Ipiranga News

GRUPO BAIRROS UNIDOS

ANO XXVIII - Nº 1413 Fone: 2914-0655

CIRCULA ÀS QUINTAS - FEIRAS

www.ipiranganews.inf.br - comercial@ipiranganews.inf.br - jornal@ipiranganews.inf.br

SÃO PAULO, 25/12/2025 A 31/12/2025

IPIRANGA NEWS 28 ANOS COM VOCÊ

Feliz 2026, Brasil!

O ano de 2026 desponta como um marco decisivo para a democracia brasileira. As eleições gerais, previstas para outubro, não serão apenas mais uma etapa do calendário institucional, mas um teste de maturidade política em um país ainda marcado por polarização intensa e desinformação persistente. O que estará em jogo vai além da escolha de nomes: trata-se da definição de rumos e prioridades.

A disputa presidencial tende a ocorrer em um ambiente de tensão permanente. O Brasil chega a 2026 após um período de sucessivas crises que deixaram marcas profundas no tecido institucional. A reconstrução da credibilidade do debate público segue incompleta, e a eleição será atravessada por narrativas que buscam menos convencer pelo argumento e mais mobilizar pelo medo e pela indignação. O risco é que o embate eleitoral se transforme em um espaço pobre, sem propostas concretas. ***NOSSA OPINIÃO PÁGINA 2***

Piscinão Jaboticabal entra em operação contra enchentes



O Piscinão Jaboticabal, localizado na Avenida Abrahão Gonçalves Braga, no Sacomã, entrou em operação e passa a reforçar a prevenção contra enchentes na cidade de São Paulo. A estrutura amplia a capacidade de contenção das águas das chuvas, beneficiando moradores da capital e do Grande ABC. PÁGINA 3

Fontes viram alívio no calor



Durante a semana do Natal, com temperaturas acima dos 30 °C em São Paulo, crianças aproveitaram as fontes do Parque da Independência, no Ipiranga, para se refrescar. O local registrou aumento no movimento de famílias que buscaram no espaço público uma alternativa de lazer diante do calor intenso. PÁGINA 3



SERENIDADE
Casa de Repouso
Hospedagem Completa para Idosos
• Médico • Nutricionista • Enfermagem 24H
• Fisioterapia • Terapia Ocupacional
• Home Care • Área de Lazer • Hotel
Rua Calógero Calia, 442 - Jd. da Saúde
Preços Especiais F: 4562-7317
www.casaderepousoserenidade.com.br

COMPRO MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS
FOGÃO, GELADEIRA, GUARDA-ROUPA, RACK, JOGO DE SOFÁ, ETC.
AVALIO E RETIRO.
TAMBÉM COMPRO MÓVEIS E OBJETOS ANTIGOS.
4354-7183
97700-0395

CLÍNICA DE PODOLOGIA
Há mais de 40 anos cuidando da saúde dos seus pés e de sua família
Bassotti Pés
PROFISSIONAIS ESPECIALIZADOS EM PÉS DIABÉTICOS
Calos e calosidades - Corte de unha - Manicure
Laserterapia para tratamento de onicomicose (micose de unha)
Orteses - Podologia completa - Unha encravada
Rua Brigadeiro Jordão, 717 - Ipiranga
2274-4095 99397-6166

RTB COPIADORA
Digitalização e cópias de plantas até A0
Impressões e cópias P/B - Coloridas até A3
Plotagens – Encadernações
Banner - Cartões de Visitas – Adesivos
Plastificação – Faixas - Panfletos
CÓPIAS Preto / branco 0,25
COLORIDA JATO DE TINTAS A partir R$ 1,00
2061-6017 94106-9122
Rua Lord Cockrane, 399 - Ipiranga rtbcopiadora@uol.com.br

VALDIR Pizzas
5 Tipos de Pizza R$ 35,00
Somente para retirada na loja
Rua do Manifesto, 1855
11 97798-2986

SUA RODA QUEBROU?
Rodas, Rodas + Rodas
Tem a solução. Rodas avulsas de todas as marcas, modelos e medidas.
Av. do Cursino, 3206
11 99305-3145

COMPRA-SE OURO
PRATAS E JÓIAS
Avaliamos na hora
Pagamos a vista via PIX
Negociação rápida e segura
Atendemos sábados, domingos e feriados
IPIRANGA
BOM PASTOR, 2100 - SALA 406
VILA MARIANA
RUA DOMINGOS DE MORAES, 348 LOJA 5
98217-5757/2507-9794

