

Morre o jornalista Paschoal XIII

Antônio Sérgio Silva Paschoal, mais conhecido como Paschoal XIII, faleceu na última quarta-feira (27). Nasceu em 22 de maio de 1948, foi um grande jornalista amante da dramaturgia. Colaborador da *A Gazeta da Zona Norte* durante décadas, publicava semanalmente sua coluna *Cena Livre*, presenteando nossos leitores com as notícias do teatro, recheadas de entrevistas com os atores e fotos capazes de nos transportar para a plateia.

Recentemente, deixamos de publicar a coluna *Cena Livre*, uma vez que Paschoal XIII estava adoentado. Na última quarta-feira (27), recebemos a triste notícia de seu falecimento. A dramaturgia agradece seu brilhante trabalho que nunca se cansou de enaltecer o teatro e todos os seus artistas. A equipe da *A Gazeta da Zona Norte*, assim como os familiares do jornalista Ary Silva expressam pesar, principalmente à família e aos amigos do já saudoso Paschoal XIII.

Ampliar Secovi-SP oferece curso gratuito de Introdução à Programação

Foto: Divulgação

Inscrições para o processo seletivo até 30 de abril

O programa social Ampliar Secovi-SP está com inscrições abertas para a seleção de interessados em ocupar uma das 20 vagas do curso gratuito *Introdução à Programação*, que começa em maio.

Jovens de 16 a 24 anos, que estejam cursando ou tenham concluído o Ensino Médio, em situação de vulnerabilidade social, podem se inscrever até 30 de abril no site www.ampliar.org.br ou obter informações pelo telefone (11) 3253-3530 ou WhatsApp (11) 94305-0706.

Os alunos selecionados terão aulas on-line e presenciais, às terças e quintas-feiras (das 9 horas às 10h30) e aos sábados (das 9 às 12 horas), na sede do Ampliar Secovi-SP (Avenida Brigadeiro Luís Antônio, 2.344, 8º andar, Bela

Vista), que fica próxima à estação Brigadeiro do Metrô.

Os cursos oferecidos pelo Ampliar Secovi-SP são excelentes oportunidades para os alunos construírem um plano de desenvolvimento social e de carreira, trabalhando em empresas, ou até mesmo desenvolvendo uma trajetória de empreendedorismo, atuando com autonomia.

Desde a sua criação, em 1990, o programa de responsabilidade social já formou mais de 58.360 jovens, que tiveram a autoestima fortalecida e ingressaram no mercado de trabalho com capacitação profissional, conseguindo ampliar o futuro pessoal e de seus familiares.

Acesse www.ampliar.org.br e faça parte dos parceiros do Ampliar Secovi-SP.



Turismo



Foto: Divulgação

República Tcheca levantou todas as restrições de entrada relacionadas a Covid-19

República Tcheca retira todas as restrições para turistas relacionadas a Covid-19

A notícia que todos esperavam chegou: desde 9 de abril, a República Tcheca levantou todas as restrições de entrada relacionadas a Covid-19 e está aberta para turistas estrangeiros de todo o mundo. Agora só é necessário atender aos requisitos de imigração, tal como antes da pandemia.

Ao suspender todas as medidas relacionadas a Covid-19, o Ministério da Saúde da República Tcheca permite a entrada de turistas estrangeiros – e também tchecos que tenham viajado ao exterior – sem que precisem preencher um formulário de chegada ou apresentar prova de isenção de infecção. É apenas necessário cumprir os requisitos de imigração da mesma forma que antes da pandemia. No entanto,

ainda é aconselhável verificar as condições das empresas de transporte (avião, ônibus, trem) pois elas podem solicitar alguma medida relacionada a Covid-19 (tal como certificado de vacinação, teste de antígeno ou PCR etc).

As medidas oficiais podem ser conferidas no link: <https://www.mzcr.cz/tisko-ve-centrum-mz/ministerstvo-zdravotnictvi-zrusilo-ochranna-opatreni-vstup-do-cr-bude-nove-bez-omezen>



Guloseimas para Você



A dica para uma sobremesa irresistível é a *Torta Holandesa*, uma receita fácil, que rende 15 porções e leva chocolate na cobertura. Para essa receita cedida pela marca Adria, seguem os ingredientes:

Massa: 1 embalagem de biscoito maisena, 1 embalagem de “biscoito tortinhas de chocolate”, 50 g de castanha de caju, 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina em temperatura ambiente.

Recheio: 1 envelope de gelatina incolor sem sabor, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 200 g de manteiga ou margarina, ½ lata de creme de leite, 1 colher (sopa) de essência de baunilha.

Cobertura de Chocolate: 200 g de chocolate ao leite e 1 lata de creme de leite.

Modo de preparo:

Massa: Leve ao processador o biscoito maisena, castanha de caju e bata até obter uma farofa. Despeje em uma tigela funda, junte a margarina e amasse bem com os dedos para ligar tudo. Forre o fundo de uma forma desmontável (25 cm de diâmetro). Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 10 minutos ou até que



Foto: Divulgação

as beiradas comecem a pegar cor. Reserve.

Cobertura: Em uma panela pequena, junte o chocolate, leve ao banho-maria e deixe derreter. Acrescente o creme de leite e misture bem até formar um creme liso. Reserve.

Recheio: Dissolva 1 envelope de gelatina em 5 colheres (sopa) de água fria, leve ao banho-maria ou micro-ondas e deixe aquecer sem ferver. Em uma panela pequena, junte o leite condensado, creme de leite com soro, acrescente a gelatina dissolvida, misture bem, leve ao fogo e mexa até obter um creme e reserve. Leve à batedeira a manteiga ou margarina, ½ lata de creme de leite sem soro e a essência de baunilha e bata até envolver bem. Em uma

tigela média, junte os cremes, misture bem, despeje sobre a massa, espalhando bem com a ajuda de uma colher. Acomode por cima a cobertura de chocolate e leve à geladeira por 3 horas. Retire a torta da geladeira, desinforme, decore as laterais com biscoito recheado e sirva a seguir.

Rendimento: 15 porções.
Tempo de preparo: 40 minutos.

Acesse também o site www.adria.com.br e siga a marca nas redes sociais:

Facebook: www.facebook.com/adriaalimentos

Instagram: www.instagram.com/adriaalimentos

Youtube: www.youtube.com/channel/UCDZrWaxD6sbd-maQGR9P00Q