

Participe da enquete digital sobre a revisão do Plano Diretor

Objetivo é conscientizar a população sobre a importância da revisão intermediária do PDE e estimular a participação social

A Prefeitura de São Paulo, por meio da Secretaria Municipal de Urbanismo e Licenciamento (SMUL), acaba de publicar uma enquete na plataforma digital Plano Diretor SP para iniciar um diálogo com a população sobre a revisão intermediária do Plano Diretor Estratégico (PDE). Acesse: <https://plano.diretorsp.prefeitura.sp.gov.br/>

O objetivo da enquete é objetivar a sociedade sobre a importância da revisão e estimular a participação de todos nos debates que acontecerão ao longo deste ano. O questionário aborda temas que fazem parte do dia a dia da cidade e busca aproximar a população das temáticas de planejamento urbano que estão em pauta durante esse processo revisional. A iniciativa não tem caráter oficial de consulta pública.

São dez perguntas simples de múltipla escolha, como: “Quanto tempo de deslocamento você gasta, em média, da sua moradia até o trabalho diariamente?”, “Na sua opinião, do que seu bairro mais precisa?” e “O que é mais importante que

tenha na São Paulo do Futuro? Para participar, é interessante para apenas informar seu nome completo, e-mail e distrito onde reside antes de confirmar suas respostas.

Para orientar a navegação na plataforma digital e redes sociais da revisão do Plano Diretor, a Prefeitura criou a personagem Maria Paula. Ela estará presente em diversos ambientes digitais da Prefeitura para dar dicas e informações importantes sobre todo o processo de debates do PDE.

Plano Diretor SP

Lançado em abril de 2021, o site Plano Diretor SP foi desenvolvido para dar transparência a todo o processo de revisão do PDE e acesso a todos os cidadãos que quiseram acompanhar as discussões.

A plataforma digital apresenta o cronograma completo da revisão, conteúdo para entender melhor o Plano Diretor, monitoramento sobre as transformações produzidas pelo PDE desde 2014 e uma cartilha que

mostra como a Prefeitura conduzirá a revisão participativa.

Pelo site a população também poderá participar de fórum de discussão, acessar documentos com propostas de alteração na lei e acompanhar as últimas notícias e a agenda completa de reuniões (presenciais e virtuais).

Chamamento Público

O chamamento público para que entidades da sociedade civil se inscrevam para participar de reuniões junto ao Município sobre a revisão intermediária do Plano Diretor, segue até 11 de maio. Para participar acesse: <https://planodiretorsp.prefeitura.sp.gov.br/enquete/>

Lembrando que a discussão da sociedade civil organizada é apenas uma das ações de um amplo modelo de participação social previsto pela Prefeitura, que também inclui audiências públicas, reuniões com conselhos participativos e recebimento de contribuições on-line.

Desafio Dia do Abraço tem como objetivo arrecadar R\$ 220 mil

O Shopping Center Norte está engajado com o Desafio ITACI Dia do Abraço, uma iniciativa do Instituto de Tratamento do Câncer Infantil que tem como objetivo arrecadar R\$ 220 mil até 22 de maio, data em que se comemora o Dia do Abraço, para o tratamento de crianças e adolescentes portadores de Câncer e outras doenças hematológicas ou raras. Com o conceito de ‘acelerar a doação’, a nova edição da campanha reforça que a saúde tem pressa.

De acordo com o INCA (Instituto Nacional de Câncer), hoje, em torno de 80% das crianças e adolescentes acometidos pela doença podem ser curados, desde que sejam diagnosticados precocemente e tratados em centros especializados. “O valor arrecadado será utilizado para comprar medicamentos complementares que podem custar até R\$ 50 mil por dose. O tratamento contra o Câncer infantil não pode esperar e esta é uma corrida contra o tempo!”, afirma Douglas Boscato, gerente da Fundação Criança, mantenedora do ITACI.

