

Escoberte

2000 100 1000 1000

2000

3 xícaras de açúcar
 1/2 xícara de manteiga
 3 ovos
 2 1/2 de farinha de trigo
 1 colher (sopa) fermento em pó ref
 1 colher (dca) de sal
 3/4 xícara de leite
 1 colher de ()
 modo de fazer
 Bata em cre



LEVE ESSA VIDA COM SUA FAMÍLIA

O edifício Panorama foi projetado para atender os desejos de sua família de ter a sua casa em um ponto de 4 m:

confortável, seguro, com opções de lazer para E, principalmente, com preços e condições ao seu al

Diário do bebê

Tiraram a impressão da minha mão

acrescente conforme
 Creme para Recheio Biscoito
 o seu gosto e criatividade
 Biscoitos de limão

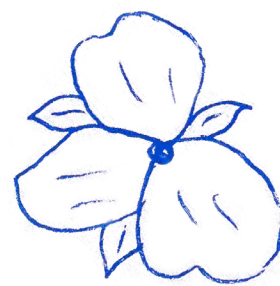
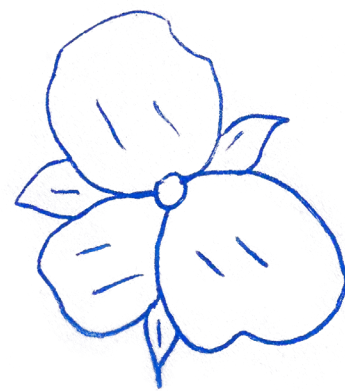
Ingredientes:
 1/2 Kg de açúcar
 1/2 Kg polvilho doce
 250 g. de farinha de trigo
 6 ovos
 1/2 prato (rasso) de gordura

Sumo de
 Modo de fazer
 Suco de limão
 e as clara
 gordura e,
 dando a f
 lho. Amas
 tos conform
 Que

repartição



Helaine
 7-7-86
 manual

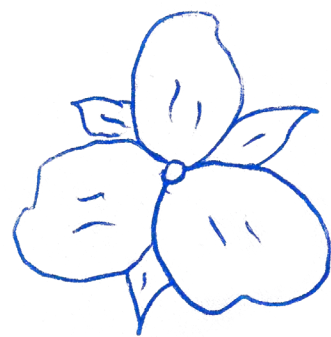
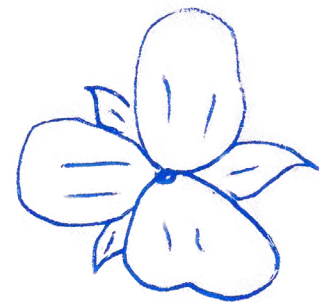


Belaine Ribeiro

Caderneta

de

Receitas

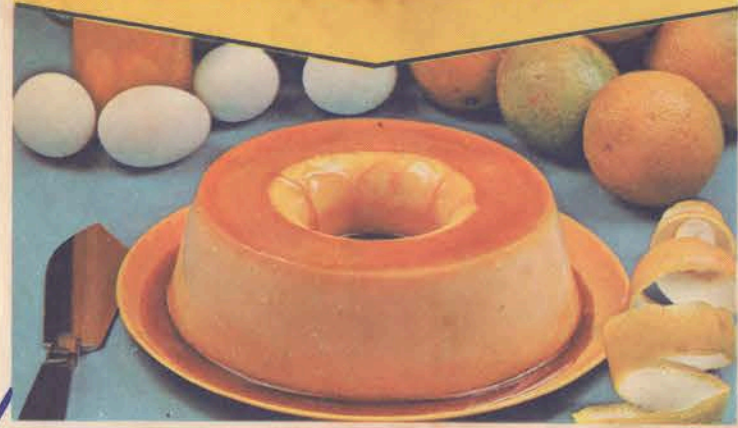


NOVA RECEITA

PUDIM DE LARANJA

Bata no liquidificador 1 lata de Leite Moça, a mesma medida de suco de laranja, 4 ovos e 1 colher (sobremesa) de raspas de laranja. Coloque em forma ca-

ramelizada e cozinhe no banho-maria, em panela de pressão, por 20 minutos. Desenforme depois de frio. Rendimento: 6 a 8 porções.



