

Prefeitura de Dracena é atendida pelo Governo do Estado para regularizar imóveis no landara

Cedida Prefeitura



Alexandre, da empresa GAB, secretário Ademar do Gesso, moradora do bairro e diretora Bruna

DA REDAÇÃO

A Prefeitura de Dracena, por meio da Secretaria de Infraestrutura, Assuntos Viários, Habitação iniciou um trabalho inédito e muito aguardado por moradores do bairro landara. Conforme a Diretoria de Habitação, uma parte do landara foi

incluída no Programa Cidade Legal, do Governo do Estado, para fazer a regularização fundiária.

A diretora de Habitação Bruna de Jesus Barbosa explicou que na semana passada, o bairro recebeu a visita técnica do Alexandre, da empresa GAB Engenharia, contratada pelo Programa Cidade

Legal. Foram entrevistadas algumas famílias no local e feita coleta de documentações necessárias para iniciar os procedimentos.

Serão regularizados no landara 80 imóveis, informou Bruna. "Vamos chamar essa primeira parte de "landara - fase 1", estamos muito felizes, porque após anos de tentativas, finalmente conseguimos incluir o bairro no programa", disse Bruna.

O Programa Cidade Legal é um projeto do Governo do Estado, que possibilita aos moradores de áreas irregulares, de propriedade particular ou de propriedade pública, obter o documento de posse ou de propriedade do seu imóvel, devidamente registrado no Cartório de Registro de Imóveis.

14ª edição do Glamour Mulher será em setembro

Reprodução Facebook



DA REDAÇÃO

A 14ª edição do Glamour Mulher será realizada em

setembro. O tradicional evento será no dia 15 de setembro (quinta-feira), às 19h30, no Alphaville Eventos. Os convites podem ser adquiridos nos seguintes pontos de venda: sede da ACE Dracena, Belíssima, Mais Você e Duzani.

Mais informações (18) 3821-8811 ou (18) 99739-2562.

CULINÁRIA

BROWNIE DE MICRO-ONDAS

INGREDIENTES

- 1- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2- 4 colheres (sopa) de leite
- 3- 4 colheres (sopa) de achocolatado
- 4- 4 colheres (sopa) de leite con-

densado

5- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

6- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1- Misture tudo delicadamente em um recipiente que possa ir para o micro-ondas.

2 Leve para o micro-ondas por 2 minutos e fique atento.

3- Se precisar, coloque mais 1 minuto.

