

100 anos do Rádio

Marlene x Emilinha Borba, a rivalidade das cantoras

O concurso de Rainha do Rádio brasileiro começou em 1937, com Linda Baptista (Florinda de Oliveira), que reinou por 11 anos seguidos. Em 1948, a Associação Brasileira de Rádio (ABR) decidiu reorganizar um novo concurso. E Linda passou a faixa para a irmã Dircinha Baptista (Dirce de Oliveira). Mas a maior rivalidade entre as rainhas do rádio começou a surgir em 1949, entre Marlene (Vitória Bonaiutti, falecida em 2014) e Emilinha Borba (Emília Savanna Borba, que morreu em 2005). A carioca, era mais conhecida que Marlene, mas a novata conseguiu o apoio da Companhia Antártica Paulista, que naquele ano lançaria o guaraná caçula e fez uma bela campanha com o nome de Marlene. Emilinha chegou em terceiro lugar e nem esperou a apuração terminar deixando a disputa. Mesmo a coroação de



As irmãs Linda e Dircinha Baptista, as primeiras Rainhas do Rádio



Emilinha Borba conquistou o título em 1953

Marlene acontecendo em um clima tenso e hostil, ela reinou até 1951. Emilinha Borba teve sua revanche nos períodos de 1953 a 1954, ao derrotar a rival. Outras Rainhas

do Rádio também fizeram sucesso como: Ângela Maria (1954/1955), Dalva de Oliveira (1951/1952), Mary Gonçalves (1952/1953), Vera Lúcia (1955/1956), entre outras.

Fotos: Reprodução História que o Rádio não Contou/Reynaldo C. Tavares



Marlene e Mary Gonçalves, Rainhas do Rádio, em 1949 e 1952

Guloseimas para Você

Foto: Divulgação



A Panna Cotta é uma receita tradicional italiana que agrada muito ao paladar dos aficionados por doces. É feita com leve creme à base de baunilha e finalizada com uma refinada calda de frutas vermelhas. Alguns dizem que foi uma cozinheira húngara quem criou a iguaria, entretanto, os italianos negam. Mesmo com o disseme-disse, vale a pena confeir e saborear!

fogo e deixe ferver por 2 minutos, sem parar de mexer. Desligue o fogo e misture a essência de baunilha. Espere esfriar e distribua a Panna Cotta em taças ou potes de sobremesa. Cubra cada pote ou taça com papel alumínio e leve à geladeira por, no mínimo, quatro horas.

Modo de preparo da calda de frutas vermelhas:

Em uma panela, em fogo médio, misture os morangos picados, as amoras, os mirtilos e o açúcar mascavo (reserve algumas frutas frescas e inteiras para a decoração). Quando as frutas estiverem macias, comece a amassá-las com a ajuda de uma escumadeira. Continue cozinhando, mexendo e amassando as frutas, por 5 minutos ou até a calda começar a ferver. Quando começar a ferver, abaixe o fogo e mexa por mais 4 minutos. Para finalizar, adicione a água de acordo com a sua preferência: se preferir uma calda mais rala, coloque toda a água, senão coloque metade da água. Desligue o fogo e espere a calda esfriar antes de utilizá-la na Panna Cotta.

Panna Cotta

Ingredientes:

Para a Panna Cotta: 300ml de leite integral, 300g de creme de leite fresco, 4 colheres de sopa de açúcar refinado, 1 envelope de gelatina incolor sem sabor (12g), 1 colher de sobremesa de essência de baunilha (opcional).

Para a calda de frutas vermelhas: 400g de morangos, 100g de amoras, 100g de mirtilos, 6 colheres de sopa de açúcar mascavo, ½ xícara de chá de água (aproximadamente).

Modo de preparo da Panna Cotta:

Em uma panela, em fogo médio, misture o creme de leite fresco, o leite integral e o açúcar. Quando a mistura começar a esquentar, misture a gelatina incolor sem sabor hidratada em 5 colheres de sopa de água em temperatura ambiente. Continue mexendo sem parar, até começar a ferver. Quando começar a ferver, abaixe o

Montagem: Coloque uma camada de calda de frutas vermelhas (já fria) sobre a Panna Cotta (depois que ela estiver consistente) e decore com os morangos, as amoras e os mirtilos reservados. Sirva gelada.

Rendimento: 4 a 6 porções.

Campanha do Agasalho

Doe roupas e cobertores e ajude quem mais precisa!

Ser solidário não tem hora



Vamos ajudar!
Doar é um gesto de amor!

Google Adwords

Descubra benefícios em divulgar seu Website

- Escolha o público certo para divulgação de sua campanha
- Publique para clientes perto ou longe de você
- Aumente sua visibilidade no mercado
- Pague somente por cliques
- Você decide o quanto quer gastar

www.hts-net.com.br

(11) 4228-1115 / 2311-2028

contato@hts-net.com.br

