

Aniversário Caruara

Muitas novidades marcaram as comemorações do aniversário do bairro de Caruara, na área continental de Santos, dia 24 de setembro. A festa foi realizada na UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso, um dia antes da data oficial, com ações de lazer, esporte, cultura, saúde e cidadania. As boas novas começam com o asfaltamento da entrada principal e várias ruas do bairro. Participantes do grupo Doutores Voluntários do Riso, estiveram presentes organizando brincadeiras com as crianças que se deliciaram com pipoca, bolo e cachorro-quente. O bolo, com mais de dois metros, foi preparado pela Padaria Sonho Meu, criada por um projeto da Secretaria de Assistência Social (Seas) em parceria com o a Administração Regional de Caruara. Segundo Cláudio Trovão, chefe de departamento da Administração Regional da Área Continental de Santos, além da padaria solidária, foram entregues à população a biblioteca Plínio Marcos, reformada, e a base compartilhada da Polícia Militar e Guarda Municipal, com efetivo de seis homens. A biblioteca conta agora com mil novas obras de literatura infantil e infanto-juvenil, 150 áudio-livros, TV, DVD, home theater e computadores conectados à internet para uso dos moradores do bairro. O escultor Ricardo Santos inaugurou a placa "Conheça nosso cantinho", com a frase da aluna Alcília, ganhadora do concurso sobre o bairro feita pela UME Judoca Ricardo Sampaio Cardoso.

No Portinho, uma deliciosa caranguejada esperava os visitantes. A iniciativa, do projeto Integrando Gente e da ONG Parcel, foi coordenada pela bióloga Cassia de Freitas, com o apoio da Prefeitura Municipal. A culinária Helena Cristina de Oliveira estava no comando da cozinha, com o auxílio de Vera Antonia Bittencourt.

No dia 1º de outubro aconteceu a inauguração oficial dos novos equipamentos, com a presença do prefeito João Paulo Papa, o presidente da Câmara Municipal, Manoel Constantino dos Santos (PMDB), secretários e vereadores. A Padaria Sonho Meu produz pão francês diariamente, e também aceita encomendas para bolos, croissant, pizza, pão de cará, pão-doce e brioche. Funciona diariamente das 6h às 20h, na entrada principal do bairro, rua dos Tamoios, 265.



Vera Bittencourt e Helena Cristina de Oliveira comandaram o preparo da caranguejada



O coordenador Afílio Miceli (centro) acompanha os alunos na produção do bolo



Cláudio Trovão e equipe da prefeitura na organização da festa



Professoras e representantes da prefeitura cortam o bolo de aniversário



Doutores Voluntários do Riso divertiram a criançada



Prefeito visita padaria solidária



Todo mundo ganhou bolo

Conheça o bairro de Caruara

Caruara fica na área continental do Município de Santos, que compreende 231,6 quilômetros quadrados e cerca de 4 mil moradores. A área continental é maior do que a parte de Santos localizada na Ilha de São Vicente, que tem 39,4 quilômetros quadrados. Até 1999 a área era dividida em três bairros, Ilha Diana, Caruara e Monte Cabirão. Com a aprovação da Lei de Uso e Ocupação do Solo da Região (n.º 359/99), foi repartida em nove seções, formando bairros regularizados num total de 25 quilômetros quadrados complementares da região.



Fruta-pão se transforma em nhoque

Conhecida na culinária caieira, a fruta-pão pode ser saboreada cozida na água e espremida para fazer a base do purê, substituindo a batata. Olga Amorim, dona da Pousada Tocca do Veludo, em Corumbau, Bahia, dá a receita que ela mesma criou, o nhoque de fruta-pão. Para preparar esta original receita é preciso cortar a fruta ao meio, tirar o miolo, e ferver o resto na água com sal e manteiga. Retirar a casca, e passar a polpa no espremedor de batatas. Fazer bolinhas da polpa da fruta com a mão, misturar salsinha, cebolinha, alho seco. Colocar no meio de cada bolinha de nhoque um pedaço de mozzarella cortado em cubo. Ajeitar numa forma refratária, intercalando com camadas de molho de tomate, com carne moída ou não. Deixar no forno até derreter a mozzarella.



O nhoque está no ponto quando a mozzarella derreter



Antes de cozinhar deve-se tirar o miolo central



Olga ajeita o nhoque em camadas

PetShop
BOM PRA CACHORRO
Banho e Tosa
Hotelzinho
Veterinário
Dr. Alexandre Carrari
3469-7436 / 9708-4411 / 9760-7336
Av. Marechal Deodoro, 253 - Vila Valença - São Vicente