

deixar corar.

BABA DE MOÇA

Ingredientes

1/2 kg de açúcar cristal, 2 xícaras (chá) de água, 1 copo de leite de côco, retirado de 1 côco ralado, 1/2 copo de leite fervendo, 4 gemas, canela-em-pó.

Como fazer

Faça uma calda do açúcar, misture o leite de côco, o leite e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, deixe esfriar e arrume em taças, polvilhando com canela.

FURUNDUM

Ingredientes

3 cidras grandes, 1 rapadura, 1 colher de gengibre ralada.

Como fazer

Rale a cidra, ferva bem, esprema num saco, jogando a água fora. Volte para uma vasilha com água, deixando sair toda a acidez. Coloque a rapadura moída e o gengibre num tacho grosso e faça uma calda. Adicione então a cidra e deixe apurar até aparecer o fundo da panela

DOCE DE LIMÃO CRAVO

Ingredientes

2 dz de limões cravo maduros, 1/2 kg de açúcar cristal, 10 cravos da Índia

Como fazer

Rale levemente a casca dos limões, com cuidado para não ferir a fruta. Lavar muito bem e partir no meio, retirando as sementes e deixando o miolo na casca. Ferver em bastante água por 5 minutos. Tirar os limões com cautela da água fervente, retirar o miolo e colocar somente a casca numa vasilha com água fria cobrindo completamente. Trocar a água por seis dias, para tirar o amargo. Depois disso, ferver as cascas até ficarem macias e escorrer numa peneira e deixar esfriar. Fazer uma calda



rala e ferver tudo. No outro dia, coloque os cravos e deixe ferver por mais 10 minutos. Colocar em compoteiras para servir.

ESQUECIDOS

Ingredientes

6 gemas, 2 claras, 450 gr. de açúcar, 450 gr. de farinha de trigo

Como fazer

Bata as gemas, as claras e o açúcar, até formar uma massa espessa e clara. Depois coloque a farinha de trigo e bata até incorporar. Faça rolinhos e forme argolinhas e passe na farinha de trigo, para não grudar. Coloque em forma untada com manteiga e leve ao forno médio, deixando assar.

PUDIM DE ABÓBORA

Ingredientes

1/2 kg de abóbora, 2 xícara (chá) de açúcar, 3 colheres (sopa) rasa de trigo, 4 ovos inteiro.

Como fazer

Cozinhe a abóbora com pouca água. Escorra, seque bem e bata no liquidificador, com todos os ingredientes. Caramelize uma forma redonda e cozinhe em banho maria. (Receita da D. Beatriz, Bairro do Cedro)

BATATA DOCE GOMADA

Ingredientes

1 kg de bata doce, 1 kg de açúcar, 1 garrafa de leite de côco, 1 pacote de gelatina branca, sem sabor, 1 pacote de gelatina vermelha.

Como fazer

Cozinhe a batata e passe no espremedor e misture os ingredientes. Coloque no fogo e quando ferver, mexa sem parar por 20 minutos. Tire do fogo e espalhe numa vasilha, com altura de 1cm a 2 cm. Corte em quadradinhos e passe no açúcar cristal. (Receita D. Beatriz, Bairro do Cedro)

PÃO DE MINUTO DOCE

Ingredientes

14 colheres (sopa) de trigo, 1 colher (sopa) de fermento, 4 colheres (sopa) de açúcar refinado, 1 colher (café) de sal, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 ovos inteiro e uma gema, 1 copo de leite.

Como fazer

Misturar o trigo com o fermento e peneirar. Adicionar os outros ingredientes e amassar bem, com a massa em ponto de pão. Pegar colheradas e colocar em assadeira, não untada. levar em fogo quente. (Receita da D. Nenê)

Lanchonete BARRACA AZUL

Lanches, calabresa, churrasco, queijos, doces, mel.

"Deseja a todos Boas Festas e um próspero Ano Novo!"


