

SORRIA PARA VIDA

Dra. Kelly C.S. Sales

CRO/SP 49546



Clinica Geral
Endodontia

ATENDEMOS UNIODONTO

Rua Coronel Marcelino, 100



Dra. Daniela G.F. Lobo

CRO/SP 70372

Ortodontia para
Adultos e Crianças

TEL- 3974-0754

Auto Posto Chororão

**Temos
DIESEL**

Tel.: (12)
3974-1000

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

Revendedora: Ultragás



Rodovia dos Tambois, km 34 - Paraibuna

DEPOSITO 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 FORTUNATO

Artefatos de cimento em geral

- Mourões para cerca e alambrado
- Blocos 10, 15, 20
- Manilha 20, 30, 40, 60
- Anéis para poço
- Canaleta para bloco
- Esteio de cimento para rancho

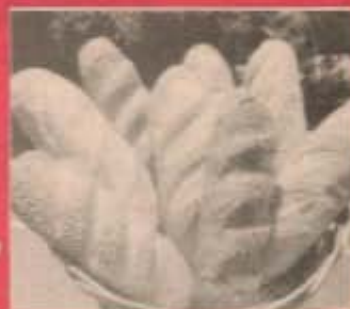
**O MELHOR
BLOCO DA REGIÃO**

LANCHONETE E RESTAURANTE

FAZENDÃO



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



Agora, pães quentes a toda hora,
para seu lanche

TEL.- (12) 3974-0589 FAX- 3974-0287

Rodovia dos Tamoios, km 45

fazenda@fazendao.com



NAVES

Indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

Projeto Fabricação e Montagem
**Portões automáticos e manuais
e estruturas metálicas**

**APARELHOS
COM GARANTIA**

**Atendemos
toda a região
do Vale e Litoral**

- ▶ Circuito Fechado de TV
- ▶ Vídeo-Porteiro
- ▶ Interfonia
- ▶ Cerca Elétrica



TeleFax: (12) **3974 3505**

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250 - www.navesportoes.com.br

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dr. Ernesto Maia Miranda

CRO 12.070

Clinica Geral

Dr. Antonio Carlos E. Miranda

CRO 52.694

**Clinica Geral
Odontopediatria**

**Horário de Atendimento
Segunda a Sexta das 8h às 22h**

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 3974- 02 06

A conservação do Patrimônio é necessária. Ao lado Roda D'Água da Fazenda Boa Esperança, que foi recuperada pelo atual proprietário, Eduardo Neves.



Paraibuna ganha Lei de Preservação

Nossa cidade ganhou no último mês de outubro uma Lei muito importante. Foi promulgada pela mesa da Câmara Municipal de Paraibuna a Lei No. 2.166, que "dispõe sobre preservação e proteção do patrimônio histórico, artístico, arqueológico, ecológico arquitetônico e paisagístico do Município".

A Lei que foi apresentada pelo vereador José Índio, teve aprovação por unanimidade dos nove vereadores da Casa de Leis. A Lei depois de aprovada em dois turnos, como é de praxe, foi enviada para o Prefeito Municipal, a fim de ser sancionada ou não. Como o prefeito não se pronunciou no prazo legal, a mesa da Câmara promulgou o texto integral

apresentado pelos vereadores. A Lei agora, depende do Prefeito Municipal para ser colocada em prática. É necessário ainda criar o Conselho Municipal de Preservação e criar as normas municipais, através de Decreto Executivo.

Dentre os vários itens da Lei a mais importante é a que autoriza o prefeito a criar mecanismos legais para a preservação do que resta de patrimônio histórico da cidade. Um patrimônio que ainda pode ser conservado, apesar de já estar muito deteriorado.

Segundo o vereador José Índio, "a apresentação desta Lei foi exatamente para que o município possa ter um instrumento legal, que pre-

serve nossos patrimônios". Por entendermos que se trata de uma Lei importante para nossa cidade, principalmente para quem defende as tradições e o desenvolvimento do turismo, publicamos nas páginas seguintes a íntegra da Lei.

PLANO DE SAÚDE



unimed
CINCO ANOS DOS CAMPOS

Planos a partir de R\$ 58,69

*Condições Especiais
para Empresas
e Pequenos Comércio*

Informações: - IVONETE
TEL 0800-163019
9791-5284 (12) 3942-3790

MAURO'S
Publicidades



Divulgação com carro de som e sonorização de ambientes

Rua Cel. Fco Tobias das Neves, 44 - Tel.: 3974-0317 / 3974-0721

PARABOX

Antenas Parabólicas e TV por Assinatura
Confira Promoções Mensais



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

LEI No. 2.166, DE 18 DE OUTUBRO DE 2002

Dispõe sobre a preservação e proteção do patrimônio histórico, artístico, arqueológico, ecológico arquitetônico e paisagístico do Município, sobre a composição, organização e competência do Conselho Municipal de Preservação e sobre os procedimentos necessários ao tombamento de bens de natureza material.

A MESA DA CÂMARA MUNICIPAL DE PARAIBUNA - SP, usando das atribuições que lhe são conferidas por Lei, **Faz saber** que a Câmara Municipal aprovou e o Presidente promulga a seguinte Lei:
ARTIGO 1º- Fica o Poder Executivo autorizado a proceder ao tombamento dos bens de natureza material, tomados individualmente ou em conjunto, que constituem e relembram fatos notáveis e edificantes e que integrem o patrimônio histórico artístico, urbanístico, arqueológico, paleontológico, ecológico, arquitetônico, e paisagístico do Município de Paraibuna e

preservem a sua memória, nos quais se incluem:
 I - as formas de expressão;
 II - as criações científicas, artísticas e tecnológicas;
 III - as obras, objetos, documentos, edificações e espaços destinados às manifestações artísticas-culturais;
 IV - os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, artístico, urbanístico, arqueológico, paleontológico, ecológico, arquitetônico, paisagístico e científico
PARÁGRAFO ÚNICO - o tombamento previsto no "caput" deste artigo será formalizado por meio de Decreto Executivo, como forma de preservar o bem de modificações e destruição
ARTIGO 2º- O Poder Executivo, através do Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Artístico, Urbanístico e Arqueológico pesquisará, identificará, protegerá e valorizará o patrimônio cultural do Município, incentivando, especialmente:
 I - as atividades dos

figureiros, do folclore e da música caipira;
 II - as festas populares;
 III - a preservação da memória de Paraibunenses ilustres;
 IV - manifestações artísticas no Mercado Municipal;
 V - festas do Divino Espírito Santo e de Santo Antônio;
 VI - Carnaval.
ARTIGO 3º- Consideram-se, de imediato, bens integrantes do patrimônio histórico, artístico, urbanístico, arqueológico, paleontológico, ecológico, arquitetônico e paisagístico do Município, a serem preservados, aqueles já tombados pelo "CONDEPHAAT".
ARTIGO 4º- Fica criado o Conselho Municipal de Preservação a que se refere o artigo 2º, com a seguinte composição:
 I - um representante de área de cultura e municipalidade;
 II - um representante de área de turismo da municipalidade;
 III - um professor universitário da cadeira Histórica e Ciências Sociais e Letras;



