

# Medidas tomadas pela Prefeitura contra o coronavírus

**A**s ações iniciais contra a proliferação do coronavírus em Salvador foram tomadas pela Prefeitura antes mesmo da confirmação dos primeiros casos na cidade. Diante do potencial de transmissão da doença e dos efeitos que ela pode causar, principalmente em grupos de risco, o Executivo municipal começou a se preparar desde as primeiras notícias de casos fora da China.

Nessa fase, a Prefeitura deu início à implantação de um protocolo para o enfrentamento à doença e a elaborar o Plano Municipal de Contingência Covid-19. As medidas previstas nesse protocolo começaram a ser anunciadas e decretadas, de fato, a partir último sábado (14), com vigência desde a segunda-feira (16), visando principalmente o isolamento social. Novas determinações devem ser anunciadas no início da próxima semana.

**Confira abaixo, em resumo, as determinações anunciadas e decretadas até aqui pela Prefeitura:**

- Proibição de qualquer evento com mais de 500 pessoas na cidade, que começou a valer na segunda-feira (16) e está mantida por tempo indeterminado;

- Proibição de viagens internacionais para os servidores da Prefeitura, bem como, dentro do Brasil, aos estados do Rio e São Paulo. Aqueles colaboradores que retornarem de viagens internacionais vindos de pa-

íses com focos da doença devem ficar em isolamento residencial por sete dias, além de fazer o teste para coronavírus;

- Suspensão das aulas na rede pública e privada de ensino – medida vale por 15 dias, contados a partir da última quarta-feira (18). As universidades privadas também estão incluídas no decreto, bem como autoescolas;

- Distribuição de cestas básicas para todos os alunos da rede municipal, inclusive de creches conveniadas, a partir da próxima segunda-feira (23). Serão mais de 143 mil cestas, inicialmente;

- Suspensão do funcionamento das academias de ginástica, cinemas, teatros, casas de espetáculo e parques infantis públicos (mantidos pelo município) e privados, iniciativa que começou a valer na última quarta-feira (18) e será mantida por 15 dias;

- Interdição total de seis praias a partir deste sábado (21), inicialmente por um período de 15 dias. As praias fechadas são as do Porto da Barra, Farol da Barra, Rio Vermelho, Itapuã, Piatã e Ribeira;

- Suspensão das atividades nos clubes sociais, recreativos e esportivos a partir deste sábado (21), pelo período de 15 dias;

- Redução em até 30% da frota de ônibus a partir deste sábado (21), valendo por 15 dias. A medida exclui os horários de pico, para não gerar maiores prejuízos aos trabalhadores;



## EDUCAÇÃO

Uma das medidas foi a suspensão das aulas no município para proteger os alunos

- Determinação de que 30% do total dos trabalhadores de cada central de call center e telemarketing atuem em casa. Além disso, funcionários com idade a partir dos 65 anos, gestantes e pessoas que utilizam medicamentos imunossuppressores devem ser dispensados da ida ao trabalho nessas empresas. Medida vale por 15 dias, contados a partir de segunda-feira (23);

- Suspensão das férias e licenças dos funcionários das secretarias municipais de Saúde (SMS) e de Promoção Social e Combate à Pobreza (Sempre), além da Guarda Civil Municipal

(GCM) e Defesa Civil (Code-sal);

- Suspensão da exigência de recadastramento dos servidores públicos municipais aposentados ou pensionistas;

- Trabalho remoto para colaboradores acima de 65 anos (exceto aqueles cujas atividades sejam consideradas essenciais ou estratégicas), assim como para mulheres gestantes e pessoas com doenças crônicas. Além disso, foi determinado o fechamento parcial ou total de algumas repartições e órgãos públicos, com ampliação do home office. Serviços essenciais, a exemplo

da área de saúde, segurança e promoção social, seguem normalmente;

- Reforço da limpeza e higienização das estações de transbordo e dos ônibus;
- Revalidação do Salvador Card deixa de ser feita presencialmente e começa a ser feita pelo aplicativo Kim;

- Decretação de situação de emergência na cidade e fechamento dos shopping centers e centros comerciais pelo período de 15 dias, contados a partir deste sábado (21), com exceção de clínicas médicas que funcionam dentro desses estabelecimentos;

- Suspensão do funcionamento do Elevador Lacerda e do Mercado Modelo;
- Transalvador suspende restrição de circulação de caminhões de grande porte em horários de picos nas vias da capital baiana, além de limitar atendimento presencial;

- Inaugurações oficiais da Prefeitura passam a ser realizadas sem a presença de público;

- Suspensão do Castramóvel;

- Ampliação de doação de alimentos a pessoas em situação de rua, idosos e pessoas com deficiência. Asilos são beneficiados;
- Ampliação do horário de funcionamento do Restaurante Popular em São Tomé de Paripe. Equipamento passa a funcionar das 11h às 13h30, priorizando idosos e pessoas com deficiência;

- Proibição de visitas em grupo aos idosos que estão no Abrigo Dom Pedro II;

- Atividades de permanência estão suspensas temporariamente no Centro Dia. As famílias estão recebendo o suporte de maneira remota – medida adotada desde a última terça-feira (17) e por tempo indeterminado;

- Álcool em gel e máscaras são distribuídos para os assistentes sociais e funcionários de todos os setores da Sempre;

- Doação de colchões, materiais de limpeza e cestas básicas para 47 instituições que cuidam de idosos na cidade.

