

fogão
joão rural



Cambuci em
vários pratos

REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, ABRIL-2003 Nº 30



**Via Sacra
faz mudanças**

ESTA É UMA PUBLICAÇÃO MENSAL QUE SAI TODO MÊS.
DISTRIBUIÇÃO DIRETA NA CASA DO LEITOR



Regularizamos
sua construção
na Vigilância Sanitária

LUCIANA DE FARIA
Arquiteta e paisagista

Tel.: 3974 0509 - 9762-3949
Rua Cel Fco. Tobias Neves, 207

DEPÓSITO VALE VERDE

Tudo para sua construção
desde o básico até o acabamento

ENTREGAMOS EM TODA REGIÃO

Temos **MADEIRAS** e **TELHAS**
Confira!

FÁBRICA DE BLOCOS IRMÃOS FORTUNATOS

Artefatos de cimento em geral

- Moldes para cerca e alambrado
- Blocos 10, 15, 20
- Manilhas 20, 30, 40, 60
- Anéis para poço
- Canaletas para bloco
- Esteira de cimento para rancho

**O MELHOR
BLOCO DA REGIÃO**

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

Telefone: (12) 3974-0190

ACQUA VITAE

Produtos de limpeza em geral
Produtos e acessórios para piscina
Manutenção de piscinas

REVENDEDOR AUTORIZADO



Filtros para piscina - Filtros de água potável

DISK MATERIAL DE LIMPEZA
Tel.: (12) 3974-0787

R. Cel. Martins, 125 - A

Aberta diariamente das 8h00 às 22h00
Perfumaria e Medicamentos em Geral

DROGARIA SÃO LUIZ

Encomenda de manipulados
Atendemos convênios
com as principais
empresas da região

TEL. (12) 3974-0262

Largo do Mercado, 88 - Centro
cia@fontefarma.com.br

Mauro's Publicidades



TELEFONES
3974-0317
3974-0721
9768-8761

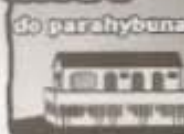
Divulgação com carro de som
e sonorização de ambientes

Rua Coronel Camargo, 167

O Seu Pernoite com Conforto e Sossego

Pousada Mirante

Suítes Espaciais,
Ambiente agradável
e uma linda vista
do Rio Paraibuna



TELEFONES

(12) 3974 00 18 / (12) 9701 96 02

Av. São José, 53 - Rua B - Casa 1
www.pousadamirante.hpg.com.br

MERC PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança

ENTREGA EM DOMICÍLIO EM TODO MUNICÍPIO

LOJA I - Rua Coronel Camargo, 85 TEL. - 3974-0384

LOJA II - Avenida Beira Rio, 125 TEL. 3974-3966 - PARAIBUNA-SP

SEJA
UM CLIENTE
ESPECIAL



Com até 40 dias para pagar
sem juros e sem cheque

Uma questão de informação

Fazer um veículo de informação numa cidade pequena, muitas vezes torna-se uma coisa estranha. Nos últimos meses, mesmo insistindo com as pessoas ligadas aos departamentos e órgãos públicos da cidade, em busca de notícias, sempre temos dificuldades.

Às vezes somos até tratados com desprezo, como se fossemos um estranho na cidade. Até parece que algumas pessoas não conseguem viver à sombra de quem faz alguma coisa, sem interesse, por esta cidade.

No mês passado, um evento de suma importância não foi coberto por nossa revista. Não foi simplesmente, porque não fomos informados que tal fato iria acontecer no município. Quando soubemos, um dia antes, já tínhamos gravações do programa "Fogão do João Rural", agendadas.

Com esses argumentos queremos deixar claro à nossos leitores que o fato de certos assuntos não serem publicados não é porque "somos contra", como dizem.

É simplesmente porque a edilidade pública, através de suas secretarias não nos informa com antecedência dos fatos. Como acontece com o outro jornal, também gostamos de publicar boas notícias.

Terminamos com uma informação e um alerta ao Luizinho, a quem temos certeza que quer ver seus trabalhos divulgados, para que nos informe sempre. Pois é muito fácil dizer que não publicamos "tal coisa" se simplesmente não somos informados.

Deixamos também o espaço aberto para qualquer evento de interesse geral, que nos comuniquem com antecedência, para que possamos divulgar.

É muito fácil nos avisar.

Tel (12) 9763-2815 Fax (12) 3974-0548

E-mail joaorural@ig.com.br

João Rural

Revista NASCENTES

Circulação em Paraíba e Rodovia dos Tamoios
=DISTRIBUIÇÃO GRATUITA=

DIRETOR

João Rural
9763-2815

COMERCIAL

José Vicente
9701-9602

CORRESPONDÊNCIA

Caixa Postal 51
12260-000 Paraíba-SP

Edição e Impressão

JAC EDITORA- S.J.Campos-SP

4-VARANDA

As notícias das festas e pequenas informações sobre acontecimentos na cidade. Uma análise da violência na cidade.

6-RELIGIÃO

A Via Sacra sofre pequenas mudanças para melhorar a encenação. A programação da Semana Santa e a nova Verônica que se apresentará na Via Sacra e Procissão.

8-A Festa de São Benedito vai ter este ano a novidade de um concurso de gastronomia, além do artesanato e as apresentações de moçambique.

9-CULTURA

A tradição de malhar o Judas sobrevive graças ao trabalho de abnegados.

10-AGRICULTURA

O tomate tem um dos maiores preços dos últimos anos. Enquanto alguns consumidores reclamam, os produtores festejam.

11-ONG PARAÍUNA

Entidade e a Prefeitura se unem para preservar o Patrimônio Histórico.