LOCAL ACONCHEGANTE

SP 88, 135
Entrada Pitas/Salesópolis



Telesp  Celular
C R E D E N C I A D A

INFORMÁTICA E CELULARES PROMOÇÃO DE NATAL

ERICSSON 



NOKIA



R\$ **149,00** A vista + 10 X R\$25,00*
Total = R\$ 399,00

Com bônus de R\$50,00 em conversação**
-Habilitação Grátis
-Com navegador de Acesso a Internet

R\$ **199,00** A vista + 8 X R\$25,00*
Total = R\$ 349,00

Com bônus de R\$50,00 em conversação**
-Habilitação Grátis
-Com navegador de Acesso a Internet



MOTOROLA



R\$ **199,00** A vista + 8 X R\$25,00*
Total = R\$ 399,00

Com bônus de R\$50,00 em conversação**
-Habilitação Grátis
-Com navegador de Acesso a Internet

consulte outros modelos
em promoção e utilize
nossos serviços de Credenciada:

**HABILITAÇÃO
DE PÓS-PAGOS;
TROCA DE SERIAIS;
Financiamos em até 12 X;
COMPRAMOS
E VENDEMOS
APARELHOS USADOS;
FAZEMOS MANUTENÇÃO
EM TODOS OS APARELHOS.**

Baby

De Telesp Celular

"R&R e Telesp Celular desejam a todos
um Feliz Natal e um Próspero Ano Novo."

*Optando por recarga em cartões pré-pagos de R\$ 50,00. ** Bônus válido por 30 dias.



Telesp  Celular
C R E D E N C I A D A

ELETRO-ELETRÔNICOS GRANDE INAUGURAÇÃO 15 DE DEZEMBRO

A LOJA QUE PARAIBUNA PRECISAVA ESTÁ CHEGANDO!!!



Microondas



Antenas



Audio Car



Máquinas de Lavar



Áudio e Vídeo



Utilidades do Lar



Microcomputadores e Impressoras

ESTAREMOS TRAZENDO PARA PARAIBUNA PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE COM PREÇOS LA EM BAIXO. NEGOCIADOS DIRETAMENTE COM AS FABRICAS

TUDO EM ATÉ 3X SEM JUROS!!!!*

VENHAM E CONFIRAM.

FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO!!!

* Promoção válida somente para eletro-eletrônicos (Exclui-se a promoção de Celulares)

R. Cel. Camargo, 48 (CALÇADÃO) - CENTRO - PARAIBUNA - (012) 374-0489

CONSULTÓRIO VETERINÁRIO



Dra. Alessandra C. Silva
CRMV 8944 - SP

*Agradecemos
aos clientes
e amigos toda
atenção dada
neste ano.*

*Desejamos
a todos
um Feliz Natal
e Próspero Ano
Novo!*

TEL.: (12) 374-0001

Rua do Rosário, 226 - Centro
doctordog@ig.com.br

REGIÃO DO ROSÁRIO

Santa Casa foi construída há um século

Conhecedor da grave lacuna que se fazia sentir em Paraibuna, que ardorosamente extremece, o Major Eduardo José de Camargo, em 13 de junho de 1899, então festeiro do Divino Espírito Santo, empreendeu a ingente tarefa de promover a construção de um hospital, destinando, mediante beneplácito do Revmo. Vigário da paróquia, Cônego Antonio M. de S. Almeida e de acordo com as pessoas mais gratas de nossa sociedade, a importância angariada para a celebração da festa para o início das obras respectivas, isto é, da Santa Casa, que deveria receber a invocação do Espírito Santo.

Nomeada para tão elevatado fim uma comissão, composta do Revmo Cônego Antonio M. de S. Almeida, Major Eduardo José de Camargo, Comendador José Pereira de Faria, Cel. José Porfírio da Silva Cap. Juvenal de P.

