

Estância Ecológica TERRA VIVA



PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NATURAIS
com responsabilidade social
e preservação da natureza

Codorna - Pato - Galinha Caipira

Tel.: (12) 3974 3403

Paraibuna-SP



INFOTEC

Cursos de Computação

Há 5 anos a sua melhor
opção em Cursos de Computação.



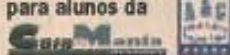
Método Interativo
Easycamp

1 aluno por computador
Aulas 100% práticas

Curso básico adulto e infantil
5 cursos profissionalizantes

"Parabéns a essa,
cada vez mais,
bela cidade
pelos 336 anos
de sua fundação."

Convênio com desconto
para alunos da



R. Cel. Camargo, 173 - Centro - Paraibuna-SP
Tel.: (12) 3974-0814 e-mail: infotecursos@aol.com

SÍTIO E Pousada RECANTO DOS PÁSSAROS



Piscina,

Quadra de Vôlei,

Mini-Campo,

Quiosque,

Pescaria,

Cavalos,

Restaurante,

Play-Ground.

*"Como se fosse
o aniversário
de um ente querido,
estamos em festa
com Paraibuna
pelos seus 336 anos
de fundação."*

TEL.: (012) 9723-6053 / (012) 3974-0145

Bairro Capim D'Angola

Paraibuna-SP

NAVES

indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

APARELHOS
COM GARANTIA

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

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



Eurus 20

▲ Automatizador de Portões

TeleFax: (12) 3974 3505

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

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

**Dr. Antonio Carlos
E. Miranda** CRO 52.694
Clínica Geral Odontopediatria

de segunda a sexta-feira
das 8h às 12h e das 14h às 21h

**Dr. Ernesto Maia
Miranda** CRO 12.070
Cirurgia e prótese

de segunda a sexta-feira
das 8h às 12h e das 17h às 21h

"336 anos de muita história pra contar! Parabéns Paraibuna!"

Largo do Mercado, 86

Tel.: (12) 3974 02 06

LANCHONETE E RESTAURANTE

FAZENDÃO



TEL: (12) 3974-0589

FAX: (12) 3974-0287



**PÃES QUENTES
A TODA HORA**

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

"São 336 anos de fundação. Muita coisa essa cidade tem para contar e mostrar. Parabéns Paraibuna!"

Rodovia dos Tamoios, km 45

fazenda@fazendao.com

Paraibuna-SP

QUEIJOS ROSA



**A TRADIÇÃO DO QUEIJO
DE PARAIBUNA**

"Uma terra de culturas, artes e sabores, é isso que faz Paraibuna fazer aquilo que somos. Neste aniversário de 336 anos comemoramos todo esse passado que faz desta cidade, em si, um presente para todos nós. Parabéns Paraibuna!"



**ALBERTO CARVALHAL PINTO
FAZENDA RIO CLARO**

**TELEFONE
(12) 3974 00 76**

Paraibuna-SP

PARAIBUNA, JUNHO DE 2002

MASCARTAS

17



A Capela de São Lourenço, está abandonada, mas guarda os traços dos tempos em que muitas festas aconteciam por ali.

e São Sebastião, encontramos a antiga capela de São Lourenço.

Local de muitas festas antigamente,

encontra-se abandonada, mas ainda com pinturas interessantes no teto.

Ao lado de toda essa história e paisagem

deslumbrante, encontramos um senão. um imenso corte nos morros, marcam a trilha do petróleo, cuja tubulação sai de São Sebastião e vai até Paulínia. Junto a este oleoduto, a estrada conhecida como Intermediária e que vai até o Litoral Norte. Também é um passelo interessante, pois passa por muitas cachoeiras e por dentro da mata atlântica ainda virgem.

<p>Escritório São Lucas</p> <p>Matilde Câmara Vaz dos Santos Téc. Contabilidade CRC 123.055/0-6 SP Tel: 374-0530 Telefax: 374-1060</p>	<p>BAR ZERO GRAU</p> <p>Salgadinhos Porções Especiais de Costela Bebidas em Geral</p>
<p><i>"Desejamos a todos os amigos de Paraibuna uma feliz festa de aniversário e muito sucesso"</i></p>	
<p>R. Cel. Nabor N. Santos, 321 Centro - Paraibuna</p>	<p>R. Pe. Américo, 205 Tel: 9768-1333</p>

<p>Padaria Pão Perfeito</p> <p>Pão quente a toda hora</p> <p>Pão de batata especial</p> <p>Doces típicos</p>  <p><i>"Que o nosso padroeiro, Santo Antônio, abençoe, por mais uma vez, nossa querida terra! Parabéns, Paraibuna, pelos seus 336 anos!"</i></p> <p style="text-align: center;">Tel.: 3974-0202</p> <p style="text-align: center;">Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)</p>	<p>Auto Posto Paraibuna</p> <p>Combustível com qualidade</p> <p style="text-align: center;">BR</p> <p>Lavagem e troca de Óleo</p>
--	---

**PAPELARIA
BEIRA RIO**

Papelaria - Artigos Religiosos
Flores Artificiais
Jornais e Revistas - Plastificação
Xerox - Armazinhos em Geral
Encadernação em Espiral

Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) **3974-0707**
Paraibuna-SP

**Cantina
Tradição**



Servimos pratos variados
todos os dias e jantar,
das 7horas às 22 horas
Temos marmiteix
Ao sábados e domingos
pratos especiais

Marcos ou Suely

Tel.: (12) **3974-3491**
Rua da Bica, 19 - Centro
Paraibuna-SP

Águas que não conhecemos

Subindo a serrinha, após o Bairro do Cedro, logo depois dos Bairros Alegre e São Benedito, encontramos pontos turístico dos mais movimentados. Todos eles dentro do município de Paraibuna, mas que muitos poucos paraibunenses conhecem. Os visitantes são mesmo de Salesópolis que está apenas a 15 km do lugar. Até mesmo os moradores desta região não vem para Paraibuna, preferindo fazer suas compras em Salesópolis.

Alí, num bairro chamado Paraitinga, onde passa um rio com esse nome, existe a Cachoeira do Zé Bim. Uma imensa queda d'água com mais de 10 metros e um lago em baixo,



proporcionando banhos refrescantes. Um lugar muito procurado pelos turistas, que contam além da cachoeira, piscina e restaurante servindo comida típica aos sábados e domingos.

REFRIGERAÇÃO BETO GAMA

CONSERVOS

REFRIGERADORES GELADEIRAS
AR CONDICIONADO MAQUINAS DE LAVAR

*"Muitas felicidades a essa tricentenária
que mora no nosso coração. Parabéns Paraibuna!"*

RESIDENCIAL E COMERCIAL
Atendimento em domicílio

TEL.: (12) 9768 6504



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

CHÁCARA - 4.200 M2 próx. cidade Paraibuna, linda vista Rio Paraíba, bom acesso, preço de ocasião. R\$ 15.000,00	LOTE - 950 M2 semi-plano, linda vista, próx. Rod. Tamoios, água e luz. R\$ 8.000,00
SÍTIO REPRESA 2,5 HECTARES casa sede com piscina, salão de jogos, casa colono, garagem para barcos, excelente acesso para Represa. R\$ 125.000,00	LOTE - 216 M2 plano, água, luz e telefone. R\$ 6.000,00
REPRESA PARAIBUNA - SÍTIO 24 HA pastagem, pouca mata, excelente margem represa, bom acesso, energia elétrica, negócio de oportunidade.	CHÁCARA - 10.000 M2 casa c/ 4 dorm, bosque, pomar, energia elétrica, boa topografia. R\$ 45.000,00
FAZENDINHA - 31 HECTARES toda formada, capineira, nascentes, cachoeira, estábulo, baias, casas de colono, próx. Rod. Tamoios, excelente localização. R\$ 350.000,00. Estuda proposta.	CHÁCARA - 5.000 M2 casa, luz, água, boa topografia, pomar. R\$ 25.000,00
SÍTIO - 4,2 HA casa, pomar, córrego, energia elétrica, excelente acesso. R\$ 50.000,00	FAZENDA - 110 ALQUEIRES bom local, casa sede, casa colono, luz, curral, pequena margem represa, cachoeira lago, pasto formado. R\$ 400.000,00
SÍTIO - 24 HA2 casa sede, casa colono, lagos, nascente, luz, excelente topografia. R\$ 100.000,00	LOTE - 700 M2 plano, água, luz e telefone. R\$ 20.000,00
CASA - 03 DORM. sala, copa, cozinha, quintal e edícula, garagem p/ 2 carros. R\$ 70.000,00	LOCAÇÃO V. Modesto - Casa 02 quartos, sala, cozinha, banheiro, quintal e garagem. R\$ 350,00 V. Modesto - Casa 02 quartos, sala, cozinha, banheiro e varanda. R\$ 320,00
CASA CENTRO - 02 DORM. sala, copa, cozinha e quintal. R\$ 45.000,00	Centro - Casa 2 quartos, sala, cozinha, banheiro e área de serviço. R\$ 320,000 Apartamento - c/ 1 dorm., sala, coz., banheiro, área de serv. e garagem. R\$ 250,00 Apartamento - 2 dorm., sala, cozinha, banheiro, área de serv. e garagem. R\$ 350,00
CASA CENTRO - 03 DORM. (1 SUÍTE c/ HIDRO) sala, copa, cozinha, dep. empregada, garagem. at 500M2 - R\$ 90.000,00	Pontos comerciais Rua da Bica (aprox. 30 m2) - R\$ 250,00 Rua Major Soares (aprox. 30 m2 c/ banheiro) - R\$ 250,00

Temos outras opções de imóveis rurais e urbanos



A esquerda, a nascente do Tietê. Acima, a marcação da divisa

A nascente que perdemos

O "Almanaque de Parahybuna" de 1909, destaca no capítulo Rios, o seguinte: "Parahybuna, Parahytinga, Lourenço Velho, Salto, Fartura, Rio Carlo, Rio Pardo, Rio Negro, Parahytinga do Sertão, Itapeva, Turvo. Todos desaguam directa-

mente no Parahybuna. Excepto o Salto e o Itapeva que desaguam directamente no Parahyba. O rio Tietê tem a sua nascente neste município, no bairro da Pedra Rajada."

Pois é, hoje o tal Bairro da Pedra Rajada fica em Salesópolis, pois a

divisa foi mudada no cume do morro próximo, na década de 40, há apenas 200 metros da nascente do Rio Tietê. Parahybuna perdeu e Salesópolis ganhou.

Na mesma região, a divisa dos dois municípios confunde muita gente, principalmente porque todo mundo só usa a cidade de Salesópolis para seus negócios, deixando a longínqua Parahybuna de lado.

Um empreendimento turístico instalado nesta região, está com a divisa dos municípios passando bem no meio da propriedade.

Virando para os lados do Bairro da Fartura, encontramos o Bairro do Pinhalzinho, onde os pinheirais dominam a paisagem no topo do Morro do Café, mais uma visão deslumbrante da região da Fartura.

**PORTAL
PRAÇA**

"Self-Service"
e "A La Carte"

Agora temos
porções de:

Lambari - Tilápia - Chouriço - Torresmo
Carne de Porco na Banha - Mandioca
Picanha na Chapa, etc.

O único na cidade com Fogado todos os dias

Largo da Matriz, 7 - Tel. (12) **9768-7609** / 3974-1088

ISADORA TURISMO

TRANSPORTES ESCOLARES E TURÍSTICOS
COM CONFORTO E SEGURANÇA

"João Carlos e André, transportando você para a escola, trabalho, lazer ou demonstração de fé, comemoram com todos os parahybunenses essa data de tanto orgulho."

Irmã Tambellini, 36

Tel.: **3974 1210**

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

"Parabéns Parahybuna"

Tamoios - km 36,5

Estr. Cesp - 135 - B. Rio Claro

Tel.: (12) **3974-0466**

Feira do Turismo tem nossa cultura

Novamente a Feira do Turismo terá seus estandes montados tipicamente na Praça da Matriz, com a participação de vários micro-empresários da cidade.

O evento terá, além das barracas um salão de arte na Casa da D. Hemildes e na Fundação Cultural. Haverá ainda exposição de artesanato e painéis.

Os participantes da Feira do Turismo são: Santa Branca (mel), Amélia, André e João Bittencourt (doces), Gustavo (ovos caipira), Beto Cuta (queijos),

Demarchi (embutidos), Pinga (Jotinha, Zé Vilhena e Neide), paçoca (Bernardo e Irene), Café (Otávio e D. Maria e Zélia), milho (Maria Helena), Mandioca (Vicente),

Shitake (Isabel) Artesanato (João Pereira e adolescente consciente), Biscoito (Laura), Feira de Produto Rural, Pintura em madeira (Neiva)



Solene



CRECI 54.826

Negócios Imobiliários

Imóveis Rurais & Urbanos
Venda & Administração

“Participando do progresso de nossa cidade, torcendo pelo sucesso dos empreendimentos no município, irmanados com nossa comunidade... Parabenizamos nossa cidade pelos 336 anos de fundação.”

Tel: (12) 3974-0841 Fax 3974-0194
Rua Major Ubatubano n.º 35 - Centro
e-mail: imobsolene@hotmail.com



C L TOUR

AGÊNCIA DE VIAGENS E TURISMO

SP-10-04725540/0001-93

VIAGENS × Nacionais
× Internacionais
× Rodoviárias
× Aéreas
× Marítimas

Organização de excursões, fretamentos e atendimento receptivo em Paraibuna.

Venda de Ingressos para Parques, Shows e Eventos

Telefax: (12) 3974 01 94
R. Major Ubatubano, 35 - Centro
cltour@hotmail.com

Paraibuna sediou prova a pé

No último dia 26 de maio, cerca de 100 esportistas estiveram presentes em Paraibuna para uma prova de fogo. Eles vieram participar da segunda etapa do Treking Troup, realizado pela Ong



Eco Sistema, de São José dos Campos.

A prova aconteceu nos morros e trilhas em volta da cidade. O percurso de nove quilômetros saiu da Praça da Matriz, entrou pela estradinha do outro lado do Rio Paraíba e subiu pelo barranco da Tamóios.

Entraram na mata e saíram na corredeira do Chororão, onde foi o percurso mais difícil. Dali subiram pelo Morro do Cruzeiro, saíram no Condomínio e seguiram pela cidade até o Fundão. Lá fizeram um percurso

pela mata, subindo e descendo trilhas e pararam por meia hora para descanso e alimentação. Depois subiram pelas Trilhas do Fundão novamente e saíram acima da Rua Nova. Seguiram pelo espigão, saindo pela Caixa D'Água, com final na Praça da Matriz.

O percurso todo foi feito em quatro horas, mas teve gente que levou seis horas. O evento teve o apoio do Setor de Turismo da Prefeitura de Paraibuna.

CASA MOURA

Materiais Elétricos
em geral,
ferramentas
e materiais hidráulicos

"Que este aniversário de 336 anos possa servir como um momento de resgate do nosso Passado e início do nosso Futuro."

Tel.: 3974-0292

Pça. Mons. Ernesto A. do Nascimento, 155

B
A
Z
A
R

do Déia

Para as suas compras
a melhor ideia

Papelaria
Presentes
Eletro-Eletrônicos
Produtos para
Informática
e Celular

R. Cel. Camargo, 40 Tel: (12) 3974-0074

DEM A
FAPIJA 20 ANOS
COMPRE SEU
INGRESSO POR
RS6,00 ATÉ O DIA
30 DE JUNHO,
NAS AGÊNCIAS
DA NOSSA CAIXA

Pinga Jotinha

Artesanal

"Resgatando tradições, parabeniza Paraibuna pelos 336 anos de fundação."

Cachaça Rapadura Melado Açúcar Mascavo

Venha nos visitar

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

Vendas: Rua Dr. Oscar Thompson, 126 - Centro
Tel.: (12) 3974-0374 pingajotinha@uol.com.br

Doce e Leite
Cachaça e Cultura

DOCE CASEIRO

Amélia

Doce-de-Leite
Goiabada
Pé-de-moleque

Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354
Estr. Municipal do Lajeado, s/n
Paraibuna-SP



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

*O gorjeio da passarada
renascendo da extinção.*

*Tua Guarda Nacional do
Império com teus Batalhões de Infantes
e Cavaleiros.*

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

*A tua Santa Casa de Mi-
sericórdia, ao Lar Vicentino, aos
Vicentinos, à Pastoral da Criança; ao teu
folclore e às tuas festas que são vida.*

*Aos que voltaram, aos
que ficaram jazidos em algum combate.
Aos lavradores e tratoristas que morre-*

ram sulcando a terra!

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

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

*É o espírito bandeirante, do século XVIII e XIX, que permanece.
Sobretudo, amo tua vocação de liberdade, na tua fundação em
1666, na tua resposta e confirmação ao Grito de Independência em 1822, com
Flávio Antônio de Andrade, às margens do Ipiranga, junto com o Imperador, na
participação na Revolução Liberal em 1842. Pelo início da libertação dos escri-
vos 15 anos antes da Lei Áurea: foram libertados milhares em Paraibuna. Alguns
por liberalidade espontânea do povo.*

*Tua fé, tuas esperanças e tuas possibilidades de realização de ide-
ais.*

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

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

*Glória a Deus nas Alturas de todos os pensamentos e PAZ NA TER-
RA aos homens de Boa Vontade.*

*PARABENS PARAIBUNA pelos 336 anos de historia, tradi-
ção, amor e paz entre seus habitantes !*

*· SÃO OS VOTOS DE
ORLANDO AURÉLIO SANTOS*

fogão joão do rural



Programa ValeMar mostra receitas curiosas

O Programa ValeMar que estamos produzindo para a TV Band Vale, tem garimpado receitas curiosas em várias cidades do Vale. São pratos preparados por pessoas que também valorizam nossa comida regional. E para os paraibunenses que não podem assistir ao programa (por enquanto), publicamos algumas dessas receitas.

**CUPIM
AO ENGENHO VELHO**
Ingredientes - 1 cupim de 2 quilos, 2 colheres de sal com alho, 1/2 copo de óleo e 4 litros de óleo para fritar.
Como fazer- Limpe bem o cupim, retirando as gordurinhas, passe o sal com alho e esfregue o óleo. Deixe descansar por três horas. Numa panela

grossa e grande, coloque um pouco de óleo e adicione o cupim, deixando fritar até ficar amarelo de todos os lados. Coloque então o resto do óleo, até quase cobrir a carne. Deixe fritar em fogo quente, até ferver. Abaixar o fogo, espere por 10 minutos e coloque, aos poucos, com muito cuidado, um copo de água. Deixe continuar fritando e de vez em quando coloque mais água. Essa água vai ajudar a não ferver a gordura e

Bomba
dos Amigos
do Agenor
e da Fia

"Qualidade e Honestidade"

*336 anos de cultura,
grandes nomes
e um pedaço da história do Brasil.
Parabéns Paraíba!"*

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

SKINA'S
LANCHES

- Dito e Pepo-
Vitaminas, sucos,
lanches e pizzas.

*"Parabéns a esse povo
que há 336 anos vem trabalhando
por uma Paraíba
de cada vez mais sucesso."*

Tel.: (12) 3974-0164
R. do meio, 59 - (Calçadão)

Beleza
da cabeça aos pés

*"336 anos,
preservando suas origens.
Parabéns Paraíba!"*

Gracita Cabeleireira

Tel.: (12) 3974 0868
R. Humaitá, 51 Paraíba

PARAIBUNA, JUNHO DE 2002

NASCENTES

Cursos Livres de Música

SEMITOM

**CURSO INTENSIVO
DE MARÇO A NOVEMBRO**

5 Métodos
aplicados por Idade

"Feliz aniversário e muita prosperidade a esta terra maravilhosa."

Rua Padre Américo, 198 - Vila de Fátima Tel.: (12) 3974 3103

**MATRÍCULAS
ABERTAS**

Aulas Práticas e Teóricas
MANHÃ - TARDE - NOITE

**10 INSTRUMENTOS
ESCOLHA O SEU!**

GUITARRA
SAXOFONE
TECLADO
BATERIA
GAITA DE BOCA
CONTRABAIXO
CAVAQUINHO
FLAUTA TRANSVERSAL
VIOLÃO
TÉCNICA VOCAL



FOGÃO

mexendo com uma colher de pau, até cozinhar tudo. Não deixe empapar. O ideal é ficar bolotas de farinhas cozidas. Depois de esfriar bem, coloque um pouquinho de água fria para enxaguar a massa. Amasse muito bem com as mãos, para pegar o ponto de massa. Com a mão, faça uma bolotinha da massa e vá abrindo nos dedos fazendo o pastelzinho. Use passar água nas pontas dos dedos para mexer com a massa. Assim ela não gruda. Abra como um copinho e coloque o recheio a seu gosto. Pode ser carne, queijo ou doce, mas sempre uma mistura seca, sem água para não estourar na hora da fritura. Esquente bem o óleo e coloque para fritar, sem mexer. Quando fritar de um lado, vire para torrar por completo. Tem gente que salpica açúcar por cima na hora de comer. (D. Tiana Alves de São Luiz do Paraítinga)

derramar e também vai formar o molho por baixo. O cupim fica fritando nesta gordura por pelo menos três horas, até ficar todo dourado. Desligue o fogo e retire a carne. Com uma concha vá retirando o óleo quente até ficar somente o molho no fundo. Separe este molho numa vasilha. Coloque o cupim frito no congelador, para depois cortar em fatias. Na hora de servir leve as fatias ao fogo, com o molho, deixando ficar bem macio. (D. Cida Porto de Santa Branca)

COSTELETA DO BARÃO

Ingredientes- 1 kg de costelinha de porco, 2 xícaras de creme de leite, 4 xícaras de café sem açúcar, 1/2 copo de pinga 2 cebolas picadinhas, 1 colher de sal com alho fantástico, pimenta do reino, óleo, 2 limões e 1 pitada de açúcar

Como fazer- Comece misturando o sal com alho, a pinga, o alho e o limão. Faça um molho e coloque nas costelinhas. Deixe descansar por um dia. No dia seguinte, frite as costelinhas em óleo quente, até dourar. Retire o excesso de gordura e refogue a cebola. Adicione o creme de leite, o café, a pimenta e a pitada de açúcar. Deixe refogar bem e depois coloque sobre as costelinhas na hora de servir. (De Silveiras)

PASTELZINHO DE FARINHA

Ingredientes - 1/2 kg de farinha de milho, 1 colher de farinha de mandioca, 1 pitada de sal e água fervendo.

Como fazer- Misture a farinha de milho com a farinha de mandioca. Adicione o sal e misture tudo. Vá colocando a água fervente aos poucos e

AUTO CENTER PARAIBUNA



VENDAS

Amortecedores - Pastilhas
Discos de Freios - Pneus

SERVIÇOS

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

PROMOÇÃO: Troca de óleo a partir de R\$ 9,90

ATENDIMENTO COM QUALIDADE

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

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

SANTO ANTÔNIO

ALMOÇO SELF-SERVICE
PIZZAS DIVERSAS
LANCHES EM GERAL
MARMITEX

"Nossas felicitações
a esse povo
cheio de história.
Parabéns Paraibuna!"

**Servindo
Qualidade**

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

PARAIBUNA, JUNHO DE 2002

MASCOTES

25

FOGÃO

FEIJÃO CAIPIRA

Ingredientes- 2 pratos de feijão cozido, 2 ovos, couve picadinha, cheiro verde picadinho e farinha de mandioca crua.

Como fazer -Primeiro corte a couve em pedacinhos. Frite os ovos, desmanchando-os na panela. Adicione o feijão e a couve picadinha. Misture tudo muito bem e deixe ferver. Coloque então a farinha de mandioca aos poucos até em ponto de papa.

BOLINHO DE OVO

Ingredientes - 3 ovos, 1 colher (chá) de sal, cebolinha, salsinha, manjerona e outros cheiros verdes a gosto, farinha de milho e óleo para fritar.

Como fazer- Bata as claras dos ovos, e misture as gemas, mexendo mais um pouco. Pique bem pequeno os cheiros verdes, e adicione no ovo, com o sal. Mexa bem e coloque a farinha de milho, moída com a mão. Mexa até o ponto de papa. Com a colher pegue porções e frite em óleo bem quente. (De Paraibuna)

BOLINHO DE PEIXE

Ingredientes- Salsinha picada, azeite, sal, 1/2 copo de água, farinha de trigo, farinha de rosca, 2 ovos, alho picado, cebola picada, carne de 2 bagres.

Como fazer- Primeiro esquente o azeite e frite bem o alho e a cebola. Coloque o peixe desfiado e deixe refogar. Adicione o cheiro verde, coloque a água e continue mexendo. Acerte o sal a

gosto e solte o ovo misturando bem. Coloque um pouco de farinha de rosca até acertar o ponto de liga para enrolar com a mão. Retire do fogo e deixe esfriar. Bata o outro ovo com água, fazendo uma calda. Faça então os bolinhos com a mão. Passe no trigo, na calda de ovo e complete passando na farinha de rosca. Frite em gordura bem quente, virando para dourar por inteiro.

CAT-FISH ENSOPADO

Ingredientes- 2 kg de catfish, 1 colher de sal com alho, 2 limões, 2 cebolas, 1 pimentão, pimenta do reino, coentro picadinho, 2 latas de molho de tomate e 200g de camarões.

Como fazer- Primeiro corte o peixe em postas. Faça um tempero com o sal com alho e o limão. Coloque no peixe e deixe descansar um pouco. Frite o sal com alho, adicione os camarões e deixe dourar. Adicione todos os outros ingredientes, deixe refogar um pouco e coloque o molho de tomate, acertando o sal a gosto.

Quando ferver, coloque as postas de peixe bem arrumadas e não mexa mais. Tampe a panela e deixe ferver por mais sete minutos. Está pronto o Cat-Fish, que pode ser acompanhado com arroz branco e um pirão feito da cabeça do peixe.

Rita e Simonal Cabeleireiros

Cortes
masculino
feminino
infantil
Manicure
Pedicure
Penteados
Maquilagem
Química

"Parabenzamos Paraibuna pelo seu aniversário de 336 anos, desejando muitas felicidades a todos aqueles que vêm confiando em nosso trabalho."

Tel.: (12) 3974 0448
Rua da Bica, 31 - Centro



Escola Carisma

A melhor opção para a educação do seu filho
Maternal, Jardim de Infância e Pré-Primário

Turmas
de manhã
e à tarde



"É apostando nesta cidade que expressamos nossos sonhos de ver essa terra crescendo cada vez mais. Parabéns Paraibuna!"

Salão para festas - Parque infantil em espaço amplo - Mini-casa

Pça do Cruzeiro, 230 - Tel.: 3974-1015 / 3974-0379

CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO

Dra. Nádia Cristina B. Sales

CREDENCIADA

SOESP

ISO 9002

Atendimento
particular e convênios

Tel.: 3974-3826/9704-2470

R. Cel. Camargo, 219

"Comemoramos com alegria estes 336 anos desta nossa querida terra. Parabéns Paraibuna e muita prosperidade."

CRO 57108

Pousada Mirante

do paraibuna



Tel.: (12) 3974 00 18

Av. São José, 53 - Casa 1

www.pousadamirante.hpg.com.br

**PANCETA**

Ingredientes - 2 kg de toucinho de barriga de porco, 50 g de sal, 100g de alho amassado, pimenta do reino e pimenta calabreza, noz moscada moída, cheiro verde e um ramo de alecrim.

Como fazer- Retalhe o toucinho bem fininho, sem cortar o couro. Misture todos os temperos até virar uma massa e passe no toucinho, preenchendo bem todos os cortes. Enrole o toucinho bem firme, sem deixar ar e amarre com um barbante, bem firme. Deixe escorrer por um dia. Enrole num pano e ponha na geladeira por uns dez dias. Para comer, corte em fatias bem finas e frite em gordura quente. (Cristiano Valério - Quiririm)

SCIADUNE

Ingredientes- 1 kg de

trigo, 8 ovos, 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de margarina, 1 colher (sopa) de banha, sal a gosto, cheiros verdes 1 frango inteiro, miolo de pão molhado, azeitonas.

Como fazer- Misture o trigo, os ovos, o açúcar, a margarina, a banha e uma pitada de sal. Amasse tudo muito bem, até o ponto de pão, e deixe descansar. Cozinhe o frango temperado, retire e desfie toda a carne. Volte à

panela e adicione os temperos e o miolo de pão molhado e espremido. Abra a massa com o rolo deixando meio grossa. Coloque um prato como medida e corte com uma faca. Coloque o recheio e feche em forma de meia-lua. Corte as bordas em forma de dedidinhos, dobrando-os para cima, intercaladamente. Passe gema de ovo por cima e leve ao forno quente, deixando assar no ponto. (Carolina Pistilli- Quiririm)

HEAD SAT
Antenas Parabólicas e TV por Assinatura

DIRECTV
O Melhor é com

SY
Sistema de TV

Century
CENTRO TELEVISIVO

Tel.: **3974-0975**
R. Major Ubatubano, 102

PARE DE SONHAR, REALIZE!!!
Compre seu carro, casa ou moto

CASA E CARRO
a partir de **R\$ 150,00**

MOTO
a partir de **R\$ 65,00**

✓ consulta SPC ou Serasa
✓ comprovação de renda
✓ fiador/avalista

Ligue agora
Tel.: (12) **3911-2073**
(12) **9703-3611**

SUL AMERICA
CAPITALIZAÇÃO
Super Fácil

C&E
Consultoria, Representações e Negócios
Rua Vilaça, 195 sala 17
Centro - J.Campos - SP

Temos também planos para consórcio, ligue-nos e consulte.

Imagens meramente ilustrativas

Não é consórcio - Não é financiamento

Casa Santa Apolônia

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

Novidades em constante

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

DRA. GILMA CAMARGO
CRO: 42886
CIRURGIÁ DENTISTA

Ortodontia
Clínica Geral
Adultos e Crianças

Dr. M. M. M.

Aparelhos fixo e Removível

CONVÊNIO: CESP, Cooper, Clinimed, Coopersaúde, Embraser

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

FOGÃO

Dicas para sua festa junina

BOLINHO CAIPIRA

Ingredientes- 2 xícaras de farinha de milho, 1 xícara de farinha de mandioca, 1/2 kg de carne de músculo de boi, sal com alho, cheiro verde, 1 limão, pimenta-do-reino, 1 colher (sopa) de sal.



Corte a carne em pedaços, refogue com os temperos e deixe cozinhar. Quando amolecer separe o caldo e desfie a carne, misturando o cheiro verde bem picadinho e o caldo do limão. Numa bacia misture bem farinha de milho e a farinha de mandioca e coloque o caldo da carne aos poucos, mexendo até formar uma massa firme. Com a mão enrole os bolinhos e coloque um pouco da carne como recheio. Frite em gordura bem quente.

CUSCUZ DE FUBÁ

Ingredientes- 1 kg de fubá, 1/2 rapadura, 1 colher (café) de canela, 1 colher (café) de cravo.

Como fazer- Moa a rapadura e misture bem com o fubá, deixando uma farinha meio molhada, salpicando um pouco de água para isso. Coloque o cravo e a canela moídos e misture bem. Na vasilha própria de fazer cuscuz, coloque embaixo a água e um galho de erva-doce. Na parte de cima, vá soltando aos poucos a mistura, para que não empelote. Tampe e deixe cozinhar. Quando estiver cozido, corte em pedaços e sirva com café.

CUSCUZ TROPEIRO

Ingredientes- 5 espigas de milho amarelado, 1/2 kg de toucinho, 1 colherinha de erva doce, 1 colherinha de canela, 1 colherinha de sal, 2 colheres de gordura, sal com alho, pimenta do

Fazemos Regularização
de seu Comércio

Tel.: (12) 3974 0509

Luciana Faria
arquiteta.

PRIS VÍDEO PRODUÇÕES Fotos e Filmagens Revelação e Ampliação FOTOS 3x4 NA HORA	ELETRÔNICA PAULO SERRA ESPECIALIZADO EM CONserto DE TELEVISORES EM PRETO E BRANCO E EM CORES
<i>"336 anos. Trabalho, religiosidade e amizade rumo ao futuro. Parabéns Paraibuna!"</i>	
17 anos no ramo	
TELEFONES (12) 3974 0776 e 3974 0801 Av. Cel. Nabor N. Santos, 300	

PARAIBUNA, JUNHO DE 2002

NASCENTES

CONSULTÓRIO TERAPIAS ESPECIALIZADAS

FISIOTERAPEUTA

Dra. Daniela Alves Soares CREFITO 3/17.659 F
Francine Maria Davi Gonçalves CREFITO 3/17483-PPF
Nadiely Silva Barros CREFITO 3/292826-F

FONOAUDIÓLOGA

Fga. Letícia B. R. Del Cali CRFa 81 19

PSICÓLOGA

Cláudia B. Rodrigues Abranches CRP 06/43082-9
Jacqueline de A. C. Rodrigues CRP 06/39150-1



reino, cebolinha verde, salsinha.

Como fazer- Corte o toucinho em pedaços pequenos e frite até o ponto. Retire e reserve. Debulhe as espigas e moa o milho, para fazer um fubá. Atenção: as espigas tem que ser o ponto logo depois do ponto de pamonha. Isto é, com os grãos ainda meio mole. Depois de moer bem, passe em peneira bem fina para aproveitar o fubá. Numa panela coloque a gordura, frite o sal com alho, coloque a erva-doce, a canela, a salsinha, a cebolinha picadinha, o torresmo e o fubá. Mexa bem e coloque na vasilha própria de fazer cuscuz. Corte em pedaços para servir.

BOLINHO DE MANDIOCA

Ingredientes- 1 kg de mandioca cozida, 1 ovo, 1 copo de trigo, 1 colher (café) de bicarbonato, sal a gosto, cheiro verde, óleo.

Como fazer- Na mandioca cozida misture o cheiro verde, os ovos e o bicarbonato. Amasse bem com as mãos salpicadas de trigo. Acerte a massa em ponto firme, colocando mais trigo se necessário. Frite em óleo bem quente.

ROSQUINHA DE FARINHA

Ingredientes- 4 copos de farinha de milho, 1 copo de polvilho azedo, 1 ovo, 1 pitada de sal, água fria, óleo para fritar

Como fazer- Numa bacia



grande, misture todos os ingredientes. Vá colocando água para amassar, deixando em ponto firme. Faça então roletes da grossura de um dedo e enrole, fazendo rosquinhas. Coloque óleo na fritadeira, deixe esquentar bem e frite os bolinhos. Quando fritar de um lado, vire e deixe fritar até o ponto. Tem que ficar bem sequinho. Atenção: o óleo não deve cobrir as rosquinhas na hora de fritar.

BOLINHO DE POLVILHO

Ingredientes- 2 litros de polvilho azedo, 1 litro

farinha de milho, 2 ovos, 1 pitada de sal.

Como fazer- Numa bacia grande, coloque o polvilho azedo e a farinha de milho. Sove bem, e coloque os ovos e o sal. Com água fria vá acertando a massa, até ficar em ponto duro. Faça roletes da grossura de um dedo e coloque em forma untada, bem espessadas. Leve ao forno bem quente. Obs.: Este tipo de biscoito tem que ser feito em forno bem quente, de preferência em fôrnia feita de cupim.

Laboratório de Análises Clínicas

São Camilo



Participamos do PELM
Programa de Excelência para Laboratórios Modernos
da Sociedade Brasileira de Patologia Clínica

CONVÊNIO

SUL AMÉRICA - EMBRAER - PETROBÁS - CESP - CABESP - SABESP
ECONOMUS - SAMESP - COOPER LATICÍNIOS - COOPER SAÚDE - TRIMED
- NIPOMED - APROES - CAMPO SANTO - AUSSEL - SINDICATO DOS
APOSENTADOS - SINDICATO RURAL - E OUTROS

"Cuidando sempre de sua saúde"

Rua do Rosário, 264 -

Tel.: 3974-0731

CASA VÉIA

COISAS CAIPIRAS

Sob direção de Pedro Morumbi

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

"Cidade palco de uma história com um enredo tão rico, personagens tão ilustres e um cenário tão esplêndido, nos traz cada vez mais orgulho em ser paraibunense. Parabéns Parabéns."

Lanches - Petiscos - Peixes - Pizzas

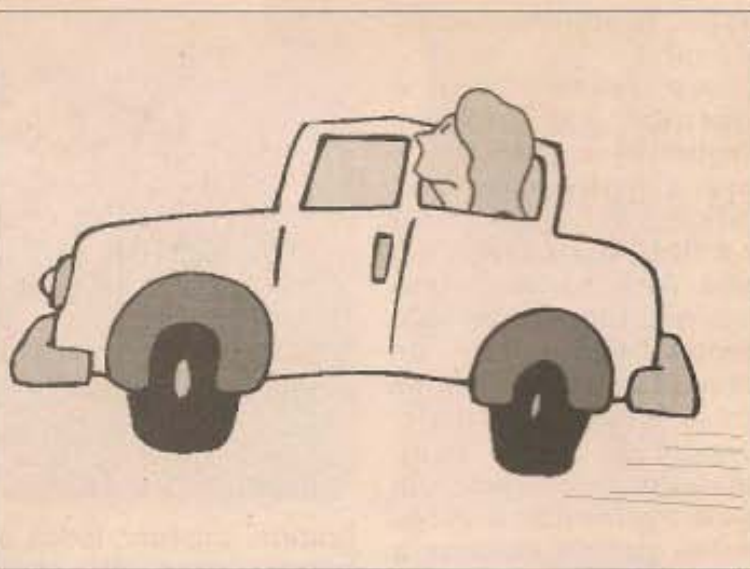
Bairro Itapeva - km 7

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

Vou de Táxi

Mais uma vez a Marilda, dona do Laboratório São Camilo, mãe do Bruno, figura nas nossas páginas com uma história surreal que protagonizou. Quando jovem, estudava em São Paulo. Todos os dias, tinha de levantar cedo para ir a um curso. Porém, o seu relógio biológico costumava dificultar um pouco as coisas. Encontrava-se constantemente atrasada.

Uma vez, dia de prova, acordou demasiadamente tarde. Desesperada, se vestiu rapidamente. Não teve tempo nem de ir ao banheiro ou tomar o café. Saiu de sua casa correndo. Precisava de um táxi, não dava tempo de ir de ônibus. Logo, encontrou o já familiar carro branco estacionado, abriu a porta e entrou:



- Manda bala pra Conceição que eu estou atrasada! - Ordenou.

O motorista, enquanto saía, pediu que explicasse onde queria ir e ela explicou, completando:

- Vai rápido moço, que eu estou atrasada!

E ele ia, o mais rápido que podia, enquanto a Marilda, no banco de trás, arrumava seu penteado e provocava:

- Vai, moço, em Paraibuna tem carroça mais rápida!

E o motorista

acelerava.

Alguns minutos após, depois de terem cortado diversos carros, ultrapassado sinais vermelhos, e quase atropelado diversas velhinhas, eles estavam em frente à faculdade. Marilda juntou suas coisas e desceu do carro correndo.

- Quanto foi? - Perguntou, já com a mão no bolso, esperando uma resposta rápida.

- Foi nada. - Respondeu o motorista pacientemente.

- Como assim? - Indignou-se Marilda tentando olhar o tacógrafo. Não tinha.

Marilda só percebera a confusão que havia feito depois que o motorista, rindo, explicou que havia parado para esperar um amigo quando ela apareceu toda tresloucada. Ele não era taxista.

WAVE



POINT

HANG-LOOSE RUSTY
REEF BRAZIL OAKLEY
NATURAL ART BEE WAY
SOUTH TO SOUTH
C/2 ANTISHOCK

REVENDEDOR EXCLUSIVO
das melhores marcas do surf wear

R. Mj. Ubatubano, 15
Tel.: **3974-0029**

SURF SHOP

Auto Posto Chororão

Temos
DIESEL

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

Revendedora: Ultragás

Tel.: (12)
3974-1222



Rodovia dos Tamoios, km 34 - Paraibuna