

MERCADINHO PARAIBUNA

PARABÉNS PARAIBUNA



Arroz Prato Fino
Tipo 1 - 5kg



Maggi Delicias de Frango
50 g



Mikari
Produtos para sua festa junina

LANÇAMENTO



Nescau Light

LANÇAMENTO



Clik
c/ polpa de fruto
45 g



PROMOÇÃO
ELIMON DIGIMON

Filiado APAS

PRODUTOS EXCLUSIVOS



CHORORÃO



CASCUDO A MODA CAIPIRA

PEIXE NA TÁBUA



TABUA DE FILE
DE TILAPIA E LAMBARÍ

A NOVA
OPÇÃO
PARA
PALADARES
EXIGENTES



A PREPARAÇÃO DO CASCUDO



PACU NA CHAPA



PIRAO E SASHIMI CAIPIRA

OS MELHORES PRATOS COM PEIXE DE NOSSOS RIOS E REPRESAS

335 Anos. Trabalho, religiosidade e
amizade rumo ao futuro. Parabéns Paraibuna!

Tel.: (12) 374 02 10

SP 99 - Rod. dos Tamoios, km 34

Paraibuna - SP

A doce fartura está de volta

Uma das importantes atividades das antigas fazendas do Vale da Fartura era, sem dúvida alguma, o fabrico de rapadura, melado, aguardente e o açúcar mascavo, tão importantes para o consumo dos primeiros moradores da povoação.

Por muitos anos, todas as fazendas tinham seus grandes engenhos, moendo cana-de-açúcar, cujos equipamentos eram movidos a água. Com o crescimento da economia do café, muitas delas foram diminuindo a atividade do engenho, mas nunca pararam o fabrico. Em meados do século passado, com a chegada do açúcar industrializado, a atividade qua-

se foi exterminada, ficando alguns mais teimosos, fazendo a rapadura e a aguardente.

Agora, dois séculos depois, o fabrico de açúcar mascavo está de volta. O Sítio JJ, do produtor José Joaquim, que tem um alambique montado

e já comercializando o produto com sucesso, resolveu aumentar a produção de outros artigos derivados da cana-de-açúcar.

Para isso Jotinha procurou em Minas Gerais e algumas cidades do Vale, adquirir equipamentos, como tachos, alambiques e, principalmente, buscar pessoas que ainda conhecem o sistema do preparo do açúcar artesanalmente.

Para esse trabalho, ele encontrou na vizinha Salesópolis, dois primos, Dito Camilo e Dito Camilo; pois é os dois tem o mesmo nome. Com o equipamento montado, de acordo com as instruções dos dois, as primeiras forna-

lhas já saíram durante o mês de maio.

Jotinha peneira o açúcar

das já saíram durante o mês de maio.

O sistema do Alambique que Jotinha foi copiado dos atuais açucareiros de Minas Gerais. É formado de uma fornalha comprida onde é assentado três tachos de cobre em desnível.

A fornalha funciona em alta temperatura usando lenha e o bagaço de cana do engenho, que é localizado acima da fornalha. Um sistema de canaletas solta o bagaço perto da fornalha. Jotinha afirma que pretende ampliar o fabrico do açúcar e também partir para a rapadura e melado. Segundo ele, o mercado é promissor na região, principalmente pelos amantes da alimentação natural.



PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

NASCIMOS

BILL

Auto Peças

Auto Elétrica e Mecânica
Peças para carros,
caminhões, tratores

"Parabéns aos paraibunenses
por esta terra
que ajudam a construir"

Av. São José, 356 Telefax: 374-0270

Pesqueiro do Chicão

Comida Caipira

Pesca R\$ 3,00 p/ pessoa

Local Cevado Pesca à Vontade

Peixes Sob Encomenda

Mulheres e Crianças não pagam!

"Parabens Paraibuna
pelos seus 335 anos!"

