

INFORME NO. 164

Dezembro/2005

MENSAGEM

“Fim de ano é tempo de reflexão.

É hora de olhar o passado de modo agradecido por tudo que conseguimos realizar e de encarar o futuro com novos planos.

Enquanto o Natal tem um significado de fé, o simbolismo do Ano Novo é justamente o de esperança, que sempre se revigora no calor da amizade e união.

Que a busca da paz, e da felicidade seja, para os nossos associados, não somente uma intenção, mas um compromisso em todos os dias de 2006.”

A Diretoria, Conselho Deliberativo, Conselho Fiscal e funcionários da AAPCEU desejam a todos os Associados e seus familiares um Feliz Natal e um próspero Ano Novo com os melhores votos de muita saúde.

CONGRAÇAMENTO DE FIM DE ANO

No dia 7 de dezembro, a Associação realizou o conagraçamento de fim de ano na churrascaria Raja Grill, com a presença de aproximadamente 550 pessoas. O evento foi abrilhantado pelo conjunto musical “Motta e seus Músicos”, que fez o pessoal dançar descontraidamente. O encontro transcorreu cheio de alegria e muita confraternização entre todos os presentes. As fotos encontram-se na Associação para quem desejar cópias. Destacamos aqui o excelente trabalho desenvolvido pela nossa Diretoria Social que se empenhou ao máximo para que tudo transcorresse da melhor maneira possível. A AAPCEU agradece a presença dos nossos associados, familiares e convidados.

ABAIXO ASSINADO

Já está disponível a versão online do abaixo assinado pela aprovação do Projeto de Lei 58/03, de autoria do senador Paulo Paim, que tem como objetivo a revisão dos benefícios de todos os aposentados e pensionistas do país. O projeto deve ser apreciado no princípio de 2006. É de grande importância que aposentados e

continuação.....

dicas: “não posso colocar duas ou três fatias ao mesmo tempo, porque a primeira fatia eu tiro no tempo certo, a terceira já puxou muito leite e ao passar nos ovos, quando fritar ela pode se desfazer. A cada fatia frita irá diminuindo a temperatura e fazendo-se necessário limpar o óleo usado antes de continuar a fritar a rabanada, se a quantidade for grande.”

Mas o detalhe mais importante é que o pão não deve ser fresco. “O pão, estando amanhecido, ele vai estar mais firme” explica Maria.

A receita portuguesa tem suas variações – dá para incrementar a mesa de natal com uma rabanada com sabor bem diferente é só trocar leite por vinho. Já a Maria Áurea Elias, portuguesa, dona de restaurante em São Paulo, prefere incrementar a receita tradicional para realçar o gosto do doce. Ela conta o segredo de família para que a rabanada fique ainda mais gostosa: “O leite fervido e quente, com limão, casca de limão, pau de canela, é isso que faz a rabanada ficar muito macia e muito mais saborosa.”

Fonte: www.globo.com

pensionistas se unam em prol do PL 58/03. Quem quiser participar do abaixo-assinado pela internet pode acessar o site www.politicus.org.br É anônimo e gratuito. Participe!

AGRADECIMENTO

Agradecemos os cartões de Boas Festas recebidos dos seguintes associados: Rubens Inácio, Eleusa Resende, João Calixto e Ascy Castello. Desejamos a todos um Feliz Natal e próspero Ano Novo.

CORAL

O nosso CoralUSICANTO fez uma agradável surpresa, quando na reunião da diretoria da Associação, dia 21/12/05, nos brindou cantando maravilhosas músicas com enfoques Natalinos. A diretoria da AAPCEU agradece ao Coral por este gesto de carinho.

RABANADA

A rabanada é, sem dúvida, o prato de natal mais fácil de fazer – e também um dos mais baratos. Os ingredientes? Para quatro pessoas:

- Uma bengala ou baguete cortada em fatias grossas;
- Um litro de leite;
- Cinco colheres de sopa de açúcar;
- Três ovos;
- Açúcar e canela para polvilhar.

“Passa uma a uma no leite, passa nos ovos batidos e repousa um instante”, ensina Maria Lúcia Silva, professora de culinária. “Óleo aquecido não muito quente”, prossegue.

Claro que para a rabanada ficar douradinha, Maria Lúcia dá algumas

ADVERTÊNCIA

Vários de nossos associados têm procurado o escritório de nossa Associação, com correspondências recebidas de diversos escritórios de advocacia, onde estes advogados estão propondo conseguir corrigir o Benefício mensal que recebemos do Instituto Nacional do Seguro Social – INSS, com percentuais bem elevados, bem como o recebimento desta correção de mensalidades atrasadas. Estes advogados propõem também a correção de Pensões recebidas do INSS por nossos associados pensionistas. A AAPCEU esclarece que não fornece para nenhum escritório de advocacia os endereços de nossos associados. Se algum associado tiver interesse em procurar mais detalhes sobre estes assuntos, sugerimos que procurem o Dr. Urdan Antônio Furtado com o qual assinamos um contrato de prestação de serviços advocatícios em outubro de 2004. Vários de nossos associados já procuraram o Dr. Urdan para consultas de orientação e solução de problemas na área jurídica. Gostaríamos de ressaltar que as consultas com Dr. Urdan são agendadas através da Associação. O custo desta consulta inicial será assumido pela Associação.

NOTICIA DE ASSOCIADO

Aroldo Barroso comunica que seu restaurante, Mostarda e Café, localizado na Rua Rio Grande do Sul 756 – loja 08 no Barro Preto, agora está funcionando também aos sábados para almoço.

FALECIMENTO

Com pesar, noticiamos o falecimento de nossa Associada Desy Caetano Vieira ocorrido no dia 09/11/05. À família enlutada os nossos sentimentos.