

Fogão do João Rural



**PAMONHA  
E OUTRAS DELÍCIAS**

# CADERNO MENSAL NASCENTES

PARAIBUNA, FEVEREIRO/2001 N°5



**A Vila  
renasce  
das águas**



**Como fica o Carnaval?**



**O balé molhado das velas**



**ELETRO  
ELETRÔNICOS**

Telesp  Celular  
CREDENCIADA

**NO MÊS DO CARNAVAL, OS PREÇOS ESTÃO UMA FOLIA  
CONFIRA!!!**

**MICRO 700 Mhz**

64 MB  
HD 10GB  
MONITOR VGA  
MULTIMÍDIA  
INTERNET

**APENAS  
R\$ 1.749,00  
OU EM 3 X S/  
JUROS**

**MICRO-SYSTEM  
COM CD**

**A PARTIR DE R\$ 170,00**

**NÃO SE ESQUEÇA,**  
com a volta as aulas seu micro  
será seu melhor amigo.  
Cuide bem dele  
fazendo um revisão completa  
para ele não te deixar na mão  
quando mais precisar.

**PAPEL A4**

**R\$ 9,00**

**Cx. DISQUETES**

**R\$ 9,00**

**CARTUCHOS DE TINTA**

**A PARTIR DE R\$ 12,00**

**NOVIDADE NO SETOR TÉCNICO:**

A partir do Dia 05 de fevereiro estaremos  
realizando o atendimento expresso.  
Se o seu micro está com problemas,  
traga na loja que fazemos  
o orçamento na hora.

R&R - Eletro-eletrônicos  
Segunda a Sexta das 8h00 às 20h00  
Sábados das 9h00 às 17h00  
R. Cel. Camargo, 41 (CALÇADÃO)

**TEMOS TAMBÉM MICROS USADOS COM GARANTIA**

PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2001

NASCENTES

2

**ACM**  
**Tecnologia  
E PRESENTES**



**TESS EXPRESS**  
a partir de R\$ **249,00**

Você paga R\$ 249,00 e ganha R\$ 249,00  
em créditos válidos por 60 dias

**PLAY STATION PS ONE**

03 Cds / 01 CONTROLE

**R\$ 450,00** ou 3X sem juros

Controle para  
PlayStation  
a partir de  
**R\$ 18,00**

**Conheça nossa linha de**

**PRESENTES**

- Porta-Retratos;
- Enfeites diversos em resina;
- Vasos;
- Bichos de pelúcia;
- E AINDA:**
- Fitas de Video e filmadoras;
- filmes fotográficos, pilhas;
- Velas p/ aniversário, balões e outros

**TEMOS TAMBÉM SUPER NINTENDO POR APENAS R\$ 255,00.**

**VENHA NOS CONHECER!**

Nossa loja fica no **CALÇADÃO, nº 46** (Em frente a R&R).  
ACM a loja da Cláudia Murolo

## A Vila continua com o samba

É mes de carnaval. E como vai ser no final do mês, todos ficam com a sensação de que as férias só acabam lá. O pessoal da Vila de Fátima que o diga, pois preparam com afinco a Escola de Samba, para desfilar na cidade.

Já tínhamos escrito este começo de nossa conversa, quando o dilúvio caiu sobre os moradores da Vila. Passado o susto, onde nenhum acidente mais grave aconteceu, o humor dos moradores voltou ao normal. E com ele a decisão cada vez mais firme de que a vida continua, apesar de tudo.

Não demorou muito para que o espírito de união fosse cada vez mais nitido, com uns ajudando aos outros. Nesse espírito tomaram a decisão de que a Escola Unidos da Vila vai sair às ruas e avenidas do mesmo jeito.

É com esse espírito que o jornal Nascentes abriu sua capa, pois o principal lema de nossa publicação é mostrar o lado bom da vida.

É lógico que não podemos deixar de registrar esse acontecimento, tão triste e pesado para os moradores da Vila de Fátima. Por isso, mudamos várias páginas desta edição, que já estava praticamente fechada, para cumprirmos nosso principal motivo de trabalho: o jornalismo a serviço da sociedade, muito acima de um simples negócio comercial.

*João Rural*

### 4- VARANDA

Homenagem a uma figura interessante, a Bananinha atrasa sua ida "pros States", o primeiro Condomínio fechado vai ser lançado em Paraibuna e o Programa Globo Rural esteve por aqui gravando um programa especial com as tradições e costumes da cidade.

### 10- FOGÃO DO JOÃO RURAL

A tradição de se fazer pamonha, é um costume que Seu Geraldo e D. Maria ainda preservam. Veja ainda as deliciosas receitas com o milho verde e seco.

### 14- TURISMO

As velas fizeram a festa na Represa de Paraibuna, participando da 3ª Regata Cidade de Paraibuna.

### 18- FESTA

São Sebastião foi reverenciado com muita devoção e alegria, dos produtores rurais.

### 19- RURAL

Um produtor acreditou no doce do mel e hoje se lambuza com o sucesso.

### 20- ALMANAQUE

Paraibuna já tempo o tempo em que era proibido, por Lei, a dançar o samba. Mas o carnaval vingou com uma das festa populares do município.

### 21- CARNAVAL

A Vila de Fátima, não parou. A escola vai pra avenida pra levantar o astral. E o carnaval de rua vai acontecer, promovido pelos comerciantes.

### 22- NATUREZA

O registro e os flagrantes da "tromba d'água" que levou tristeza para muitos moradores da cidade.

### 30 - EDUCAÇÃO

Começam as aulas, apenas no Grupo Escolar. Nas outras escolas haverá atraso, devido às chuvas que estragaram arquivos, equipamentos e salas de aulas.

### 31- LOS PANTANEROS

A preocupação da juventude, sobre como ser um bom carnavalesco.

**O MELHOR JORNAL DE PARAIBUNA É ESTE  
O MELHOR ANÚNCIO É AQUI**

**Formato diferenciado, reportagens  
pesquisadas, fotos com qualidade .  
Diagramação feita com arte e respeito  
ao anunciante. Melhor preço por centímetro.  
Isso faz com que o leitor guarde seu anúncio  
por mais tempo.  
Ligue (12) 9701-9602**

### **ATENÇÃO**

O Caderno Mensal **NASCENTES** tem como linha editorial divulgar os acontecimentos culturais, históricos e turísticos de Paraibuna, de preferência antes que eles aconteçam. Por isso, se você tem informações de interesse geral comunique-nos com antecedência, para que seja divulgado em nossa edição mensal. Favor enviar informações até o dia 1º de cada mês, pois circulamos todo dia 10.

*José Vicente 9701-9602, João Rural 9763-2815)  
ou recados pelo tel. 374-0018*

## VARANDA

### INCANSÁVEL VILHENA

É só ter uma festa, e uma figura impar está lá, no meio da rua, preocupado em ajudar na organização. É José Vilhena. Quem participou de uma festa em Paraibuna, nos últimos 50 anos, pode testemunhar. O interessante é que Vilhena está sempre mais empenhado, preocupado em ajudar na organização de um desfile ou uma exposição. Se o assunto é rural, en-

## REGISTRO

**27 de dezembro** - Um caminhão cai do morro da torre de televisão sobre a Rodovia dos Tamoios, 100 metros abaixo. Ninguém saiu ferido.

**9 de janeiro** - Ladrões assaltam a agência da Nossa Caixa, em Paraibuna, levando mais de R\$30 mil. Eles renderam a gerente substituta, às 7h30 da manhã, entraram na agência e saíram calmamente.

**23 de janeiro** - A Polícia Civil de Paraibuna anuncia que três dos assaltantes da Nossa Caixa, foram presos em São José dos Campos e reconhecidos por testemunhas.

**27 de janeiro** - Uma forte chuva calu sobre a cidade, por volta das 18 horas. O maior volume de água foi sobre o morro acima da Vila de Fátima. Causou deslizamentos de terra, enchentes na Estrada da Roseira, no Bairro Laranjeiras e Vila de Fátima. Várias casas foram inundadas e o pontilhão perto da Igreja do Rosário ruiu, causando interdição da Rua do Rosário.

tão, nem fale. Zé Vilhena é peça importante

## VIOLA

Quem der sorte pode topar sem querer com uma roda de viola. Ela acontece naturalmente, nos bares do Tonho e do Toninho. Por lá alguns de nossos violeiros que tocam mais porque gostam do assunto dão canja, mas tudo sem programar. Tem que ter sorte.

## GINAFO

Devido as chuvas, a VIII GINAFOA, muda de data. Será realizada de 9 a 11 de março, no Bairro do Espírito Santo. A realização deste evento que começou como uma diversão local, acabou crescendo e, atualmente é um acontecimento muito esperado pela juventude. Este ano a gincana terá aperreio, artesanato, atletismo, bateria de provas, bolinha de gude, caça ao tesouro, contador de causos, dança da terceira idade, foto do dia, futebol de campo masculino e feminino, futebol de lama, palhaços, pintura, poesias, teatro, trekking e truco. A participação é por equipe e as inscrições podem ser feitas pelo tel (12) 374- 0027, com Rafael Ribeiro.

## CONSELHO

A Secretaria de Turismo da Prefeitura Municipal deu posse dia 30 de janeiro, ao



novo Conselho Municipal de Turismo. Foram convidados pela Prefeitura, Antonio Aparecido de Campos, Roque Vieira Gonçalves, Ana Claudia Diniz, Edson Eduardo Faria Nogueira, Maria Amélia Camargo da Silva, Paulo Rodolfo César, George Hilf de Moraes, José Benedito Vilhena, Maria Antonia Lages França e Lima, José Benedito Cursino, José Benedito Nogueira e Victor de Cássio Miranda. Dentro de alguns dias acontecerá a eleição do presidente do Conselho. No mesmo dia o Secretário de Turismo Walter Ebran, passou seu cargo para o Vitão.

## LOTEAMENTO

Como publicamos em nossa última edição está totalmente aprovado o primeiro Condomínio Fechado de Paraibuna. É o Village Parahybuna, localizado no Km 45 da Rodovia dos Tamoios. O residencial



COMIDA CAPIRA - SELF-SERVICE - LANCHES  
DOCES - QUEIJOS - CHAPA A LENHA

COUNTRY

Country e Forró Sertanejo  
Todos os Sábados

RODOVIA DOS TAMOIOS, KM 38

TELEFAX.: (12) 374-0575

PARAIBUNA-SP

Auto Posto  
**Bela Vista**

**Combustível**  
**Gelo - Carvão**  
**Borracharia**

terá 250 lotes alto-padrão, com mais de mil metros quadrados, localizados em ruas espaçosas, com toda a infra-estrutura. O empreendimento, sob a tutela do empresário Pedro Vilella Vilhena, terá 500 mil m<sup>2</sup> de área, contendo cerca de 100 mil m<sup>2</sup> de área verde. As vendas começam no final do mês, sendo que os proprietários colocarão, nesta primeira fase de lançamento, somente 100 unidades a disposição dos interessados. Toda a comercialização do empre-



Área está completamente limpa e pronta para construir.

endimento será negociada seu escritório na Rua Os- pela SS Andrade, que tem car Tompson



# DEPÓSITO MARTELO

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

## O MAIS COMPLETO PARA CONSTRUÇÃO

- ✓ Pisos e Revestimentos
- ✓ Hidráulicas e Elétricas
- ✓ Ferramentas Elétricas
- ✓ Areia e Pedra
- ✓ Blocos
- ✓ Portas e Janelas
- ✓ Gabinete

TUDO EM ATÉ  
**12\***  
VEZES

### Lajes e Madeiras

**Entregamos  
em sua obra**

**Faça seu orçamento  
e comprove**

**TELE-VENDAS**

**374 0523 / 374 0633**

**PARCEIROS**

**AKROS**

**Fortilit**

**Lef**  
cerâmica

**CAIXA**  
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

**Losango**  
CRÉDITO QUE RESOLVE.

\*Verifique regras com nossos vendedores

PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2001

NASCENTES

## MR. BANANA

A exportação da Bananinha Paraibuna estava pra acontecer neste mês, mas devido às fortes chuvas que caíram no último dia do mês, o projeto está adiado. O proprietário da Bananinha Cêlio Silva, afirma que agora vai reorganizar a fábrica e atender primeiro os consumidores locais, para depois pensar na exportação.

Todo o processo de exportação para que a Bananinha Paraibuna ganhe o sotaque inglês para poder invadir a América do Norte, é do empresário Cristiano Carvalho da Silva, que investiu na empresa exportadora, Santa Rosa Comércio Exterior, instalada em Guaratinguetá. A empresa já exporta outros produtos, com sucesso. O nome Mr. Banana foi criado pelos exportadores para facilitar o marketing, pois o nome original do produto não tem nenhum significado para os norte-americanos. A decisão foi tomada depois de uma extensa pesquisa de aceitação, junto ao consumidor norte-americano.

Segundo Cristiano o processo para a exportação levou dois anos, pois os norte-americanos são muito rigorosos, principalmente com novos produtos. No fi-



nal de janeiro eles remeteram o primeiro pedido para uma rede de 100 pontos de venda na Flórida. Participaram também de uma feira de produtos de frutas, em San Francisco, para divulgar a novidade aos comerciantes daquele país. Cristiano afirma que a exportação continua, pois a empresa Santa Rosa já tem firmado convênios com outras indústrias de doces de banana, do Nordeste e do Paraná. O próximo passo da empresa é a exportação para a Espanha e Portugal.

## NÚMEROS DO CENSO

A divulgação prévia dos resultados do Censo na re-

gião do Vale do Paraíba, mostra números interessantes, para compararmos com Paraibuna. Apesar de tudo, é uma das cidades que teve um crescimento populacional razoável.

CIDADE	HOMEM	MULHER	TOTAL
Paraibuna	8.708	8.284	16.992
Natividade	3.670	3.274	6.944
Sta Branca	6.597	6.434	13.031
Jambeiro	2.085	1.908	3.993
Redenção	2.166	1.880	4.046
S. Luiz	5.402	5.015	10.417

## FOGADO

A equipe do Programa Globo Rural, da TV Globo, esteve em Paraibuna, no final de janeiro. A direção do programa aprovou a maneira como o prato foi criado e veio documentar sua originalidade. As gravações foram feitas, usando como cenário a histórica Fazenda Boa Esperança de Eduardo Neves. Lá eles registraram a receita antiga, feita por Otávio Fonseca ao som das violas de Joaquim e Hélio. A equipe de reportagem deverá voltar para mais três dias de gravação, visando um documentário do Vale da Fartura.



Cercado por muito verde a pousada conta com um total de 250 leitos.

Para as crianças: Play Ground, passeios e brincadeiras.

Além de piscinas, quiosques, barzinhos, quadras de tênis e poliesportiva.

Centro de convenções e reuniões todo equipado para atender até 250 pessoas.

TELEFAX: (12) 374 0100

<http://www.hotelparaibuna.com.br>

[pousada@hotelparaibuna.com.br](mailto:pousada@hotelparaibuna.com.br)

Núcleo Residencial, 1º nº - Vila Camargo  
12260-000 Paraibuna-SP



#### FESTA

A Vila Amélia esteve em festa no último final de semana de janeiro. O evento foi para reverenciar São João Bosco, padroeiro do bairro. As atividades ficaram concentradas na capela, onde houve rezas, a missa, desfile de cavaleiros, o tradicional fogado e a procissão em louvor ao santo.

#### NADA QUE FAZER

Muitos jovens da cidade reclamam por não ter nada a fazer nos finais de semana. Durante a realização da Regata de Vela, pudemos ver que muitos desses jovens nem lá apareceram. Quem foi, passou uma tarde diferente e não reclamou.

#### BOA PINGA

Quem está dedicando tempo integral ao seu projeto é o empresário rural Jotinha. Seu alambique está totalmente terminado e melhor ainda: com sua pinga aprovada pelos órgãos competentes. Jotinha promete para breve, novidades no Sítio JJ. Com certeza mais uma grande

atração para os turistas que visitam Paraibuna.

#### CINZAS E RECAP

Conforme ritual católico, a Igreja Matriz estará realizando a Benção das Cinzas, na quarta-feira, dia 28. A

finalidade é purificar a alma, para o tempo da quaresma, celebrado pela igreja. A Igreja realiza ainda o RECAP 2001, nos dias 25, 26 e 27 de fevereiro das 13h às 18h. O encontro é realizado pela Renovação Carismática.

#### PAMONHADA

A Pamonhada aconteceu no ano passado, no sítio da D. Maria e Seu Geraldo. Este ano a festa foi cedida para ser realizada em benefício do Asilo Vicentino. Para facilitar ao público a pamonhada acontece de 23 a 25 de fevereiro, no Largo do Mercado, onde serão feitas as guloseimas com a mesma tradição.



#### RETRATOS DA HISTÓRIA

Uma das maiores enchentes que Paraibuna já enfrentou, aconteceu em 1959. Na ocasião o Rio Paraíba subiu mais de cinco metros e sobrou pela cidade, chegando até ao Largo do Mercado. Na região do Rosário o prejuízo foi pouco, pois não haviam casas no banhado, acima do pontilhão.

**Bomba**  
**dos Amigos**  
**do Agenor**  
**e da Fia**

*"Qualidade  
e Honestidade"*

Rua Cel. Martins, 217  
Tel.: 374-0064



Produzido Artesanalmente

Teor alcoólico: 18° gl

Consumir  
moderadamente

Entrada do Ranchinho  
Paraibuna-SP  
Tel.: (12) 374-0671

**LUCIANA DE FARIA**

Rua Cel Francisco T. das Neves, 207  
Telefone: 374 0509

ARQUITETO

Fazenda

Rodovia dos Tamoios, km 43

Tel. (012) 374-0510



Lanchonete e Restaurante

**Café da Manhã**

Com trinta delícias como bolos, broas, pães, frios, salgadinhos quentes, frutas variadas, queijos, doces e geléias.



**Lanches na Chapa**

São 10 tipos, com acompanhamentos servidos no pão ou no prato

**Cavalos e Charretes**

Passeios à cavalo e charrete gratuito e ainda leite puro ao pé da vaca, caldo de cana e produtos de milho verde.



**Almoço e Jantar**

Mais de 30 pratos entre assados, cozidos e frios, inclusive a leitoa assada inteirinha, prato típico da região.



# GISELE MÓVEIS



## Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



Pça. Manoel A. Carvalho, 192 -Paraibuna-SP

TEL.: (12) 374-0234

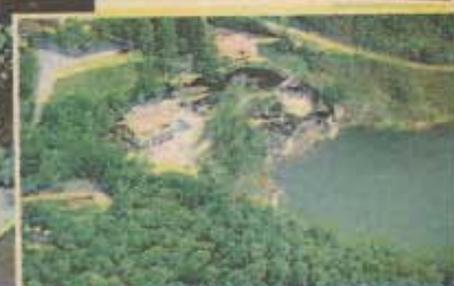
PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2001

NASCENTES



## UM BANHO DE NATUREZA

### *Pousada Alto da Serra*



### Tranquilidade e conforto no coração da Mata Atlântica

Respirar ar puro, estar em contato com a natureza, com a fauna e a flora nativas da Mata Atlântica, descansar com conforto, divertir-se com a família e amigos, tratar de negócios ou participar de eventos, encontros e treinamentos. Hospedar-se na Pousada Alto da Serra é fazer parte de tudo isso. É estar em meio a uma das mais belas regiões do país, com muita tranquilidade e satisfação. São apartamentos com tv, frigobar, telefone e lareira, restaurante, piscinas aquecidas, sauna finlandesa, sala de jogos, passeios a cavalo, pedalinhos, caiaques e trilhas, além de uma completa sala de conferências.

**Venha conhecer este paraíso ecológico**

Informações e reservas:

**0800 - 55 - 9505**

Pousada (12) 422 51 30

Rod. Tamoios, km67 - Alto da Serra - Paraibuna - SP

[www.pas.com.br](http://www.pas.com.br)

# DEPÓSITO VALE VERDE

A Melhor Opção p/ sua Construção



*Há 12 anos servindo  
com Qualidade  
e Honestidade  
a População de Paraibuna  
e Região*

## MADEIREIRA

Areia, Pedra, Ferro, Cimento, Cal, Telhas, Esquadrias Madeira e Ferro, Hidráulica, Artefatos de Cimento, Pisos e Revestimentos.

### O Melhor Bloco da Região

Av. São José, 166 - Centro - Paraibuna - SP

Telefax: (12) **374-0190**

## O milho ainda tem apreciadores

É tempo de milho verde. E com milho verde, é tempo de muitas delícias que todos adoram. Começa pelo simples milho cozido ou assado, passando pela pamonha, até as receitas mais sofisticadas, tanto doce como salgado.

O milho, ou "avati", foi o único cereal encontrado como alimento comum dos índios. Os conquistadores, quando conheciam, caíam em elogios. Exageravam, como o pintor Debret, que em 1816, escreve que a pipoca era a maior contribuição brasileira à cozinha mundial. O milho, pode ser considerado um dos alimentos mais brasileiros que juntamente com a mandioca formam a dupla básica na alimentação dos índios, portugueses, negros, caipira e



O milho proporciona uma variedade imensa de produtos.

a vida moderna. Isso, por se tratar de um alimento rico em vitaminas e energia para o homem, principalmente para os moradores da roça.

Desde seu uso ancestral, como quimeras e fubás, a criatividade de nossas cozinheiras se encarregou de criar muitos pratos a base desse rico cereal. Talvez seja o produto brasileiro que tenha mais receitas.

Mas atualmente, o milho tem sido esquecido por muita gente. Muitos preferem os enlatados e

outros alimentos menos ricos em vitaminas. A quimera, por exemplo, que é um prato dos mais tradicionais, foi abandonado por muita gente, que chegam a dizer até que é "comida de porco".

**Tradição** - Em Paraibuna, muitas famílias preservam o costume de juntar todo mundo e fazer uma bela pamonhada. Nestes dias vale a ajuda de todos os vizinhos, pois seu preparo é trabalhoso. No final todos comem as delícias e depois levam um pouco pra casa.

Uma das famílias mais tradicionais neste costume é a do Seu Geraldo Alvarenga, no Bairro Capim D'Angola. Desde que casou com D. Maria, eles fazem a famosa pamonha. Começaram negociando o produto e ficaram nisso por cerca de 20 anos. Depois que pararam de vender, continuaram o costume, para atender os amigos.

Para fazer a



D. Maria e Seu Geraldo Alvarenga

PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2001

NASCENTES

### Caracol lanches

Agora com almoço  
o melhor da comida caseira  
Refeições: R\$ 4,50  
Executivo: R\$ 3,50  
Café no Bule Self-Service  
R\$ 3,50 p/pessoa  
Bolos-Queijos-Pães-Frutas

MAIS DE 20 VARIEDADES

Tel.: (12) 374-9239  
Rod. dos Tamolos, Km 36,5  
Paraibuna-SP

LANCHES E REFEIÇÕES

### Pesqueiro Mandizeiro

SISTEMA PAGUE-PESQUE  
Lanch - Play-Ground - Camping

Estacionamento fechado  
Pesca livre no Rio Paraibuna  
Churrasqueiras - Piscinas

R\$ 3,00 pessoa/dia

Criança até 7 anos não paga

Tambois - km 38,5  
Estr. Cesp -135 - B. Rio Claro  
Tel.: (12) 374-0466

### DOCE CASEIRO

Amélia

Doce-de-Leite  
Goiabada  
Pé-de-moleque

Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354  
Estr. Municipal do Lajeado, s/n  
Paraibuna-SP



A tradicional pamonha tem que ser feita no caeté

pamonha, Seu Geraldo explica que a primeira coisa é apanhar o milho, quando está com o cabelo seco. Depois de descascar, ralam-se as espigas e no final passa-se uma colher no sabugo, pois ali ainda estão restos do "coração" do grão de milho. Misture, então, 1 kg de açúcar para cada 2 litros de suco e passe na peneira. Use o caeté,

que deve ser lavado e passado a haste em água quente e retirada em seguida.

Depois de amarradas, as pamonhas são colocadas em um tacho com a água já quente. Por cima vão folhas de caetés e sabugos, para assentar as pamonhas no fundo do tacho. Deixe cozinhar por 40 minutos.

IOGURTE COM POLPA DE FRUTA

**Queijos**  
**Iogurte**  
**Leite pasteurizado**

TEL.: 9764-5650

**Stella & Fatinha**

Cestas:  
Café da Manhã,  
Banho e Natal

**Casamento**  
**Festa Coquetel**  
**Jantar**

Enxoval p/ bebês e noivas

R. Cel. Martins, 148  
Tel.: (12) 374-0296

**DISK GÁS**

SEU GÁS ACABOU?  
NÃO SE DESESPERE!

Ligue para **374-0867**  
que entregamos com rapidez

Segunda à Sábado  
das 8h às 20h  
Domingos e Feriados  
das 8h às 13h

**Showpana**

Bar e Lanchonete

Salgados  
e Bebidas Diversas

Salão de Jogos

Porções preparadas  
na hora

próximo à rodoviária

**Pamonhada**  
**Da D. Maria**  
**EM PARAIBUNA**  
DE 23 A 25 DE FEVEREIRO/2001

NO LARGO DO MERCADO

pamonhas, curau, bolo de milho, milho cozido, virado de milho.  
Tudo feito como antigamente

**RENDA PRÓ LAR VICENTINO**  
APOIO - JORNAL NASCENTES

### VIRADO DE MILHO VERDE

**Ingredientes** - 5 espigas de milho, 1/2 kg de farinha de milho, cheiro verde, sal com alho, pimenta-do-reino.

**Como fazer** - Cozinhe o milho em espigas e depois corte os grãos. Numa panela coloque óleo, o sal com alho e refogue o milho. Ponha os cheiros verdes e a pimenta e um pouco de água, deixando ferver. Finalmente adicione a farinha de milho e mexa bem, deixando um virado meio mole.

### FAROFA DE MILHO VERDE

**Ingredientes** - 5 espigas de milho, farinha de mandioca, cebolinha verde, 1 colher de manteiga, 1 colher (sopa) sal com alho.

**Como fazer** - Cozinhe as espigas de milho, corte os grãos. Coloque a manteiga numa panela e adicione o sal com alho. Coloque o milho e refogue bem, completando com água. Quando ferver bem, coloque a farinha de mandioca, deixando em ponto de farofa.

### FUBÁ SUADO COM CARNE

**Ingredientes** - 3 xícaras (chá) de fubá grosso, 200 gr. de carne moída, 3 colheres



As fornalhas ainda são usadas para fazer bolos e broas

(sopa) de gordura, 1 copo de água, 1/2 colher (sopa) sal, com alho.

**Como fazer** - Numa panela rasa, coloque a gordura e o sal com alho. Deixe fritar e adicione a carne com a água. Quando cozinhar vá acrescentando o fubá, deixando formar uma farofa.

### PAU-A-PIQUE

**Ingredientes** - 12 xícaras (chá) de fubá, 4 xícaras (chá) de trigo, 5 xícaras (chá) de açúcar cristal, 3 colheres (sopa) de manteiga, 4 ovos, 2 xícaras (chá) de leite, 3 xícaras de massa de batata doce, 3 xícaras (chá) de inhame ralado, 3 xícaras (chá) de abóbora ralada, 2 xícaras (chá) de gordura, 1 colher (chá) de bicarbonato, erva-doce, cravo, canela, folhas de bananeira.

**Como fazer** - Corte o inhame, lave bem e rale. Corte a batata doce em pedacinhos e cozinhe. Faça o mesmo com a abóbora. Depois de cozidas, amasse cada uma e passe na peneira, para fazer a porção desejada. Triture o cravo e a erva-doce e adicione na abóbora.

Numa bacia grande coloque o inhame amassado, os ovos e o bicarbonato. Despeje então o açúcar e mexa um pouco. Coloque o óleo, a manteiga e a gordura e continue mexendo para que a massa se incorpore. Ponha a massa de abóbora, mexa um pouco e coloque a

massa de batata doce e continue mexendo. Ponha o fubá, o trigo, a canela e o leite e misture bem.

Corte a folha de bananeira em pedacinhos de 20x20 cm. Faça roletes da massa e enrole nos pedaços de folha de bananeira, coloque numa bandeja e leve em forno quente. Depois de 20 minutos retire do forno e salpique água fria e cubra com um pano por meia hora.

### BOLO DE PANELA

**Ingredientes** - 1 kg de fubá, 4 ovos, 2 copos de açúcar cristal, 3 copos de leite, 1 copo de óleo, 1 colher rasa (sopa) bicarbonato, erva doce.

**Como fazer** - Numa tigela coloque o açúcar e os ovos batendo tudo. Quando começar a formar bolhas estourando, coloque então os três copos de leite e continue batendo. Quando ficar cremoso, coloque o fubá e misture tudo. Ponha o copo de óleo, o bicarbonato e a erva doce. Bata tudo para ficar bem maturado. No fogão a lenha aceso, coloque uma panela grossa. Quando esquentar unte com gordura e coloque a massa. Coloque uma chapa de ferro tampando a panela e sobre ela um pouco de brasa, para que o bolo asse por cima. Puxe a lenha do fogão para ficar em fogo baixo. Quando dourar é só retirá-lo e salpicar um pouco de água fria por cima e deixar esfriar tampado.

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

**SANTO ANTÔNIO**

Almoço Self-Service

Pizzas Diversas

Lanches em geral

Marmitex

**Servindo  
Qualidade**

Pça. Canuto do Val, 230

Tel.: (12) 374-0289

Paraibuna-SP

## **BOLACHA DE MILHO**

### **Ingredientes**

250 g. de fubá, 100 g. de manteiga, 150 g. de açúcar, 2 colheres (sopa) de trigo, 1/2 litro de leite, para acertar a massa.

### **Como fazer**

Misturar todos os ingredientes e amassar bem, em ponto de abrir com o rolo. Deixe a massa com 1/2 cm de grossura, e faça bolachas conforme o gosto. (Receita da D. Nenê Ananias)

## **BOLINHO DE MILHO DA MAMÃE**

### **Ingredientes**

3 pratos do fubá molhado que vai fazer farinha de milho, 1 prato de polvilho doce, 8 ovos, para claras em neve, 1 prato de banha (pode ser gordura vegetal),

### **Como fazer**

A farinha crua é o fubá peneirado, antes de ser torrada. A fabrica de farinha de Paraibuna vende este produto, no local. Misture todos os ingredientes e amasse muito bem. Pode-se socar no pilão, para dar maior consistência. Faça rosquinhas bem pequenas e coloque para assar em forno quente.

(Receita coletada com D. Nenê Ananias, que aprendeu com sua mãe, D. Vicentina Faria)

## **CURAU**

### **Ingredientes**

12 espigas de milho, 1/2 litro de água, açúcar a gosto.

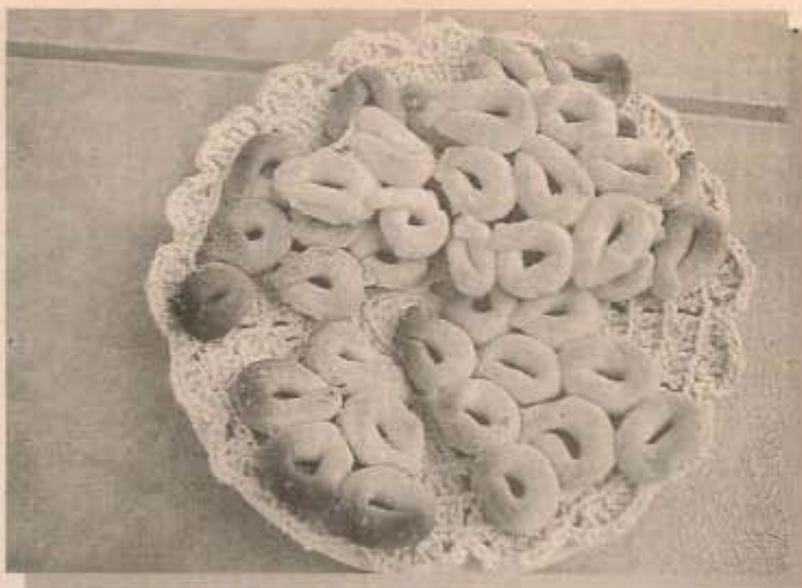
### **Como fazer**

Rale o milho e faça o suco. Peneire e adicione açúcar a gosto. Coloque numa panela e deixe cozinhar e depois solte numa travessa.

## **QUIRERA COM FRANGO**

### **Ingredientes**

1/2 kg de quirera, 1/2 fran-



Bolinho de Milho da mamãe, feito pela Dona Nenê Ananias

go em pedaços, sal com alho, coentro, salsinha e cebolinha, 2 colheres (sopa) de óleo, 200 g tomatinho azedo, água.

### **Como fazer**

Corte o frango em pedaços pequenos, tipo passarinho, refogue com o sal com alho e deixe amolecer em pouca água. Quando amolecer, reserve. Lave a quirera, tirando as sujeiras do milho, deixe de molho por duas horas. Refogue com sal com alho e deixe amolecer, com bastante água. Coloque no final o frango cozido e faça, à parte, um molho com o tomatinho e os chei-

ros verdes e misture na quirera na hora de comer. Obs. Pode ser feito com costelinha, ou cubos de lombo de porco frito.

## **FUBÁ SUADO COM CARNE**

### **Ingredientes**

3 xícaras (chá) de fubá grosso, 200 g. de carne moída, 3 colheres (sopa) de gordura, 1 copo de água, 1/2 colher (sopa) sal com alho.

### **Como fazer**

Numa panela rasa, coloque a gordura e o sal com alho. Deixe fritar e adicione a carne com a água. Quando cozinhar vá acrescentando o fubá, deixando formar uma farofa.

## **Pesqueiro do Chicão**

Comida Caipira

Pesca R\$3,00 por pessoa

Pesca à vontade

**Mulheres e Crianças não pagam!**

Local Cevado

Peixes sob encomenda

Tel.: (12) **9764-9423**

Rdv. Tamoios, Km 45 (Entrada "Fazendão") - Paraibuna-SP

## **WMT AMBIENTAL**

CONSULTORIAS EM PROJETOS AMBIENTAIS

Licenciamentos, Reflorestamentos, Assessoria Jurídica,  
Projetos em Fauna e Flora

(DEPRN, IBAMA, CETESB, SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE, MARINHA ETC.)

Rua dos Pardais, 600 - Vila Tatetuba - São José dos Campos

Tel.: (12) 382-2177 / 382-7823

<http://www.wmtambiental.com.br>

[wmt@wmtambiental.com.br](mailto:wmt@wmtambiental.com.br)

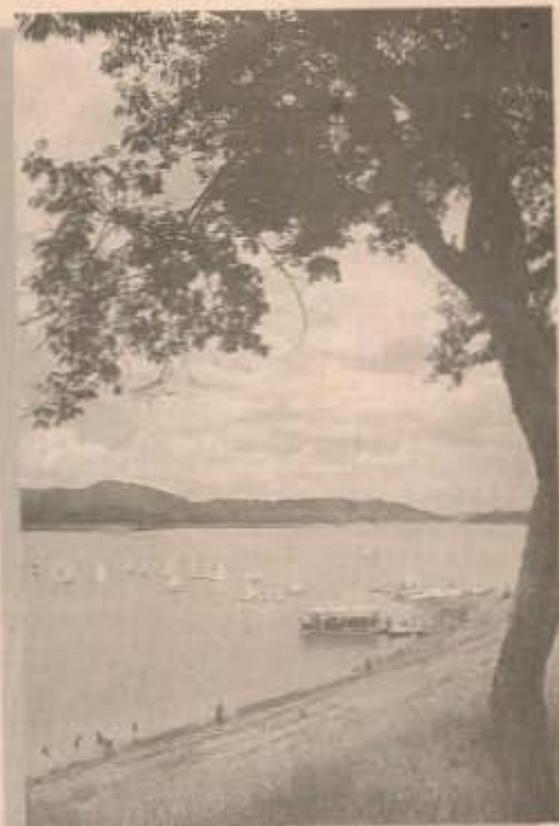
## Velas e passeios nas águas da represa

O vento ajudou, o sol também. Um duplo incentivo para que a moçada comparecesse à Balsa do Ribeirão Branco, para acompanhar a 3ª Regata Cidade de Paraibuna, realizada pela Marina Escola de Náutica e Prefeitura Municipal de Paraibuna.