PIZZARIAS SAN PIETRO ATO DA GULA
Desde 1990
PROMOÇÃO
12 SABORES DE PIZZA
POR APENAS R$ 69,90
San Pietro Rua Vigário Albernaz, 634 - V. Gumercindo
5062-9393 | 5062-2747 | 5072-3728 (Delivery)
Ato da Gula Rua Luís Góis, 342 - Vila Mariana
5072-3099 | 5589-6703 | 2276-2590 (Salão e Delivery)

ZELÃO DOG
CLÍNICA VETERINÁRIA
CONSULTA - INTERNAÇÃO
CIRURGIAS - EXAMES - VACINAS
• Cães e gatos
• Animais silvestre
• Farmácia pet
• PetShop
ATENDIMENTO TAMBÉM A DOMICÍLIO
24 HORAS ATENDIMENTO
@Zelaodogveterinaria
(11) 97655-8030 / (11) 5571-3821
Av. Lins de Vasconcelos, 2507 - Vila Mariana

GRUPO BAIRROS UNIDOS
Ipiranga News
Fundado em 09/10/1997
Jabaquara News
Fundado em 24/03/2000
Expresso News
Fundado em 14/03/2007
Jornais a serviço da comunidade

Diretor Superintendente: Luiz Antonio de Paula
Diretor Executivo: Mauro Ramos
Diretora Comercial: Vera Helena Ramos
Gerente Comercial: Rafaela Maia
Redação: Paula Ramos
Diagramação: José Carlos Rocha da Costa **(Colaborador)**

facebook.com/ipiranganews @ipiranganews21

REDAÇÃO: R. General Lecor, 246 / CEP: 04213-020 - Ipiranga - SP
Fone / PABX: (011) 2914-0655
e-mails: jornal@ipiranganews.inf.br / comercial@ipiranganews.inf.br
comercial@jabaquaranews.com.br / redacao@jabaquaranews.com.br
Site:www.ipiranganews.inf.br / www.jabaquaranews.com.br
IPIRANGA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Ipiranga, Alto do Ipiranga, Jardim da Saúde, Vila das Mercês (parte), Bosque da Saúde, Chácara Klabin, São J. Clímaco (parte), Av. Cursino (parte), Jd. da Glória, Jd.Santa Cruz (parte), Vila Livieiro (parte), Moinho Velho, Sacomã, Vila Carioca, Vila Gumercindo, Vila Monumento, Vila Nair, Vila Vera e parte do Cambuci.
JABAQUARA NEWS É DISTRIBUIDO NAS SEGUINTES ÁREAS: Jabaquara, Mirandópolis, Planalto Paulista, Chácara Inglesa, Bosque da Saúde, São Judas, Conceição, Guarani, Parque Jabaquara, Cidade Vargas, Vila Mascote e Vila Mariana.

NOSSA OPINIÃO

Feliz 2026, Brasil!

O ano de 2026 desponta como um marco decisivo para a democracia brasileira. As eleições gerais, previstas para outubro, não serão apenas mais uma etapa do calendário institucional, mas um teste de maturidade política em um país ainda marcado por polarização intensa e desinformação persistente. O que estará em jogo vai além da escolha de nomes: trata-se da definição de rumos e prioridades.

A disputa presidencial tende a ocorrer em um ambiente de tensão permanente. O Brasil chega a 2026 após um período de sucessivas crises que deixaram marcas profundas no tecido institucional. A reconstrução da credibilidade do debate público segue incompleta, e a eleição será atravessada por narrativas que buscam menos convencer pelo argumento e mais mobilizar pelo medo e pela indignação. O risco é que o embate eleitoral se transforme em um espaço pobre, sem propostas concretas.

No Congresso Nacional, a renovação da Câmara e de parte do Senado terá peso estratégico. A experiência recente mostrou que a governabilidade depende menos do resultado presidencial isolado e mais da composição do Legislativo. Bancadas fragmentadas, interesses paroquiais e negociações opacas corroem a confiança do eleitor e comprometem reformas estruturais. Em 2026, o voto parlamentar precisará ser encarado com a mesma seriedade dedicada à escolha do chefe do Executivo.

> ***"Governadores eleitos em 2026 terão papel central na execução de políticas públicas e na mediação de conflitos sociais"***

As eleições estaduais também merecem atenção. Governadores eleitos em 2026 terão papel central na execução de políticas públicas, na relação federativa e na mediação de conflitos sociais. Segurança pública, saúde e educação (áreas nas quais os Estados exercem protagonismo) estarão no centro das cobranças. A capacidade de coordenação entre União, Estados e municípios será determinante para enfrentar desigualdades regionais que continuam a desafiar o projeto nacional.

