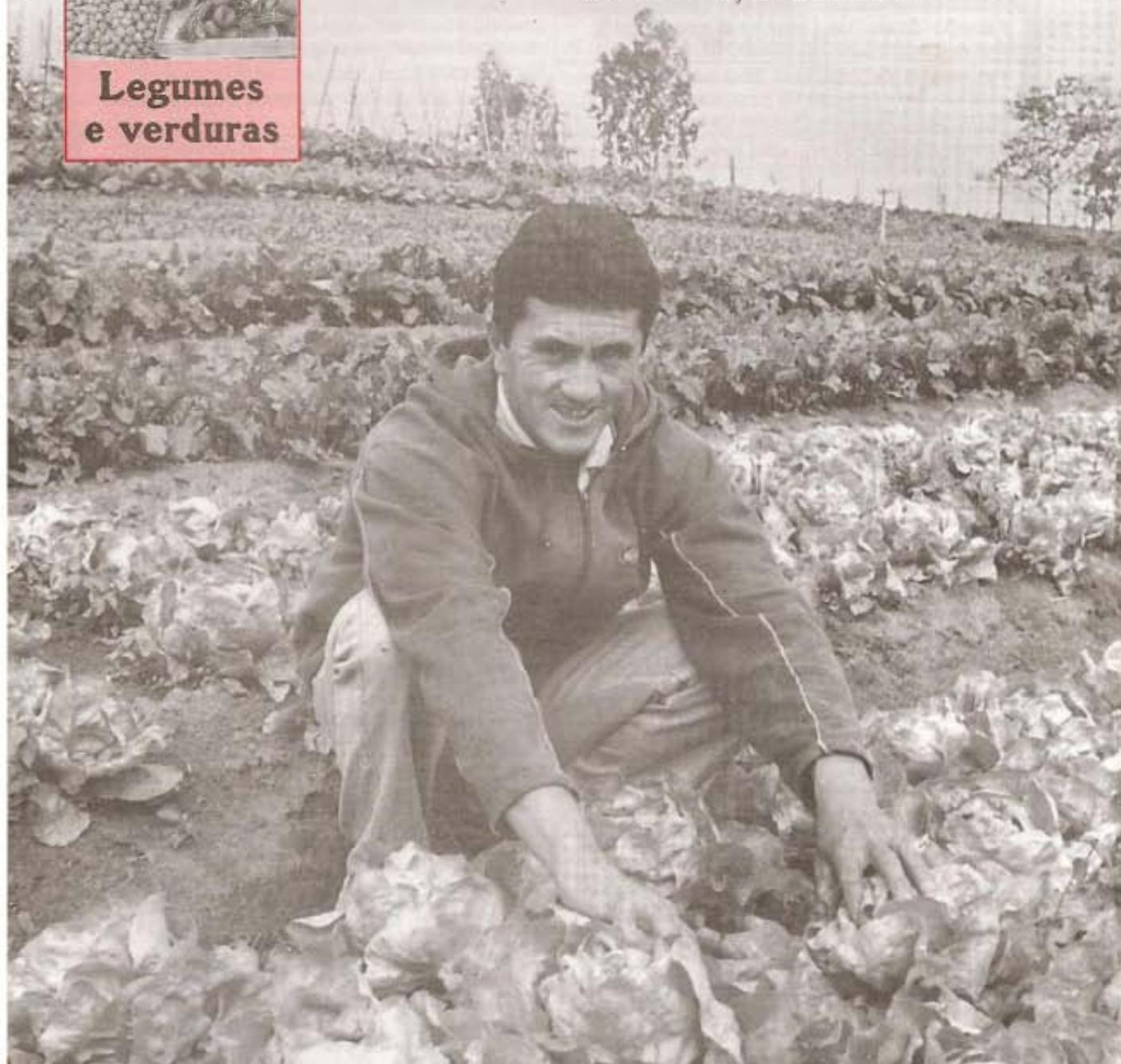


REVISTA **NASCENTES**

PARAIBUNA, AGOSTO/2003-Nº 33



Produtores festejam dez anos de feirinha

**Secos e Molhados, 30 anos
O nome nasceu aqui**

**Resgate de histórias
e brincadeiras antigas**

Parahybuna Imóveis

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro -
Paraibuna-SP
parahybunaimoveis@ig.com.br
Plantão aos Sábados
até às 16 horas

