

"MOLDURA DA SOCIEDADE"

Lolari

NOSSA MOLDURA



Isolda Walaski, com "aquela simpatia" que lhe é peculiar, dá um colorido, hoje, à "Nosssa Moldura".

É filha do casal José (Sofia) Walaski.

Estuda na Faculdade Católica de Filosofia, Ciências e Letras do Paraná.

Leciona no Ginásio Sagrada Família e no Colégio Comercial Kennedy.

Além de estudar, lecionar, apreciar, também, a música moderna e é fã de Roberto Carlos.

ANIVERSÁRIOS

\* A encantadora Jauceli, filha do casal Jalmir (Isolda) Parolin, residentes em Curitiba, festeja seu aniversário, dia 21.

\* O brotinho Loriete, filha do casal Antônio Waldemar (Lenita) Sávio, estará, dia 17



recebendo suas amiguinhas para comemorar seu aniversário.

\* Viviane, filha do casal João (Ofília) Desoti, compêtu, dia 11, seu primeiro aniversário.



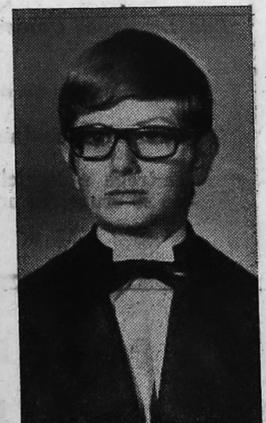
\* Elegante recepção ofereceu o casal Alcebiadas (Marily) Sprea, para comemorar o 3.º aninho do seu travesso Marcelo.

\* A primeira Dama da cidade, Sra. Helena Pianaro, recebeu cumprimentos, dia 11, pelo seu aniversário.

\* Quem recebeu cumprimentos dia 30, pelo seu aniversário, foi o Sr. Albino Gri-goletti, Chefe da Guarda No turna Municipal.

\* José Adir da Silva e Reny Chemim, estarão hoje, dia 13, recebendo a Bênção Nupcial, na Igreja Matriz.

\* Entre os graduandos da 4.ª série ginasial do Colégio Sagrada Família, desta cidade, destaca-se o jovem João Máxi-



mo, filho dileto do casal Jacira Jamur Lurk e Fernando Lurk Sobrinho, diretor da Divisão de Fazenda da Prefeitura. Parabéns.

GENTE NOVA

Acha-se em festas o lar do casal Antônio (Maria Madalena) Getikoski, com a chegada da cegonha que lhes deixou uma encantadora menina.

DESTAQUE DO «SOCIETY»

• Hoje, dia 13, formatura dos contadores do Colégio Comercial Kennedy, com solenidade marcada para às 20.30 horas nos salões do Clube Macedo Soares.

• Para que o ano de 1970 seja um ano muito feliz, façam uso da receita do bôlo da minha prima Betinha.

• Dia 20, na sede da Congregação Mariana, solenidade de entrega dos certificados aos ginasistas de 1969, da Turma Arnaldo Busato, do Colégio Presidente Kennedy.

• Dia 27, nos salões do Clube Macedo Soares, Baile de Formatura dos Contadorandos e Professorandos de 1969, animado por Sombacana. Promete sucesso.

• Entre os Contadorandos do Colégio Kennedy, que hoje estão colando grau, destacamos: Josélia Tatará, Lucila Sávio, Maria da Graça Cavalli, Chirley Bolmann, que fazem parte do time da jovem guarda de nossa sociedade.

• Cine Jóia com boa programação para esta quinzena.

• A 4.ª série do Ginásio Sagrada Família excursionou, no final do mês de novembro até São Paulo, tendo à frente a Irmã Dolores, Diretora do referido Colégio.

• O Clube Macedo Soares inativo há vários meses. O que estará acontecendo?...

• Campo Largo estará presente ao 1.º Simpósio de Ensino do Paraná, cuja abertura está prevista para hoje, dia 13.