C.45.035

Parahybuna
Imóveis

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

Plantão aos Sábados
 até às 18 horas

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

FAZENDINHA - 29 HECTARES Toda formada, capinzeira, nascentes, cachoeira, estábulo, baias, casas de colono, telefone, prox. Rod. Tamoiós.	CHÁCARA - 5.000 M2 casa, luz, água, boa topografia, pomar, R\$ 25.000,00
FAZENDA - 30 ALQUEIRES prox. Rod. Tamoiós, boa topografia, nascentes, riacho, lagos, pouca mata, pastagem formada, luz, casa colono, casa sede, excelente local para pousada.	CHÁCARA - 5.000 M2 Casa, luz, água, boa topografia, R\$-25.000,00,
FAZENDINHA - 40 HECTARES casa sede, casas de colono, estábulo, lagos, nascentes, riacho, cachoeira, energia elétrica, bom acesso. R\$ 45.000,00	CHÁCARA - 4.000 M2 Próximo à cidade, ótimo local para residir, luz, água. R\$ 12.000,00 - Troca por Auto - Facilito.
SÍTIO - 29 HECTARES casa sede, casa de colono, curral, pomar, nascentes, lago, pastagem formada, bom local. R\$-170.000,00	CASA 3 QUARTOS Sala, cozinha, quintal e edícula, garagem para 2 carros. R\$-70.000,00
SÍTIO - 23 HECTARES casa sede, casa de colono, lagos, nascentes, riachos, luz, excelente topografia, R\$ 100.000,00	CASA - 2 QUARTOS 1 suite, sala, copa, cozinha, área de serviço. AT 500m2 R\$-90.000,00
SÍTIO - 10 HECTARES Casa sede, energia elétrica, lagos, riacho, mata atlântica. R\$ 65.000,00	CASA CENTRO - 2 QUARTOS 1 Suite, sala, copa/cozinha, área de serviço, garagem para 4 carros, AT 300 m2 - R\$-110.000,00
SÍTIO - 12 HECTARES. Pastagem formada, pouca mata, riachp, proximo ao asfalto R\$-50.000,00	CASA CENTRO - 3 QUARTOS Sala, cozinha, quintal, R\$-45.000,00
SÍTIO - 4,4 HECTARES Casa, canil, pomar, riacho, energia elétrica, bom acesso, - R\$-45.000,00	CASA CONDOMÍNIO FECHADO - 2 QUARTOS Sala, cozinha, quintal R\$-22.500,00
CHÁCARA - 5.200 M2 casa sede,, pomar, energia elétrica,prox. asfalto. R\$-50.000,00	LOTE - CENTRO 240 m2 Boa topografia, bom local - R\$ 16.000,00 Troco por auto ou facilito.
	LOCAÇÃO Casa 3 quartos, sala, cozinha, edícula, garagem p/ 2 carros R\$-550,00
	PONTO COMERCIAL - esquina-Lgo Mercado -R\$-450,00

Temos outras opções de imóveis rurais e urbanos

IV - um arquiteto;
V - um representante de área de planejamento da Municipalidade;
VI - um representante do Poder Legislativo;
VII - um representante da OAB, subseção local;
VIII - um representante da COMTUR;
IX - um engenheiro civil.

§ 1º - O Presidente do Conselho será escolhido através de votação secreta, em eleição a qual participarão as pessoas elencadas nos incisos constantes no "caput" deste artigo, considerando-se eleito o mais votado, cujo nome será encaminhado ao Chefe do Poder Executivo para homologação;

§ 2º - Todos os representantes constantes dos incisos deste artigo serão nomeados por ato do Chefe do Poder Executivo;

§ 3º - O representante a que se refere o inciso VI será indicado pelo Poder Legislativo;

§ 4º - O representante a que se refere o inciso VIII será indicado pelo Conselho Municipal de Turismo;

§ 5º - O representante a que se refere o inciso VII será indicado pela OAB local;

§ 6º - Os membros do Conselho terão mandato de 2 (dois) anos, permitida a recondução, podendo, entretanto, a qualquer tempo, ser dispensados por decisão do próprio Conselho;

§ 7º - O mandato dos membros do Conselho serão extintos, também, automaticamente, quando do término do mandato do Prefeito;

§ 8º - O Conselho reunir-se-á, ordinariamente, pelo menos uma vez, nos meses de março, junho, setembro e dezembro, e, extraordinariamente, quando convocado pelo Prefeito Municipal ou

pela maioria de seus membros.

§ 9º - O Conselho tem caráter consultivo e essencialmente técnico, sendo seu desempenho considerado "pro-honore".

ARTIGO 5º - Caberá ao Conselho, visando a defesa do patrimônio histórico, artístico, urbanístico, arqueológico, paleontológico, ecológico, arquitetônico e paisagístico do Município:

I - Propor o tombamento de bens, assim como sugerir a sua desapropriação, sempre que entender conveniente;

II - Sugerir a celebração de convênios ou acordos com entidades públicas ou privadas visando a consecução dos objetivos previstos no "caput" deste artigo;

III - Propor a compra de bens móveis ou o seu recebimento em doação;

IV - Sugerir a concessão de auxílio ou subvenções a entidades ou particulares que conservem e protejam documentos, obras e locais de valor histórico, artístico, urbanístico e turístico;

V - Emitir parecer em processo de tombamento;

VI - Sugerir a adoção de outras providências quando necessárias ao cumprimento da presente Lei.

ARTIGO 6º - O processo de tombamento será formalizado individualmente e instaurado por iniciativa do Conselho ou a requerimento do Prefeito Municipal ou de qualquer entidade ou membro da Comunidade, do qual deverão constar arquivos, desenhos, fotografias e demais indicadores das características do bem.

PARÁGRAFO ÚNICO - Quando num mesmo local existirem diversas obras a serem tombadas, o processo a que se refere o "caput" deste artigo poderá englobar,

simultaneamente, o conjunto dessas obras.

ARTIGO 7º - Formalizado o processo pelo Conselho, será ele instruído pelos setores competentes do Executivo, após o que retornará ao Conselho, que emitirá o respectivo parecer técnico.

ARTIGO 8º - Emitido o parecer pelo Conselho, o processo será encaminhado ao Executivo Municipal para homologação, podendo, nessa oportunidade ser determinada a sua revisão, alteração ou cancelamento em razão de qualquer ilegalidade ou porque inoportuno ou inconveniente, ou, ainda, por se entender que o bem a ser tombado não preenche os requisitos para sua integração ao patrimônio histórico ou cultural.

§ 1º - Como todo ato administrativo, o tombamento será nulo de pleno direito quando atingido pelo vício de ilegalidade, e revogável quando inconveniente ou inoportuno.

§ 2º - O parecer do Conselho mencionado no "caput" deste artigo, deverá, após, ser homologado pelo Chefe do Executivo, e, obrigatoriamente, publicado no órgão oficial de imprensa do município, e, à sua falta no quadro de avisos da Prefeitura, para que os interessados possam contra ele interpor recurso, perante o Prefeito Municipal, dentro do prazo de 30(trinta) dias, contados da publicação.