Outro elemento decisivo será o ambiente digital. As plataformas de redes sociais seguem como principal arena de disputa política, ao mesmo tempo em que se mostram terreno fértil para campanhas de desinformação. A eficácia das regras eleitorais, a atuação da Justiça Eleitoral e o compromisso das empresas de tecnologia serão postos à prova. Não se trata de cercear o debate, mas de garantir que a escolha do eleitor seja feita com base em informações minimamente confiáveis.

Nesse contexto, o papel do eleitor ganha centralidade. A democracia não se resume ao ato do voto, mas exige atenção contínua, espírito crítico e disposição para distinguir projetos de poder de projetos de país. O desencanto com a política, embora compreensível, não pode servir de álibi para a omissão.

O desafio, portanto, é transformar as eleições de 2026 em uma oportunidade de reafirmação democrática. Isso passa pela valorização do debate programático, pelo respeito às regras do jogo e pela aceitação dos resultados. O futuro do País dependerá menos da intensidade da disputa e mais da capacidade coletiva de reconhecer que a democracia, imperfeita e exigente, ainda é o único caminho possível.

Rodízio ficará suspenso até dia nove de janeiro



Baixo fluxo de carros no final do ano permite a suspensão

O Rodízio Municipal de Veículos para os automóveis considerados leves, está suspenso em razão do baixo fluxo neste final de ano. Segundo a Companhia de Engenharia de Tráfego (CET), a suspensão vale até sexta-feira, 9 de janeiro de 2026. Na segunda-feira, dia 12 do ano que vem, a restrição volta a valer.

A medida foi publicada no Diário Oficial da Cidade desta quinta-feira (27). O rodízio de placas permanece para veículos pesados, como caminhões, com as devidas restrições: Zona de Máxima Restrição à Circulação de Caminhões (ZMRC) e a Zona de Máxima Restrição ao Fretamento (ZMRF).

A Operação Horário de Pico (rodízio municipal de veículos) restringe a circulação no Anel Viário da cidade nos períodos da manhã, das 7h às 10h, e da tarde, das 17h às 20h.

No período de rodízio, os veículos não podem circular no Centro Expandido, conjunto de vias que inclui: as marginais Tietê e Pinheiros; avenidas dos Bandeirantes, Afonso D'Escragnolle Taunay, Tancredo Neves, Professor Luiz Inácio de Anhaia Melo e Salim Farah Maluf; Complexo Viário Maria Maluf; e Viaduto Grande São Paulo.

O Código de Trânsito Brasileiro implica infração média para motoristas que transitam em locais e horários não permitidos pela regulamentação. O descobrimento do código resulta em multa de R$ 130,16 e acréscimo de 4 (quatro) pontos no prontuário do motorista.

TURISMO

Paisagens inesquecíveis em Portugal

Enquanto por aqui estamos derretendo em nosso verão tropical, a Europa está curtindo seu inverno. E se você gosta de frio, e quer viajar nessas férias para o exterior sem se preocupar com a língua, uma boa dica é curtir a região do Alentejo, em Portugal. Lembrando que o inverno português não é tão rigoroso quanto no restante da Europa.

É hora de colocar um bom casaco na mala e embarcar em uma adorável viagem por terras alentejanas. O inverno por lá vai até o dia 20 de março, quando termina o nosso verão por aqui. O local reserva ótimas surpresas nos cenários pitorescos e encantadores do Alentejo, maior e mais autêntica região de Portugal.

Os dias de inverno no Alentejo são ensolarados com temperaturas amenas, mas, como já dissemos, nada do frio intenso como no restante da Europa. É possível se deparar com alguns períodos mais chuvosos também. Por isso, o ideal é investir em uma mala com roupas mais quentes, com casacos e calçados fechados.

Se as temperaturas mais baixas fazem você querer se abrigar em locais fechados, aposte nos programas culturais. O Alentejo tem locais impressionantes para visitar, como a Catedral de Évora e a Capela dos Ossos, em Évora, o Forte de Nossa Senhora da Graça, em Elvas, e o Paço Ducal de Vila Viçosa. Além disso, há uma excelente oferta de museus muito interessantes, como o Museu da Tapeçaria, em Portalegre, ou o Museu de Évora.