# GASTRONOMIA

clibiaportela@gmail.com

## Dicas de Gastronomia

O importante é ter uma massa básica de sucesso, para que se possa fazer e deliciar-se! A Panqueca tem uma massa à base de ovos e farinha, com uma espessura mais grossa e mais escura por ficar mais tempo no fogo, pode ter recheios doces ou salgados e deve ser servida enrolada. Quando salgado, recebe algum tipo de molho que pode ou não ser levado ao forno para gratinar. O Crepe tem origem francesa e também possui uma base de ovos e farinha, porém sua massa deve ser mais líquida que a de uma panqueca, e ao levar para a frigideira deve tomar cuidado para conseguir uma camada fina de massa. Por ser bem delicada e fininha, a massa não tem necessidade de ser virada para fritar do outro lado. Pode receber recheios doces e salgados e geralmente é servido dobrado em quatro como um lenço, e não enrolado como a panqueca. **Obs:** Outra diferença é que a massa francesa deve ficar na geladeira em descanso por no mínimo 2 horas.

## Panquecas ou Crepes?



**Pancake:** Este segue a mesma base de ovos e farinha, porém ganha o fermento ou bicarbonato na massa para que ela cresça e fique macia e alta, geralmente servida em discos empilhados para ser consumido com mel ou caldas doces. **Obs:** Aqui a chamamos de Panqueca Americana. Para os americanos, não existe essa diferença que temos aqui. Geralmente a fazem mais grossas e são servidas no café da manhã acompanhadas de geleias cremes de natas. Deixo aqui, para vocês, 2 tipos de receitas para que vocês possam experimentar: Uma com Tapioca (goma fresca), especial para as pessoas que não podem comer glúten, e outra comum, que



se podem fazer as panquecas ou crepes desejados. Bom Apetite!

**Massa de Panquecas ou Crepes** - Ingredientes: 1 e ½ xícara de chá de leite de vaca, 3 ovos, ½ xícara de chá de amido de milho, ½ xícara de chá de farinha de trigo, 2 colheres de sopa de óleo de milho ou Canola, 1 colher de café de sal, e 1 colher de chá de fermento químico (o mesmo usado para bolo) opcional. **Modo de Fazer:** Bater os ingredientes no liquidificador (Se for usar o fermento, deixe-o para colocar no final). Reservar por 10 minutos. Em uma frigideira rasa (crepeira), levemente untada com óleo e aquecida, coloque uma con-



cha média dessa massa e espalhe para formar um disco. Após 1 minuto, vire e doure do outro lado. Reserve em um prato coberto com uma toalha. Use o recheio que desejar.

**Dicas:** A panela que se usa para fazer os crepes, se chama Crepeira e é um tipo de frigideira bem baixa. Deve ser antiaderente. Já as casas especializadas em Crepes se chamam Creperia.

**Panqueca de Frango com Milho Verde e palmito** – Use a primeira massa já frita na crepeira, em forma de discos. Recheie os discos com o recheio de frango ou outro que deseje, e enrole como canelones. Colocá-las em um refratário



amanteigado onde tem molho de tomates, cobrir com mais molho e polvilhar queijo parmesão. Levar ao forno a 180° C para gratinar, aproximadamente 15 minutos.

**Recheio de Frango** – 1 peito de frango cozido e desfiado, 1 xícara de chá de molho de tomates, 1 colh. de sopa de cebola ralada, 1 colher de sopa de azeite de oliva, 2 colheres de sopa e requeijão cremoso e ½ xícara de chá de palmito picado, sal e pimenta a gosto. **Modo de Fazer:** leve ao fogo uma panela e quando aquecida ponha o azeite e cebola ralada, deixando fritar um pouco. Acrescente a carne do frango já desfiada e o milho verde sempre misturando acrescentando ½ xícara de chá de milho verde e 2 colheres de sopa de queijo cremoso. Retifique o sal.

**Panqueca Americana** – Use a massa frita um pouco grossa e não muito larga. Deixe que doure dos dois lados. Servir acompanhada de

geleias ou mel, ou chantilly, geleias ou compotas ao seu gosto.

**Crepe Suzette** – Use a massa de panqueca colocando mais um pouco de leite para que fique mais líquida. Fazer os discos conforme explicação anterior. Dobre também em lençinhos, e ponhas na calda quente que ainda está numa frigideira. Deixe por mais 30 segundos aproximadamente para que fiquem bem cobertas. Junte o licor de laranjas e flambe (vire um pouco a frigideira para que o fogo da chama passe para a panela e acenda o álcool). Sirva acompanhado de Sorvete de creme.

**Para a Calda:** Leve ao fogo uma frigideira antiaderente 1 xícara de chá de açúcar, até que derreta. Acrescente 1 colher de sopa de manteiga e após alguns minutos junte 1 xícara de chá de suco de laranja. Deixe em fogo baixo até que a calda fique um pouco mais espessa. Reserve.

## Completo assim, só o Martin.

Entrada

Prato

Sobremesa

Cafezinho

**ALMOÇO EXECUTIVO**  
R\$ **54,90**

DE SEGUNDA A SÁBADO, EXCETO FERIADOS.

**Martin Pescador**  
SEAFOOD • JAPANESE

BARRA ASSOC. ATLÉTICA DA BAHIA  
3267-2862

ABERTO AO PÚBLICO

PITUBA  
RUA DAS HORTENSÍAS, 246  
3354-9698