12-FOGÃO DO JOÃO RURAL

O cambuci, uma frutinha aqui da serra, transformada em delícias. A tradição das paçocas na Semana Santa.

VEM AÍ O
GRANDE LANÇAMENTO
DO ANO

RETRATO
DE UM
POVO
DE UM
LUGAR
ATO II

O LIVRO
DE COMEMORAÇÃO
DE 30 ANOS DE IMAGEM
DE JOÃO RURAL

O livro terá 500 fotografias,
algumas inéditas, da cidade,
de sua gente e
acontecimentos no período
de 1973 a 2003.

VARANDA

SERESTA

O Grupo de Seresta definiu a agenda para as apresentações deste ano. As datas estão marcadas durante o período de Lua Cheia.

Dia 19 de Abril. Dia 17 de maio. Dia 14 de junho. Dia 12 de julho. Dia 16 de agosto. Dia 13 de setembro. Dia 11 de outubro. Dia 8 de novembro e Dia 6 de dezembro.

TURISMO

O Conselho Municipal de Turismo está com novos membros. A eleição foi realizada no final de março e a posse em 16 de abril. A comissão ficou formada por Rodolfo Cesar (Presidente), Victor (vice presidente) Turismo Histórico e Cultural (Maria Antonia), Turismo Rural (José Vilhena), Agroturismo e Artesanato (Adriana), Hotelaria (Sonia) Restaurante e Gastronomia (D. Cida), Comércio (Cristiane), Esporte e Lazer (Jean), Arquitetura e Urbanismo (Romolo), Fundação Cultura (Roque), Sociedade Civil (Marisol).

FESTA 1

Dia 27 de abril tem Festa de São Benedito no Bairro da Vargem Grande e no Bairro do Alegre. De 1 a 4 de maio a Festa de Sta Cruz, no Bairro do Bragança. De 9 a 11 de maio, Festa de N.S de Fátima,



na Vila de Fátima. Dias 16 a 18, Festa do Divino, no Bairro do Espírito Santo. Dia 25, Festa de Santa Rita, no Bairro Bela Vista.

FESTA 2

Dia 4 de maio, domingo, os moradores do Bairro Alferes Bento realizam a tradicional Festa de São Gonçalo. Programação: Às 12h, abertura com dança de moçambique de Paraibuna e Santa Branca; às 16h - Terço, às 19h leilão e às 20h a tradicional Dança de São Gonçalo

FESTA 3

A Escola Cel. Eduardo está preparando para maio a "Festa das Nações", com atividades culturais e barracas. O evento deverá ser aberto para visitação da população.

TRABALHO

Dia 1 de maio, Dia do Trabalho, muita gente vai passear. Neste dia acontece o Passeio Ciclístico do Trabalhador. A saída será às 8h do calçadão, com destino à Usina da CESP e retorno à cidade.

MÚSICA

O Canto Geral Outono, aconteceu no dia 22 de março, no Largo do Mercado, com o apolo da Ong Paraúna. O evento teve a presença de vários grupos musicais da cidade.

HOMENAGEM

Eduardo Renó foi homenageado pela Câmara Municipal de Paraibuna, pelo seu recente prêmio de melhor cantor de São José dos Campos. A premiação aconteceu no Portal da Praça, com a presença dos vereadores Paulinho, Zé Crente e convidados.

FOGÃO

Neste mês de abril o Programa "Fogão do João Rural", exibido todos os domingos às 8 horas na TV Band Vale, está completando um ano de sucesso. Em breve o sinal da TV deverá estar chegando à Paraibuna.

Agora não tem desculpa...

PLANO MASTER

R\$45,00 -aulas individuais

Plano Special

R\$35,00 -2 alunos por turma

PLANO PLUS

R\$30,00 -3 alunos por turma

Plano Easy

R\$25,00 -4 alunos por turma

Plano Família

super desconto de até 20%

Curso Língua de Múscia

SEMITOM

Tel. 3974-3103

Rua Pe. Américo, 198

www.semitom.kit.net

semitom@leg.com.br



**APIÁRIO
FLORADA
DA SERRA**

José Nogueira

Mel e própolis de Paraibuna
analisados pela UNITAU

- Universidade de Taubaté -

Prestamos assistência
a apicultores da região

Dr. J. B. Brasiliano, 12

Fone: 3974-0653 / 9764-2924

Paraibuna-SP

L M INFORMÁTICA

Microcomputadores novos ou usados

Monitores, Impressoras, Teclados,

Gravadores de CDs e de DVDs

Mouses, Tinta para impressora,

midias

Revisão e Assistência Técnica

Montagem de Rede, Programas

e Homepages

e-mail: lminformatica@bol.com.br

Rua M/ Ubatubano, 110 - (12) 3974-3094

MORTE

O ajudante de pedreiro, Sidney de Moraes Batista, residente no Bairro Vila São Guido, morreu na madrugada do dia 22 de março, depois de uma briga na Avenida. Segundo o Boletim de Ocorrência, Sidney foi agredido por um grupo de torcedores que comemoravam a vitória do Corinthians. Ele tentou fugir e acabou sendo empurrado, ou pulou, por cima da mureta do local. Depois de cair continuou sendo pisoteado e desmaiou. Foi atendido no Pronto Socorro, mas faleceu ao ser conduzido para São José dos Campos. Segundo o Delegado José Machado, investigações estão sendo feitas e várias testemunhas foram ouvidas. Se comprovado os autores do crime, poderão ser presos de 4 a 12 anos. Apesar da afirmação de algumas testemunhas de que o crime foi por causa de futebol, obtivemos informações de há a suspeita de envolvimento de drogas.

