

fogão joão^{do} rural

Delícias que aquecem junho

As festas juninas têm muitas comidas e bebidas típicas da ocasião. Os principais deles são o quentão e o bolinho caipira. Festa sem essa dupla, não é festa junina. Além do quentão, aparecem ainda a canelinha e o vinho quente. Nos comeres temos o pinhão, a batata-doce, a pipoca, a canjica, o cuscuz, as broinhas e o pé-de-moleque.

Mas o bolinho caipira ganha em destaque. A história desta guloseima remonta há mais de um século, com certeza. Muita gente se lembra ainda das barraquinhas antigas, onde se vendia um bolinho de farinha de milho com um lambari grudado por fora. Em Paraibuna, durante muitos anos o Manezinho fazia este bolinho, durante a Semana Santa, para vender em sua banca no mercado municipal.



Bolinho caipira, artista principal de junho

Com o tempo este bolinho ganhou o recheio de carne e pulou para as festas juninas. As receitas atuais variam de cidade para cidade. Alguns fazem de farinha de milho, outros misturam com a farinha de mandioca, obtendo um bolinho mais liguento. Os recheios variam muito, indo da carne de músculo desfiada, passando pela carne moída, até linguíça desmanchada. Em todos os casos são muito apreciados.

Bolinho Caipira I

Ingredientes- 1kg de farinha de milho, 1/2 xícara (chá) de farinha de mandioca, 1/2 xícara (chá) de óleo, cheiro verde picado, água até dar ponto, sal com alho a gosto. Para recheio: 1 kg de carne moída, cheiro verde, 3 limões e tempero a gosto.

Como fazer. Para a massa

misture todos os ingredientes, colocando água até dar ponto firme na massa. para o recheio, junte o cheiro verde, os limões e o tempero e misture bem na carne, deixando crua em geladeira. Com a mão faça os bolinhos e coloque uma colher (sopa) de carne dentro. Feche e frite em gordura bem quente.

Bolinho Caipira II

Ingredientes - 1 kg de farinha de milho branca, 250 g. de farinha de milho amarela, sal com alho, cheiro verde, água fria. Para o recheio meio quilo de linguíça de porco, desmanchada e frita.

Como fazer- Misture as farinhas, o sal com alho e o cheiro verde e amasse com água, até ponto firme. Faça bolinhos e coloque uns pedacinhos de linguíça dentro e enrole. Frite em gordura média.

AUTO ELÉTRICA GUEDES



Serviços Elétricos em Geral
Automóveis - Caminhões - Tratores

"Gostaríamos de registrar o nosso desejo de muito sucesso e paz a essa cidade que amamos tanto"

Av. Lincoln Feliciano da Silva, 564

Tel.: (012) 9719-3956



LANCHONETE E RESTAURANTE

FAZENDÃO



TEL: (12) 374-0589 FAX: (12) 374-0287



“São 335 anos de fundação. Muita coisa essa cidade tem para contar e mostrar. Parabéns Paraibuna!”

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

O ritual dos mastros

Assim como várias outras festas, São João, São Pedro e Santo Antonio, são muito venerados através dos mastros. Sempre que a festa vai começar, a primeira atividade é a procissão do mastro e seu fincamento, em local estratégico da capelinha ou da residência. Sem o mastro também não existe a festa, pois faz parte dos rituais religiosos.

São três os responsáveis por este ritual: Capitão do Mastro, Alferes da Bandeira e o Tenente da Coroa. Ao Capitão do Mastro, compete escolher a madeira do mastro, cortar na lua minguante, limpar, pintar e

decorar. O Alferes da Bandeira é responsável pela feitura da armação onde vão ser colocadas as efígies dos santos. O Tenente da Coroa é responsável em fazer uma coroa de lata, pintada e decorada, que será colocada no topo do mastro.

Aos três, cabe a tarefa de carregar, fincar e cuidar do mastro.

O mastro pode ter somente uma bandeira, ou três, em triângulo, com cada uma dedicada a um santo.

O fincamento deve ser feito com muita solenidade.

