

fogão
joão rural

Tilápias e Tucunarés



MOQUÉCA

DE TILÁPIA MOQUEADA

Ingredientes- 4 tilápias (de meio quilo cada), 2 cebolas em rodelas, 2 tomates em rodelas, 1 pimentão em rodelas, 1 molho de coentro, 1/2 xícara de azeite de dendê, sal a gosto.

Como fazer - Limpe a tilápia desprezando a cabeça e abra ao meio sem cortar. Depois, passe um espeto em cada lado do peixe. Polvilhe com um pouco de sal e leve a um braseiro, com distância de 30 cm. Vire de vez em quando para que moqueie dos dois lados. Quando for preparar, uma hora antes, coloque o peixe num molho de suco de 2 limões, 4 dentes de alho amassado e 1/2 cebola picada. Escorra os peixes e reserve o molho. Forre uma frigideira grande com metade das rodelas de tomate, de cebola e de pimentão e com metade dos ramos do coentro. Ponha as tilápias sobre o forro das ver-

duras sem que haja sobreposição entre elas. Cubra-as com a marinada reservada e com o restante das rodelas de tomates, cebolas e pimentão e dos ramos de coentro. Leve a frigideira ao fogo. Após 10 minutos de fervura, junte as pimentas-de-cheiro socadas e 3/4 do azeite de dendê, pondo-o pelas beiradas da frigideira, a fio. Tampe a frigideira e deixe o conjunto cozinhar por mais 10 minutos. Destampe a frigideira e prove o sal. Ponha o restante do azeite de dendê. Tampe a frigideira e espere a moqueca cozinhar por mais 10 minutos.

TILÁPIA ASSADA

Ingredientes- 2 colheres de azeite de oliva, 2 dentes de alho grandes e cortados em fatias, pimenta-malagueta a gosto, 6 tilápias frescas, limpas e secas, algumas gotas de vinagre, salsa picada para polvilhar, rodela de limão cortadas ao meio para decorar.

Como fazer- Aqueça o forno em temperatura alta (250° C). Ponha o azeite numa frigideira grande de ferro e aqueça-o em

fogo forte. Junte-lhe o alho, a pimenta malagueta a gosto e as tilápias e as envolva no azeite. Leve as tilápias ao forno quente e asse-as por cinco minutos.

TILÁPIA NA BRASA

Ingredientes- 6 tilápias de 500 gramas cada, 6 colheres de suco de limão, 3 colheres de sal, 3 colheres de salsa picada, 3 colheres de cebolinha verde picada, 2 colheres de camarão seco, descascado e moído, 2 xícaras de farinha de mandioca, 1/4 de xícara de azeitona preta picada, 1 pitada de sal, e pitada de pimenta-do-reino.

Como fazer- Abra os peixes, limpe, lave e enxugue com papel toalha. Tempere-o com suco de limão, sal e pimenta-do-reino, com 40 minutos de antecedência. Reserve-o. Prepare um recheio em fogo baixo, coloque a farinha em uma panela e torra-a que fique bem soltinha, reservando-a. Numa panela média, aqueça o óleo em fogo baixo, refogue a cebola até murchar (cerca de 3 minutos), acrescente-lhe a