Se quiser encarar o ventinho gelado e ver de perto o patrimônio histórico alentejano, há cidades e vilas que são verdadeiros museus a céu aberto e com construções magníficas, como Monsaraz, com suas ruas de pedra e o castelo no topo de uma colina, Marvão, com seu castelo de mais de 700 anos, entre outros lugares.

Mesmo com as baixas temperaturas, os constantes dias de sol convidam para atividades ao ar livre. Uma ótima opção é explorar as planícies com campos de plantações que aguardam a mudança de estação durante a tarde. O passeio é a certeza de presenciar um deslumbrante pôr do sol.

Os amantes de esportes podem realizar um passeio de bicicleta, moto ou jipe para aproveitar as paisagens bucólicas que ganham um tom mais opaco durante o inverno, mas sem perder o seu charme. Também é possível praticar caminhadas. Cidades como Mértola, Beja, Alandroal e Serpa são os pontos mais procurados pelos visitantes para essas atividades.

O clima frio e úmido também é perfeito para provar os pratos quentes típicos da culinária alentejana, como o ensopado de borrego – como é chamado o cordeiro com menos de um ano. Antes da adoção da carne de porco, era o carneiro que predominava na gastronomia regional, principalmente em ensopados, cozidos e guisados. É uma verdadeira iguaria, temperado com hortelã e ervas aromáticas.

É nessa estação que se pode visitar os olivais centenários e ainda ver de perto o lugar onde os frutos são processados e dão origem ao azeite, parte fundamental da cozinha local. Entre as atividades mais comuns estão as visitas às herdades, onde é possível acompanhar todas as fases de produção desde o plantio e a colheita até o lagar, onde a azeitona é prensada, além de participar de degustações dos azeites e aprender as diferenças entre cada um deles.



Alentejo revela um patrimônio histórico impressionante

Vivências Tur
Eventos e Turismo
20 ANOS DE VIAGENS EM GRUPO

Noemi Carvalho
Guia de Turismo
PASSEIOS DE UM DIA EM 2026
28 de Fevereiro de 2026 - Sábado
SANTOS COM ESCUNA
Inclui: Ônibus executivo, lanche de bordo, almoço, passeio de escuna, city tour panorâmico pelas praias, tempo livre ponta da praia.
Valor por pessoa: R$ 129,00 à vista ou 2 x R$ 70,00
21 de Março de 2026 - Sábado
CUNHA COM LAVANDÁRIO
Inclui: Micro ônibus, lanche de bordo, almoço, visita a Casa do Artesão e Lavandário (Plantação de Lavandas) com guia local.
Valor por pessoa: R$ 170,00 à vista ou 2 x R$ 85,00
18 de Abril de 2026 - Sábado
SERRA NEGRA
Inclui: Ônibus Executivo, lanche de bordo, almoço Hotel, Visita a Fonte de Trevi. Passeio de trenzinho (ingresso à parte) e tempo livre para compras...
Valor por pessoa: R$ 269,00 à vista ou 2 x R$ 135,00
Ligue F: 9.5584-9517
Acesse: www.vivencias.tur.br
Rua Bom Pastor, 2100 - 5º andar - Ipiranga



LIGUE: 2914-0655

ClassiNews

Balcão Central
R. General Lecor, 246

CASA E SERVIÇOS

OKINAWA CUPINS
CUPINS DE SOLO E MADEIRA
BROCAS, BARATAS, PULGAS E RATOS
5012-1226/5012-3996 95397-7761

NR - ASSESSORIA PREVIDENCIÁRIA
APOSENTADORIA
Por Tempo de Contribuição, por Idade, Auxílio Doença, Amparo ao Idoso/Deficiente, Pensão por Morte, Recursos, Revisões, Desaposentação
Av. Lins de Vasconcelos, 1060 - sala 15
5575-3772 | 11 96271-7114 Falar com Isilda
www.nrassessoria.com.br
nraposentadorias@gmail.com

TUDO NEWS

COMPRO
Carteira de aluguel de imóveis.
Pago Bem!!
11 99936-7611 Sr Peres

RETIRAMOS
• Entulhos
• Móveis para descartes em geral
Preço imbatível
94583-5858 - Paulo

ENCANADOR ELETRICISTA DESENTUPIDOR
Alfonso
99458-9839

SERVIÇOS DE IPTU
Desdobro, correção de áreas e outros serviços
elsilva1974@gmail.com
Eng. Eduardo 98257-8274

Os Jornais Ipiranga News e Jabaquara News desejam aos clientes, amigos e leitores, Feliz Natal e um 2026 próspero.