Três mastros - Outro costume dos moradores da roça é o fincamento de três mastros, geralmente na cerca do terreiro. Os mastros são, na realidade, árvores novas. São usadas o Jaguatirão e a Piranguinha, por serem madeiras fortes e forma-

rem uma copada bonita. As árvores medem de 3 a 6 metros, mas sempre tem que ter uma maior que é dedicada a São João, fincada no centro. A de Santo Antonio fica na direita e a de São Pedro na esquerda.

Cada uma é fincada no dia do santo correspondente e no ato do fincamento pode-se colocar ovo, cabelo, e outras coisas para que tudo dê certo no ano inteiro, principalmente no amor e na produção agrícola. No mastro é pendurado milho, feijão e outros cereais produzidos no local. É para que as plantações fiquem protegidas pelos santos. Flores enfeitam a árvore/mastro, que não pode cair durante o ano. Quando substituída deve ser queimada e as cinzas jogadas



Crenças sobre os mastros

Quando o mastro é fincado e a bandeira vira para o lado da casa do festeiro, é porque ele vai ter sorte o ano todo.

-Coloca-se um dente de alho no pé de cada mastro. Cada um representando um pretendente. O que brotar primeiro é o que vai dar certo.

-É bom jogar no buraco do mastro, uma moeda e um papel com o nome do namorado, para se casar com ele e ficar rica.

-É bom tocar o mastro com as mãos, enquanto ele está sendo fincado, para receber graças ou fazer pedidos.

- É bom ajudar a socar o mastro, para se ter sorte o ano inteiro.

-Não presta deixar o mastro varar o ano. Ele deve ser retirado antes do natal, porque não pode estar em pé no Ano Novo.

-Deve ser jogado no buraco do mastro, sementes, plantas e ovos, para que a colheita e as criações produzam mais.

Restaurante
PAZZINI
A verdadeira comida caseira
Cada dia da semana
um prato diferente
Marmitex

Parabéns Paraibuna
pelo seu aniversário!

R. Cel. Nabor N. Santos, 97
Tel.: 374 0943

TEKINHA
Sport e Boutique

Dia dos Namorados

Promoção: Sabor e Romance

Sorteio de uma noite inesquecível
no Restaurante Sabor & Arte

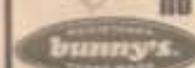
Dia 12 Junho

"O melhor da moda
para você."

Tel.: (12) 374-0695

teca.carla@bol.com.br

ESPECIAL



R. do Melo, 34

A tradição do Restaurante Fazendão



Os clientes sempre foram a "menina dos olhos" do Fazendão, um dos mais tradicionais pontos de parada na Rodovia Tamoios. A exemplo da empresa, que está sendo dirigida pela terceira geração, uma parcela dos clientes, também, é de segunda e terceira gerações. Ela sempre usou o Fazendão como ponto de encontro entre amigos e muitos deles, surfistas de ontem, são adultos bem sucedidos no mundo dos negócios. Hoje, esses empresários recomendam o Fazendão a amigos e parentes, num valorizado reconhecimento do trabalho sério e consciente ali desenvolvido. Isto agiganta a responsabilidade da empresa para com os que a frequentam.

Qualidade e Higiene
Sempre preocupados com a fidelidade dos clientes, o Fazendão presta um serviço excelente, apoiado no tripé: higiene, qualidade e bom atendimento, embora tenha consciência de que não é infalível.

Dentro deste pensamento, é que todos os produtos alimentícios usados vêm de fornecedores

de primeira linha, legalmente estabelecidos, com produção fiscalizada pelos órgãos públicos e muitas iguarias, como doces e salgados são produzidos pela equipe da própria cozinha.

Os funcionários são treinados, quanto a manipulação, higienização, conservação de alimentos e atendimento ao público. Todo este trabalho é realizado por empresas especializadas (S.O.S. Cozinhas, Senac e outros), ou ministrados pelos proprietários, pós graduados em administração hoteleira e especializados em chefia de cozinha pelo SENAC.

O material de serviço, como copos, talheres e louças em geral, é higienizado em lavadoras próprias, visando eliminar bactérias.

Nas instalações sanitárias foi aplicada moderna tecnologia, para que se evite qualquer tipo de contaminação durante o uso. Possui boxes especiais para cirrâncias, obesos, deficientes físicos e um funcional fraldário.

