LOMBO AO LEITE

Ingredientes

Lombo de porco de 1 kg (aproximadamente)/Alecrim/Salvia/Alho em pasta ou picado/Pimenta do reino/Sal/Azeite extra virgem extra/1 l de leite integral
Sal/Pão italiano.

Modo de preparo

Limpar o lombo do eventual excesso de gordura, temperá-lo com a as ervas frescas (pode usar também as desidratadas, mas as frescas garantem gosto mais intenso) trituradas com uma faca afiada
Junte o alho picado o sal e a pimenta do reino e espalme o composto no lombo em sua totalidade.
Esquente o azeite em uma ampla panela e deixe o lombo fritar até ficar bem corado.
Acrescente todo o leite e deixe cozinhar por uma hora em fogo médio baixo e com a penela tampada
Verificar de tempo em tempo que o líquido não se seque.
Se no final de uma hora o molho estiver ainda muito liquido deixe a panela destampada por mais 10 minutos.
O molho deve resultar mediamente grosso.
Fatie o lombo e sirva nos pratos onde colocarás fina sfatias de pao italiano torrado e cobertas pelo molho do lombo.
Pode ser acompanhado maravilhosamente por ervilhas ou espinafre cozidos.

BIFE DE CARNIÇA

Ingredientes

200 g de bife de contrafilet ou alcatra/4 colheres de sopa de óleo/2 colheres de sopa de extrato de tomate
2 colheres de chá de alecrim/Orégano a gosto/Sal a gosto/1 colher de manteiga.

Modo de preparo

Tempere o bife com sal.
Em uma frigideira funda (ainda sem fogo), ponha o bife e despeje o óleo em cima, ponha o extrato em cima, distribua a manteiga, ascenda o fogo.
A partir que for fritando, acrescente o alecrim e o orégano.
Frite até dar a aparência de queimado e virar um molho (o bife não vai queimar, só da aparência de queimado).
E está pronto o bife de carniça.
Sirva com arroz ou pão.
E um vinho seco tinto ou branco.

QUENTÃO DE VINHO

Ingredientes

2 l de vinho tinto suave/1 copo de água 200 ml/Meio copo de cachaça/1 1/2 copo de açúcar/2 pauzinhos de canela/12 cravos (ou a gosto)/8 rodelinhas de gengibre (ou a gosto).

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes ao fogo em uma panela.
Depois que levantar fervura, deixe por mais 10 minutos.
Está pronto é só servir.
Tomar a bebida quente.

Mantenha a cidade limpa! Não jogue lixo nas ruas. A população agradece!

CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

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

Pastel fit

Ingredientes:

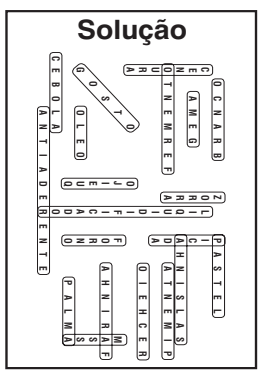
- 1 **CENOURA** média cozida
- ½ **CEBOLA** pequena picada
- 1 xícara (chá) de farinha de **ARROZ**
- 2 colheres (sopa) de **FARINHA** de grão-de-bico
- ½ colher (sopa) de **ÓLEO** de coco
- ½ colher (sopa) de salsinha **PICADA**
- 1 colher (sopa) de queijo **BRANCO**
- 1 colher (chá) de **FERMENTO** em pó
- Sal e **PIMENTA**
- 1 **GEMA** para pincelar

Modo de preparo: preaqueça o **FORNO** a 180ºC. No **LIQUIDIFICADOR**, junte a cenoura, a cebola, as farinhas e o óleo. Acrescente o sal e o fermento e bata até formar uma **MASSA** homogênea e reserve. Para o **RECHEIO**, misture o **QUEIJO** com a **SALSINHA** e tempere com sal e pimenta a **GOSTO**. Pegue uma colher da massa, espalhe-a na **PALMA** da mão, coloque o recheio no meio e feche, fazendo o formato do ~~**PASTEL**~~. Acomode os pastéis em uma forma **ANTIADERENTE** e pincele-os com a gema. Leve ao forno por 15 minutos, retire e sirva em seguida.