SALADA DE FRUTAS COM MOLHO DE VINHO

Misture 1 xícara (chá) de frutas variadas picadas com 1/2 xícara (chá) de açúcar e leve à geladeira.

Molho de vinho: Prepare uma calda grossa com: 1 xícara (chá) de vinho, 1 xícara (chá) de água, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 cravos de Índia e 1 pedacinho de canela. Refrite do fogo e misture 1 lata de Creme de Leite Nestlé. Sirva as frutas bem geladas com o molho quente.

Rendimento: 6 a 8 porções.



STROGONOFF - Aqueça 3 colheres (sopa) de manteiga e frite aos poucos, em fogo forte, 1 kg de filé mignon cortado em tirinhas. Tempere a gosto com sal e pimenta-do-reino. Passe 2 colheres (chá) de creme de leite e 1 colher (sopa) de molho de tomate. Junte 1 xícara (chá) de molho de tomate e 1 colher (sopa) de manteiga. Frite 2 cebolas raladas e junte 3 colheres (sopa) de purê de tomate, 1 colher (sopa) de catupiry, 1 colher (sopa) de molho de tomate e 1 colher (sopa) de molho de tomate. Misture e deixe cozinhar em fogo baixo por 10 minutos. Sirva com arroz branco. Rend.: 6 porções.



PUDIM DE CHOCOLATE

Bata em banho-maria 3 gemas com 1 lata de Leite Moça, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de manteiga e 1 colher (sopa) de chocolate picado. Desmanche 1 colher (sopa) de farinha de trigo em 1 xícara (chá) de leite, junte uma lata de Creme de Leite e tempere com sal. Espalhe sobre a couve-flor. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente por 15 minutos, aproximadamente.

Mousse de chocolate

Faça uma ganache clara e ferva com 4 gemas e 4 colheres (sopa) de açúcar. Prepare um suspiro com 4 claras e 4 colheres (sopa) de açúcar. Aqueça em banho-maria, uma lata de Creme de Leite Nestlé, junte 2 colheres (sopa) de Chocolate Superior e 1 colher (sopa) de leite. Despeje sobre o suspiro, coloque em formas e deixe gelar por 3 horas. Decore com cerejas.



UNIÃO

BOLACHINHAS "CRI-CRI"

INGREDIENTES: 100g de manteiga, 120g de açúcar UNIÃO, 1 ovo inteiro e 2 claras, 250g de maizena, 1 colher (chá) de fermento e 100g de farinha de trigo.

MODO DE FAZER: Bate-se a manteiga com o açúcar, o ovo e as claras, acrescenta-se a maizena peneirada, o fermento e a farinha de trigo, e liga-se muito bem, sem amassar.

Abre-se a massa sobre a mesa bem enfarinhada, cortam-se as bolachinhas com o molde desejado (são muito boas para festas infantis), passam-se em forno brando, em tabuleiro untado e polvilhado. Não devem tomar cor.

Receita n.º 203 enviada por Da. Maria Alice de Oliveira, residente à Rua Santa Cruz, 226 - Pelotas - RS.



COUVE-FLOR GRATINADA

Unte uma forma refratária, coloque um maço de couve-flor cozido e regue com uma mistura de 2 colheres (sopa) de manteiga derretida e 1 colher (chá) de orégano. Desmanche 1 colher (sopa) de farinha de trigo em 1 xícara (chá) de leite, junte uma lata de Creme de Leite e tempere com sal. Espalhe sobre a couve-flor. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno quente por 15 minutos, aproximadamente.



MOLHO TARTARO

Doure 1 1/2 colheres (sopa) de farinha de trigo, em suco de limão, raspas de limão, 1 lata de leite condensado, 2 pacotes de biscoitos Champanhe São Luiz Extra. Misture o leite Moça com o suco do limão e as raspas e misture até obter um creme espesso. Despeje sobre o molho de farinha de trigo e leve ao fogo quente por 15 minutos, aproximadamente.



