



Qual é a boa do findi?

A partir de hoje, toda sexta-feira vai rolar no Programe-se o espaço "Qual é a boa do findi". A real é que a gente tá tri curioso para saber onde você estará neste final de semana e divulgar pra todo mundo saber também! Então, compartilhe a sua agenda. No fundo, no fundo isso ainda vai render bons encontros...



Silvério Weschenfelder

Bom galera, nosso Vale tem muita opção, desde trilha, baladas, bares..., mas o que mais curto é um filmezinho com meu amorzinho e, claro, não pode faltar um bom vinho para aquecer nessas noites frias, né?

Báh

Bem, pra começa o findi, como sou uma seguidora do DJ Tampinha (eu e meu namo somos divulgadores das festas dele), com certeza começaremos indo pro Sitio com a galera, curtir a festa de São João. No sábado à tarde, um passeio pela cidade com as meninas. À noite, com certeza, continua a balada na Tampas. No domingo, para fechar, um rodízio de pizza. Tudo de bom. Abraços.



Diogo Santos

Coisa boa nesse findi!!! Pegar a bike e pedalar... Passar por lugares paradisíacos que só o Vale do Taquari pode oferecer aos seus sortudos moradores. Para qualquer lado que a gente for, o Vale é perfeito!!!!!! Um convite para quem pratica esportes. Ciclistas, montanheiros, trilheiros, jeepeiros, fiquem à vontade.

Carol Berwanger

E aí pessoal! Pois é, ao que tudo indica, esse findi vai ser frio. Então, vou alugar uns filmes e chamar uns amigos pra fazer algo na minha casa mesmo! E como nem tudo na vida é fácil, vou aproveitar para estudar também! Beijo.



Jean Amorim

Hoje em dia até meus finais de semana estão muito agitados. Cada vez as responsabilidades aumentam e todo dia é dia de se ocupar. Se restar tempo para curtir, sábado dá para tomar umas e domingo dar um rolê por Lajeado.



Alex Kemmerich

O começo do findi vai ser leve, só no filmezinho mesmo. E dominguera nos dick não pode faltar né, ver a galera é o que vale.

Jonatan Freitas

A boa do findi vai ser sábado, jogar UNO e comer pizza! Domingo cai bem um filmezinho com a namo. Bom final de semana pra todos.



Camila

A boa do findi é: sexta à noite jantinha com os meus pais, sábado um chimas com as amigas e domingo aquele filmão. Ah, e é claro, esperar o namo ligar. Bjnhoss.



Alex dos Santos

Hoje vou apenas dar umas voltas por aí. No sábado vou para o Café (balada do Pretinho).

E no domingo aquele chima básico. Valeu aí. Abraços.



Arthur Griesang

Sábado tenho jogo, 4ª divisão da Copa CTC, jogo no S.E.R. Decepção. Já à noite, vou esperar o Informativo de sexta sair para poder ver qual será a programação e domingo, não faço a mínima idéia. Penso em ir pro parque tomar um chima com a galera, mas depende do tempo. Abraços.

Fábio Giacomolli

A boa do findi começa na sexta com um churras com amigos. A festa decido na hora. Sábado tenho formatura em Poa, meu primo virando médico, ahahaha. Domingueira e aquele chima nos Dick! Isso aí, galera. Abraço!



Para participar deste quadro é só deixar o seu scrap no tópico **QUAL É A BOA DO FINDI** na nossa comunidade, no Orkut.

Não há quem não se contagie com a alegria das festas juninas. É muita dança e brincadeiras, regadas à comidas típicas e bebidas afrodisíacas como o quentão e o ponche à brasileira. Passar o mês de junho sem "pipocar" nestas animadas festividades, é deixar de viver momentos felizes de pura descontração.

São João, então, é sinônimo de pipoca, pinhão e o tradicional quentão.

O quentão é uma bebida servida nas quermesses e festas juninas no Brasil, e relacionada às noites frias no sul do País. A base de sua receita é uma mistura aquecida basicamente de aguardente (pinga) e mais especiarias com açúcar. Na nossa região a pinga é substituída pelo nosso vinho tinto.

Pensando nisso, separei para vocês uma receita especial de quentão com vinho tinto.

Saboreie com moderação.
Marcos Aurélio Delavald

Quentão do Sul

Ingredientes:

- 1 litro de vinho
- 2 xícara de açúcar
- 2 xícara de água
- Gengibre
- Cravo
- Cravo
- Nós-Moscado ralada
- Limão cortado em quatro

Modo de preparar:

Leve ao fogo todos os ingredientes, menos o vinho deixe ferver até soltar o sabor. Tire do fogo e acrescente o vinho. Leve novamente ao fogo até levantar fervura.

Confira no site:

- Sanduíche com queijo e peito de peru
- Misto-quente ao molho branco
- Abóbora assada com creme de ervas
- Cuca Tradicional

Acesse nosso site - www.saboresamesa.com.br | Participe enviando comentários, sugestões ou críticas - coluna@saboresamesa.com.br