Bolo gelado fácil

Ingredientes

1 caixa de bolo de coco
1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
3 colheres (sopa) de água
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 vidro de leite de coco
2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
2 xícaras (chá) de chantilly pronto
1 xícara (chá) de coco ralado
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Modo de preparo

Prepare a massa do bolo conforme as instruções da embalagem.
Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que enfiando um palito, ele saia limpo.
Retire e desenforme.
Hidrate a gelatina na água e dissolva em banho maria.
Bata no liquidificador com os ingredientes restantes, menos o coco.
Forre a fôrma em que assou o bolo com papel alumínio, alisando bem, e despeje metade do líquido na Fôrma forrada.
Coloque o bolo sobre o líquido.
Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas.
Retire, desenforme, cubra com o chantilly e polvilhe o coco.
Sirva em seguida.

Repolho refogado

Ingredientes

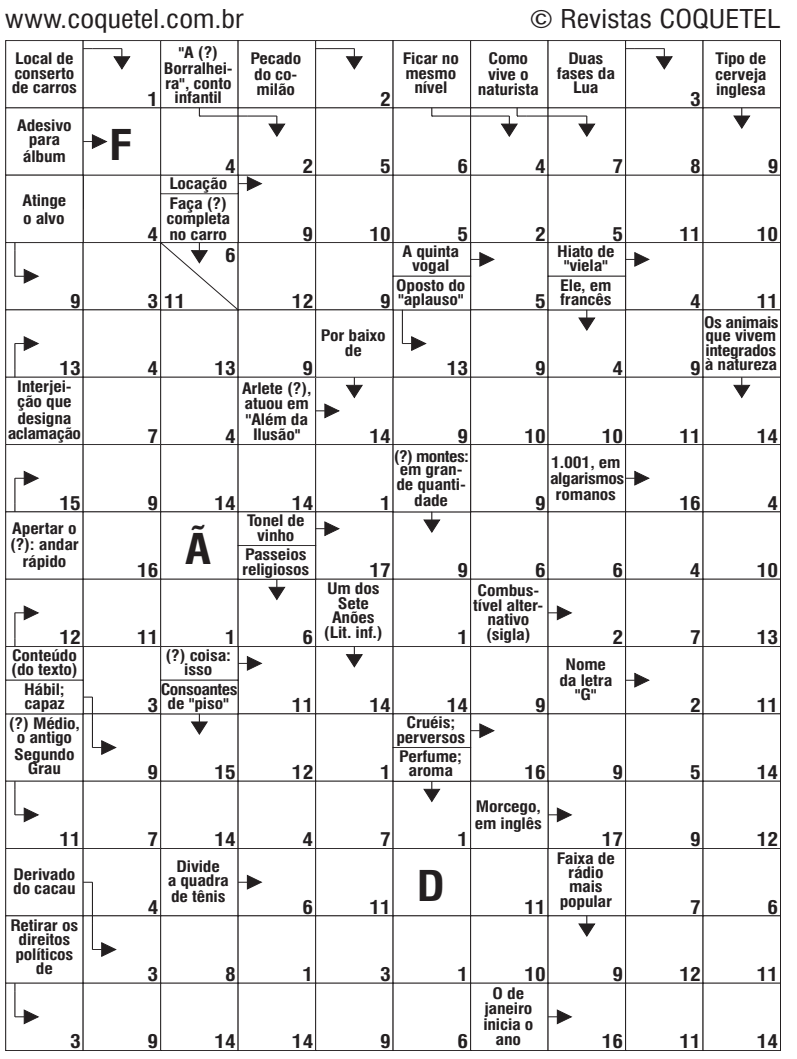
1 repolho médio (mais ou menos 1,2kg)
3 colheres (sopa) de óleo
1/2 cebola média picada em pedaços grandes
1 dente de alho picado
2 tomates maduros, picados em pedaços grandes
2 cebolinhas verdes cortadas em rodelas
Salsa picada a gosto
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo

Corte o repolho em quatro partes e elimine o miolo duro.
Corte em tiras não muito finas e lave bem.
Deixe no escorredor por alguns minutos, para retirar todo o excesso de água.
Aqueça o óleo numa panela e frite ligeiramente a cebola e o alho.
Junte o tomate e os temperos verdes, mexa bem e refogue por alguns minutos.
Acrescente o repolho picado.
Tempere com sal e pimenta do reino e mexa bem.
Abaixe o fogo ao mínimo e tampe a panela.
Deixe cozinhar até que o repolho esteja cozido, mas não macio demais (mais ou menos 20 minutos).
Se necessário, respingue um pouco de água.
Sirva em seguida, acompanhando carnes em geral.