O evento que aconteceu dias 27 e 28 de janeiro teve a participação de 41 velejadores de diversas cidades. As provas aconteceram a partir das 13 horas, com os atletas competindo em nove categorias. No domingo à tarde a prova terminou mais cedo, pois houve falta de vento. Paraibuna foi destaque na categoria Day Sailer, com Rubens/

Gabriel em 1º e Rogério e Tiago em 2º lugar.

A abertura oficial, que aconteceu no sábado, teve a participação do prefeito Luiz de Gonzaga, Paulo de Tarso, Delegado Regional de Turismo, Peter Brekwell, diretor da Federação de Vela do Estado de São Paulo, Capitão de Fragata Waltércio Queirós, Delegado da Capitania dos Portos em São Sebastião, David Alan MacNell, da Sociedade dos Amigos da Marinha,



Velas proporcionaram visual diferente na represa

José Miguel Martini, da ELEKTRO, vereadores e convidados. Na ocasião o diretor da Marina e idealizador da prova, Mário de Souza Oliveira, agradeceu o apoio de todos, principalmente da Prefeitura, Elektro e TV Vanguarda, pela divulgação do evento.

O público que compareceu nos dois dias tiveram a oportunidade de curtir um sol e também fazer passeios de barco. Os empresários Elias Rosa, da ERO Náutica e Edvar Barbosa, do Porto Escuna-Fazenda Rio Pardo, colocaram seus barcos para passeios gratuitos. Pelo menos 400 pessoas fizeram um gostoso passeio pelo local. O bar-



Seu Mário, da Marina, o prefeito Luizinho, José Miguel, da Elektro, Paulo de Tarso e o Cap. de Fragata Waltércio, na abertura oficial.

PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2001

NASCENTES

**VILA DI LUCA**  
**HOTEL**  
**Paraibuna-SP**

Reservas  
Fone/Fax: (0xx12) 374-0229  
E-Mail: viladilucahotel@ig.com.br



Apart. com TV em cores com parabólica, frigobar vent. de teto, telefone / interfone, aquecedor central; Recepção informatizada, piscina com serviço de bar, lavanderia, estacionamento, agenciamento de passeios, serviços de traslado.

ROD. TAMOIOS KM 34 - R. SEBASTIÃO B. DA SILVA, 117 - CEP 12.260-000

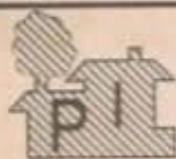


co da Ero Náutica já era conhecido, mas a Escuna da Fazenda Rio Pardo, foi a novidade que atraiu muita gente.

Estiveram ainda apoiando o evento a CESP, a ONG Paraibuna, o Corpo de Bombeiros e a Polícia Militar de Paraibuna.



Esportistas se divertiram com as velas e os visitantes com os passeios gratuitos.



C.45.035

*Parahybuna*  
*Imóveis*

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro  
Paraibuna-SP  
parahybunaimov@ig.com.br

Plantão aos Sábados  
até às 18 horas

**TEL/FAX: (12) 374-0364 - (12) 374-0854**

**SÍTIO - 10 ALQUEIRES**

casa, coqueira, curral, galpão, nascentes, lago, luz, pastagem toda formada, próx. S.J.C. R\$ 120.000,00

**FAZENDA REPRESA - 70 ALQUEIRES**

casa, lago, nascentes, boa topografia, 3.000 metros Margem Represa. R\$ 300.000,00

**CHÁCARA PARAIBUNA - 6.000 M2**

Boa topografia, próx. asfalto, córrego, água, linda vista. R\$ 18.000,00 - 50% entrada e restante em 30 vezes.

**SÍTIO - 2 ALQUEIRES**

pasto, córrego, boa topografia c/ várzea, energia elétrica, bom local. R\$ 30.000,00. Aceita proposta.

**SÍTIO - 8,5 ALQUEIRES**

pastagem toda formada, nascentes, lagos, curral, casa colono, próx. asfalto. R\$ 55.000,00

**REPRESA PARAIBUNA**

**SÍTIO 07 ALQUEIRES**

casa, nascente, bom pasto formado, boa margem p. represa. R\$ 50.000,00

**SÍTIO 2,7 ALQUEIRES**

casa sede c/ 04 dorm., luz, garagem, nascentes, córrego, mata, pastagem, peq. cachoeira, bom local. R\$ 52.000,00. Aceita proposta.

**CASA MARGEM RIO PARAÍBA  
04 DORMITÓRIOS**

casa caseiro, pesqueiro, telefone, parabólica, asfalto, AT - 590 m2. R\$ 65.000,00. Troca p/ apto. em SJC

**REPRESA PARAIBUNA  
CHÁCARA -25.000 M2**

casa sede c/ piscina, salão de festas, pomar, lago, casa de caseiro, luz, garagem para barco, ótimo acesso p/ represa.