

Obras na Avenida Cel. Sezefredo Fagundes segue em três locais para evitar novos desabamentos



Fase de instalação dos perfis metálicos

Na edição 2895 do dia 14 de fevereiro destacamos as chuvas que ocorreram na cidade de São Paulo e deixaram alguns estragos pela cidade. Na matéria: “Chuvas intensas trazem graves consequências em toda Zona Norte”, mostramos a Avenida Cel. Sezefredo Fagundes com alguns problemas. Voltamos ao assunto durante os últimos meses. Na edição 2897 do dia 28 de fevereiro destacamos “Avenida Cel. Sezefredo Fagundes acumula estragos após chuvas intensas”, pois havia barro, troncos de árvores, galerias entupidas pelo bairro Jardim Cachoeira.

Na edição 2898 do dia 6 de março publicamos: “Quase um mês após temporal, transtornos

continuam”, destacando que a Defesa Civil esteve no local e sinalizou a via para evitar acidentes. Nesse período o bloqueio da pista continuou causando transtorno aos moradores locais. A empresa responsável informou que por ser uma obra emergencial, será concluída em 180 dias, mostrando a pista que cedeu impossibilitando a passagem de ônibus. Na edição 2900 do dia 20 de março destacamos: “Solapamento na Avenida Cel. Sezefredo Fagundes está em obras com conclusão em 180 dias”, destacamos a pista que cedeu impossibilitando a passagem de ônibus.

Na edição 2904 do dia 17 de abril a matéria: “Obras na

Avenida Cel. Sezefredo Fagundes continuam e ônibus retornam aos seus itinerários” destacamos que os ônibus retornaram ao itinerário normal pela Avenida Cel. Sezefredo Fagundes. No dia 29 de maio, na edição 2910 “Obras na Avenida Cel. Sezefredo Fagundes segue fase de escavação”. Nessa matéria estava em fase de escavação para instalação de perfis metálicos.

Os trabalhos tiveram início em abril e no dia 3 de março a empresa contratada pela SIURB, em caráter emergencial, iniciou os trabalhos de estabilização da área. Por se tratar de uma obra emergencial, os trabalhos serão finalizados em até 180 dias a partir de 3 de março.

Prefeitura já plantou mais de 14 mil mudas em 2020

Desde o início deste ano, a Prefeitura de São Paulo, por meio da Secretaria do Verde e Meio Ambiente (SVMA), realizou o plantio de mais de 14 mil mudas de plantas na cidade em 2020. Apenas no mês de maio, 1.591 mudas foram plantadas na cidade.

A Divisão de Produção e Herbário Municipal (DPHM) é responsável pelo fornecimento de mudas destinadas aos plantios que são realizados nas áreas públicas do município, como parques e escolas. Além disso, a Divisão promove pesquisas e experimentações visando o aprimoramento da produção de mudas.

A Divisão de Arborização Urbana (DAU) é responsável pela equipe de DPHM, e realiza a gestão de fornecimento dessas mudas para equipes de plantio da SVMA, para equipes de manejo arbóreo das subprefeituras e aos municípios através da Campanha Permanente de Incentivo à Arborização.



Ações são coordenadas pela Secretaria do Verde e Meio Ambiente (SVMA)

A implantação de novas árvores no município é também responsabilidade da equipe técnica de DAU, que localiza

áreas, elabora projetos de plantio, além de fiscalizar as empresas contratadas para a execução dos trabalhos.

Jardim Cecy

Lixo há mais de um mês com forte odor é retirado no Jardim Cecy



Homens fazendo a limpeza do local na terça-feira (23)



Local após a limpeza realizada pela subprefeitura

Recebemos algumas fotos de moradores referente ao lixo que estava há mais de um mês na Avenida General Penha Brasil, na altura do 614. O lixo estava com forte odor. A Subprefeitura Casa Verde/Cachoeirinha, informou que o local foi limpo na última terça-feira (23). Acrescentou que o serviço de limpeza no local ocorre três vezes por semana, no período diurno. Vale dizer que o plano de trabalho não sofreu alteração durante o período de quarentena.

A Autoridade Municipal de Limpeza Urbana (AMLURB) informa que entre janeiro e abril deste ano foram coletadas cerca de 957 toneladas de

entulho e resíduos de varrição das vias na região de Casa Verde/Cachoeirinha. Para o descarte correto de entulho, a região conta com diversos serviços públicos que recebem esse material. Até 50kg, o munícipe pode descartar na coleta domiciliar, e até 1m³ em um dos 104 Ecopontos distribuídos pela cidade.

A unidade mais próxima ao endereço é o Ecoponto localizado na Vila Nova Cachoeirinha, Rua Felix Alves, 113. Para maiores quantidades, o munícipe pode contratar uma caçamba de empresa cadastrada na Prefeitura. A contribuição da população

em não despejar lixo e entulho em vias públicas é fundamental. O descarte irregular é passível de multa, no valor de até R\$ 16.693,28, conforme estabelece a Lei de Limpeza Urbana, nº 13.478/02, além de ser considerado crime ambiental.

Denúncias

O Município disponibiliza a Central SP156 (telefone, aplicativo e site <https://sp156.prefeitura.sp.gov.br>), além de praças de atendimento das subprefeituras para denúncias de descarte irregular e informações sobre manejo correto.

