TEOR DE COLESTEROL EM 100 grs. DE CARNE:

Coelho	50 mg
Frango	90 mg
Porco	105 mg
Vaca	125 mg
Boi	140 mg

INFORMAÇÕES

ONDE COMPRAR:

MATRIZES

Fones. 201-8128/441-2599 (Vilma)

•

COELHO ABATIDO

AMICCO / COOPERCOELHO

Fones: 334-2300/441-2599 - Vilma (De 14:00 às 18:00 hs.)

•

COELHO DEFUMADO E OUTRAS CARNES

Fone: 332-8601

•

PRATOS PRONTOS DE COELHO CONGELADO

Rua Timbiras, 1264 - Fone: 224-5383 (De 8:00 às 20:00 hs.)

•

ARTESANATO, CURTIMENTO E COMERCIALIZAÇÃO DE PELES

Fone. 462-3743 (Sr. Mercedes)

•

PREPARAÇÃO DE JANTARES E COQUETÉIS

Fone: 412-1365 (Toninho)

CORTESIA

LAVANDERIA LAUNDROMAT

Rua Timbiras, 1264

Fone: 224-5383

•

SAL E PIMENTA DEFUMADOS

Fone: 332-8601

DOS PROFESSORES DA UFMG EM GREVE

À POPULAÇÃO DE B. H.

Nós, professores da UFMG, juntamente com os funcionários técnico-administrativos, tendo o apoio de nossos estudantes, estamos em greve há mais de um mês. Temos plena consciência dos transtornos que podemos estar causando, especialmente aos estudantes e suas famílias. Entretanto, estamos seguros da justeza e premência de nossas reivindicações, o que nos levou a lançar mão desse instrumento mais extremado de luta. Trata-se da defesa da Universidade Pública, Gratuita e de Boa Qualidade contra a política de privatização do ensino público brasileiro promovido pelo Governo Federal. Tal política, na prática, atinge seus objetivos através da redução sistemática dos recursos para a manutenção e funcionamento das Universidades. Essa virtual asfixia ameaça de sucateamento um patrimônio de toda a população construído durante longo período de muita luta. Paralelamente, os salários dos profissionais da Universidade – como todo o funcionalismo federal – vêm sofrendo um dos maiores arrochos da história. Nosso poder aquisitivo caiu de um índice de 100 em janeiro para 67 em maio, já computados os 30% de reposição decretados pela Medida Provisória nº 56.

AO PARTICIPAR DESSE JANTAR VOCÊ ESTÁ CONTRIBUINDO PARA O NOSSO FUNDO DE GREVE"

RECEITAS

SALADA WALDORF

(Para 20 pessoas)

8 maçãs (4 verdes + 4 vermelhas)
100 gramas de passas
100 gramas de nozes
1 lata de creme de leite (sem o soro)
1 vidro de maionese de 200 gramas
Limão
Salsão ou aipo

Como preparar: picar as maçãs em cubinhos com a casca. Picar nozes e passas. Salsão, lavar e picar. Depois de espremer o limão por cima de todos os ingredientes misturar a maionese e o creme de leite. Sal a gosto. Picar cebolinha verde e salsinha por cima.

SALADA DE COELHO DE DEFUMADO

1 coelho defumado em pedaços
1 abacaxi cortado em quadradinhos
1 lata de milho verde
200 gramas de passas
3 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa de Ketchup
3 colheres de sopa de creme de leite
Sal, pimenta do reino branca, salsa e cebolinha picadas
1 pimentão vermelho picadinho
200 gramas de presunto picadinho

Como preparar: cozinhar o coelho por 15 a 20 minutos. Desfiar a carne cozida. Colocar o abacaxi numa peneira para escorrer bem, e será o último ingrediente a ser misturado na salada. Juntar todos os ingredientes. Enfeitar com ovos cozidos, alface, etc.

COELHO AO CATUPIRY

4 coelhos, requeijão cremoso, requeijão catupiry, massa de tomate, maizena, cenoura, salsão e cebola.

Como preparar: cozinhar os coelhos partidos ao meio, com cenoura, salsão e cebola. Depois de cozido, desfiar.

Coar o caldo e engrossar com maizena.

Colocar na panela manteiga, 3 cebolas de cabeça bem batidinhas e a massa de tomate.

A seguir, colocar o caldo e 2 copos de requeijão cremoso, mexendo bem.

Colocar os coelhos desfiados e deixar em fogo brando.

Despejar em travessas rasas e por cima colocar o catupiry fatiado.

Levar ao forno até derreter o catupiry.

COELHO EM PEDAÇOS ASSADO NO FORNO

1 coelho médio **(1,4 kg)**
5 colheres de maionese
1 pacote de sopa de cebola
Margarina

Como preparar: corte o coelho em pedaços, lave-os, secando logo em seguida com um pano.

Passe os pedaços na maionese e arrume numa assadeira.

Despeje por cima dos pedaços de coelho o pacote de sopa de cebola.

Corte 80 grs. de margarina em pedacinhos e coloque dentro da forma.

Asse em forno moderado (150º) até ficar bem dourado.

É só servir.