Criou-se um espaço próprio para que os clientes possam tomar seus lanches, acompanhados de animais de estimação. Estes procedimentos evitam doenças que possam vir de comida contaminada.

História Familiar

Na década de 50, a família Vieira e Silva se estabelece no segmento de bar e restaurante, no centro da pequena Paraibuna (bar do cinema), pois era por este local que passava a antiga estrada São José-Caraguá, ainda em terra batida, utilizada por "ousados" turistas em busca de delícias do Litoral Norte.

Na década de 60, com o asfaltamento, os turistas passavam junto ao Rio Paraíba, que corta nossa cidade. Os Vieira e Silva foram para lá, abrindo o Restaurante do Miguel e, posteriormente, o Bar 2 Antônios.

Na década de 70, surge a atual Rodovia dos Tamoios, com novo traçado. Os Vieira e Silva, já com 26 anos de bons serviços prestados à sua fiel clientela, foram atrás, construindo, em 1976, o Bar e Restaurante Fazendão.

Atualmente, administrado pela terceira geração da família, ainda tem um dos precursores desta saga, com 84 anos, em atividade pelas dependências do Fazendão, sempre preocupado com a qualidade do atendimento aos clientes.

FOGÃO

Outras receitas

Quentão

Ingredientes - 1 garrafa de pinga, 2 litros de água, 150 g de gengibre cortado, 1/2 kg de açúcar, cravo da índia.

Como fazer - Faz-se um chá com os temperos e o açúcar, deixando ferver. Depurar 1 xícara de açúcar, acrescentando 4 xícaras de água.

Gengibirra

Ingredientes - Gengibre amassada, cascas de lima de umbigo ou limão, rapadura, uma pitada de canela.

Como fazer - Em 2 litros de água faça a dosagem que lhe agrada, misturando os ingredientes e deixe ferver bem.



Pé-de-Moleque

Ingredientes - 1/2 kg de amendoim, 2 rapaduras, 1/2 prato de farinha de mandioca, 1/2 colher (sopa) de gengibre ralado.

Como fazer - Torre o amendoim, tire a casquinha, moa em máquina de moer carne e soque no pilão. Derreta a rapadura e o gengibre em 3 xícaras (chá), de água. Juntar o amendoim e

a farinha e misturar bem. Desligar o fogo e bater o doce fora do fogão. Untar uma pedra de mármore com manteiga, colocar o doce em cima e deixar secar. Corte em pedaços para servir.

Canelinha

Ingredientes - 2 litros de água, 2 litros de pinga, 2kg de açúcar -

(separar 6 colheres (sopa) para caramelar), chá de canela em pau bem forte.

Como fazer - Misturar os ingredientes e por para ferver. Para dar cor e sabor agradável faça um caramelo com as 6 colheres de açúcar e adicione a canelinha.

Canjicada

Ingredientes - 1 kg de canjica, 2 litros de leite, 1 côco pequeno, 250 g de amendoim torrado e moído, 1 pitada de canela em pó, 1 pedacinho de canela em pau e uma trouxinha de cinza.

Como fazer - Deixe a canjica de molho, na véspera. Cozinhe com a água quando amolecer adicione o leite e deixe ferver. Acrescente o açúcar, côco, o amendoim, a canela em pau e em pó e a trouxinha de cinza e deixe ferver bem, até engrossar o caldo. Servir em tigela ou prato fundo.



PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

N. S. S. S.

Escritório Santo Antônio

Dr. João Sales

Advocacia e Contabilidade



"Nos congratulamos com mais este aniversário de Paraibuna. Felicidade e sucesso aos Paraibunenses que, junto com a gente, trabalham por uma cidade cada vez melhor."

Pça. Mons. Ernesto Almirio Arantes, 51 - Tel.: (12) 374-0243 / 374-0914

Antigas doceiras de Paraibuna relembra receitas

Como toda pequena cidade, Paraibuna teve muitas doceiras famosas. Algumas delas ainda estão em plena ação, fazendo ou lembrando as delícias que muita gente tem saudade.