Porcada
Paraibuna

CASA DE CARNES

JOAQUIM
CamargO

Frango recheado
pronto para assar

Carnes
Frescas

Leitão

Linguiça

Tel. (12) 3974-0478

Pça Marcelino A. de Moura, 63

MERCADO

Flamboyant

Sua nova opção de compras

Variedades em produtos

Amplio estacionamento

ENTREGA EM DOMICÍLIO

TELEFONE.- 3974-0001

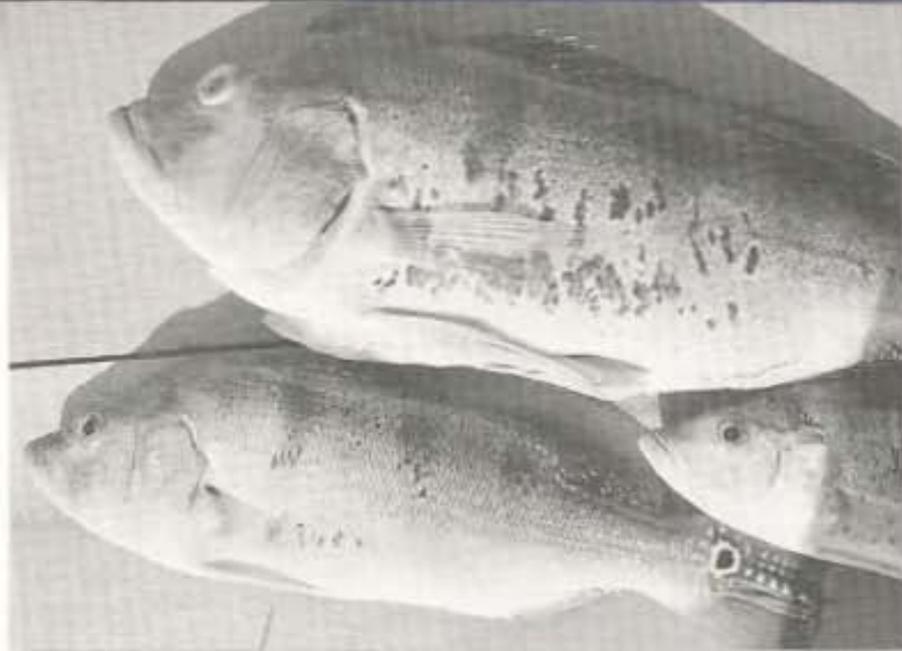
Pça. Marcelino A. de Moura, 1

A PIONEIRA

Mais espaço
Mais produtos
A partir de 1 Real

TEL. 3974-1021

Pça Maj Marcelino A. de
Moura, 53



salsinha e a cebolinha. Junte-lhe o camarão seco. Tempere a mistura com sal e cozinhe-a por 3 minutos, mexendo de vez em quando. Acrescente-lhe a farinha de mandioca e a azeitona. Cozinhe o conjunto, mexendo sempre até obter uma farofa. Recheie os peixes com farofa e feche-os com barbante, costurando com agulha. Em espeto de três hastes coloque os peixes e leve-os para a grelha por 40 minutos, virando na metade do tempo. O peixe deve ficar a 40 cm da brasa.

TUCUNARÉ AO ESCABECHE

Ingredientes- 3 kg de tucunaré, sal grosso a gosto, farinha de trigo para empanar, 2 1/4 xícaras de azeite de oliva, 2 quilos de cebolas cortas em rodela, 3 folhas de louro, 1 ramo de salsa, sal a gosto, 3/4 xícara de vinagre de vinho branco.

Como fazer- Limpe os peixes, retire as cabeças. Corte em postas de 2 cm de espessura, ponha-as numa tigela, tempere-as com sal grosso a gosto e deixe-as descansar por mais

ou menos 2 horas. Enxugue as postas dos tucunarés e passe levemente na farinha de trigo. Numa panela coloque 1 1/2 xícara de azeite, leve-a ao fogo médio e deixe-a aquecer. Junte-lhe as postas dos tucunarés, um pouco de cada vez. Frite-as, virando-as com uma escumadeira, até ficarem douradas. Retire-as do azeite, escorra-as muito bem e coloque numa tigela de louça. Em outra panela, coloque o azeite restante e aqueça-o em fogo médio. Junte as rodela de cebola, as folhas de louro e o ramo de salsa, tempere com sal a gosto e refogue o conjunto por 15 minutos ou até a cebola ficar macia. Junte o vinagre, deixe levantar fervura, verifique o tempero e acrescente mais sal, se for necessário. Retire o molho do fogo e despeje-o sobre as postas dos tucunarés. Deixe o escabeche esfriar, cubra a tigela e guarde as postas de tucunaré por 1 semana na geladeira, mudando as postas de baixo para cima várias vezes, a fim de ficarem bem envolta no molho.

