

fogão
joão rural



Tempo
de peixes



REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, MARÇO/2003 - Nº 29



O melhor do carnaval

Pamonhada traz 5 mil turistas à Paraibuna

ALUGADORA É MAIS VOCÊ
CANANI

Somente Fitas Originais Credenciado Telesp Celular

"Onde você encontra os últimos lançamentos do mercado"

AGORA TAMBÉM: LOJA DE CONVENIÊNCIA.

Passo lá!

Lad. Flávio A. Andrade, 46 **3974-0926**

DEPÓSITO VALE VERDE

Tudo para sua construção desde o básico até o acabamento

ENTREGAMOS EM TODA REGIÃO

Temos **MADEIRAS e TELHAS** Confira!

FÁBRICA DE BLOCOS IRMÃOS 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
- Estelo de cimento para rancho

O MELHOR BLOCO DA REGIÃO

Rua São João, 166 - Centro - Paraibuna - SP Telef: (12) **3974-6190**

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. Tamoios, Km 37 - Caracol

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

DROGARIA SÃO LUIZ

Pça. Manoel Antônio de Carvalho, 88 - Centro
 Tel: (12) 3974-0262 cia@fontefarma.com.br

ACQUA VITAE

Construção e manutenção de piscinas
 Produtos e acessórios para piscina
 Produtos de limpeza em geral

REVENDEDOR AUTORIZADO

NAUTILUS Filtros para piscina
 Filtros de água potável

DISK MATERIAL DE LIMPEZA
 Tel.: (12) 3974-0787
 R. Cel. Martins, 125 - A

Mauro'S
 Publicidades



TELEFONES
 3974-0317
 3974-0721
 9768-8761

Divulgação com carro de som e sonorização de ambientes
 Rua Coronel Camargo, 167

MERC PARAIBUNA
 A sua loja de vizinhança

ENTREGA EM DOMICÍLIO EM TODO MUNICÍPIO

Filiado ao APAS



COM ATÉ 40 DIAS PARA PAGAR SEM JUROS E SEM CHEQUE

LOJA I - Rua Coronel Camargo, 85 = TEL- 3974-0384
 LOJA II - Avenida Beira Rio, 125 = TEL-3974-3966 . PARAIBUNA-SP

MARÇO DE 2003
 NASCENTES PARAIBUNA, MARÇO DE 2003
 10
 2

Carnaval turístico

Na quarta-feira de cinzas, saímos pelas ruas da cidade, para ouvir as opiniões do povo a respeito de nosso carnaval. Os elogios começaram pelos comerciantes que consideraram o melhor carnaval da história da cidade. Nunca se viu tanta gente em outros carnavais, passeando, comprando e se divertindo nos desfiles dos blocos e na Avenida, durante as cinco noites do reinado de Momo.

Depois vieram os elogios à Pamonhada, o evento organizado pelo pessoal do Lar Vicentino, que por unanimidade do que ouvimos, foi a atração que trouxe mais turistas para a cidade. Cerca de 5 mil pessoas de várias cidades passaram pela Cozinha Caipira, nos cinco dias do Carnaval Chão Caipira. Houve filas em quase todos os dias do evento, uma vez que a presença de compradores superou em muito as expectativas dos organizadores. E como a pamonha tem tempo certo para ser cozida, a espera acabou virando festa, pois todos viam que o trabalho estava pesado.

Um fator que os organizadores não tinham controle, foi o atendimento aos turistas pela cidade. Os restaurantes e bares fizeram o que puderam para atender a todos. Faltou comida e água em todos os locais e também banheiros para bom atendimento aos visitantes. Isso porque nem eles mesmos previram tanto movimento. Aliás, um movimento que era quase zero no carnaval, durante o dia, nos anos anteriores.

Resumindo: A Pamonhada está consolidada na cidade, mas é preciso que todos olhem com mais carinho e respeito para este evento.

João Rural

ÍNDICE

4- VARANDA

As notícias da cidade, enfocando as festas e os acontecimentos.

5- CARNAVAL

Os melhores momentos do carnaval, com as fotos dos grupos e o carnaval de rua.

8- PAMONHADA

Cerca de 5 mil pessoas marcaram presença na cidade para comer pamonha e outras delícias do milho verde.

10- ESTRADA

A novela do acostamento na Tamoios ainda continua. Agora a Promotoria Pública quer que o DER tome providências.

11- ONG

A programação de novos eventos pela Ong Paraúna e os detalhes da Gincana.

12- FOGÃO DO JOÃO RURAL

A curiosidade de um coentro, ideal para peixe, que nasce no Litoral Norte. As receitas antigas e novas de peixes pra você preparar na Quaresma.

15- SABOR

As melhores carnes da região estão no Restaurante Fazendão.

Revista NASCENTES

Circulação em Paraibuna e Rodovia dos Tamoios
=DISTRIBUIÇÃO GRATUITA=

DIRETOR

João Rural
9763-2815

COMERCIAL

José Vicente
9701-9602

CORRESPONDÊNCIA

Caixa Postal 51
12260-000 Paraibuna-SP

Edição e Impressão

JAC EDITORA- S.J.Campos-SP

VEM AÍ O GRANDE LANÇAMENTO DO ANO

RETRATO
DE UM
POVO
DE UM
LUGAR
ATO II

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

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

VARANDA

ESPORTES NÁUTICOS

Conforme publicado na última edição da Revista Nascentes, neste dia 15, sábado, às 10 h, na Seção de Turismo da Prefeitura Municipal, o Secretário da Juventude, Esporte e Lazer, Lars Graef, estará assinando o protocolo de intenção para instalação do núcleo do Projeto Navegar. É a escola de formação para esportes náuticos tornando-se realidade.

