

ALMÔNDEGA AO MOLHO DE TOMATE

Ingredientes

Almôndega:

500g de carne moída (coxão mole)
2 ovos
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
1/2 cebola picada
sal e pimenta a gosto

Molho:

1/2 cebola picada
1/2 alho picado
3 colheres (sopa) óleo
1 lata de molho de tomate
1/2 lata de água
1 cubo de caldo de galinha
1 pitada de açúcar
sal, pimenta, salsinha a gosto

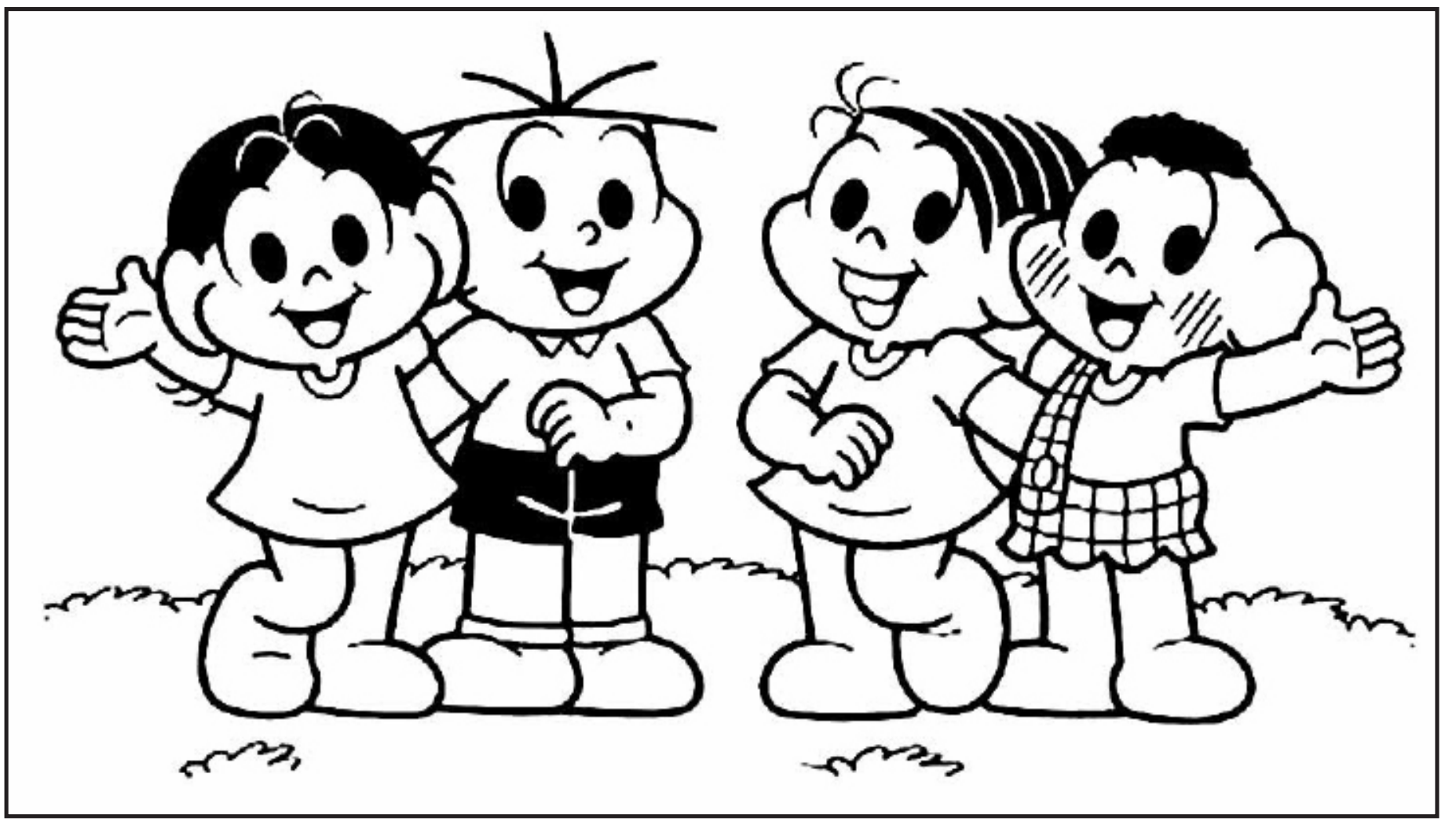
Modo de preparo

Almôndegas:

Junte todos os ingredientes em uma vasilha e misture bem.
Pegue uma colher de sobremesa como medida e faça as bolinhas (rende em torno de umas 45 unidades).
Esquente uma panela com 2 a 3 dedos de óleo e frite as almôndegas até que fiquem levemente douradas (dentro poderá ficar crú, pois elas terminarão de cozinhar junto ao molho de tomate e ficarão mais suculentas).Reserve-as.