O Dia do Abraço é realizado no Instituto de Tratamento do Câncer Infantil desde 2017 e já virou uma tradição entre os médicos, enfermeiros, psicólogos, terapeutas, voluntários e pacientes. O movimento conscientiza sobre a importância do diagnóstico precoce do Câncer infantil e, principalmente neste momento de pandemia e recursos escassos, estimula e pressiona a abraçarem virtualmente

Pelo quarto ano consecutivo, o Shopping abraça a causa em prol da conscientização sobre a importância do diagnóstico precoce do Câncer infantil

por meio de doações para que os pacientes continuem sendo tratados com excelência.

“Este é o segundo ano que apoiamos a campanha do Dia do Abraço com o propósito de, juntos, acelerarmos a captação de recursos e, mais do que isso, contribuirmos para a prevenção e combate ao Câncer infantil, divulgando o trabalho extremamente importante que o ITACI realiza desde 2002”, diz Fabiana Teixeira, gerente de Marketing do Shopping Center Norte.

As doações podem ser feitas através do site <https://www.itaci.org.br/doacao-financiera> e serão registradas pelo Abraço e serão aumentando o braço do Nino, mascote do ITACI. “Doar é uma forma altamente afetuosa de abraçar as crianças e jovens em tratamento, mesmo à distância. Quanto mais doações, maior o braço do Nino e maior o abraço aos pacientes do hospital”, reforça Marina Pechlivan, da campanha.

Guloseimas para Você

Adria ensina receitas práticas que darão um toque especial na semana

Há receitas diferenciadas, que surpreendem pelo sabor, mas possuem modo de preparo prático, ideais para a rotina corrida dos dias úteis. Exatamente neste contexto, a Adria, uma das principais marcas de massas, torradas e biscoitos do País, ensina como fazer o Penne com Mix de Cogumelos e a Torta Tropical com Mousse de Morango, que leva ainda o kiwi, que harmoniza perfeitamente com a textura e a crocância do biscoito, gerando uma experiência única de sabor. Confira as receitas completas e aproveite com quem ama:

Penne com Mix de Cogumelos

Ingredientes: Para o mix de cogumelos, 4 colheres de (sopa) de azeite, 200 g de cogumelo Paris trufado, 50 g de lâminas, 200 g de shimeji, 250 g de shiitake, cortado em tiras largas, folhas de 5 galhos de tomilho, sal a gosto, 1 alho-poró grande, cortado em rodelas finas.

Para a massa: ½ embalagem de Penne Grano D’Oro (250 g), 1 colher (sopa) de sal, 2 colheres (sopa) de azeite, 4 talos de cebolinha picados.

Modo de preparo: Aqueça uma frigideira com o azeite e salteie rapidamente em fogo alto, separadamente, cada tipo de cogumelo. Tempere com sal, misture o tomilho, transfira



para um prato e reserve. Na mesma frigideira, refogue o alho-poró em fogo baixo até que esteja levemente dourado – se necessário, use mais azeite. Desligue o fogo, junte o mix de cogumelos e reserve. Em uma panela grande, ferva 3 litros de água com o sal. Cozinhe a massa durante o tempo indicado na embalagem ou até que esteja “al dente”, ou seja, macia, porém resistente à mordida. Escorra imediatamente, acrescente o refogado, regue com o azeite e misture. Polvilhe a cebolinha e sirva em seguida.

Dicas do chefe: Experimente preparar essa receita com outros tipos de cogumelos. Para preservar as texturas, prepare-os separadamente. A receita também pode ser servida fria.

Rendimento: 4 porções.
Tempo de preparo: 40 minutos.

Torta Tropical com Mousse de Morango

Ingredientes: **Massa:** 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal, 1 embalagem Biscoito Mousse de Morango com Chocolate (150 g).

Creme: 1 lata de leite condensado, 3 gemas, 2 xícaras (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de amido de milho, ½ copo de requeijão.

Cobertura: 2 kiwis em rodelas, ½ manga picada, 150 g morangos cortados ao meio.

