiros contratados da lista "Iguatemi também é cultura" será promovida enquanto durar o monte de 110 mil exemplares o que, segundo o administrador, deverá ser até 5 ou 10 de novembro.



Danças na II Feira de Cultura Popular

Não deixe de ir neste fim de semana à II Feira Nacional de Cultura Popular no SESC, rua Dr. Vila Nova, 245. Você pode chegar às 15h30 e ficar lá o dia inteiro porque as atrações são muitas e tem almoço e jantar com comidas típicas, preço de 30,00 e 17,00 (para comedores). As atrações: grupos de música e danças populares, exibição de filmes curtas-metragens, exposição e venda de peças artesanais de diversos Estados brasileiros.

As apresentações de hoje das 14h às 16h e das 18 às 20h — Mineiro Pau, de Jerônimo Monteiro (ES) e das 16 às 18 e das 10 às 12h — Casambu (Longo de Padua RJ). No ciclo de cinema: Viva Cariri, de Geraldo Sarno, e Vitalino Lampião, do mesmo autor, filme exibido às 13, 15, 17, 19 e 21h. Entrada gratuita.

O cardápio do almoço: arroz de cuxu, peixe, pirão, abacaxi e suco de caju.

Amanhã apresenta-se a Congada, de Passos (MG), das 14 às 16h e o Grupo de Umbigada, da Vila das Palmeiras (SP) das 20 às 22h. Filme: "De Raízes e Raças: Entre Outros" de Sérgio Muniz e "Os Imaginários" de Geraldo Sarno. Almoço: arroz, feijão, carota, laranja e suco de limão. O jantar: sexta e sábado, consistirá de vatapá, moqueca de peixe, xinxim de galinha e sarapatel (20,00), prato misto (25,00), carquinha de Siri (10,00), batida (6,00) e suco natural (4,00). E mais a feira tem uma Barraca da "Famônia" (andar) vendendo curau, milho cozido e panonhia, algodão doce, quebra queixo, coco caramelado.

"Trinta memórias de Portugal"

O pintor Filizetudo Sobral, está expondo no Clube Português 8 a rua Turianus, 55 — Perdizes, "30 Memórias de Portugal", quadros preparados especialmente para esta oportunidade.

Filizetudo participou altamente de importantes certames de artes plásticas dos últimos trinta anos em Portugal, tendo ainda realizado inúmeras exposições individuais. Seus quadros integram museus ou coleções particulares, de seu país, Brasil, Espanha, França, Inglaterra, Alemanha, Suécia, Canadá, Austrália, e Estados Unidos.

FOLHA DE SÃO PAULO 28-10-77

É isso aí, menina.

Yakult todo dia. Tá a receita pra quem quer ganhar mais disposição, mais saúde, mais força. Yakult é puro, natural, e tão gostoso que até dá vontade de beber tudo num gole só.

Peça a mendicadora ou pelos telefones 257-725 e 289-0771.

"A sede do Iguatemi é na Bahia, e a promoção começou lá. No futuro pretendemos fazer a mesma promoção em relação a artes plásticas, que só poderão ser expostas, e a discos de folclore.

Segundo Nildo, existe no projeto a ideia de conseguir matrizes de discos de folclore brasileiro que seriam

O SEU PRÓXIMO PC, C/V, TER BOSQUES, LAGOS, CASCAS, FONTES DE ÁGUA MINERAL, QUADRAS DE FUTEBOL E CHURRASQUEIRAS.

Além de tudo isso você pode dispor de cavalos, pedalinhos e cabines para aluguel. Visite a Fazenda, V.vat encontrar todo o conforto com 160 alqueires de liberdade.

Informações em São Paulo - Tels.: 35-9505 ou 37-9700. VALINHOS - SÃO PAULO

Fazenda Fonte Sonha - Valinhos

Charoux domina as linhas e obtém resultados surpreendentes.

A mini-retrospectiva de Lothar Charoux

No dia 24 último, dia que o Instituto de Idiomas Yázigli comemorava 27 anos de existência e ao mesmo tempo em que abria sua nova escola na Lapa, rua Vespaiano, 295, foi inaugurada a mini-retrospectiva do Lothar Charoux, o "mais famoso japonês", como disse o diretor do Instituto, Fernando Eracilino Silva.

O trabalho de Charoux está representado por poucos óleos e alguns desenhos, talvez não suficientes para se medir a trajetória do artista em mais de trinta anos de atividades. Há cerca de uma década de 40, quando estudava com Valdemar da Costa. Lá estão desenhos atuais, geométricos — que Charoux é um artista com uma visão de mundo de concretismo, desde as primeiras horas.

“Não Instituto Yázigli da Lapa tem o visitante uma visão, não ampla, mas

substantiosa de como chegou Charoux, do figurativo dos tempos iniciais, às linhas rigorosamente línguas que caracterizam hoje Charoux. Figurativo, deixa entretanto, entrever o artista no futuro. As linhas existem nos seus primeiros óleos, linhas que não se vêem no início mas lá estão e vão com o tempo se mostrando, aguardando a hora e a vez de se libertarem e soltas, nesses paco, criarem figuras geométricas lógicas ou absurdas, mas de tão qualidade que impressiona.

Faltam nessa mostra algumas telas em que se percebe a existência mais evidente dessas linhas que torcem a pintura, se despojando de conteúdo anecdótico.

A mostra — a exposição como disse sempre é de poucos trabalhos — é boa, entretanto. Dá para se conhecer o artista. Talvez não do corpo inteiro, que seria o ideal, para quem não acompanha e não conhece bem sua arte.

F.C.L.