Saudade, muitos tem dos doces do Seu Bento Maia, do Artur Navajas e D. Leonia, dentre muitos outros. Nas doceiras que ainda estão em ação, fomos registrar suas histórias e algumas raras receitas. Neide Calderaro, lembra o bombocado e o cajuzinho. D. Bizê trás a brevidade e D. Ester o pão-de-ló. D. Ana Celeste, que vende doces na Feirinha do Largo do Mercado, ensina a fazer a Brasileira.

Bombocado - Durante muitos anos ela fez o bombocado, como ninguém, cuja receita aprendeu com D. Catarina, que era tia de Zê Luiz Calderaro. Aprendeu também o cajuzinho, famoso até hoje nos bares ao longo da Tamoios. D. Neide fala com orgulho da receita e ensina pra qualquer um. Já parou de fazer o doce, mas sua filha Regina, continua, fazendo-o com o mesmo sabor. Com isso essa receita secular, vai continuar.



D. Ana Celeste e a Brasileira preferida por muita gente

mente com a farinha de trigo e o queijo. Misture tudo muito bem e deixe descansar pelo menos 12 horas. Coloque em forminhas e asse em forno quente até dourar.

Cajuzinho

Ingredientes- 1 kg de amendoim, 800g. de açúcar, 1/2 xícara (chá) de leite, 2 ovos, 1 côco ralado.

Como fazer- Torre o amendoim, tire a casquinha e moa bem fino. Misture com todos os ingredientes e leve ao fogo para apurar, até ponto firme. Faça os cajuzinhos com a mão e passe em açúcar cristal.

Continua na página 38.

Bombocado da Neide

Ingredientes- 1 kg de açúcar, 1 côco médio, ralado, 10 ovos inteiros, 1 colher de manteiga, 50g de queijo ralado (do melhor), 6 colheres (sopa) de farinha de trigo e 4 copos de água.

Como fazer- Numa panela coloque a água e o açúcar e faça uma calda, em ponto médio. Quando ferver, desligue o fogo e adicione o coco ralado e a manteiga e não mexa nenhuma vez, senão a calda endurece. Bata os ovos, misturando clara e gema e coloque na calda, junta-

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

SANTO ANTÔNIO

Sistema Self-Service

Pizzas - Torresmo Pururuca

Lanches - Marmitex

Aos Sábados, Sensacional Feijoada

Servindo Qualidade

"Nossas felicitações a um povo cheio de história"

Pça. Canuto do Val, 230

Tel.: (12) 374-0289

ISADORA TURISMO

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



Rua Cap. Porfírio, 41 Tel.: 374 0186 - 374 1210

DEPÓSITO FONSECA



**MADEIRAS
E TELHAS**

"Parabéns a Paraibuna e aos paraibunenses por essa maravilhosa cidade que completa 335 anos."

Todo tipo de madeira para sua construção

Av. Cel. Nabor Nogueira Santos, 291

Tel.: (12) **374 10 51**

Policlínica

Saúde
Assistência Médica e Odontológica

REDE
CREDENCIADA

Angiologia Urologia
Psicologia Ginecologia
Gastrologia Pediatria
Endoscopia Neurologia

- Ortopedia
- Fisioterapia
- Dermatologia
- Endocrinologia
- Clínica Médica
- Medicina do Trabalho
- Odontologia
- Ortodontia
- Clínica Geral
- Laboratório
- Raio-X

"O nosso presente para Paraibuna é nosso trabalho por um futuro cada vez mais promissor."

R. Major Soares, 206 Tel: (12) 374-0369 / 374-0522

PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

NASCENTOS

Drogaria Nossa Senhora do Rosário

Preservando a sua saúde



WALTER
Farmacêutico

Mais de 100 empresas conveniadas
entre as quais: SABESP, EMPRAER,
COOPER, PHILIPS, Fundação CES

"Parabéns a nossa querida Paraibuna
e a todos os Paraibunenses
pelos 335 anos de fundação."



Sabores do Pão-de-ló e Brasileira

Na Rua Morta, encontramos a D. Ester Vieira e D. Zélia, na Mons. Dutra, a D. Ana Celeste. As três estão unidas por algumas das mais tradicionais delícias da cidade. Pão-de-ló e a Brasileira.

