



Receitas Hora H

## JOELHO DE PORCO NA CERVEJA

### Ingredientes

1 Joelho de porco de 1kg/ Sal a gosto/ Pimenta do reino a gosto/ 1 colher (chá) de cominho em grãos/ 500ml de cerveja/ 2 batatas com casca/ 1 colher (sopa) de azeite/ 50g de bacon defumado cortado em tiras/ 1 cebola pequena cortada em tiras finas

### Modo de preparo

Faça alguns cortes na pele do Joelho de porco.

Escalde a peça em água fervente e polvilhe-a com o sal, a pimenta e o cominho. Coloque-a em uma travessa refratária e leve ao forno preaquecido, a 250°C.

Quando começar a corar, vire a peça e regue com metade da cerveja.

Depois de 20 minutos, diminua a temperatura do forno para 200°C.

Vire a carne, de vez em quando, e regue com mais cerveja, caso a carne esteja ressecada.

Cozinhe as batatas com a casca em água e sal.

Descasque-as e corte-as em rodela grossas.

Em uma frigideira com o azeite, doure o bacon e a cebola.

Junte as batatas cozidas e salteie.

Disponha os Joelhos de porco em uma travessa e sirva com as batatas.



## CAÇA-PALAVRA

[www.coquetel.com.br](http://www.coquetel.com.br)

© Revistas COQUETEL

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

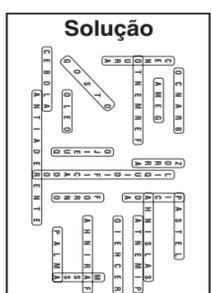
### Pastel fit

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 180°C. 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



## PROBLEMAS DE LÓGICA

[www.coquetel.com.br](http://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

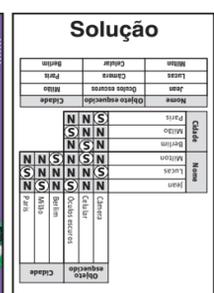
Durante uma viagem, Milton e outros dois homens esqueceram cada qual um objeto diferente no hotel. Considerando as dicas, descubra o nome de cada viajante, o que esqueceu no hotel e que cidade estava visitando.



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

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

Nome	Objeto esquecido	Cidade



## SOPA DE ESPINAFRE

### Ingredientes

1 ½ cubo de caldo de frango sem gordura para 2 litros de água/ 1 maço de espinafre (só as folhas)/ 1 colher (sopa) de farinha de trigo/ 1 xícara (chá) de leite desnatado/ Noz-moscada ralada a gosto/ Sal a gosto

### Modo de preparo

Bata tudo no liquidificador e leve ao fogo por 20 minutos.

Após colocar no prato, regue com um fio de azeite extravirgem.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO



# Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

Processo nº 1824/2024 - Baseado nos pareceres da ACI e da Procuradoria, homologo a prorrogação de prazo do Contrato nº 003/2024, com fundamento no Art. 57, II da Lei nº 8.666/93, para a prestação de serviços terceirizados de recepcionista, electricista e bombeiro hidráulico desta Casa, adjudicando os serviços à empresa WV 10 CONSULTORIA E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS LTDA., no valor mensal R\$ 28.938,42 (vinte e oito mil, novecentos e trinta e oito reais e quarenta e dois centavos), perfazendo o valor total de R\$ 347.261,04 (trezentos e quarenta e sete mil, duzentos e sessenta e um reais e quatro centavos), pelo período de 12 (doze) meses.

Em, 30 de janeiro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu

Processo nº 1825/2024 - Baseado nos pareceres da ACI e da Procuradoria, homologo a prorrogação de prazo do Contrato nº 002/2024, com fundamento no Art. 57, II da Lei nº 8.666/93, para a prestação de serviços terceirizados de limpeza, asseio e conservação com fornecimento de mão-de-obra e de equipamentos a serem utilizados na execução dessas tarefas, serviço de garçom e serviço de porteiro desta Casa, adjudicando os serviços à empresa ECO RIO COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA., no valor mensal R\$ 114.905,44 (cento e catorze mil, novecentos e cinco reais e quarenta e quatro centavos), perfazendo o valor total de R\$ 1.378.865,28 (um milhão, trezentos e setenta e oito mil, oitocentos e sessenta e cinco reais e oito centavos), pelo período de 12 (doze) meses.

Em, 30 de janeiro de 2025.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES  
Presidente da Câmara Municipal de Nova Iguaçu