A guerra é aqui ?

Gente simples, rostos tristes, choros contidos, como se não quisessem acreditar no que estava ali a frente de todos. A cena, num enterro simples, torna-se um símbolo forte da violência crescente a nossa volta.

Não, não estamos falando de cenas de um filme. Não é o cenário da violência urbana do Rio de Janeiro. Muito menos as areias quentes do deserto, onde líderes insanes se degladiavam, colocando seus soldados como escudo humano.

Estamos sim, na outrora e pacata Paraíba, onde a violência urbana se insurge de repente, em meio a noite, num lugar onde todo mundo vai, a princípio, se divertir. E tem mais, uma violência a partir de princípios esportivos, onde a bola perde o rumo da razão.

É a violência saltando das telas da televisão, para o meio da avenida. Uma violência que, muitas vezes, achamos que estamos bem longe.

Mas a noite de 22 de março, colocou as pessoas que lá estavam, para dentro da tela. E muitas delas agiam como se estivesse realmente vendo tudo na televisão. Mas não era, não.

A morte deste paraibunense, pelas mãos de outros paraibuenses, nos coloca no mesmo patamar dos conflitos de gangues cariocas ou dos insanes do deserto.

Não cabe, neste momento, analisarmos os motivos das divergências que levaram ao final fatídico. Cabe sim, pararmos para pensar um pouco sobre o problema comportamental social de nossa pequena e outrora pacata Paraíba.

Aos poucos estamos vendo tudo sucumbir, perante os olhos de todos. Olhares que se sentem impotentes para dar um basta.

Uma morte poderá até se tornar importante, pois poderá ser a gota d'água para abrir os olhos de nossa gente. Abrir os olhos das autoridades executivas, legislativas e jurídicas, de nossos pais, de nossos jovens, dos comerciantes e, até mesmo de quem acha que a violência mundial de uma guerra está longe de chegar em Paraíba.

**Monte
seu telhado
no Martelo**

**DESEJAMOS AOS NOSSOS CLIENTES
E AMIGOS, UMA**

FELIZ PÁSCOA !

DEPÓSITO MARTELO

Vale Construir

Via Sacra faz mudanças

A encenação da Via Sacra ao vivo deste ano terá algumas mudanças, realizadas pela direção. Segundo Tonhão, a primeira medida será a diminuição dos atores de 50 para 38 personagens. Segundo ele a decisão foi para melhorar os ensaios e também aproveitar os melhores intérpretes.

Outra mudança que está acontecendo é com relação ao texto. Tonhão afirma que algumas falas foram modificadas para melhorar o caráter litúrgico da encenação.

O roteiro das encenações também terá modificações. Este ano a Via Sacra, terá início no trevo da Vila de Fátima. O cortejo seguirá pela Rua do Campo e depois pela rua do Rosário. No Instituto Santo Antonio acontece a cena principal, que é o julgamento de Cristo.

Seguirá pela Avenida, até a Padaria Mimososa, onde entrará pelo Beco da Lavadeira e subirá pela Rua Morta, terminando na Igreja da Matriz, onde acontece a cena da morte e ressurreição de Cristo.

A Via Sacra ao vivo acontece em Paraibuna, desde 1980.



Encenação do julgamento de Cristo é no Instituto Santo Antonio

O programa da Semana Santa

A programação da Semana Santa começa no Domingo, com a bênção de ramos. Na quinta-feira a programação tem Missa do Lavapés, às 18h30, nos Bairros do Cedro e Espírito Santo. Às 20h30 a missa do Lavapés será na Igreja Matriz. Após a missa Translado do Santíssimo para o Salão Paroquial, onde haverá vigília a noite toda.

Na sexta-feira, às 13h, acontece a Via Sacra ao vivo e às 15h, Solene Ação Litúrgica da Paixão. À noite, a partir das 20h30, a Procissão do Senhor Morto, pelas ruas da cidade.

No Sá-

bado Santo, às 19h Missa da Vigília Pascal, no Bairro do Cedro e às 21h30 missa e Bênção do Fogo novo, na Igreja Matriz. Em seguida a Solene Procissão da Ressurreição.

No Domingo de Páscoa, missas às 9h, 10h30 e 19h30 na Igreja Matriz e às 18h na Capela de São Benedito.



**Móveis Usados
Da Tica**

COMPRAMOS
E TROCAMOS

MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

**VENDEMOS COM PAGAMENTO
EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS**

Largo do Mercado, 90 - TEL: 3974 00 85

**Pesqueiro
do Chicão**

Pesca à vontade

Local Cevado

Comida Caipira

Tel.: (12) 9764-9423

Rdv. Tamoios, Km 45
(Trevo: "Fazendão")

Uma nova verônica

Depois de alguns anos cantando em conjunto com outras verônicas, este ano Solange da Graça, interpretará o canto da Verônica sózinha. Ela fará o canto, que ainda é em latim, na Via Sacra, que acontece na sexta-feira a tarde, nas Missas e principalmente na Procissão do Senhor Morto na sexta à noite. Além disso estará também cantando com os grupos musicais que acompanham as liturgias nos ritos da Semana Santa.

Solange afirma que está um pouco nervosa, com tanta responsabilidade, mas ao mesmo tempo agradecida por todos confiarem em sua arte. Nos últimos dias ela tem se esmerado em ensaios, para que saia o mais correto pos-



Solange se destaca na Semana Santa, com sua voz musical.

sível.