Sistema Estadual de Bibliotecas Públicas de São Paulo recebe atualizações para banco de dados até 31 de julho

Está no ar a nova plataforma Bibliotecas Paulistas, base de dados online, para atualização anual das informações das bibliotecas integrantes do SisEB (Sistema Estadual de Bibliotecas Públicas de São Paulo), coordenado pela Unidade de Difusão Cultural, Bibliotecas e Leitura (UDBL), da Secretaria de Cultura e Economia Criativa do Estado de São Paulo, e que tem a Organização Social SP Leituras

(pelo segundo ano consecutivo) eleita entre as 100 Melhores ONGs do Brasil) como parceira em sua operação.

O objetivo da ferramenta é promover estudos, pesquisas e ações para o contínuo aperfeiçoamento na gestão das bibliotecas, além de estimular o desenvolvimento de programas, projetos e atividades que incentivem e promovam a cultura no território estadual. Os dados coletados

são suporte para a criação de políticas públicas. E a atualização de dados de 2019 em <http://siseb.sp.gov.br/bibliotecas-paulistas/>. Importante ressaltar que o envio do questionário é critério de seleção para todas as ações do SisEB. Vale lembrar que o SisEB está com atividades presenciais suspensas. A programação online pode ser conferida em <http://siseb.sp.gov.br/agenda/>.

Guloseimas para Você

São João em casa: receitas típicas do período

Embora o São João seja celebrado de forma diferente neste ano, nada impede que a data seja comemorada com as comidas típicas do período. Para te inspirar, Adria, marca de massas, biscoitos e torradas pertencente à M. Dias Branco, ensina como preparar o tradicional Quindão e a charmosa Torta Crocante de Maçã. As receitas rendem 15 porções e todos de casa poderão repetir!

Quindão

Ingredientes: 1 embalagem de Biscoito Tortinhas de Limão, 29 gemas peneiradas, 1 ovo inteiro, 1 xícara (chá) de coco fresco, ralado, raspas de 1 limão.

Para a calda: 500 g de açúcar, ½ colher (sopa) de manteiga, ou margarina.

Modo de preparo: Leve ao processador o biscoito Tortinhas de Limão e bata até obter uma farofa e reserve. Prepare a calda. Em uma panela média, coloque o açúcar, água e deixe ferver sem mexer por aproximadamente 5 minutos ou até apurar em ponto de fio fino. Retire do fogo, deixe amornar e acrescente a margarina, ou manteiga e deixe derreter. Junte as gemas, ovo, coco fresco, a farofa de biscoito, as raspas de limão e mexa delicadamente. Unte bem uma forma de cone central com manteiga, ou margarina e polvilhe açúcar. Despeje a massa, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio preaquecido



Fotos: Divulgação

(180°C) por 40 minutos em banho-maria. Retire o papel alumínio e deixe mais 10 minutos para dourar. Retire do forno, deixe amornar, desinforme e sirva a seguir.

Dica: Querendo preparar quindins, faça o mesmo processo, despejando a massa em forminhas individuais de acordo com o tamanho desejado.

Rendimento: 15 porções.
Tempo de preparo: 1 hora.

Torta Crocante de Maçã

Ingredientes: 360 g de Biscoito Maisena, 2 colheres (sopa) de açúcar, 2 gemas peneiradas, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (café) de noz-moscada, 325 g de manteiga, ou margarina em temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de aveia, 1 colher (café) de sal, 3 maçãs verdes em cubinhos, 100 g de uvas passas brancas, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo.

Modo de preparo: Comece preparando a massa. Leve ao

processador o biscoito maisena, triture e reserve 1 xícara (chá) para a cobertura. O restante bata até obter uma farofa. Despeje em uma tigela funda, junte 250g de manteiga, ou margarina, 1 colher (sopa) de açúcar, 2 gemas, 1 colher (café) de sal e amasse bem com os dedos para ligar tudo. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável (27 cm de diâmetro). Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 10 minutos, ou até que as beiradas comecem a pegar cor e reserve.

Prepare a cobertura: Em uma tigela pequena, junte 5 colheres (sopa) de manteiga, ou margarina, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo, 1 xícara (chá) de aveia, 1 xícara (chá) de biscoito maisena triturado, misture bem até envolver todos os ingredientes e reserve.

Prepare o recheio de maçã: Em uma tigela média, junte as 3 maçãs verdes, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (chá) de canela, 100g de uvas passas, 1 colher (café) de noz-moscada, misture bem até envolver todos os ingredientes.

Despeje o recheio sobre a massa, espalhando bem com a ajuda de uma colher e leve ao forno médio preaquecido (180°C), por cerca de 10 minutos. Retire do forno, acomode por cima a cobertura e retorne ao forno por mais 10 minutos. Retire a torta do forno, deixe amornar, desinforme sobre um prato raso e sirva a seguir.

Rendimento: 15 porções.
Tempo de preparo: 1 hora.



CUIDADO COM AS FAKE NEWS

NÃO TEM FONTE?
NÃO REPASSE

MUITOS ADJETIVOS?
DESCONFIE

BUSQUE A FONTE ORIGINAL

PESQUISE OUTRA FONTE

QUEM PUBLICOU?
CHEQUE O HISTÓRICO

CONFIRA A DATA

LEIA A NOTÍCIA INTEIRA

ESTÁ EM DÚVIDA?
NÃO REPASSE