MOUSSE DE CHOCOLATE

Faça uma ganache clara e ferva com 4 gemas e 4 colheres (sopa) de açúcar. Prepare um suspiro com 4 claras e 4 colheres (sopa) de açúcar. Aqueça em banho-maria, uma lata de Creme de Leite Nestlé, junte 2 colheres (sopa) de Chocolate Superior e 1 colher (sopa) de leite. Despeje sobre o suspiro, coloque em formas e deixe gelar por 3 horas. Decore com cerejas.



FAVE CONJUNTO DE AMOR

Deixe esfriar. Forne uma forma com papel alumínio, molhe os biscoitos na fava e coloque em uma camada sobre a fava. Amasse em camadas alternadas de biscoitos, creme de limão, passas e ameixas. Despeje sobre o suspiro e leve ao forno quente por 15 minutos, aproximadamente.

Rendimento: 8 porções.



PUDIM DE MILHO VERDE

Corte os grãos de 7 espigas de milho verde e batidos no liquidificador com 3 xícaras (chá) de leite. Coe numa peneira. Acrescente 1 lata de Leite Moça, 2 ovos e bata por mais 5 minutos. Despeje em uma forma e leve ao forno quente por 15 minutos, aproximadamente.



acrescente conforme
 Creme para Recheio Bolo
 o seu gosto e criatividade

6 toalhas de banho
 6 toalhas de banho

Lista de Utensílios para a

| | |
|-----------------------------------|------|
| 1 abridor de latas | 1 ce |
| 1 abridor de garrafas | 1 má |
| 1 sacarrolhas | |
| 2 tigelas de louça | 99 |
| 1 tábua para carne | |
| 1 martelinho de carne | |
| 1 garfo grande | |
| 1 colher grande para arroz | |
| 1 colher de pau | 1 |
| 1 faca de pão | 1 |
| 1 leiteira | 1 |
| 1 cafeteira | 1 |
| 1 bacia plástica | 6 |
| 1 balde plástico | 1 |
| 1 escorredor de louças | |
| 1 lavador de arroz | |
| 1 cobridor de alimentos | |
| 1 jogo de latas para mantimentos | |
| 1 mantegueira | |
| 1 açucareiro | |
| 1 saleiro | |
| 1 espumadeira | |
| 1 concha | |
| Garrafas plásticas para geladeira | |
| 1 caldeirão | |
| 1 panela grande | |
| 2 frigideiras | |
| 1 espremedor de alho | |

Bala de Leite Condensado

Coloca-se uma colher (de sopa) de manteiga numa panela e deixa-se amornar um pouco p/ untar bem toda panela.

Q^{do} estiver quente e untada, despeja-se dentro uma lata de leite condensado e deixe 20 minutos no fogo mexendo sem p/ e até despreçar do fundo da panela.

Despeja-se num tabuleiro untado e antes que endureça corta-se em quadradinhos pequenos do tamanho de uma bala.

$$\frac{x}{x} // \frac{x}{x} // \frac{x}{x}$$

LEVE ESSA VIDA COM SUA FAMÍLIA.

O edifício Panorama foi projetado para atender os desejos de sua família de ter aquele apartamento de 4 dormitórios, com 2 suítes e 2 vagas de garagem:

confortável, seguro, com opções de lazer para todos.
É, principalmente, com preços e condições ao seu alcance.



ROSQUINHAS DE LARANJA

Ingredientes: 150g de manteiga sem sal, 1 xícara e 1/2 (de chá) de açúcar UNIAO, 1 colher (de chá) rasa de sal, 2 ovos inteiros, 3 colheres (de sopa) de creme de leite fresco, 1 colher (de chá) bem cheia de fermento em pó, 1 colher (de sopa) de raspas de limão e 2 colheres (de sopa) de raspas de laranja, 1 xícara (de chá) de maizena e 4 xícaras (de chá) de farinha de trigo.

Modo de Fazer: Misture bem todos os ingredientes, exceto a maizena e a farinha. Misture-as posteriormente aos poucos e amasse bem. Dê a massa descanso por 15 minutos. Faça as rosquinhas, enrole com o dedo, passe-as em farinha de milho amarela em flocos, colocando-as na esquadra. Forno moderado de 15 a 20 minutos.