FESTAS

Acabou o Ano Novo. O Carnaval se foi. E é agora que começa o melhor período de festas da cidade. De 14 a 16 de março o destaque é para a Festa de São José, que acontece no Bairro do Campo Redondo. Como de costume, desfile de cavaleiros, rezas, violeiros e o tradicional fogão.

CAMPEÕES

O radialista Ferreira Leite, de São José dos Campos, fez uma pesquisa para eleger os melhores da música de 2002, no Vale do Paraíba. Na categoria música regional, ganhou o Grupo Rio Acima e como cantor Eduardo Renó.



VIOLA

Agora, depois das festas, mais do que nunca, continua as sextas de viola no Portal da Praça. É só chegar e participar cantando ou apenas curtindo.

INICIATIVA

O Restaurante Sabor e Arte salu na frente nas promoções de carnaval. No sábado à tarde colocou a bandinha sob o comando do Hélio da Banda, para animar seus clientes, principalmente a moçada do Bloco da Lata.

VIA SACRA

O grupo de teatro da Igreja já está nos preparativos de ensaio para a Via Sacra ao vivo deste ano. Com uma ponte arromada e outra bloqueada, o roteiro da encenação deve mudar novamente.

SERESTA

O pessoal da viola e cantadores da Serenata da Lua, estão preparando um calendário oficial de apresentações. O objetivo é divulgar com antecedência as datas, para que os amantes da seresta possam participar das noitadas.

TURISMO

Ainda vem por aí um projeto importante para o turismo da cidade. Mas tudo tem seu tempo certo. Por isso aguar-

dem.

BAND VALE

Técnicos da TV Band Vale estiveram em Paraíba medindo o sinal da emissora. O objetivo é colocar o mais breve possível o sinal na cidade.

NOVO CD

A moçada do Artefato 288, está preparando a gravação de um CD, com músicas próprias. A gravação será em São Paulo brevemente.

PERIGO

Durante o verão, alguns assaltos abalaram a cidade. Foram jovens procurando dinheiro, talvez para alguma coisa que acham importante. Mas o que acontece é que a cidade está cada vez mais recebendo esses "turistas" indesejáveis. Uma boa alternativa de combate a esse tipo de turista é a realização de bons eventos, que tenham como público o turista que realmente interessa à cidade.

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

NASCENTES PARAIBUNA, MARÇO DE 2003

CARISMA TOTAL
"Ensinando com Modernidade"
ESTA ESCOLA ADOTA O MÉTODO
PEDAGÓGICO
DO SISTEMA VICENTINO DE EDUCAÇÃO
Crianças de 2 a 6 anos - Maternal e pré-alfabetização
TELEFONES: 3974-1015 E 3974-0379
Rua Vera Cruz, 230 - Morro do Cruzeiro - PARAIBUNA

AGRADECIMENTO
O sucesso da "Pamonhada Paraíba" deve-se à união de muita gente em torno desta idéia simples e que se tornou um evento de renome da cidade.
Por isso, neste momento, agradecemos em primeiro lugar a todos os voluntários que nos ajudaram no trabalho na Cozinha Cai-pira. Depois agradecemos também às autoridades que nos apoiaram e aos veículos de comunicação que destacaram o evento gratuitamente.
A todos, as bênçãos de São Vicente de Paulo.
Roseli F. da Costa
Pres. do Lar Vicentino

**REFRIGERAÇÃO
BETO GAMA**
TELEFONE
(12) 9768-6504



O melhor carnaval de toda a história

Pode-se dizer que foi um carnaval de arromba este ano em Paraibuna. A festa teve 5 dias de muita folia nas ruas e também de muito milho verde na Cozinha Caípira (Veja reportagem na pág. 8).

Nas ruas a festa começou na sexta-feira, com o desfile do recém criado Bloco da Lata. A juventude mostrou muita garra na avenida, desfilando com cerca de 80 pessoas. A passagem do grupo teve até música própria, ressaltando Paraibuna e suas belezas. A letra da marchinha foi escrita pelo violeiro Hélio Silva e interpretado por inte-

grantes da banda, sob o comando do Hélio da Banda.

Na Avenida, com palco muito bem montado e até camarote, a Seção de Turismo, da Prefeitura Municipal realizou o primeiro baile de rua, com o som comandado pela Banda Cheiro de Samba.

No sábado à noite o Grupo das Meninas fez sucesso novamente desfilando pelo calçadão. A segunda noite fechou com sucesso na Avenida, que por sinal estava muito bem guardada pelo pessoal da Polícia Militar e Civil.

VILA - No domingo a dança

começou cedo, mas foi na Cozinha Caípira, com todo mundo renovando as energias com as delícias de milho verde. À tarde a criançada pode se divertir na Avenida, com a matinê, organizada pela Seção de Turismo.