Tel.: (12) 9764-9423

Rdv. Tambois, km45
(Entrada "Fazendão") - Paraibuna



Fabrico é trabalhoso

Como funciona o sistema é Dito Camilo quem explica; "primeiro colocamos perto de 200 litros de caldo-de-cana, no primeiro tacho. Junto vai uma solução a base de cal virgem, para ajudar no PH e para não correr o risco de virar melado. Ali fica por mais ou menos 3 horas, onde acontece a retirada da espuma do caldo. Depois vai para o segundo tacho, ficando por uma hora, onde acontece a evaporação, tornando-se melado.

No terceiro, onde fica por mais uma hora, acontece a última fervura, para dar o ponto de açúcar. Em seguida é despejado em uma forma de madeira, de 1m x 2m, para ser batido, até formar o açúcar. Leva mais 40 minutos para endurecer. Finalmente é peneirado e está pronto, cerca de 40 kg de açúcar"

Jotinha explica que o principal segredo de fazer o bom açúcar é o ponto. Ele tem que ser acima do ponto de melado e da rapadura. O caldo tem também

que ser mexido sem parar, em todos os três tachos, para que não mude o ponto. "Uma bobeadada e o caldo vira melado ou endurece completamente, acontecendo o que chamamos de inversão", afirma Dito Camilo.

No dia de fazer o açúcar os dois não param um minuto, se revezando em mexer o caldo, em suas fases de fervura. Até mesmo o almoço tem que ser do lado da fomalha, de olho no ponto do caldo.

O caldo-de-cana é fervido, até formar o melado. No final o melado é batido na caixa, e depois peneirado



BICICLETARIA DOMARCOS

- VENDAS DE BICICLETAS -
PEÇAS, ACESSÓRIOS, CONsertos EM GERAL

MARCOS

POSTO DE VENDA DO

CONSÓRCIO NACIONAL
HONDA

Entrega parcelada pela Honda.

"Felizes com data tão importante,
desejamos a Paraíba
muita felicidade e sucesso"

Tel.: (12) 374-0028

R. Cel. N. N. Santos, 177 - Centro
domarcos@ig.com.br

VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras Espelhos
Colocação, Recolocação
de Vidros em geral

"Congratulações
a Paraíba
pelos seus 335 anos."

Tel.: (12) 374-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

SALES & LOPES

Refeições Coletivas

15 Anos

Atendendo às cidades
do Vale do Paraíba,
Litoral Norte
e Baixada Santista



**UNICA EMPRESA ESPECIALIZADA
EM REFEIÇÕES COLETIVAS NA CIDADE**

*"Sinceros votos de feliz Aniversário,
daqueles que crescem junto com a cidade!"*

Av. Benedito Nogueira Santos, 243 - Caracol - Paraibuna - SP
Tel.: (12) 374-0223 - Fax: (12) 374-0732- e-mail: saleslopes@ig.com.br

**DRA.
GILMA CAMARGO**
CIRURGIÁ DENTISTA

CRO: 42886



LOOK MOM!

**Ortodontia
Clínica Geral**
Adultos e Crianças

**Aparelhos fixo
e Removível**

CONVÊNIO: CESP, Cooper,
Clinimed e Coopersaúde

*"Beto Camargo e Dra. Gilma
parabenizam Paraibuna
e seu povo pelos 335 anos
de fundação."*

TEL.: (12) 374 0201

R. Major Ubatubano, 140
- Ao lado da ADEC -

Casa Santa Apolônia



Modas, Acessórios e Presentes
Representante exclusiva
da grife feminina One Up
Enxoval para bebê

Venha conhecer nova coleção Lilica Ripilica

Tel.: (12) 374 08 59

R. Major Ubatubano, 140 - Ao lado da ADEC

RANCHO SANTA APOLÔNIA



**BETO
CAMARGO**

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

Tel.: (12) 374-0860 / 374-0201
(12) 9764-4256

Rdv.Tamoios, km 40- Paraibuna

Câmara Municipal de Paraibuna

*“Parabéns, Paraibuna,
pelos 335 anos de História,
Tradição e Glória.
São os votos
desta casa de leis.”*

Clovinho
Ditinho do Táxi
Evânio

Fabiano
João Batista
José Alvarenga

Paulo Carvalho
Tião do Trator
Zé Crente

APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

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

*“Parabéns aos caros amigos de Paraibuna
e a essa bela cidade por esse aniversário.”*

