

**NOME:** Guilherme Yan De Almeida Leite

Passo a passo para trocar uma lâmpada:

1. Previamente certifique-se que a lâmpada está fria, e com a energia elétrica desligada.
2. Em seguida, com uma luva, gire a lâmpada no sentido anti-horário, não toque na parte de metal da lâmpada.
3. coloque lâmpada nova no lugar, rosqueando no sentido horário no *soquete;*
4. Certifique-se que está bem rosqueada
5. ligue novamente a energia elétrica.



Passo a passo para trocar um pneu furado:

1. Antecipadamente pegue as ferramentas necessárias para a troca do pneu furado, como o macaco hidráulico, chave de roda do seu carro, roda com pneu reserva (Step).
2. Verifique o limite de peso que o seu macaco hidráulico suporta, e se pode levantar seu carro.
3. Use o macaco para levantar o carro, localize o ponto de elevação na parte inferior do carro, que geralmente fica próximo ao pneu a ser trocado. Posicione o macaco sob esse ponto e comece a girar a manivela do macaco para elevá-lo lentamente. Verifique se o carro está nivelado e bem apoiado antes de prosseguir.
4. Em seguida, com a chave de roda solte as porcas, mas não as retire completamente. Apenas solte-as o suficiente para que possam ser removidas facilmente quando o pneu estiver no ar.
5. Remova o pneu furado: remova as porcas e puxe o pneu para fora do eixo. Tenha cuidado para não danificar o disco de freio ou a roda do carro. Coloque o pneu furado na mala do carro ou em outro lugar seguro.
6. Instale o novo pneu, alinhe os furos as os parafusos, e deslize o pneu sobre o eixo, em seguida aperte com a mão as porcas (ou parafusos).
7. Abaixe lentamente o carro, pegue novamente a chave de roda e aperte o máximo possível, em um padrão cruzado para garantir que a roda esteja bem fixada.
8. Verifique qual é a pressão recomendada pela montadora do seu veículo e certifique-se de que a pressão do pneu reserva esteja correta. Caso contrário, ajuste-o com uma bomba de ar.   
      
   

Passo a passo para fazer uma omelete:

1. Primeiramente reúna os ingredientes:
2. 2 ovos
3. 1 colher de farinha de trigo
4. 1/2 pimentão
5. 1 cebola pequena
6. 1 tomate
7. Sazón a gosto
8. 1 colher de óleo
9. Modo de preparo:
10. 1. Quebre os ovos em uma tigela e adicione uma pitada de sal e pimenta a gosto.   
    2. Bata os ovos misturando bem as gemas e as claras com um garfo até que fiquem homogêneos.   
    3. Em uma frigideira antiaderente, aqueça uma colher de sopa de manteiga ou óleo em fogo médio.   
    4. Quando a manteiga ou óleo estiver quente, despeje os ovos na frigideira e mexa com uma espátula para misturar bem.   
    5. Coloque o recheio de sua preferência na metade da omelete, como queijo, presunto, tomate, cebola, cogumelos, etc.   
    6. Use a espátula para dobrar a outra metade da omelete sobre o recheio.   
    7. Deixe cozinhar por cerca de um minuto, virando cuidadosamente a omelete com a espátula para dourar do outro lado.   
    8. Transfira a omelete para um prato e sirva imediatamente.



Passo a passo para fazer um bolo:

**1.Ingredientes para fazer o bolo:**

* 3 ovos
* ½ xícara de óleo
* 2 xícaras de leite
* 1 e ½ xícara de açúcar
* 1 xícara de chocolate em pó ou ½ xícara de cacau em pó
* 2 xícaras de farinha de trigo
* 1 colher de sopa de fermento em pó

**2. Ingredientes da cobertura:**

**Cobertura:**

* 1 lata de leite condensado
* 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
* 1 xícara de chocolate em pó ou ½ xícara de cacau em pó
* Granulados e confeitos para decorar

**3.Modo de preparo**

**1.** No liquidificador bata todos os ingredientes de uma só vez até ficarem homogêneos, só o suficiente para misturar, exceto o fermento.

**2.** Quando a massa estiver pronta desligue o liquidificador, adicione o fermento, misture na massa com uma espátula e despeje em uma assadeira untada e enfarinhada, podendo ser de qualquer formato.

3. Enquanto o bolo assa prepare a cobertura.

**4.** Em uma panela misture os ingredientes da cobertura, leve ao fogo médio e vá mexendo sem parar até levantar fervura, quando começar a borbulhar abaixe o fogo e continue mexendo por mais 3 minutos, desligue o fogo e reserve.

**5.** Quando bolo estiver pronto deixe amornar, desenforme, cubra com a cobertura e decore com os granulados e confeitos

**6.** cubra com a cobertura e decore com os granulados e confeitos.

