

Vacinação covid está suspensa em Dracena nesta quarta-feira



DA REDAÇÃO

No fim da tarde desta terça-feira, a Prefeitura de Dracena informou em suas redes sociais que não seria realizada a vacinação covid para os adultos, a previsão é de que a vacinação retorne

na quinta-feira, 2.

Já a vacina da gripe ocorrerá normalmente na Policlínica das 7h30 às 12h30/13h30 às 15h, na Policlínica.

Rodrigo Garcia autoriza reajuste do Vale Gás para R\$ 110

DA REDAÇÃO

O governador Rodrigo Garcia autorizou nesta terça-feira (31) o reajuste do Vale Gás para R\$ 110. O reajuste de 10% no valor das parcelas bimestrais do benefício vai atender a mais de 426 mil famílias, 2 milhões de pessoas aproximadamente, já inscritas no Bolsa do Povo, maior programa de assistência social e transferência de renda já implementado pelo Governo

do Estado.

O reajuste foi confirmado durante uma visita que o governador fez à beneficiária Isabella Silva Rodrigues, que reside no Jaraguá, na zona norte da capital, e recebe o Vale Gás desde o ano passado. Ela tem 20 anos, é mãe de uma criança de 2 anos e mora com a mãe e dois irmãos. Atualmente, Isabella está sem emprego.

O Vale Gás é pago em três parcelas bimestrais, com o

novo valor de R\$ 110 aplicado de forma imediata. O aumento foi determinado por Rodrigo para deixar o valor do benefício compatível aos preços atuais dos botijões de 13 kg do gás de cozinha, conforme dados colhidos pela ANP (Agência Nacional de Petróleo).

De acordo com as informações da ANP, o botijão de gás em São Paulo tinha preço médio de 112 entre os últimos dias 15 e 21. Em julho de 2021, quando as primeiras

parcelas do Vale Gás começaram a ser pagas, o valor médio do mesmo produto em São Paulo era de R\$ 91.

A estimativa é que um botijão de gás garante as necessidades de cada família por até 70 dias, com uso médio diário do fogão por três horas. Assim, cada uma das três parcelas bimestrais assegura a compra de um botijão por família beneficiada pelo Vale Gás.

CULINÁRIA

COUVE REFOGADA DELICIOSA



INGREDIENTES

- 1- 1 pé de couve grande
- 2- 3 dentes de alho grande
- 3- 1 colher (sopa) cheia de margarina
- 4- 1 folha de louro
- 5- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- Lave e corte a couve em tiras finas, reserve.
- 2- Leve uma panela pequena ao fogo.
- 3- Coloque a manteiga, o alho amassado, o louro e deixe dourar.
- 4- Acrescente a couve e abaixe o fogo.
- 5- Coloque sal a gosto.
- 6- Mexa e não precisa adicionar água, pois a couve já solta água.