A noite foi de glória para os moradores da Vila de Fátima. Os integrantes da Unidos da Vila, se uniram e mostraram o mais bonito e organizado desfile do carnaval da cidade. Cerca de quatrocentas pessoas mostraram que com vontade pode-se fazer coisas belas na cidade. E o detalhe é que os integran-

**Monte
seu telhado
no Martelo**

- * VIGAS
- * CAIBROS
- * RIPAS
- * TELHAS

**COBRIMOS
ORÇAMENTO**

DEPÓSITO MARTELO

Vale Construir



tes da escola usaram o drama das chuvas para criar o samba enredo, que foi puxado pelo Rubinho.

A escola teve vários blocos, como gueixas, baianas, crianças representando a Comitiva Pé de Pano, sem falar nas passistas, mostrando ginga de sobra. No final da apresentação, já no Largo da Matriz, veio uma chuva fina, como se fosse uma benção dos Céus, ao espírito de união dos moradores da Vila. Depois da passagem, o que se ouvia entre os expectadores era só elogios aos participantes.

Na segunda-feira não teve descanso não, pois foi o dia da apresentação do Bloco Bordo Elétrico. O pessoal mostrou na avenida, ou melhor na rua, uma sátira alegre sobre o Bordo, uma plantinha muito usada para a res-



saca. O carro alegórico e histórico, levava um barril de chops e outro de "suco de bordo". Fizeram sucesso os dois.

Na terça, duas mudanças no programa. A matiné das crianças foi transferida para

o Largo da Matriz. E à noite a mudança repentina do desfile da Escola de Samba Unidos da Vila, que acabou passando somente na avenida. Deixou os presentes no calçadão frustrados, principalmente os comerciantes. Mas

TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda para você

Tel.: (12) 3974-3197

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

VIDRAÇARIA MOLINA

LI
MO
NA

Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de vidros em geral

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

SABOR & ARTE
RESTAURANTE, BARRA E CAFÉ

Almoço self-service com sobremesa

Caldinhos, massas e fondue
à noite nos sábados e feriados

Grande variedade em comidas

Café colonial, chocolate colonial
vinhos e petiscos

Tel.: (12) 3974-8486 Praça da Matriz, 17



a festa rolou do mesmo jeito, com a noite terminando com o animado baile na Avenida. No final o carro alegórico "Pamonhada" desfilou com pamonhas e milho cozido verdadeiros, que foram distribuídos aos presentes. O chefe

da Seção de Turismo, Vitor Miranda, festejava dançando, o sucesso do reinado de Momo. O cálculo é de que cerca de 1,5 mil pessoas, por noite, participaram do carnaval na cidade. Um recorde de todos os tempos.



INFOTEC

Cursos de Computação

O melhor ensino do Brasil

Método Interativo



EASYCOMP

Convênio
Disciplina para alunos

Corp. Mantia



Tel: (12) 3974-0814

Rua Cel. Camargo, 173 e-mail: infotecumca@aol.com

AUTO POSTO



Telefone

3974-0064

AMIGOS DO AGENOR

"Qualidade
e Honestidade"

Rua Cel. Martins, 217

Pamonhada bate recorde

A Cozinha Caipira foi pequena este ano para a Pamonhada, um evento que já está consolidado na cidade.

A festa começou de madrugada na sexta-feira e no sábado, mas no domingo cerca de mil turistas vieram até a cidade para apreciar as delícias feitas de milho verde.

A equipe de voluntários, comandada pela Roseli, teve que dobrar o trabalho, para poder atender a todo mundo. Um dos fatores do sucesso do domingo foi, sem dúvida alguma, o apoio conseguido pelo Lar Vicentino, junto as Tvs Band Vale e Vanguarda e as rádios Morada do Sol e Band Vale.

Na segunda o movimento começou grande, mesmo sendo considerado um dia fraco. Depois do meio-dia o movimento cresceu, pois com a exibição de uma nova reportagem pela TV Vanguarda, o público dobrou.

As ruas em volta do Mercado ficaram lotadas, uma novidade para uma segunda-feira que sempre foi morta na cidade.

Na terça-feira, último dia, todos os voluntários acordaram com o espírito preparado. O movimento começou cedo, com turistas que subiram do Litoral e aproveitaram para saborear as delícias da festa. Mas neste dia, infelizmente, os organizadores tiveram que suspender a preparação de curau e bolo, fazendo somente a pamonha.

A decisão foi acertada, pois somente neste dia foram vendidas mais de 4 mil pamonhas, sobrecarregando os vo-



luntários que trabalhavam na Cozinha Caipira. O evento terminou com chave de ouro, pois foram consumidas cerca de 20 mil espigas de milho verde, transformadas em quase 15 mil pamonhas, 400 bolos e 2 mil curaus.

Nos quatro dias do evento foi calculado a visitação de 5 mil turistas a mais na cidade, fora aqueles foliões que compareceram à noite. Muitos turistas ficaram na fila por até duas horas, mas poucos reclamavam, pois todos viam que tinha muita gente trabalhando. E o fato de tudo ser feito na hora deixava as pessoas mais tranquilas e ávidas para saborear uma pamonha bem feita e

quentinha.

Os comerciantes em volta do Largo do Mercado, não conseguiram atender a todos os clientes com bebidas e água. No calçadão todos trabalharam mais, pois nos anos anteriores o movimento durante o dia era quase nulo. Acabaram-se as comidas em todos os bares e restaurantes da cidade.

Em conversa com alguns turistas, registramos gente de quase todas as cidades do Vale do Paraíba e Litoral. Passaram ainda turistas do Litoral que voltavam para suas cidades como de Bragança Paulista, Junípolis, Vitória (ES), Piracicaba, Mogi e muitas outras.

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



Segundo Roseli da Costa, presidente do Lar Vicentino, "o sucesso foi, sem dúvida alguma, o resultado da união de muita gente, ideais e muita ajuda dos voluntári-

os que trabalharam cinco dias na Cozinha Calpira". Roseli afirma ainda que o dinheiro arrecadado está sendo contabilizado e que vai ajudar muito na aceleração das obras de

reforma do Lar Vicentino.

Para o Seu Déia, observador das festas da cidade, "este carnaval foi o melhor de toda a história da cidade".

Parahybuna Imóveis

C.45.035

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

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro
Parahybuna-SP
parahybunaimov@ig.com.br
Plantão aos Sábados
até às 18 horas

LOTE, semi-plano

Próximo ao centro, energia elétrica, telefone, AT 126 m2 - R\$-6.000,00

LOTE - semi-plano

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

CHÁCARA

Casa, pomar, água, luz, telefone, AT 1.000 m2, ocasião, R\$-15.000,00.

CHÁCARA- 4.000 M2

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

CHÁCARA 7.700 M2

Excelente topografia, linda vista, boa localização, bom acesso. R\$-20.000,00. Aceito carro.

CHÁCARA 5.000 M2

Casa, água, energia elétrica. R\$-25.000,00

SÍTIO 4 Ha.

Boa topografia, bom acesso, energia elétrica, pouca mata R\$-40.000,00

SÍTIO 4,8 Ha.

Casa, nascentes, riacho, energia elétrica, bom acesso. R\$-49.000,00

SÍTIO 10 ALQ.

Casa sede, casa colono, estábulo, cachoeira, nascentes, energia elétrica. R\$80.000,00.

SÍTIO - 17 ALQUEIRES*

Casa sede, casa colono, lago, cachoeira, nascentes, energia elétrica, etc. - R\$-190.000,00

CASA - 03 QUARTOS

(1 suite), sala, copa, cozinha, área de serviço, garagem e quintal. R\$-40.000,00 - Negócio de ocasião!

CASA 03 QUARTOS

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

CASA -CENTRO

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

LOCAÇÃO

Casa Centro- Excelente acabam, ento, 03 dormitórios (01 suite c/ hidro), sala 02 ambientes, cozinha, dependência empregada, garagem para 04 carros, jardim, quintal. R\$-700,00

VILA DE FÁTIMA

Casa 03 quartos, sala, cozinha, (02) banheiros, quintal, garagem para 03 carros e edícula. R\$-500,00

Temos outras opções de imóveis rurais e urbanos

ESTRADA

A novela da Tamoios

O Ministério Público de Paraibuna, entrou com uma Ação Civil Pública, contra a liberação do acostamento da Rodovia dos Tamoios, que está funcionando desde dezembro.

A Ação, além das justificativas, tem fotos que demonstram o risco. Demonstra por exemplo, que a estrada ficou mais perigosa, pois sem acostamento os carros com problemas mecânicos e ônibus acabam sendo fatores de riscos para outros veículos que trafegam pela estrada. Além disso a saída dos pontos comerciais não tem mais faixas de desaceleração e aceleração, obrigando o motorista a entrar direto na faixa de rolamento.

As mudanças criaram ainda situações curiosas. Se um motorista parar o carro no acostamento e houver um acidente, ele pode ser responsabilizado, mas o motorista que bater nele, não tem culpa nenhuma, pois está trafegando em faixa autorizada. Para alguns motoristas, o que aconteceu é que "legalizaram

o ilegal".

O DER está realizando obras na construção de um paliativo para melhorar a segurança dos moradores de nossos bairros rurais, existentes junto a Rodovia dos Tamoios. As obras, que estão em passos lentos, consiste em uma calçada feita de asfalto, em alguns trechos do Bairro do Alferes Bento e Caracol..

Ao mesmo tempo continuam as polêmicas a respeito das mudanças de tráfego na rodovia. As autoridades afirmam que as mudanças não foram os responsáveis pelos acidentes da Tamoios neste verão. Mas o que muita gente não relacionou é que com as mudanças, os veícu-

los trafegaram mais rápidos, muito além das velocidades permitidas. Aí, quando aconteceram as batidas, foram muito mais violentas, provocando um maior número de vítimas fatais. O que não acontecia nos anos anteriores, quando todos trafegavam mais lentos.

Outro fator discutido pelos usuários da rodovia, foi a falta de mais postos de resgate no trecho de Paraibuna. No caso de um acidente, os carros de resgate chegavam ao local, com mais de meia hora depois de ocorrido o acidente.

O presidente da Câmara Municipal de Paraibuna chegou a enviar um ofício ao comando do DER sobre essa situação. Segundo ele somente agora quando o verão está terminando, a autarquia atendeu o pedido.

Até que foi rápido, pois outro problema grave da Tamoios, que era o Trevo do Jardim da Granja, levou pelo menos 20 anos para ser tomada uma providência. Paliativa, é claro, pois colocaram defensas na pista e radares, limitando a velocidade em 40 km, naquele trecho. O que é inadmissível para uma rodovia.