§ 3º - Inexistindo recurso ou negado provimento ao que tiver sido interposto, o Chefe do Poder Executivo baixará Decreto de Tombamento do bem, afim de preservá-lo contra modificação, destruição ou reparação, no todo ou em parte, sem que tenha havido prévia autorização do Poder Público Municipal, ouvido o Conselho.

ARTIGO 9º - O tombamento, formalizado por decreto nos termos do que dispõe o artigo 2º, não impede a normal utilização do bem pelo proprietário, nem lhe retira o domínio ou a posse da coisa.

§ 1º - Na hipótese de alienação dos bens tombados, obedecidas as formalidades legais, o Município terá preferência na sua aquisição.

§ 2º - Para o exercício do direito de preferência, deverão os interessados em



Johnny
Auto Peças

Peças e Acessórios

R. Cel. Nabor N Santos, 76 Tel.: 3374-0446

alienar bens tombados notificar previamente o Município, que terá o prazo de 30(trinta) dias para manifestar seu interesse na aquisição do bem.

§ 3º- Inexistindo interesse do Município na aquisição de bens tombados, a alienação a terceiros deverá comunicar o fato ao Conselho, dentro do prazo de 30(trinta) dias após a formalização do documento de sua transferência.

§ 4º- Na ocorrência de extravio ou de furto de qualquer bem tombado, o respectivo proprietário deverá comunicar o fato ao Conselho, dentro de um prazo máximo de 15(quinze) dias.

ARTIGO 10 - Fica o Conselho de Patrimônio Histórico, Artístico, Arqueológico, Paleontológico, Ecológico, Arquitetônico e Paisagístico do Município com as seguintes atribuições, em função dos bens tombados:
I - Auxiliar na instrução de processo de tombamento;
II - Proceder ao respectivo registro no livro de tombamento competente;
III - Exercer a fiscalização periódica acerca da conservação dos bens tombados;

IV - Levantar a ocorrência de eventuais irregularidades e tomar as devidas providências.

ARTIGO 11 - O tombamento de bens móveis deverá ser comunicado à Assessoria Jurídica da Municipalidade, que providenciará a sua averbação junto ao Serviço de Registro Imobiliário da Comarca.

ARTIGO 12 - Sem autorização do Poder Público Municipal, que só será concedida com prévia audiência do Conselho, não poderá, na vizinhança dos bens tombados, ser feita construção que lhes impeça a visibilidade, ou que ponha em risco a sua integridade; não é permitida, outrossim, a colocação de anúncios ou cartazes em imóveis tombados.

ARTIGO 13 - Em casos de mutilação do bem tombado, fica o proprietário com a obrigação de o restaurar, em prazo que lhe for fixado pelo Conselho, sob pena de sanção prevista nesta Lei.

ARTIGO 14 - Nos casos de infração às obrigações previstas na presente Lei, o Poder Público Municipal, ouvido o Conselho e através

da Assessoria de Planejamento, aplicará multas no valor de 01%(um por cento) a 20%(vinte por cento) do valor do bem tombado, sem prejuízo, em qualquer hipótese, de eventual responsabilização civil ou criminal.

ARTIGO 15 - Contra a multa imposta poderá o interessado interpor recurso, ao Chefe do Poder Executivo, dentro do prazo de 8(oito) dias, contados da notificação.

ARTIGO 16 - Uma vez tombado, o bem será identificado com placa indicativa dessa situação.

ARTIGO 17 - Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Sala das Sessões
Plenário José Sebastião
Gonçalves

Paraibuna, 18 de outubro de
2002.

João Batista de Oliveira
Presidente

Registrada e Publicada na
Secretaria da Câmara
Municipal, na data supra.

O MERC vai pagar a metade de sua mensagem de Natal, aqui na Revista Nascentes, em Dezembro

Em Dezembro o MERC Paraibuna e a Revista Nascentes se unem para abrir espaço econômico para você fazer a sua mensagem pessoal de Natal.

Vale somente mensagem pessoais, com no máximo trinta palavras sem propaganda comercial. Veja exemplo

O Anúncio custa R\$10,00, mas você só paga R\$5,00, porque o MERC Paraibuna paga o resto pra você.

MODELOS

Faça sua
mensagem
em entregue
até o dia 10
de dezembro

Aninha

Neste ano tivemos muitas alegrias juntos. Que tudo se multiplique neste final de ano. Feliz Natal e Boas Festas

Do Seu Nando

Momentos de muita felicidade e paz em todas as famílias

de nossa terra. Boas Festas. São os votos

de Cláudia e Agberto

Crie sua mensagem e faça sua reserva de espaço no MERC.

Piabóia acontece este mês

Acontece novamente, no dia 24 de novembro a Piabóia, tradicional descida do Rio Paraíba, de bóia, que há seis anos é organizada pelo Pesqueiro Mandizeiro. Este ano o evento tem duas datas importantes para comemorar. É a décima edição oficial do evento, que começou em 1993 e também faz 20 anos que

Brincadeira virou evento importante

A Piabóia virou um evento dos mais importantes de Paraibuna. Ela nasceu em 1982, de uma brincadeira de jovens que queriam despertar a consciência política. O mais entusiasta deste grupo era Claudio Canela, que depois organizou a primeira Piabóia, durante o carnaval de 1993. Os participantes saíram da Vila Amélia e desceram o rio, terminando por plantar mudas de árvores e recolher o lixo da beira do Rio Paraíba, principalmente próximo a Avenida. No ano passado o evento voltou a sua origem e vai continuar assim. E para quem não sabe, o nome Piabóia, veio da junção do nome do peixe Piabanha e a bóia.



Participantes entram no rio no Pesqueiro Mandizeiro

idéia foi realizada pela primeira vez.

A festa deste ano terá início a partir das 8h no Pesqueiro Mandizeiro, no Bairro do Rio Claro, com largada a partir das 10 horas. Antes, os técnicos da Estação de Piscicultura da CESP, de Paraibuna, estarão realizando soltura de alevinos de piabanha e outros peixes no rio.

O término da prova será na Avenida São José, em Paraibuna. Aos vencedores os organizadores estão oferecendo um prêmio de R\$300,00 para a bóia mais enfeitada e o sorteio de uma bicicleta para quem retirar lixo do rio. Para as premiações o evento está tendo o apoio da Fazenda Comadre, Queijos Rosa, De Marchi e Bicicletaria Do Marcos. O evento, como sempre, tem o apoio do Departamento de Cultura, Esportes, Prefeitura de Paraibuna e Ong Paraibuna. Cia de

Rafting Radix Adventure, Light, Cone Leste e o apoio logístico da CESP.

JEEP - No dia 25 de outubro jipeiros de várias cidades do Vale do Paraíba estiveram na cidade para participar da última etapa da Raly Copa do Vale. A prova teve a participação de 40 jipeiros que fizeram um roteiro indo até o município de Jambéiro e terminando em Paraibuna. A prova começou às 9h da manhã, no Auto Posto Chororão que apoiou o evento, e terminou às 3 horas da tarde, no Recanto dos Tamoiós, onde aconteceu um churrasco de confraternização.