Rua Dr. João Batista Brasileiro, 121 - Centro
Fone: (12) 374-0653 - 9764-2924 Paraibuna-SP

Sítio CEDRO DO ITAPEVA

USINA VELHA

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

*“À, cada vez mais, próspera Paraibuna,
um abraço de feliz aniversário de fundação.”*

CONTATO: R. PE. ANTONIO PIRES DO PRADO, 68 (RUA DA BICA) TEL.: (12) 9702-0185

As dúvidas na história de Paraibuna

Nos últimos anos, algumas discussões tem havido a respeito da verdadeira história e formação do nome de Paraibuna. Alguns pesquisadores atuais contestam a data de fundação, 13 de junho de 1666, divulgada por pesquisadores do passado e aceita como correta há pelo menos 100 anos. Outros também registram que o significado do nome não é exatamente, "peixe de água preta", como vem sendo divulgado há mais de 100 anos.

Controvérsias à parte, a Revista Nascentes entra nesta importante discussão, colocando mais alguns pontos de vista, que julgamos importantes.

Data de Fundação. Muitos pesquisadores contestam a data de fundação de 13 de junho de 1666, como sendo a data correta. Para justificar, citam alguns documentos, como o trecho da Carta de Sesmaria, datada de 27 de janeiro de 1786, que se encontra no Arquivo do Estado, à página 301, do 4º volume: "...uma terra que se acham devolutas abaixo da barra do Paraibuna, na Paragem chamada Cachoeira Grande e como se pretende



Local onde se formava o Rio Paraíba, antes da represa.

povoar a Paraibuna, o suplicante tem de ficar sem aquelas terras em que principia a Cachoeira do Sará-Sará, correndo Rio Paraibuna Acima, até a Cachoeira do Itapeva, que terá a distância de trezentas braças com meia de Sertão, partindo com a parte de cima com as do capitão Miguel Martins de Siqueira e pela a de baixo com as de Izidora de Souza".

Muito bem. Este documento e vários outros do mesmo período mostram a "ocupação oficial" do lugar por pessoas que eram abnegados do Morgado de Matheus, que administrava a Capitania de São Paulo. Ao se aceitar estes documentos como verdadeiros, os pesquisadores não estão atentando para um detalhe interessante:

Em todos eles aparecem descritos em detalhes os nomes e conformações geográficas da região, como: Paragem (Pouso) de

Santo Antonio de Paraibuna, Paragem de Cachoeira Grande, Cachoeira Sará-Sará, Cachoeira do Itapeva, Paragem do Vale da Fartura, entre muitos outros.

Se tudo que foi oficializado já tinha os nomes, é fácil concluir que já havia gente por estas bandas, nominando tudo. Se existia paragem (paradas ou pousos), é porque existia movimento de tropeiros e viajantes, para sustentar quem morava por ali.

Uma conclusão (minha e também de muitos historiadores) é de que a história não pode ser escrita somente de dados oficiais. Aliás os governantes do Brasil, até o século XIX, quando notavam que muita gente se instalava em certo lugar, procuravam nomear "um fundador", doando terras em forma de sesmaria. Em muitos desses casos, os agraciados

PAPELARIA BEIRA RIO

Papelaria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral

"Nossos cumprimentos a cidade de Paraibuna por mais um aniversário."

Pça. Marcelino A. de Moura - Rodoviária - Paraibuna-SP
Tel.: (12) 374-0171

JOAQUIM CAMARGO

Carne Frescas Leitoa
Linguça

Frango recheado pronto para assar

"Desejamos um feliz aniversário a Paraibuna pelos 335 anos de fundação"

Pça. Rodoviária, 63 Tel.: (12) 374-0478



Mapa de 1750, onde aparece a palavra "Piraitinga"

vendiam a terra rapidamente, às vezes, para quem já estava no lugar. Outras vezes despachavam quem estava por lá, a bala.

