

# VACINAÇÃO COVID E GRIPE (INFLUENZA)

CEDIDA ASSESSORIA

**COVID ADULTO  
(18 ANOS OU MAIS)**  
1ª DOSE  
2ª DOSE  
3ª DOSE PARA TODAS  
AS PESSOAS COM  
INTERVALO DE 4  
MESES ENTRE A  
SEGUNDA DOSE  
4ª DOSE PARA  
PESSOAS COM 40

ANOS OU MAIS  
NO INTERVALO DE  
4 MESES ENTRE  
A 3ª DOSE.

**COVID ADOSLENTE  
(12 A 17)**  
1ª DOSE  
2ª DOSE  
3ª DOSE PARA TODAS  
AS PESSOAS COM  
INTERVALO DE 4

MESES ENTRE A  
SEGUNDA DOSE  
**GRIPE**  
PARA TODAS AS  
PESSOAS ACIMA  
DE 6 MESES.  
**OBS: LEVAR  
DOCUMENTOS  
PESSOAIS,  
CARTEIRINHA DE  
VACINAÇÃO.**  
Local: POLICLÍNICA

MUNICIPAL (S.  
Cristóvão)  
**Horário: 7H30 ÀS 12H**  
e das 13H30 ÀS 15H

**COVID CRIANÇAS (5  
ANOS OU MAIS)**  
1ª E 2ª DOSE (terça  
e quinta-feira) 13h30  
às 16h - POLICLÍNICA  
MUNICIPAL



# PREFEITURA DE DRACENA

CIDADE MILAGRE

## SECRETARIA DE SAÚDE E HIGIENE PÚBLICA

### CULINÁRIA

#### MAÇÃ DO AMOR DE PIPOCA

##### INGREDIENTES

- 1- 1 Popcorn Cobertura sabor Caramelo Yoki
- 2- 400 g de chocolate em barra meio amargo para cobertura
- 3- 10 Palitos de sorvete
- 4- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 5- 2 colheres (sopa) de água
- 6- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 7- 20 g de manteiga sem sal

##### MODO DE PREPARO

- 1- Estoure a pipoca conforme as instruções da embalagem. Retire os milhos não estourados e reserve a pipoca.
- 2- Coloque na panela o conteúdo do sachê de caramelo, o açúcar, a água, o creme de leite e a manteiga sem sal e leve ao fogo. Mexa tudo até que a mistura fique homogênea e da cor do conteúdo da imagem no sachê.
- 3- Deixe esfriar por alguns segundos, molde as bolinhas diretamente no palito de sorvete e reserve.
- 4- Sua maçã de chocolate

está quase pronta. Derreta o chocolate conforme as instruções do fabricante.

5- Mergulhe as bolinhas de pipoca na calda de chocolate até ficarem totalmente cobertas.

6- Último passo da receita de maçã do amor de pipoca: passe as bolinhas no amendoim triturado, antes que o chocolate endureça. Deixe a maçã do amor decorada secar sobre papel-manteiga.

7- Pronto, agora você já sabe como fazer maçã de chocolate!