TRIP TRAIL - Neste dia 9 de novembro aconteceu mais um Trip Trail Represa de Paraibuna, organizado pela Federação Paulista de Ciclismo, com apoio das Prefeituras de Paraibuna e Natividade da Serra. De Paraibuna, estiveram apoiando o evento o Depósito Martelo Pousada Paraibuna e Fazenda da Comadre.

Participaram da prova 240 ciclistas em diversas categorias, mas nem todo mundo concluiu a prova. A prova começou de manhã na Praça da Matriz e seguiu margeando a Represa até Natividade da Serra. Depois de um descanso os ciclistas voltaram, terminando a prova em Paraibuna, onde foram entregues as premiações.



Jeeps enfrentaram as trilhas e ribeirões de Paraibuna e Jambéiro.



Foto de 1993, por ocasião do lançamento das provas

Trilhas de Paraibuna nasceu há dez anos

A criação de um evento, quer esportivo cultural ou econômico, não pode ser pensado somente em seu lançamento. É como um filho, cujo nascimento ganha importância, mas a sua criação, educação e sociabilidade, é que vai determinar o seu sucesso de vida.

O evento tem que ser criado pensando em sua continuidade. Por isso quem cria, quem inventa, é importante. Mas quem continua também, pois são essas pessoas que determinarão o seu sucesso. Em alguns casos acabam sendo quem criou,

em outros, novas pessoas assumem o comando.

Falamos isso, para poder parabenizar aqueles que continuam comandando, apoiando e assumindo os eventos de maior sucesso na cidade: Piabóia, Trip

Trail, Prova de Vela. Esses eventos já estão completando dez anos de seu nascimento.

Uma das pesquisas existentes, demonstra que o sucesso de um evento só é garantido a partir da realização de sete edições. Por isso a importância de quem continua. Paraibuna mostra isso na prática, com a Piabóia e o Trip Trail. No caso da Prova de Vela, que deixou de acontecer por alguns anos, e voltou a ser realizada com a criação da Marina Escola de Vela, ainda é preciso persistir para sua consolidação. Mas não se pode parar.

Algumas dessas idéias começaram em 1993, em reuniões do então Conselho Municipal de Turismo, da Prefeitura Municipal, quando foi discutida várias alternativas para crescer e dinamizar o turismo em Paraibuna. Dentre as várias opções, uma delas

foi a criação de eventos, principalmente no aspecto cultural e esportes radicais.

Com isso nasceu o Projeto Trilhas de Paraibuna, que foi lançado em novembro de 1983. Com o apoio da CESP, Secretaria Estadual de Turismo, Prefeitura de Natividade da Serra e empresas da cidade, a Prefeitura de Paraibuna lançou os primeiros eventos em torno da represa.

Foi criado então, o Trip Trail, com o inteiro apoio da Federação Paulista de Ciclismo e a Copa de Vela, com o apoio da Federação Paulista de Vela. Planejou-se também provas de canoagem, cavalgadas e caminhadas. A canoagem que já havia acontecido uma prova no Rio Paraíba, aconteceu no ano seguinte na Represa de Paraibuna. A cavalgada e outros eventos, acabaram não decolando.

Mas a criação desses eventos, trouxe as revistas, jornais e televisão, divulgando assim nossas belezas. Não só para as necessidades dos eventos, mas também para a tender os novos turistas, o setor hoteleiro foi dinamizado. Só para se ter uma idéia, em 1993, Paraibuna tinha apenas 30 leitos disponíveis. Hoje são mais de 500.

No decorrer dos anos, outros eventos nasceram e também engatinham. Mas é preciso persistir.

(João Rural)

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

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

**fogão
joão rural**

Muitos sabores para o verão

O verão chegou mais cedo, como todos estão afirmando. E por isso mesmo a expectativa cresceu para nossos comerciantes do sabor na cidade. Com certeza, teremos o presépio montado pelo artesão Carlinhos, mas que, a nosso ver, deveria estar montado um pouco antes das datas que tem acontecido nos anos anteriores.

Algumas novidades estão sendo preparadas pelos empresários e outros melhorando o que tem. A Estela, no Sabor e Arte, promete atrações para paladares típicos e mais refinados. Destaque para o fogado feito com a receita antiga. Nos finais de semana a noite tem massas especiais.

Não podemos esquecer do gostoso arroz

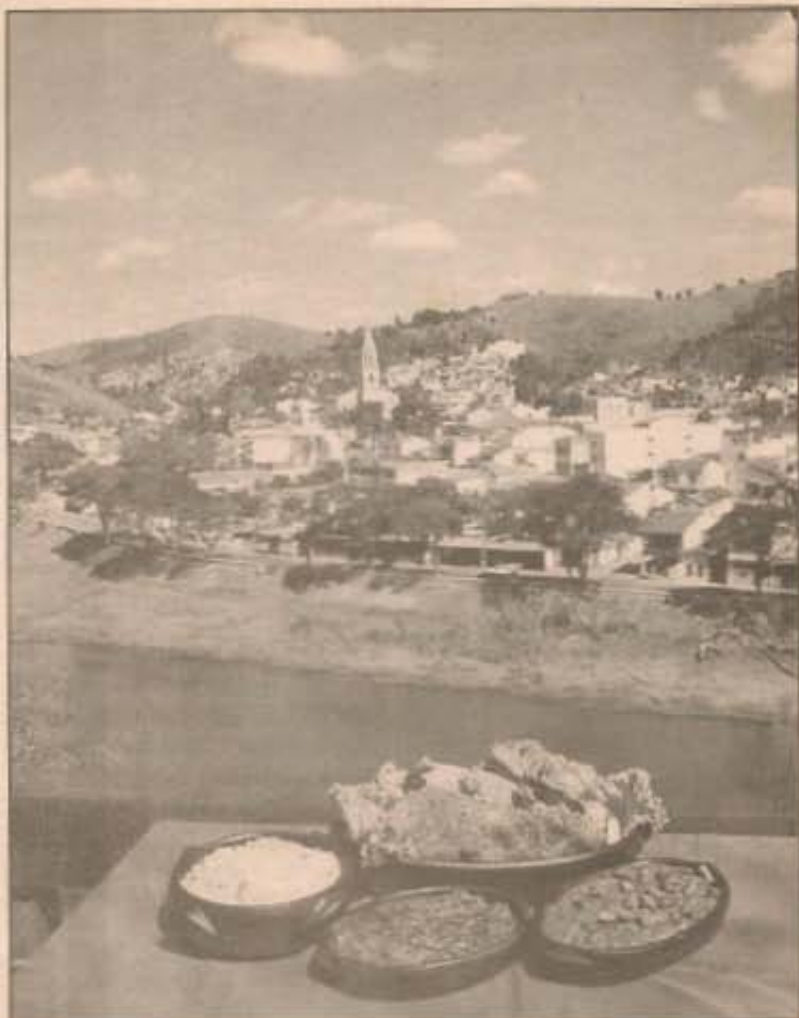
com feijão (que está na moda agora) do Lutz, no Mercado e a gostosa comida caseira do Pazzini. Prá quem quer um bom lanche, um salgadinho ou uma pizza uma das boas opções continua sendo o Skina Lanches.

