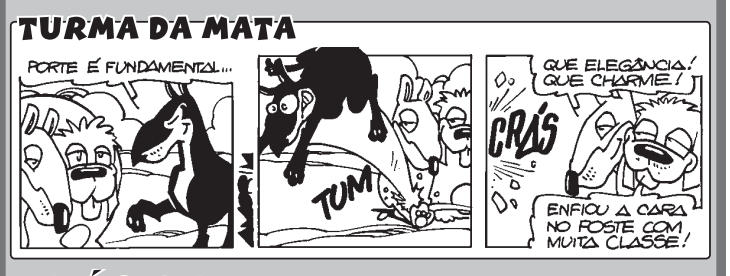
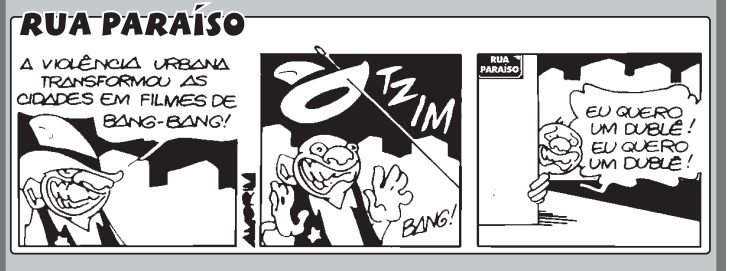
PASSATEMPO

TURMA DA MATA



TATÁ & CIA

RUA PARAÍSO



JOGO DOS SETE ERROS

Jogo dos Sete Erros: 1-ponta da trança; 2-mão da mulher; 3-rosto da mulher; 4-botão da flor; 5-orelha do cão; 6-rabo do cão; 7-nuvem à direita.

Poupatempo estará fechado na sexta e sábado da Semana Santa

O Programa Poupatempo informa que os postos de atendimento não funcionam nesta sexta e sábado (19 e 20), devido ao feriado da Semana Santa. O atendimento à população retorna na segunda-feira (22), no horário habitual de cada unidade.

Usuários que precisam tirar ou renovar documentos podem obter mais informações sobre horários, endereços e serviços disponíveis nos canais oficiais do Poupatempo. Os atendimentos são com hora marcada para garantir conforto a todos os cidadãos.

Como agendar

O agendamento de horário é grátis e pode ser feito pelos seguintes canais de atendimento:

•Portal na internet: www.poupatempo.sp.gov.br;
•Poupinha, o assistente virtual do Poupatempo: está disponível no portal do Poupatempo (no canto inferior direito da tela);
•Aplicativo no celular: SP Serviços.

Evento de adoção de cães e gatos no Cantareira Norte Shopping neste mês de abril

Neste sábado 27 de abril, das 10 às 13 horas, o Cantareira Norte Shopping terá mais uma edição do Evento de Adoção de Cães e Gatos no empreendimento. A ação é realizada em parceria com a ONG OXY Proteção Animal e acontecerá no estacionamento do shopping, próximo à saída da loja Renner.

Além de poder oferecer um novo lar para os animais que foram abandonados ou sofreram maus tratos, o visitante também poderá doar ração para ajudar a instituição nos cuidados com os bichinhos.

Localizada em Caieiras, na Grande São Paulo, a ONG OXY Proteção Animal é uma organização que desde 2010 se dedica a acolher animais que estão em situação de abandono ou sofreram maus tratos, proporcionando a eles uma nova oportunidade de vida e convivência.

Foto: Divulgação

Além de levar um animal de estimação para a casa, os visitantes também poderão contribuir com a doação de ração para o projeto

Os cães e gatos já estão vacinados, castrados e vermifugados. E para a adoção é necessário apresentar o RG e preencher uma ficha cadastral da ONG, além de colaborar com a taxa de R$50 para que a instituição continue dando abrigo aos animais desamparados nas ruas.

O evento será no estacionamento Cantareira Norte Shopping que está localizado na Avenida Raimundo Pereira de Magalhães, 11.001, Jardim Pirituba - Para mais informações acesse: www.cantareiranorteshopping.com.br ou ligue: (11) 3090-8100.

Guloseimas para Você

Receita de Ovo de Páscoa caseiro

Os ovos de chocolate estão entre os principais itens da tradicional festa de Páscoa. Com a versatilidade de sabores e formatos, esses produtos combinam perfeitamente com a ocasião, seja para consumo próprio ou para presentear amigos e familiares. Pensando nisso, a Arcor do Brasil, empresa de alimentos que está entre as líderes brasileiras nas categorias de Chocolates, Guloseimas e Biscoitos, apresenta o passo a passo para desenvolver uma receita exclusiva de Ovo de Páscoa caseiro. Com rendimento de duas porções, os ovos de chocolate levam cerca de 3 horas para ficarem prontos.

