

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

TORTA DE BANANA CARAMELADA FÁCIL



INGREDIENTES

- 1- 1 Kg de feijão preto
- 2- 100 g de carne seca
- 3- 70 g de orelha de porco
- 4- 70 g de rabo de porco
- 5- 70 g de pé de porco
- 6- 100 g de costelinha de porco
- 7- 50 g de lombo de porco
- 8- 100 g de paio
- 9- 150 g de lingüiça portuguesa

Tempero:

- 1- 2 cebolas grandes picadinhas
- 2- 1 maço de cebolinha verde picadinha
- 3- 3 folhas de louro
- 4- 6 dentes de alho
- 5- Pimenta do reino a gosto
- 6- 1 ou 2 laranjas
- 7- 40 ml de de pinga
- 8- Sal se precisar

- 9- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1- Coloque as carnes de molho por 36 horas ou mais, vá trocando a água várias vezes, se for ambiente quente ou verão, coloque gelo por cima ou em camadas frias.
- 2- Coloque para cozinhar passo a passo: as carnes duras, em seguida as carnes moles.
- 3- Quando estiver mole coloque o feijão, e retire as carnes.
- 4- Finalmente tempere o feijão.