D. Ana - Ela diz que a vida inteira fazia doces, chamando a atenção dos conhecidos, parentes e vizinhos.

Aos poucos foi atendendo a pedidos e, há cinco anos resolveu dedicar-se a fazer doces para vender. A aceitação foi rápida e, logo passou para a feirinha, onde é sucesso todas as quartas, sábados e domingos.

Nos outros dias da semana ela se dedica a fazer as delícias, que somam 10 variedades, todas de frutas. Incluindo também pães especiais, com frutas. Dentre os doces que os clientes mais procuram está a Brasileira, um doce feito a base de côco e ovos, que ela aprendeu há muito tempo.

Brasileira da D. Ana

Ingredientes - 1 kg de açúcar refinado, 1 colher (sopa) de margarina, 6 colheres (sopa) de trigo, 1 1/2 côcos ralados e 12 gemas de ovos.

Compre
o livro
"Sabores
do Tempo
dos Tropeiros"

Nas barracas
da Feira de
turismo



D. Zélia e o famoso pão-de-ló de Paraibuna

Como fazer - Com o açúcar, faça uma calda em ponto grossa. Desligue o fogo e adicione a margarina e o trigo, mexendo bem. Deixe ferver e desligue o fogo. Quando esfriar coloque as 12 gemas, passadas em peneira fina. Volte ao fogo, mexa bem e deixe cozinhar. Coloque o côco ralado até o ponto de formar uma pasta. Desligue o fogo e deixe esfriar. Com uma colher modele os doces e coloque em assadeira untada. Leve ao forno, de preferência em fogão à lenha. Ai tem uma dica da D. Ana. Coloque a forma de doce na parte de cima do forno. Na debaixo, coloque outra forma com água. O vapor que sairá desta água é para que os doces não queimem por baixo, na forma.

D. Zélia - Uma das mais requisitadas boleiras da cidade, atualmente, é a D. Zélia. Ela mora na Rua da Bica, onde também reside D. Ester Vieira, outra boleira famosa, mas que já passou o bastão para outras. D. Ester é uma das mais famosas fazedoras do pão-de-ló, receita que D. Zélia aprendeu e faz há

mais de vinte anos.

Segundo Zélia, o maior número de encomendas aparece em maio, setembro e dezembro, quando acontecem os casamentos e festas de final de ano. Em junho muitos bolos também são feitos, devido a festa de aniversário da cidade e ao bolo casamenteiro de Santo Antonio.

Pão-de-ló da D. Zélia.

Ingredientes - 6 ovos, xícaras (chá) de açúcar, xícaras (chá) de trigo, 1 colher (sopa) de fermento, xícara (chá) de leite fervido e 1 colher (sopa) de margarina.

Como fazer - Misture os ovos com o açúcar e bata em batedeira por cinco minutos, até espumar bem. Coloque o trigo e bata um pouco até misturar tudo. Desligue a batedeira, coloque o fermento e misture com uma colher, a mão. Adicione o leite fervendo, a margarina e misture bem, com a colher, a mão. Não bata, apenas misture. Unte uma forma com manteiga, salpique trigo e coloque a massa para assar em forno médio. Deixe por 2 a 25 minutos.

FOGÃO

Fogado é atração maior das festas

O fogado ainda é o charme das festas populares de Paraibuna. Mesmo que em algumas delas a carne seja pouca, mas a vontade e a dedicação dos cozinheiros sempre acabam superando.

Em cada festa de bairro temos um cozinheiro específico fazendo este prato, quase sempre em panelões para poder atender a todos. Há alguns anos, dois panelões especiais foram feitos, somente para o cozimento da carne. Cada uma cozinha cerca de 300 kg de carne. Dentre os vários cozinheiros, dois se destacam. Washington Fonseca e Dito Valério. A dupla é responsável pelos



Washington Fonseca, Dito Valério e ajudantes preparando o fogado.

maiores fogados do município, ou seja, Festa de São Sebastião, Festa do Divino e Festa de Santo Antonio. Seu Washington diz que começou a ajudar nas festas em 1976, por ocasião da Festa do Divino, onde fez caldo de cana.