Virada na Paulista terá 14 horas de shows

A festa preparada para a virada de 2025 para 2026 na Avenida Paulista vai entrar para a história, com 14 horas de shows com alguns dos maiores nomes da música brasileira tocando de graça para a população. A partir das 14h do dia 31 de dezembro, sobem ao palco grandes atrações que prometem tornar o evento inesquecível: Colo de Deus, Frei Gilson, Padre Marcelo Rossi, João Gomes, Belo, Maiara & Maraisa, Ana Castela, Simone Mendes e Latino, compondo uma programação diversa que deve atrair milhares de pessoas.

Caberá à cantora Simone Mendes a contagem regressiva para a chegada de 2026. A festa contará ainda com 15 minutos da maior queima de fogos silenciosos já registrada em São Paulo, utilizando 6,5 toneladas de artefatos sem ruído, além de um palco de 17 metros por 20 metros com painel de LED cenográfico e dez torres de vídeo distribuídas ao longo da avenida. A celebração coincide com a histórica 100ª edição da Corrida Internacional de São Silvestre, que reunirá 55 mil atletas de 48 países.

Juntamente com a programação de Natal, as iniciativas da Prefeitura devem movimentar a economia da capital em mais de R$ 2 bilhões, com 18 mil empregos gerados, segundo projeções da FGV, que também aponta que a expectativa é atrair 8 milhões de pessoas no Réveillon e na São Silvestre, reforçando o período como impulsionador da economia e da visibilidade internacional da cidade.

Atrações

O início da programação da festa na Paulista celebra os 100 anos da Corrida Internacional da São Silvestre, com o DJ KVSH, a partir das 8h do dia 31 de dezembro.

Na parte da tarde, a partir das 14h, a programação destaca a força da música religiosa, com apresentações do grupo Colo de Deus, Frei Gilson e Padre Marcelo Rossi.

A partir das 18h, entram em cena artistas que representam o gosto musical majoritário da capital, segundo pesquisa da JLeiva latino: o sertanejo. Com apresentações de João Gomes às 18h, Belo 19h20, Maiara e Maraísa às 20h40 e Ana Castela às 22h.

Simone Mendes sobe ao palco às 23h20, seguida da apresentação de Latino, que encerra a festa às 2h30.

Para garantir conforto e segurança durante toda a programação, a Prefeitura estruturou uma ampla operação integrada envolvendo segurança, saúde, limpeza urbana e mobilidade. Na área de segurança, a Polícia Militar empregará 1.950 policiais na operação do Réveillon da Paulista, utilizando drones, torres de observação, policiais infiltrados e 200 câmeras com reconhecimento facial. A Guarda Civil Metropolitana reforçará o patrulhamento com mais de 1.100 agentes e apoio de 9.000 câmeras do Smart Sampa.



O público poderá acompanhar à meia-noite 15 minutos de queima de fogos silenciosos

GRUPO PROTECT SEGURANÇA
PROTECT
SEGURANÇA VIGILÂNCIA
VIGILÂNCIA PATRIMONIAL
PORTARIA
LIMPEZA
ZELADORIA
CAMERAS / ALARMES
(11) 2915-7980 (11) 94013-7946
WWW.PROTECTSEG.COM.BR
AV. NAZARÉ, 240 - IPIRANGA - CEP: 04262-000
DESDE 1995

Calor leva famílias e crianças ao Parque da Independência

Em meio ao calor intenso que marcou a semana do Natal, quando a cidade de São Paulo registrou temperaturas acima dos 30 graus, o Parque da Independência, no Ipiranga, tornou-se um dos principais refúgios para quem buscava aliviar o desconforto térmico. Entre famílias, turistas e moradores da região, a cena que mais chamou a atenção foi a alegria das crianças brincando nas fontes do parque.

Com roupas leves, pés descalços e muitas risadas, elas transformaram a água em diversão e refresco, aproveitando cada jato como uma pausa bem-vinda diante do calor. Para muitos pais, o espaço ao ar livre ofereceu uma alternativa segura e acessível para entreter os pequenos durante o recesso de fim de ano, em um período em que as altas temperaturas dificultaram atividades em locais fechados.

O aumento do movimento no parque ao longo da semana evidenciou a busca da população por áreas verdes e espaços públicos como estratégia para enfrentar os dias mais quentes. Em um cenário de temperaturas elevadas e previsão de novos episódios de calor intenso, locais como o Parque da Independência seguem sendo pontos importantes de convivência e lazer para os moradores da capital.



Com temperaturas acima dos 30 °C, crianças aproveitaram as fontes

Casa e Cia.
CONSTRUÇÃO - ARQUITETURA - DECORAÇÃO
RASPA TACO
Aplicação de sinteko, bona, vitta berga
Colocação de taco e assoalho
Fs.: 2371-9941
9.6190-2068
Falar com Claudio
Para Anunciar, Ligue:
2914-0655
PUBLIQUE O BALANÇO DE SUA EMPRESA
Ipiranga News
Jabaquara News
GRUPO BAIRROS UNIDOS
COM O MELHOR CUSTO E BENEFÍCIO
SOLICITE PROPOSTA COMERCIAL
2914-0655 COM SÔNIA OU VERA

BOM APETITE

Festejando o Ano-Novo com drinks especiais

Drink 2026

Ingredientes: 1 dose de vodca; 2 colheres (sopa) de licor tipo Frangelico; champanhe bem gelada para completar a taça. Preparo: Numa taça gelada coloque a vodka e o licor. Complete com champanhe bem gelado. Decore com cereja e sirva a seguir.

Drink Preto e Azul

Ingredientes: 1 dose de licor Curaçau Blue; 1 dose de vodka preta; gelo. Preparo: Em um recipiente, misture em ordem o licor e a vodka com bastante gelo. Sirva a bebida em outro copo, sem o gelo. Dica: Sirva em copo gelado.

Caipirinha de Vinho

Ingredientes: 1 dose de cachaça; 1 dose de vinho tinto; limão; açúcar a gosto; gelo triturado. Preparo: Corte o limão em fatias e amasse-as com o açúcar e a cachaça. Adicione o vinho tinto e o gelo. Sirva a seguir. Dica: Utilize bebidas de boa qualidade para garantir o bom sabor de sua caipirinha.

Brasileirinho

Ingredientes: 1 dose de cachaça; 2 colheres (sopa) de leite condensado; 50 ml de leite de coco. Preparo: Coloque todos os ingredientes num copo, mexa e sirva acompanhado de gelo triturado. Dica: Outra maneira de preparar é bater todos os ingredientes no liquidificador, inclusive as pedras de gelo; esta é boa alternativa para se fazer o Brasileirinho em quantidade maior.

Dry Martini

Ingredientes: 1 dose de vodka; 1 dose de gin; ½ dose de vermute branco; gelo. Preparo: Num copo para coquetel, misture todos os ingredientes. Sirva a seguir, sem os cubos de gelo.

Caipirinha Tropical

Ingredientes: 2 doses de cachaça; morangos; kiwi; abacaxi; açúcar a gosto; gelo. Preparo: Coloque todas as frutas num copo e amasse juntamente com o açúcar. Junte a cachaça e o gelo. Misture bem e sirva a seguir.

Piña Colada

Ingredientes: 4 cálices de rum; 1 xícara (chá) de suco de abacaxi; 1 copo de leite de coco; folhas de hortelã e pedaços de abacaxi para decorar. Preparo: Bata numa coqueteleira o rum, o suco de abacaxi e o leite de coco. Sirva num copo longo, cheio de gelo picado, decorada com as folhas de hortelã e os pedaços de abacaxi. Dica: Prefira suco de abacaxi natural. Se quiser, coloque a bebida em recipientes feitos a partir da casca do coco. Sirva com canudinho.

Costela de Ano-Novo

Ingredientes: 2 quilos de costelas de porco; sal e pimenta-do-reino a gosto; 1 colher (chá) de alecrim; 4 maçãs vermelhas; 20 ameixas sem caroços; 2 copos de cerveja; 1 colher (chá) de maisena. Preparo: Tire o excesso de gordura das costelas e tempere com o sal e pimenta. Unte uma fôrma com manteiga, ponha as ameixas e a maça cortadas em rodelas bem grossas. Sobre as frutas, coloque a costela, com o lado mais gorduroso para cima, e despeje sobre a carne 1 colher (sopa) de cerveja. Leve ao forno moderado por 80 ou 90 minutos. Tire a costela da fôrma e acrescente o restante da cerveja, mexendo sempre. Junte a maisena dissolvida em água e leve ao fogo na própria fôrma até que engrosse. Sirva a costela com o molho em separado e acompanhada de repolho roxo refogado e batatas cozidas.