Mesmo tendo toda essa carga de musicalidade, Solange afirma que nunca pensava em ser cantora, afirmando que começou a cantar muito tarde. Somente em 1999, com 28 anos de idade, quando seu primo Pacelli a convidou para ensaiar algumas músicas da igreja. Achou que não daria certo, mas insistiu e acabou sendo aprovada pelo primo. A par-

tir daí não parou mais. Sem conhecer nada de música, não sabendo nem mesmo em que tom canta cada música, tem consciência plena dos tons afinados, bons ouvidos e colocação perfeita da voz.

Atualmente, além dos cantos religiosos ela já está cantando em casamentos e até mesmo buscando aprender músicas populares, serestas e regionais, que diz gostar mais.



Produtos selecionados nos melhores produtores

Verduras e frutas frescas doces, mel, queijos. Produtos naturais

Mercearia em Geral

*A todos os nossos clientes e amigos,
os votos de uma.
FELIZ PÁSCOA!*

TEL. (12) 3974--0906

Pça. Marcelino A. De Moura, 54

São Benedito tem concurso de culinária

Como São Benedito foi cozinheiro, a Festa de São Benedito deste ano vai ter um concurso de culinária. O julgamento acontecerá no domingo, dia 20, a partir das 20h em frente a Igreja, na Vila Modesto. Todos os quitutes concorrentes serão vendidos com renda para a festa. Os interessados podem se inscrever até domingo às 18h da tarde, já com o prato pronto.

Como já é tradição, a festa terá também as barracas de artesanatos para venda e leilão em prol das festividades. Os festeiros pedem artesanatos como prendas para este leilão.

Além desta atração a festa terá a seguinte programação: A abertura oficial acontece no domingo às 18h com o Cortejo da Imagem do santo, da Igreja Matriz, para a Igreja de



São Benedito. Às 19h Santa Missa e às 20h, café com biscoito e o concurso de culinária. Para encerrar o domingo show musical e forró.

Na segunda-feira, a festa começa às 10 horas com o Santo Terço, às 10h30 a Santa Missa com bênção especial das imagens e as 11h45, levantamento do mastro de São Benedito. Ao meio-dia come-

ça a distribuição do fogado e às 13h o leilão de gado e às 13 horas tem bingo. Às 18h a Solene Procissão de São Benedito, saindo da Capela, indo até a cidade e voltando até a capela, onde acontece a Santa Missa Solene de São Benedito.

A festa termina na segunda, à noite, com retreta com Banda Musical, bingo e Show de encerramento.



A Companhia de Moçambique de Paraibuna, como sempre, estará presente realizando sua homenagem ao São Benedito e também recebendo as pessoas que querem pagar promessa.

**REFRIGERAÇÃO
BETO GAMA**

**TELEFONE
(12) 9768-6504**

**Drogaria
Nossa Senhora
do Rosário**

WALTER Farmacêutico

**Atendemos
em domicílio**

**"Tratando sua saúde
do berçário ao centenário"**

Tel.: (12) 3974-0893

Rua do Rosário, 124

CONVENIOS

AHMA	AMPLIMATIC	MONSANTO
GATES	PANASONIC	BRERICSSON
PROLIM	MANSERU	VIAÇÃO REAL
EATON	WALMART	CEMAN HENKEL
UNIVAP	TRANSMIL	BREDA TURISMO
KODAK	POLICLIN	COGNES BRASIL
COOPER	TRANSVIP	CLÍNICA SÃO JOSÉ
ENGESSEG	EMBRAER	VIAÇÃO JACAREI
AMBRAS	FUNDHAS	VIAÇÃO SÃO BENTO
SEGVAP	NOVOTEL	BEBIDAS CAMPEÃO
KAISER	BUNDY	LASTRO SEGURANÇA
SABESP	ORION	PLANO MÚTUO NOVA VIDA
JOHNSON	BIDIM	CENTER VALE SHOPPING
HITACHI	HENKEL	VIAÇÃO CAPITAL DO VALE
CEBRACÉ	VOLKS	PREFEITURA S J CAMPOS



Tem Judas no domingo

Uma das tradições culturais que sempre marca presença na Semana Santa é a Malhação do Judas. Aqui em Paraibuna um grupo preserva o costume, realizando o desfile do boneco e sua destruição, no domingo de manhã.

A tradição começou com Santa Branca, em 1984, como uma brincadeira em família. Em 1986, a brincadeira ampliou e o Judas foi para a rua, em frente à

Caixa D'água. Em 1987, ganhou as ruas com o apoio do Zé Borracha e do Pedro Fogo e permanece até hoje.

Atualmente Zé Borracha, Zé Nunes e Santa Branca, são os principais responsáveis para que esta tradição continue.

Todos os anos eles preparam o boneco e pedem balas pela cidade. No domingo o boneco é amarrado no guincho e saem pelas ruas.

A brincadeira fica por conta das crianças, que correm para pegar as balas. No final todos participam da surra do Judas, pois dentro do boneco sempre tem mais balas e algum dinheiro.