Madureira e Anthero Carlos de Miranda, dera-se início às obras, lançando-se no dia 5 de maio de 1900, a primeira pedra cuja benção foi dada, pelo então vigário.

A construção do prédio destinado ao hospital, esteve a cargo do hábil arquiteto sr. João Vitelli, que a concluiu em 29 de dezembro de 1901, ocasião em que fez a entrega das chaves. Entrou desde logo a funcionar o hospital, sob administração dos seguintes cidadãos: Prof. Benedito Mário de Calazans - provedor, Cap. Juvenal de Paula Madureira - vice-provedor, Comendador José P. de Faria - tesoureiro, Prof. Anthero C. de Miranda - secretário e Prof. Evandro F. da Silva - procurador. Para o serviço de enfermagem foi encarregado o Sr. Hygino José Machado que desempenhou do seu encargo a contento da provedoria.

Padaria Pão Perfeito Paraibuna

Pão quente
a toda hora

Pão de batata
especial

Doces típicos



Auto Posto Paraibuna

Combustível
com qualidade BR

Lavagem
e troca de Óleo

Tel.: 374-0202

Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

PAPELARIA BEIRA RIO

Papelaria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral

Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) 374-0171
Paraibuna-SP

Auto Peças

JJD

Acessórios
Latarias
M. Pintura
Peças

R. Cel. Nabor N. Santos, 257
Tel.: 374-10424



Uma festa de Nossa Senhora do Rosário, em 1903. Veja ao fundo a Santa Casa, recém construída.

Mais dois outros enfermeiros foram nomeados para a Santa Casa até o final de 1907. Depois veio o Dr. João Cavalcanti de

Albuquerque, que acabou ganhando o nome da praça em frente ao prédio. (ALMANACH DE PARAHYUNNA - 1909)

PARAIBUNA

Auto Peças

Peças e Acessórios

Todas as Marcas

Pagamento em até 90 dias com cheque

R. Benedito Mário Calazans, 21
Tel.: (12) 374-0611

PRIS VÍDEO

PRODUÇÕES

Fotos e Filmagens

FOTOS 3X4 NA HORA
PARA DOCUMENTOS
EM GERAL

TELEFONES
(12) 374 0776 E 374 0801
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

Drogaria Nossa Senhora do Rosário



Preservando a sua saúde

WALTER
Farmacêutico

"Que a luz divina ilumine seu Natal e lhe dê tudo que deseja em 2001!"

Rua do Rosário, 124

Tel.: (12) 374-0893

Não
esqueça,
dia 16
SHOW
PEREIRA
VIOLA
no Hotel
Pousada
Paraibuna



"Cristo não é uma lembrança,
mas sim uma presença!
Que neste Natal
e nos dias do ano novo
ele se faça presente
em sua vida!"

PROMOÇÃO DE NATAL

Mensagens locais: R\$ 4,00
A cada 3 mensagens enviadas
a quarta mensagem
será de GRÁTIS!

LIGUE E CONFIRA
374-0477

DEPÓSITO FONSECA



Madeira
e Telhas

Todo tipo de madeira
para sua construção

Av. Cel. Nabor N Santos, 291
Tel.: (12) 374-1051

Um sentimento especial vai chegando de mansinho em nossos corações. Nele há paz e alegria fraternal pelos bons momentos vividos e a consciência de tudo que o ano nos reservou. Mas há, sobretudo, um profundo reconhecimento para com os que nos deram mão forte na realização de nossos objetivos.

