

IV Semana Antidrogas de Dracena será concluída nesta sexta-feira à noite com eventos

DA REDAÇÃO

A IV Semana Antidrogas, de Dracena promovida pelo Conselho

Municipal Antidrogas (COMAD), com o apoio da Prefeitura, CAPS AD II, Conselho Tutelar

e Secretarias de Cultura, Educação e Saúde, será finalizada nesta sexta-feira, 24/06, com evento à noite na Praça Arthur Pagnozzi.

Haverá distribuição de pipoca e algodão doce.

O público ainda poderá conferir apresentações do Projeto Culturando, com dança, pela Turma do Passinho Passinho e a turma de violão.

A Semana Antidrogas começou na segunda-feira, com evento no período da noite da Faculdade Reges, promoveu distribui-

ção e orientação na feira livre de quarta e também palestras em escolas.

Conta com a participação das Polícias Militar e Civil.

O COMAD estava com suas atividades interrompidas, e agora na administração André Lemos foi reativado, conta com o presidente, o advogado Otávio De Marchi e a diretora executiva Roseli Leite.

CONVIDAMOS A TODOS PARA PARTICIPAR!

24/06 **19h**
Praça Arthur Pagnozzi

IV Semana Antidrogas
20 à 26 de junho
Lei nº 3758 - 26 de abril de 2010 -
Institui a Semana Municipal Antidrogas

**DISTRIBUIÇÃO
GRATUITA**



**APRESENTAÇÃO
"PROJETO CULTURANDO"**



**DANÇA COM A TURMA DO
PASSINHO PASSINHO**



TURMA DE VIOLÃO



**SOU
MELHOR
SEM
DROGAS**

COMAD
Conselho Municipal Antidrogas



**PREFEITURA DE
DRACENA**
CIDADE MILAGRE



**CAPS
AD II**
Dracena/SP



**Conselho
Tutelar**

**SECRETARIA DE
CULTURA E TURISMO**

**SECRETARIA DE
SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA**

**SECRETARIA DE
EDUCAÇÃO**

CULINÁRIA

HAMBÚRGUER CASEIRO



INGREDIENTES

- 1- 3 kg de carne moída (escolha uma carne magra e macia)
- 2- 300 g de bacon moído
- 3- 1 ovo
- 4- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 5- 3 colheres (sopa) de tempero caseiro: feito com alho, sal, cebola, pimenta e cheiro-verde processados no liquidificador
- 6- 30 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

- 1- Misture todos os ingredientes muito bem e amasse para que fique tudo muito bem misturado.
- 2- Faça porções de 90 g a 100 g.

- 3- Forre um plástico molhado em uma bancada e modele os hambúrgueres utilizando um aro como base.

- 4- Faça um de cada vez e retire o aro logo em seguida.

- 5- Forre uma assadeira de metal com plástico, coloque os hambúrgueres e intercale camadas de carne e plásticos (sem apertar).

- 6- Faça no máximo 4 camadas por forma e leve para congelar.

- 7- Retire do congelador, frite ou asse e está pronto.