Receita n.º 285-A enviada por Da. Rita Viçosa Zambal, residente na Rua dos Andradas n.º 108, Pirassununga - SP.

Amêixas Recheadas # #

1 prato fundo de açúcar
" " " " coco ralado.
250g. de amêixas **deixe se**
1 copo de leite - Vanilina - 6 gemas.
Misture o açúcar com as gemas,
depois o coco, vanilina, e leite,
levando ao fogo até despreçar
do fundo da panela.
Recheie as amêixas que já
deveriam estar amassadas
e passe-as no açúcar tal
de

1 copo de leite - 1/2 de
maizena. Ferva e
deixe esfriar. Adicione 200g. de mar
teiga sem sal, 1 colher
de açúcar, 1 colher de pouco
de baunilha. Bata na batedeira
deixa e deixa por 10 minutos
na geladeira. É muito delicioso

X//X X//X



Quando crescer, tire o açúcar

4-10-72

02

Sr. Passageiro conserve a passagem até o final da viagem para exibi-la a fiscalização.
Reclamações:
Tel.: 261-0108
LINHA 416

Nº 508824

01

Sr. Passageiro conserve a passagem até o final da viagem para exibi-la a fiscalização.
Reclamações:
Tel.: 261-0108
LINHA 454

Nº 806710

03

Sr. Passageiro conserve a passagem até o final da viagem para exibi-la a fiscalização.
Reclamações:
Tel.: 261-0108
LINHA 626

Nº 373758

04

Sr. Passageiro conserve a passagem até o final da viagem para exibi-la a fiscalização.
Reclamações:
Tel.: 261-0108
LINHA 416

Nº 859066

CTC - RJ

MEIA PASSAGEM

01

Sr. Passageiro conserve a passagem até o final da viagem para exibi-la a fiscalização.
Reclamações:
Tel.: 261-0108
LINHA 416

Nº 932232

CTC - GB

ESPECIAL

Nº 371838

filaine
7-7-86
mamãe

Bolo gelado
4 ovos 2 copos de açúcar
2 copos de farinha 1 copo de leite
1 colher de manteiga
1 colher de pó royal.
modo de fazer
Bater os ovos com o açúcar e a manteiga colocar a farinha misturar bem, colocar o leite bater bem por ultimo o pó royal untar uma assadeira com manteiga polvilhar com farinha Coloque a massa e asse. depois de assado furar o bolo todo e colocar por cima 2 copos de leite quente 1 pacote de 100 gramas de coco ralado e 1 vidro de leite de côco e por ultimo 2 ou 3 colheres de açúcar deixar esfriar e cobrir com papel aluminio e levar a geladeira

INAMPS-SAM

DOCUMENTO SIGILOSO — PORTARIA MIPS 152, DE 19/9/53

SERVIÇO DE PRONTO ATENDIMENTO

UNIDADE MÉDICA ASSISTENCIAL 01

INAMPS-SAM

NOME: _____ IDADE: _____ SEXO: _____ ATIVO ☐ INATIVO ☐ DEP. ☐

ENDEREÇO: _____ EMPREGADOR: _____ DATA: / /

QUEIXA PRINCIPAL: _____ FUNCIONÁRIO N.º _____

SINAIS E SINTOMAS: _____

DIAGNÓSTICO PROVÁVEL: _____

MEDICAÇÃO PRESCRITA: _____

EXAMES COMPLEMENTARES SOLICITADOS: _____

VOLTA: ☐ ALTA: ☐ ENCAMINHADO A: _____

FOI JUSTIFICADO O AFASTAMENTO DO TRABALHO: ☐ N.º DE DIAS:

FOI JUSTIFICADO O COMPARECIMENTO AO SPA: ☐ HORÁRIO:

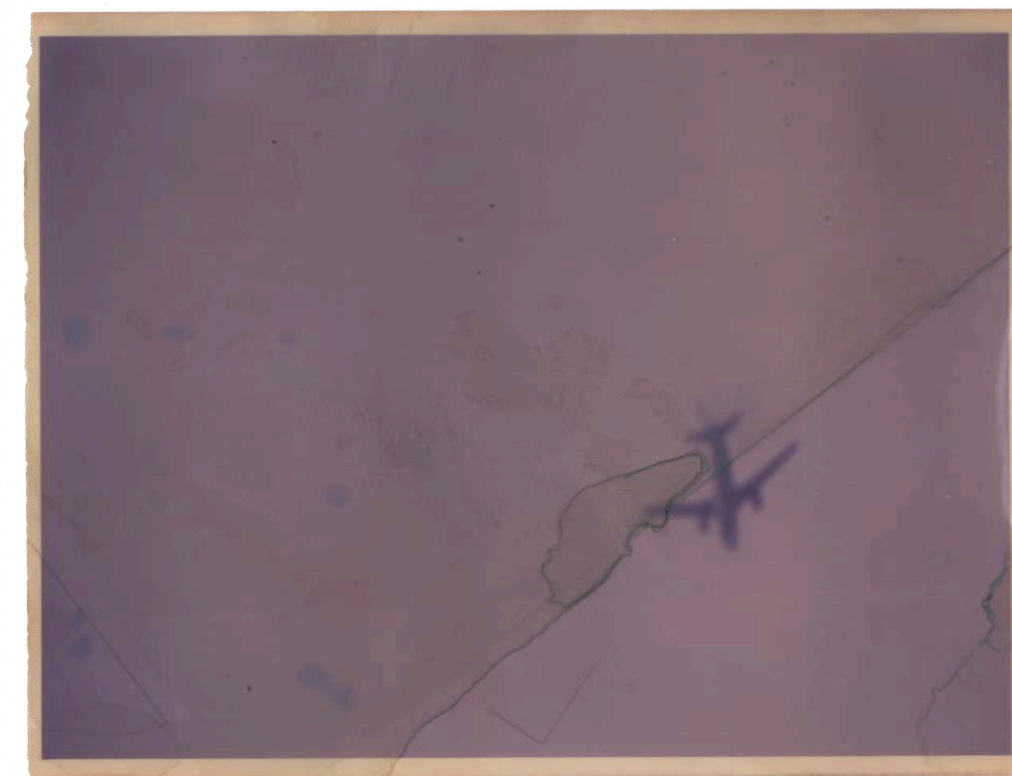
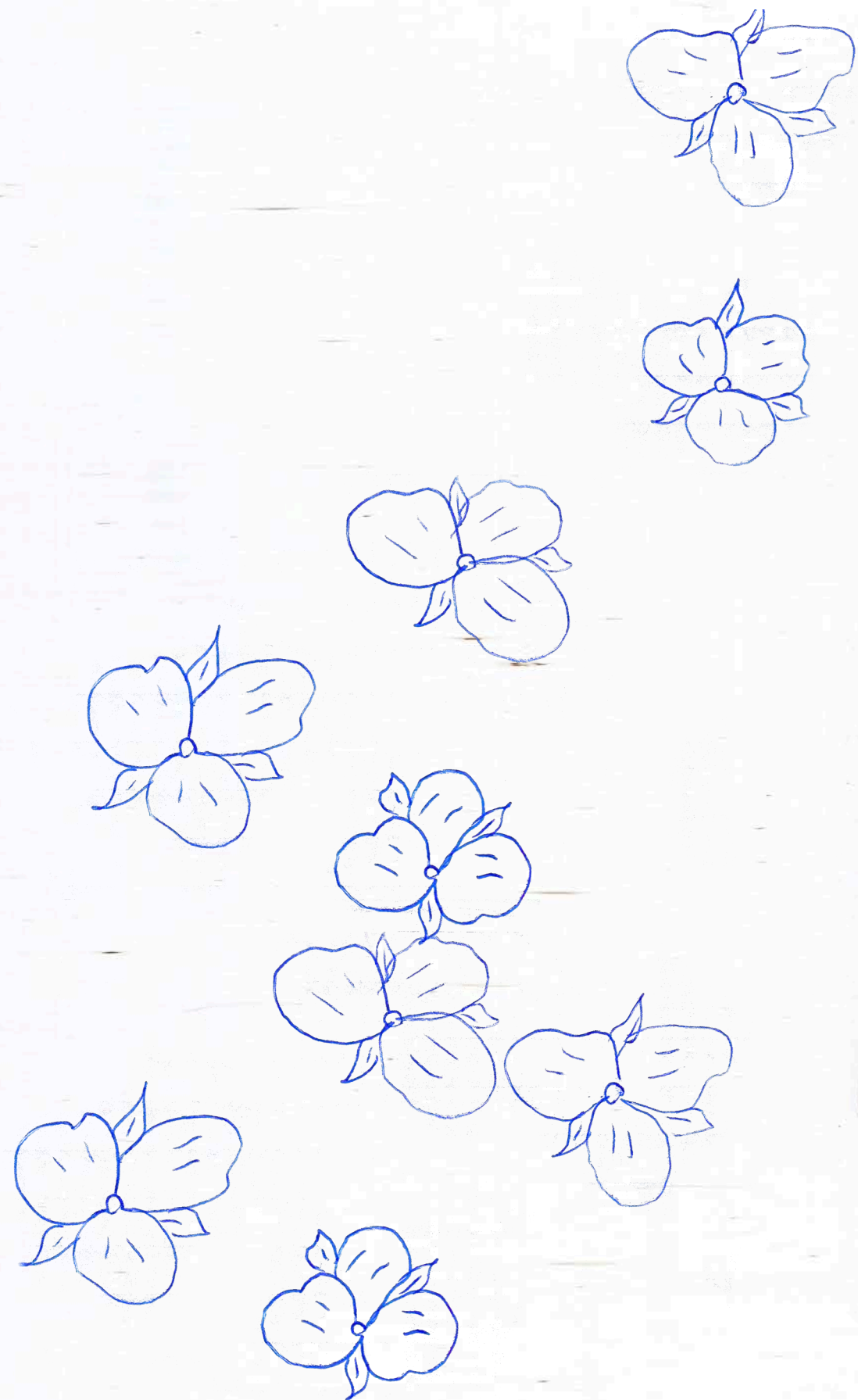
DATA: / /