Então, afirmar que Parahybuna "foi fundada" em outra data, como a de que "em 3 de junho de 1773, o então D. Luiz Antonio de Souza, nomeia Manoel Antonio de Carvalho, fundador da paragem denominada Santo Antonio da Barra do Parahybuna", é também duvidoso, pois o próprio texto oficial já diz que aqui havia alguma coisa. Além disso, somente dois anos depois, em 1775, tal ordem foi

revoçada, oficializando outra Carta de Sesmaria em nome dos senhores João Simões Tavares, Manuel Garcia Rosa, Manuel Motta e José Pereira. Será que estes senhores já não estavam por aqui, e foram contra a nomeação de Manoel Antonio Carvalho?

É preciso muito mais pesquisas sérias para que a data de fundação seja comemorada em outra data, que não o 13 de junho.

O Nome - Outra discussão recente é quanto a interpretação do nome "Parahybuna". Sabe-se que veio da junção de várias

palavras da língua tupi. Em 1909, aparece no Almanach de Parahybuna, a explicação de que o nome quer dizer "peixe de água preta", da seguinte forma: **"ETYMOLOGIA DA PALAVRA Parahybuna: pira, peixe; hybuna, água escura."**

Muitos dizem que esta interpretação está errada, e que, a partir daí todos passaram a usá-la erroneamente. Mas, um detalhe interessante nesta explicação é o uso da palavra "pira", que em tupi significa "peixe". Ora, se a palavra está escrita "Parahybuna", porque o autor usou "pira"? Deduz-se que havia um outro motivo na formação da palavra, que ele mesmo não explicou direito.

De outro lado, para corroborar a explicação do "pira", temos em mãos, uma cópia de um mapa da região, datado de 1750, onde aparece nitidamente escrito "Rio Pirahytinga". O nome de Parahybuna está ilegível. Juntando estas duas informações reais, será que o nome original de Parahybuna não teria sido "Pirahybuna"?

Também é de se pesquisar um pouco mais para que mude-se alguma coisa



C.45.035

Parahybuna
Imóveis

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

Plantão aos Sábados
até às 18 horas

TEL/FAX: (12) 374-0364 - (12) 374-0854

FAZENDA - 80 ALQUEIRES

casa, curral, lago, várias nascentes, energia elétrica, cachoeira, bom acesso. R\$ 250.000,00

FAZENDINHA - 32 ALQUEIRES

casa sede antiga, 2 casas colono, alambique, várias nascentes, várzea, pasto formado, próx. asfalto. R\$ 200.000,00

SÍTIO 20 - ALQUEIRES

casa, pomar, lago, pasto formado, várias nascentes. R\$ 130.000,00

SÍTIO - 7 ALQUEIRES

casa sede, casa colono, lago, nascentes, luz, pasto formado. R\$ 80.000,00

SÍTIO - 5,2 ALQUEIRES

pastagem toda formada, nascentes, cachoeira, próx. SJC. R\$ 85.000,00

REPRESA PARAIBUNA - SÍTIO 7 ALQUEIRES

casa, nascentes, pasto formado, boa margem, para represa. R\$ 50.000,00

SÍTIO - 3,5 ALQUEIRES

pastagem toda formada, córrego, energia elétrica, boa topografia, bom local. R\$ 40.000,00

CHÁCARA - 1.000 M2

casa c/ 3 dorm., garagem p/ 3 carros, pomar, luz. R\$ 35.000,00

CASA CENTRO - 2 DORM.

sala, copa, cozinha, quintal. R\$ 45.000,00

LOCAÇÃO

Casa-2 qtos, sala, coz., banh., varanda, bom local. R\$ 350,00
Sala Comercial- Centro - 20 m2, c/ banheiro. R\$ 180,00

UM BANHO DE NATUREZA

Pousada Alto da Serra



Tranquilidade e conforto no coração da Mata Atlântica

Respirar ar puro, estar em contato com a natureza, com a fauna e a flora nativas da Mata Atlântica, descansar com conforto, divertir-se com a família e amigos, tratar de negócios ou participar de eventos, encontros e treinamentos. Hospedar-se na Pousada Alto da Serra é fazer parte de tudo isso. É estar em meio a uma das mais belas regiões do país, com muita tranquilidade e satisfação. São apartamentos com tv, frigobar, telefone e lareira, restaurante, piscinas aquecidas, sauna finlandesa, sala de jogos, passeios a cavalo, pedalinhos, caiaques e trilhas, além de uma completa sala de conferências.

