

# Saúde leva nebulização ambiental para mais um ponto da cidade

DA REDAÇÃO

Nesta terça-feira, 17, a partir das 18h30, a Secretaria de Saúde promoverá a nebulização ambiental em trecho do bairro Metrópole e Jd. das Palmeiras, correspondendo a Rua Aristides Zanoni até a alameda Inglaterra e da Rua Fortaleza até a Rua Petúnias. Esse trabalho será feito por três dias seguidos nos mesmos pontos.

O objetivo é reduzir a infestação do mosquito transmissor da dengue, *Aedes aegypti*, e



Cedida Prefeitura

De terça-feira até quinta-feira, será feita a nebulização ambiental a partir do período noturno em parte do Metrópole e do Palmeiras

consequentemente diminuir o número de casos da doença na cidade.

A Vigilância Epidemiológica informa os moradores dessas localidades para deixar portas, janelas e cortinas

abertas e ainda cobrir alimentos e água de consumo humano e animal. Ainda devem ser retiradas do local pessoas alérgicas e acamadas.

A VE ressalta que até sexta-feira que passou,

Dracena registrou 1.015 positivos da dengue e 1.137 casos suspeitos. Neste ano não houve nenhuma morte por dengue no município.

Os trabalhos dos agentes prosseguem com visitas casa a casa, pontos estratégicos, bloqueios e a nebulização costal.

Todos precisam fazer a sua parte para combater a dengue, não deixando água parada, porque a dengue pode levar a morte.

## CULINÁRIA

### COXA E SOBRECOXA DE FRANGO COM CERVEJA

#### INGREDIENTES

- 1- 5 coxas e sobrecoxas de frango
- 2- 1 pacotinho de creme de cebola
- 3- 1 lata de cerveja

#### MODO DE PREPARO

- 1- Limpe as sobrecoxas de frango, tirando a pele e o excessos de gorduras.
- 2- Coloque-as em uma vasilha e despeje o creme de cebola em pó (não é preciso dissolvê-lo).
- 3- Misture bem até que todos os pedaços estejam temperados.
- 4- Unte um pouco com margarina o recipiente que irá ao forno.

- 5- Coloque as sobrecoxas e derrame 1 lata de cerveja (não é preciso cobrir o frango) e tampe com papel alumínio.

- 6- Deixe cozinhar em fogo médio por 1 hora e 30 minutos (depende do forno).

- 7- Depois deste tempo, retire o papel-alumínio e um pouco da cerveja e deixe dourar por mais 1