TUCUNARÉ COM PIRÃO

Ingredientes- 1 tucunaré de 1 kg, 1 colher de banha, 3 cebolas, 3 tomates, 2 xícaras de farinha de mandioca, vinha d'alhos, sal e pimenta-do-reino.

Como fazer- Limpe o peixe, corte-o em postas pequenas. Deixe de molho em vinha d'alhos. Corte as cebolas em rodela e frite-as em banha bem quente. Acrescente-lhes, depois, os tomates pelados e picados, e o peixe com o molho de vinha d'alhos. Tempere com sal a gosto. Cozinhe o peixe em fogo lento e adicione água fervendo, se o molho secar. Vire o peixe de vez em quando, tendo muito cuidado para não desmanchar as postas. Assim que o peixe estiver pronto, retire-os do fogo e coloque-os numa travessa. Ao molho, no qual foi cozido o peixe, junte farinha de mandioca. Mexa-a constantemente, para ficar bem desmanchada e formar, assim, um pirão uniforme. Cozinhe o pirão até ficar bem espesso.

PADARIA STA CLARA

Vários tipos de pães
Bolos-Doces-
Laticínios
Tel. 3974-4164
9133-9692

Rua Dr. João Fonseca, 30

SALÃO DE BELEZA SHALLON

Edna Cabeleireira
PRIMAVERA
FLÔRES
Vasos, flôres, buquês
e encomendas

Rua Major Ubatubano, 101
Tel. 3974-1046 9122-9627

Casa de Carnes São Lucas

Suíno, bovino e frango
linguiça
carvão e bebidas

Tel. (12) 3974-0945

LARGO DO MERCADO, 49

LUCADURA * NANI

É MAIS VOCÊ

Somente
Fitas Originais DVD
Credenciado
VIVO Celular LOJA DE
CONVENIÊNCIA

TEL: 3974-0926

Lad. Flávio A. Andrade, 46
Paraibuna



A tradição do bacalhau

Dentre os vários costumes antigos do Vale do Paraíba e, logicamente de Paraibuna e, era o tradicional bacalhau. Peixe seco, salgado que vinha sempre de Portugal ou dos países nórdicos. Naquele tempo o preço era barato, pois comer peixe salgado era sempre coisa de pessoas com poucos recursos. Um exemplo é lembrado pelo Seu Déia, cujo pai Miguel Alves, tinha armazém no Mercado. Segundo ele, todos os armazéns recebiam várias caixas de madeira fechadas e os peixes eram vendidos inteiros. Ninguém comprava pedaços, pois o preço era mais barato do que as carnes de boi e porco.

Mas com o passar do tempo, o bacalhau virou peixe chique, frequentando a mesa



dos mais abastados. Juntando a raridade do peixe nos mares, o produto ficou sendo proibitivo para muita gente. Mas, mesmo assim vale um sacrifício para apreciar essa delícia. Para isso vai aí uma das mais tradicionais receitas portuguesas de bacalhau e o tradicional bolinho.

TÔMBOLA DE BACALHAU

Ingredientes-1kg de bacalhau, 1 kg de batatas, 1kg de cebola, 6 tomates, azeite, farinha de rosca, salsa e cebolinha picada.

Como fazer- Depois do bacalhau dessalgado, aferventar levemente, cortar em pedaços pequenos. Descascar as batatas e cebolas, cortando-as em pedaços do mesmo tamanho do bacalhau (aproximadamente 4 a 5 cm o quadrado). Levar ao fogo uma panela com fundo grosso com bastante azeite e aí refogar a cebola batidinha, os tomates sem peles e sem sementes. Deixar desmanchar bem. Colocar então camadas alternadas de bacalhau, batatas e cebolas. Por cima bastan-

te salsa e cebolinha picadas. Tampar a panela e deixar cozinhar em fogo brando sem colocar água. De vez em quando, sacudir a panela para cozinhar por igual. A parte, fazer o seguinte creme:

Ingredientes- 3 copos de leite, 2 gemas, 2 colheres de sopa de maisena, 1 colher de sopa de manteiga e sal. Bater no liquidificador e levar ao fogo para engrossar. Colocar o bacalhau em uma forma refratária e, por cima, o creme. Colocar sobre o creme, bastante farinha de rosca, regar fartamente com azeite. Levar ao forno para assar até o creme ficar dourado por cima e o azeite ferver dos lados da forma.