Nos anos seguintes passou para o fogado e conti-

nuou. Com a morte de antigos cozinheiros do fogado, como Seu Geraldo, Seu Euzébio, entre outros, os dois assumiram o trabalho da Festa de Santo Antonio, continuando até hoje. Em todas as festas, os dois, assim como os outros, trabalham de graça, para ajudar nas festividades.

Fogado nasceu no ciclo do café

Um dos pratos mais marcantes da região do Vale do Paraíba, usando a carne de vaca é o afogado, chamado popularmente de fogado. Sua história remonta há mais de um século, mas se popularizou a partir de 1920/30, com a invasão do gado leiteiro nas propriedades remanescentes do ciclo do café. Pela pesquisa que fizemos junto a antigos cozinheiros, depoimentos de fazendeiros e documentos, o fogado nasceu muito simples.

Os poucos fazendeiros matavam as vacas e faziam a carne-seca para guardar e também conservar e amolecer no sal. Como a vaca era muito velha e, conseqüentemente, sua carne muito dura, os grandes fazendeiros davam as pernas e mãos inteiras para os empregados, que inicialmente eram os escravos. Essas pernas e mãos, eram cortadas em pedaços e colocadas em grandes panelões para cozinhar somente com sal. Ali ficava a noite toda "afogando" em fogo brando, para amolecer. Com certeza vem daí o nome "afogado". Um detalhe é que o prato não tinha gordura,

somente o mocotó e o tutano do osso, que dá um sabor especial ao prato. Depois vinha um tempero a base de urucum, alho, cheiros verdes e a alfavaca e hortelã, herança dos negros, que sabiam que essas duas plantas ajudavam na digestão, principalmente para as crianças.

Durante pelo menos 70 anos, até falecer em 1983, o popular Manezinho (Manoel Stabile) vendeu no Mercado Municipal de Paraibuna um fogado semelhante a esta receita, que aprendeu com seu pai, que veio da Itália, mas assimilou muito bem nossa cultura. Para facilitar, ele retirava as carnes e colocava os pedaços de ossos no fundo da panela, para não queimar a carne. O resto era semelhante.

Com Seu Sebastião Benjamim, que completou 103 anos em dezembro de 2000, tivemos o seguinte depoimento: "meu pai, José Antonio Cassiano, pegava as pernas do boi queimava e raspava bem os pelos. Retirava o casco e cortava em pedaços, deixando o couro, carne e osso juntos. Colocava

num panelão de ferro, com água e sal e deixava afogando a noite toda. No outro dia retirava os pedaços de ossos e temperava com o colorau, alho, hortelã e alfavaca. Tava pronto para comer, fazendo um pirão com a farinha de mandioca, que era feita em casa mesmo". Com este depoimento, não fica muita dúvida de como surgiu este prato tradicional.

A partir de 1920/30, com o aumento dos rebanhos de gado, o fogado ganhou o interesse dos políticos, por ocasião das eleições. Mas aí, como era muita gente para comer, acabaram cozinhando o boi quase inteiro, começando uma mudança substancial na receita original, sendo a principal, o uso de carnes mais gordurosas e mais moles. Depois vieram as festas religiosas, onde se mata até 30 bois para servir ao povo. Novamente mais elementos entraram no prato, como a batata, o macarrão e a mandioca que acabou ganhando o nome de "Vaca Atolada".

PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

NASCIMOS

DEPÓSITO VALE VERDE

A Melhor Opção p/ sua Construção



MADEIREIRA

Areia, Pedra, Ferro, Cimento, Cal, Telhas, Esquadrias Madeira e Ferro, Hidráulica, Artefatos de Cimento, Pisos e Revestimentos.

O Melhor Bloco da Região

Av. São José, 166 - Centro - Paraibuna - SP

Telefax: (12) **374-0190**



"Trabalhar duro com qualidade e honestidade é a forma de demonstrar o nosso desejo de uma Paraibuna com cada vez mais sucesso. Feliz Aniversário!"

FAZENDA E POUSADA LUMIAR



Chalés com varanda, sala, geladeira, cozinha equipada, tv, diárias com refeições, estacionamento.

