

Jornalzinho BrasilVivo

www.brasilvivo.it

número 2. Abril - Maio de 2018

ÍNDICE

- 1. Jardim Botânico do Rio de Janeiro.**
História e curiosidades contadas pela Sofia **pág. 2**
- 2. Receitas deliciosas de doces brasileiros:**
 - Brigadeiro. Os truques da chefe Cecília **pág. 3**
 - Pastel de Belém. Os segredos da cozinheira Sofia **pág. 4**
- 3. Nomes mais populares no Brasil (2017)**
Nossa especialista Emma (aliás MATILDE) vai contar a origem do nome Maria Eduarda, imaginando as características dessa menina..... **pág. 5**
- 4. Dança - A origem do semba angolano**
Contada pela Maia **pág.6**

Um agradecimento especial à Silvia, que participou no projeto coordenando a equipe!

Jardim Botânico

O Jardim Botânico foi criado por Dom João VI, em 1808, para a aclimação das plantas que os portugueses traziam das Índias e de outros países colonizados, entre elas: pimenta do reino, chá, manga.

Hoje em dia o JB é um instituto de pesquisa sobre a biodiversidade e sobre as plantas em risco de extinção.

Nele encontram-se pés de Pau-Brasil, a planta que deu o nome ao país, uma árvore que foi muito desfrutada para diferentes usos e que por isso restaram poucos exemplares.

O símbolo do JB é a Aleia de Palmas Imperiais que foram plantadas na época imperial. Algumas delas são originais e têm cerca de 150 anos. A primeira delas, plantada pelo próprio Imperador, foi queimada por um raio há poucos anos.

A parte do JB aberta ao público constitui apenas 1/5 do inteiro Jardim. No interior dele estão duas serras: o orquidário e o bromelário, que são muito ricas; há pequenas lagoas com lírios d'água; há o Jardim Japonês (que, na verdade, é formado por plantas tropicais mas cujo paisagismo é oriental); há também um cactário e um jardim sensorial.

A riqueza do Jardim não é dada só pelas plantas mas também pelos animais hospedados nele: não é raro encontrar micos, tucanos, papagaios, além de milhares de insetos e aranhas.

Na entrada há uma lagoa com dezenas de tartarugas que atraem muitas crianças. Elas podem brincar e divertir-se no lindo parquinho que está ali perto também.

Para conseguir fazer uma visita completa ao Parque é preciso um dia inteiro!

RECEITAS

A receita do brigadeiro

Ingredientes:

- ✓ 100 ml de leite condensado
- ✓ 1 colher de cacau amargo
- ✓ 10 g de manteiga

Pegar uma panelinha e juntar todos os ingredientes antes de ligar o fogo.

Mexer bem o leite e o cacau até ficarem sem grumos.

Juntar a manteiga e ligar o fogo.

Cozinhar o composto em fogo médio por mais ou menos 10 minutos, sem parar de mexer, virando sempre no mesmo sentido, até que o composto dê a impressão de se descolar da panela.



Acerte-se que o composto tenha uma boa cor e não seja muito claro, nesse caso acrescente cacau!

Desligar o fogo e transferir a massa para um prato. Esperar que o composto esfrie e começar a fazer as bolinhas.

.....Saboreie essa delícia!!!

Receita do Pastel de Belém

(Preparo 60 MIN - Rendimento 20 porções)

Ingredientes:

- ✓ 250g de farinha de trigo
- ✓ Água com uma pitada de sal
- ✓ 150 g de manteiga ou margarina
- ✓ 1 gema
- ✓ 80 g de maizena
- ✓ 1 litro de creme de leite
- ✓ 12 gemas
- ✓ 300 g de açúcar
- ✓ Baunilha líquida
- ✓ Casca de limão (raspas)

Modo de Preparo

1. Sobre uma superfície plana, despeje a farinha fazendo um monte
2. Faça um buraco no meio e coloque uma gema e água em quantidade suficiente para obter uma massa maleável
3. Abra a massa e cubra-a com 50 g de manteiga ou margarina
4. Dobre-a de tal maneira a obter três camadas de massa (dobre uma parte sobre o meio e a outra por cima)
5. Repita essa operação duas vezes, sempre espalhando 50 gramas de margarina ou manteiga
6. Abra a massa novamente, espalhe a manteiga e enrole como se fosse um rocambole
7. Corte o rocambole em fatias de 2 centímetros de grossura
8. Estenda cada rodela no fundo de uma forminha pequena, forrando também as laterais

Recheio:

1. Numa panela junte a maizena, o creme de leite, as gemas e metade do açúcar
2. Leve ao fogo até ferver
3. Adicione o resto do açúcar, a baunilha líquida (algumas gotas) e as raspas de limão
4. Mexa bem e leve à fervura novamente
5. Desligue e coloque sobre as rodela de massa
6. Leve as forminhas ao forno médio preaquecido até que fiquem bem sequinhas

Informações Adicionais

- ✓ Dicas: Sirva os pasteizinhos quentes com açúcar em pó e canela. Mesmo frios, são incrivelmente deliciosos.

Nomes mais populares no Brasil (2017)

Maria Eduarda: Significa “senhora soberana guardiã das riquezas”.

Maria Eduarda é um nome composto por dois nomes de origens distintas, Maria e Eduarda.

Maria é um nome de origem incerta e provavelmente surgiu a partir do hebraico *Myriam*, que quer dizer “senhora soberana, vidente”.

A popularidade do nome Maria foi influenciada pela personagem bíblica mencionada no Novo Testamento, e também no Alcorão, como a mãe de Jesus.

Eduarda, por sua vez, é a versão feminina de Eduardo. Com origem no germânico *Hadaward*, é composto pela junção dos termos *ead*, que significa “riqueza, bens”, e *ward*, que quer dizer “guarda, guardião”.

No Brasil, Maria Eduarda é um nome feminino bastante comum. As pessoas batizadas com este nome, normalmente, recebem apelidos carinhosos de amigos e familiares como Duda.

A Maria Eduarda que eu imagino...

...tem 22 anos. Ela é perfeitamente bilingue, pois seu pai é russo e sua mãe é brasileira. É baixinha e magra. Seu cabelo é comprido e de cor azul: Maria Eduarda adora pintar o cabelo, pois muda de cor quase todos os dias. Além disso, ela gosta muito de tomar sorvete e ler livros sobre a natureza.

SEMBA

Designa-se por “Semba” uma das danças e gêneros musicais mais populares de [Angola](#), que surgiu no país durante os anos 50 e 60. Etimologicamente, semba [significa “umbigada”](#) em quimbundo - língua de Angola, no entanto, tem vários outros significados adjacentes ao mesmo, como: batuque, dança de roda, lundu, chula, maxixe, batucada e partido alto, entre outros, muitos deles convivendo simultaneamente.

A dança é caracterizada por movimentos que implicam o encontro do corpo do homem com o da mulher. Dançada a pares, com passadas distintas, o “Semba” é dançado com muita [paixão!](#)

