

Veja este vídeo direto no YouTube:

<https://www.youtube.com/watch?v=tdpdVRMMCF4&list=PL09270C9A5FCB4214>

// You can place JavaScript like this

FLAGRA: Olhe o que aconteceu por volta de 17:30 minutos... No MotoClube Leões do Asfalto, Zmaro e Jefferson experimentam fazer Acem, Paleta e Coxão duro na churrasqueira. Como o churrasqueiro Carlos não chegou, eles fazem uma vaquinha e compram as carnes mais baratas e no caso do Acem e Paleta eles usam amaciante de carne para ver se realmente fica bom. Quanto ao coxão duro, dizem que só o jeito de cortar resolve e deixa a carne como picanha. Veja as peripécias dos dois ao fazer churrasco com carne de segunda. Durante as gravações uma cena inusitada: Veja o flagra de um dos integrantes no banheiro...

Finalizando com um trecho do Programa Zmaro Musical que foi gravado no bar Mineiros Beer em Araraquara com o cantor Marco Antônio.

## TRANSCRIÇÃO DO VÍDEO

se o churrasqueiro chegar  
nesta matéria ou em uma próxima  
você vai ver a gente comendo uma picanha  
senão vamos ter que nos virar com uma destas carnes aqui  
picanha de segunda  
é...  
e vem cá, para ir no açougue e pedir coxão duro  
não é coxão duro normal?  
tem que pedir coxão duro, corte para grelha que você estava falando  
isto  
se você achou legal  
se a gente acertar aqui  
porque a gente ainda não sabe no que vai dar isto aqui  
se vai ser comestível ou não  
tem um monte de cachorros por ai que vão gostar se a gente não comer...  
a paleta e aqui o acem...  
a paleta mais vermelhinha e o acem mais clarinho  
mais fibroso também

mais fibroso...  
e ai firme Zmaro  
valeu a oportunidade de podermos fazer um som improvisado  
ta ligado, é deste jeito...  
é deste jeito estou chegando sapatinho  
prazer sou o 2f dá licença que pra mim  
não quero demagogia  
muito menos falsidade  
estou chegando aqui  
com meus paprceiros de verdade  
Zmaro sem bater a nave no som que é 1.000 graus  
da licença isto aqui que é o rap nacional  
tirando é natural  
uma brisa aqui na praça  
olha aqui o garfield mano  
que me engraça  
da sorriso e é isto mesmo  
pode pá que vou te falar  
o clone do falcão aqui na praça ta que ta  
é deste jeito pode pá no maior respeito  
sagacidade  
chegando e improvisando  
no rap "nois é verdade"  
é deste jeito mesmo  
sem pagar de falsidade  
da licença  
se for pa fechar com nos vem na verdade  
na humildade vamos, vamos  
estamos ai  
um salve para o vitinho e o povão lá da Aracy  
é isto ai  
jardim gonzaga  
quem cola na praça  
muleque ta ligado  
a redenção também xxxx  
várias funções também tem o bicão  
muleque é isto mesmo  
no programa do Zmaro  
não é não  
é deste jeito  
doidão vamos ai  
fechado  
somos assu  
somos cidade aracy  
valeu  
é nois Zmaro no improviso ai

demorou...

O programa que você irá assistir

é uma produção independente

e as responsabilidades

são de seus realizadores

Zmaro

Programa Zmaro

Na internet e na TV

Programa Zmaro

Assista na internet e na TV

esta é difícil

é o cantor que a Alessandra tem tatuado o autógrafo dele no braço

o logo na perna

e sei lá mais o que que ela anda fazendo dele...

acesse este link

veja os programas e saiba a resposta

ser pobre é...

comprar carne de terceira e colocar abacaxi ou mamão só para ela amolecer

dizem que...

em festa de macaco, inhambu não pia

dicas gerais...

quer deixar seus copos de vidro limpinhos e brilhantes

faz o seguinte

pegue pó de café usado

e passe neles assim

lave eles com ele

participe

mande suas sugestões neste link

ser pobre é

dizem que, provérbios e o que mais você tiver...

gente

o assunto hoje é churrasco e...