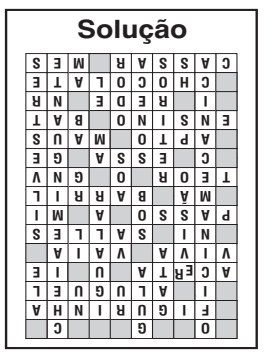
PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



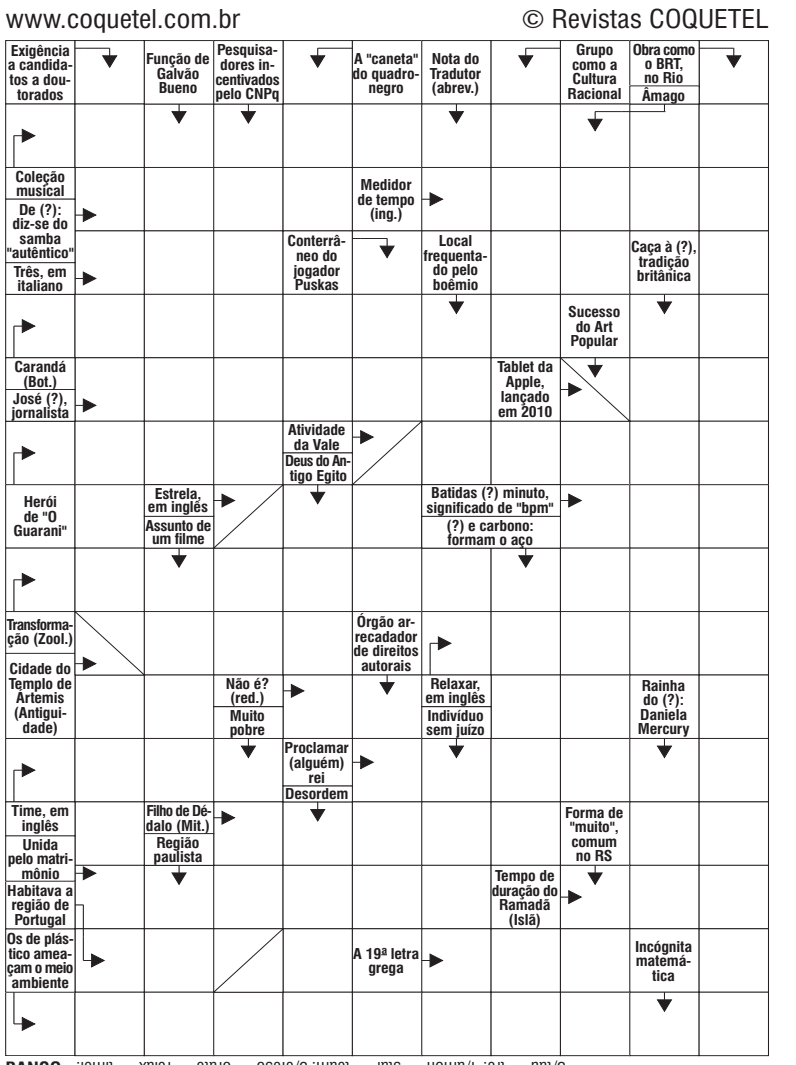
18

Solução



PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

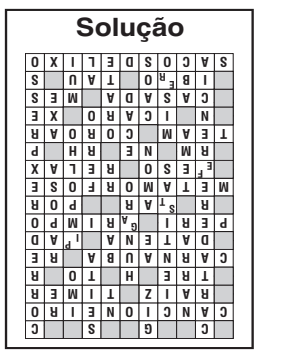
www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



BANCO 3/tau — tre. 4/amon — star — team. 5/éfeso — orate — relax — timer.

