

Preparando as comidinhas natalinas

O Natal é famoso por seus pratos típicos de dar água na boca. E o mais legal é que, apesar dos pratos serem os mesmos, cada família acrescenta um pouco da sua própria tradição na ceia, preparando comidinhas diferentes ou adicionando um segredo a mais no preparo dos alimentos.



teria, defina o cardápio com antecedência para antecipar a compra dos ingredientes. Legumes e frutas devem ser comprados mais próximos do jantar, pois precisam estar fresquinhos para a ceia. Já o restante pode ser comprado com antecedência e estocado na dispensa. Para que o trabalho não seja pesado para ninguém, não esqueça de dividir as atividades, pedindo para parentes e amigos ajudarem trazendo um prato salgado, ou sobremesa.



PLANEJAR COMPRAS. Para que todo o preparo aconteça nos conformes, sem estresse ou cor-

rente pode ser comprado com antecedência e estocado na dispensa. Para que o trabalho não seja pesado para ninguém, não esqueça de dividir as atividades, pedindo para parentes e amigos ajudarem trazendo um prato salgado, ou sobremesa.

PERU. Para te ajudar na hora de escolher o cardápio, aqui vão algumas ideias! O peru talvez seja o prato mais famoso. Recheado ou não, ele é um dos símbolos da ceia de Na-

Que o Espírito Natalino invada os corações e transforme tristezas em alegrias.

Que o amor prevaleça em todas as nações e a bondade seja a arma na guerra pela paz.

Que cada boa ação seja multiplicada e que a cooperação torne este Natal mais feliz para todos!

Boas Festas a você e sua família!

Uniprime
cooperativa de crédito

Desejamos à população de Goioerê e região um Natal de amor e paz. Em 2017 continuaremos a caminhar juntos



Feliz Natal

FARMÁCIAS PREÇO BAIXO
Mais Saúde. Menos Preço.



Av. Daniel Portela, 752
(44) 9706-4777

tal e pode ser preparado de diferentes formas! Alguns gostam de recheá-lo com uma farofa preparada com uva passa e castanhas, outros preferem preparar um recheio próprio, com cebolas, toucinho e bastante azeite de oliva. Seja criativa e prepare um recheio personalizado cheio de ingredientes que você gosta!

RABANADA. A rabanada também é tradicional, um prato

incrível, fácil de fazer e difícil de desagradar. Feita de pão, leite, ovos e açúcar com canela, ela adocica o paladar e deixa a ceia ainda mais gostosa.

SALPICÃO. Um dos únicos pratos de origem brasileira presentes na ceia de Natal é o salpicão. Delicioso e com a cara do verão, ele tem diversas variações, mas os ingredientes mais usados são: a maionese, cenou-

ras, batatas, pimentão de várias cores, carne de frango ou peru, salsaõ e pimenta, além de frutas como abacaxi, cereja, maçã verde e uva passa.

TENDER. Sem esquecer do tender! Misturado com o abacaxi e decorado com cravos da Índia, essa carne é simplesmente deliciosa. Deve ser servida quente e dourada, recém-retirada do forno.



Feliz Natal
Próspero Ano Novo

Desejamos um final de ano de muita paz, amor e felicidade. Que nesse novo ciclo que se inicia, tenhamos serenidade com ousadia para atingirmos nossos objetivos.

SÃO OS VOTOS DA FAMÍLIA

DEPÓSITO JAPURA
Materiais para construção



Quero aproveitar neste momento festivo, para mais uma vez agradecer o apoio de amigos, clientes e pessoas que acreditaram em mim, e me deram a chance de representar a população de Goioerê

Feliz Ano Novo

na Câmara a partir de 2017

Agilson Flausino

Feliz Natal

É tempo de renovar em paz. Desejamos para você e sua família um Natal repleto de alegria e paz



Odontologia

CF

ESPECIALISTA EM:
ORTODONTIA
IMPLANTES
PRÓTESES
CIRURGIAS

3522-3350
9138-2369

Dr.ª Ieda Mª Vargas Cavaletti