EM JUNHO A
MELHOR EDIÇÃO
DE ANIVERSÁRIO
DA CIDADE

Parahybuna Imóveis

C.45.035

TEL/FAX: (12) 3974-0364 - (12) 3974-0854

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro
Paraibuna-SP

parahybunaimov@ig.com.br

Plantão aos Sábados
até às 18 horas

LOTE, semi-plano
Próximo ao centro, energia elétrica, telefone,
AT 120 m² - R\$-6.000,00

LOTE - semi-plano
Energia elétrica, água, telefone, bom local, linda vista
AT 400m² - R\$-15.000,00

CHACARA - Jambelero
10.000 m², casa, luz, água, boa topografia, bom local,
próximo ao asfalto - R\$-45.000,00

CHACARA- 4.000 M2
Bom local, próximo à cidade, linda vista. R\$-15.000,00

SÍTIO 02 ALQUEIRES
Casa casa, nascentes, riacho, energia elétrica, bom
acesso - R\$-90.000,00

SÍTIO 10 ALQUEIRES
Casa sede, casa colono, lago, cachoeira, nascentes,
energia elétrica - R\$-90.000,00

SÍTIO 4,0 Ha.
Boa topografia, bom acesso, energia elétrica, pouca mata
R\$-40.000,00

SÍTIO 36 ALQUEIRES.
Casa sede, lago, várias nascentes, pomar, energia
elétrica, boa localização. R\$-175.000,00 (aceita imóvel)

FAZENDA -50 ALQUEIRES
Casa sede, casa colono, estábulo, galpões, lago,
nascentes, toda formada, excelente topografia. Prác. Rod.
Calvalho Pinto

SÍTIO 4,8 HA
Casa, nascentes, riacho, energia elétrica, bom acesso
R\$-48.000,00

CHACARA
5.000 M² - Casa, água, energia elétrica,
R\$-25.000,00

CASA 03 QUARTOS
Sala, copa, cozinha, quintal, edícula e garagem p/ 2 carros.
R\$-65.000,00

CASA -CENTRO
03 Quartos (01 suite c/ hidro), sala, copa, cozinha,
dependência empregada, garagem, AT 500 m² -
R\$-90.000,00

LOCAÇÃO

-CASA Centro - 03 dormitórios, sala, cozinha, banheiro
e quintal - R\$-400,00

-V. de Fátima - Casa c/ 03 dormitórios, sala, cozinha, 02
banheiros, quintal, garagem p/03 carros, edícula. R\$-450,00

-V. Fátima - Casa c/03 dorm., Sala, copa/cozinha, edícula,
quintal e garagem - R\$-400,00

- Bela Vista - Casa c/ 2 dorm., Sala, cozinha, banheiro e
quintal. R\$-250,00

Pontos Comerciais

- GALPÃO - 80 m² com banheiro - R\$-300,00.

- Praça da Matriz - Aproximadamente 12 m² - R\$-200,00.

Temos outras opções de imóveis rurais e urbanos

O preço do tomate

Nas últimas semanas, quem foi procurar tomate para comprar levou um susto. A fruta chegou a ser vendida até a R\$4,00 o kg.

No começo de abril, abaixou um pouco, chegando a R\$2,50 na feirinha. Muitos consumidores passaram a evitar a compra, criticando a alta do produto.

Mas a realidade des-



Produção de tomates de Paraibuna diminuiu cerca de 80%.

se preço é outra. Para poder entender é preciso ir até aos plantadores de tomates de Paraibuna. Um dos principais problemas alegado por eles, com relação ao preço, é mesmo o aumento absurdo dos insumos. Seu Dito, um dos principais plantadores do município, afirma que os custos de plantio aumentaram em cerca de 40% em relação ao ano passado. Informa que o adubo subiu de R\$15,00 a tonelada para

R\$35,00 e o óleo diesel (usado para irrigação) subiu mais de 100% em relação ao ano passado.

Outro fator da alta dos custos, fez com que a produção diminuísse em todo o Estado de São Paulo, chegando a quedas de mais 50%.

Paraibuna é um exemplo. Há cinco anos o município tinha plantado cerca de 1,2 milhões de pés de tomates. Este ano, segundo cálculos de Seu Dito, o plantio não chegou a 200 mil pés. Uma queda de mais de 80%.

Com todos esses fatores o preço tende a ficar alto mesmo. Seu Dito informa que atualmente o produtor está conseguindo cerca de R\$40,00 por caixa e que este preço não deve cair muito. Seu Dito diz que abaixo de R\$20,00 a caixa o produtor vai ter prejuízo.

AUTO POSTO

Telefone
3974-0064

AMIGOS DO AGENOR

"Qualidade e Honestidade"

Rua Cel. Martins, 217

UNIVERSIDADE CARISMA TOTAL

TELEFONES:
3974-1015
3974-0379

Rua Vera Cruz, 230 - PARAIBUNA

Bazar Déia

Para suas compras a melhor ideia

Papelaria Artigos para presentes Eletro-eletrônicos

Tem os equipamentos e acessórios para Informática e Celular.

Telefone
3974-0074

Rua. Coronel Camargo, 40

INFOTEC
Cursos de Computação

Convênio
De desconto para alunos
Corp. Mantia

O melhor ensino do Brasil
Método Interativo

EasyComp

ABC

Tel: (12) 3974-0814
Rua Cel. Camargo, 173 e-mail: infotecursos@aol.com

O patrimônio em discussão

A Ong Paraúna está agilizando o apoio aos técnicos da Prefeitura Municipal de Paraibuna, com vista a salvar o que resta do patrimônio histórico da cidade. Os integrantes da Ong participaram de uma reunião com os engenheiros da Prefeitura, para juntos traçarem uma meta de trabalho sobre o assunto.

Segundo Marissol, Presidente da Ong, a idéia inicial seria um levantamento completo de tudo o que resta de prédios e locais históricos da zona urbana e também da zona rural. Depois sim, de acordo com as opiniões da co-



Vários prédios da cidade ainda podem ser salvos.

munidade, traçar o que seria feito.

A primeira análise dos integrantes da Ong e da Prefeitura será mesmo a forma mais prática de se normatizar a Lei de Preservação do Patrimônio, de No 2.166 aprovada pela Câmara Municipal de Paraibuna, em 18 de outubro do ano passado.

VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de vidros em geral

Tel: (13) 3974-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

Celeste Imóveis

CRECI 25.500

- FAZENDA, 200 alqueires, a 2 km do asfalto, ótimo acesso, toda montada, boa sede, casas de colono, curral, manguieiro, coqueira, divisões de pasto, lagos, luz, muita água, toda cercada. Escritura Ok.
 - FAZENDA, 220 alqueires, casa sede e casas de colono, extenso pomar, pastagem formada em braquiária, lagos, muita água, boa topografia, bom acesso.
 - SÍTIO 35 alqueires, a 4 km do asfalto, casa sede, casa colono, luz, nascentes, pastagens, 85.000 pés de eucalipto, sendo 65.000 pés em ponto de corte. Escritura Ok.
 - PESQUEIRO DO RUBINHO, 50.000 m2, casas sede e colono, churrasqueira, paiol, ranchos, canil, galinheiro, riacho, 2 lagos (muito peixe: dourado, pacu, tambacú, tambaqui, pintado, jaú, carpas diversas, tilápias diversas, cat fish, lambaris, bagre africano, traíras, etc), prédio para bar e lanchonete, excelente acesso, a 1 km da Tamoios.
 - LINDA CHÁCARA- 48.000 m2, casa sede e de colono, curral, manguieiro, pomar, horta, galinheiro, lago (muito peixe: carpas, tilápias, etc.). Pasto em braquiária, excelente acesso, luz, água de mina, churrasqueira, antenas parabólicas, pronto para usar. Escritura Ok.
 - CHÁCARA na Zona Urbana, 1.300 m2, ótima casa de laje, (4 quartos, 1 suíte), luz, água, iluminação pública, telefone., ótimo acesso. R\$-75.000,00.
 - CHÁCARA 1.800 m2, casa boa, piscina, luz, telefone, ótimo acesso. R\$-49.000,00, a combinar.
 - REPRESA DE PARAIBUNA-12.000 m2, casa, luz, água, a 7 km da Tamoios. R\$-40.000,00.
 - 21 alqueires, sem benfeitorias, a 4 km da Tamoios, ótimo acesso- R\$-75.000,00
 - CASAS-TROCO casa no litoral por casa na Vila Camargo.
 - TROCO casa em Paraibuna, c/2 quartos, suíte, demais dependências - por casa boa no centro ou no Mrtm de Sá, em Caraguatatuba.
 - PROCURO 1/2 lote próximo ao centro de Caraguatatuba, região do Estrela Dalva ou da Rodoviária.
 - CASA, Rua Visconde de Paraibuna, com 2 quartos e demais dependências, em lote de 10x33.
 - CASA Centro, 2 quartos, sala, cozinha, 2 banheiros, garagem 2 carros, área de serviço, quintal, tudo novo, pronta para morar, Escritura Ok. (pode ser financiada pelo BNH/FGTS) - R\$-80.000,00.
 - CASA Vila Camargo, reformada, dois quartos, demais dependências e garagem, R\$-32.000,00 - Escritura Ok.
 - LOTE de 300 m2, Bairro do Cuba, com água, luz, cabo telefônico. Escritura Ok. Aceita financiamento BNH. R\$-15.000,00
- JAMBEIRO**
- FAZENDINHA, em Jambeiro, com 60 alq.s, pastagens, sem benfeitorias, a 1 km do asfalto, luz próxima, boa água. Escritura Ok.
- SÃO LUIZ DO PARAITINGA/NATIVIDADE DA SERRA**
- FAZENDA c/200 alqueires, em São Luiz do Paraitinga/Natividade da Serra, casa de colono, rancho, curral, luz, muita água (18 nascentes), formado em braquiária, ideal para criar gado de corte. Escritura Ok. R\$-500.000,00. Estudo proposta.
 - FAZENDA com 50 alqueires, casa sede, casa de administrador, várias casas de colono, curral, manguieiro, luz, telefone, pastagens formadas, 85.000 pés de eucalipto, 9 km de represa. Escritura Ok.

Assessoria jurídica na área cível e trabalhista, Inventário, Usucapião, retificação de escrituras, separação, etc. com os advogados: Dra. Vanessa, Dr. Roberto Celeste e Dr. Vicente. Regularizamos seu INCRA (CCIR), ITR e Imposto de Renda. Seguros: carros, máquinas e imóveis é com Pedro Luiz Celeste - Tel. 3974-0618



Cambuci é frutinha daqui

Esta fruta não aparece quase em nenhum lugar. Nunca encontramos em revistas e livros de frutas suas qualidades alimentares. Sabemos que é uma fruta muito ácida e que deve ter um alto teor de vitaminas, principalmente a Vitamina C. O agrônomo Marcelo, da Cesp, diz que está enviando frutas para o ITAL, Instituto Tecnológico de Alimentos, para ser descoberto o poder de vitaminas dessa fruta. E quem sabe também um estudo para melhorar a sua produção em grande escala.

Mas nossos caipiras da Serra do Mar conhecem

Se Ranulfo mostra sua colheita de cambuci



esta frutinha muito bem. Ela aparece nos bairros que ficam no topo da Serra do Mar, nos municípios de Paraibuna e Natividade da Serra. Ali alguns moradores até já fizeram plantações para poder ter mais frutinhas, que são transformadas em sucos e xaropes. Este xarope é vendido para ser saboreado como suco e também com a pinga.

Allás, foi com a pinga que apareceu à beira da estrada. Bem próximo ao local onde hoje está a Pousada Alto da Serra, tinha o Bar do Alemão, conhecido como Seu Alexandre.

