

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