• A minha amiga Terezinha Puppi viajou, dia 3, para a Europa, regressando somente em março do próximo ano. Feliz estada no Velho Mundo.

• Participei, ontem, dia 12 da festinha de encerramento do ano letivo, do Grupo "Dr. Clotário Portugal", realizada na sede da Congregação Mariana.

Os pequenos alunos apresentaram vários números artísticos.

Os alunos das 5.ªs séries receberam, na ocasião, o Certificado de conclusão do curso.

Parabéns à Diretoria e professoras, e grata pelo amável convite.

No próximo número estaremos divulgando a lista das 10 Senhoras mais Elegantes.

O Grupo "Macedo Soares" realizou, dia 9, sua festa para entrega dos Certificados aos alunos que concluíram o curso.

Fui a Madrinha das turmas de 5.ªs anos, das de professoras Rosita e Clyce.

Fiquei muito honrada com o convite.

Após a cerimônia, tivemos o prazer de assistir a um cantor de teatro de fantoches, um coral e muitos outros números apresentados pelas crianças.

Estêve muito animado o Baile de Formatura da Turma do Ginásio Comercial Kennedy, realizado dia 6.

Participei do coquetel que o casal João (Helena) Sávio ofereceu, dia 7, para festejar a Colação de Grau da encantadora Lucila.

A todos os nossos leitores desejamos um Feliz Natal e que o Novo Ano que se aproxima seja o prenúncio de novas alegrias e muita paz.

Professorandas com festa magnífica

Muito linda e expressiva foi a festa de Colação de Grau das Professorandas de 1969 da Escola Normal Colegial Pa-

drê José de Anchieta, realizada dia 7, nos salões do Clube Macedo Soares.

A Turma que levava o nome da Professora Helena D. Sávio, tinha como Parainfo o Industrial Rodolf Goehringer, Patronesse a Irmã Violeta e Madrinha dos anéis a Professora Rosa Soviersoski.

Após a entrega dos Diplomas e Anéis, ouvimos a palavra da oradora da Turma, aluna Schirley Ferreira, do Parainfo e ainda da Professora Helena Sávio.

Em seguida, a aluna Durlene Gengebauer fez entrega às alunas da 2.ª série, da Chave Simbólica da Escola, a cerimônia comovente.

As diplomadas apresentaram um Jogra! da autoria da professora Odila Portugal Castagnoli.

Encerrando essa festividade as professoras presentes receberam, das Mães das graduandas, lindos botões de rosas (grata pelo lindo e expressivo botão que recebi).

CANTINHO ROMÂNTICO

ANO VELHO — ANO NOVO

Oscar Queirós

Vai-se um ano... outro vem... e assim nós vamos Perdendo as ilusões e as esperanças Das múltiplas quimeras que sonhamos Em róseas quadras joviais e mansas.

E vai-se a mocidade... e, então notamos, Em nós e em todos, radicais mudanças! E enfim, das glórias que alcançar julgamos Só restam tristes e cruéis lembranças!

Vaidade... Orgulho... tudo se desfaz! Chega o cansaço... a sentitude... e um dia O sepulcro... uma cruz... e nada mais.

Dante Portugal Castagnoli

Médico

Clínica Geral \* Partos \* Curso de Especialização, no Hospital N. Sra. das Graças em Curitiba. \* Cirurgia.

CONSULTÓRIO: Praça Atilio Barbosa, 222 — Telefone: 8-247

CANTINHO DA MULHER

Prepare bem a Ceia de Natal

Norberta Castagnoli

Perú para a sua grande Ceia

Natal é festa de alegria e confraternização. Não só com presentes seus amigos e pessoas queridas devem ser lembradas. Uma palavrinha amável e gentil vale, às vezes, mais que um presente suntuoso. Não se esqueça dos amigos, colegas de trabalho, seus empregados, o porteiro do edifício, as pessoas que a atendem no cabeleireiro, enfim todos aqueles com quem você está em contato e merecem sua atenção. Abraços, desejos, palavras boas! Eles vão gostar.