lembra do carlos

aquele churrasqueiro que conversamos antes e tal...

ele esta um pouco atrasado e então decidimos começar o papo aqui

e vamos nos virar a gente mesmo

e se ele chegar vai dar dica profissional

ou em outra matéria

se você não viu esta do Carlos

neste link aqui tem ele ensinando a afiar faca

amolar faca

e tudo mais que ele esta explicando

então como falei

hoje nos corremos no supermercado para quebrar galho

enquanto o carlos não chega

se ele chegar você vai ver nesta matéria

ou em outras ele explicando direitinho como é que faz  
mas a gente já estava com a carne aqui  
nos estamos aqui no MotoClube Leões do Asfalto em São Carlos, não é Jefferson?  
é isto ai Zmaro  
e quem tiver a fim de conhecer e tal  
agora tira o link do carlos  
neste link aqui tem maiores informações  
e você esta vendo ali no fundo  
ali no fundo não da para ver direito  
mas nesta filmadora  
olha que chique  
2 filmadoras agora gente  
então la no fundo tem mesa de snooker  
tem videogame para a mulecada...  
motoclube não tem nada a ver com aquele negócio de maloqueiro que a turma pensa  
não, isto ai a gente já conseguiu baixar este tabú  
e hoje em dia isto aqui é família  
tanto é que tem um monte de família que esta ai atras que esta curtindo e tal  
e justamente agora vamos fazer um churrasquinho justamente para eles  
só que a situação não esta boa  
o patrocinador que o carlos arrumou lá...  
se ele chegar vamos comer picanha hoje  
senão o que fizemos  
corremos no supermercado  
como todo brasileiro  
fizemos uma vaquinha e compramos...  
tchu tchuks, o que é isto aqui  
acem...  
acem, compramos 1 kg de acem que é uma das carnes mais baratas que tem  
e também...  
ta aqui, 1 kg de panceta...  
panceta não, paleta  
paleta  
paleta...  
ahhh, Dodô...  
eh, Zmaro, este é o Zmaro que conheço...  
voltando porque teve uma pequena interrupção da dona Isadora ai que tombou nas cameras, mas  
panceta e paleta  
panceta é aquele negócio do porco que parece bacon  
é o contrário zmaro  
panceta é do porco  
e paleta ...  
esta é a paleta que vamos fazer  
paleta é do boi  
então é este monte de carne de segunda  
normalmente a dona de casa quando vai comprar pega e fala

que isto é carne de panela para fazer  
e o que fizemos...  
isto aqui saiu as carnes mais baratinhas e nos compramos olha  
amaciante de carne para ver se dar certo isto ai  
lembrando que  
nem o Jefferson nem eu somos especialistas em churrasco  
eu sou especialista em comer  
é, em comer  
então o que aconteceu  
estamos aqui e fizemos a vaquinha  
o churrasqueiro deu os canos  
então vamos nos virar aqui e ver no que da...  
é, as carnes aqui foi o que deu para comprar então vamos nos virar  
estamos com a faca bonitinha aqui  
então vamos cortar as carnes aqui  
seguindo as instruções daqui  
o que esta escrito aqui  
preparar as carnes  
temperar como um sal em cima  
e deixar 15 minutos  
depois disto  
servir normalmente como se fosse um preparo normal  
que é o que vamos fazer  
então o que vamos fazer?  
cortar a carne  
vamos misturar não  
vamos separar para saber qual é qual depois  
lógico  
ai a gente faz o teste com o pessoal para adivinharem qual vai ser qual  
então dai a gente vai cortar e temperar com este negócio aqui  
deixar os 15 minutos  
você vai ver agora no vídeo corrido  
pois não vamos torturar você a ter que ver tudo isto ai  
e depois vamos...  
vamos começar com a paleta  
sim, mas espere virar a filmadora lá  
e dai a gente vai colocar o negócio do amaciante aqui  
e você vai seguir junto  
no final vamos colocar na churrasqueira  
e já estou adiantando para depois o pessoal só ver imagens com o som ai  
nos vamos colocar na churrasqueira para depois comer a carne para ver se presta ou não  
e o povo que esta aqui vai dar sua opinião se a carne fica boa ou não  
se fica macia, se fica dura, ...  
maravilha  
vai ficar melhor que picanha  
o que falaram que é para cortar em bifinho

