

HUMOR | JOSÚ BARROSO



CULTURA

COMÉRCIO



Programação foi anunciada esta semana pela presidente da associação, Sandra Brandani

Corredores terão 26 dias de programação natalina

Associação Comercial de Ribeirão Preto anuncia eventos da edição 2025; decoração na região Central será inaugurada dia 28

DA REDAÇÃO
redacao@jornalribeirao.com.br

A Acirp (Associação Comercial e Industrial de Ribeirão Preto) anunciou esta semana a programação de 2025 do Natal Luz. Os corredores comerciais da cidade terão 26 dias de programação natalina gratuita.

A partir do dia dia 28, serão acesas pela associação mais de 500 mil lâmpadas em diferentes pontos de Ribeirão. Neste ano, as decorações do Natal Luz estarão presentes nas seguintes vias: Rua Barão do Amazonas, Avenida da Saudade, Avenida Dom Pedro I (Portal) e, pela primeira vez, a rotatória da Avenida Vladimir Meirelles. Outra novidade é a Avenida Nove de Julho, que será retomada e iluminada em 2025.

O acendimento das luzes será feito com a participação de coral e presença da atra-

ção “homem de luz”.

“O Natal Luz é uma ação produzida com muito carinho, pois esta é a época das famílias passarem adiante suas tradições, incluindo passear no comércio de rua com as crianças para ver decorações, tomar um sorvete, fazer o pedido ao Papai Noel. É um momento importante para lojistas e também para a cultura da nossa cidade”, afirma Sandra Brandani, presidente da Acirp.

Continuando a programação, no dia 29/11 (sábado), Papai Noel chega ao Centro com um desfile completo, incluindo banda e personagens natalinos. A Parada de abertura sai do Palácio do Comércio e Indústria, sede da Acirp (Rua Visconde de Inhaúma, 489), às 9h, e vai até o Centro Cultural Palace (ao lado do Theatro Pedro II), onde está montada a Casinha do Noel.

Com entrada gratuita, o local fica aberto para fotos e entrega de cartinhas até 23/12, sempre das 16h às 19h, de segunda à sexta-feira; e das 9h às 14h, aos fins de semana.

Na sequência da agenda, o Bom velhinho e seus ajudantes chegam no dia 30/11 (domingo) a outros dois pontos da cidade: a Casinha do Papai Noel da Necta, que funciona no Parque Raya, das 9h às 12h, aos finais de semana, e das 17h às 20h, de segunda à sexta-feira; e a Praça José Mortari (Vila Tibério).

A agenda completa do Noel Móvel - com horários, locais e datas - está disponível no site da Acirp. O encerramento da programação, com a despedida de Noel, será marcado por uma grande Parada no Centro, no dia 23/12, às 18h, com saída da Esplanada do Theatro Pedro II.

GASTURISTANDO

Especial Natal em Ribeirão

HELEN RAVAGNOLI



LUGARES IMPERDÍVEIS PARA ENCOMENDAR SOBREMESAS PARA SUA CEIA E DUAS RECEITAS DELICIOSAS PARA QUEM PREFERE COLOCAR A MÃO NA MASSA E GARANTIR O DOCINHO DE FIM DE ANO

Novembro já entrou na reta final e quem gosta de comer já está pensando no Natal e em suas delícias. A coluna Gasturistando traz opções que cabem no seu bolso até sobremesas autorais de chefes renomados.

Panificadora Paraíba, na zona Norte, a melhor padaria é a panificadora Paraíba, a proprietária Rafaela é especialista e fazer tortas doces e salgadas, pães recheados e sobremesas natalinas, que você vai encontrar qualidade, sabor e muito bom gosto com aquele precinho que cabe no bolso, aqui o excesso de gostosura é garantido, todo o cuidado desde o atendimento até a embalagem para entrega foi criado para ser um referencial de uma experiência gastronômica incrível. Você pode fazer suas encomendas com antecedência pelo zap 16 36151947 fica localizada na Av. Ernesto Guevara Lã Serna, 72 - Jardim Heitor Rigon.

Mi Petit Four, mais conhecido como as delícias da Mi, tem destaque para essa data especial, sobremesas especiais em travessas como o gellato de abacaxi, olho de sogra, pudins e manjar que realmente artesanal feito com todo capricho e carinho, para encantar e agradar a todos os clientes você pode encomendar pelo whats 16991529971.

A Çikolata: já a forma da perfeição em sobremesas, que trabalha para encantar o publico a cada mordida e que tem receitas autorais de sobremesas incríveis, para toda época do ano, trabalhando com ingredientes selecionados frescos, aqui você vai encontrar o verdadeiro bolo red velvet, cheesecake, mouses, brownies trufados entre outras delicias. Fica localizada Rua João penteado, nº 602 - JD Sumaré, whatsapp 1699422862.

Garanta sua encomenda não chegue de mãos abanando para o momento mais lindo do ano!

E para quem gosta de se aventurar na cozinha, essas duas receitas são maravilhosas:

Bolo de claras	Pudim de leite em pó
240 g de claras	4 ovos
200 g de açúcar	300 ml de leite
200 g de farinha de trigo	½ xícara de chá de açúcar (½ xic equivalente a 120 ml)
200 g de margarina	2 xícaras de chá de leite em pó
7 g de fermento químico	
Modo de preparo:	Modo de preparo: bata tudo no liquidificador, e coloque em uma forma com calda, feche com papel alumínio, e leve na panela de pressão por 15 minutos, desligue deixe sair a pressão retire o pudim e leve para gelar, desenforme e sirva.
Bata na batedeira as claras com açúcar e se desejar raspas de laranja ou limão, bata ate dobrar de volume, acrescente a farinha, o fermento e a margarina, bata novamente, se desejar fazer um bolo mesclado acrescentar ½ xícara de chocolate em pó 50% cacau.	