Costume antigo, o peru tem também o seu lugarzinho reservado nas ceias brasileiras. Vamos a ele?

SUGESTÕES

Com uma toalha vermelha, círios e folhas de palmeira você consegue um bonito arranjo, original e decorativo. Toalhas bordadas a ouro, prata, ou mesmo pintadas, são de grande efeito para a ceia de Natal. Branca, azul ou vermelha, é sempre possível tirar de qualquer toalha o efeito. A mais simples pode ser embelezada com laços de cores contrastantes, ramos de pinheiro, aplicações de figuras decorativas, motivos natalinos, etc...

ALGUNS LEMBRETES

\* Nesse dia, procure ser amável, mesmo com as pessoas por quem não tem grande simpatia;

\* a festa de Natal deve ser comemorada com muito amor e carinho;

\* não se esqueça dos que estão sózinhos no mundo, nos hospitais, asilos ou orfanatos;

\* festejando o Natal dessa maneira você se sentirá muito feliz, porque estará ajudando alguém a ser um pouco mais feliz!

MAIS BELA NA

GRANDE NOITE

Para a Grande Noite não deve ser esquecida a decoração da mesa. De nada adianta um buffet suntuoso, se a toalha não estiver à altura das iguarias, apresentando um aspecto original e de bom gosto. Lembre-se: come-se também com os olhos! Principalmente os garotos e marmanjos.

Para o Natal e o reveillon você quer estar ainda mais bonita e jovem. Naturalmente já deve ter escolhido a toilette, os complementos e outros acessórios. Seguindo estes conselhos, você estará assegurando aparência impecável nas festas de fim-de-ano.

TOALHA DA CEIA

Para a Grande Noite não deve ser esquecida a decoração da mesa. De nada adianta um buffet suntuoso, se a toalha não estiver à altura das iguarias, apresentando um aspecto original e de bom gosto. Lembre-se: come-se também com os olhos! Principalmente os garotos e marmanjos.

Receita de Bôlo: Uma vida feliz

Tome 12 meses bem maduros, veja que estejam completamente limpos de amarguras recordações, de rancor, de ódio e inveja; limpe-os cuidadosamente da pegajosa malevolência, e de qualquer mancha de mesquinhez. Resumindo, verifique nesses meses o que se passou consigo, e ponha nas mãos, tão frescas, e limpas como se tivessem saído do grande armazém do tempo. Corte estes doze meses em 30 ou 31 partes iguais, esta quantidade é somente para você. Não queira cozinhá-la toda de uma só vez, prepare-se dia a dia da seguinte

forma: ponha em cada uma delas, 12 partes de fé, 11 de paciência, 10 de entusiasmo, 9 de trabalho, 8 de esperança, 7 de felicidade, 6 de liberalidade, 5 de amabilidade, 4 de des canso, 3 de oração, 2 de meditação, 1 de resolução; junte 1 colherinha de boa-vontade, um pouco de diversão, 1 pitada de simplicidade e uma taça cheia de bom-humor. Acrescente a tudo isso, amor, e misture com energia, cozinhe tudo a bom fogo. Enfeite o bôlo com alguns sorrisos e com um pouco de júbilo, servindo-o com calma, altruísmo e alegria.

Costume antigo, o peru tem também o seu lugarzinho reservado nas ceias brasileiras. Vamos a ele?

Na véspera do Natal, pouco antes de matar o peru, dê-lhe, às colheradas, uma xícara de aguardente até ficar bem bêbado, caído; dependure-o de cabeça para baixo, corte-lhe o percoço, rente à cabeça, separando-a do corpo. Deixe que o sangue escorra bem, e imediatamente, comece a depená-lo, enquanto está quente. O peru é depenado a seco e não em água fervente. Depenado, chamusque-o em chama de álcool, para tirar as penugens; em seguida, esfregue-o com bastante fubá, para ficar bem claro. Depois, retire o papo, com cuidado, para não se romper. Isso se consegue, retirando o pescoço bem rente às primeiras costelas, depois de arregaçar a pele que o envolve, que deve continuar inteira.

