

# 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 ADOSLECENTE (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

### CARNE DE PANELA COM BATATA

#### INGREDIENTES

- 1- 1 kg de carne de acém cortada em cubos grandes
- 2- 2 colheres (sopa) de óleo de milho
- 3- 2 colheres (sopa) de cebola granulada
- 4- 2 cubos de caldo natural
- 5- colorau a gosto
- cheiro-verde desidratado a gosto
- 6- água ate cobrir a carne
- 7- 5 batatas médias

descascadas e cortadas ao meio

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em uma panela de pressão coloque o óleo e a cebola, deixe até que ela fique bem moreninha.
- 2- Junte a carne cortada em cubos médios, deixe dourar por 15 minutos.
- 3- Junte os 2 cubos de caldo natural e o colorau a gosto.
- 4- Coloque a água até que cubra a carne, não ultrapasse a carne.

5- Coloque na pressão por 25 minutos.

6- Retire do fogo, tire a pressão e junte as batatas e o cheiro-verde.

7- Coloque na pressão novamente, conte 5 minutos após a panela de pressão começar a apitar e desligue o fogo.