BOLINHO DE BACALHAU

Ingredientes-300g de bacalhau, 150g de batatas, 1 cebola picadinha, 3 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha picadinha, 1/2 colher (sopa) de manteiga, 4 gemas de ovos, 4 claras batidas em neve e azeite para fritar.

Como fazer- Depois de retirado o sal, aferventar e desfiar o bacalhau. Passe no processador de alimentos ou na máquina de moer carne e reservar. Cozinhar as batatas com casca, descascar, amassar bem com o garfo e reservar. Refogar na manteiga a cebola, a salsa, a cebolinha e juntar o bacalhau. Mexer bem e retirar do fogo, para adicionar a massa de batatas, as gemas e as claras em neve. Misturar tudo muito bem, fazer os bolinhos e fritar em azeite quente.

CASA MACEDO
COUNTRY
PESCA
RAÇÕES
& CIA

TEL.: (12) 3974 0663

Av. Cel. Nabor N. Santos, 96

**DEPÓSITO
HUMAITÁ**

material elétrico, hidráulico
pintura, ferramentas

VENHA CONFERIR

Tel. 3974-0177

Rua Humaitá, 32

OSVALDO

ELETRORREFRIGERAÇÃO PARAIBUNENSE

ASSISTÊNCIA TÉCNICA
ESPECIALIZADA

Consertos de Máq de Lavar Roupas,
Secadoras-Lava-louças-Geladeiras-
Freezer-Bebedouros-restresqueiras-
Balcão-Câmaras Frias-Reformas
e Pinturas.

Parcelamos o pagamento
Não cobramos orçamento.

TEL. (12) 3974-3008

Rua Jacareí, 63 - Paraibuna-SP



Uma casa com história

A casa colonial, localizada na Praça da Matriz, pertencente atualmente a família Camargo, tem história na cidade. Ela foi construída em 1856 pelo então Primeiro Barão de Jacareí, Bento Lúcio Machado, cujas iniciais aparecem na bandeira da porta. Uma antiga foto que pertencia a família de Nelson Costa, datada de 1916, confirma que ali funcionou o Hotel Central. Na ocasião era de propriedade de D. Dita Vitú. Na foto acima aparece dois automóveis conhecido como Ford T, pertencentes a moradores da cidade. No carro da esquerda o menino de cabelos cacheados era Nelson Costa, com 2 anos. Da esquerda para a direita o primeiro homem era Aurélio Santos (pai do prefeito Luizinho).

Câmara intima moradores a limpar ribeirão

“O vereador Borges Medeiros indicou que fosse autorizado o Fiscal a mandar limpar o Ribeirão (Lavapés), principiando nos pastos pertencentes a Benedito Correa de Araujo, até abrir no Parahybuna; e nos lugares onde encontrar cerca, determinará ao proprietário, que a ponha de forma que a água tenha livre trânsito. Em discussão, resolveu a Câmara autorizar ao Fiscal a proceder na feitura da obra, não gastando mais do que a quantia de vinte mil réis.”

Esse texto está numa ata da Câmara Municipal, datada de 10 de julho de 1865, mostrando que o problema do Lavapés já é antigo. Mas no decorrer dos anos foram massacrando o coltado, em vez de limpá-lo, como era a preocupação de nossos antepassados.

Você Sabia?

No começo do século passado, uma Lei proibia os carros-de-bois de entrar com as rodas cantando pelas ruas da cidade. Outra Lei obrigava carregar folhas de “flanders” (zinco) cobertas.

A primeira era para que o barulho não perturbasse o sossego público e a segunda para que o sol não refletisse no rosto dos transeuntes, o que poderia deformar o rosto. Bons tempos aqueles, hein?