Casarão sede do século XIX para até 20 pessoas

Parque e lazer para crianças, piscinas, cachoeira, represa de águas límpidas, pesca, pomar e horta sem defensivos agrícola. Caiaques, barcos, passeios de escuna

"Parabéns a essa, cada vez mais, bela cidade pelos 335 anos de sua fundação"

Tel.: (12) 276 11 29

Rod. dos Tamoios, km 34 Paraibuna
- prosseguir por 16 km pela Estr. Municipal de Redenção da Serra - Bairro da Lagoa -

RANCHO ALEGRE

- Comida Mineira -



"Aos companheiros no trabalho por uma Paraibuna melhor, muitas felicidades e sucesso nestes 335 de fundação"

Rodovia dos Tamoios, km 38 - Paraibuna-SP

QUEIJOS ROSA



A TRADIÇÃO
DO QUEIJO
DE PARAIBUNA



Rosca com Ervas Finas



Frescal



Mussarela, nozinho e palito



Meia Cura, Provolone
e Parmesão

ALBERTO CARVALHAL PINTO
FAZENDA RIO CLARO

Bairro Rio Claro - Paraibuna-SP

Tel.: (12) 374 00 76

CAIPIRA

Vida caipira é lembrada em recanto

Um lugar onde o espírito caipira está presente numa singela casinha de pau-a-pique. A natureza, preservada em sua originalidade, é cenário para longas caminhadas. As velhas madeiras transformam-se em brinquedos para momentos de alegria da criançada e até para adultos voltarem a ser crianças.

Este lugar existe. É bem perto de Paraibuna. Está localizado na Fazenda da Comadre, onde, num trecho de mata preservada, o produtor José Vilhena criou um pequeno paraíso. O local montado junto a uma mata totalmente preservada, ganhou uma casinha



de caboclo, feita de pau-a-pique, com tudo que tem direito. Coberta de sapé, tem sala, quarto e cozinha. Dentro estão representados o fogão do matuto, as camas com esteira e redes.

Ao lado da casa, vários brinquedos feitos de madeira, como gangorra, balanços, escorregadores, teleférico e um labirinto,

usando as plantas naturais. Algumas trilhas, estrategicamente abertas dentro da mata natural, proporcionam caminhadas em meio a árvores centenárias e originais da Mata Atlântica.

José Vilhena, o idealizador deste paraíso, afirma que tudo foi feito para proporcionar às crianças, descobertas de um novo mundo, e aos pais momentos de saudades dos tempos antigos. Um tempo em que todos os brinquedos eram de madeira, proporcionando um contato maior da criança com a natureza.

O Parque Ecológico foi criado também para atender aos clientes da Fazenda da Comadre, situado dentro da propriedade, no Km 43 da Rodovia dos Tamoios. Mas o espaço é aberto para qualquer interessado em visitar o local, devendo fazer reserva na Fazenda da Comadre.



PARAIBUNA, JUNHO DE 2001
NASCENTOS

CASA APARECIDA

"Por acompanhar e crescer junto com essa cidade, a cada dia mais e mais, é que nos orgulhamos de estar presente em data de tanto júbilo. Nossos são os votos de feliz aniversário a essa cidade tricentenária."

42

Trav. Cel. Martins, 18 Tel.: (12) 374-0144

BAZAR

do Déia

Para suas compras,
a melhor ideia

Agora com equipamentos e acessórios
para Informática e Celular.

"Parabenizamos Paraibuna
por mais este aniversário."

R. Cel. Camargo, 40 Tel.: (12) 374-0074

O borracheiro que virou um caso sério

José Antonio dos Santos, é seu nome de batismo. Mas muita gente já o conheceu como o Zé Borracha, contador de caso. Onde para para contar suas histórias, chama a atenção de todos.

Mas muita gente não sabe também que tudo começou desde criança. Em 1966, com apenas 16 anos, quando morava em São Paulo, resolveu mandar suas histórias para um programa da Rádio Record, comandada pelo Simplicio. Acabou ficando na final, com mais cinco participantes, tornando-se um dos maiores mentirosos do Brasil. Um detalhe: tem até um diploma desta época, para mostrar que não é mais uma mentira.

Em 1976, quando voltou para Paraibuna, apareceu no Festival de Piadas da Panela de Ferro. Em 81 fez seu primeiro show individual no Caipira Restaurante. No mesmo ano, virou colunista do jornal Folha da Serra, ficando até seu final.

Ao longo dos últimos anos fez muitas apresentações na cidade e em São José dos Campos e virou



colunista do jornal "O Paraibunense".

Os casos de Zé Borracha tem dois detalhes interessantes, que fazem sua particularidade. Um é que suas histórias não tem besteira nenhuma, se preocupando em contar histórias sérias sem apelação. Outra é que seus casos sempre envolvem pessoas da cidade. Ele acha que assim fica mais interessante e curioso, envolvendo a população. Gosta ainda de contar histórias de futebol,

lembrando que sabe falar o nome de todos os jogadores das seleções finalistas da Copa de 70.

Mesmo falando muita mentira, Zé diz que sempre contou muitas histórias verdadeiras no meio das de mentiras. Mas, acontece que o povo é que não acredita mais em sua palavra. Mesmo assim ele continua sempre presente nas festas e encontros de amigos que acontecem na cidade.

PARA ANUNCIAR
(12) 9701-9602

Caracol
lanches

**LANCHES
REFEIÇÕES**

**A PARTIR DE JUNHO
JANTAR E CALDOS**

No Almoço
o melhor
da comida caseira

Refeições: R\$ 4,50
Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 374-9239

"Ao povo simples de Paraibuna
e essa cidade maravilhosa
muito sucesso
e um Feliz Aniversário"

Rod. Tamoios, Km 36,5
Paraibuna-SP

PARAIBUNA
Auto Peças

Peças e Acessórios
Todas as Marcas

Pagamento em até 90 dias
com cheque

"Aos nossos conterrâneos
e amigos felicidades e sucesso."

R. Benedito Mário Calazans, 21 Tel.: (12) 374-0611



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 335 anos de fundação."*

TEL.: (012) 9723-6053

(012) 374-0145

Bairro Capim D'Angola - Paraibuna-SP
CEP: 12260-000



Defumados
Curados
Frescos
Chouriço
Salame
Còdeguine
Lombo
Bacon
Costela Defumada



PRODUTOS ITALIANOS EM GERAL

Felicidades ao povo de Paraibuna nesta data tão importante

Tel.: (12) 9723-6712

Faz. Atrás dos Montes Estr. Pitas / Salesópolis, km3

BANANINHA



PARAIBUNA®

Produzido apenas com frutas selecionadas e açúcar de qualidade, nosso doce é isento de conservantes. Por isso conquistamos a preferência nacional e agora iniciamos a exportação, com a certeza de conquistar também o consumidor internacional.



"Felicidades e Sucesso são os votos, de quem cresceu vendo Paraibuna crescer."

Tel/Fax: (12) 374 01 83

**Rua Joaquim Alves de Oliveira, 156 - Vila de Fátima
docesparaibuna@uol.com.br**

MARINA ESCOLA NAUTICA

**CURSOS
VELEIRO
ARRAIS
MESTRE**

PARAIBUNA



Aulas: sábados e domingos

"Orgulho de participar de uma cidade tão bela com tanta história para contar. O nosso mais sincero desejo de um Feliz Aniversário e muito sucesso a Paraibuna."

Local: Balsa do Paraitinga

Estr. do Ribeirão Branco, km 6
Entrada Km 35 da Tamoios

HEAD SAT

Antenas Parabólicas
e TV por Assinatura

VENDAS, INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO

PROMOÇÃO DO MÊS

ANTENA CENTURY BABY
Receptor Controle Remoto
R\$ 320,00 à vista
ou 5 X R\$ 70,00

TV CENTURY 14" EM CORES
R\$ 360,00 à vista
ou 5 X R\$ 80,00



"Felicidade e orgulho de uma terra tão rica é o que sentimos nessa data festiva. Parabéns Paraibuna!"

TEL.: (12) 374-0975

Rua Major Ubatubano, 102
Paraibuna-SP
headsat@bol.com.br