cortar em bife  
a dica para usar este tal deste negócio de amaciante  
então vamos fazer  
nos vamos fazer seguindo as instruções aqui  
e você vai conferir para ver se deu certo  
se o churrasqueiro chegar  
nesta matéria ou em uma próxima você vai ver a gente comendo uma picanha  
senão vai ser só esta carne aqui  
picanha de segunda  
isto mesmo  
segunda não  
terceira, não é...  
então vamos mandar ver aqui a paleta e o acem  
então vamos lá  
chora não  
chora não  
o zmaro esta começando e você não vai perder não  
chora não  
chora não  
brincou com meu amor e agora vai comer na minha mão...  
e a gente estava pensando melhor e resolvemos fazer o seguinte  
corremos mais uma vez no super  
pois chegou mais gente ai  
e pegamos mais uma vaquinha e também vamos experimentar com coxão duro  
este é o coxão duro que falaram que o coxão duro, dependendo do corte, fica bem parecido com a picanha  
este vai servir sem amaciante  
este vai sem amaciante  
só o sal grosso  
este vai sem amaciante, só o sal grosso que é o tal do corte do coxão duro  
porque se a gente ver na anatomia do boi parece que ele é bem perto da picanha  
sim, ele é imendado com a picanha  
onde acaba com a picanha começa o coxão duro  
só que a diferença de preço é absurdo  
então tem as carnes duras aqui que vamos fazer  
vem sem gordura esta carne aqui  
não tem aquela gordurinha...  
não,...  
a aparência dele é igualzinha a picanha  
então vamos fazer, o coxão duro, paleta e acem  
e vamos comer  
que você vai ver a gente preparar agora daqui para frente  
enquanto o barili esta cortando olhe lá  
estamos abrindo o amaciante gente  
olha, lacradinho  
para você ver que não tem treta  
é o tal do amaciante

e nem sei se tem marca no mercado ou o que tem  
abrimos aqui no negócio  
ele esta colocando lá e a gente vai salgar só com isto aqui  
agora olhe  
perfure a carne para melhorar a penetração do sabor  
então você vai cortar e vamos fazer  
dai...  
polvilhe o amaciante  
deixe descansar por 15 minutos e depois normal...  
eu não estou enxergando aqui sobre tempero  
você acha que a gente coloca sal ou não?  
é, isto ai na verdade tem um pouco de sal...  
olhe aqui, tempera todos os tipos de carne  
então deve ter um pouco de sal este negócio aqui  
então manda ver  
vamos colocar um pouco de sal grosso e isto aqui  
agora o acem gente...  
o Jefferson, carne de terceira  
de segunda ai...  
é mais dura que uma picanha ou um file mignon para cortar ou é a mesma coisa?  
é bem diferente para cortar viu...  
é um pouco mais de fibra  
eu estou vendo  
como estou só com minhas luvas  
e como não estou higienicamente aprovado para cortar  
estou deixando você cortar sozinho  
mas estou vendo  
você faz bem mais força  
nossa, estou com o braço doendo aqui  
mas é musculo, é banha que tem ai...  
o que é isto ai?  
aqui tem músculo e banha  
aqui na carne  
agora na carne tem também  
é mais musculo que banha viu...  
é isto que é a força que você esta fazendo  
que a carne...  
que a faca é muito boa  
não foi preparada para isto...  
é que o carlos  
depois tem que afiar e amolar a faca como o carlos falou  
a gente estava com pressa  
e pensei que ele ia estar aqui para fazer uma ...  
outra diferença que tem em comprar carne mais barata é esta  
você não vai ...  
a mais cara