SAN JOSE
SISTEMAS

ANTENAS
ALARME RESIDENCIAL
E COMERCIAL

R. Major Ubatubano, 102
Largo do Mercado, 145
Tels. (12) 3974-0975
3974-0925 9772-6250

TAMOIOS

Turismo e Artesanato

Turismo Receptivo
Informações Turísticas
Guia credenciado
City Tour Traslados
Turismo Rural Ecoturismo
Pacotes turísticos
•Artesanato Regional
Produtos Caseiros e naturais

Rua Pe. Antonio Pires do
Prado, 97 (Rua da Bica).
Tels.(12) 9774-4355 9127-2102

Na porteira

Seu Abílio Miranda é que nos conta esta história. Naquele tempo, em que tinha-se o costume de escrever propagandas nas porteiras, um dia apareceu esta na estrada.

EVAISEMA
TARUMAVA
CANAQUA
RESMA

Muita gente passou, mas não conseguia entender direito a mensagem do autor. Até que alguém mais esperto decifrou o enigma, que até era muito fácil. O autor não soube separar as palavras que queriam dizer:

E VAI SE MATAR UMA VACA NA QUARESMA.

O anúncio era para vender a carne, mas não se sabe se conseguiu.

Bão Tamém

Antigamente qualquer morador da roça só acreditava no efeito da formicida Pica-Pau, para matar qualquer tipo de formiga. Numa dessas fazendas produtivas, o patrão chegou cedo no curral e deu por falta do Seu Zé.

-Cadê o Seu Zé, Robertinho, não veio trabalhar?

-Não senhor...

-Mas não é possível, Seu Zé trabalha comigo há 20 anos e nunca faltou. Vou ver o que aconteceu.

O patrão pegou o trio e foi até o grotão onde ficava a casa do Seu Zé. Chegando lá encontrou a D. Maria, sentada na porta, muito triste.

-D. Maria cadê o Seu Zé que não foi trabalhar hoje?

-Ele não vai trabalhar mais....

-Não vai porque?

-Ele morreu...

-Morreu de que?

-Suicidou...

-Suicidou como?

-Tomou formicida....

-Meu Deus, tomou formicida Pica-Pau...

-Não, tomou a Formitec...

-Formitec? É! Bão tamém....