ASS. DO MÉDICO (carimbo - nome - n.º CRM): _____

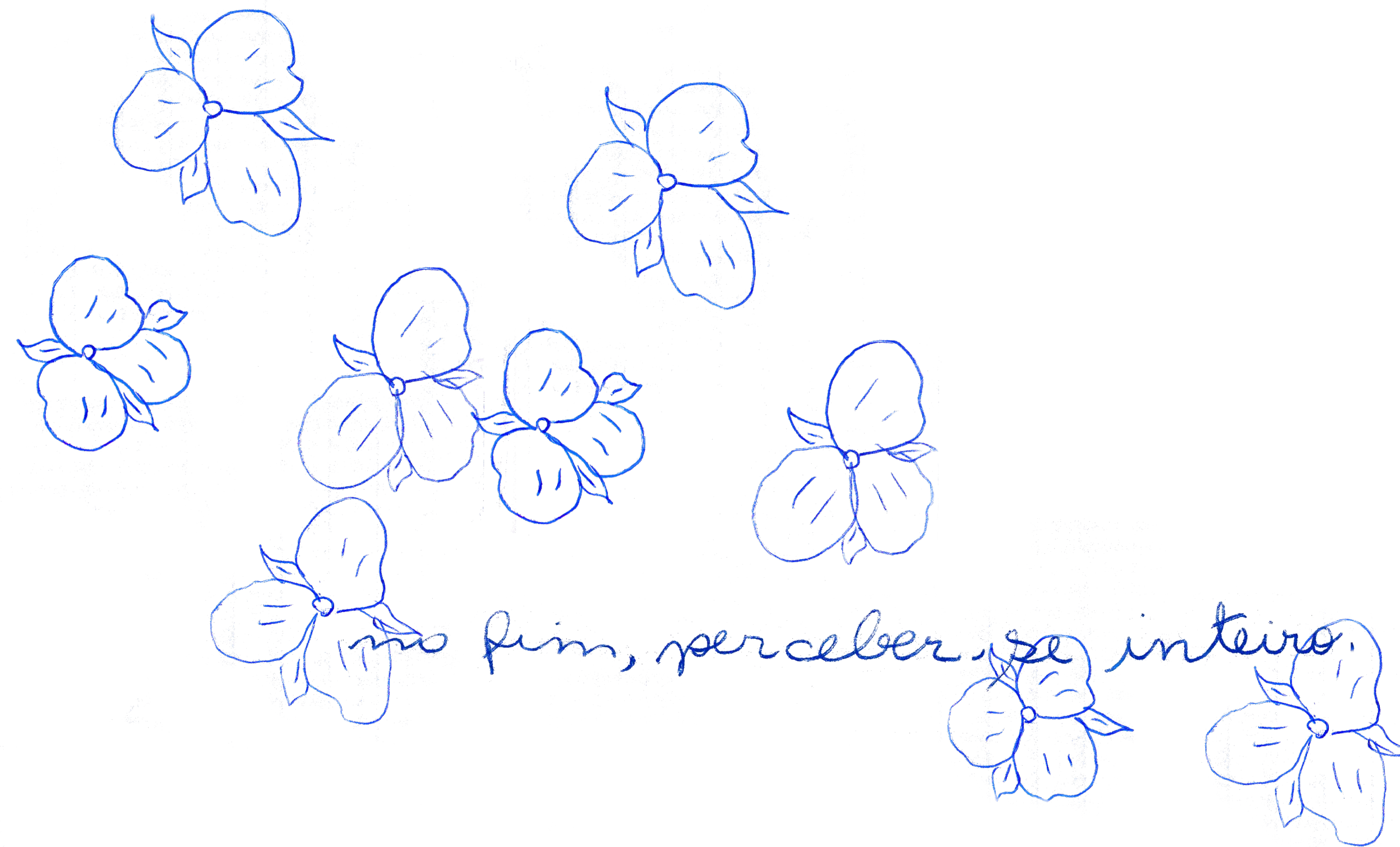
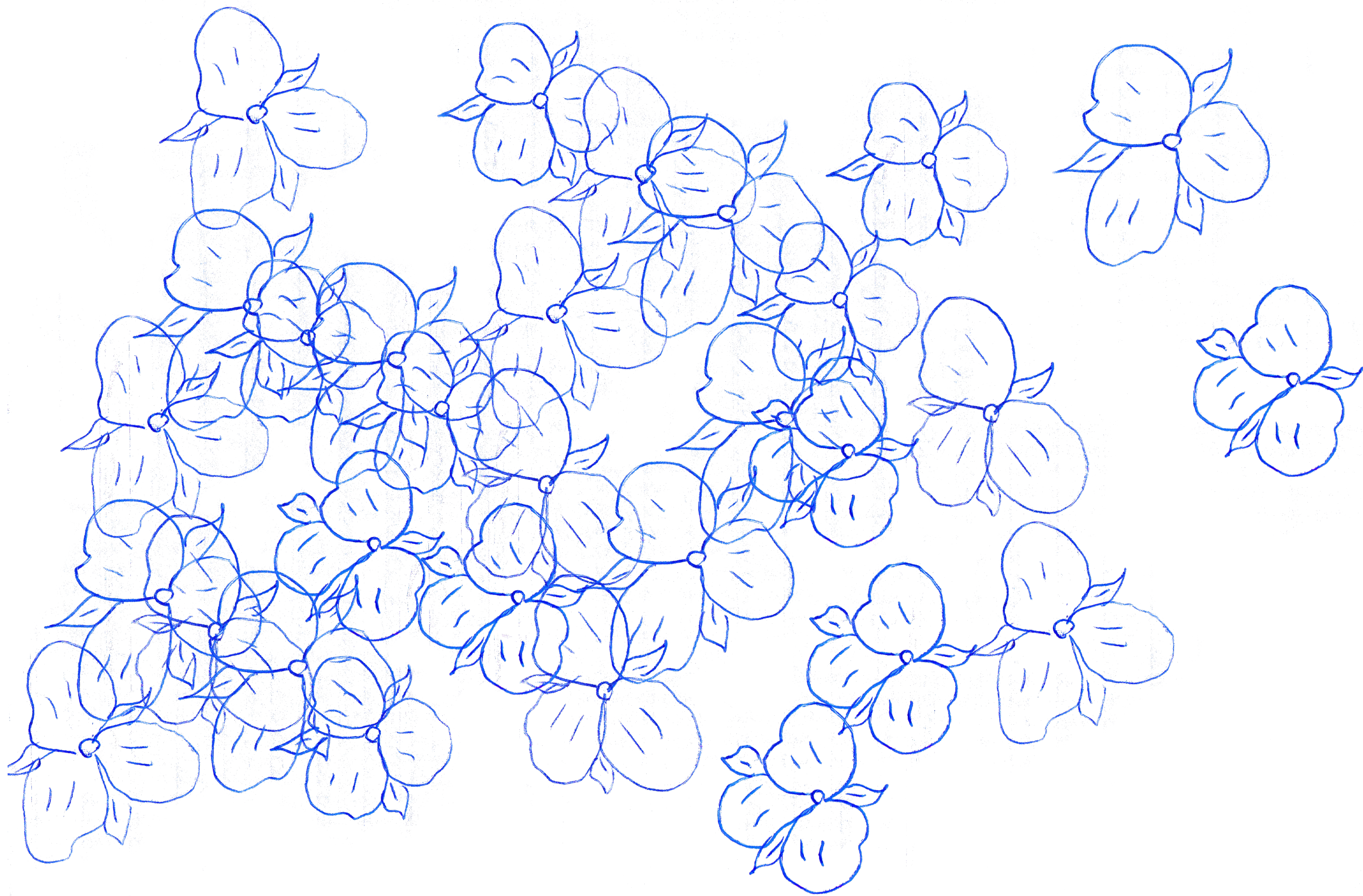
SRSP