No Chororão, voltam as noites de viola, sempre no primeiro sábado do mês. Tem ainda duas novidades. A comida caipira servida no fogão à lenha todos os dias e o Betão assumindo a pizzaria, de sexta a domingo, com as mais deliciosas pizzas

preparadas pelo Roberto. E para breve deliciosas massas.

Na estrada A Fazenda da Comadre continua sempre com os bons pratos preparados pela Vera. Tem ainda, cada vez melhor, os pequenos bichinhos para a diversão das crianças e o concorridíssimo café da manhã, aos sábados, domingos e feriados.

No Fazendão, está fazendo sucesso os pães preparados em padaria própria, com destaque para o Ciabata e os Italianos. O



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.
Paraiso Natural.

Tel.: (12) 9702-0185

Tel.: (12) 3974-1194

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

VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de Vidros
em geral

Tel: (12) 3974-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

DEPÓSITO HUMAITÁ

Material elétrico,
hidráulico,
pintura, ferramentas.

VENHA CONFERIR!

Tel: 3974-0177
Rua Humaitá, 32



Ovomaltine, continua sempre primoroso nos seus salgadinhos, sanduíches queijos, doces e, lógico, o saboroso Ovomaltine geladíssimo. No Rancho das Cabras, no Km 24,5, o Luis acaba de inaugurar novas obras de asfaltamento e acesso. A casa tem lanches, refeições, doces e os produtos de leite de cabra.

Mais prá roça, temos o Recanto do Pássaros, que além da boa comida agora tem também pousada, com chalés. O Pesqueiro Mandizeiro, que tem piscina, brinquedos para as crianças, continua sendo o ponto de encontro dos pescadores que visitam Paraibuna. Para este verão seus proprietários estão servindo porções de lambari e traíra sem espinho, numa receita especial ensinada pelo Dr. Levindo.

O Sítio JJ, do Jotinha está esquentando com seu barzinho comandado pelo Jesse. Porções de filés de tilápia

e a boa Pinga Jotinha, sempre fazem dupla. De vez em quando uma violinha prá alegrar as noites. A Casa Vêla, sob o comando do Pedro Morumbi, é uma opção no Bairro do Itapeva, pra pratos prá lá de caipira. Mais adiante, no Bairro da Lagoa, a Pousada Lumiar, serve almoço e tem taxa pra quem quiser passar o dia. A Pousada continua a todo vapor, recebendo turistas paulistanos que procuram um local calmo.

Para quem gosta de

bons produtos para seu churrasco ou lanches, temos agora na cidade os produtos Demarchi, fabricados no município, com a mais alta tecnologia e que acaba de ganhar a aprovação do Ministério da Agricultura.

No setor de queijos continua a tradição do Queijos Rosa, com vários tipos de queijos. Tudo feito com a mais alta higiene, tanto que recentemente a fábrica recebeu o selo de Categoria A, do Ministério da Agricultura.



DRA. GILMA CAMARGO
CNO 42666 CIRURGIÃ DENTISTA

**Ortodontia
Clínica Geral**

Adultos e Crianças
Aparelhos fixos e Removíveis

CONVENIOS: CESP, Cooper, Clinimed, Coopersaúde e Embracer

TEL.: (12) 3974 0201

R. Major Ubaldino, 140 - Ao lado da ADEC

Casa Santa Apolônia

Enxoval completo para bebê
Moda Infantil de 0 a 12 anos
Lilica Ripilica, Lilica Baby,
Tigor, entre outras
Blusas de linha feminina adulta

Tel.: (12) 3974 08 59

R. Mj. Ubatubano, 140 - lado AEP

RANCHO SANTA APOLÔNIA

BETO CAMARGO

Alojamento de animais
Compra e Venda de Animais
Promoção de Eventos

Telefones:
(12)3974-0860
(12) 9764-4256

Rdv.Tamoios, km 40- Paraibuna

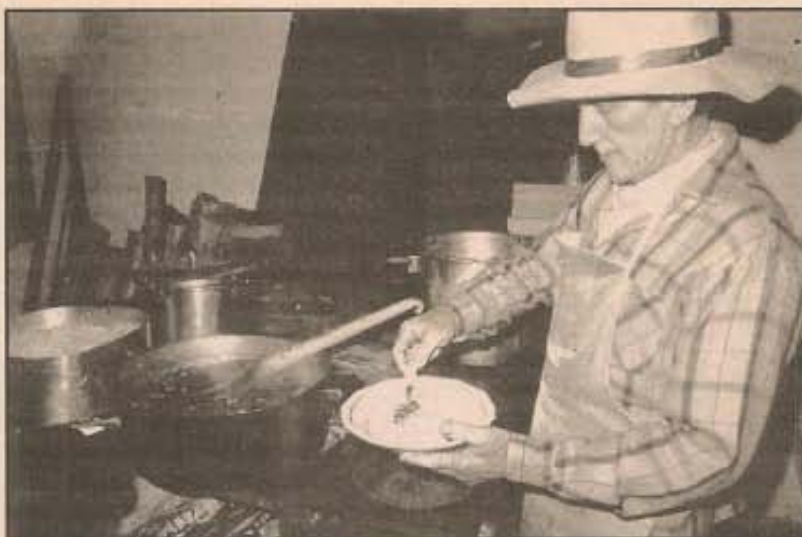
FOGÃO

Estão condenando nossas farinhas

João Rural

A recente onda do acabar com a fome, já está provocando na imprensa, algumas análises e até conclusões um pouco duvidosas. No domingo, dia 3 de novembro, o jornal O Estado de São Paulo, fez questão de frisar em reportagem, um trecho de depoimento do Presidente Eleito, em que ele afirma que "Quando meu pai voltou de São Paulo em 1950, ele levou pão. Era a primeira vez que a gente comia pão. O café que a gente tomava de manhã era uma cula de café com farinha." No mesmo dia o Jornal ValeParaibano, na página três, encontramos também o assunto na reportagem especial sobre fome. "Farinha é cardápio de todo dia", é o título, a nosso ver mal colocada, de uma das reportagens, onde a matéria cita que uma família de Lagoinha come arroz, feijão, café e farinha.

Primeiro ressaltamos que como as coisas estão sendo colocadas parece que nossas seculares e sábias tradições de se comer derivados de mandioca e de milho estão sendo aniquiladas. Talvez por



A farinha de mandioca vai bem em qualquer prato.

falta de informação mais detalhada. A mandioca e o milho têm uma cadeia de nutrientes e vitaminas muito maior do que o feijão com arroz e o próprio café.

Nossos caboclos antigos, principalmente no Vale do Paraíba, tinham como uma alimentação forte pra aguentar a lida uma mistura de água, farinha de mandioca e rapadura, fazendo uma sopa, rica em vitaminas e calorias. Esse prato chamava-se "jacuba".

Prá se ter uma idéia, um dos alimentos preferidos dos índios era a maniçoba, feita somente da folha de mandioca. Com certeza eles já sabiam que essas folhas são um dos mais ricos alimentos de nossa natureza. Tanto é que a farinha feita de folha de mandioca é o ingrediente principal usado na multi-mistura divulgada pela Pastoral da Criança. Um amigo meu em recente viagem a Ilha do Cabo Verde, encontrou o prato no cardápio de um restaurante chique do lo-

cal e, lógico, se espantou.

No caso da farinha de milho, então, basta lermos um pouco sobre sua importância na alimentação nacional, há vários séculos. Lembrem-se dos índios da América do Sul que o tinham como um dos pratos prediletos e que espantou os descobridores.

E nossos caipiras então, que não passavam sem seu bolão de fubá, a polenta e as paçocas. Já no começo do Século XX, pesquisa confirmava que a união do arroz, feijão, carne de porco e derivados de milho e mandioca, era uma combinação alimentar que suplantava as combinações alimentares da Europa e dos Estados Unidos. Aliás, até meados do século XX, fubá, farinhas e outros derivados do milho e da mandioca eram comida de rico também, sem preconceito nenhum. Se não bastasse isso, o milho foi e é ingrediente principal na alimentação nacional através das milhares de receitas que todos sabemos.

Nem precisa afirmar que não defendemos que nossa gente mais carente comam somente farinhas. O que queremos é que, com toda essa preocupação alimentar, a tão histórica, secular e deliciosa farinha não seja crucificada, por posições de preconceito alimentar, mas que volte a ser um dos principais ingredientes no combate a fome.

Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Pesca R\$3,00 por pessoa

Comida Caipira

Local Cevado

Peixes sob encomenda

Mulheres e Crianças não pagam!

Rdv. Tamolós, Km 45 (Entr. Fazenda) Tel.: (12) 9764-9423

O que é a multimistura

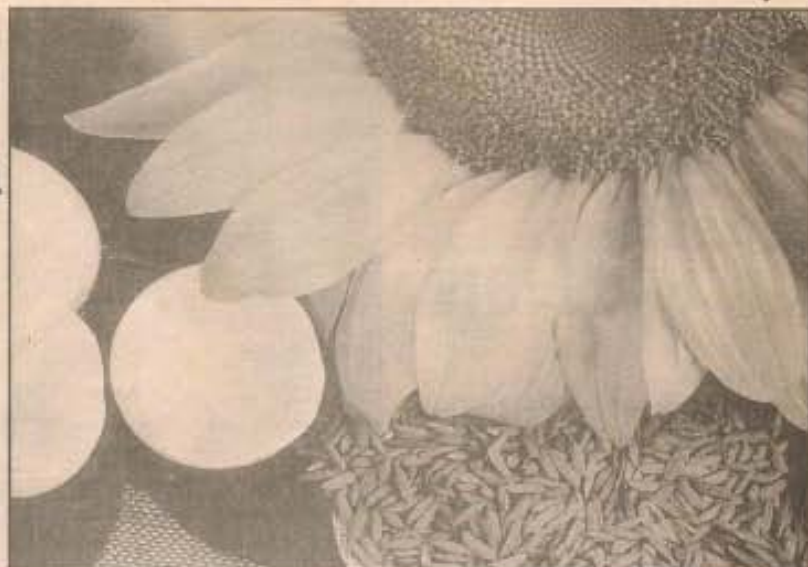
A multimistura foi uma criação da Pastoral da Criança que buscava uma alimentação rica, mas ao mesmo tempo barata e simples de ser preparada pelas famílias de baixa renda. Essa mistura nada mais é do que a alimentação básica de nossos antepassados, que tinham na alimentação diária todos esses ingredientes. Alimentos que acabaram sumindo da mesa de nossa população, devido ao êxodo rural e a massificação do alimento mais industrializado. Atualmente essa mistura é um sucesso nacional na recuperação de crianças mal nutridas.

A multimistura é importante na confecção de mingaus e cremes diversos, sopas, farofas, paçocas, massas básicas, pão. São utilizados para aumentar o valor nutritivo da alimentação, principalmente das crianças.

Para começar é preciso peneirar as farinhas. Depois guarde bem em recipientes fechados. Essa multimistura já fica pronta para uso. Seu uso é instantâneo. Pode-se acrescentar pó de folhas e de sementes de gergelim, abóbora, amendoim, melancia, girassol, tudo torrado e depois moído.

Caso a criança seja desnutrida, ao desligar o fogo da preparação, colocar uma colher de óleo, pó de folha de mandioca, pó de casca de ovo, etc.

É bom saber que a multimistura



vai dar mais qualidade pela variedade. Não existem alimentos fortes (carne, leite, ovo) ou fracos, mas complementares. O nosso corpo precisa de variedades para receber todos os nutrientes minerais (Ferro, Cálcio, Magnésio, etc) gorduras, proteínas e hidratos de carbono (farinha, goma-polvilho, açúcar) e vitaminas. A multimistura não só enriquece o que nós comemos mas também ajuda a manter a saúde, ajuda a recuperar a criança desnutrida, a comer menos, porque os pratos ficam mais completos, ajuda a diminuir as infecções e ajuda a diminuir a anemia e muitos outros sintomas que você vai ter oportunidade de observar no dia-a-dia.

A multimistura pode ser servida nos sucos, sopas, leite ou mesmo no feijão, sempre colocando uma colher para um litro, ou mais se quiser..

RECEITAS

A
1 copo de farelo de arroz

FOLHA DE MANDIOCA

O uso da farinha de folha de mandioca deve respeitar uma sequência. Primeiro saiba que o tipo de mandioca não é a da venenosa. Mesmo assim as folhas devem ser secadas ao sol, para anular o ácido cianídrico completamente. Depois é só moer bem e peneirar, para ser usada. Só para ilustrar seu valor nutritivo, veja tabela abaixo.

	Vitaminas A	B	C
Feijão cozido.....	0.....12%3%	
Arroz polido.....	0.....9%0	
Folha mandioca.....	261.....28%1.036%	

Obs. É isso mesmo, tem mais de 1.000% de vitamina C. Esse número representa que em 100 g de alimento diário, ela supre a vitamina C que uma pessoa necessita durante dez dias.

1 copo de farinha de trigo

1 copo de fubá

B

1 copo de farelo de trigo

1 copo de farinha de trigo

1 copo de fubá

C

1 copo de farelo de arroz

1 copo de fubá

1 copo de farinha de mandioca

D

1/2 copo de farelo de arroz

2 copos de farinha de trigo

1/2 copo de farelo de trigo

CASCAREIA

Areia, pedra, blocos, canaleta pedregulho (limpo e sujo p/estrada)

ENTREGA RÁPIDA EM TODA A REGIÃO

20 ANOS DE TRADIÇÃO
COM MELHOR PREÇO DA PRAÇA

TEL-3974-1097 = 9792-1060 = 3974-3205

Rdv. Tamolos, Km 37- Caracol

Casa de Carne JOAQUIM CAMARGO

Carnes Frescas

Linguíça

Leitão

Frango

Frango recheado pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

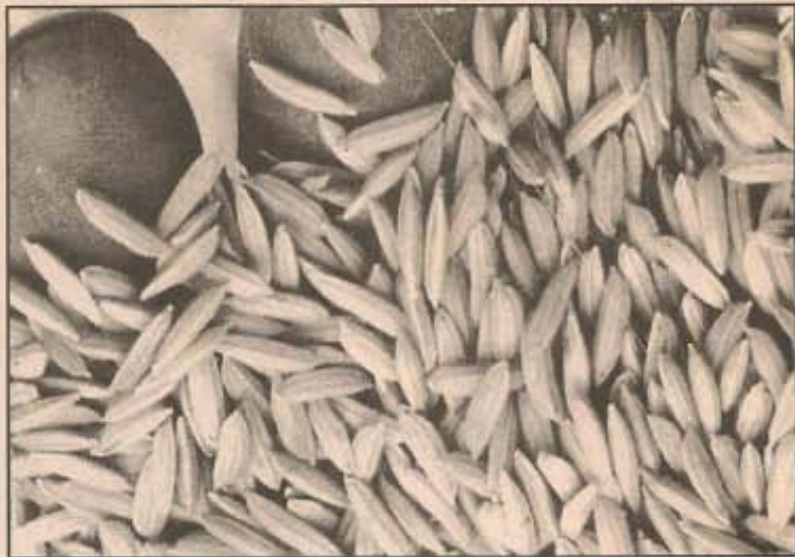
O arroz nosso de cada dia

Aproveitando a volta do sucesso do "arroz com feijão", propalado pelo Presidente Eleito, Lula, vai aí algumas receitas com o arroz, pois com o feijão já publicamos em uma de nossas edições passadas.

O arroz, apesar de ser um alimento importado de outros países, acabou sendo incorporado às refeições dos brasileiros, em lugar da quirera de milho, muito usada até o século XIX. Com a chegada dos imigrantes, principalmente italianos, a produção de arroz no Brasil se tornou realidade, facilitando o seu uso. Nasceu, então o famoso binômio "arroz-com-feijão".

Em alguns casos, a deliciosa quirera, que tem muito mais nutrientes, acabou sendo relegada a segundo plano, chegando mesmo a ganhar frases pejorativas, como "milho é comida de porco". Mas, nos últimos anos ela voltou a ganhar seu lugar de prato típico no cardápio regional.

O roceiro, não vive sem o arroz, que ele procurou recheiar de várias maneiras, para alimentar melhor sua família. A criatividade acabou criando vários pratos diferentes tendo como base o arroz.



ARROZ COM URUCUM

Ingredientes - 2 xícaras (chá) de arroz, 1 colher (sopa) de urucum, 2 colheres (sopa) de óleo, 1/2 litro de água, cebolinha verde.

Como fazer - Numa panela, coloque o óleo, a cebolinha e o urucum e deixe fritar bem. Coloque a água e deixe ferver. Adicione o arroz, mexa bem e deixe cozinhar tampado. Se necessário, adicione mais água quente.

ARROZ MELÊCA

Ingredientes - 1/2 kg de arroz já cozido, 2 ovos, 3 batatinhas, 3 folhas de couve, cebolinha e salsinha, sal com alho, pimenta-do-reino, 1/2 litro de água, 200 g de toucinho.

Como fazer - Corte a batatinha em quadradinhos pequenos. Enrole as folhas de couve, como se faz normalmente, mas corte em pedacinhos, não em tirinhas. Corte o toucinho bem pequeno e

coloque para fritar, junto com o sal com alho. Quando estiver no ponto, retire a gordura que se formou e adicione a batatinha e metade da água, deixando amolecer. Quebre os dois ovos, misture a clara com a gema e junte com o resto da água numa fritadeira, mexendo para que fique esfarelado. Numa panela grande, coloque o arroz já cozido, misture os ovos, o toucinho com a batatinha e o cheiro-verde. Deixe esquentar e sirva.

ARROZ COM ABOBRINHA

Ingredientes - 2 abobrinhas verde, 1 colher (sopa) óleo, 1 colher (sopa) sal com alho, pimenta-do-reino, 2 xícaras (chá) de arroz.

Como fazer - Lave bem as abobrinhas e pique em pedaços miúdos. Refogue no óleo, com sal e alho e a pimenta-do-reino. Faça o arroz à parte como de costume, bem soltinho. Quando amolecer misture com a abobrinha refogada e sirva bem quente.

AUTO CENTER PARAIBUNA



SERVIÇOS

VENDAS

Amortecedores - Pastilhas
Discos de Freios - Pneus

Alinhamento Computadorizado
Balanceamento Eletrônico
Cambagem - Suspensão - Troca de Óleo
Retífica de Disco e Tambor de Freio

PROMOÇÃO: troca de óleo a partir de R\$ 2,90

ATENDIMENTO COM QUALIDADE

tel: 3974-3741 Pça. Maj. Marc. A. de Moura, 16 -Pça. Rodoviária

CASA VÉIA

COISAS CAPIRAS

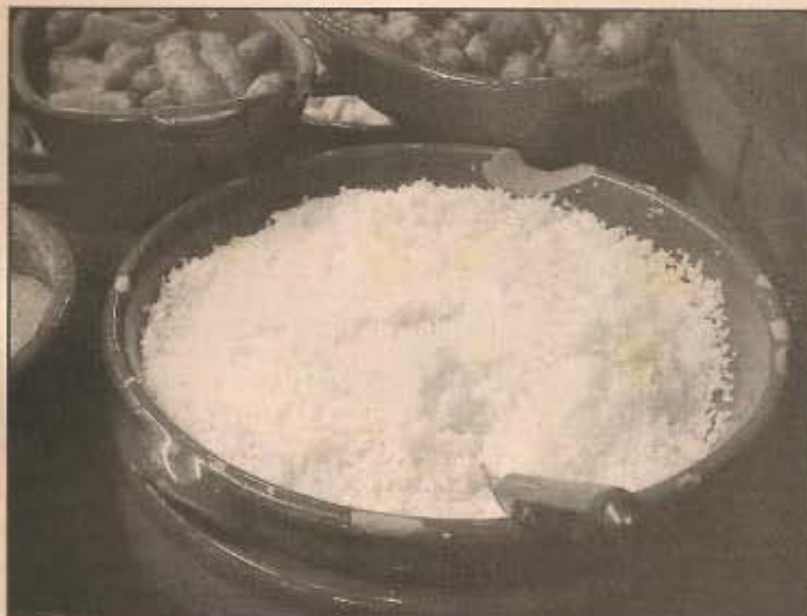
Sob direção de Pedro Morumbi

Refeições caseiras, sábados e domingos
galinha, peixe, quirera, feijoadá, pato no sal grosso

Lanches - Petiscos - Peixes - Pizzas

tel.: (12) 3933-4535 (durante a semana)

Bairro do Itapeva - km 7



ARROZ COM TRANQUEIRAS

Ingredientes - 8 xícaras (chá) de arroz cozido, 200 g de rim de boi, 200 g de fígado de boi, 200 g de fígado de porco, 200 g de linguiça, 2 colheres (sopa) de banha, pimenta-do-reino, salsinha, manjericão e cebolinha picadinha.

Como fazer - Corte os miúdos em pedaços bem pequenos e ferva com água, sal e um pouco de limão. Quando amolecer escorra e refogue com o sal com alho e a pimenta-do-reino. Junte a linguiça, sem a pele, e deixe refogar mais um pouco. Adicione, então, o cheiro verde e mexa bem. Adicione por último o arroz cozido e misture bem. Coloque numa travessa para servir. Obs. Faz-se da mesma maneira, usando miúdos de frango.

ARROZ DE TROPEIRO

Ingredientes - 4 xícaras

(chá) de arroz, 1/2 kg de toucinho carnudo

1 colher (sopa) de urucum, sal com alho, 1/2 litro de água.

Como fazer - Corte o toucinho em pedacinhos e frite. Separe o excesso de gordura e coloque o sal com alho e o urucum, deixando fritar. Ponha o arroz, frite e complete com a água, deixando cozinhar.

ARROZ COM PATO

Ingredientes - 1 pato médio, 4 xícaras (chá) de arroz, 1/2 copo de pinga, sal com alho, pimenta do reino, 2 colheres (sopa) de óleo, limão, cebolinha e salsinha

Como fazer - Corte o pato em pedaços, como frango, coloque a pinga e os temperos, deixando descansar por três horas. Numa panela grande e grossa, coloque o óleo, um pouco de sal com alho e frite o pato até dourar. Ponha água quente até

cobrir a carne e deixe cozinhar. Quando amolecer, coloque o arroz e complete com mais água até cobrir o alimento. Deixe acabar o cozimento tampado.

ARROZ COM SUÃ

Ingredientes - 1 suã de porco em pedaços, 1 kg de arroz, sal com alho, cebolinha, pimenta-do-reino, 2 colheres (sopa) de óleo.

Como fazer - Numa panela grande e grossa, coloque o óleo e frite o sal com alho. Coloque os pedaços de suã, deixando refogar bem. Adicione água e deixe amolecer quase soltando a carne do osso. Coloque então o arroz, acerte o sal e deixe cozinhar.

ARROZ CARRETEIRO

Ingredientes - 1/2 kg de carne-seca, 1 maço de cebolinha picada, 2 xícaras (chá) de arroz, 1 colher (sopa) sal com alho, pimenta-do-reino e cheiro verde.

Como fazer - Tire o sal da carne-seca. Corte em pedacinhos pequenos e frite em óleo bem quente. Acrescente a cebolinha e deixe refogar bem, sempre mexendo. Junte o arroz já lavado, cubra com água, tampe a panela e deixe cozinhar. Depois de pronto, misture o cheiro verde picadinho e sirva.

Cursos Livres de Música

SEMITON

Bateria
Baixo
Cavaquinho
Flauta
Teclado
Canto

Curso de Férias

De dezembro a Fevereiro

Gaita

Guitarra

Sax

Viola Caipira

Violão

MATRICULAS ABERTAS

DEIXE DE SER BOLACHÃO, APRENDA MÚSICA NA SEMITON

Tel.: (12) 3974 3103

R. Pe. Américo, 198 - Vl. de Fátima

FOGÃO

ARROZ COM QUEIJO

Ingredientes- 300 g de queijo mineiro curado, em cubinhos, 2 colheres (sopa) óleo, 1 colher (sopa) de sal com alho, cebolinha e salsinha.

Como fazer - Esquente o óleo, frite o sal com alho e coloque cinco xícaras (chá) de água. Quando ferver adicione o arroz, sal a gosto e deixe cozinhar. Quando amolecer, desligue o fogo e misture os pedacinhos de queijo e o cheiro verde, mexendo só uma vez. Tampe a panela e deixe por 15 minutos sem mexer, para que o queijo derreta no calor do arroz.

ARROZ COM BATATINHA

Ingredientes - 2 colheres (sopa) de óleo, 2 batatas médias, 3 xícaras (chá) de arroz, 1/2 colher (sopa) de sal com alho, salsinha picada.

Como fazer - Descasque e corte as batatas em cubinhos pequenos. Esquente o óleo, frite o sal com alho e refogue a batatinha. Coloque 5 xícaras (chá) de água e deixe ferver. Coloque então o arroz lavado e sal a gosto. Quando estiver cozido, solte o arroz com uma colher e misture a salsinha picada.

Obs.- Faz-se da mesma maneira com o chuchu.

ARROZ DE BRAGA

Ingredientes- 2 colheres de sopa de gordura, 250g de bacon cortado em tiras



finas, 1 frango de 1,5 kg, cortado em pedaços, 2 cebolas médias picadas, 1 dente de alho picado, 300g de linguiça portuguesa cortada em rodelas, 150g de paio cortado em rodelas, 4 xícaras de chá de arroz cru, 3 tomates sem pele e sem sementes, 300 g de repolho picado, 100g de ervilha, 1,5 litro de água, 1 maço de salsinha, louro, tomilho e sal a gosto.

Como fazer - Colocar a gordura numa panela, esquentar e refogar ligeiramente o bacon. Acrescentar os pedaços de frango e fritar até dourar. Juntar as cebolas e o alho e fritar também até dourar. colocar a linguiça e o paio fritar por 3 minutos, juntar o arroz, fritando mais um pouco. Acrescentar os tomates, o repolho e as ervilhas, misturando bem. Colocar a água, juntar o maço de temperos, salgar o arroz cozinhar - o arroz deve ficar bem mole, quase papa. Antes de servir, retirar o maço de temperos.

ARROZ DE AMENDOIM

Ingredientes- 2 colheres (sopa) de óleo, 2 dentes de alho amassados, 1 cebola pequena bem picada, 2 xícaras (chá) de arroz lavado e escorrido, 1,5 xícara (chá) de amendoim torrado, sem pele, passado pelo processador ou moído grosso, 4 xícaras (chá) de água fervente e sal a gosto.

Como fazer- Coloque o óleo numa panela e aqueça em fogo alto. Junte o alho e doure levemente. Acrescente a cebola e refogue até ficar macia. Adicione o arroz e o amendoim e refogue, mexendo sempre, cerca de 3 minutos. Cubra com a água, tempere com o sal a gosto, misture, tampe parcialmente a panela e cozinhe, em fogo brando, até o arroz ficar macio, acrescentando mais água, se necessário. Tire do fogo e deixe descansar cerca de 5 minutos com a panela tampada. Afofe o arroz com um garfo, coloque num prato de servir e leve em seguida à mesa.

NÃO ESQUEÇA. EM DEZEMBRO
EDIÇÃO ESPECIAL
DE NATAL

FAÇA SUA MENSAGEM GASTANDO
MENOS DO QUE CARTÃO DE NATAL.