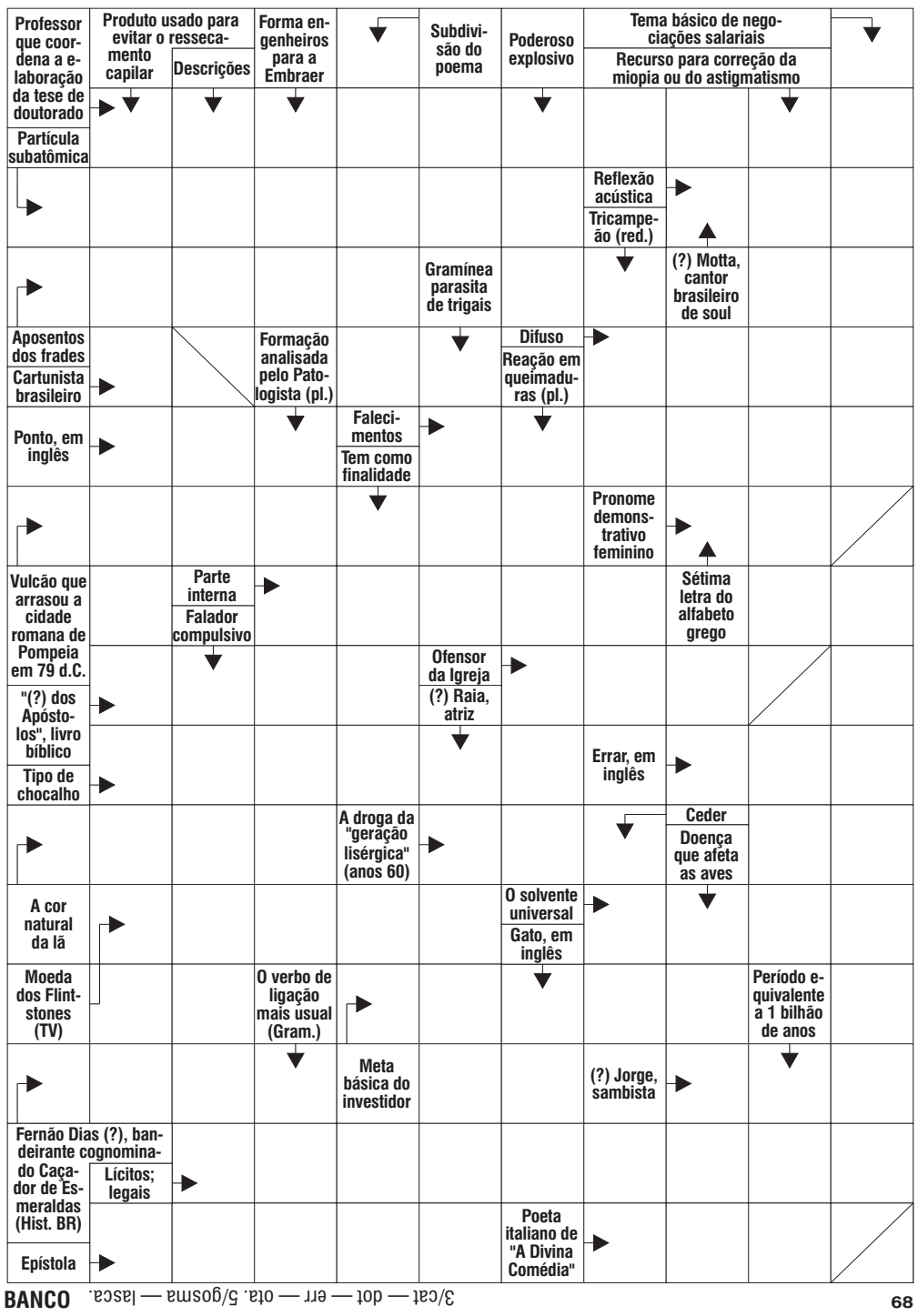
Foto: Divulgação

Ingredientes:
Para o ovo: 350 g de Chocolate Meio Amargo, 350 g de Chocolate ao Leite, 350 g de Chocolate Branco.
Para a base: 300 g de Chocolate Meio Amargo.
Para finalizar: 100 g de Chocolate Meio Amargo, 100 g de Chocolate Branco.

Modo de preparo:
Têmpera do Chocolate para Moldar: Pique o chocolate meio amargo em pedaços pequenos, separe 2/3 do chocolate e leve ao microondas em potência média ou banho-maria, para derreter, até que fique fluido (40-45°C). Aos poucos, adicione o restante do chocolate, mexendo. Pare quando estiver ainda completamente derretido, porém mais espesso (31-32°C). Mexendo, deixe que esfrie um pouco mais, até que fique menos fluido (29°C). Repita o processo com os chocolates ao leite e branco.
Molde: Utilize um molde para ovo grande (500 g) para as cascas, transfira o chocolate meio amargo temperado para um cone de papel-manteiga e faça riscos circulares no molde, de forma aleatória, tomando cuidado para que não cubram toda a superfície do molde (a intenção é ter espaços "vazios", para o efeito de renda). Em seguida, repita o processo com o chocolate ao leite, tentando utilizar a mesma quantidade de chocolate. É importante que os chocolates estejam suficientemente frios para não se misturarem, mas ainda líquidos para fazer os desenhos. Termine com o chocolate branco, utilizando um corte ligeiramente maior no cone de papel-manteiga, para que os riscos fiquem mais grossos - essa será a camada que dará estrutura ao ovo. Reforce as bordas com uma espátula, para que fiquem firmes e bem rentes ao molde. Leve à geladeira para cristalizar. Quando perceber que o ovo está "solto" do molde, está pronto para desenformar.
Base: Coloque um aro de 9 cm de diâmetro sobre um tabuleiro com papel-manteiga, bem liso. Preencha todo o aro com o chocolate derretido. Bata contra uma superfície plana, para retirar todas as bolhas de ar do chocolate. Leve à geladeira para cristalizar.
Finalização: Transfira o chocolate branco temperado para um cone de papel-manteiga e contorne delicadamente a borda de uma das cascas. Com cuidado, encaixe a outra metade e espere que firme. Usando uma faca, "desgaste" o centro da base de chocolate, fazendo um buraco redondo de forma que caiba o ovo fechado, em pé. Complete essa cavidade com chocolate meio amargo temperado e encaixe o ovo com cuidado, segurando nessa posição até que esfrie. Atenção: use luvas no manuseio e tome cuidado para não derreter o chocolate com o calor das mãos.