COMO TEMPERAR

Abra o peru pelo ventre, retire as vísceras e limpe-o bem. Lave. Faça corte abaixo da mitra e enfie as pernas do peru, dobrando as asas para trás. Coloque-o em bacia grande, e deixe-o por uma hora, na água e sal, para que fique bem mergulhado. Depois, escorra a água e despeje o seguinte tempero: meia garrafa de vinho branco, seco, uma xícara de vinagre bom, caldo de quatro limões, uma colher bem cheia de sal moído com alho, uma colherinha de pimenta-do-reino, branca, 3 pimentinhas malaguetas, duas cebolas brancas raladas. Com este tempero, regue todo o peru, por dentro e por fora, furando-o com o garfo (exceto o peito), para que fique bem temperado. Deixe-o no tempero toda a noite. Os miúdos também devem ser temperados, para aproveitá-los na farofa.

MODO DE RECHEAR

Tire o peru dos temperos, coloque-o na mesa, enxugue-o por dentro e por fora. Na cavidade do peito (papo), enfie guardanapo de cozinha, bem grande, para que essa região não perca a forma e, ao mesmo tempo, encha todo o ventre com recheio de castanhas. Costure a pele que recobre es-

ta cavidade. Feito isto, unte com manteiga, sem derreter. Enrole-o em folha grande de papel impermeável. Sobre esta, unte bastante banha, sem derreter, enrole novamente em folha de papel pardo, de embrulho, amarrando-o com barbante. Coloque-o em assadeira grande e funda, com banha. Leve ao forno para assar durante mais ou menos 4 horas. Depois, verifique com o garfo se está cozido, retire-o do forno tirando os papéis. Volte novamente, com ele, ao forno, borrifando-o com o molho dos temperos. Deixe dou-

do em cubos e tortado, ½ xícara de água quente, sal e pimenta, ao gosto, e algumas azeitonas — picadas.

Cozinhe as castanhas, em água e sal. Descasque-as e corte-as em pedacinhos. Refogue a salsicha cortada em rodelas finas, na manteiga. Junte a cebola, os tempéros (ao gosto), os cubos de pão torrado durante mais ou menos 4 horas. Depois, verifique com o garfo se está cozido, retire-o do forno tirando os papéis. Volte novamente, com ele, ao forno, borrifando-o com o molho dos temperos. Deixe dou-

Aqueles aperitivos!... só no

BAR DO ZANIN

Petiscaria em geral Peixes — camarões...

RECHEIO DE CASTANHA

Para o papo e corpo do peru — 250 g. de castanhas portuguesas, 250 g. de salsichas, 2 colheres de cebola ralada, uma colher de manteiga, 2 xícaras de miolo de pão, corta-

Bar - Café - Sorvetes Kibon - Snooker

BAR DO TITIO

de G. T. ZANLORENZI & CIA. LTDA.

Whisky Schotisch - Bard	por	11,00
Champagne Sidra		3,00
Champagne Peterlongo		4,50
Granja União		4,40

O bar do Getúlio está "botando" pra quebrar neste Natal!

VENDE-SE

Vende-se três lotes de terreno, com área de 543,75 m2 cada um, com pequena entrada e o saldo a combinar.

Os interessados poderão dirigir-se à Rua Centenário n.º 1041 nos horários das 12,00 horas e das 17,30 às 18,30 horas, ou aos sábados após às 12 horas.

Negócio de oportunidade aproveite.

ANDRESSA & CIA. LTDA.

(Jerônimo)

Cereais por Atacado

Matriz: Rodovia do Café, 4630 — Cx. Postal, 668

Fones 8-5441 (comercial) — 8-5397 (residência)

Filial: Rodovia do Relógio (Irati) Cx. Postal, 195 - Fone: 66

Feliz Natal

As minhas queridas leitoras envio meus mais sinceros votos de um Natal feliz. Seja ele repleto de saúde, amor e paz!

Norberta