Aposte em drinks preparados por você mesmo para brindar

Frango com Recheio Verde

Ingredientes: 1 frango grande; manteiga, sal e pimenta-do-reino a gosto; 700 gramas de espinafre; 1 maço de salsinha; 400 gramas de presunto cozido; 2 fígados de galinha aferventados; 300 gramas de farinha de rosca; 3 dentes de alho; 3 ovos; 3 cebolas. Preparo: Cozinhe durante 10 minutos, em água e sal, o espinafre. Escorra e esprema bem para retirar a água do cozimento. Pique finamente e junte a salsa batidinha. Pique o alho e a cebola e junte à verdura. Coloque tudo numa tigela e misture a farinha de rosca, o presunto e os fígados picados. Tempere a gosto com sal e pimenta do reino. Junte os ovos batidos e misture bem para que fique homogêneo. Reserve. Passe sal e pimenta-do-reino por dentro do frango e recheie com a mistura reservada. Costure a abertura e besunte todo o frango com manteiga misturada com sal e pimenta. Asse em forno preaquecido, virando o frango para que fique bem dourado por igual. Depois de assado, espere esfriar um pouco e retire o recheio de dentro do frango com cuidado. Corte o frango em pedaços, arrume-os no centro de um prato grande e contorne a carne com o recheio cortado em fatias.

Doces Greta
TEMOS:
• Castanhas
• Pistache
• Castanha de Cajú
• Castanha do Pará
• Amêndoas
VÁRIAS OPÇÕES DE BOMBONS E CHOCOLATES
Rua Paulo de Anhaia, 36
(começo da Av. do Cursino, 1ª à esquerda)
5061-3640 / 97286-3743
Estacionamento próprio
O FRANGO FRITO MAIS LOKO DO IPIRANGA
POLLO LOKO CHICKEN BEER
FRANGO EMPANADO FRITO
O MESMO VALOR PARA QUALQUER COMBO!
R$ 75,00 CADA
DELIVERY
APÓS ÀS 17H30
4801 3344
9 4383 1686
COMBO 1 POLLO LOKO (SERVE ATÉ 4 PESSOAS)
COXA, SOBRECOXA, ASA E COXINHA DA ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 2 FILÉZINHOS DE PEITO (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
PEITO DE FRANGO
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
COMBO 3 ASA E COXINHA (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)
ASA E COXINHA DE ASA
ACOMPANHA BATATA RÚSTICA
+ 4 MOLHOS A SUA ESCOLHA
RUA ALMIRANTE LOBO, 393 - IPIRANGA
Ter a sex e dom - das 17 às 23h - Sab 12h as 23h
https://lojaspolloloko.com.br

Piscinão Jaboticabal no Sacomã entra em operação contra enchentes



Reservatório vai beneficiar cerca de 1,5 milhão de pessoas na Região do ABC e na capital

Agora é festa, mas por mais de 20 anos 1,5 milhão de pessoas da região do ABC e do Ipiranga, sofreram com enchentes, perdendo bens materiais e vidas com as águas do rio Jaboticabal invadindo casas, empresas e transbordando na via Anchieta, paralisando o trânsito entre a Capital e o ABC. Nesta terça-feira (23) o Governador Tarcísio de Freitas, acompanhado do prefeito Ricardo Nunes e do ipiranguista e presidente do Tribunal de Contas do Município (TCM) Domingos Dissei, inauguraram o piscinão Jaboticabal.

Ele é uma antiga reivindicação dos moradores da região e um reforço importante para o sistema de prevenção contra enchentes na Região Metropolitana de São Paulo e uma das principais obras de macrodrenagem da Região Metropolitana e, segundo o Governo, faz parte de um pacote de R$ 25 bilhões no projeto que vem sendo executado para ampliar a resiliência hídrica no estado.

"Há tempos atrás nós tivemos aqui e dissemos: 'vai começar a operar no final do ano'. Era um objetivo nosso, porque a gente quer que no período de chuvas, no verão, esse piscinão esteja operando 100%. E vai estar pronto para funcionar. Hoje estamos aqui e o Jaboticabal é o maior piscinão da América Latina, com 900 milhões de litros, o equivalente a 360 piscinas olímpicas", disse o governador, Tarcísio de Freitas, durante a inauguração.

O piscinão tem capacidade para armazenar até 900 mil metros cúbicos de água, volume equivalente a 360 piscinas olímpicas, contribuindo para o controle de inundações em uma área de até 100 km². Possui 13 metros de profundidade e ocupa uma área de 130 mil m², ligando o Córrego Jaboticabal, nas proximidades da Rodovia Anchieta, ao Ribeirão dos Meninos. Para auxiliar no escoamento da água acumulada, foram instalados seis conjuntos de motobombas, cada um com vazão de 850 litros por segundo. O investimento é de R$ 573 milhões. Diversas bombas foram instaladas, mas, por enquanto, segundo o governador, elas vão funcionar à base de geradores, pois a Enel não promoveu a instalação elétrica necessária

Piscinões

Quase R$ 1 bilhão foram investidos desde 2023 pelo Governo de São Paulo na construção de piscinões. Em Franco da Rocha, foram entregues o EU-09 e o EU-08, cuja capacidade somada é de 268 mil m3 de água, o equivalente a 100 piscinas olímpicas. Estão em construção o TG-09, na divisa entre Franco da Rocha e Francisco Morato, e o RA-01, ou Piscinão Antonico, ao lado do Estádio do Morumbi, na cidade de São Paulo, obra que também contempla a canalização do córrego Antonico. Somadas, elas representam investimentos de cerca de R$ 300 milhões. Além disso, a SP Águas realiza a manutenção e limpeza de 27 piscinões na Região Metropolitana de São Paulo,

Prefeitura mantém vacina do HPV para jovens



A Prefeitura de São Paulo seguirá ofertando a vacina contra o HPV para adolescentes de 15 a 19 anos não imunizados até o 1º semestre de 2026, conforme orientação do Ministério da Saúde. A vacinação ocorre nas Unidades Básicas de Saúde (UBSs) de segunda a sexta-feira e, aos sábados, nas Assistências Médicas Ambulatoriais (AMAs)/UBSs Integradas, das 7h às 19h.

O Programa Municipal de Imunizações (PMI), da Secretaria Municipal da Saúde (SMS), incluiu o público de 15 a 19 anos na vacinação contra o HPV em julho de 2024, seguindo as diretrizes do Programa Nacional de Imunizações (PNI), como estratégia de resgate vacinal de adolescentes que não receberam a dose no tempo adequado. A vacina contra o HPV protege contra diversos tipos de câncer, principalmente o de colo do útero, além de prevenir infecções genitais e orais causadas pelo papilomavírus humano.

A vacinação também é indicada em esquema de dose única para meninas e meninos de 9 a 14 anos, faixa etária contemplada no Calendário Nacional de Vacinação. Além desse público, grupos especiais, incluindo pessoas vivendo com HIV/Aids, indivíduos imunodeprimidos em uso de medicamentos imunossupressores, pessoas submetidas a transplantes de órgãos sólidos ou de medula óssea, pacientes oncológicos, vítimas de violência sexual, pessoas com papilomatose respiratória recorrente (PRR) e usuários de profilaxia pré-exposição (PrEP) de outras faixas etárias também devem receber a vacina, em esquemas diferenciados.

CIRURGIÃO DENTISTA
DR. MÁRIO TERUO MINAMI • CROSP 69147
Formação UNESP/1996
• Implantes (Implantodontia)
• Próteses (Próteses Fixas e Móveis)
• Estética (Dentística)
• Canal (Endodontia)
• Aparelhos Fixos ou Móveis (Ortodontia)
• Cirurgias (Dentes do Siso, Extrações)
• Tratamento Gengiva / Raspagem e limpeza } Periodontia
• Clareamento à Laser e/ou Caseiro
5594-3814 | 5594-4270 97137-2147
Rua Caramuru, 19 - Sala 11 (em cima da loja Alô Bebê da Rua Luís Góis, 885)
www.mtmodonto.com.br Próximo Metrô Santa Cruz

escutar Plus Aparelhos Auditivos 24 anos
Rua Costa Aguiar, 1471- Ipiranga
2068-1089 98667-7775 / escutarplus@gmail.com

GERENCER CONTABILIDADE LTDA.
Empresa Certificada pela ABNT ISO/9001 e participante do Programa de Qualidade das empresas Contábeis PQEC.
Venha nos visitar:
Sede Própria - R. Coronel Francisco Inácio, 1335
Vila Moinho Velho - São Paulo / SP - CEP: 04286-000
Contato: gerencer@gerencer.com.br
Visite nosso site: www.gerencer.com.br

RÉVEILLON NA PAULISTA
PADRE MARCELO ROSSI
FREI GILSON
COLO DE DEUS
MAIARA & MARAISA
ANA CASTELA
SIMONE MENDES
BELO
JOÃO GOMES
LATINO
VEM VIVER O MAIOR RÉVEILLON DA HISTÓRIA
SHOWS A PARTIR DAS 14H PARA TODA A FAMÍLIA!
SE LIGA NA PROGRAMAÇÃO:
festas.prefeitura.sp.gov.br
PREFEITURA DE SÃO PAULO