

# Neblina exige cautela dos motoristas

DA REDAÇÃO

Com a chegada da época mais fria do ano, torna-se mais comum a formação de neblina, principalmente durante as manhãs. E pegar a estrada nessas condições exige dos motoristas muita cautela. Isso porque a névoa que se forma reduz bastante a visibilidade, o que aumenta o risco de acidentes. O perigo é ainda maior em rodovias de pista simples.

Dirigir na neblina requer uma série de cuidados. Os procedimentos dependem da intensidade do nevoeiro. Em caso de neblina muito densa, a melhor decisão é parar o veículo em local seguro e esperar até que a visibilidade melhore. E local seguro, de acordo com o gerente de Operações da Eixo SP, Paulo Balbino, são os postos de combustíveis, bases da Polícia Rodoviária, bases de atendimento ao usuário (SAU), mas jamais o acostamento. Segundo ele, os motoristas devem seguir viagem em baixa velocidade até encontrar alguma dessas



**Dirigir em condições de baixa visibilidade requer uma série de cuidados para que a viagem transcorra em segurança**

opções seguras.

Porém, se a intensidade da neblina permite dirigir com relativa segurança, a primeira grande dica ao motorista é não usar farol alto, pois ele prejudica ainda mais a visibilidade. O correto, segundo Paulo Balbino, é utilizar farol baixo ou farol de neblina, que lançam luz mais próximo do asfalto, onde a camada do nevoeiro é menos densa.

Outra recomendação importante é não ligar o pisca-alerta com o veículo em movimento. De acordo com Balbino, essa decisão pode provocar sérios acidentes porque o motorista que segue atrás poderá pensar que o veículo com o pisca-alerta ligado está parado e vai frear bruscamente, podendo ocasionar colisão traseira.

Evite ultrapassagens

Reduzir consideravelmente a velocidade do veículo no trecho com neblina também é medida de segurança que deve ser adotada nessas ocasiões. “Isso é importante porque, caso haja necessidade de usar os freios, a frenagem será mais segura”, afirma Paulo Balbino. Se a orientação é reduzir a velocidade, consequentemente, as ultrapassagens devem ser evitadas ao máximo. O motorista precisa estar preparado para frear a qualquer instante. Veículos, pessoas ou animais podem aparecer de repente.

Outra dica é o usuário, antes de sair de casa, buscar informações sobre as condições da rodovia, ligando para o serviço 0800 das concessionárias, no caso da Eixo SP o número é 0800 170 8998. Se

as condições climáticas não forem favoráveis, o melhor a fazer é não pegar a estrada naquele momento.

Para aqueles que estão em viagem, a Eixo SP utiliza os painéis de mensagens variáveis (PMV), instalados ao longo do trecho sob concessão, para informar as condições do tráfego. Câmeras de monitoramento e viaturas operacionais paradas alertando os motoristas também são empregadas pela Concessionária para servir de apoio e orientação.

Paulo Balbino ressalta que praticar a direção defensiva é importante em qualquer momento, mas em situações que exigem maior atenção dos motoristas, como dirigir em meio à neblina, ela é fundamental. “A prudência na condução dos veículos salva vidas. Não importa se o motorista é experiente ou novato, é sempre importante dirigir com cautela”, orienta.

## CULINÁRIA

### TORTA DE LIMÃO-SICILIANO



#### INGREDIENTES

- 1- 200 g de biscoito de maizena
- 2- 150 g de manteiga sem sal derretida
- 3- 1 gema de ovo
- 4- raspas de 1 limão siciliano
- 5- ¾ de xícara de açúcar
- 6- 2 claras de ovo
- 7- 1 lata de leite condensado
- 8- 200 ml de creme de leite
- 9- suco de 4 limões sicilianos

#### MODO DE PREPARO

- 1- Junte o biscoito, a manteiga e a gema de ovo em um processador e triture até formar uma pastinha mais seca. Depois adicione as raspas do

limão siciliano e bata mais.

2- Coloque essa massa em forminhas pequenas e leve para assar em forno preaquecido a 180° C por 5 minutos.

3- Misture o açúcar com a clara de ovo e bata até ficar em ponto de um chantilly leve.

4- Para o recheio, misture com um fouet o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões.

5- Coloque o recheio nas forminhas com a massa e leve à geladeira por 20 minutos. Retire, cubra com o chantilly e doure com um maçarico.

6- Para finalizar, enfeite com um pedaço de limão siciliano.