Porcada
Paraibuna



LAR VICENTINO DE PARAIBUNA

Obra Unida à Sociedade de São Vicente de Paulo

Praça Prof. Benedito Mário Calazans, 64 Centro - Paraibuna - S.Paulo

Evento da Pamohada 2004 - Prestação de Contas

RECEITAS

Total das vendasR\$50.865,00

DESPESA

Milho.....R\$ 7.186,00

Açúcar.....R\$ 206,40

Sorvete.....R\$ 530,25

ÁguaR\$ 299,40

Margarina, Leite em Pó,
maisena e outrosR\$ 214,09

Embalagens.....R\$ 2.892,79

Gás.....R\$ 870,00

Frete.....R\$ 1.340,00

Combustível.....R\$ 85,00

Aventais.....R\$ 60,00

Propaganda.....R\$ 560,00

Cartão Telefone.....R\$ 20,00

Lanche.....R\$ 60,00

Conserto máquinas.....R\$ 59,00

Manutenção de Veículo.....R\$ 319,53

Manutenção Fogões.....R\$ 65,00

Material Construção.....R\$ 165,49

Material Instalação Barracas...R\$ 218,70

Diversos.....R\$ 697,95

TOTAL DESPESASR\$15.849,50

RECEITA LÍQUIDA.....R\$35.015,50

RELATÓRIO DA CAMPANHA DE PROPAGANDA DA 5ª PAMONHADA, REALIZADA PELA REVISTA NASCENTES

CUSTOS

TV Vanguarda R\$ 5.120,00

10 ValeParaibano R\$ 3.600,00

2 reportagens ValePa R\$ 500,00

Rádio Planeta Diário R\$ 500,00

3 páginas Revista Nascentes R\$ 800,00

Impressão Cartaz R\$ 600,00

Impressão Fichas Caixa R\$ 300,00

Fotos e Arte Cartaz R\$ 140,00

Confecção 200 camisetas R\$1.650,00

TOTAL CUSTOS R\$17.110,00

PATROCÍNIOS

Tv Vanguarda R\$2.560,00

Restaurante Fazendão R\$1.560,00

ValeParaibano R\$3.600,00

ValeParaibano.reportagens R\$3.900,00

Rádio Morada do Sol R\$ 500,00

Rádio Planeta Diário R\$ 500,00

Revista Nascentes R\$ 800,00

Jac Editora R\$ 600,00

Revista Nascentes/arte-fotos R\$ 140,00

Patrocinadores que entraram no cartaz em Camisetas e Revista Nascentes.

MERC R\$ 225,00

Canani R\$ 45,00

Pão Perfeito R\$ 45,00

Lanchonete Negão R\$ 45,00

Sorvetes Renó R\$ 45,00

Skina's Lanches R\$ 45,00

Bazar do Déia R\$ 45,00

Gisele Móveis R\$ 90,00

Jair Maciel R\$ 45,00

Drogaria São Luiz R\$ 135,00

Imobiliária Paraibuna R\$ 90,00

Celeste Imóveis R\$ 135,00

Ovomaltine R\$ 45,00

A Pioneira R\$ 45,00

Mercado Flamboyant R\$ 45,00

Queijos Rosa R\$ 45,00

Pad. Pão Nosso R\$ 45,00

Vip Vidraçaria R\$ 45,00

Isadora Turismo R\$ 45,00

Escritório Sto Antonio R\$ 45,00

Sales e Lopes R\$ 135,00

Rev. Nascentes R\$ 45,00

Rest. Fazendão R\$ 135,00

Marina Tamoios R\$ 90,00

A vender 200 camisetas R\$ 2.000,00

Total Recursos/patrocinios R\$ 17.960,00

Custos mídia R\$ 17.110,00

Saldo R\$ 850,00

O saldo de R\$850,00 (oitocentos e cinquenta reais) foi entregue a diretoria do Lar Vicentino em espécie de 85 camisetas para venda. OBS. Foi conseguido ainda duas reportagens na TV Vanguarda, sendo uma delas exibida para todo o estado e uma reportagem na TV Band Vale.

O Lar Vicentino e a Revista Nascentes, agradece a todos que confiaram e assinaram seu apoio, para mais este evento de sucesso em Paraibuna.

Paraibuna 1 de março de 2004

João Rural



Segundo o Prefeito Coelho, "o melhor de todo esse progresso é que a população ganhou mais qualidade de vida, com o sistema de saúde, educação, esportes e outros investimentos". Coelho afirma ainda que nos últimos anos a população já ganhou 123 moradias do CDHU, com ruas asfaltadas, energia elétrica e água. Mais 40 casas estão aprovadas para ser construídas em breve.

Com o progresso e a riqueza até mesmo a fé do povo mudou. Quem confirma é o pároco, Pe. Claudio, que teve a renda do dizimo aumentada de cerca de R\$3mil reais para cerca de R\$9 mil reais ao mês. Com isso o principal resultado já aparece majestosa na cidade. A reforma da Igreja de Nossa Senhora das Dores, aprovada por todos os moradores. A igreja faz ainda um serviço de ensino de computação para crianças e jovens, que pagam uma pequena taxa pelo uso dos computadores.

Cidade festeja crescimento

Jambéiro completa 128 anos em 30 de março, com presentes que toda pequena cidade sonha conseguir. Em apenas oito anos, conseguiu um crescimento vertiginoso, de fazer inveja a qualquer um.

Só pra se ter uma idéia, em 2001, a Prefeitura Municipal recebia cerca de R\$700 mil de ICMS. Em 2003 esse número pulou para R\$2 milhões e continua crescendo. Outro dado interessante é quanto ao licenciamento de veículos. Em 1996, a arrecadação foi de R\$18 mil e em 2003 cresceu para R\$82 mil. Com isso tudo melhorou a qualidade de vida dos moradores fazendo com que o município passasse do Nível 4 para o nível 2, em qualidade de vida.