Casa de Carnes
São Sebastião
Carne fresca diariamente
Linguiças Suínos Frangos
Tradição -Qualidade -Atendimento
Tel.: 3974-0312 -9765-1487
Largo do Mercado, 75

Pesqueiro do Chicão
Pescaria à vontade
Local Cevado
Comida Caipira
Tel.: (12) 9764-9423
Rdv. Tamoios, Km 45
(Trevo: "Fazendão")

Drogaria Nossa Senhora do Rosário
WALTER Farmacêutico
Atendemos em domicílio
"Tratando sua saúde do berçário ao centenário"
Tel.: (12) 3974-0893
Rua do Rosário, 124

CONVENIOS

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

Novas atividades

A Ong Paraúna está marcando novas atividades para os próximos meses. Ainda em março, no dia 22, acontece o Canto Geral Outono, com a participação de cantores da cidade e convidados. O evento vai acontecer desta vez na Cozinha Caipira, a partir das 18 horas.

No dia 29 de março acontece um novo Cata-Treco na cidade. Desta vez será nos bairros do Alferes Bento e Colina, durante o dia todo, recolhendo trecos somente (não será coletado lixo e material de construção).

No dia 12 de abril a entidade realizará um bingo para arrecadação de fundos para as atividades culturais

e ecológicas.

GINCANA- Cinco grupos de jovens agitaram a cidade nos dias 22 e 23 de fevereiro, participando da Gincana Sô Careta. As atividades culturais, que contaram com o apoio da Seção de Turismo e Seção de Esportes da Prefeitura Municipal, foram centralizadas no Largo do Mercado.

No sábado as provas se concentraram na Caça ao Tesouro e provas de lazer, organizadas e coordenadas pelo Setor de Esportes, além do show musical da Banda Artefato 288. No domingo, foi a vez das participações teatrais e musicais, encerrando o evento. Um grupo teatral representou o pro-



blema das drogas na família. Os vencedores da Gincana, ganharam um almoço oferecido pelo Restaurante Fazenda e o segundo lugar um dia no Pesqueiro Mandizeiro.

Celeste Imóveis

CRECI 25.500

- **Fazenda- 200 alqueires**, a 2 km do asfalto, ótimo acesso, toda montada, com boa sede, casas de colono, curral, mangueiro, coqueira, divisões de pasto, lagos, luz, muita água, toda cercada. Escritura Ok.
 - **Sítio- 35 alqueires**, a 4 km do asfalto, casa sede, casa colono, luz, nascentes, pastagens 85.000 pés de eucalipto, sendo 65.000 pés em ponto de corte. Escritura Ok.
 - **Sítinho de 5,5 alqueires**, casa simples, casa colono, luz, nascente, pequeno lago, pomar todo formado em braquiária, a 3 km da Tamoios, ótimo acesso. R\$-75.000,00. Escrit. Ok
 - **Pesqueiro do Rubinho:** 50.000 m2, casas sedee colono, churrasqueira, paiol, ranchos, canil, galinheiro, riacho (muito peixe: dourado, pacú, tambacú, tambaqui, pintado, jaú, carpas diversas, tilápias diversas, cat fish, lambaris, bagre africano, traíras, etc.), Prédio para bar e lanchonete, excelente acesso a 1 km da Tamoios.
 - **Linda Chácara: 48.000 m2**, casa sede e de colono, casa sede e de colono, curral, mangueiro, pomar, horta, galinheiro, lago (muito peixe: carpas, tilápias, etc.). Pasto em braquiária, excelente acesso, luz, água de mina, churrasqueira, antenas parabólicas, pronto para usar. Escritura ok.
 - **Chácara Zona Urbana**, 1.300m2, ótima casa de laje (4 quartos, 1 suíte), luz, água, iluminação pública, telefone, ótimo acesso. R\$-49.000,00 - estuda proposta, aceita carro.
 - **Represa de Paraibuna -**
 - **12.000 m2**, casa, luz, água, a 7 km da Tamoios, R\$-40.000,00.
 - **21 alqueires**, sem benfeitorias, a 4 km da Tamoios, ótimo acesso. Escritura Ok
 - = **Casas =**
 - **Sobrado na Rua M| Ubatubano**, 2 quartos, demais dependências,, reformado. Próprio p/ comércio ou residência. Escritura Ok. - R\$-70.000,00.
 - **Vila Camargo**, reformada, c/ 2 quartos, garagem. R\$-32.000,00. Escritura Ok.
 - **Troco casa no litoral por casa na Vila Camargo.**
 - **Troco casa em Paraibuna**, c/ 2 quartos, suíte, demais dependências, por casa boa no centro ou na Martim de Sá, em Caraguatatubade.
 - **Fazendinha em Jambelo**, com 60 alqueires, sem benfeitorias, a 1 km do asfalto, luz próxima, boa água. Escritura Ok.
 - **Procuo ½ lote** próximo ao centro de Caraguatatuba, região do Estrela Dalva ou Rodoviária.
- = Assessoria jurídica na área civil e trabalhista (inventário, Usocapião, regularização de escrituras, separação, trabalhistas, rescisão de contrato de trabalho, etc.).
ADVOGADOS: Dra. Vanessa, Dr. Vicente e Dr. Roberto Celeste.
 Regularizamos seu INCRA (CCIR), ITR e Imposto de Renda.
 = **Faça seu Seguro de carro ou do seu imóvel com Pedro Luiz Celeste.** - TEL.-(12)3974-0618

fogão joão rural

É tempo de peixe

Chega a quaresma e o assunto é o peixe. E falar em peixe, para bons apreciadores, é não esquecer do coentro como tempero principal. Mas o coentro que conhecemos veio de outras terras, com os descobridores. Aqui na região do Litoral Norte existe o nosso coentro, que nasce como praga nas encostas da Serra do Mar.