*A você, amigo
Paraibunense, nossa gratidão
e os melhores votos de um
Feliz Natal e um venturoso
Ano Novo!*



*Escritório Santo Antônio
João Sales e Família*

CENTRO MÉDICO 1º DE MAIO

DE MARILDA BARRETO

Atendemos todas
as especialidades
Consulta com hora marcada
Particulares e Conveniados

**CONSULTAS A PARTIR
DE R\$ 30,00**

Tel.: (12) 387-4305

Pça. 1º de Maio, 122 Novo Horizonte
São José dos Campos - SP



LABOPAC

Patologia Clínica

Laboratório de Análises Clínicas

DE MARILDA BARRETO

Diversos Convênios

*Bons Festas, com um Natal cheio de alegria
e um Ano Novo repleto de sucesso!*

TEL: (12) 322-0090

Av. Adhemar de Barros, 1309 - Vila Ady Anna
SJCampos-SP

TEL: (12) 374-0731

R. do Rosário, 264 - Centro

Paraibuna-SP



EM PARAIBUNA, MAIS UMA UNIDADE

WELB

Informática e Idiomas

WINDOWS 98
WORD
EXCEL
POWERPOINT
INTRODUÇÃO (IPD)
INTERNET
MULTIMÍDIA
OUTLOOK
E ACCES

**PROMOÇÃO
DE LANÇAMENTO**

*As 30 primeiras matrículas grátis,
incluindo material.*

*Termo de Garantia
de Aprendizado
por escrito*

**TELEFONE
374-0747**

Cursos de Aperfeiçoamento Profissional

R. Cel. Marcelino, 184 (Em frente à Eletrônica do Serginho)

PARAIBUNA QUE TE AMO

Amo tuas serras enrugadas, os morros azuis que rolam nos verdes céus!

*O gorjeio das passaradas renascendo da extinção.
Tua guarda nacional do Império com teus Batalhões de Infantes e Cavaleiros.*

Tua presença em todas as guerras: Voluntário da Patria no Paraguai, em 32, no Batalhão de Paraibuna, nas 1ª e 2ª Guerras, embora as guerras sejam povoadas de trágicas tristezas;

A tua Santa Casa de Misericórdia, ao Lar Vicentino, aos Vicentinos, a Pastoral da Criança; ao teu folclore e às tuas festas que são vida.

Aos que voltaram, aos que ficaram jazidos em algum combate. Aos lavradores e tratoristas que morreram sulcando a terra!

Teu povo sertanejo, caipira com muito orgulho, aos teus estudantes, professores e cientistas que conseguiram e conseguem títulos e honras por esse mundão afora; mais que medalhas d'Ouro de mil Olimpíadas!

Em que pedaço do Brasil não há um representante de nossa terra? Numa empresa, numa escola?...

É o espírito Bandeirante do século XVIII e XIX, que permanece.

Sobretudo, amo tua vocação de liberdade, na tua fundação em 1666, na tua resposta e confirmação ao Grito de Independência em 1822, com Flavio Antonio de Andrade, às margens do Ipiranga, junto com o Imperador, na participação na Revolução Liberal em 1842. Pelo início da libertação dos escravos 15 anos antes da Lei Áurea: foram libertados milhares em Paraibuna. Alguns por liberalidade espontânea do povo.

Tua fé, tuas esperanças e tuas possibilidades de realização de ideais.

Aquela "Paz de Deus" que se ouve em todas as Missas.

Que ela se espalhe por todos os corações paraibunenses, que saia de todas as Igrejas e cheguem a todos os lares; da majestosa casa antiga ao rancho fundo de sapé.

Glória a Deus nas Alturas de todos os pensamentos e PAZ NA TERRA aos homens de BoaVontade.

**QUE PARAIBUNA EM 2001
veja sua ODISSÉIA NA TERRA.**

*São os votos de
Orlando Aurélio Santos.*



Adrenalina sobre quatro rodas

Quase cem jipeiros invadiram a cidade, durante dois dias. O Jeep Club Comando da Mantiqueira, escolheu nossas estradas rurais, para a realização da última etapa da Copa Raid Vale.