I	H	O	C	N	A	R	B	T	R	Z	B	D	P	A	S	T	E	L	O	T	E
T	C	M	D	Y	F	F	I	T	E	O	L	F	I	T	T	T	B	T	C	B	S
O	E	C	A	M	E	G	R	R	R	R	I	L	C	G	S	R	I	S	G	B	N
N	N	D	T	B	F	B	B	T	R	R	Q	H	A	H	N	I	S	L	A	S	F
N	O	T	N	E	M	R	E	F	Y	A	U	L	D	G	A	T	N	E	M	I	P
G	U	Y	L	F	G	F	N	T	R	T	I	D	A	L	L	F	R	L	L	R	L
T	R	F	C	N	F	N	C	M	G	C	D	D	A	D	O	I	E	H	C	E	R
N	A	Y	T	C	O	F	L	L	O	G	I	B	N	T	H	F	T	I	B	N	R
C	L	N	C	T	N	T	L	D	J	M	F	N	F	T	L	Y	C	I	L	M	L
L	L	D	S	S	D	A	N	Y	I	D	I	C	O	N	A	H	N	I	R	A	F
O	L	O	N	M	F	D	D	D	E	R	C	N	R	L	G	D	Y	R	F	S	L
M	G	F	N	O	L	E	O	D	U	B	A	D	N	T	A	L	Y	B	L	S	Y
H	F	N	L	T	B	Y	G	Y	Q	F	D	Y	O	D	T	P	A	L	M	A	N
C	E	B	O	L	A	F	R	T	N	F	O	M	E	C	C	N	R	R	F	G	D
R	H	B	C	A	N	T	I	A	D	E	R	E	N	T	E	F	N	M	N	C	N

9

Solução



PROBLEMAS DE LÓGICA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Resolva o passatempo, preenchendo o quadro. Coloque S (Sim) em todas as afirmações e complete com N (Não) os quadrinhos restantes (veja o exemplo). Para isso, use sempre a lógica.

Durante a viagem

Durante uma viagem, Milton e outros dois homens esqueceram cada qual um objeto diferente no hotel. Considerando as dicas, descubra o nome de cada viajante, o que esqueceu no hotel e que cidade estava visitando.

		Objeto esquecido			Cidade		
		Câmera	Celular	Óculos escuros	Berlim	Milão	Paris
Nome	Jean						
	Lucas						
	Milton						
Cidade	Berlim	N	S	N			
	Milão		N				
	Paris		N				

1. Um dos homens esqueceu o celular num hotel em Berlim.
2. Jean esqueceu seus óculos escuros no hotel.
3. Lucas esqueceu um objeto em Paris.

Nome	Objeto esquecido	Cidade

9

Solução

		Objeto esquecido			Cidade		
		Câmera	Celular	Óculos escuros	Berlim	Milão	Paris
Nome	Jean	N	N	S			
	Lucas	S	N	N			
	Milton	N	S	N			
Cidade	Berlim	N	S	N			
	Milão	S	N	N			
	Paris	N	S	N			

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

DECRETO LEGISLATIVO Nº 1.886 DE 10 DE ABRIL DE 2025

Concede o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao senhor Maury Fonseca Pecene Junior.

Autor: Vereador Alexandre Rocha de Azeredo – ALEXANDRE DA PADARIA

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º Fica concedida o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao professor de Educação Física Maury Fonseca Pecene Junior, considerando o seu destaque e os relevantes serviços prestados à cidade de Nova Iguaçu.
Art. 2º Este Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 10 de abril de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

DECRETO LEGISLATIVO Nº 1.887 DE 10 DE ABRIL DE 2025

Concede o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao senhor Sidney Menezes da Silva.

Autores: Vereador Mauricio Morais Lopes – MAURICIO MORAIS,
Vereador Alcemir Gomes Moreira – ALCEMIR GOMES e
Vereador Marcio Luís Marques Guimaraes – DR. MARCIO GUERREIRO

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:

Art. 1º Fica concedido o Título Honorífico de Cidadania Iguaçuana ao senhor Sidney Menezes da Silva, em reconhecimento aos relevantes serviços prestados para a cidade de Nova Iguaçu-RJ.

Art. 2º O presente Decreto Legislativo entra em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 10 de abril de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

RESOLUÇÃO Nº 857 DE 10 DE ABRIL DE 2025.

Dá nova redação ao inciso IV do artigo 291 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu.

Autor: Vereador Alexandre Rocha de Azeredo – ALEXANDRE DA PADARIA

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU/RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º O inciso IV do artigo 291 do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu passa a ter a seguinte redação:
Art. 291. .....
.....
IV - Cinco minutos para:
a) ----------

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 10 de abril de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

RESOLUÇÃO Nº 858 DE 10 DE ABRIL DE 2025.

Dá nova redação ao § 3º, do artigo 171, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu.

Autor: Vereador Alexandre Rocha de Azeredo – ALEXANDRE DA PADARIA

FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU/RJ, POR SEUS REPRESENTANTES LEGAIS, APROVOU E EU PROMULGO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º O § 3º, do artigo 171, do Regimento Interno da Câmara Municipal de Nova Iguaçu, passa a ter a seguinte redação:
Art. 171. .....
.....
§ 3º O prazo para o orador usar a palavra na Tribuna será de 05 (cinco) minutos, improrrogáveis, podendo conceder apartes, que deverão ser expressos em termos corteses e não poderá exceder 1(um) minuto.

Art. 2º Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal de Nova Iguaçu, 10 de abril de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu