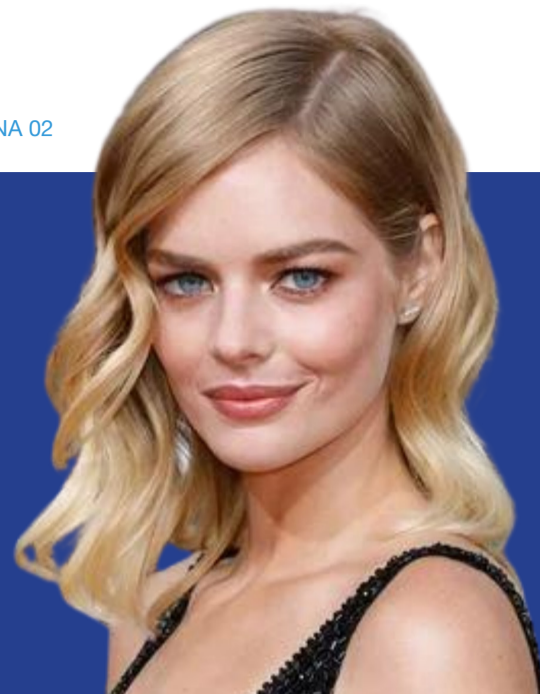




Samara Weaving retorna para "Casamento Sangrento 2"; diretor está em negociação PÁGINA 02



Gazeta do Estado

Sábado

Goiânia, 21 de setembro de 2024

Ano 19 - Edição 5842

gazetadoestado.com.br

gazetadoestado

62 3249-8883

ELEIÇÕES 2024

MP investiga tentativa de compra de votos de Magal

PÁGINA 03

Divulgação



SAÚDE

Lavar carnes é seguro? Veja o que pode e não pode fazer durante o preparo da proteína

Divulgação



PÁGINA 04

CIDADES

Polícia prende ex-síndico suspeito de desviar R\$ 1,5 milhão

Divulgação



PÁGINA 04

TEMPO HOJE

Brasília



Máxima 28°C Mínima 19°C
Tendência Estável

Goiânia



Máxima 32°C Mínima 22°C
Tendência Estável

Palmas



Máxima 32°C Mínima 23°C
Tendência Estável

ENTRETENIMENTO

Samara Weaving retorna para “Casamento Sangrento 2”; diretor está em negociação

A trama da continuação ainda é mantida em segredo

A REDAÇÃO - O repórter Jeff Sneider da Insider afirmou que a continuação de Casamento Sangrento (Ready or Not) está em desenvolvimento, com o retorno de Samara Weaving no papel da protagonista. A atriz comentou sobre a novidade em uma entrevista ao ComicBook, onde brincou:

“Estou dentro. Acho que estamos dentro. Não sei se tivemos nosso aperto de mão de sangue, mas praticamente. Fizemos o aperto de mão de cuspe, mas não cortamos as mãos um do outro e esfregamos nosso sangue.”

O primeiro Casamento Sangrento foi lançado em 2019 e rapidamente se tornou um sucesso de bilhe-



Divulgação

teria, arrecadando quase seis vezes o seu orçamento de US\$ 6 milhões. O filme combina horror e comédia ao contar a história de Grace, uma jovem que se casa com o herdeiro de uma rica e excêntrica família. Na noite de seu casamento, ela descobre que precisa participar de um jogo mortal com seus novos sogros para sobreviver.

Embora ainda não haja previsão para o início das filmagens, o diretor Adam Robitel, conhecido por Escape Room e A Possessão de Deborah Logan, está em negociações para assumir a direção da sequência, de acordo com informações do site Omelete.

A trama da continuação ainda é mantida em segredo pela Searchlight Pictures, mas os diretores do primeiro filme, Tyler Gillett e Matt Bettinelli-Olpin, afirmaram que estão orgulhosos do roteiro já finalizado.

ESPORTE

Seleção feminina inicia preparação para Copa de 2027 contra a Colômbia

A Confederação Brasileira de Futebol (CBF) anunciou na sexta-feira (20) o primeiro compromisso da seleção brasileira de futebol feminino no ciclo de preparação para a Copa do Mundo de 2027, que será disputada no Brasil. A equipe comandada pelo técnico Arthur Elias enfrentará a Colômbia em duas partidas amistosas no Kleber Andrade, em Cariacica, nos dias 26 e 29 de outubro.

O confronto com as colombianas serão os primeiros jogos da equipe brasileira após a conquista da medalha de prata na última edição dos Jogos Olímpicos, que foram realizados em Paris (França).

“Os amistosos serão marcos para incentivar a prática do futebol feminino em nosso estado. As duas partidas estão incluídas na política de desenvolvimento do futebol feminino do estado”, declarou o presidente da



Divulgação

Federação de Futebol do Estado do Espírito Santo (FES), Gustavo Vieira.

COPA DE 2027

Em 2027, o Brasil re-

ceberá pela primeira vez na história uma edição da Copa do Mundo de futebol feminino. A decisão foi tomada no dia 17 de maio durante o 74º

Congresso da Federação Internacional de Futebol (Fifa), em Bangcoc (Tailândia).

A candidatura brasileira venceu a disputa

com uma chapa conjunta de Alemanha, Bélgica e Holanda. O Brasil, que já sediou duas edições da Copa do Mundo de futebol masculino, contabilizou

zou 119 votos, enquanto a candidatura europeia recebeu 78 votos.

O Mundial de 2027 será disputado entre os dias 24 de junho e 25 de julho. Dez dos 12 estádios da Copa do Mundo de futebol masculino de 2014 serão aproveitados. As exceções são a Arena das Dunas, em Natal, e a Ligga Arena (Arena da Baixada), em Curitiba.

O jogo de abertura e a final serão no Maracanã, no Rio de Janeiro. Os demais palcos são a Neo Química Arena, em São Paulo, o Mané Garrincha, em Brasília, o Mineirão, em Belo Horizonte, a Arena Fonte Nova, em Salvador, o Beira-Rio, em Porto Alegre, a Arena da Amazônia, em Manaus, a Arena Pantanal, em Cuiabá, a Arena Castelão, em Fortaleza, e a Arena Pernambuco, em São Lourenço da Mata (PE), na região metropolitana de Recife.

COM INFORMAÇÕES DA AGÊNCIA BRASIL

ELEIÇÕES 2024

MP investiga tentativa de compra de votos de Magal

Candidato tucano teria feito reunião e firmado compromisso expresso de nomear servidores em caso de vitória

A REDAÇÃO - O promotor de Justiça Eleitoral de Caldas Novas, Sávio Fraga e Greco, instaurou uma investigação baseada em “notícia de fato eleitoral” para investigar tentativa de compra de votos praticada pelo candidato a prefeito pelo PSDB, Evandro Magal e seu vice, Everton Jamal. Os dois foram intimados a prestar até esse sábado informações sobre as suspeitas que pesam contra eles.

“Segundo narra, os candidatos a prefeito e vice, no pleito municipal de Caldas Novas em 2024, Evandro Magal e Everton Jamal, teriam promovido reunião em ato de pré-campanha, durante a qual firmaram compromisso expresso de nomearem munícipes de Caldas Novas para cargos públicos em caso de eleição”, relatou o promotor no expediente.

Conforme consta da “notícia de fato”, modalidade em que o Ministério Público determina a investigação de um caso suspeito, há indicativos de que teria havido “captação ilícita de sufrágio (voto)”.



Divulgação

Chegou ao promotor de Justiça Eleitoral diversos registros de fotos e prints de conversas em grupos de mensagens em que uma mulher que aguarda para ser nomeada para a secretaria da educação do

município de Caldas Novas teria registrado toda a movimentação de Evandro Magal e seu vice, vereador Everton Jamal.

“Referidas pessoas estariam em litígio com o Município para nomeação,

6ª Promotoria de Justiça da Comarca de Caldas Novas	
Autos Extrajudiciais N° 202400505437	
ÁREA DE ATUAÇÃO:	Eleitoral
CLASSE:	Notícia de Fato
ASSUNTO:	Captação Ilícita de Sufrágio
CRIADOR:	Sávio Fraga E Greco
ÓRGÃO:	6ª PROMOTORIA DE JUSTIÇA DA COMARCA DE CALDAS NOVAS
DATA CRIAÇÃO:	18/09/2024
DATA DE INSTAURAÇÃO:	18/09/2024
Envolvido(s)	
Envolvimento	Nome do Envolvido
NOTICIADO	Evandro Magal Abadia Correia e Silva
NOTICIADO	EVERTON LEANDRO MARTINS DOS SANTOS
NOTICIANTE	MONICA DE FATO SANTOS LOPES
INTERESSADO(A)	Município de Caldas Novas

já que tinham seus nomes constantes de cadastro de reserva, mas, segundo noticiado, para o caso de votarem e pedirem votos para familiares, seriam nomeadas para o cargo tão logo os então pré-candidatos, hoje candidatos pelo PSDB, assumissem os cargos eletivos”, frisou o promotor.

Evandro Magal e Everton Jamal foram intimados a apresentar documentos e justificarem suas ações. Segundo o promotor, a primeira movimentação foi de Evandro Magal, que como

vereador teria formulado requerimento “para que o então pré-candidato, Evandro Magal, assumisse compromisso de nomear professoras aprovadas em concurso público, se eleito fosse”. Evandro Magal, por sua vez, teria firmado um “termo de compromisso no sentido de nomear as professoras aprovadas em concurso público, em caso de eleição”.

Foi juntada uma foto em que Magal e Jamal aparecem com a advogada que representa os professores aprovados no concurso e

não foram nomeados. Nela a advogada está ladeada por Evandro Magal e Everton Jamal e os três seguram um documento da Câmara de Vereadores de Caldas Novas. A legenda da foto é clara: “parceria por um propósito, por ações que serão benéficas para uma classe que merece ser respeitada e valorizada”, fazendo alusão à proposta feita pelos candidatos a prefeito e vice.

A previsão é de que até a próxima semana o promotor Sávio Fraga e Greco conclua o inquérito.

realce

EMI MARTINS
emilemrtins@gmail.com

Motivos para você usar Desodorante roll-on Natura Tododia

Com ação prebiótica, o Desodorante roll-on Natura Tododia controla as bactérias responsáveis pelo mau odor, oferecendo até 48 horas de proteção antitranspirante. Enriquecido com Vitamina E, mantém a pele hidratada e saudável, enquanto sua fórmula de secagem rápida evita manchas em roupas claras e escuras. Dermatologicamente testado, garante segurança e conforto o dia todo. Além disso, sua embalagem de 70 ml rende 40% a mais que os desodorantes tradicionais, proporcionando mais economia e bem-estar. Sem falar o cheirinho maravilhoso, não é?



Efeito bronzeado com muita elegância

Blush, bronzer, sombra, batom e até mesmo contorno em um só produto. O Be Peach Cacau, da BM Beauty, é uma edição limitada multifuncional com textura aveludada e macia. Com quatro cores que proporcionam um efeito deslumbrante, ele possui fórmula à prova d'água enriquecida com óleo de pêssego, conhecido por sua ação hidratante, que além de cuidar da pele, promove fácil aplicação, não mancha, permite construção de intensidade e garante pigmentação de acordo com a sua personalidade.



Para cabelos rígidos ou super elásticos

O lançamento de Siage une os óleos mais poderosos do mundo para tratar os fios rígidos e superelásticos, com uma tecnologia exclusiva que nutre profundamente, além de diminuir a quebra e recuperar a flexibilidade do cabelo. Sua fórmula é livre de petrolatos, parabenos e sal, além de ter uma fragrância exclusiva, marcante na medida certa, deixando os cabelos suavemente perfumados o dia todo. A linha completa de Siage Nutri Óleos Poderosos conta com o shampoo, condicionador, máscara de hidratação, óleo bifásico e o elixir para finalizar o tratamento.

SAÚDE

Lavar carnes é seguro? Veja o que pode e não pode fazer durante o preparo da proteína

Há práticas que ajudam a minimizar o risco de doenças alimentares e garantem que os alimentos sejam preparados de forma segura

ASSESSORIA/REDAÇÃO - Antes de preparar algumas receitas com carne, seja de vaca, frango ou porco, muitas pessoas ainda têm o hábito de lavar a proteína. O que muitos desconhecem é que, além de ineficaz, essa ação não é considerada segura por diferentes razões. O contato com a água, em vez de reduzir o risco de doenças, pode espalhar patógenos. A Salmonella, por exemplo, pode estar presente no frango e causar sintomas como diarreia. Já a Campylobacter, além da diarreia, pode ocasionar o desenvolvimento de doença autoimune. A Escherichia coli pode estar presente em carnes cruas ou malpassadas, assim como a Vibrio cholerae em frutos do mar. Ambas podem causar sintomas como



Divulgação

dor e inchaço abdominal, mal-estar, náuseas com ou sem vômitos, diarreia e, em alguns casos, febre.

Para evitar a contaminação ao cozinhar, a higienização do local onde o alimento será manipulado também é essencial. Para explicar melhor sobre essa questão, a nutricionista do Divino Fogão, Jéssica Benazzi, mostra

quais são os riscos e dá dicas de práticas que auxiliam a cozinhar de forma segura.

RISCO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Ao lavar as carnes, bactérias como Salmonella ou Escherichia coli podem ser transferidas para outros alimentos ou

superfícies. A ação aumenta o risco de contaminação cruzada, pois ao utilizar a água, respingos podem ser espalhados em diferentes superfícies, utensílios e alimentos.

INEFICÁCIA NA REMOÇÃO DE BACTÉRIAS

A lavagem não elimina as bactérias da car-

ne. Na verdade, a água não é capaz de remover completamente os microrganismos. Já o calor durante o cozimento é a maneira mais eficaz de matar bactérias e outros patógenos. Neste caso, a principal forma de garantir a segurança alimentar é cozinhar a carne a temperaturas internas adequadas.

MANTER A COZINHA LIMPA

Certifique-se de que superfícies, utensílios e mãos estejam limpos e desinfetados. Isso evita que você possa contaminar os alimentos que estão sendo manipulados naquele espaço utilizado. Para manter os locais e objetos higienizados, utilize detergente e panos limpos.

COZINHAR A CARNE ADEQUADAMENTE

Use um termômetro de alimentos para garantir que a carne atinja a temperatura interna recomendada. Algumas doenças são transmitidas por conta de carnes cruas ou malcozidas. Com o uso do equipamento, é possível obter o ponto certo no meio da proteína.

SEPARAR ALIMENTOS

Evite a contaminação cruzada mantendo carnes cruas separadas de outros alimentos e usando utensílios diferentes para proteína e outros ingredientes. Ou seja, não utilize a mesma faca ou tábua usada anteriormente para cortar legumes ou verduras.

CIDADES

Polícia prende ex-síndico suspeito de desviar R\$ 1,5 milhão

A Polícia Civil de Goiás, por meio da 8ª Delegacia Distrital de Polícia de Goiânia, desarticulou um esquema de desvio de recursos comandado pelo ex-síndico de um condomínio localizado no Bairro Jardim Goiás. A operação resultou na prisão preventiva do ex-síndico e no cumprimento de medidas cautelares, como o sequestro de valores e a indisponibilidade de bens no montante de R\$ 4,1 milhões. Além disso, foram realizadas buscas na residência do investigado em ações simultâneas.

De acordo com a investigação, o ex-síndico teria desviado cerca de R\$ 1,5 milhão através de empréstimos fraudulen-



Divulgação

tos junto a instituições financeiras, utilizando documentos falsos. Para

justificar as operações, ele teria falsificado atas de assembleias que nunca

ocorreram, incluindo assinaturas de condôminos e conselheiros fiscais para

simular a aprovação dos empréstimos.

Com os documentos

adulterados, o acusado solicitou e obteve créditos expressivos entre dezembro de 2023 e junho de 2024, totalizando mais de R\$ 3 milhões. O montante foi transferido para uma empresa de sua propriedade e, posteriormente, utilizado na compra de automóveis.

Durante as buscas, a polícia apreendeu veículos, celulares, computadores e documentos que podem auxiliar no andamento das investigações. Segundo a delegada responsável pelo caso, a prisão do ex-síndico é um passo importante para desmantelar o esquema e recuperar o dinheiro desviado dos condôminos.

AGRICULTURA

Banicultores devem cadastrar propriedades rurais

Divulgação

Medida é importante para contribuir com ações que possam assegurar a sanidade vegetal da atividade no estado

A REDAÇÃO - A Agrodefesa aproveita que neste domingo (22) é celebrado o Dia Mundial da Banana, para reforçar junto aos banicultores goianos a importância de realizar o cadastro de propriedades junto ao Sistema de Defesa Agropecuária (Sidago). A medida é fundamental para garantir a sanidade e a qualidade da produção de banana no estado.

Goiás está entre os dez maiores produtores de banana do Brasil, de acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Esse desempenho se deve ao empenho dos produtores em seguir as normas fitossanitárias.

PREVENÇÃO E CONTROLE DE PRAGAS

O coordenador do



Programa de Prevenção e Controle de Pragas em Banana da Agrodefesa, Juracy Rocha Braga Filho, explica que o cadastro de propriedades facilita a identificação de pomares e a implementação de ações educativas e preventivas contra pragas

quarentenárias, como a Sigatoka Negra, a Moko da Bananeira e o Fusarium oxysporum f.sp. cubense raça 4 tropical.

“Por meio dos cadastros no Sidago, em 2023 foram realizadas 781 fiscalizações e 588 inspeções fitossanitárias em

propriedades produtoras de banana, além da emissão de 46.190 documentos de trânsito, incluindo 33 mil Autorizações de Trânsito de Vegetais e 13 mil Permissões de Trânsito de Vegetais (PTV) para envios interestaduais”,

detalha Juracy.

Para se cadastrar, o produtor deve procurar a unidade da Agrodefesa mais próxima de sua propriedade com a documentação necessária. Juracy ressalta que, além do cadastro, é essencial evitar mudas clandesti-

nas, utilizar caixas plásticas higienizadas para o transporte e cumprir as exigências documentais para evitar barreiras fitossanitárias no comércio.

RISCO FITOSSANITÁRIO

O maior risco atual para a bananicultura brasileira é a introdução do Fusarium raça 4, praga já identificada na Colômbia, Peru e Venezuela. “Essa praga pode inviabilizar o cultivo de banana no Brasil, por isso, reforçamos a importância de ações como a destruição de restos culturais, eliminação de pomares abandonados e aquisição de mudas certificadas”, orienta Juracy.

BANANICULTURA GOIANA

Com uma produção anual superior a 198 mil toneladas, Goiás responde por 68% da produção de banana da região Centro-Oeste. São 985 propriedades cadastradas junto ao Sidago, somando 8.550 hectares de área cultivada.



CORA FERNANDES
corafnd@gmail.com

“**BEM-VINDO AO APOCALIPSE, CRIANÇA.**”

CINEMA

QUE ISSO, UM FILME?

AMOR E MONSTROS

Em Amor e Monstros, criaturas gigantes assumem o controle da terra, fazendo com que o resto da humanidade busque por refúgio no subsolo. Após sete anos do apocalipse dos monstros, Joel Dawson (Dylan O'Brien) consegue se reconectar via rádio com Aimee (Jessica Henwick), sua namorada da época de escola, e a paixão ressurgiu. Mesmo com ela vivendo a quase 130 km de distância, Joel percebe que não há nada que o prenda ao subterrâneo e resolve ir em busca de Aimee, apesar de todos os perigos que possam aparecer em sua jornada.

CORA INDICA

O roteiro de Brian Duffield e Matthew Robinson sabe utilizar muito bem todos os clichês do gênero sem parecer uma mera repetição do que já conhecemos. Há uma boa cadência de acontecimentos e um trabalho cuidadoso para manter o especta-

dor constantemente encantado pelo protagonista que muito claramente “cresce” a olhos vistos na jornada de poucos dias entre esconderijos subterrâneos. O'Brien, que também serve de narrador exatamente como em Zumbilândia, nunca desaponta com seu jeito estabonado, mas amoroso de ser e, mesmo que o jovem ainda esteja longe de demonstrar habilidades dramáticas fora do comum, ele certamente esbanja simpatia e carisma para sustentar a história apenas sobre seus ombros quando o roteiro exige.

FICHA TÉCNICA

Título: Amor e Monstros
Ano produção: 2020
Dirigido por: Michael Matthews (VI)
Estreia: 14 de Abril de 2021
Duração: 109 minutos
Classificação: 12
Gênero: Aventura/Romance
País de origem: Estados Unidos da América



Gazeta

Alameda do Contorno, 1508, Qd. 37, Lt. 05,
Santo Antônio, CEP: 74.853-120, Goiânia-GO

DIRETOR PRESIDENTE
Adão dos Reis Gonçalves
adao@gazetadoestado.com.br

VICE PRESIDENTE
Nana Gonçalves
nana@gazetadoestado.com.br

COMERCIAL
Tel: (62) 3249-8883
comercial@gazetadoestado.com.br

PUBLICAÇÃO LEGAL
Tel: (62) 3249-8883
editais@gazetadoestado.com.br

REDAÇÃO
redacao@gazetadoestado.com.br

DISTRIBUIÇÃO
go@gazetadoestado.com.br
df@gazetadoestado.com.br

DIAGRAMAÇÃO
GT Designer

DIREÇÃO DE JORNALISMO
Adão Gonçalves
MTB 3719/GO

EDITOR DE REPORTAGEM
Eube Messias
MTB 3720/GO
eube.messias@gazetadoestado.com.br

RASTREIO DA VERSÃO DIGITAL



PUBLICIDADE LEGAL

(62) 3249-8883 - EDITAIS@GAZETADOESTADO.COM.BR



ASSINADO ELETRONICAMENTE
POR CERTIFICAÇÃO DIGITAL
CONFORME LEI 13.818/2019



VERIFICAÇÃO
ACESSO: VERIFICADOR.ITI.GOV.BR

bradesco **EDITAL DE LEILÃO** "LEILÃO ONLINE" **MILAN LEILÕES** LEILOEIROS OFICIAIS

1º LEILÃO: 08/10/2024 Às 15h. - 2º LEILÃO: 10/10/2024 Às 15h.

Ronaldo Milan, Leiloeiro Oficial inscrito na JUCESP nº 266, faz saber, através do presente Edital, que devidamente autorizado pelo Banco Bradesco S/A inscrito no CNPJ sob nº 60.746.948/0001-12, promoverá a venda em Leilão (1º ou 2º) do imóvel abaixo descrito, nas datas, hora e local infra citados, na forma da Lei 9.514/97. Local da realização dos leilões presencias e on-line: Escritório do Leiloeiro, situado na Rua Quatá nº 733 - VI. Olímpia em São Paulo/SP. Localização do imóvel: **SANTA TEREZINHA DE GOIÁS - GO. FAZENDA PINDAÍBA**. Estrada Municipal Martinópolis, Km 34. Coordenadas Geográficas 14°02'01.7"S 49°52'33.3"W. Incri nº 950.173.851.973-8. Área Rural. Área Terr. 18,03ha. Matr. 5.721do RI Local. Obs. Ocupado. (AF). 1º Leilão: 08/10/2024, às 15h. **Lance mínimo: R\$ 840.019,33** e 2º Leilão: 10/10/2024, às 15h. **Lance mínimo: R\$ 333.600,00** (Caso não seja arrematado no 1º leilão) Condição de pagamento: à vista, mais comissão de 5% ao Leiloeiro. Da participação on-line: O interessado deverá efetuar o cadastramento prévio perante o Leiloeiro, com até 1 hora de antecedência ao evento. O Fiduciante será comunicado das datas, horários e local de realização dos leilões, para no caso de interesse, exercer o direito de preferência na aquisição do imóvel, pelo valor da dívida, acrescida dos encargos e despesas, na forma estabelecida no parágrafo 2º-B do artigo 27 da lei 9.514/97, incluído pela lei 13.465 de 11/07/2017. Os interessados devem consultar as condições de pagamento e venda dos imóveis disponíveis nos sites: www.bradesco.com.br e www.milanleiloes.com.br

Inf: Tel.: (11) 3845-5599 - Ronaldo Milan - Leiloeiro Oficial JUCESP nº 266
Consultar edital completo e detalhado no site - www.milanleiloes.com.br

INDEPENDÊNCIA É TUDO!

Gazeta do Estado R\$1

**Somos Impresso
Somos Digital
Somos Conteúdo**

prefeitura de Goiânia promove o Café Sinfônico

Gazeta do Estado

NEM CHEGAMOS E JÁ VIRAMOS NOTÍCIA!

CANAL 6.1 EM GOIÂNIA



TV ATUAL



NEWS

A PRIMEIRA TV NEWS ABERTA DO BRASIL

CORTE



MARIA REIS
mariareisjornalista6@gmail.com

DOIS TEMPOS

1. Encontro de Empreendedores e Líderes Cristãos - No sábado, 28 de setembro, a partir das 14 horas, a Paróquia Nossa Senhora da Assunção, localizada na Vila Itatiaia, em Goiânia, anuncia a 5ª edição do Encontro de Empreendedores e Líderes Cristãos (ACTION). O ACTION representa o encontro ideal para empreendedores cristãos que anseiam por adquirir conhecimentos sobre práticas empresariais de sucesso. Os ingressos estão à venda pelo site (<http://ingresso.nossasenhorada-assuncao.com.br>),

2. O evento tem o propósito de fomentar o empreendedorismo, a inovação e a liderança com valores de fé e ética cristã, objetivando inspirar e contribuir com novos conhecimentos e modelos de negócios, fortalecimento de networking, insights valiosos e conectividade. O evento vai contar com a presença de renomados palestrantes, incluindo: Dom João Justino, Padre Marcos Rogério, Samer Agi, Cintia Chagas, Alex Monteiro, Davi Braga, Tiago Keniskley, Gustavo Sampaio e Frei Rogério.

Divulgação



Tarde de samba

Hoje, sábado, 31 de setembro, o músico Fausto Noletto será atração no Restaurante Thiosti, no Setor Marista, a partir do meio-dia, tocando os maiores clássicos do samba de todos os tempos, com composições de Cartola, Chico Buarque, Zeca Pagodinho, João Bosco, Jorge Aragão, Dona Ivone Lara e muitos outros

Divulgação



Show de violonistas

Logo mais, às 18h, o Instituto Rizzo terá uma noite musical com o duo de violonistas Franklin Machado e Adriano Assis, que encantará o espetáculo com músicas brasileiras e latino-americanas. O instituto está localizado na Avenida Cora Coralina, esquina com a Rua 94, no Setor Sul. A entrada é gratuita!

Divulgação



Os 4 Amigos

Para celebrar dez anos de muitas histórias juntas, o grupo composto de humoristas Afonso Padilha, Dihh Lopes, Thiago Ventura e Márcio Donato, os 4 Amigos se apresentam em Goiânia, no domingo, dia 22 de setembro, com o show "4 Amigos - Fila de Piada", às 18h, no Centro de Convenções da PUC

Divulgação



De Olho nos Olhinhos

O Passeio das Águas Shopping sediará a terceira edição da campanha "De Olho nos Olhinhos", idealizada pelo casal Daiana Garbin e Tiago Leifert (foto). A ação visa conscientizar a população sobre o retinoblastoma, um tumor ocular que pode afetar crianças de até cinco anos. Em 2021, a filha do casal, Lua, foi diagnosticada com a doença, o que motivou a iniciativa de alertar outras famílias sobre a importância do diagnóstico precoce. O encontro contará com uma equipe formada por oncologistas pediátricos, oftalmologistas e alunos de medicina para tirar dúvidas, informar sobre os sintomas do retinoblastoma e reforçar a importância de exames oftalmológicos desde os primeiros anos de vida

Divulgação



Bate-Papo

O Teatro Goiânia será palco neste sábado (21), às 20h, de um bate-papo com o poeta Bráulio Bessa, mediado por Thaise Monteiro, professora e doutora em estudos literários da Universidade Federal de Goiás (UFG). O encontro, com entrada gratuita, marca o encerramento da programação da 2ª edição do Circuito Literário 2024, promovido pelo Sesc

VITRINE

VOCÊ SABIA?