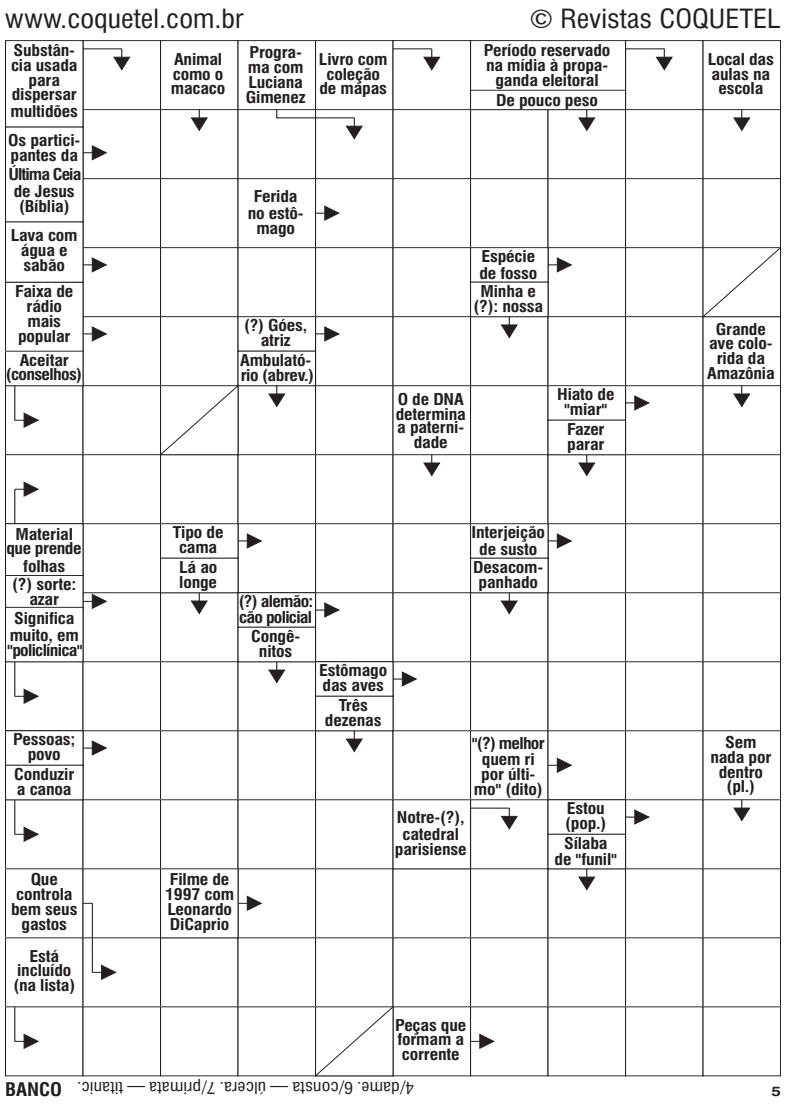
54

Solução



PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

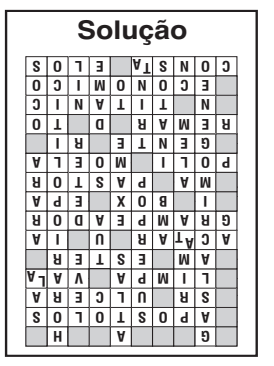
www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL



BANCO 4/dame. 6/consta — úlcera. 7/primata — titanic.

5

Solução



CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

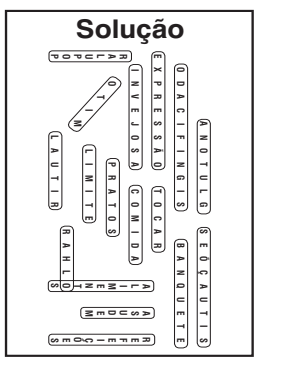
Comer com os olhos

A expressão **POPULAR** "comer com os olhos" é geralmente utilizada em **SITUAÇÕES** em que a pessoa, por algum motivo, não pode comer algo que está exposto e fica somente desejando. Daí, o dito expandiu seu **SIGNIFICADO**, indicando também uma pessoa **GLUTONA**, que come além do **LIMITE**. "Comer com os olhos" pode também sair do âmbito literal da ~~**COMIDA**~~ e designar a pessoa **INVEJOSA** ou que admira e deseja algum objeto. Supõe-se que a **EXPRESSÃO** tenha origem num antigo **RITUAL** da Roma Antiga, que consistia em um **BANQUETE** em homenagem aos deuses, no qual os participantes não podiam **TOCAR** na comida, mas apenas observar os **PRATOS** feitos. Também entre os gregos, o **MITO** da Medusa ilustra bem a ideia, já que se acreditava que a **MEDUSA** era capaz de petrificar seres apenas com o **OLHAR**. E em algumas regiões da África Ocidental, os chefes de tribos faziam suas **REFEIÇÕES** de forma privada, para que ninguém absorvesse a energia dos **ALIMENTOS** com os olhos.