C.45.035

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

Fazenda- 80 alq. , casa sede, casa colono, curral, lagos, nascentes, etc R\$-250.000,00	Chácara 10.400 m2 , excelente localização, paisagem cinematográfica, bom acesso, semi-plana. R\$-35.000,00 <i>Aceita proposta!</i>
Fazenda 50 alq. , casa sede, casa colono, telefone, estábulo, Leite B, excelente topografia, formada, lagos, nascentes, prox. Rodovia Carvalho Pinto	Chácara 4.500 m2 , boa localização, semi-plana, bom acesso. R\$-22.500,00.
Fazenda represa - 50 alq. , casa sede c/ piscina, casas colono, curral, 2 km de margem de represa, nascentes, energia elétrica.	Chácara 2.000 m2 , bom acesso, pouca mata, platô, nascente, vista panorâmica, próx. Rod. Tamoios. R\$-18.000,00.
Fazenda 40 alq. , excelente local, próx. S.J.Campos, pastagem formada, nascentes, boa topografia, casas de colono, estábulo Leite B	Chácara 10.000 m2 , casa, curral, água, energia elétrica, próx. Rod. Tamoios, próx. S.J.Campos. R\$-45.000,00
Fazendinha 12 alq. , toda formada, capineira, nascentes, cachoeira, estábulo, baias, casa colono, próx. Rod. Tamoios. R\$-300.000,00.	Chácara 10.300 m2 , boa topografia, bom acesso, poço artesiano, platô, próx. S.J.Campos. R\$-35.000,00.
Fazenda 30 alq. , casa sede, casa de colono, estábulo, lagos, riacho, nascentes, pastagem formada, energia elétrica, prox. Rod. Tamoios, excelente local p/ pouxada. R\$-350.000,00. Aceita proposta!	Chácara 4.500 m2 , próx. asfalto, boa topografia, nascente. R\$-15.000,00
Fazendinha 17,5 alq. , casa sede, 2 casas de colono, lagos, nascentes, riacho, cachoeira, energia elétrica, boa topografia, próx. asfalto. R\$-175.000,00.	Chácara 750 m2 , prox. represa, casa com 3 dorm, luz água. R\$-13.000,00
Sítio 11 alq. , casa sede, casa colono, lagos, nascentes, pequena cachoeira, pastagem formada, margem Rod. Tamoios. R\$-170.000,00.	Chácara 1.150 m2 , semi-plana, excelente localização, vista panorâmica. R\$-7.800,00. Aceita carro!
Sítio 12 alq. , casa sede, casa colono, curral, galpão, lago, nascentes, pastagem formada, energia elétrica, bom acesso, boa topografia. R\$-170.000,00	Lote 300 m2 , excelente localização, vista panorâmica, água, luz, telefone. R\$-20.000,00.
Sítio 01 alq. , casa sede c/ 4 dorm. (2 suítes), casa colono, caprill, canil, galpão, riacho, lago, telefone, excelente local. R\$-130.000,00	Lote 400 m2 , boa topografia, vista panorâmica, bom local, água, luz, telefone. R\$-15.000,00 - Aceita carro!
Sítio 5 alq. , casa sede, casa colono, lagos, nascentes, pastagem formada, boa topografia, próx. asfalto. R\$-110.000,00	Lote 900 m2 , próx. Centro, platô, aprox 350 m, água, luz, vista panorâmica. R\$-15.000,00.
Sítio 2,2 alq. , casa sede, curral, pomar, luz, lago, nascentes, riacho, bom acesso. R\$-80.000,00.	Lote 550 m2 , boa topografia, água, luz, telefone. R\$-8.000,00.
Sítio 4,5 alq. , casa sede c/ 4 dorm., lagos, riacho, nascente, energia elétrica, mata atlântica. R\$-65.000,00	Lote 125 m2 , plano, água, luz, telefone. R\$8.000,00
Sítio 2 alq. , casa, luz, nascentes, riacho, próximo ao asfalto. R\$-42.000,00	CASA 2 dorm. , Sala, cozinha, garagem, quintal, condomínio fechado. R\$-35.000,00 - Aceita FGTS
Sítio 4,0 ha. , excelente, topografia, bom acesso, pouca mata, nascente, privacidade. R\$-45.000,00.	Casa 2 dorm. , sala, cozinha, área serviço, edícula e casa nos fundos. AT 650m2. R\$40.000,00. Excelente para locação.
Sítio 4,8 ha. , excelente topografia, bom acesso, pouca mata, nascente, privacidade. R\$-48.000,00	Casa próx. ao Centro, 2 dorm., sala, cozinha, quintal, varanda. R\$-50.000,00 - Aceita FGTS.
Chácara Represa 15.000 m2 , casa sede c/ 4 dorm. (1 suíte), lareira, quiosque, garagens, galpão, nascente, árvores frutíferas, gramada, acesso excelente p/ represa. R\$-175.000,00	Casa Centro c/ 3 dorm. (1 suíte), sala 2 ambientes, cozinha, copa, área de serviço, garagem. AT 240 m2. R\$-140.000,00
Chácara 4.200 m2 , casa c/ 4 dorm. (2 suítes), varanda pomar, campo futebol, semi-plana, vista panorâmica. R\$-90.000,00.	Casa c/ 2 dorm., sala cozinha, banheiro e garagem. R\$-45.000,00.
Chácara Represa 10.200 m2 , casa c/ 2 dorm. garagem, churrasqueira, quiosque água, luz. R\$-45.000,00	Casa c/ 3 dorm., sala, copa, cozinha, banheiro, garagem p/ 4 autos, quintal e edícula. R\$-130.000,00.
Chácara Represa 1.500 m2 , casa sede, casa caseiro, pomar, água, luz, bom acesso. R\$-28.000,00	LOCAÇÃO
Chácara 5.000 m2 , casa, água, luz, semi-plana. R\$-25.000,00.	- Casa Centro, c/ 1 dorm., sala, cozinha, banheiro e quintal. R\$-270,00.
	- Casa Bela Vista c/ 1 dorm., sala, cozinha, banheiro e área de serviço. R\$-200,00.
	- Apartamento R. Mj. Soares, c/ 1 dorm., sala, cozinha, banheiro, área de serviço, garagem. R\$-275,00.
	Pontos Comerciais
	- Galpão - Saída p/ Tamoios c/140m2 - R\$-350,00.
	- Ponto Comercial, c/ banheiro, boa localização. R\$-450,00
	- Ponto Comercial c/20 m2, banheiro, boa localização. R\$-450,00
	- Ponto comercial c/ 20m2 - banheiro, boa localização. R\$-250,00.

