

Edição concluída à

00:00

Edição RS



Produto: R\$ 1,92  
PIS e Cofins: R\$ 0,08  
Total: R\$ 2,00

**DIRETO DA REDAÇÃO**

**DIEGO ARAUJO**  
diego.araujo@diariogaucho.com.br

## Torça pelo frio

Fomos surpreendidos pela dengue. De novo. Os números de 2024 já superaram todos os registros do ano passado inteiro. Já perdemos pelo menos 50 pessoas com a doença de janeiro até o princípio de abril.

O secretário da Saúde de Porto Alegre, Fernando Ritter, acredita que teremos mais 60 dias em alerta. Uma das explicações é o clima. Isso porque, conforme o secretário, é necessária uma sequência de, pelo menos, cinco dias de temperaturas mais baixas – inferiores a 18°C – para ajudar no extermínio do mosquito transmissor da doença. Porém, faz uma ressalva:

– A gente acredita que vai diminuir (a presença do mosquito). Mas não

vai acabar. Porque a expectativa de início de inverno é de temperaturas baixas no início da manhã e que ultrapassem 20°C ao longo do dia. Então, a gente vai conviver com o mosquito.

Portanto, pouco podemos fazer agora além de rezar para que a temperatura caia logo. Se os termômetros despencarem, o mosquito ganha um inimigo mais forte do que as campanhas organizadas pelos governos federal, estadual e municipal. E a tendência é de que a situação volte a ficar controlada. Até o próximo verão.

E aí é que entra o meu ponto. O que faremos para que não soframos novamente com o mesmo problema em 2025? Por que nos

preocupamos com o Aedes apenas quando ele já está picando adoidado a nossa população e espalhando um rastro de doentes e óbitos?

Como faremos para fiscalizar locais que acumulam água? Como conscientizaremos os cidadãos para que olhem os locais em seus pátios que podem virar criadouros de mosquitos? Como garantiremos que, o mais cedo possível, todos os brasileiros recebam a vacina contra a dengue, que hoje é destinada apenas aos Estados mais atingidos? Não há imunizantes para todos, mesmo que a dengue ocorra por décadas.

Como disse lá no começo, fomos surpreendidos pelo mosquito de novo. Até quando?



# Receita do leitor

## ENVIE SUA RECEITA PARA NÓS

Mande também seu nome completo, endereço e telefone pelo e-mail atendimento@diariogaucho.com.br, pelo WhatsApp (51) 99759-5693 ou por carta para Avenida Erico Veríssimo, 400, Porto Alegre, Cep 90160-180.

# BOLO DE POTE "FAMÍLIA" DA SÍLVIA

Confeiteira replica em um tamanho generoso um doce que é conhecido pelas porções menores.

Em busca de uma nova ocupação, a policial civil aposentada Sílvia Braz da Rosa, 55 anos, decidiu se aventurar na confeitaria. Começou com um bolo feito para o aniversário do filho, que teve a aprovação de quem o experimentou, e, quando fez o curso de auxiliar de confeitiro, soube que tinha encontrado seu novo passatempo e fonte de renda.

– Minha intenção era um curso para fazer bolo, mas no de confeitiro se aprende tudo. Foi maravilhoso! No primeiro dia que entrei na cozinha, era aula de caldas e eu me apaixonei, era tão bonito. Até hoje fico encantada, me desperta uma vontade de fazer diferente – conta a moradora do bairro Terra Nova, em Alvorada.

O próximo passo é sair da cozinha de casa para um local mais espaçoso e próprio para o trabalho.

Enquanto vende para pessoas conhecidas, ela sonha em ampliar a clientela e o catálogo de produtos.

### Toque da chef

Sílvia conta que gosta mesmo é de decorar bolos. Coisa que não se imaginava fazendo quando buscou a capacitação, mas pela qual se encantou à medida em que foi estudando e fazendo outros cursos. E é pelo Instagram, no perfil @sb.deliciascakes, que divulga suas produções.

O preparo que a aposentada compartilha com os leitores do Diário Gaúcho remete ao início de sua aventura na cozinha. É a versão “tamanho família” do doce com uma adaptação: – Eu troquei o creme de avelã por geleia de morango. É a minha marca, tudo que eu faço eu gosto de incluir. Ela ajuda a quebrar a doçura da receita.

Produção: Caroline Fraga

### Aventura do início na cozinha



FOTOS ARQUIVO PESSOAL

### INGREDIENTES

#### Massa do bolo

- /// 4 ovos
- /// 1/2 xícara (80g) de farinha de trigo
- /// 1/4 de xícara (100g) de chocolate 50% cacau
- /// 1 xícara (170g) de açúcar
- /// 1/2 xícara (85g) de leite
- /// 1/2 xícara (70g) de óleo
- /// 1 colher rasa de sobremesa (10g) de fermento

#### Recheios

- /// 2 caixas de leite condensado
- /// 2 caixa de creme de leite
- /// 2 colheres de sopa (20g) de leite em pó
- /// 2 colheres (20g) de chocolate 50% cacau
- /// 20g de chocolate meio amargo (opcional)
- /// 1 caixa (250g) de morangos limpos
- /// 4 colheres (80g) rasas de açúcar
- /// Suco de 1/2 de limão

### MODO DE PREPARO



#### Massa

/// Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Depois, bata as gemas e o açúcar na batedeira até ficar um creme claro e fofo.

/// Com a batedeira desligada, acrescente aos poucos os ingredientes secos, intercalando com os ingredientes líquidos, misturando levemente.

/// Junte as claras em neve e misture devagar até ficar uma massa homogênea.

/// Leve ao forno à temperatura de 160°C, por 25 minutos. Divida a massa em partes conforme o refratário usado.



#### Recheios

/// Em uma panela misture o leite condensado com o leite em pó. Depois, acrescente o creme de leite. Leve ao fogo mexendo sem parar até o ponto de recheio. Deixe esfriar.

/// Para o brigadeiro, faça o mesmo passo a passo acima, porém, utilizando o chocolate em pó. Quando desligar o fogo, continue mexendo e acrescente o chocolate meio amargo.



/// Coloque todos os ingrediente da geleia de morango em uma panela e mexa de vez em quando, em fogo baixo. Utilize a gosto.



#### Montagem

/// Em uma travessa ou refratário coloque uma camada de massa, umedeça com a calda e espalhe com uma colher o recheio de brigadeiro.

/// Coloque outra camada de massa, umedeça e coloque a geleia de morango. Após, acrescente uma camada do recheio de leite em pó.

/// Cubra com outra camada de massa, umedeça e coloque mais uma camada de brigadeiro.

/// Para decorar foram utilizados brigadeiros, morangos banhados no chocolate e pedacinhos de bolo banhados no chocolate.

#### Rendimento:

1 unidade

#### Tempo de preparo:

cerca de 2 horas