

Vamos ver a Banda passar novamente

A Banda de Paraibuna pode voltar em breve a passar pelas ruas e praças, alegrando a todos com seus antigos dobrados e novas canções.

Um grupo de amantes da música está reativando a Corporação Musical São Benedito, que há dois anos está desativada. A iniciativa tem pessoas como Mário Alves, Cel. Orlando



Aurélio e Genésio Stábile, entre outros.

Mas a volta da Banda contará, principalmente, com a participação dos músicos de Paraibuna, sempre interessados, mas carentes de apoio. Na primeira reunião realizada dia 28 de julho, o Cel. Orlando frisou que será feita uma associação com pessoas da comunidade que interessem em apoiar a iniciativa, sendo aberta a qualquer cidadão.

O maestro Antonio Moraes, filho do saudoso Osmar Moraes, frisou que a necessidade imediata é a compra de alguns instrumentos, reforma de outros e compra de materiais para trabalho. Moraes,

como é conhecido, falou pouco e partiu para o que interessa. Comandou o primeiro ensaio, com a participação de 18 músicos, incluindo antigos adeptos e até mesmo o jovem de 12 anos, Mario Celso Santos, que já toca Requinta.

Os primeiros planos do grupo é contratar um professor de música, para ensinar aos jovens e ampliar a banda que também deverá diversificar o repertório para agradar ao gosto popular. Os ensaios deverão acontecer todos os sábados, a tarde, no Salão Paroquial, onde os interessados podem comparecer.



Mário Celso na Requinta

TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda para você

bunny's **TAUPYS**

R. do Meio, 34
Tel.: (12) 3974-0695
teka.carta@bol.com.br

Pesqueiro **Mandizeiro**

SISTEMA PAGUE-PESQUE
Lanch - Play-Ground - Camping

Estacionamento fechado
Pesca livre no Rio Paraíba
Churrasqueiras - Piscinas

R\$ 3,00 pessoa/dia
Criança até 7 anos não paga

Tamoios - km 38,5
Estr. Cesp - 135 - B. Rio Claro
Tel.: (12) 3974-0466

PARABOX

Antenas Parabólicas e TV por Assinatura
Confira Promoções Mensais

Century

Tel.: 3974-0925 / 9763-2121
Largo do Mercado, 145

Bomba dos Amigos do Azenor e da Fia

"Qualidade e Honestidade"

Rua Cel. Martins, 217
Tel.: (12) 3974-0064

CASCAREIA

AREIA LAVADA DE CAÇAPAVA

Fabricação de Blocos de 10, 15 e 20

Av. Antonio Feliciano da Silva
Em frente a Vila Camargo
Tel.: 3974-0985 / 97619745 / 97632870

MUSICA

Antigas Bandas deixaram lembranças

Muita gente da cidade ainda se lembra das antigas bandas que animavam as festas locais. Durante quase um século elas eram as grandes estrelas de qualquer festa religiosa.

Houve um tempo em que os custos da Banda Musical fazia parte do orçamento da cidade e, por sinal, uma verba respeitável. Os prefeitos do começo do século passado, eram obrigados a manter uma banda, pois se não o povo criticava.

Seu Déia que também participou de uma delas, lembra que numa época houve até duas bandas. Na Rua da Bica tinha o Seu Arlindo, famoso maestro, da Banda São Benedito, considerada a mais pobre da cidade. Tinha o uniforme escuro, bem sovado, todos os instrumentos de latão amarelo, mas com o melhores músicos. No centro da cidade, havia a Banda de Santo Antonio, a mais granfina da cidade. Tinha o uniforme impecável e instrumentos niquelados de ótima aparência. A richa era grande, mas as duas sobreviviam.

Atualmente, tudo mudou, pois não temos banda e as festas querem mais é o breganejo e o country, para animar as festas típicas.



Acima, Banda de Paraibuna, em festa em bairro rural de Paraibuna. Ao lado, a Corporação Musical São Benedito, sob o comando do Maestro Osmar Moraes (direita). A esquerda, Seu Siqueira, sem uniforme.



PRIS VÍDEO PRODUÇÕES

Fotos e Filmagens
(12) 374 0776 E 374 0801
**Revelação
e Ampliação**

FOTOS 3X4 NA HORA

TELEFONES

(12) 3974 0776 e 3974 0801
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

Sítio CEDRO DO ITAPEVA

USINA VELHA
Cachoeira com 100m de extensão,
7 quedas de Paraibuna,
7 piscinas naturais,
camping selvagem, mata nativa,
trilhas, escaladas, horta-orgânica.
Paraíso Natural.