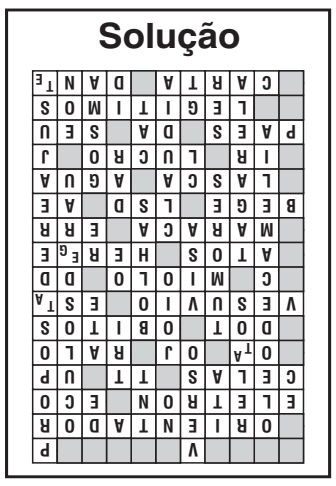
PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



BANCO 3/cat — dot — err — ota. 5/gosma — iasca. 68

Solução



Ipem-SP alerta sobre os cuidados na compra de pescados e ovos de Páscoa

No período da Páscoa, estão disponíveis no mercado diferentes tipos de pescados e variadas ofertas de ovos de chocolate que enchem os olhos do consumidor, especialmente das crianças. Mas é preciso estar atento às indicações de peso e quantidade, bem como à qualidade dos brinquedos que, em alguns casos, acompanham esses produtos sazonais. Para evitar problemas, o Ipem-SP (Instituto de Pesos e Medidas do Estado de São Paulo) apresenta dicas práticas para o consumidor identificar produtos irregulares e não errar na hora das compras.

Ovos de chocolate com brindes: se o ovo de chocolate traz brinquedo como brinde, verificar na embalagem se está estampada a frase "Atenção: contém brinquedo certificado no âmbito do Sistema Brasileiro da Avaliação da Conformidade". Também é obrigatória a indicação de faixa etária ou, se for o caso, uma frase que informe que não existe restrição de faixa etária. No brinde, o consumidor deve também procurar o selo do Inmetro. Somente essas informações garantem que o brinquedo passou por testes e não vai oferecer riscos à criança.

Indicação de peso: ovos, bombons, demais chocolates, colombas ou qualquer produto embalado deve apresentar, de forma clara, a indicação do peso líquido na sua embalagem. Esta indicação deve referir-se somente ao peso do produto, desconsiderando o valor da embalagem e dos brindes, se houver.

Não compre pelo número: a numeração dos ovos de Páscoa serve apenas como referência. Ou seja, não se pode dizer que um produto com numeração maior pesa mais, pois cada fabricante adota uma escala diferenciada de tamanho. Assim, oriente-se apenas pela indicação do peso líquido do ovo de chocolate.

Foto: Photo by Jeremy Stewart on Unsplash

Dicas de consumo podem evitar problemas na hora da compra, além de auxiliar o consumidor na escolha de produtos

Fique atento na compra de peixe fresco: sejam eles adquiridos em feiras ou mercados, sempre acompanhe a pesagem do peixe fresco. Esta deve ser feita na presença do consumidor, assim como a embalagem do produto.

Se quer gelo, preste atenção: caso queira que o peixe seja embalado com gelo para que fique protegido e preservado durante o trajeto para sua casa, fique atento se o vendedor não o pesará depois de acrescentar o gelo. Quem compra deve pagar pelo peixe, não pelo gelo!

Use a balança do estabelecimento: ao comprar peixe em conserva, pré-embalado ou congelado, o consumidor pode solicitar a conferência do peso do produto em uma balança do estabelecimento. Lembre-se de que será importante considerar o peso líquido do pescado, além do peso da embalagem.

Não leve mais gelo do que peixe: se levar um pescado com bastante gelo, observe na hora do preparo se o mesmo rende a mesma quantidade que está habituado a consumir.

Na dúvida fale com o Ipem-SP: O consumidor que desconfiar ou encontrar irregularidades pode recorrer ao serviço da Ouvidoria, pelo telefone 0800-013-0522, de segunda a sexta, das 8 às 17 horas, ou enviar e-mail para: ouvidoria@ipem.sp.gov.br.

Orientação para o consumo

O Ipem-SP disponibiliza para download o Guia Prático de Consumo, que traz dicas ao consumidor sobre o que observar na hora da compra. Para o download do guia acesse http://goo.gl/Waw0P1.