vamos falar assim  
as carnes de primeira você não vai ...  
você corta ela mais rápida porque é mais macia  
esta ai é dura  
não é só para mastigar  
é para cortar...  
sim, da uma olhada  
e tem o negócio da fibra lá  
mas de terceira nem tem fibra  
qualquer lugar que você cortar  
não só tem que ter fibra para cortar  
tem que ter braço bom  
mas aquele negócio de cortar na linha da fibra que falam...  
vamos descobrir só na hora de comer  
agora que lembrei  
nos nem vimos para que lado era a fibra e não era  
não seguimos corte de fibra nem nada  
só cortamos  
o carlos no dia que eu fizer a matéria com ele vamos explicar tudinho o que fizemos e não fizemos h  
se ele chegar hoje já resolve  
já explica direito  
senão vamos madar ver  
agora vamos para o coxão duro  
ah, é, esta separado aqui bonitinho  
deixa ver, da para ver  
aqui esta a paleta e aqui o acem  
a paleta mais vermelhinha  
e o acem mais fibroso também olhe  
mais fibroso  
bem diferente a fibra  
e agora então vamos para o coxão duro  
coxão duro...  
baladeiro eu sou  
baladeiro eu estou no Programa do Zmaro  
baladeiro eu sou  
baladeiro eu estou no Programa do Zmaro  
gente  
deixa só eu explicar  
estou indo e vindo porque a filmadora lá  
esta nova é tão moderna que eu tenho que regular ela e ficar mexendo e tal  
e por isto que as vezes ele fica sozinho  
e eu do lado de lá, do lado de cá  
então este aqui é o...  
paleta  
a palata  
e este é o acem



então vamos colocar nas carnes o tal tempero  
vamos furar  
ah, vamos furar que mandou furar  
é, fure, para penetrar  
então vamos furando ela ai...  
acho que não é muito não...  
gente, e agora será que é muito ou será que é pouco?  
acho que você esta pondo muito  
acho melhor pelo excesso do que pela falta  
que eu sei que isto ai é como um acido que vai derretendo a carne  
então se colocar demais  
o máximo que possa acontecer é colocar na churrasqueira e ela derreter  
será que é isto?  
uhm delicia  
gente  
se você tem sugestões e estas coisas  
se estamos ou não fazendo certo ou errado  
se acertamos vamos descobrir daqui a pouco porque vamos comer  
mas se você tem sugestões ou quer dar palpites  
no youtube você pode acessar este vídeo neste link aqui  
faça comentários, clique no gostei, não gostei  
compartilhe, para a gente acertar aqui  
porque a gente não sabe no que vai dar isto aqui  
se vai ser comestível ou não  
tem um monte de cachorros por ai que vão gostar se a gente não comer  
mas se você tem opinião  
tenta fazer com abacaxi, com mamão, com o que for  
entre lá e dê sua opinião que você pode participar  
fazer as próximas pautas do programa que a gente vai fazer em cima do que chegar por aqui  
doce doce amor  
assista ao Zmaro na tv ou computador  
doce doce amor  
doce doce amor  
assista ao Zmaro na tv ou computador  
ou ou... é ele... Zmaro  
é ou não é...  
oh...  
gente, então foram amaciadas as duas aqui  
e o povo aqui esta falando que colocamos demais  
nos só vamos descobrir na hora de comer  
e este aqui é contra...  
coxão duro...  
coxão duro só sal grosso, nos vamos passar só sal grosso e mandar ele para a churrasqueira lá  
estes dois aqui como esta mandando as instruções 15 minutos  
se não derreter vamos colocar lá e você já vai conferir o resultado  
da só um tempinho

como o povo esta com fome  
vamos começar com o coxão duro que é só sal grosso que já manda e libera para o povo comer  
é, e também se o povo morrer já vemos...  
pega leve  
vê se não amola  
pega leve  
cobrança assim não rola  
pega leve  
porque eu nem sou casado com você  
e assista o Zmaro na internet ou na tv  
yeah...  
gente, nos lemos e relemos as instruções aqui e agora este negócio do amaciante  
se colocamos muito ou pouco  
então por via das dúvidas  
estamos contado os 15 minutos realmente estes 15 minutos  
jefferson, o que você acha disto aqui?  
opa, ich maria  
opa, ich maria  
continuando...  
então, você acha que passa ou não passa estes 15 minutos ai  
eu acho que o tempo já deu  
já esta bom para fazer...  
vamos pegar a carne lá  
arrumar o negócio que aconteceu ai  
e dai a gente continua ai  
e você vai conferir ai  
se da ou não da  
e se esta carne da para comer  
e qual a quantidade exata para a gente usar  
de repente a turma esta até falando que esta escrito ai, mas eu com este super óculos aqui não esto  
diz que sim  
e quer ser a meta de para me completar  
e quer ser a alegria do meu olhar  
a luz da minha vida  
diz que sim  
pula nos meus braços  
me da logo um beijo  
ataca minha boca  
mata meus desejos  
assista o Zmaro  
o barili vem ca  
então o coxão duro  
ta ai o povo esta provando  
não quiseram dar depoimento porque estão com vergonha  
mas o povo gostou  
maravilha