Venha conhecer este paraíso ecológico

Informações e reservas:

0800 - 55 - 9505

Pousada (12) 422 51 30

Rod. Tamoios, km67 - Alto da Serra - Paraibuna - SP

www.pas.com.br



Clínica Santa Clara

Exames

- Eletrocardiograma
- Teste Ergométrico
- Mapa (Monitorização Ambulatorial de Pressão Arterial)

Atendimento de Diversos Convênios

- Dr. César Carneiro
- Clínica Médica e Homeopatia
- Dra. Roseany Brunelli
- Dermatologia
- Dr. Fernando Carneiro
- Clínica Médica e Ultra-Sonografia
- Patrícia Camargo Fauser
- Psicologia
- Mariana D. C. Alves
- Fonoaudiologia e Audiometria
- Dr. Wilson Costa
- Endoscopia
- Adriana Dias
- Psicologia

"Nesses 335 anos, nos enchemos de felicidade para comemorar junto com todo povo paraibunense."

R. Cel. Nabor Nogueira Santos, 258
Tel.: (12) 374-0440 / 374-0990



ONDINA

Produtos selecionados
nos melhores produtores

Verduras e frutas frescas
doces, mel queijos
Produtos naturais

Mercearia em geral

*"É com o orgulho
de fazer parte dessa gente
que congratulamos Paraibuna
pelos 335 anos!"*

Tel.: (12) 374-0906 9724-0632
Pça. Marcelino Amâncio de Moura, 54

GISELE MÓVEIS



"FAZENDO PARTE DAQUELES QUE TRABALHAM POR UMA PARAIBUNA
CADA VEZ MELHOR, NOSSOS VOTOS DE FELICIDADE
NESSE ANIVERSÁRIO DE 335 ANOS DE FUNDAÇÃO"

Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



Pça. Manoel A. Carvalho, 192 -Paraibuna-SP

TEL.: (12) 374-0234

GISELE MÓVEIS



MAIS UMA LOJA PARA MELHOR SERVIÇO.
AGORA COM PRODUTOS
PARA CAMA, MESA E BANHO.

DISTRIBUIDOR



Av. São José -Paraibuna-SP

TEL.: (12) 374-0012

É fogo joanino

Santo Antonio, São João e São Pedro. Três santos motivando o ciclo joanino, que acabou virando junino, no Brasil. Esse ciclo começa no final de maio e encerra-se no meio de julho. É uma das festas mais típicas e a maior do Brasil, ganhando do carnaval que todos pensam ser a maior. O ciclo joanino nasceu em Portugal e no Brasil acabou sofrendo influência até da música francesa.

Mas um fator comum deste ciclo é o símbolo do fogo que aparece como elemento para afastar os maus espíritos. Vem em forma de fogueira, dos fogos de artifícios de diversos tipos e nos balões das festas.

A fogueira é parte obrigatória nas festas juninas. Apesar de ter a função de "esquentar" a temperatura, normalmente baixa, neste período do ano, a fogueira tem também algumas crendices que a acompanham. Dessa forma, traz sorte, guardar a sua cinza, protege as plantas das pragas ou, ainda, guardar um tição da fogueira servirá para espantar tempestade.

Curiosidades à parte, a fogueira é um dos elementos mais importantes

nas festas. É em volta da fogueira que os convidados "esquentam fogo", assam bata-doce, contam causos, estouram bombinhas, testam a fé pisando descalços nas brasas, disputam desafios, dançam quadrilha e bebem um gostoso quentão.

A festa começa mesmo é na hora de acender a fogueira, logo depois que o sol se põe. Pode ser antes ou depois da reza ou missa, mas sempre antes da meia-noite. o correto é o festeiro ou dono da casa

atizar o fogo. No passado, famosos "logueteiros", que não podiam faltar em festa nenhuma, criavam um artifício para acender a fogueira. Um arame esticado do chão até o alto da fogueira, era o suporte para um tipo de foguete que, depois de aceso, disparava até o topo da lenha, explodindo e acendendo os galhos secos colocados lá. É um momento muito esperado pelas crianças, para verem a velocidade do foguete.