Toda essa conquista foi devido à instalação de grandes fábricas no Distrito Industrial, localizado junto à Rodovia

dos Tamoios e na estrada que vai da Tamoios para a cidade. Atualmente já estão instaladas 13 empresas e mais 9 estão em fase de instalação.

Essas empresas já criaram cerca de 400 empregos, somente para a população da cidade. Criou a facilidade de transporte, com o surgimento de linhas de circular, onde o usuário paga somente R\$1,70 para qualquer percurso.

COMPARAÇÃO DA EVOLUÇÃO ECONÔMICA DE JAMBEIRO

Cidade	Salário Médio		Renda Per Capita		Posição no Estado	
	1997	2000	1997	2000	1997	2000
JAMBEIRO	R\$469,	R\$762,	R\$1.448,	R\$9.371,	224ª	83ª
S. BRANCA	R\$516,	R\$417,	R\$1.484,	R\$1.889,	291ª	284ª
REDEÇÃO	R\$392,	R\$356,	R\$ 964,	R\$1.209,	620ª	622ª
PARAIBUNA	R\$441,	R\$397,	R\$2.521,	R\$1.649,	213ª	231ª

FONTE - O Estado dos Municípios 1997-2000 - índice Paulista de Responsabilidade Social publicado pela Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo.

TONINHO

VEÍCULOS

TEL.
(12) 3921-9911

Deus é fiel



Av. Santos Dumont, 274 - Jd Paulista TEL/FAX (12) 3921-9911
CEP 12.215-130 - São José dos Campos - SP tonivel@iconet.com.br

VARANDA JAMBEIRO

Alice

-O Programa de Saúde da Família, pedindo para que as pessoas solicitem a presença de médicos, através do Agente Comunitário de seu bairro.

-Um belo café da manhã, foi o presente que Vicente Odilon recebeu de seus colegas da Prefeitura, no seu aniversário.

-A Dra. Gilma Teixeira de Camargo, foi aprovada na 1ª Turma de Especialização em Ortopedia Funcional dos Maxilares do CTA. Gilma atende em seu consultório em Paraibuna.

-Bodas de Prata, 25 anos de casamento do casal José Geraldo Coelho e D. Terezinha Ap. Cunha, foi comemorado dia 3 de março com uma missa e confraternização na Pizzaria Cappelli.

-A Diretora Regional de Saúde, Dra. Rosana Gravina, esteve em Jambeiro e aprovou nosso sistema de Saúde Municipal, como um dos melhores do Vale.

-Toda quinta-feira, no começo da noite tem jogo dos veteranos na quadra de esportes. Depois a concentração é no Israel ou no bode, onde a turma saboreia uma comida típica, regada a uma cervejinha gelada (só uma).

-Domingo de manhã é dia de fei-

ra na Praça. Tem verduras, artesanatos, doces e salgados e, lógico, a troca de um dedo de prosa.

-Jovens de Jambeiro receberam seu diplomas de professor na UNIVAP, no último dia 3 de março.

CARNAVAL

-No reinado de Momo, muita gente aproveitou para matar saudades da terrinha. Presentes Ana, Nilde, Terezinha, Cristina, Terezinha e Cristina da família Cunha.

-Seu Julio Serafim, com seus 81 anos, e sua família inteira se divertiram-se a noite toda.

-O casal Cid e Maria Inês que deixou Porto Seguro para curtir sua terra Natal.

-Paulo Airosa e Vera e amigos presentes há 21 anos, prestigiando o nosso carnaval.

-A Sonia Feitosa, do cachorro quente, tornou-se a nossa "Mãe Sardinha".

-Em seu quinto ano de apresentação o Bloco H Lera, o sucesso foi novamente da barraca de chur-

rasquinho e bebidas sob o comando do Fio e sua família.

-O pessoal da Festa de São Benedito e da Vila Vicentina, pularam diferente. Nas noites comandaram barracas para a renda para a festa e para a entidade.

-Jambeiro teve um dos carnavais mais organizados das pequenas cidades. Durante cinco noites o povo e visitantes curtiram o som sob o comando da Banda Realce.