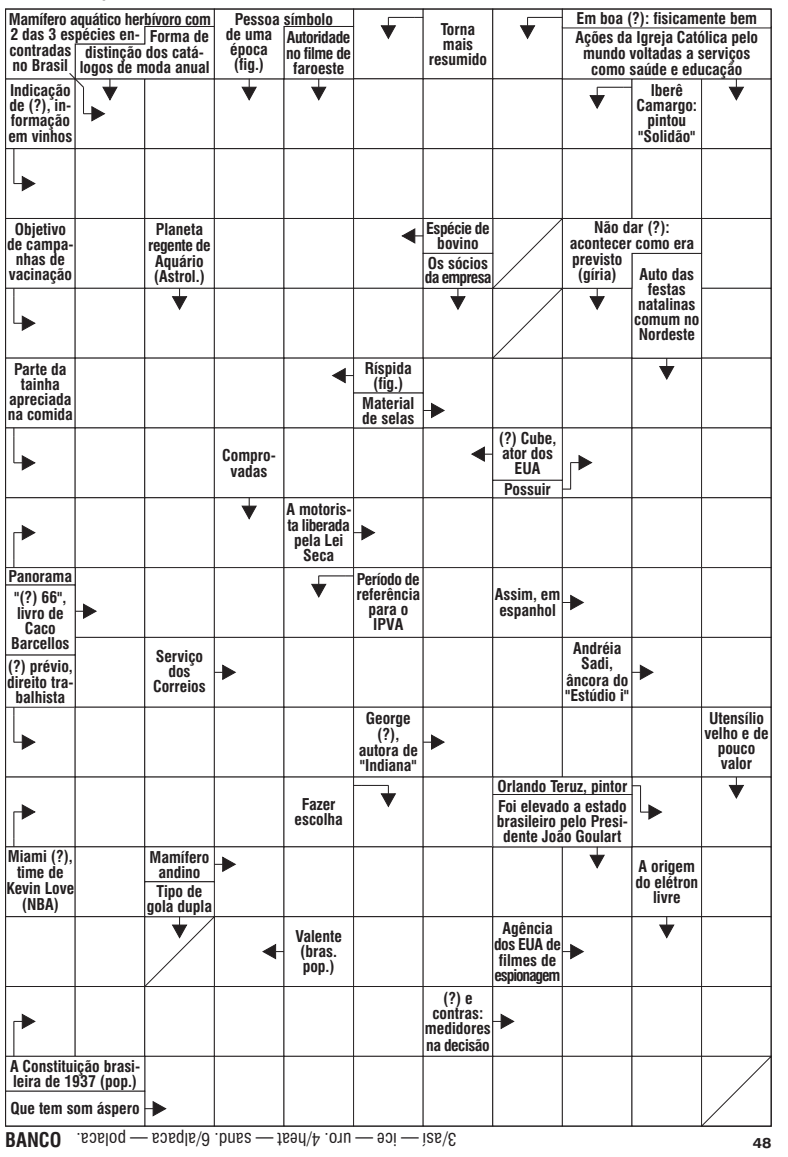
Molho:

Refogue a cebola e o alho no óleo.
Junte o molho de tomate, a água, o caldo de galinha, os temperos a gosto e deixe ferventar em fogo médio.
Assim que o molho começar a borbulhar, junte as almôndegas (coloque também o caldinho que elas devem ter soltado no recipiente em que ficaram reservadas),
tampe a panela e deixe em fogo baixo/médio por mais 5 minutos.
Coloque em um prato, decore com salsinha desidratada e bom apetite!



PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

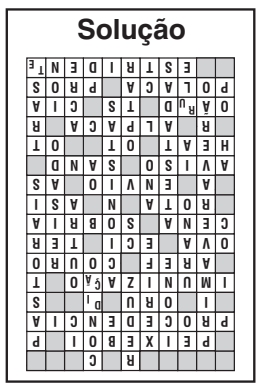


BANCO 3/asi — ice — uro. 4/heat — sand. 6/alpaca — polaca.

48



Solução



CAÇA-PALAVRA

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Procure e marque, no diagrama de letras, as palavras em destaque no texto.