O	E	N	M	D	A	N	O	T	U	L	G	O	S	E	Õ	Ç	A	U	T	I	S
O	H	H	E	H	T	Y	N	H	R	M	O	D	E	O	D	T	R	S	T	O	T
T	O	D	A	C	I	F	I	N	G	I	S	G	N	B	A	N	Q	U	E	T	E
M	R	N	I	E	S	S	E	M	D	D	I	N	R	I	A	A	E	R	R	I	A
E	X	P	R	E	S	S	Ã	O	A	T	O	C	A	R	R	E	H	C	F	T	R
H	R	N	T	H	R	D	S	G	O	A	N	E	A	R	F	R	A	G	A	E	R
I	I	N	V	E	J	O	S	A	R	C	O	M	I	D	A	N	L	N	S	T	E
R	R	E	O	C	D	G	N	A	F	A	T	S	E	E	A	L	I	E	U	C	F
A	H	O	S	R	E	N	F	P	R	A	T	O	S	E	M	L	M	B	D	E	E
L	E	S	T	Y	R	E	R	M	I	L	T	O	M	C	R	A	E	O	E	I	I
U	M	O	A	I	M	R	L	I	M	I	T	E	F	R	C	C	N	T	M	M	Ç
P	H	I	E	M	M	F	D	T	S	O	B	A	O	I	O	O	T	E	R	T	Õ
O	E	S	I	H	T	C	A	E	O	O	L	G	R	A	H	L	O	E	O	N	E
P	F	T	O	L	N	L	A	U	T	I	R	R	A	A	R	D	S	O	N	E	S

15

Solução



ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

ATO DA PRESIDÊNCIA Nº 06, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2022

DÁ CIÊNCIA QUE O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, EDUARDO REINA GOMES DE OLIVEIRA, A PARTIR DO DIA 10 DE DEZEMBRO DE 2022, ESTARÁ NO EXERCÍCIO DO CARGO DE PREFEITO DO MUNICÍPIO DE NOVA IGUAÇU ATÉ O DIA 20 DE DEZEMBRO DE 2022, EM RAZÃO DE AUSÊNCIA DO EXCELENTÍSSIMO PREFEITO ROGÉRIO MARTINS LISBOA POR MOTIVOS PARTICULARES

O PRESIDENTE EM EXERCÍCIO DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU, no uso de suas atribuições legais e regimentais, **CONSIDERANDO**

I – o conteúdo do art. 84 da Lei Orgânica do Município de Nova Iguaçu, que assegura ao Prefeito o direito de se ausentar por período não superior à 15 (quinze) dias;

II – o recebimento do Ofício PGM n° 547/2022 que informa sobre a ausência do Prefeito Rogério Martins Lisboa pelo período de 10 de dezembro de 2022 a 20 de dezembro de 2022 por motivos particulares;

III – o Ato da Presidência da CMNI nº 04, de 07 de maio de 2021, que declarou vago o cargo de Vice-Prefeito;

IV – o teor do parágrafo único do art. 34 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, que estabelece ser atribuição do Vice-Presidente substituir o Presidente da CMNI;

RESOLVE:

Art. 1º - Dar ciência que o Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, Eduardo Reina Gomes de Oliveira, a partir do dia 10 de dezembro de 2022, estará no exercício do cargo de Prefeito do Município de Nova Iguaçu, até o dia 20 de dezembro de 2022, em razão de ausência por motivos particulares do Prefeito Rogério Martins Lisboa.

Art. 2º - Este Ato da Presidência entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS ALBERTO RIBEIRO DA SILVA
Presidente em Exercício da Câmara Municipal de Nova Iguaçu