Modo de preparo: **Massa:** Abra os biscoitos recheados, separando em duas metades. Bata no liquidificador metade destes biscoitos até ficar bem moído. Misture a manteiga com o biscoito moído até obter uma massa homogênea. Forre o fundo de uma forma de fundo removível (20 cm de diâmetro) e leve ao forno (médio) preaquecido por 10 minutos. Deixe esfriar e arrume os biscoitos restantes na lateral da forma. Reserve.

Creme: Misture bem o leite condensado com as gemas. Reserve. Dissolva o amido de milho no leite e junte a mistura de gemas. Leve ao fogo (baixo), mexendo sempre até engrossar. Acrescente o requeijão e misture bem. Retire do fogo, cubra com filme plástico e deixe esfriar. Recheie a massa e cubra com as frutas. Leve à geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 12 porções.

Turismo

Cinco dicas de como viajar sem dinheiro

No Brasil, o turismo perdeu 55,6 bilhões de reais com a crise do novo Coronavírus. Nos Estados Unidos, o maior mercado do mundo, o setor viu, aproximadamente 500 bilhões de dólares sumirem. Uma pesquisa realizada pelo Instituto de Pesquisas Sociais e Econômicas (Ipespe) identificou os objetivos dos brasileiros para o pós-pandemia. O principal desejo das pessoas é viajar, mais do que comprar casa ou trocar de carro.

Outro levantamento, dessa vez feito pelo IBM, consultou 15 mil adultos em diversos países, inclusive no Brasil. O resultado é similar: voltar a viajar é mesmo o principal desejo dos consumidores!

Os planos para a próxima viagem e elaboração de roteiro já podem começar. Afinal, é preciso sempre guardar com antecedência dinheiro para viajar, né? Veja abaixo dicas de Filipe Masetti, escritor e jornalista que acaba de lançar a obra “Cavaleiro das Américas: Rumo ao Fim do Mundo”:

1. Planeje a viagem com antecedência: Quanto mais cedo começar a planejar, mais barata a viagem ficará. Comece a fazer pesquisas na internet e vácria o seu roteiro. Faça várias simulações e verifique quais trechos de ida e volta são mais baratos para voos. Tenha preferência por viajar em períodos fora da temporada. Na hora de comprar passagens de trem ou ônibus, prefira viajar na madrugada, assim economiza também uma diária no hotel.



Depois do confinamento, já pensou na próxima trip? Veja dicas de como viajar economizando e jornalista Filipe Masetti, que cruzou a América a cavalo em mais de 25 mil km

2. Procure por hospedagem gratuita: O site Couchsurfing, por exemplo, é uma plataforma que conecta viajantes em busca de hospedagem gratuita e pessoas dispostas a recebê-las. Antes de escolher o local em que irá se hospedar, pesquise sobre o anfitrião, veja avaliações ou tente conversar com pessoas que já ficaram hospedadas no local. Tire todas as dúvidas com o dono do local sobre a hospedagem e as regras que devem ser seguidas. Caso prefira se hospedar em outro local e também economizar, procure hostels com preços em conta e que caibam no seu orçamento, além de opções que ofereçam café da manhã incluso no preço.

3. Locomoção: Evite gastos com transporte público ou táxi, caso as distâncias percorridas dentro das cidades sejam curtas. Prefira ir caminhando ou

de bicicleta. Somando os gastos diários, a economia pode ser grande.

4. Faça trabalho voluntário: Caso planeje fazer um mochilão e viajar por vários meses, essa é uma excelente opção para economizar. Algumas instituições oferecem hospedagem grátis em troca de voluntariado.

5. Não tenha vergonha de pedir ajuda: A verdade é que deixamos de pedir ajuda a algum conhecido. Se conhece alguém que mora na cidade para onde vai viajar, não hesite em perguntar se a pessoa pode te hospedar. É possível economizar uma boa grana se não gastar com hospedagens. Ofereça ajuda em troca, seja comprando comida ou organizando a casa. Quem sabe, além de lugar para dormir, também não arranja companhia para turistar?