



Guloseimas para Você

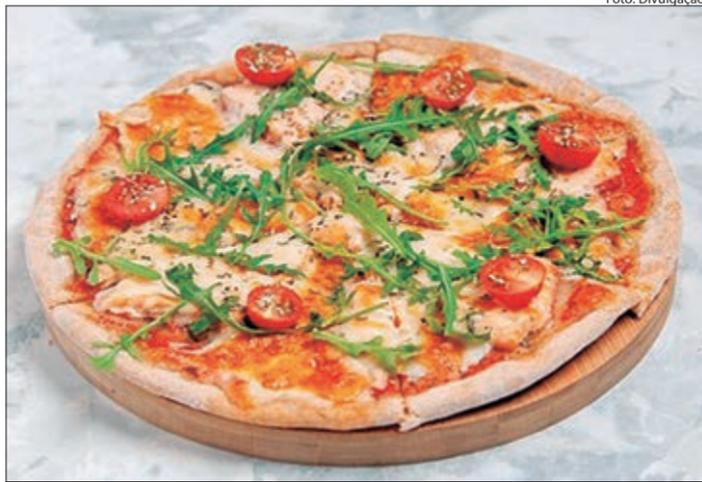


Foto: Divulgação

Na última quarta-feira (10), foi celebrado o Dia da Pizza. E essa delícia é boa a qualquer hora do dia, sendo assim, uma receita simples e fácil vai alegrar as férias da criançada. Principalmente, se elas também colocarem a mão na massa. Anota, aí!

Pizza caseira

Ingredientes: 500 g de farinha de trigo, 10 g de sal, 7 g de fermento biológico seco (ou 25 g de fermento fresco), 325 ml de água morna, 2 colheres de sopa de azeite de oliva.

Modo de fazer:

Preparar o fermento: Se estiver usando fermento biológico seco, misture-o com a água morna e deixe descansar por 5-10 minutos até que comece a espumar. Se estiver usando fermento fresco, dissolva-o na água morna diretamente.

Misturar os ingredientes: Em uma tigela grande, misture a farinha e o sal. Faça um buraco no centro da mistura de farinha e despeje a água com o fermento (ou fermento dissolvido na água). Adicione o azeite de oliva.

Amassar a massa: Misture tudo com uma colher de pau até começar a formar uma massa. Transfira a massa para uma superfície levemente enfarinhada e sove por cerca de 10 minutos até que a massa fique lisa e elástica.

Deixar a massa crescer: Coloque a massa em uma tigela levemente untada com azeite. Cubra a tigela com um pano úmido ou filme plástico. Deixe a massa crescer em um lugar morno por cerca de 1-2 horas, ou até dobrar de tamanho.

Preparar a pizza: Após a massa ter crescido, amasse-a levemente para remover o excesso de ar. Divida a massa em duas partes (se desejar fazer duas pizzas menores) ou use toda a massa para uma pizza grande. Abra a massa com um rolo em uma superfície enfarinhada até atingir a espessura desejada. Transfira a massa aberta para uma assadeira de pizza levemente enfarinhada ou untada. Adicione o molho de tomate, queijo e os ingredientes de sua escolha. Preaqueça o forno a 220°C. Asse a pizza por 10-15 minutos, ou até a massa estar dourada e o queijo derretido e borbulhante.

Dicas: Você pode adicionar ervas secas à massa para dar mais sabor. Para uma crosta mais crocante, asse a pizza em uma pedra de pizza pré-aquecida no forno.

Rendimento: 8 fatias cada pizza (pode fazer também mini pizzas).

*Quer sua receita publicada neste espaço? Mande sua guloseima com foto para: pauta@gazetazn.com.br.

Confiança do Consumidor em São Paulo teve alta em junho em relação ao mês das mães

O Índice de Confiança do Consumidor Paulista (ICCP) subiu para 103 pontos em junho, marcando um aumento de 2,0% em relação a maio, mês que sempre tem um aumento expressivo, devido ao Dia das Mães.

No entanto, comparado ao mesmo período de 2023, houve uma queda de 1,9%. Este aumento interrompeu uma sequência de seis meses de quedas, mas não indica, necessariamente, uma mudança de tendência, apesar do índice permanecer em território otimista (acima de 100 pontos).

As classes socioeconômicas C, D, E, mostraram um aumento na confiança, enquanto a classe A e B registrou uma diminuição.

O economista da ACSF, Ulisses Ruiz de Gamboa, destacou que “essa melhoria na confiança refletiu-se no aumento da intenção dos entrevistados em adquirir itens de maior valor, como carros, imóveis e bens duráveis, além de uma maior



Foto: Divulgação/FreePik

O Índice de Confiança do Consumidor Paulista (ICCP) subiu para 103 pontos em junho, marcando um aumento de 2% com relação a maio, mês das mães

disposição para investir”, explica o especialista. Na cidade de São Paulo, o Índice de Confiança do Consumidor (ICCSP) alcançou 94 pontos em junho, um aumento de 1,1% em relação a maio, mas uma queda de 4,1% em comparação ao ano anterior. Este índice permanece no campo pessimista (abaixo de 100 pontos). As percepções sobre emprego e renda melhoraram, seguindo a tendência do estado.