Esta plantinha já foi citada por viajantes no século XIX, que a encontraram em abundância na região e foi elogiado em seu sabor, porque é mais suave. Foi imediatamente comparado ao coentro que todos conhecem e que é originário do Sul da Europa e Oriente.

Durante o século XX, a plantinha foi esquecida, pois o coentro importado nascia facilmente em qualquer lugar do Brasil. O coentro "antigo"



ou "folha grande", como é chamado pelos caiçaras, exige um clima úmido, como o das encostas da Serra do Mar.

Na região da Praia da Almada este coentro é encontrado nascendo como praga em terreno arenoso e úmido. Muitos dos moradores dali ainda usam como tempero, mas os novos também não o conhecem.

Procuramos pelo tempero nos Mercados Municipais do Litoral, mas poucos vendedores já tinham ouvido falar da plantinha. Ninguém soube dizer onde encontrar. O que todos tem para vender é mesmo o coentro normal.

A diferença grande neste coentro está exatamente no sabor. Possui um aroma mais fraco, o que proporciona um sabor suave aos peixes, ao contrário do outro coentro que incorpora um sabor mais forte às receitas.

Mas deixando as preferências a gosto de cada um, com coentro ou sem coentro, vai aí algumas receitas de peixe de água salgada, para você apreciar durante a quaresma.

Receitas antigas

MOQUÊM

Carapau sobre pau

Ingredientes- 1 carapau, sal

com alho, limão, folhas de coentro e folhas de bananeira.

Como fazer- Limpe o carapau e faça cortes transversais no peixe. Coloque folhas de coentro nos cortes. Faça um molho com o limão e o sal com alho e passe no peixe, por dentro e por fora. Enrole na folha de bananeira. Faça um pequeno girau de galhos de golabeira e acenda um braseiro em baixo. Coloque o peixe enrolado e deixe assar por 1 hora.

PIRACUÍ

Paçoca de Tainha

Ingredientes- Tainha, farinha de mandioca, sal com alho.

Como fazer- Asse muito bem a tainha, até torrar. Desfaça num pilão, e soque bem. Adicione farinha de mandioca e o sal com alho. Misture tudo muito bem.

POKEKA

Moquéca Antiga

Ingredientes -Sardinhas, coentro, cebola, pimenta-do-reino, sal com alho.

Como fazer - Limpe as sardinhas e coloque os temperos. Numa folha de bananeira, embrulhe as sardinhas, amarre com cipó e enfe nas brasas de um fogão. Depois de 20 minutos está pronto. (Caiçara Bar)

APIARIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

Mel e própolis de Paraibuna
analisados pela UNITAU
Universidade de Taubaté -

Prestamos assistência
a apicultores da região

Dr. J. B. Brasiliano, 12
Fone: 3974-0653 / 9764-292
Paraibuna-SP

DEPÓSITO J R CORREA

Fabricação de Blocos,
Lajes
e Artefatos de Cimento

Comércio de areia,
pedra, pedregulho
para jardinagem e estradas

Entrega em toda região

TEL: 020 2574-0985 / 9761-9745 / 9764-4186

Av. Antônio Feliciano da Silva, 403 -

Em frente a Vila Camargo

Casa Santa Apolónia

Modas, Acessórios e Presentes

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

Tel.: (12) 3974 0859

R. Major Ubatubano, 140 - Ao lado da ADEC

Casa
JOAQUIM de Carne
CAMARGO

Carnes Frescas
Linguíça
Leitão
Frango

Frango recheado
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

LAMBE-LAMBE

Ingredientes - 1/2 kg de marisco com casca, 2 xícaras de arroz, sal com alho, óleo.
Como fazer - Frite o sal com alho, refogue e coloque água. Lave muito bem o marisco, retirando toda a sujeira por fora da casca, sem abri-lo. Coloque os mariscos para cozinhar junto com o arroz. Quando o arroz estiver pronto sirva. Tem que se usar a mão, pois você tem que lamber o marisco, para saborear o arroz que entra em sua casca. Vem daí o nome.

PEIXE SECO COZIDO

Ingredientes - Cavala, depois de totalmente seca ao sol, sal com alho, coentro folha grande, cará roxo. (pode-se usar mandioca, batata doce ou abóbora madura)
Como fazer - Retire o sal do peixe. Numa panela grande e grossa, frite o sal com alho coloque o cará cortado em pedaços grandes e também o peixe em pedaços, na proporção desejada. Quando estiver mole, adicione as folhas de coentro a gosto.

TAINHA ASSADA

Ingredientes - Uma tainha

grande, limpa, sal com alho, limão, folhas de coentro, folhas de caetê e duas telhas.
Como fazer - Tempere a tainha com o sal com alho, limão e as folhas de coentro. Enrole bem nas folhas de bananeiras e coloque na telha. Cubra com a outra telha e tampe os lados com uma massa de trigo, ou papel laminado. Coloque no meio de um brazeiro por 40 minutos.