Na cidade os organizadores tiveram o apoio do

Hotel Pousada Paraibuna, que sediou a largada e chegada dos participantes. A prova teve 48 jeeps na categoria oficial e 19 na Turismo. Além dos participantes, mais 10 carros participaram do apoio e outros estiveram presentes para assistirem a prova.

passaram pela cidade, com marcação de tempo e saíram pela Vila de Fátima, em direção a estrada do Morro Azul. Passaram pela estrada principal e depois entraram por trilhas, pela mata e caminhos de tratores. Mais alguns quilômetros, entraram por morros e estradas de passagem de gado, proporcionando muita adrenalina nos participantes.

Do Morro Azul, os aventureiros seguiram para o lado da Fazenda São Pedro. Entraram pela plantação de eucaliptos e atravessaram por um ribeirão para saírem na estrada principal. Mais abaixo entraram pela estrada da Fazenda Damião, atravessando outro trecho de plantação de eucaliptos, fechando aí a marcação de tempo.

O percurso de 50 km, começou a ser percorrido às 9h da manhã, com os jeeps largando de um em um minuto. Saíram da Pousada,



PARAIBUNA, DEZEMBRO DE 2000
NASCENTES

TEKINHA

Sport & Boutique

O melhor da moda para você

TAUPYS
BUNNY'S
COBRA D'AGUA

PROMOÇÃO PARA DEZEMBRO

Calça Jeans por
R\$ 39,90



FRASES DE JIPEIROS

"Vale mais um dia ruim num Jeep, do que um ótimo dia de trabalho"

"...no asfalto é bão, no barro é bão também"

"Tá nervoso? Faça igual eu, compre um Jeep"

O final do percurso foi o mais emocionante pois os participantes foram obrigados a atravessarem o ribeirão próximo ao Bairro São Germano. Muitos jeeps atolaram e a maioria só atravessou puxados. Nada demais, para quem usa este esporte como diversão, procurando dificuldades para mostrarem suas habilidades.

O final, como previsto pelos organizadores, aconteceu por volta das 15h na Pousada, onde foi servido um animado churrasco de confraternização. E como não poderia deixar de ser ao som da boa viola de Julinho Neme e Eduardo Renó.

Os campeões da prova foram: Categoria Turismo - Fernando Gonçalves e José Osvaldo, de Mogi das Cruzes. Categoria Não Integrado - Paulo Mata e André, de Taubaté. Categoria Integrado Roberto Hirota e Katia Maeda, de Mogi das Cruzes.



Showpana

Bar e Lanchonete

Salgados e Bebidas Diversas

Salão de Jogos

Porções preparadas na hora

próximo à rodoviária

sorvetes RENNÓ

Sistema self-service por quilo

18 sabores de massa, 30 tipos de cobertura e delicioso sorvete no Cascão

No calçadão da cidade - R. Cel. Camargo, 15

Paraibuna-SP



PARAIBUNA

Rumo a um novo milênio

Na reta final do século XX, queremos humildemente reverenciar tudo aquilo que foi pregado pelo nosso Criador!

Nesse espírito, levamos a todos os paraibunenses nossos votos de Boas Festas, agradecendo a todos pelo apoio que obtivemos.

E na chegada do novo milênio, esperamos retribuir a todos, com as melhores decisões em benefício de nossa gente.

João Batista e família
Paulo Carvalho e família
Tião do Trator e família
Zé Crente e família
Zé Índio e família



HORTIFRUT E MERCEARIA



ONDINA



*Agradecemos a Deus por você existir
e conviver conosco.*

*Que o Menino Deus mantenha a paz
no teu lar e o ilumine
no Novo Ano que vai se iniciar*

**Produtos selecionados
nos melhores produtores**

MERCEARIA EM GERAL

Tel.: (12) 374-0906 9724-0632
Pça. Marcelino Amâncio de Moura, 54

Histórias da Rua da Bica

José Déia



Compradores e vendedores do Mercadão, movimentavam a Rua da Bica.