Dez anos depois

Quando surgiu, há dez anos, foi até desacreditada por alguns. Tinha apenas 6 produtores. Mas aos poucos foi se fortalecendo e ganhando adeptos da idéia. Atualmente já congrega 40 produtores e todos conseguindo colocar seus produtos no mercado consumidor, com preços adequados e controlados.

Em meio a esta festa, alguns dos participantes voltaram a comentar o passo seguinte à feirinha, que seria a criação de um ponto de vendas junto à Rodovia dos Tamoios. Esta idéia também tem dez anos, mas nada aconteceu até então.

Deixando isso de lado, voltamos a afirmar que tudo deve acontecer no mesmo local, conforme afirmamos também há dez anos. E junto com a feira a Cozinha Calpira, funcionando, oferecendo as delícias típicas, com renda para alguma entidade da cidade. Isso também tem quase 10 anos.

Bastaria um pouco mais de vontade para se fazer propaganda em busca de uma pequena parcela dos turistas que passam pela Tamoios. Será que alguns painéis, cartazes e placas indicativas não funcionariam? O aumento de vendas criaria mais oportunidades de empregos e mais dinheiro circulando no comércio local. Isso não pode ser daqui a dez anos....

João Rural

4- VARANDA

As notícias do mês com destaque para as festas na cidade e fora daqui.

6- RURAL

A Feira do Produtor Rural completa dez anos de venda de bons produtos.

8-RURAL

Produtores conseguem bons rendimentos vendendo seus produtos na feirinha.