Observou-se um aumento na intenção de compra de bens duráveis e itens de maior valor entre os consumidores da classe C, enquanto as classes A, B, D, E registraram uma redução na confiança.

Vale dizer que, os índices ICCP e ICCSP mostraram aumentos mensais, mas quedas anuais, refletindo uma percepção melhorada da situação financeira atual e expectativas positivas para o futuro.



Coluna de Meditação*



Liberdade Preciosa

Iluminação não falta neste Mundo de Deus. Tudo tem começo para uma finalidade, que é romper a barreira do som infernal.

Então a criatura atenta está para recados que ensinam e aprimoram o ser humano. Refletores acesos no palco da vida mostrando o que é bom para todos.

“Irmãos, quanto a mim não julgo que haja alcançado a perfeição, mas uma coisa faço: é que esquecendo-me das coisas que atrás ficam, avanço para as que se encontram diante de mim.”

Paulo

O Apóstolo do Senhor ensina ao homem a técnica de adquirir um Novo Astral.

Isso é progresso seguindo a ordem natural da vida no seu dia-a-dia.

Não se apegue, mas seja atento e cuidadoso. Vamos vivendo e aprendendo.

Vai o mundo, conduz Aprende a Rezar, chama Jesus Para te acompanhar.

Arejando a cuca você chega Lá, Nesta Terra Maluca Chamada Shangrilá.

É isso aí, Canta a bom cantar Tal qual Bem-te-vi Atravessando o Ar.

Tudo é vida e Ideal, Quando o homem sabe ver A proporção do Normal Conjugando o verbo Ser.

Tudo palpita então, A lição de ontem É como a Evangelização Jorrando água da Fonte.

Obrigado pelo Ontem, pelo Hoje, pelo Amanhã. O passado trouxe a lição, o presente a certeza, o amanhã o futuro rumo à Natureza.

Se vais a missão do bem, Não olvides, meu irmão, Que o suor gera o serviço Da busca da perfeição.

Para nós, haverá sempre suprimento do Céu, de conformidade com as nossas lutas.

A única vida real é a vida do Espírito, de posse de sua Liberdade Preciosa.

IRMÃ LÚCIA

*Coordenação anterior da saudosa Maria dos Santos Silva, esposa de nosso Fundador.



O Frio não entra em quarentena!



Doe cobertores novos e ajude aquecer corações!



AVISOS RELIGIOSOS



LADAINHA DE SANTO EXPEDITO PARA NEGÓCIOS URGENTES

A fim de obter a realização de coisas urgentes deve-se fazer uma novena a Santo Expedito, isto é, recitar suas ladainhas durante nove dias: “Senhor, tende piedade de mim. Jesus Cristo, tende piedade de mim. Senhor, tende piedade de mim. Jesus Cristo, ouvi-me. Jesus Cristo, escutai-me, Pai Celeste, que sois Deus. Tende Piedade de mim. Santa Maria, Rainha dos Mártires, rogai por mim. Santo Expedito, invencível atleta da fé, rogai por mim. Santo Expedito, fiel até a morte rogai por mim. Santo Expedito, que tudo perdeste para ganhar a Jesus, Rogai por mim. Santo Expedito, que fostes vergastado, rogai por mim. Santo Expedito, que padecestes gloriosamente pela espada, rogai por mim. Santo Expedito, que recebestes do Senhor esta coroa de justiça que prometeu aos que amam, rogai por mim. Santo Expedito, patrono da Juventude, rogai por mim. Santo Expedito, socorro dos escolares, rogai por mim. Santo Expedito, Rogai por mim. Santo Expedito, modelo dos soldados, rogai por mim. Santo Expedito, Patrono dos viajantes, rogai por mim. Santo Expedito, salvação dos doentes, rogai por mim. Santo Expedito, consolador dos aflitos, rogai por mim. Santo Expedito, apoio fidelíssimo dos que esperam em vós, rogai por mim. Santo Expedito, eu vos suplico, não deixeis para amanhã o que podeis fazer hoje. Vinde em meu auxílio. Cordeiro de Deus, que apagais os pecados do mundo, perdoai-me senhor. Cordeiro de Deus, que apagais os pecados do mundo, ouvi-me Senhor. Cordeiro de Deus, que apagais os pecados do mundo, tende piedade de mim, Senhor. Jesus Ouvi-me. Jesus, ouvi minha oração. Que a minha voz suba para Vós!”

D.M.