O estudo de um povo a partir de sua língua

Tal como a Linguística, a **FILOLOGIA** é uma ciência que tem a **LÍNGUA** como principal objeto de estudo. Sua tarefa principal é estudar um idioma a partir da **ANÁLISE** crítica de ~~**TEXTOS**~~ escritos. Num sentido mais amplo, porém, a Filologia pode se ocupar também da cultura, da **CIVILIZAÇÃO**, da Literatura e de outras manifestações **CULTURAIS** de um determinado povo num momento histórico específico. É uma **CIÊNCIA** bem antiga, tendo como seu provável precursor o **GRAMÁTICO** e lexicógrafo grego **ARISTÓFANES** de Bizâncio, que viveu no século III a.C. e criou métodos de análise textual que foram utilizados por diversos outros **PENSADORES**. Dentro do **RAMO** da Filologia, existem subtipos de estudos, como a **CLÁSSICA**, que analisa elementos literários da **ANTIGUIDADE** clássica e teve sua origem como uma espécie de ciência do **RENASCIMENTO**, e a românica, que estuda as **TRANSFORMAÇÕES** ocorridas nas línguas **ROMÂNICAS** (como, por exemplo, o português, o espanhol e o italiano) a partir do **LATIM** vulgar.



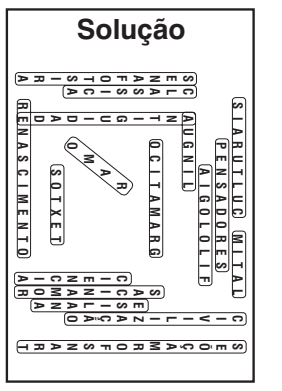
ILUSTRAÇÃO: GUTO DIAS

N Y S I A R U T L U C U M I T A L Y C A S
D Y U O T P E N S A D O R E S T M A I O E
A H S F B B G A I G O L O L I F I O V F Õ
S C F A U G N I L N Y G M S B N T F I A Ç
E L T N L B A M D D A C H U G G R I L I A
N A U T U O C I T A M A R G F B S N I F M
A S I I S L Y U R L E L N H U C A E Z A R
F S D G D H R Y R Y E C E F B C C S A B O
O I H U M U U A F T F E D B T I I I Ç M F
T C S I G N M H E I Y U U O N E N L Ã G S
S A U D R O G D C M M C E S B N A A O D N
I A O A F D D S O T X E T M O C M N Y U A
R S A D B D M U M I O L N N H I O A C U R
A N R E N A S C I M E N T O B A R S T R T

28



Solução



PÉ - DE - MOLEQUE

Ingredientes

3 xícaras de chá de amendoim crú
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de Karo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio.

Modo de preparo

Em recipiente fundo, mistura-se o amendoim, o açúcar e o Karo, leva-se ao forno por 10 minutos em potência alta, mexendo algumas vezes. Retiro do microondas acrescente o bicarbonato, mexa e despeje imediatamente em pedra mármore untada com margarina.Deixe esfriar e quebre em pedaços.

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Câmara Municipal de Nova Iguaçu

ATOS OFICIAIS

O PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU-RJ, USANDO DAS ATRIBUIÇÕES QUE LHE SÃO CONFERIDAS POR LEI,

RESOLVE:

PORTARIA N.° 121, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
CONCEDER ao servidor, BRUNO FERREIRA MENEZES, Procurador de Primeira Classe, 30 (trinta) dias de férias correspondente ao período de 2025/2026, conforme o processo nº. 1912/2026, a contar de 01.11.2026.

Nova Iguaçu, 29 de outubro de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente

O **PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE NOVA IGUAÇU,** no uso de suas atribuições regimentais**, RESOLVE:**

PORTARIA N° 122, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.

CESSAR OS EFEITOS da Portaria 236, de 30 de junho de 2025, que designou HUMBERTO TRILHO DOMINGUES JÚNIOR para responder pelo cargo de Ouvidor, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 123, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
EXONERAR ROSEMANE TEIXEIRA DE CARVALHO, do cargo em comissão de Assessor Legislativo III, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 124, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
EXONERAR EVANDRO DA SILVA LIMAS, do cargo em comissão de Assessor Legislativo II, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 125, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
EXONERAR HUMBERTO TRILHO DOMINGUES JÚNIOR, do cargo em comissão de Assessor Legislativo I, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 126, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
EXONERAR RODOLFO DE SOUZA SILVA, do cargo em comissão de Assessor Legislativo III, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 127, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
NOMEAR BRUNA RITA DE FREITAS COELHO, para exercer o cargo em comissão de Assessor Legislativo III, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 128, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
NOMEAR RODOLFO DE SOUZA SILVA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Legislativo I, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 129, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
NOMEAR HUMBERTO TRILHO DOMINGUES JÚNIOR, para exercer o cargo em comissão de Ouvidor, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 130, DE 29 DE OUTUBRO DE 2026.
EXONERAR ROMULO ROCHA ALMENDO, do cargo em comissão de Assessor Paramentar II, a contar de 01.11.2026.

PORTARIA N° 131, DE 28 DE OUTUBRO DE 2026.
NOMEAR ADEMILSON TEIXEIRA DE SOUZA, para exercer o cargo em comissão de Assessor Parlamentar II, a contar de 01.11.2026.

Nova Iguaçu, 29 de outubro de 2026.

MARCIO LUÍS MARQUES GUIMARÃES
Presidente