9- ECOLOGIA

O Rio Paraíba e a questão do sumiço dos peixes principais nos últimos anos.

10-FOLCLORE

Estamos em pleno mês do folclore. Relembramos alguns jogos infantís, esquecidos pela nossa criançada.

12- CULTURA

Muita gente não sabe, mas o famoso Grupo Secos e Molhados teve seu nome inspirado em armazém de Paraibuna.

13-FOGÃO DO JOÃO RURAL

É hora das deliciosas receitas usando as verduras e legumes.

**DEM AÍ
NASCENTES
GUIA ANUAL 2004**
O original

NASCENTES

Tiragem 3.000 exemplares, Circulação em Paraibuna e Rodovia dos Tamoios.

DIRETOR

João Rural -9763-2815

COMERCIAL

José Vicente-9701-9602

CORRESPONDÊNCIA

Caixa Postal 51
12.260-000-Paraibuna-SP

Edição e Impressão

JAC EDITORA-São José dos Campos,SP
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

**DEM 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

REVELANDO

Paraibuna marcou presença no Revelando o Vale, que aconteceu em São José dos Campos no final de julho. As barracas típicas comandadas pelo Ivan Barreto, Marlene Barreto, Café Caipira e Pamonhada fizeram o maior sucesso servindo as delícias da nossa comida típica. Do lado de fora a barraca Chão Caipira, teve novamente a presença do Jotinha, Neide, Bernardo e Irene. Na parte folclórica a presença do Grupo de Moçambique e violeiros. Sucesso fez também o Carlinhos e equipe que cuidou da decoração dos altares do Divino e dos andores que desfilaram pela cidade. Toda a apresentação de Paraibuna foi coordenada pela Prefeitura Municipal, através da Fundação Cultural.

REVELANDO II

O sucesso da participação de Paraibuna, deverá ser repetido no Revelando São Paulo, que acontece de 13 a 21 de setembro no Parque da Água Branca em São Paulo.

CANTO GERAL

Gastão já está convocando



O Bairro do Remédinho dos Prazeres, tem esta singela capelinha, onde acontece a tradicional festa.

os músicos para o próximo Canto Geral. Vai ser realizado dia 20 de setembro, no Largo da Matriz, com apoio da Fundação Cultural e comerciantes do calçadão

VIOLA

E a Viola, Cachaça e Cía vai acontecer em outubro, no Largo do Mercado. Os violeiros interessados em participar devem entrar em contato com a Irene e Bernardo.

FOME ZERO

Dia 5 de setembro, às 14h, na Casa da Agricultura, tem encontro dos integrantes da Secretaria de Segurança Alimentar, do governo Federal. O encontro deverá contar com diversas autoridades federais e regionais.

FESTAS

Dia 14 de setembro tem Festa de São Guido, no Bairro de São Guido e dia 28 de setembro as festividades em louvor a São Vicente de Paulo, na Matriz.

REMÉDIOS

Todos os anos a população de Paraibuna acorre para a tradicional Festa de Nossa Senhora do Remédio. Mas poucos sabem que existe duas festas no mesmo dia, 8 de setembro. Uma é a do Remédio, no morro mais alto do município. A outra festa fica no chamado Remédinho dos Prazeres, por ficar próximo a este bairro. O local muito simples, tem várias casas de colonos e trabalhadores dos cortes de eucaliptos. A festa é realizada numa singela Igreja, construída antes de 1950. A festa neste local também é tradicional há muitos anos, mas menos visitada, em função da outra festa.

SOLIDÁRIA

Dia 23 de setembro tem viola no largo do mercado. Acontece neste dia o show Viola Solidária com a participação de artistas da cidade.