Tel.: (12) 9702-0185

Tel.: (12) 3974-1194

Contato: R. Pe. Antônio Pires
do Prado,68 (Rua da Bica)

Casa Santa Apolônia



Modas, Acessórios e Presentes
Representante exclusiva
da grife feminina One Up
Enxoval para bebê
Conheça a coleção Lilica Ripilica
Tel.: (12) 3974 08 59
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

CRO: 42886

DRA. GILMA CAMARGO

CIRURGIÁ DENTISTA



Ortodontia
Clínica Geral
Adultos e Crianças
Aparelhos fixo e Removível

CONVÊNIO: CESP, Cooper,
Clinimed e Coopersaúde

TEL.: (12) 39740201
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

RANCHO SANTA APOLÔNIA



BETO
CAMARGO

Doma Racional
Curso para iniciantes
Alojamento de animais
Compra e Venda de Animais
Promoção de Eventos

Tel (12)3974-0860/3974-0201
(12) 9764-4256
Rdv.Tamoios, km 40- Paraibuna



Pinga Jotinha

Artesanal

Cachaça Artesanal Açúcar Mascavo
Rapadura Melado

Venha nos visitar

Sítio JJ - Estrada José Joaquim de Almeida, km 7
Bairro do Porto - Paraibuna - SP

VENDAS: Rua Oscar Thompson, 129 - Centro

Tel.: (12) 3974-0374

pingajotinha@uol.com.br

*Beber é Arte
Cachaça é Cultura*

DEPÓSITO FONSECA



**MADEIRAS
E TELHAS**

Todo tipo de madeira para sua construção

Av. Cel. Nabor Nogueira Santos, 291

Tel.: (12) 3974 10 51

Conforto, Sossego
e uma linda vista
da cidade e rio Paraibuna



**Pousada
Mirante**

do paraibuna



Suítes espaçosas e confortáveis
Ambiente silencioso
Linda vista da cidade e rio Paraibuna

Av. São José, 53 - Casa 1 - Tel.: (12) 3974 00 18

www.pousadamirante.hpg.com.br

LANÇAMENTO

200

RECEITAS ANTIGAS
DE DAR ÁGUA NA BOCA

O livro "Sabores do Tempo dos Tropeiros",
lançamento do jornalista João Evangelista
(João Rural), com 200 receitas de comidas

típicas. Uma
compilação de
pesquisa
realizada
durante 10 anos
com velhas
cozinheiras
da roça, no Vale
do Paraíba.



R\$ 5,00

Na Banca de Revista do Largo do Mercado
PELO CORREIO

Envie cheque nominal cruzado à João Evangelista, no valor
de R\$ 6,00, para Caixa Postal 51 - 12.260-000 - Paraibuna-SP
Informações: Tel.: (12) 9763-2815

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



CHORORÃO

PEIPE NA TABUA

A NOVA OPÇÃO PARA PALADARES EXIGENTES

OS MELHORES PRATOS COM PEIPE DE NOSSOS RIOS E REPRESAS

Tel.: (12) 3974 02 10

SP 99 - Rod. dos Tamoios, km 34 Paraibuna - SP

Auto Posto Chororão



Em Breve DIESEL

Troca de Óleo / Filtros FRAM
Gasolina / Álcool qualidade **BR**
Extintor

Revendedora: **Ultragás**

Tel.: (12) **3974-0210**

Rodovia dos Tamoios, km 34 - Paraibuna

PARAIBUNA, AGOSTO DE 2001

MASCENDES

19

Codomínio já é sucesso de vendas

O que muitos pessimistas de plantão achavam que não daria certo, acabou virando sucesso absoluto. O recém lançado Condomínio Village Parahybuna, pela família Vilhena, conseguiu atingir as metas de vendas em apenas dois meses de lançamento.

Segundo os empresários João Carlos e Pedro Vilhena, o lançamento foi feito com muita segurança, devido aos trâmites de papéis para legalizar o



Ruas e avenidas do Condomínio estão sendo abertas

loteamento. Tudo foi feito de acordo com as exigências dos órgãos competentes. Aliás, João Carlos frisa que este é o primeiro loteamento totalmente legal em Parahybuna, sendo esse fator um dos responsáveis pelo sucesso rápido de vendas.

Quanto aos novos proprietários, os empreendedores afirmam que muitas pessoas de outras cidades já fecharam negócios, principalmente empresários que querem ter uma casa de campo e de praia ao mesmo tempo. E num local com toda segurança, como será o Village.

Para José Sotero, pro-

prietário da SS Andrade, que tem a exclusividade nas vendas, "o lançamento deste empreendimento deverá mudar o perfil de negócios imobiliários no município, pois quando se lança produto com garantia de qualidade e investimento garantido para o comprador, o sucesso não tem erro".