BUTARGA

(Ovas de Tainha)

Ingredientes - 1 kg de ovas, 1 kg de farinha de mandioca, azeite, cebolinha picada, cheiro verde, alho e pimenta.
Como fazer - Frite o sal com alho, a cebolinha e acrescente a ova. Coloque os outros ingredientes e deixe fritar até dourar.

AZUL MARINHO

Ingredientes - 1,5 kg de Carapau, 1 dúzia de banana naniquinha ou São Tomé, coentro, cebolinha, alfavaca, alho socado, pimentão, tomate, pimenta vermelha a gosto e farinha de mandioca.
Como fazer - Cozinhe a banana com a casca. Depois de mole, retire as bananas e re-

serve o caldo (este é o fator azul marinho). Corte o peixe em pedaços e tempere. Coloque para cozinhar, com o pimentão e o tomate, no caldo do peixe, deixando amolecer. Amasse as bananas, usando um pouco do caldo do peixe, fazendo um pirão mole. Pode-se colocar a farinha de mandioca na panela ou no prato na hora de comer. Faz-se o pirão e coloca-se o peixe cozido por cima do pirão.

SÓ
R\$1,99



CADERNO ESPECIAL

Sabores
do tempo do
Milharal

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

Nas bancas da Leda
Beira Rio

Dicas para o melhor peixe

SAL

A medida correta para salgar peixes é usar 1/2 colher de sopa, para cada kg de peixe. Para calar o tempero deixe o peixe nos molhos e sal, duas horas antes de cozinhar ou fritar.

FRITAR

Use para empanar o peixe, uma mistura de farinha de mandioca, trigo e maizena, na mesma proporção. O peixe vai ficar mais sequinho.

CARANGUEJO

Deve-se comprar o caranguejo ainda vivo. Quando suas pernas estiverem esticadas, ele já está morto. Não deve ser guardado, nem no congelador, pois estraga-se facilmente.

MOLHO PARA PEIXES

Para temperar peixes de carnes mais gordurosas como tainha, cação, robalo ou namorado. Use 2 xícaras (chá) de óleo, 2 limões, 2 cebolas picadinha, 1 folha de louro, 5 folhas

de coentro grande verde ou 5 ramos de coentro comum, 1 maço de cheiro-verde, sal e pimenta a gosto. Misture todos os ingredientes com um copo de água. Este molho dá para temperar 2 kg de peixe.

PARA COMPRAR O PEIXE

Observe:

- Escamas brilhantes e bem aderidas ao corpo.
- Os olhos tem que estar brilhantes, salientes e ocupando totalmente a órbita.
- As guelras tem que estar rosáceas ou vermelhas e úmidas, com cheiro característico de peixe.
- A carne ligeiramente rosada, com reflexos madreperla, de consistência firme e elástica.
- Evitar o peixe impregnado de ácido fênico, que é o cheiro conhecido da maresia.

Móveis Usados
Da Tica

MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

VENDEMOS COM PAGAMENTO
EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS

Largo do Mercado, 90

-TEL.: 12 3974 00 85

COMPRAMOS
E TROCAMOS



FOGÃO

Novas receitas

BOLINHO DE CAMARÃO

Ingredientes - 1 kg de camarão pequeno, limpo, 3 tomates, salsinha, cebolinha, 1 colher (sopa) colorau, sal a gosto, 1 kg de mandioca cozida, trigo, óleo.

Como fazer - Refogue o camarão com os temperos, o colorau e o tomate. Faça a massa com a mandioca, o trigo e um pouco de óleo, até ponto de coxinha. Com a mão, faça os bolinhos, recheie com o camarão e frite em óleo quente. (Praia da Almada - D. Maria do Claudio)

CROQUETE DE PEIXE

Ingredientes - 2 copos de leite, 300 g de peixe desfiado, 3 tomates, cebola, cheiro verde, sal a gosto, 1 copo farinha de milho.

Como fazer - Ferva o leite numa panela grande. Tire um pouco do leite para esfriar. Neste leite frio, dissolva a farinha de milho. Volte para a panela, acrescentando o peixe e todos os temperos. Junte mais farinha e deixe formar uma massa em ponto de trabalhar com a mão. Faça croquetes, passê no ovo, farinha de rosca e frite em óleo quente. (Praia da Almada - receita do Catçara Bar)

ARROZ

COM MEXILHÕES

Ingredientes - 2 kg de mexilhões com casca, 2 xícaras (chá) de vinho branco, 2 cebolas grandes picadas, 8 dentes de alho socados, 6 colheres (sopa) de azeite, 2 xícaras (chá) de salsinha picada, 2 xícaras de arroz cru, sal e pimenta-do-reino a gosto, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 colheres (sopa) de manjeriçã fresco picado, 2 xícaras (chá) de cogumelos em conserva cortados em fatias e 1 bouquet garni.

