

NATAL ILUMINADO 2023

Mais de 5 mil pessoas prestigiam a chegada do Papai Noel

Os passeios com o Ônibus do Papai Noel iniciaram no domingo

FABÍOLA TORMES / Redação DS

Nem a intensa chuva que ocorreu no final da tarde e início da noite de sábado, 25 de novembro, espantou os tangaraenses de estarem na Praça Antonio Alves Duarte para receber o Papai Noel.

Organizado pela Secretaria Municipal de Turismo e Cultura (Secultur), o evento é parte da programação do Natal Iluminado 2023. No local também foi realizado Encontro de Mulheres de Negócios e Feira da Mulher Empreendedora.

O Bom Velhinho recebeu as chaves da cidade das mãos do prefeito Van-

der Masson e demais autoridades. Antes, muitas apresentações natalinas encantaram o público presente, que lotou todo o espaço central da cidade.

“Mais um Natal Iluminado em Tangará da Serra e chegada do Papai Noel, com a cidade decorada, iluminada e vamos todos nos contagiarmos com

“
Nos
contagiarmos
com esse
momento
de alegria,
de muita paz

esse momento de alegria, de muita paz, de muito amor, de muita solidariedade e, acima de tudo,

de união. Um momento muito importante para refletirmos, o nascimento de Cristo (...)”, reflexiona o chefe do Executivo Municipal, ao agradecer todo o trabalho realizado pela Secultur para deixar Tangará da Serra nesse clima natalino.

“O Natal é das crianças, o Natal é da família”, completa, ao convidar a todos para prestigiarem todo esse mês de magia e alegria.

A programação do Natal Iluminado 2023 segue no dia 1º de dezembro, com o Espetáculo de Dança, no Centro Cultural; dia 5 com ‘A Magia da Música: Notas que encantam!'; dia 6 exposição ‘Vivendo em arte'; dia 7 com apresentação do espetáculo de teatro e exposição de desenho e artesanato; dia 8 espetáculo de teatro e dança ‘Quebra-Nozes'; e dias 9 e 10 um



O Bom Velhinho recebeu as chaves da cidade

grande especial de natal.

A programação segue ainda nos dias 13, 14 e 15 de dezembro, com Festival Canta Tangará 2023.

Já os passeios com o

Ônibus do Papai Noel iniciaram no domingo, dia 26, e seguem até o dia 23 de dezembro, saindo todos os dias da praça da antiga Prefeitura às 18h30.



Ela levou troféu e um prêmio de R\$ 1.500,00

GALINHADA EXTRAORDINÁRIA

Sandra Mendes vence Desafio das Merendeiras de Tangará

O Desafio é uma realização da Prefeitura, em parceria com o Sebrae

ALEXANDRE ROLIM / Assessoria

A grande final do 1º Desafio das Merendeiras de Tangará da Serra aconteceu na noite da última sexta-feira, dia 24 de novembro, no CME Fábio Diniz Junqueira. Sandra Aparecida Mendes, do CME Atacílio de Souza, que preparou a receita “Galinhada extraordinária”, foi a grande campeã. Ela levou para casa troféu, um prêmio de R\$ 1.500,00 e o passaporte para participar da etapa estadual do Desafio das Merendeiras.

O Desafio das Merendeiras é uma realização da Prefeitura Municipal, através

do Departamento de Nutrição da Secretaria de Educação (Semec), em parceria com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae).

A última etapa foi um sucesso, contando com a participação de cinco finalistas, sendo prestigiada por autoridades locais, pela comunidade e por familiares das merendeiras. Presente no evento, o Prefeito Municipal, Vander Masson, destacou a importância das profissionais na alimentação escolar das

crianças e adolescentes que estudam nas escolas municipais. “Todas são vitoriosas”, disse.

Também estiveram presentes no evento o Secretário de Educação, Vagner Constantino Guimarães, o Secretário de Agricultura, Rogério Rio, a Primeira-dama, Silvana Lô Masson, secretários, vereadores, gestores e coordenadores de escolas, e membros do Sebrae.

Confira as três premiadas: Campeã: Sandra Aparecida Mendes, do CME Atacílio de Souza, que preparou a receita “Galinhada extraordinária”; 2ª colocada: Senhorinha Bouret de Matos, do CME Fábio Diniz Junqueira, com a receita “Baião de dois com carne em pedaços, legumes e salada”; e 3ª colocada: Nayara Fernanda Prestes, do CME Jesu Pimenta de Souza, com a receita “Vaca atolada, arroz, feijão e salada”.

“
Sandra
Aparecida
Mendes,
do CME Atacílio
de Souza