Sotero, que tem experiência no ramo imobiliário de mais de 30 anos, afirma que o sucesso do Village superou até mesmo suas expectativas de vendas, atingindo 40% do total dos lotes colocados à venda, em apenas dois meses.

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

SANTO ANTÔNIO

Almoço Self-Service

Pizzas Diversas

Lanches em geral

Marmitex

**Servindo
Qualidade**

Pça. Canuto do Val, 230
Tel.: (12) 3974-0289
Parahybuna-SP



Trevo de entrada está sendo concluído

PARAIBUNA, AGOSTO DE 2001

NASCENTES

ORTODONTIA

Dra. Adriana
de A. P. Demarchi
CRO - Sp49939

Galeria Sto. Antônio
Sala 11

Tel.: 3974 0521

Pça. Mons. E. Arantes, 40

Escritório
São Lucas

Matilde Câmara Vaz dos Santos
Téc. Contabilidade
CRC 123.055/8-6 SP

Tel: (12) 3974-0530

Telefax: (12) 3974-1068

R. Cel. Nabor Nogueira Santos, 321
Centro - Parahybuna

BAR
ZERO GRAU

Salgadinhos

Porções Especiais
de Costela

Bebidas em Geral

Av. Lincon Feliciano da Silva, 12
Tel: 9768-1333

fogão joão rural

As deliciosas quitandas do Fazendão



Ligia mostra o Bolo Fazendão, uma de suas delícias

Os turistas que passam pela Rodovia dos Tamoios têm encontrado no Restaurante Fazendão, delícias de encher os olhos e satisfazer aos mais finos paladares. São doces típicos, broas e, principalmente, bolos especiais feito com muito carinho.

Muita gente que passa não sabe, mas é o resultado da união da tradição e do conhecimento de uma doceira de família tradicional da cidade. Maria Ligia da Silva, aprendeu muita coisa com sua mãe D. Odette Rodrigues da Silva, doceira até hoje, sendo uma de suas delícias, o doce de laranja em casca.

Ligia, teve que sair de Paraibuna em 1969, por motivos de serviço de seu marido Zé do Eurico. Morou em São Paulo e foi parar até na Venezuela. Durante este tempo procurou fazer cursos de confeitaria em diversos lugares. Aprendeu muita coisa, mas não esqueceu da terrinha.

Há um ano voltou e foi administrar a confeitaria do Restaurante Fazendão, onde um dos proprietários é seu irmão Benedito Ivan, o Bóia. Logo que chegou

procurou criar novas delícias. Entre elas nasceu o Bolo Fazendão, um dos mais procurados pelos turistas. Para criá-lo, Ligia usou receita da Baba de Moça, Doce de Leite e uma massa especial, com cobertura também especial. Ligia diz que muitos clientes que comeram, ficaram fãs, levando bolos inteiros para casa. Criou também a Torta Tamoios, que leva creme de leite condensado, cocada mole e massas especiais branca e de chocolate.

Como os sabores estão cada vez mais exigentes, Ligia procura variar receitas até mesmo internacionais. Prepara com maestria as trufas francesas, folhados, tortas ale-

mãs, holandesa e até o Quich, uma torta aberta, de origem francesa, que leva queijos finos. Atualmente está desenvolvendo receitas de Muffins da Áustria. São mini-bolos que levam maçã e açúcar mascavo.

Para que os doces e bolos fiquem cada vez mais gostosos, Ligia tem uma receita na ponta da língua: "é preciso fazer tudo com muita vontade, como se estivesse fazendo pra gente comer. Assim, nenhuma delícia fica difícil de se fazer".

Por mais que as receitas se pareçam, sempre são diferentes. Por isso Ligia brinda nossos leitores com quatro delícias com seu toque particular.

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

TORTA DE LIMÃO

Ingredientes- Massa - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 1/2 lata de Creme de Leite, sem soro, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de fermento em pó.

Recheio - 1 lata de leite condensado, 5 colheres (sopa) de suco de limão, 1/2 lata de creme de leite, 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão.

Cobertura - 2 claras, 4 colheres (sopa) de açúcar

Como fazer-Massa - Peneire a farinha, faça uma cova no centro e coloque a manteiga, o creme de leite, o sal e o fermento. Misture tudo com as pontas dos dedos, juntando a farinha até que seja toda incorporada à massa e que solte completamente das mãos. Deixe descansar por meia hora, na geladeira. Abra a massa, forre uma forma de aro removível (25 cm de diâmetro), fure o fundo com um garfo e asse em forno médio alto (220° C), por cerca de 20 minutos.

Recheio - Misture o leite condensado com o suco de limão até que adquira consistência de creme. Acrescente o creme de leite e as raspas de limão.