Lembro-me ainda quando criança, na Rua da Bica, local onde fui criado, senhoras, senhores, jovens e crianças que desciam da Rua Nova, se reuniam em frente a Bica. Depois de tomarem um estimulante café, nos botiquins dos Srs. Bento Maia, Chico Neves, Berto Vitú, Zé Pinto (marido de D. Sofia), seguiam como em procissão para as colheitas, na Fazenda da Barra, Fazenda dos Barretos, Fazenda do

Dr. Nicanor de Camargo Neves e Vila Camargo. Era na época a principal fonte de renda no período das colheitas.

Ainda conheci, por último, o avô de nosso amigo Cecílio Rocha, o Sr. Severino Pires, que foi o responsável pelo comércio e fornecimento de café para os comerciantes e população da cidade, na década de 50. Naquela época tínhamos na Rua da Bica cinco lojas. A do Seu

Serafim, a do Turco Miguelzinho, do Raul Stefano, nosso amigo José Daher e do Seu Chafim, que também foi dono do Cine Santo Antonio, antes do Dito Santo e do Celso Ladeira.

Tinha quatro grandes armazéns, famosos pelos seus potenciais. Armazém do Seu Ivo, Bento Maia, Zé Pinto e Augusto Rico e mais os do Seu Chico Ventura e do Seu Leal no Largo do Mercado.

**Cantina
Tradição** 

O Tradicional
"Mogado do Manezinho"
Aos domingos
Feijoada aos sábados

Aberto
para
almoço

Pratos variados e típicos
todos os dias

Rua da Bica, 19 - Centro
Paraibuna-SP - Tel.: (12) 374-0196

Clínica Odontológica

Dr. Ernesto Maia de Miranda
Dr. Antonio Carlos Ebram Miranda
Dra. Naiara Tiradentes

*Boas festas neste final de ano
e felicidades neste 2001 que vem nascendo!*

TEL.: 374 0206

Pça. Manoel Antônio de Carvalho, 86

A ONG Paraúna

Agradece à comunidade o apoio dado a todas as suas atividades culturais e ambientais no ano 2000 e deseja que este novo ano seja repleto de ações e alegrias.

Ti-
nhamos
botequins
e pensões
de ponta a
ponta da
rua, e ain-
da mais
três bar-
beiros, o
Seu Gra-
dim, Seu
Antenor e
o Seu Ar-
gentino.
Ficava ali
a mais fa-
mosa das
pensões. A
pensão do
Joaquim
Mariano
para ho-
mens e
animais,
equinos ou bovinos. Tinha
como gerente o Seu Chico
Belarmino e atendia a todo
tipo de pessoas. Tinha três
categorias: a primeira era
cama com colchão de palha
de milho, na segunda ti-
nha esteiras de taboa no
chão e na terceira dormia-
se no "cabide" de preferên-
cia pendurado.

A comida também ti-
nha três categorias. Com



Seu Joaquim Mariano,
ainda lembra
do tempo de muito
movimento, no final
da Rua da Bica

prato de louça e garfo, com
prato de ágata e colher ou
simplesmente numa lata,
de preferência daquelas
redondas de goiabada. To-
dos os pratos eram acom-
panhados de um aperitivo,
gratuitamente.

PROMOÇÃO TV POR ASSINATURA TECSAT

Por apenas R\$ 375,00
Em 2 Pagamentos
ou 4 X R\$ 99,00

Mensalidades
a partir de R\$ 23,69
Tel.: 374-0750

Escritório da Véia

Serviços
de contabilidade
em geral

Tel.: 374-0676
Rua Pe. Antônio Pires do Prado
Paraibuna-SP

Jussileda FOTOGRAFIA

Ímãs para geladeira
com fotos
de Paraibuna
ou logotipo
de empresas

Atendendo todo
o comércio de Paraibuna

BANCA DA LEDA TEL.: 9761-7408

Casa de Carnes São Sebastião

Bovinos, Suínos
Frangos, Linguiças

Completa
linha de carnes
para churrasco

Tel.: 374-0312
Largo do Mercado, 75
Paraibuna-SP

VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de Vidros
em geral

Tel.: (12) 374-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

LUIZ LOUREIRO arquiteto

Fone/Fax: (12) 374-0643
Largo do Mercado
Pça. Manoel A. Carvalho, 122
Sala 22

Padaria e Confeitaria

3M

"Em cada pedaço de pão
o melhor pão do pedaço"