melhor que picanha  
e vem cá  
para ir no açougue e pedir coxão duro  
não é coxão duro normal?  
tem que pedir coxão duro corte para grelha que você estava falando?  
isto, tem que pegar  
chega no açougue  
pede 1kg ou a quantidade que for  
cortado para grelha  
bife grosso  
é para grelha  
será que todo açougueiro sabe disto aí  
em qualquer lugar do Brasil vão saber?  
olha, eu acredito que sim  
pessoal deve conhecer...  
então fica a dica  
e neste link  
neste link aqui você pode entrar em contato com a gente  
ou se tiver alguma novidade ou nome certo deste corte aí  
mas é coxão duro  
preço é de coxão duro  
é baratinho este aqui  
metade do preço da picanha  
Zmaro  
Zmaro na tv  
a gente junto para você ver  
amigão  
gente, hora da verdade  
o jefferson está cortando a carne aí  
e parece que a carne ficou mais suculenta  
ficou diferente  
esta bonita  
o que você está achando?  
ta bonita  
agora vamos fazer o seguinte  
o amendoim está aqui  
ele vai ser o cobaia e vai testar  
já está na descida aqui  
se acontecer alguma coisa já cai aqui para fora  
e não tem problema  
vamos lá então e o amendoim vai experimentar o Acem  
que colocamos amaciante  
da certo ou não amendoim?  
da muito certo  
ficou bem macio  
ficou bom

da para experimentar  
ficou viu Zmaro  
aproveita ai  
gente!  
Então vale a pena  
o outro é a panceta e vamos voltar para ver  
paleta  
panceta é do porco...  
nos vamos ver se ela esta boa ou não  
preste atenção amigo  
preste atenção meu caro  
assista sempre que puder  
o meu amigo zmaro  
gente e para provar que a primeira carne deu certo  
o amendoim esta aqui e já deu uns 10 minutinhos  
esta vivo ainda  
não deu efeito colateral nenhum?  
não correu no banheiro?  
ta tudo beleza  
também não  
estou aqui a postos para experimentar outra  
então vamos usar o amendoim novamente para cobaia para  
pa...  
paleta, não panceta  
paleta, então vamos lá  
o jefferson esta dando um pedacinho para ele...  
deu ou não deu?  
excelente, esta ai esta boa  
então conta para a gente  
as duas  
o gosto ficaram iguais  
as duas boas  
uma ficou melhor?  
esta esta mais macia  
a paleta ficou mais macia que o acem  
então gente  
a matéria foi aquilo que falei  
o carlos atrasou um pouco  
até agora não chegou  
também, se chegar agora fica para a próxima matéria  
mas nos nos viramos  
fizemos a vaquinha como eu falei  
e compramos  
o coxão duro não é jefferson  
o coxão duro, a paleta e o acem  
os dois últimos colocamos amaciante