REGISTRO DE PRONTO ATENDIMENTO

SAM - 3



modo de fazer: só mecha. vá



REPARTIÇÃO



REPARTIÇÃO (2021) é um ensaio visual elaborado a partir do material acumulado pelo artista em sua pesquisa acerca da relação entre memória e o esquecimento a partir do arquivo familiar.

A pesquisa surgiu quando, durante uma mudança, o artista se surpreendeu ao se deparar com uma caixa recheada de receitas escritas a mão por sua mãe. Ela faleceu enquanto ele ainda era uma criança, e sua morte prematura gerou um afastamento natural entre a sua família. Por isso, encontrar esta caixa de receitas despertou nele um desejo antigo: reescrever a sua própria história através das palavras dela.

Neste ensaio o artista apresenta conselhos extraídos de dentro de receitas deixadas pela sua mãe em conjunto a fotografias e documentos de arquivos familiares, a fim de desenvolver uma narrativa e dar corpo a memórias que sejam simultaneamente alheias e comuns aos seus leitores.

Guilherme Borsatto



Guilherme Borsatto nasceu em São Paulo em 1991. Se graduou em Artes Visuais pelo Centro Universitário Belas Artes de São Paulo em 2019, e hoje trabalha em seu ateliê em São Paulo.

Tendo percorrido, desde muito jovem, questões identitárias de gênero dentro de uma família fragmentada, o artista explora a identidade e a memória familiar a partir de suas fragilidades, pois acredita serem elas catalisadoras de experiências coletivas.

Seus trabalhos costumam se apropriar de materiais descartados, e se desenvolvem em diversas linguagens como a pintura, a instalação, a cerâmica e o livro de artista.

Participou de exposições coletivas como Nosso Olhar É Caminho (2019) no MuBA, Últimos Dias (2020) no FONTE, 16º Salão Nacional de Artes Visuais de Guarulhos (2020) e do Edital Meios e Processos 2020 da Fabrica de Arte Marcos Amaro. Atualmente integra os grupos da Hermes Artes Visuais e da Casa TATO 3.