Votos de Felicidade e Sucesso
é o que desejamos a todos os nossos
amigos nesse ano que há de vir!
Feliz Natal!

Sob a direção de Arnaldo e Madalena

R. Dr. João Fonseca, 30 - Centro
Tel.: (12) 374-0393

TRADIÇÃO

Fogado rompe fronteiras

O Guia Quatro Rodas, Brasil 2001, está colocando Paraibuna no mapa da culinária nacional. Em sua edição o Guia relaciona na Região Sudeste (São Paulo, Minas Gerais, Rio de Janeiro e Espírito Santo) treze pratos considerados autênticos da comida típica. Dentre eles está o Afogado, ou Fogado, como eles mesmos explicam. Além da menção no tópico - Paraibuna - em outras cidades o Guia chama para o prato típico, indicando Paraibuna.

Na página 352, um texto explica o fogado, com uma receita que foge um pouco da original, correndo o risco dela se tornar a original. Mas, vale a preocupação do Guia em ressaltar este prato e indicar o local para se comer: Restaurante Portal da Praça.

É lógico que seu proprietário ficou feliz, mas não podemos deixar de comentar o assunto. É que um prato que chega a ser citado no maior guia do Brasil, não tem tanta preocupação aqui na cidade. Isso porque, fora o Portal da Praça, os outros restaurantes não se preocupam em tê-lo todos os dias no cardápio. Com essa indicação, acho que seria de bom senso que a Secretaria de Turismo, ou os próprios comerciantes, preparassem um trabalho para que todos se preocupem em adotar diariamente o fogado em seus restaurantes. Não deve haver a preocupação de concorrência, porque quanto mais gente fazendo, maior a divulgação dessa comi-

da e, com isso, mais turistas na cidade. Veja o exemplo de outras cidades, onde o número de restaurantes servindo o mesmo prato, nunca atrapalhou.

A nosso ver, deveria haver até mesmo uma placa na entrada da cidade, ou uma adaptação, como sugerimos na foto abaixo. Pode ser sonho? Não, apenas usar o que já está reconhecido pelo maior guia do Brasil, faltando apenas a cidade inteira adotar isso.

Para ajudar num provável plano de fortalecimento desta comida no município, publicamos ao lado, uma pesquisa realizada por nós sobre o prato.

(João Rural)

Guia **QUATRO RODAS**

BRASIL 2001

Paraibuna SP H-14

DDD (17) 33 12260-000. 14 179. A 635 m. São Paulo 127, São José dos Campos 28, Caraguatatuba 58, Minas Gerais 73. Nos dias de festa os moradores celebram sua religiosidade em meio ao castiço do séc. XVIII, com comidas e danças típicas. Quando chove, o acesso a alguns hotéis por estrada de terra torna-se muito difícil. Feriados: 24/4, 13/5(F), 10/7.

Comida típica

Afogado - O preparo é muito parecido com o do barreado do litoral do Paraná (ver Moraes). Tradicionalmente era servido em casamentos, festas religiosas e eventos importantes. A carne - ponta de filé, alcatra, ou outra não muito macia - é cozida de 8h a 10h em fogo brando, para desmanchar. O molho leva cebola, salsa, cominho, pimenta e um pouco de cachaça, que deixa o afogado com um sabor especial. Serve-se bem quente, seguindo um ritual: o fundo do prato deve ser forrado de farinha de mandioca, que forma uma espécie de pirão ao se misturar com o molho. Um bom acompanhamento é o arroz branco e há quem acrescente mais pimenta. Também é conhecido em algumas cidades do Vale do Paraíba como fogado.