Como fazer - Primeiro lave os mexilhões com água gelada e sal. Numa panela, em metade do azeite, doure a

metade do alho e da cebola e adicione os mexilhões escorridos, descartando os que estiverem abertos. Junte o bouquet garni e regue com o vinho e tempere com sal e a pimenta. Cozinhe por 15 minutos, e jogue fora os que não abrirem. Escorra os mariscos e retire-os das cascas. Reserve a água do cozimento. Na mesma panela, coloque o restante do azeite e doure o resto do alho e da cebola. Adicione o arroz e refogue em fogo médio, deixando cozinhar até o ponto. Retire do fogo e misture os mariscos, a manteiga, as ervas e os cogumelos. Tempere com sal e pimenta e misture tudo.

CAMARÃO NO LEITE DE COCO

Restaurante Abaretama

Ingredientes - 20 camarões grandes, 1 colher de sobremesa de manteiga, 1 cebola, 50 ml de conhaque, 2 limões e sal a gosto.

Ingredientes - Molho - 1 vidro de leite de côco (400ml), 1 colher de sopa de manteiga, 30g de côco ralado, 200 ml de molho branco e 1/2 cebola.

Modo de fazer - Em uma panela aqueça a manteiga. Em seguida doure a cebola, acrescente o leite de côco, o côco ralado e deixe ferver por alguns minutos. Abaixar o fogo e acrescente o molho branco. Reserve. Limpe os camarões e tempere com sal e limão, deixando marinar por 10 mi-

nutos. Em outra frigideira, aqueça a manteiga, doure a cebola e acrescente o camarão, deixando fritar por 3 a 4 minutos. Após fritar, flambe os camarões com conhaque e junte ao molho de côco.

Sirva acompanhado de arroz com açafrão.

CAVALINHA AO FORNO

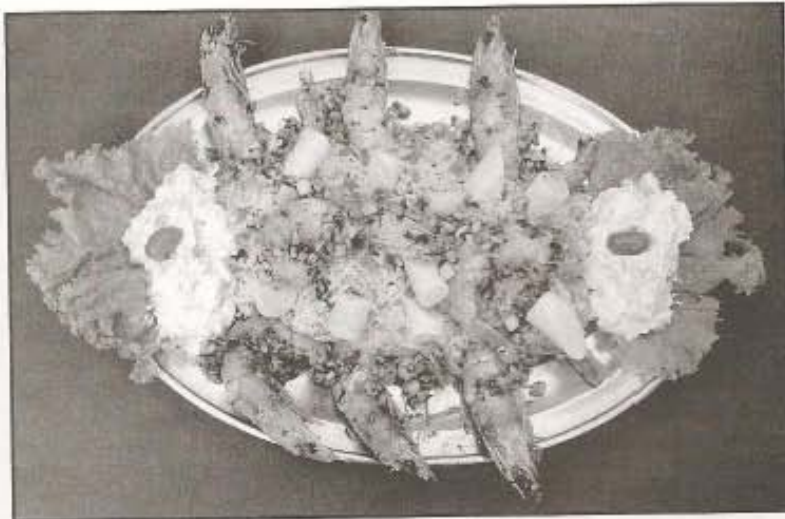
Ingredientes - 6 cavalinhas grandes, sal, pimenta-do-reino, 2 limões, 3 colheres (sopa) óleo, 3 cebolas grandes cortadas em rodélas finas, 1 macinho de cheiro-verde, 1/2 xícara de vinho branco seco,

Como fazer - Depois de limpa, deixe as cavalinhas inteiras e tempere com o limão, pimenta sal com alho. Unte uma bandeja e coloque uma camada da cebola em rodélas. Espalhe o cheiro verde picadinho. Arrume por cima as cavalinhas, uma ao lado da outra e regue com o vinho e um pouco de óleo. Asse em forno médio por 20 minutos. Retire e sirva quente.

CALDEIRADA DE CAÇÃO

Ingredientes - 2 kg de cação cortado em postas, 3 colheres (sopa) de azeite, 3 limões, 4 dentes de alho, 2 cebolas cortadas em rodélas., 1/2 kg de tomate bem maduro, 2 ramos de coentro, cebolinha verde, 1 pitada de pimenta-do-reino, sal a gosto.

Como fazer - Tempere o peixe com sal e limão e deixe descansar por 2 horas. Coloque o azeite em uma panela grande, adicione o alho esmagado e a cebola. Deixe fritar um pouco e adicione o tomate, batido no liquidificador e passado por peneira. Quando ferver adicione o cação e deixe por cinco minutos. Coloque dois litros de água e adicione a metade do coentro e da cebolinha e a pimenta-do-reino e deixe cozinhar por 30 minutos. Na hora de servir coloque o resto da cebolinha e do coentro picadinho. Sirva com arroz branco ou a grega.



Bazar Déia
Para suas compras a melhor ideia

**Papelaria
Artigos para presentes
Eletrônicos**

Trabalhe conosco e adquira produtos para a sua empresa e família

Telefone
3974-0074

Rua. Coronel Camargo, 40

USINA VELHA

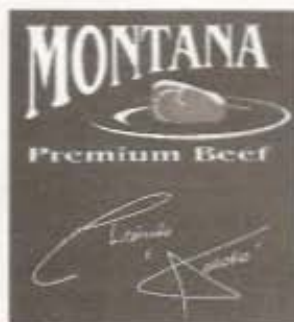
Sítio CEDRO DO ITAPEVA

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

Contato: Orlando Aurélio
(12) 9702-0185

Bairro do Itapeva, Km 7

FAZENDÃO



Boas Carnes Para Bons Paladares



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

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

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

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

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

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



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



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

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



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



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

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

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