

São João do Pau D'Alho completa 62 anos com programação especial de aniversário



62º Aniversário
São João do Pau D'Alho
 A cacula da Alta Paulista comemora seu aniversário com festa
PROGRAMAÇÃO DAS FESTIVIDADES 2022

DIA 11 DE JUNHO (SÁBADO)
 19h30 - Final do Torneio de Futsal
 Local: Ginásio de Esportes Mário Covas

DIA 16 DE JUNHO (QUINTA-FEIRA)
 16h00 - Missa de Corpus Christi

DIA 17 DE JUNHO (SEXTA-FEIRA)
 9h00 - Festival de Atletismo
 Local: Estádio Municipal José Mazzo e ruas da cidade

DIA 21 DE JUNHO (TERÇA-FEIRA)
 19h00 - Primeiro dia do Tríduo em preparação à Festa do Padroeiro São João Batista

DIA 22 DE JUNHO (QUARTA-FEIRA)
 19h00 - Segundo dia do Tríduo - Missa na Igreja Matriz

DIA 23 DE JUNHO (QUINTA-FEIRA)
 18h00 - Torneio dia do Tríduo - Missa na Igreja Matriz.
 20h00 - Festa Popular em comemoração ao 62º Aniversário de São João do Pau D'Alho - Grande Show com a dupla Gilberto & Gilmar e a Banda de todos os tempos "Jair Supercap Show".
 Quermesse com: pipoca, amendoim, quentão, achocolatada, fogueira e show pirotécnico.
 Contato para compra de frango e Joelho de porco (181)3857-1215
 Local: Estádio Municipal José Mazzo

DIA 24 DE JUNHO (SEXTA-FEIRA)
 19h00 - Missa de São João Batista, em seguida a carreata.

DIA 25 DE JUNHO (SÁBADO)
 16h00 - Amistoso Veterano Amigos do Tim
 Local: Estádio Municipal José Mazzo

DIA 26 DE JUNHO (DOMINGO)
 8h30 - Torneio de Bocha e Malha
 Local: Campo de Bocha e Cancha de Malha Municipal

DIA 29 DE JUNHO (QUARTA-FEIRA)
 9h00 - Festival de tênis de mesa, dama e xadrez.
 Local: Centro Comunitário

DIA 03 DE JULHO (DOMINGO)
 9h00 - Festival de vôlei de areia (beach) e mini campo
 Local: Balneário Municipal

DIA 10 DE JULHO (DOMINGO)
 9h00 - Torneio de Truco
 Local: Recinto de Festas Gentil Nere

DIA 16 DE JULHO (SÁBADO)
 21h00 - Balado Sertaneja (APRE)
 Local: Centro Comunitário

DIA 24 DE JULHO (DOMINGO)
 9h00 - Corrida das Personalidades
 Local: Estádio Municipal José Mazzo
 Entrada: 1 kg de alimento não perecível em prol à Obra de Assistência Social.

23 JUNHO 20h00
Festa Popular e Quermesse
 Show com Gilberto & Gilmar e "Jair Supercap Show"

Apelo:
PREFEITURA E CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO DO PAU D'ALHO
 Fernando Barberino, Nere, Valdir Batista

LETÍCIA PINHEIRO
 DA REDAÇÃO

O município de São João do Pau D'Alho completa 62 anos nesta sexta-feira, 24. Para marcar a data, a Prefeitura com apoio da Câmara Municipal preparou programação especial de aniversário que está em andamento.

Nesta quinta-feira, 23, véspera de aniversário da cidade, as comemorações começam às 18h, com o terceiro dia do Tríduo e missa na igreja matriz; às 20h, ocorrerá a Festa Popular com grande show com a dupla Gilberto e Gilmar e banda Jair Super Cap Show; quermes-

se com pipoca, amendoim, quentão, fogueira e show pirotécnico no Estádio Municipal José Mazzo. As encomendas para frango assado e Joelho de porco podem ser feitas pelo telefone (18) 3857-1215.

Na sexta-feira, 24, às 19h, missa de São João Batista e em seguida a carreata. No sábado, 25, às 16h, amistoso Veterano Amigos do Tim no estádio municipal e no domingo, 26, às 8h30, Torneio de Bocha e Malha, no Campo de Bocha e Cancha de Malha Municipal.

A programação segue até julho com atividades esportivas e show.

CULINÁRIA

PAMONHA DOCE DE MILHO

INGREDIENTES

- 1- 15 espigas de milho verde
- 2- 150 g de açúcar cristal
- 3- 150 g de manteiga derretida ou gordura de porco derretida
- 4- 1 colher (chá) de sal
- 5- Queijo minas curado
- 6- Palha do milho para enrolar
- 7- Barbante de cozinha

MODO DE PREPARO

- 1- Rale as espigas de milho em um ralo grosso.
- 2- Adicione a manteiga ou a gordura de porco, o açúcar e o sal.
- 3- Misture e reserve.
- 4- Lave as palhas do milho e deixe-as secar.
- 5- Abra 2 palhas e disponha-a uma sobre a outra de modo que a extremidade de uma sobre a outra em 10 cm.

6- Coloque 3 colheres (sopa) da massa de milho sobre as palhas preparadas.

7- Adicione 1 fatia de queijo curado por cima.

8- Feche as palhas formando um cilindro.

9- Dobre uma das extremidades da palha sobre a massa. Em seguida, dobre a outra, formando assim uma trouxa (formato da pamonha).

10- Amarre com o barbante no sentido longitudinal e transversal.

11- Reserve.

12- À parte, coloque cerca de 4 litros de água para ferver.

13- Quando estiver fervendo, coloque as pamonhas para cozinhar.

14- Após cerca de 40 minutos de cozimento, retire as pamonhas, escorra o excesso de água, retire a palha do milho e sirva quente.