-Os bailes organizados pela Prefeitura Municipal, aconteceram na Praça Almeida Gil. O Carnaval teve ainda a participação do Bloco do Laurinho, Bloco H Lera e Bloco Sorria.

-Uma vitória dos organizadores, que colocaram seguranças em toda praça, além do apoio da Polícia Militar, foi o fato de não haver nenhum incidente durante os bailes de carnaval.

-A cidade agora tem uma boa sorveteria, com produtos Kibon. A Giba Byte, na Praça Almeida Gil, oferece ainda sucos de frutas, principalmente o Açaí.

Programação de aniversário

A Prefeitura de Jambeiro, está preparando uma programação diversificada para festejar os 128 anos da cidade.

A programação das festividades acontece no período de 27 a 30 de março (dia do aniversário) No sábado a programação começa a partir das 20h na Praça Almeida Gil, com um show Boleros e Boleros. A partir das 23h Baile Show no mesmo local, com banda musical.

No domingo a partir das 8h30 acontece a Missa Festiva, em comemoração ao aniversário. Logo após haverá brincadeiras e recreação para a

criança na Praça Almeida Gil. Em seguida bolo de aniversário distribuído às crianças que terão ainda Shows Infantis na parte da tarde. A noite, no mesmo local, Baile Show aberto ao público.

Na segunda todos descansam para a programação de terça-feira. Neste dia acontecerá a partir das 10h Festival de Pipas patrocinado pela Empresa Bandeirante Energia. A tarde a criança tem mais recreação na Praça Almeida Gil. Também a tarde os esportistas participam do Campeonato 30 de Março de Futebol de Quadra, com times da cidade.

Pizzaria
Cappelli

PIZZAS
30 Sabores

MASSAS
Lasanha
Canelone
Nhoque
Rondele

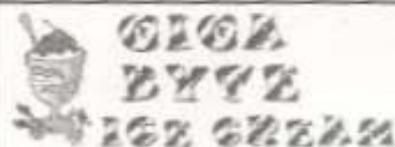
CARNES
Parmegiana
Chuleta
Filé de Frango

DISK PIZZA (12) 3978-1222
Rua Major Gurgel, 46
JAMBEIRO-SP

FOLIA E CIA

Confecção
Adulto
Infantil

Praça Almeida Gil, 70
TEL. (12) 9774-4827



Sorvetes a Kilo
15 Sabores Kibon
Sucos de Açaí
Suco de frutas em polpa
Refrigerantes

Praça Almeida Gil, 103
Tel (12) 3978-1291

PADARIA
SÃO JOSÉ

Pão quente
de hora em hora
Bolos confeitados
Doces finos
Lanches em geral

Praça Almeida Gil, 87
Tel. (12) 3978-1394

30 DE MARÇO DE 2004

JAMBEIRO 128 ANOS



Coreto da Praça Almeida Gil

Conjunto Residencial do CDHU



Uma das empresas do Distrito Industrial



VENHA COMEMORAR CONOSCO

Festividades
de 27 a 30 de março

Informações: Tel.(12) 3978-1190



PREFEITURA
DE JAMBEIRO

Restaurante e Lanchonete

FAZENDÃO



A Tamoios passa por aqui

Qualidade, higiene e pronto atendimento, aliados à hospitalidade, amizade e respeito ao consumidor, são, também, temperos usados por nossa cozinha.



TEL: (12) 3974-0589

FAX (12) 3974-0287

Rodovia dos Tamoios, Km 45 - Paraibuna-SP

Filiado: APAS

MERC
PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança

La Valle

Maitá

MOKA
1972

valor

VISA

MasterCard

REDE
SHOP
Débito

VISA
Electron

Cheque
Eletrônico
Banco do Brasil

Super
Compras

ENTREGA EM DOMICÍLIO EM TODO O MUNICÍPIO

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

LOJA II - Av. Beira Rio, 125 TEL.- 3974-3966

LOJA III - Rua Sta Branca, 4 (Cuba) TEL.- 3974-1166