Ali nas décadas de 50 e 60, muitos turistas que desciam para o Litoral, encontravam a pinga com cambuci, que ficou famosa. Aos poucos os moradores daquela região foram também aprendendo a preparar o xarope e colocando à beira da estrada para vender.

Um deles é o Seu Ranulfo de Jesus que tem plantado 200 pés de cambuci. Ele diz que tem pé com 38 anos produzindo normalmente. Mas, pela sua experiência diz que é entre os dez e quinze anos que a produção por pé é maior.

Além de seu uso com pinga, a frutinha já está ganhando os paladares mais refinados. Na Pousada Alto da Serra, a chefe de cozinha Lena, vem preparando molhos agrídoces para acompanhar lombofatiado e filé de frango grelhado. Ela prepara ainda caldas para acompanhar doces e molhos para saladas, substituindo muito bem o vinagre.

O cambuci pode ainda ser usado para bater com leite, que se transforma em uma deliciosa coelhada. Pode ser transformada também em geléia.

CASA VÉIA
COMIDA CAIPIRA
 Refeições caseiras sábados e domingos
 - galinha, peixe, quibanda, feijão, pão no sal grosso
 Lanches - Petiscos - Pizzas - Pizzas
 Tel.: (12) 3933-4535 (durante a semana)
Bairro do Itapeva - km 7
 ESTRADA ASFALTADA

SABOR & ARTE
 RESTAURANTE & BARRA DE DRINKS
 Almoço self-service com sobremesa
 Caudrinhos, massas e fondus a noite nos sábados e feriados
 Grande variedade em comidas
 Café colonial, chocolates colonial Vinhos e petiscos
 Tel.: (12) 3974-3496 Praça da Matriz, 17

Joaquim Casa de Carne **CAMARGO**
 Carnes Frescas
 Linguiça
 Leitão
 Frango
 Frango recheado pronto para assar
 Pça. Rodoviária, 63
 Tel.: 3974-0478

PRIS VÍDEO
 PRODUÇÕES
 Fotos e Filmagens
Revelação e Ampliação
 FOTOS 3x4 NA HORA
 TELEFONES
 (12) 3974 0776
 e 3974 0801
 Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

XAROPE

Ingredientes- frutas de cambuci maduras, 1.2 kg de açúcar cristal.

Como fazer- Comece espremendo as frutas, uma a uma, num pano limpo, descartando o bagaço que fica. Com o suco pronto, leve ao fogo e deixe ferver bem, até ficar um pouco rosa. Com a fervura a acidez é diminuída, não provocando o azedamento. Este suco pode ser guardado assim até por um ano. Leve ao fogo um litro de suco, com 1,2 kg de açúcar misturado. Deixe apurar até ficar em ponto de xarope.

O suco puro do cambuci, deixado para ser fermentado pode ser transformado em um delicioso vinagre.

LEITE COM CAMBUCI

Ingredientes- 1 copo duplo de leite, 1 cambuci pequeno, açúcar a gosto.

Como fazer- Descasque o cambuci e aproveite somente a poupa. Coloque junto com leite bem gelado e o açúcar no liquidificador e bata até engrossar.

PINGA COM CAMBUCI

Com o xarope pronto, coloque no copo, a mesma quantidade de pinga e de xarope. Pode-se também colocar os cambucis maduros dentro da pinga e deixar curtir.

Outra forma é guardar os cambucis em álcool e na hora de tomar, bater com a pinga e peneirar.

SUCO

Com o xarope, faz-se o suco batido, com um pouco de leite condensado e água gelada.

Prato com molho de cambuci é servido na Pousada Alto da Serra.

Pode-se usar também o próprio suco fervido, antes de ser transformado em xarope.

CALDAS

O próprio xarope pode ser usado como calda com o doce normal, ou diluído com um pouco de água. Use para adoçar bananas, peras, maçãs e outras frutas, no prato, na hora de servir.

MOLHO

Ingredientes- 1/2 litro de xarope pronto, 1 cebola picadinha, 1 colher (sopa) de manteiga com sal, 1 xícara(chá) de vinho branco, 10 folhas de hortelã e 1 colher (sopa) de maizena.

Como fazer- Esquente a manteiga, frite a cebola batidinha, coloque o xarope e deixe ferver. Adicione o vinho branco e a hortelã picadinha, misture bem e coloque a maizena para engrossar em ponto de molho pastoso.

Como servir- Use este molho para acompanhar lombo assado servido em fatias e filé de frango grelhado.



SÓ R\$1,99



CADERNO ESPECIAL

Sabores do tempo do Milharal

Edição especial, com 70 receitas de milho verde, quirera, fubá e farinha de milho. Comprando este livro, você estará destinando parte da renda para o Lar Vicentino.

Nas bancas da Leda Beira Rio

Padaria
Pão Perfeito
Lanchonete
Pão quente a toda hora
Pão de batata especial
Doces Típicos
Tel.: 3974-0202
Pça da Rodoviária

Auto Posto
Paraibuna
BR
Combustível com qualidade
Lavagem e Troca de Óleo
Tel.: 3974-3600
Pça da Rodoviária

FOGÃO

A tradição das paçocas

A tradição de se comer paçoca durante a Semana Santa vem de muito tempo. A explicação mais aceita pra isso é que a paçoca sustenta bem, sendo assim usada para quem fazia jejum durante a quaresma. Com isso ficou o costume dessa iguaria. Mas antigamente a paçoca não usava açúcar, sendo feita com rapadura, deixando-a mais doce e pastosa.

