

# O Mundo do Circo SP, no Parque da Juventude, recebe espetáculos incríveis neste mês de junho

O Mundo do Circo SP, uma iniciativa da Secretaria da Cultura, Economia e Indústria Criativas do Estado de São Paulo, gerenciada pela Associação Paulista dos Amigos da Arte, traz uma programação imperdível para o mês de junho. Localizado no Parque da Juventude, o espaço promete encantar o público com uma série de espetáculos gratuitos e para todas as idades. Confira a programação completa!

**Num Passe de Mágica, do Palhaço Peruca: dia 8 de junho sábado, às 17 horas.** Em uma apresentação interativa, o Palhaço Peruca mistura técnicas circenses, magia e humor, proporcionando uma experiência única e divertida para todas as idades. Classificação etária: livre. Duração: 40 minutos.

**Simbad, o Navegante, do Circo Mínimo: dia 9 de junho domingo, às 17 horas.** Este premiado espetáculo, dirigido por Carla Candioto, conta as aventuras de Simbad através de dois artistas de rua que utilizam bambus para criar cenários e



Simbad, o Navegante, da trupe Circo Mínimo, é um espetáculo premiado que conta as aventuras fantásticas do marujo Simbad

personagens incríveis. Ideal para crianças acima de 5 anos. Classificação etária: livre. Duração: 60 minutos.

**Circo Rodapé, da Família Burg: dia 15 de junho sábado, às 17 horas.** Um encontro emocionante entre gerações do circo, com textos e músicas autorais, resgatando a tradição do circo-teatro brasileiro em um espetáculo para toda a família. Classificação etária: livre. Duração: 50 minutos.

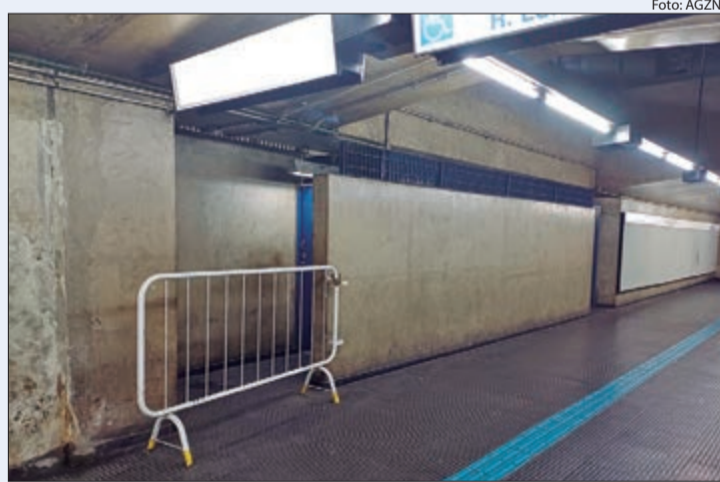
**Viva!, do Palhaço Mixuruca: dia 16 de junho domingo, às 17 horas.** Conduzido pelo carismático Palhaço Mixuruca, o espetáculo envolve a plateia com humor, malabarismo, equilíbrio e improviso, trazendo mensagens positivas sobre cooperação e superação. Classificação etária: livre. Duração: 50 minutos.

**Local:** O Mundo do Circo SP fica na Avenida Cruzeiro do Sul, 2.630 - Carandiru.

## Usuários reclamam de sanitários fechados na Estação Santana do Metrô

Quem utiliza a Estação Santana do Metrô, que dá acesso ao terminal de ônibus, não dispõe de sanitários públicos. Antes da pandemia, os sanitários feminino e masculino que funcionam em uma das saídas da estação foram fechados e não há perspectiva de que voltem a funcionar.

A assessoria de imprensa do Metrô informou na última quarta-feira (5), que os banheiros foram desativados devido a "sucessivos atos de vandalismo, impedindo sua utilização". A nota afirma que, atualmente, são feitos estudos para disponibilizar outra opção



Sanitários seguem fechados por vandalismo na Estação Santana do Metrô

para os passageiros e que, em caso de necessidade, o usuário pode solicitar a um

funcionário do metrô, o uso de um sanitário interno da estação.

**NÃO ACREDITE EM FAKE NEWS!** Desconfie de textos alarmistas e que trazem apenas uma única versão dos fatos. Publicações de teor meramente especulativo, que exaltam determinadas instituições e pessoas em detrimento de outras, devem ser encaradas com desconfiança.