Escritório São Lucas

Matilde Câmara Vaz dos Santos
Téc. Contabilidade
CRC 123.055/0-6 SP
Tel: 374-0530
Telefax: 374-1068

BAR ZERO GRAU

Salgadinhos
Porções Especiais
de Costela
Bebidas em Geral

*"Desejamos a todos os amigos de Paraibuna
uma feliz festa de aniversário e muito sucesso."*

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

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

Preceitos e crendices que funcionam

Os três santos do ciclo junino acabaram se tornando os preferidos da população, quando se fala em preceitos e crendices. Talvez, até mesmo porque as festas em suas homenagens tenham característica mais festeira e de brincadeiras do que dos outros santos.

Santo Antonio

-Para se arranjar um bom casamento, é necessário amarrar o santo, que somente será liberado depois de realizada a cerimônia religiosa.

-Para se obter uma graça, deve-se arrancar a mão da imagem do santo. Só devolver após ter conseguido o desejado.

-Pra conseguir uma graça difícil é bom que se amarre uma pedra às costas da imagem, debaixo de um pilão emborcado.

-Para um bom casamento, muito eficaz é amarrar a imagem, pendurando-a em um poço ou cacimba, até que o casamento seja realizado.

-Coloque numa caixa três limões: um verde, um meio verde e um maduro. Tampa-se a caixa e coloque-se em um quarto escuro. Depois da meia-noite (dia de Santo Antonio), vai-se à caixa, no escuro, e pega-se um dos limões. Se for ver-

de, é porque o noivo será bem jovem. Se for o meio verde, o marido será de meia idade e se for o maduro, ele será velho.

-Na véspera do dia do santo, pegue um prato novo, sem uso ainda, quebre um ovo e deixe durante a noite no sereno. Na manhã seguinte é só interpretar o desenho da clara e ver se formou um véu de noiva: é casamento logo.

São João

Na noite de 23 pra 24 de junho, enfie uma faca nova na bananeira. No dia seguinte, ao retirá-la, aparecerá o nome do futuro noivo, escrito no gume da faca.

-Quebre um ovo num copo d'água e ande com ele em volta da fogueira de São João. Se aparecer o contorno de uma igreja, vai dar casamento. Se aparecer cemitério vai ficar solteira.

-Pegue uma moeda e jogue na fogueira. no dia seguinte pega-se a moeda e dá-se ao primeiro pobre que enxergar. O nome do pobre é o nome do futuro noivo.

-Pega-se dois pedaços de carvão na fogueira de São João. À meia noite, colocam-se os carvões em uma bacia com água. Se afundar o maior é porque o marido vai morrer primeiro. Afundando os dois é porque o casal vai morrer junto. Caso não afunde nenhum, o casal terá longa vida.

-Plante um dente de alho, três dias antes da véspera de São João. No dia 24 de setembro. Se o alho estiver brotando, terá vida longa.

-Pegue uma faca nova, sem uso e enterre no tronco da bananeira a meia-noite de 23 para 24 de junho. Na manhã seguinte retire a faca, que aparecerá um número, para jogar na loteria.

-Guarde um pedaço de carvão e quando a galinha for chocar, risque uma cruz no ovo. Assim as aves crescerão com saúde.

-Para aumentar a produção das laranjeiras, na manhã do dia 24 de junho, jogue um punhado de cinza da fogueira, nos pés das árvores.