Atualmente Irene e Bernardo são os paçoqueiros mais famosos da cidade. Com a barraca Chão Caipira marcam presença no Revelando São Paulo e na Fapija, onde divulgam os sabores de Paraibuna. A paçoca que eles mais fazem é a com açúcar, mas estão começando a preparar a feita com rapadura, cuja receita você tem abaixo com exclusividade.



Outra paçoca que também era muito usada, após a quaresma era a feita de carne-seca. Essa tradição, com certeza, veio do Nordeste, onde o prato é típico há pelo menos quatro séculos. Ainda hoje no sertão daquela região é um prato do dia-a-dia do nordestino.

PAÇOCA COM RAPADURA
Ingredientes- 2 kg de amendoim, 1 kg de farinha de milho, 4 rapaduras e uma pitada de sal.

Como fazer- Torre o amendoim, não deixando queimar. Depois de frio esfregue com as mãos e abane toda a casquinha. Coloque o amendoim no pilão e soque até moer. Misture a farinha de milho, misture e soque mais um pouco. Adicione a rapadura raspada e o sal e misture tudo muito bem. Soque mais até ficar bem moído. Passe numa peneira e volte a socar o que sobrou na peneira.

PAÇOCA COM AÇUCAR

Ingredientes- 3 kg de amendoim, 3kg de açúcar cristal e três pitadas de sal.
Como fazer- Torre o amendoim e deixe esfriar. Coloque no pilão, não precisando retirar a casquinha torrada. Soque bem e depois adicione a farinha, o açúcar e o sal. Mexa bem e soque até moer tudo. Peneire e repasse no pilão o que não foi moído.

PAÇOCA DE CARNE-SECA

Ingredientes- 1kg de carne-seca magra, 1/2 kg de farinha de mandioca, 1 cebola batidinha, 1 xícara (chá) de cheiro verde e gordura para dourar.

Como fazer- Cortar a carne-seca em pedaços pequenos e ferventar para retirar o sal. Escorra e frite em gordura até dourar. Levar ao pilão, socar um pouco, adicionar a farinha de mandioca, os cheiros verdes e a cebola bem picadinha e socar bem até desmanchar a carne.

TEKINHA

Sport e Boutique

O melhor da moda para você

Tel.: (12) 3974-3197

R. do Meio, 34 - Calçadão
teka.carla@bol.com.br

Casa de Carnes
São Sebastião

Carne fresca diariamente

Linguiças Suínos Frangos

Tradição - Qualidade - Atendimento

Tel.: 3974-0312 - 9765-1487

Largo do Mercado, 75

USINA VELHA

Sítio
CEDRO DO ITAPEVA

Ecologia, Pesca, Lazer, Montanhismo,
Canoagem, Alimentação Natural
e Educação Ambiental.
Produtos Hortifrutigranjeiros Naturais
Passeios à cavalo
Acomodamento Rústico
Cachoeira

Contato: Orlando Aurélio
(12) 9702-0185

Bairro do Itapeva, Km 7

DEPOSITO J R CORREA

(JOÃO DE GARRA)

Fabricação de Blocos,
Lajes
e Artefatos de Cimento

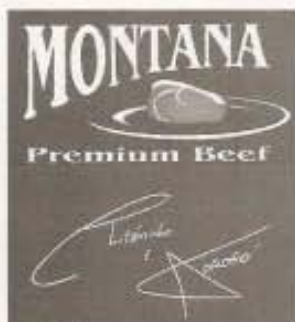
Comércio de areia,
pedra, pedregulho
para jardinagem e estradas
Entrega em toda região

TEL.: (12) 3974-0985 / 9761-9745 / 9764-4186

Av. Antônio Feliciano da Silva, 400 -

Em frente à Vila Camargo

FAZENDÃO



Boas Carnes Para Bons Paladares



Saborear boas carnes sempre teve endereço certo em Paraibuna. Há muitos anos o Fazendão vem se especializando em servir seus clientes com o que há de melhor em carne. Tanto que já se tornou referência para os turistas paulistanos que se dirigem ao Litoral Norte, durante o Verão ou mesmo fora dele.

Com este espírito é que os proprietários, Bóia e João, ade-

riram às carnes de grife, onde a qualidade é inquestionável. São produtos dos Frigoríficos Marfrig e Montana Premium Beef (grife Chitãozinho e Xororó). São cortes de alta qualidade provenientes de novilhos jovens selecionados que garantem maior sabor, maciez e suculência à carne.

E com tudo isso, as carnes do Fazendão são oferecidas a preços de mercado, acompa-

nhados ainda de arroz, salada, fritas, farofa e pães especiais feitos em Panificadora própria. Tudo preparado com a qualidade Fazendão, por cozinheiros especializados.

Mais do que nunca, agora você já sabe. Quando quiser apreciar uma boa carne com os amigos ou a família, faça como os turistas paulistanos: prefira os produtos do Fazendão.



**Espetão de Filé Mignon
para três pessoas -R\$15,00 por pessoa.**

Temos ainda Espetão de Contra-Filé e Lombo R\$13,00 por pessoa



**Espetão de Picanha para três pessoas -
R\$15,00 por pessoa**



**Bifão de Lombo para duas pessoas -
R\$13,00 por pessoa**



**Bifão de Contra-Filé para três pessoas
R\$13,00 por pessoa**

Temos ainda Bifão de Filé Mignon-R\$15,00 por pessoa e Filé Parmegiana - R\$20,00 por pessoa
AOS DOMINGOS OU FERIADOS, Self-Service no Fogão à Lenha, com pratos quentes, saladas especiais como a Caesar Salad e Insalata Caprese e sobremesa -R\$13,80 por pessoa.

FAZENDÃO - Rodovia dos Tamoios, Km 45 . Tel. (12) 3974-0589