Confirme a veracidade das informações através dos canais oficiais.

## Guloseimas para Você

O Festival de Sopas do Ceagesp traz de volta essa deliciosa tradição que vai até 1º de setembro, de quarta a domingo, das 18 às 23h30. Como todo ano o festival oferece, semanalmente, sete tipos de cremes e caldos incluindo a tão famosa sopa de cebola.

O valor é R\$ 59,90 por pessoa (bebidas, sobremesas e itens da mesa de antepastos são cobrados à parte). Tudo acontece no Espaço Gastronômico Ceagesp, no Portão 4, da Avenida Gastão Vidigal, número 1.946, na Vila Leopoldina. Mas caso queira fazer a sopa em casa mesmo, anota aí a receita:

### Sopa de Cebola

**Ingredientes:** 1 kg de cebola, 1/2 kg de músculo ou carne magra, 300 g de tomate, 200 g de cenoura, 250 g de farinha de trigo, 150 g de queijo parmesão ralado, 100 g de manteiga ou margarina, 4 litros de água, 300 ml de vinho branco, 2 talos de salsão, 1 alho-poró inteiro, com folhas, 2 dentes de alho, 1 folha de louro, 1 pão francês, sal e pimenta do reino a gosto.

### Modo de preparo:

Em uma panela grande (capacidade para seis litros) refogue na manteiga, o alho, as 2 cebolas (cortadas em 4 pedaços), a cenoura, o alho-poró,

o músculo, tudo previamente picado, com a folha de louro, sal e pimenta do reino. Acrescente a água e cozinhe em fogo baixo por dez horas ou em panela de pressão por uma hora. Em outra panela, adicione a manteiga, a farinha e a cebola (cortada em tiras finas), e mexa até que fique tudo bem misturado. Adicione o caldo e refogue por 20 minutos. Finalize com o vinho branco e deixe evaporar por aproximadamente 5 minutos. Transfira para uma sopeira, corte fatias grossas de pão francês e mergulhe na sopa. Acrescente o queijo parmesão ralado. Leve ao forno entre 180°C e 200°C, por dez minutos para gratinar. Sirva bem quentinha.

**Rendimento:** 10 porções.



\*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: [pauta@gazetazn.com.br](mailto:pauta@gazetazn.com.br).

**EnviAKI** HTS Informática

**Envio de arquivo de forma controlada.**

- O SISTEMA AVISA DEPOIS DE "X" DIAS SE ALGUM ARQUIVO AINDA NÃO FOI ACESSADO
- FÁCIL LOCALIZAÇÃO DE ARQUIVOS (DATA, PALAVRA-CHAVE E OUTROS DADOS)
- ENVIO DE E-MAILS COM DIVERSOS ARQUIVOS NUMA ÚNICA MENSAGEM
- REGISTRO DE VISUALIZAÇÃO (DIA, HORA, IP DE ACESSO)

WWW.ENVIKI.COM.BR  
(11) 4228-1115/2311-2028  
CONTATO@HTS-NET.COM.BR

## IMÓVEIS

**VENDO APTO SANTANA**  
R\$ 480 MIL - R. ALFREDO PUJOL - PRÓX. METRÔ  
3 dorms, tudo c/ arm. emb, 2 banhs. sendo 1 ste, sl. 2 amb, coz. c/ arms, d. empr, lav, lazer completo, piscina c/ sauna, churrasq, sl. festas, 1 garagem, academia, VAGO. ÁU 125m², IPTU 2024 quitado. Ac. contra proposta. Doc. ok. F: 99886-9162 sr. Moura

**VENDO SOBRADO COMERCIAL**  
Rua Banco das Palmas - Santana, 180m² de área construída, renda de R\$ 6 mil mensal. Documentação ok. R\$ 900 mil. Aceito contra proposta. Tratar c/ sr. Moura: 99886-9162

**VENDO APTO LAUZANE**  
Cond. Francisco Ranieri, andar térreo, 55m², 2 dorms, s/ vaga, próx. a comércio, pto ônibus, etc. R\$ 280 mil - Tr: 99552-2247



**VENDO SÍTIO NA REGIÃO DE POUSO ALEGRE / SUL DE MINAS**  
4,12 hectares, com escritura e registro. Próximo a área urbana. Tratar: Tel. 11 99976-5213 ou 35 99900-5213 com Enio.