Exames rotineiros são importantes para manter o corpo e a saúde em ordem

DOCUMENTÁRIO

'O Lado Que A Cidade Não Vê', documentário dirigido por Thomas Toledo, mostra como uma sociedade transfóbica, machista e racista dificulta, exclui corpos trans do mercado de trabalho. A estreia acontece na Mostra de Documentários Coleção da Cidade, hoje, sábado, dia 21 de setembro, às 20h, no Cine Ritz em Goiânia. A

entrada é gratuita e por ordem de chegada.

EIXO-ANHANGUERA NAS TELONAS

O filme Notas Pendulares sobre a Metrópole será exibido no Cine Ritz, neste sábado (21), sobre a rotina de operários que utilizam o Eixo Anhanguera e suas extensões para trabalhar na capital de Goiás. A mostra teste é gratuita e ocorre, às 20h, seguida de bate-papo do público com o diretor, Juliano Gomez. A produção do curta-metragem foi viabilizada pelo Edital nº 4/2023 da Lei de Incentivo Paulo Gustavo, por meio da Secult Goiás.

DIVERSIDADE CULTURAL

Neste sábado (21), a Felamacumbia, festa que celebra os ritmos latinos, ocupa o Beco da Rua 8, no centro, espaço revitalizado recentemente por grafiteiros e artistas da cultura de rua de Goiânia. Realizado em parceria com a Casa Liberté, o evento terá estrutura com pista de dança ao ar livre e line-up com DJ Ubuntu (BA) como headliner, Mary G (SP), Pri Loyola, Caveira e Cello. Criada em 2014 pelos DJs Bruno Caveira e Igor Zargov, a Felamacumbia visa trazer para Goiás ritmos que fogem do comum, misturando Afrobeat, Dub, Carimbó, Manguêbe-at e Cumbia.



ANFITRIÃ

Logo mais, a partir das 17h, a empresária Ingrid Valle Vencio Rocha pilota um coquetel apenas para convidados, para marcar a nova fase da loja Posé, localizada no Avenida República do Líbano, Setor Oeste

GASTRONOMIA

PANQUECA DE BANANA

INGREDIENTES

1 banana-nanica madura
Meia xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
Um terço de xícara de chá de leite
1 ovo
1 colher de sopa de óleo ou manteiga derretida
Meia colher de chá de fermento em pó
1 pitada de canela em pó
1 pitada de sal
Óleo ou manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Quebre o ovo numa tigela média. Junte o açúcar, a canela, o sal e mexa bem com o batedor de arame até começar a espumar. Adicione o leite e o óleo e misture bem. Acrescente a farinha e misture novamente para incorporar e desmanchar os gruminhos. Deixe a massa descansar por 10 minutos – isso deixa a panqueca mais levinha. Passado o tempo de descanso, misture o fermento em pó na massa. Descasque e corte a banana em fatias de meio centímetro. Leve uma frigideira antiaderente pequena ao fogo médio (nós usamos uma de 15 cm de diâmetro). Quando aquecer, com um pedaço de papel-toalha, unte o fundo da frigideira com óleo (ou manteiga). Coloque 1 concha da massa no centro da frigideira – a massa da panqueca fica no formato redondo sozinha, não tente espalhar com uma espátula pois a panqueca pode ficar



solada. Disponha metade das rodellas de banana sobre a massa, uma ao lado da outra e deixe dourar por 2

minutos, até a as bordas começarem a firmar e o centro da massa inflar ao redor das bananas. Com uma espátula, vire a panqueca

e mantenha em fogo baixo por 2 minutos para dourar o outro lado por igual. Transfira para um prato e repita

com o restante da massa, untando a frigideira novamente. Sirva as panquecas ainda mornas com mel e iogurte cremoso.

O ÚNICO DIÁRIO QUE CIRCULA NA CAPITAL E NO INTERIOR,
ATENDE A LEI DE PUBLICAÇÃO LEGAL



Leia e anuncie!

61 3356-8886 (DF) - 62 3249-8883 (GO)
63 3028-7777 (TO) - 64 3453-8883 (GO)