

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

BOLO DE CERVEJA



INGREDIENTES

- 1- 1 + 1/2 xícara de açúcar
- 2- 3 ovos
- 3- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4- 1 xícara de cerveja preta
- 5- 1 xícara de farinha de trigo
- 6- 1/2 xícara de farinha de rosca
- 7- 1 colher (chá) de canela
- 8- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 9- Comprar ingredientes

MODO DE PREPARO

- 1- Em um recipiente, junte o açúcar, os ovos e a manteiga e bata muito bem com a batedeira
- 2- Acrescente a cerveja, a farinha e mexa com o auxílio de um fouet
- 3- Junte o resto dos ingredientes e misture delicadamente
- 4- Leve para uma forma untada e enfarinhada
- 5- Leve ao forno preaquecido a 180° e deixe por 40 minutos
- 6- Desenforme e sirva com açúcar de confeiteiro