



Prefeitura Municipal de Arroio do Tigre



Dívida Ativa

A Secretaria da Fazenda está emitindo certidões de débitos de Dívida Ativa de contribuintes que foram notificados segundo a Lei de Incentivo que visava pagamentos com descontos. Os contribuintes que não cumpriram com o parcelamento e com o acerto feito junto a tesouraria da Prefeitura foram repassados ao jurídico do município para posterior cobrança judicial. O contribuintes notificados também não terão direito a prestação de serviços da Prefeitura.

Atenção contribuinte:

**IPTU 2010 - ISSQN - TAXAS DE VISTORIA
SANITÁRIA E TAXAS DE COMÉRCIO**

(Alvarás) atrasados contatar a Secretaria da Fazenda

Dicas

1. A carne deve ser selada, ou seja, tostada rapidamente em toda a superfície para que os sucos permaneçam nela.
2. Comece a grelhar a carne na parte mais quente da churrasqueira, tostando de todos os lados. Depois, na parte do braseiro menos intenso, asse-a até chegar ao ponto desejado.
3. A gordura, principalmente no caso da picanha, fica para cima. Só no fim é que deve ser virada para derreter.
4. Para descobrir o ponto da carne sem cortar, pressione-a com as costas de um garfo. Regra geral: quanto mais macia, menos passada; quanto mais firme, mais passada.
5. Nas carnes expostas, não saia do lado da churrasqueira em hipótese alguma. Se descuidar, passa do ponto.
6. A brasa é linda, mas traiçoeira: pode apagar ou, se pingar gordura derretida, virar labareda e queimar a carne.
7. Para apagar o fogo de vez, use as cinzas do churrasco anterior.
8. Para reavivar a chama, basta mexer um pouco com um pedaço de pau, que a cinza cai e a brasa fica mais forte.
9. Carnes marinadas devem ser regadas com o molho do tempero durante o preparo. As que forem temperadas com sal grosso devem ter o excesso removido antes de serem colocadas na grelha.
10. Não salgue carnes com antecedência. O sal facilita a exsudação, tornando a carne mais seca. (Fonte: www.embaixadordochurrasco.com.br)

Curso ensina a preparar churrasco

Magali Drachler

Evento inédito, além de desvendar os segredos do churrasco foi, uma divertida confraternização

Com o objetivo de difundir a cultura gaúcha através do mais característico prato do Estado, o churrasco, arroio-tigrenses tiveram a oportunidade de desvendar os mistérios do preparo do churrasco,



Curso contou com 33 participantes

incluindo desde a escolha da carne, fogo aos tipos de temperos, tudo agregado a uma aula divertida e dinâmica. O curso teve à frente a Cacisat de Arroio do Tigre e foi realizado na semana que passou (13), na Cabana do Clube 25 de Julho, com 33 participantes, entre homens e mulheres.

O curso foi ministrado pelo Embaixador do Churrasco Mauro Abreu de Camargo de Porto Alegre. Entre os vários cortes ensinados estão: picanha, alcatra, baby beef, chicote, fraldinha, costela janela, bananinha, filé suíno entre outros.

“Foi com o objetivo de disseminar, desenvolver e qualificar o churrasco



Mauro ensinou segredos para assar um saboroso churrasco

das pessoas, que criei o projeto Embaixador do Churrasco. O mesmo visa promover o churrasco através de cursos, serviços e produtos qualificados para o mercado nacional e internacional”, explica.

Professor

Mauro foi açougueiro durante 14 anos e posteriormente proprietário

de casa de carnes e diretor da Empresa Cia do Churrasco, que trabalha com eventos. Foi criador da ChefCarnes de Porto Alegre, projeto que o levou a trabalhar como Consultor do Sebrae/RS. Camargo vira o personagem embaixador do churrasco, que visa difundir a cultura do churrasco através de site e cursos ministrados.

Projeto OAB/RS vai à escola

A Escola Municipal de Ensino Fundamental Jovino Ferreira Fiuza, de Sítio Alto, Arroio do Tigre, recebeu no dia 08 de outubro, a presença de advogados ligados ao projeto “OAB/RS vai à Escola”. Estiveram presentes Cristina Dias Ferreira, Fernando Lazzari de Oliveira e Jacob Limberger Neto. Na ocasião os advogados dissertaram sobre temáticas relativas à cidadania, conscientização da comunidade escolar sobre o reconhecimento de seus



Advogado Jacob Limberger Neto explanou para os alunos e professores presentes

direitos e deveres, violência doméstica, Estatuto da Criança e do Adolescente, *bulling*, e demais assuntos referentes aos direitos so-

ciais e humanos. Também marcaram presença na palestra os professores, funcionários e alunos da escola.

Vende - Troca - Financia



**Vectra CD AR
Digital AIR
BAG 1998
Prata IZZ 1711**

**Vectra CD Banco Couro
Ar Digital AIR BAG
1999 Preta IIM 2701**



**S 10 Executive Cab.
Dupla 4x4 Completa
2011 Branca IRF
5681**

Kadett SL	90	Cinza	ICW 1711
S10 Cab. Dupla	99	Branca	MUP 0267
S10 2.4	03	Branca	ALD 1189
Silverado D 20	01	Verde	AJO 4060
Montana Conquest	09	Vermelho	IOX 7495
Voyage GL	92	Branca	IBY 8974
Gol CL	93	Branca	ADI 1381
Gol CL	95	Vermelho	HRE 8977
Gol 16V	98	Branco	IHB 3620
Gol Special	00	Vermelho	IIG 1316
Gol G3 1.6	00	Branca	IIM 5494
Gol G3 1.0	00	Branca	MAU 4743
Parati 1.6	99	Cinza	IJA 3115
Saveiro CL 1.6 MI	99	Cinza	AHZ 4324
Escort 1.6	93	Verde	IGF 7039
Escort 1.8	96	Verde	IEV 9413
Fiesta 4P	98	Cinza	AHO 4753
Fiesta GL Class	01	Prata	CVB 9577
F 1000 Turbo	94	Vermelho	BUT 5969
Uno Mille EP	96	Branca	BYH 0359
Marea Week SX	99	Cinza	ITX 0844
Palio Weekend	98	Vermelha	IHA 8748
Palio Young	02	Branco	MBM 2025
Tempra SX 16V	97	Branca	IGU 2002
Clio RT	99	Prata	MAS 3487

Empoort

Automoveis

Rua 25 de Julho, 896 Próximo ao Ginásio Tigrão Fone: 3747-1983 Arroio do Tigre