Onde comer: no Restaurante Portal da Praça.

BEM-VINDO A PARAIBUNA
TERRA DO AFOGADO



Nossa sugestão para chamar a atenção dos turistas que passam pela Tamoios.





Ressuscitando o afogado

Nasceu no século passado, na região do Alto-Vale do Paraíba, quando surgiram as primeiras cabeças de gado na região. Como a carne de boi era escassa e cara, somente os grandes fazendeiros tinham o prazer de saboreá-la. Por isso mesmo, os mais simples, quando comiam carne de boi, diziam que "era dia de rico".

Era costume dos fazendeiros matarem o boi e dar a parte mais dura para os empregados. E esta parte era exatamente as per-

nas, que tinham o músculo e o tutano. Assim, os empregados, principalmente os negros, tiravam as carnes e cortavam em pedaços. Cortavam também os ossos e colocavam no fundo de um tacho ou panelão de ferro. Por cima despejavam os pedaços de carne, colocavam água e um pouco de sal, deixando cozinhar a noite toda em fogo brando. Vem daí o termo "afogado", pois a carne ficava afogando a noite toda. Quando amolecia, tira-

vam os ossos e colocavam os temperos. Como a carne de músculo tem uma consistência firme, mesmo depois de muito cozido, não chegava a desfiar totalmente.

Além de ser um prato saboroso, os fazendeiros e também os trabalhadores sabiam que o músculo por ter o mocotó, era um alimento altamente nutritivo, pra quem labutava o dia todo. Na Rua da Bica havia três pensões que serviam o fogado feito com músculo. Um deles, o Manezinho, sempre serviu esta receita no Mercado Municipal, não mudando nada, enquanto viveu. Atualmente seu neto, Luciano, na Can-

tina Tradição, faz conforme a receita original.

A mudança na receita aconteceu devido a necessidade, pois o cozido começou a ser usado nas festas e reuniões de políticos. Como tinha muita gente, passou-se a usar o boi inteiro, modificando o sabor e deixando o prato gorduroso, o que não acontece com a receita original.

A receita original

Pra você que quer resgatar o sabor original dessa delícia, divulgamos uma receita adaptada, para você fazer em casa.

Fogado do Manezinho

Ingredientes

1 kg de músculo, cortado em pedaços.

1kg de mocotó

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (sopa) de sal com alho.

1/2 xícara (chá) de hortelã folha grande, picada

1/2 xícara (chá) de alfavaca picada.

1 colher (sopa) de urucum

1 xícara (chá) de salsa e cebolinha picada.

Como fazer

Cozinhe os ossos em panela de pressão, retire o caldo e reserve. Cozinhe a carne com 1/2 colher de sal em panela de pressão, deixando em ponto mole, mas sem desfiar.

Em outra panela coloque o óleo e o sal com alho, o urucum, deixando fritar um pouco até dourar. Adicione a salsa, cebolinha, alfavaca, a hortelã, deixe refogar e junte o caldo de mocotó. Quando ferver adicione na carne e deixe cozinhar mais um pouco, para incorporar os sabores. Sirva com farinha de mandioca no prato, acompanhado de arroz branco e salada de tomate com limão.



PLANO MUTUO NOVA VIDA ASSISTÊNCIA FAMILIAR

Cobertura Funeral Completa sem Custo Algum

Desconto em Clínicas Médicas, Dentistas, Farmácias, Departamentos Jurídicos

Empréstimo Gratuito de Cadeiras de rodas, Muletas, Bengalas, Colchão D'Água

SEM LIMITE DE IDADE

Departamento de Vendas: **FUNERÁRIA PARAIBUNA**

Praça: Prof. Benedito Mário Calazans, nº 57 - Centro - Tel.: 374-0174