e brincando  
assim, com bem pouco dinheiro  
compramos carne de terceira  
fizemos um churrascão que deu para umas 30,  
20 ou 30 pessoas que é o que esta esparramado por ai  
algumas foram  
e deu para se virar bem  
gastando um pouquinho  
esperando 15 minutos nas carnes e deu  
a única coisa que o jefferson estava conversando que lembramos é o seguinte  
nos não sabemos  
até tira um pouco depois para fazer teste  
depois que você coloca  
será que esta carne aguenta para amanhã  
é eu acho que não aguenta porque vai quebrar muito a fibra e não aguenta até amanhã  
tem que comer no dia  
porque nos percebemos que a hora que você coloca o negócio ele começa a derreter a carne  
e deixa ela..  
eh carro, passa ai...  
então tem a tipo validade  
que é bem curto tipo umas 2 ou 3 horas  
e acho que não vai aguentar mais que isso e já vai estar derretida  
então isto  
se você tem opinião ou alguma coisa entre neste link e comente este link  
esta é difícil  
é o cantor que a Alessandra tem tatuado o autógrafo dele no braço  
o logo na perna  
e sei lá mais o que que ela anda fazendo dele...  
acesse este link  
veja os programas e saiba a resposta  
vai me dar razão e descobrir que ele é só ilusão  
porque ele faz amor como você queria  
ai você vai ver que dorme com o cara errado  
e me deixa na mão depois de ter errado  
ai não realiza sua fantasia...  
valeu...  
gente  
programa Zmaro musical começando de um jeito diferente  
como não tinha música pronta e gravada  
pois não é só quem tem música gravada que participa  
dentro do que der  
se sentir acustica e o lugar der para fazer a gente grava  
então o que fizemos  
ele começou a cantar e acabou dando  
se você esta assistindo isto é porque deu...  
eu estou aqui em araraquara

daqui a pouco você vai ver aonde eu gravei  
que é no Mineiros Beer  
se não me engano  
no finalzinho deste vídeo você vai ver um jabazinho dele aqui  
e estou aqui com o Marco Antônio  
o Marco Antônio é um cantor aqui de araraquara que neste link tem esta matéria e todas as outras q  
se ele tiver cd gravado e estas coisas  
a gente volta e faz direitinho com 2 câmeras e tal  
esta ai que você viu não deu para pegar muita coisa porque foi ao vivo  
foi na raça  
ele começou a brincar e liguei a filmadora  
falei vamos virar e deu certo  
o marcos, você é daqui de araraquara  
isso  
e deu para ver a potência da voz dele que eu chumba com o microfone lá longe  
que os ponteirinhos ai porque o cara tem vozerão...  
oh, muito obrigado  
você canta desde quando?  
desde pequeno  
e aquela história que dizem que a maioria das pessoas é em igreja?  
você foi em igreja?  
foi na rua, foi aonde?  
olha, eu cantei na igreja, ....  
mas você começou na igreja?  
na igreja foi o lugar que você soltou a voz  
mais uma pessoa para comprovar isto  
porque a pessoa tem vergonha  
começa no banheiro  
e no banheiro maldade a pessoa escuta  
depois vai para a igreja e começa a soltar a voz  
e quando vê já esta la na frente  
porque na verdade elvis presley também tocava música gospel  
nem digo pela música mas sim pelo lugar  
porque é...  
quem assiste meu programa esta acostumado  
como a gabriela garcia  
da só uma licencinha no link dele  
gente, a gabriela garcia foi uma das primeiras  
acho que a primeira cantora gospel que eu entrevistei  
a gabriela garcia  
e lá abordei justamente isto  
muita gente vai para a igreja e na igreja que acaba soltando a voz porque  
tem um monte de gente  
dai a pessoa que quer cantar vai e pa pa pa...  
baixinho  
dai a pessoa vai levantando a voz e a hora que vê ta la na frente do palco ou pupto

depende da religião  
e dai a hora que vê ta cantando para um monte de gente  
e acaba perdendo a vergonha neste lugar  
tira só o link da gabriela e volta o dele aqui  
que eu volto a falar  
neste link tem a matéria dele e muitas outras  
e foi na igreja então  
foi mais ou menos assim  
sim, quando eu era pequeno  
cantava sem violão sem nada  
no gogó  
na igreja  
mas depois formei dupla e tal...  
e você compõe música também  
canta dos outros?  
tem... música de minha autoria...  
é o Luan Santana que a Alessandra tem tatuado no braço  
o autografo dele  
o logo na perna e se bobear muito mais por ai...  
as roupas que o Zmaro veste durante o programa  
são lá do Brechó da Rose  
visite!  
eu recomendo e apoio