

Começa a construção da galeria do Cemitério e da Rua Marechal Deodoro

ASS. RELAÇÕES PÚBLICAS

EMDAEP

A equipe da EMDAEP deu início nesta semana aos serviços de implantação da galeria de água pluviais que fará a interligação do Cemitério Municipal, Jardim Bortolato e Rua Marechal Deodoro da Fonseca até o dissipador que atende a nova tubulação da Rua Ipiranga, no Jardim Jussara. A Prefeitura investirá na obra R\$ 414.584,33.

As obras tiveram início pela Rua Marechal Deodoro a partir do dissipador existente, com 105 metros de tubos de 80 centímetros de diâmetro. A etapa



Cedida Assessoria

A nova galeria vai receber a água que atualmente fica acumulada no interior do Cemitério

do Cemitério e Jardim Bortolato contará com 380 metros com tubos de 100 centímetros de diâmetro. No total serão 485 metros de extensão. Haverá implantação de bocas de lobo, poços de visita e

galeria de passagem.

A nova galeria vai receber a água que atualmente fica acumulada no interior do Cemitério e prejudica a rua de entrada no Jardim Bortolato.

EMDAEP fará a limpeza de dois reservatórios no sábado

ASS. RELAÇÕES PÚBLICAS

EMDAEP

A equipe da EMDAEP estará empenhada no sábado (dia 25), a partir das 7 horas, na limpeza dos reservatórios de água da Rua Virgílio Pagnozzi (na frente da Santa Casa) e do Bairro Campo Belo III.

Poderá faltar água nas duas regiões com o serviço programado. A EMDAEP terá plantão para emergências nos setores de água e esgoto pelos telefones 3821-1146 e 3821-4110.

CULINÁRIA

PIZZA DE LIQUIDIFICADOR FÁCIL



INGREDIENTES

Massa:

- 1- 1 xícara (chá) de leite
- 2- 1 ovo
- 3- 1 colher (chá) de sal
- 4- 1 colher (chá) de açúcar
- 5- 1 colher (sopa) de margarina
- 6- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 7- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 8- 1/2 lata de molho de tomate
- 9- Sugestão de Recheio:
- 10- 250 g de mussarela ralada grossa
- 11- 2 tomates fatiados
- 12- azeitona picada
- 13- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

- 1- No liquidificador bata o leite, o ovo, o sal, o açúcar, a margarina, a farinha de trigo e o fermento em pó até que tudo esteja incorporado.
- 2- Despeje a massa em uma assadeira para pizza untada com margarina e leve ao forno preaquecido por 20 minutos.
- 3- Retire do forno e despeje o molho de tomate.
- 4- Cubra a massa com mussarela ralada, tomate e orégano a gosto.
- 5- Leve novamente ao forno até derreter a mussarela.