Cobertura-Bata as claras em neve, junte aos poucos o açúcar e continue batendo até obter um merengue firme.

Montagem - Recheie a torta com o creme de limão, cubra com o merengue e volte a torta ao forno baixo (150° C), por cerca de 10 minutos, apenas para dourar o merengue/ Deixe esfriar antes de servir.

BOLO FLORESTA NEGRA

Ingredientes - Massa - 5 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite morno, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento, 4 colheres (sopa) de chocolate em pó.

Recheio e cobertura- 1 garrafa ou caixa (500 g) de creme de leite fresco, 5 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro, 1 colher (chá) de baunilha, 1 vidro de cerejas em calda, 1 barra de chocolate ao leite em raspas.

Como fazer - Massa - Bata as claras em neve e quando estiverem bem firmes, acrescente as gemas uma a uma. Adicione o açúcar aos poucos e deixe bater até ficar uma gemada.

Acrescente a farinha, o fermento e o chocolate. Despeje o leite aos poucos e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada (forma recondada). Leve para assar.

Recheio e cobertura - Bata o creme de leite com o açúcar e a baunilha até virar chantilly.

Montagem - Depois que o bolo estiver frio, corte-o em duas camadas. Coloque uma camada sobre o prato de bolo, fure várias vezes a superfície com um garfo. Regue com um pouco da calda das cerejas. Espalhe o chantilly e coloque as cerejas picadas por cima. Faça o mesmo com a outra camada de bolo. Cubra todo o bolo com o chantilly, decore com chocolate ralado e cerejas inteiras.

BOLO BRIGADEIRO

Ingredientes-Massa- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1,5 copo de água, 5 ovos, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1/2 xícara (chá) de óleo e 1 colher (sopa) de fermento.

Recheio e cobertura- 1 lata de leite condensado, 1,5 xícara (chá) de leite, 5 colheres (sopa) de chocolate em pó e granulado de chocolate.

Como fazer - Massa - Leve a água e o chocolate em pó para ferver. Bata as claras em neve e reserve. misture a farinha, o açúcar e o óleo e vá

juntando a calda de chocolate. Adicione as claras batidas e o fermento. Unte uma forma redonda e leve para assar em forno pré-aquecido por 40 minutos.

Recheio e cobertura - Misture os ingredientes do recheio e leve ao fogo sem parar de mexer, até engrossar. Corte o bolo ao meio, coloque o recheio e cubra-o ainda quente.

BOLO PRESTÍGIO

Ingredientes - Massa - 5 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite morno, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de fermento.

Recheio - 1 lata de leite condensado, 1 lata (mesma de leite) de água, 1 pacote de coco seco ralado (100 g)

Cobertura - 1 lata de leite condensado, 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó, 1 colher (sopa) de manteiga, chocolate granulado.

Como fazer - Massa - Bata as claras em neve e, quando estiver bem firme, acrescente as gemas uma a uma. Adicione o açúcar aos poucos e deixe bater até ficar uma gemada. Acrescente a farinha e o fermento. Despeje o leite aos poucos e mexa delicadamente. Despeje em forma untada e leve ao forno.

Recheio - Leve ao fogo baixo o leite condensado, a água e o coco ralado, mexendo sempre até ferver. Quando o bolo estiver assado, desenforme e deixe esfriar. Corte ao meio e coloque o recheio.

Cobertura- Junte a manteiga, o leite condensado e o chocolate em pó e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela. Deixe esfriar um pouco e cubra o bolo. Decore com chocolate granulado.

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

DOCE CASEIRO
Amélia
Doce-de-Leite
Goiabada
Pé-de-moleque
Atacado e Varejo
TEL.: (12) 9763-9354
Estr. Municipal do Lajeado, s/n
Parabuna-SP

SABOR & ARTE
RESTAURANTE & MELHORES
Almoço self-service com sobremesa
Caldinhos, massas e fondue
à noite nos sábados e feriados
Café colonial, chocolate colonial
Vinhos e petiscos
Grande variedade em comidas
Espaço cultural
para os artistas da região
Praça da Matriz, 17

MP MERCADINHO PARAIBUNA

MAIOR VARIEDADE
COM MELHOR PREÇO

SUPER DIA DAS CRIANÇAS PARTICIPE

NA COMPRA DE PRODUTOS LACTA
VOCÊ CONCORRE A UM CARRO ELÉTRICO

(Dia 12-10-2001)

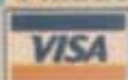


Maitá

casabella

Enlace

Filiado: APAS



Ticket



REDE
SHOP

ENTREGA EM DOMICILIO EM TODO MUNICÍPIO

Rua Coronel Camargo, 85

Tel.: (12) 374 0384

Paraibuna-SP