Casa de Carnes São Sebastião

Bovinos, Suínos
Frangos, Linguiças

Completa linha de carnes
para churrasco

*"Felicidades e Sucesso a todos
os amigos e irmãos de Paraíba"*

Tel.: 374-0312

Largo do Mercado, 75

O LAR VICENTINO

PRECISA DE VOCÊ

COLABORE

AGRO*MOURA



PRODUTOS AGROPECUÁRIOS EM GERAL

TUDO PARA SEU SÍTIO

“Nossos votos de sucesso a uma terra de tantos anos e tantos encantos”

Tel: (12) 374-0533

Av. São José, 137 - Paraibuna-SP



Pinga Jotinha

Artesanal

Cachaça Açúcar Mascavo Melado Rapadura

“Parabéns Paraibuna e a todos que vem trabalhando conosco pelo sucesso dessa terra.”

Venha nos visitar

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

VENDAS: Rua Oscar Thompson, 129 - Centro

Tel.: (12) 374 0374

pingajotinha@uol.com.br

*Beber é Arte
Cachaça é Cultura*

NAVES
indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

Projeto Fabricação e Montagem

Cobertura e Fechamento
Galpões, Quadras Poliesportivas e
Policarbonato

**2 ANOS
DE GARANTIA**



“Parabenizamos essa terra pelos seus 335 anos de história.”

Atendemos toda a região do Vale e Litoral



PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

NASENETS

28

TeleFax: (0xx12) 374 1100

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dra. Naiara Tiradentes
CRO 60.462

Clínica Geral

Dr. Antonio Carlos E. Miranda
CRO 52.694

**Clínica Geral
Odontopediatria**

Dr. Ernesto Maia Miranda
CRO 12.070

Clínica Geral

Horário de Atendimento

Segunda a Sexta das 8h às 22h / Sábado, das 8h às 18h

"335 anos de História! Parabéns Paraibuna!"

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 374 02 06



**Construções, Projetos, Comércio
e Representações Ltda-ME**

*"Que a festa e a alegria não se resumam a esses poucos dias.
Parabéns, Paraibuna!"*

Rod. dos Tamoios, km 36,5 - Bairro do Caracol s/n
Telefax: (0..12) 374-0391 / 374-1135

Paraibuna-SP
CEP 12260-000

Projetos
Civis
Elétricos
Hidráulicos

Construções
Residenciais
Comerciais
Industriais

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE

SÍTIO - FUNDO P/ REPRESA - 3 HEC
Ótimo local, próximo à Rod. dos Tamoios,
facilitado até 60 meses

SÍTIO - 10 ALQUEIRES
A 1.500 m da Rod. dos Tamoios, todo formado,
com lagos, nascentes, pomar e demais
benfeitorias. R\$ 85.000,00

CHÁCARA - PORTO - 3.000 M
Alta, plana, vista panorâmica, toda cercada.
R\$ 7.500,00 (aceita-se carro)

TERRENOS - CUBA - 250 M
Ótima topografia, água e luz. R\$ 12.000,00

SÍTIO - 3 ALQUEIRES
Com córrego, nascente, todo formado,
excelente topografia.
R\$ 40.000,00 (facilitados)

CHÁCARA - FUNDO RIO
Casa, piscina, churrasqueira etc. R\$ 60.000,00

CHÁCARA - ESPÍRITO SANTO - 2.000 M
Com água, plana, vista panorâmica.
R\$ 13.000,00 (facilitados)

CHÁCARA - RANCH. ALEGRE - 2.000 M
Água, luz, pronta p/ construir. R\$ 15.000,00

SÍTIO - S. LUÍS PARAITINIGA - 15 HEC
Belíssima para quem gosta de natureza, casa
sede, casa de caseiro, pomar, maravilhosa
cachoeira, a 700 m da Rodovia.

CHÁCARA - FUNDO RIO
Chácara - cidade - 3.000m- Excelente casa,
churrasqueira, telefone etc. - Aceito imóvel em
São José dos Campos

Feliz Aniversário, Paraibuna...! E muita prosperidade. - Estamos trabalhando para isso.

TELEFONES
(12) 374-0119
(12) 374-0017

Rua Oscar Thompson, 114
Paraibuna-SP

ssandradeimoveis@bol.com.br

SS Andrade
NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

CRECI 17.269

PARAIBUNA, JUNHO DE 2001

NASCENTES

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."

ESPECIAL



R. do Melo, 34

Tel.: (12) 374-0695
teca.carla@bol.com.br