Costa & Sampaio
SEGUROS

A maneira mais inteligente de comprar o seu seguro

Sua cotação de seguros nas melhores seguradoras:
Itá Seguros, Porto Seguro, Sul América Seguros, Liberty Paulista entre outras

Sebastião Vieira dos Santos
Corretor de Seguros

TEL: (12) 3974-3128 // 3923-2746
CEL: 9761-4278
www.costaesampaioseguros.com.br

NASCENTES PARAIBUNA, AGOSTO DE 2003

Drogaria Nossa Senhora do Rosário

WALTER Farmacêutico

Atendemos em domicilio

"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
AVIBRAS	FUNDHAS	VIAÇÃO SÃO BENTO
SEG VAP	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
CEBRACÊ		

TEM NOVAS DELÍCIAS NO CALÇADÃO

**SUA MAIS NOVA OPÇÃO EM LANCHONETE
NO CALÇADÃO, BEM NO CENTRO DA CIDADE
OS MELHORES LANCHES.**

**DESTAQUE PARA A CALABRESA DEMARCHI
PREPARADA NA CHAPA À LENHA.
LANCHES COM VÁRIOS ACOMPANHAMENTOS
PORÇÕES E PETISCOS.
TRAGA SUA FAMÍLIA
E VENHA EXPERIMENTAR**

**BEM NO CENTRO DO CALÇADÃO, No 161
(antigo bar do rominho)**



DEPÓSITO MARTELO

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

**TUDO PARA CONSTRUÇÃO
E AGROPECUÁRIA**

Tel: (12)3974-0523 - 3974-0633

Feira faz dez anos de sucesso

Em agosto de 1993, alguns pequenos produtores apareceram na Rua Aurélio Silva Santos, colocando seus produtos à venda. Começava ali um projeto da Casa da Agricultura local, para apolar os ruralistas a negociarem seus produtos.

Segundo Seu Marcílio, neste comecinho estavam lá apenas 5 pessoas: o próprio Marcílio, D. Francisca, Seu Moacir e o Lino e Santo Fonseca. Marcílio afirma que a idéia de tudo começou numa Fapap, quando a convite do então Chefe da Seção de Agricultura e Abastecimento, Rodolfo Cesar, instalou sua banquinha. Na sequência veio o início da Feira do Produtor, com mais pessoas, funcionando todas as quar-



No começo, poucos produtores aderiram à idéia

ta-feiras, perto do Salão de Eventos.

Com apenas quatro meses a feira já tinha cerca de 10 produtores. No dia 27 de agosto de 1994, começa no Largo de Mercado, uma feira para vender produtos caseiros e artesanato local, também realizado pela Prefeitura Municipal. Aos poucos os produtores rurais acabam aderindo e as duas idéias se juntam ficando somente como Feira do Produtor Rural, que passa a funcionar às quartas, sábados e domingos.

Nesta época, a Pre-

feitura teve que reorganizar a Feira Livre, para abrir espaço aos produtores locais. Essa decisão irritou alguns feirantes de fora, que procuraram o apoio dos vereadores. Dois desses vereadores queriam até que o prefeito revisse a decisão, mas nada aconteceu, pois a idéia era beneficiar produtores locais e não de fora.

Com a mudança dos rumos da política alguns participantes quase foram retirados do projeto, mas valeu o bom senso e tudo voltou ao normal.

Atualmente, depois de vários produtores saírem e outros aderirem à feirinha, 33 produtores e fabricantes de produtos caseiros marcam presença vendendo seus produtos.

Segundo Marcos Antonio Carvalho, Secretário de Agricultura, a feira já expandiu, com a colocação de bancas em bairros da cidade. Já funciona uma banca nos bairros Vila de

PRONUM
CARISMA TOTAL

TELEFONES: 3974-1015 E 3974-0379
Pça do Cruzeiro, 230 - Paraibuna

NASCENTES PARAIBUNA, AGOSTO DE 2003

VIDRACARIA Sta. Branca

Vidros em geral - Espelhos
Molduras - Box para Banheiro
Jateados - Tampus em geral

Orçamento sem compromisso
Alessandro (Santa Branca)

Telefone: 3974-3923 // 9791-8345

6 Rua Pe. Antonio Pires do Prado, 87 (ao lado da Bica d'água)

TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda para você

Tel.: (12) **3974-3197**

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



Fátima, Vila Modesto, Vila Camargo, Bela Vista e Vila Amélia. Marcos informa ainda que cidades como Jambeiro e São José dos Campos estão estudando a abertura de espaço para os produtores de Paraibuna.

Um dos fatores do sucesso da feira é em relação à qualidade dos produtos vendidos. A coordenadora da feira, Heloiza Helena, afirma que a fiscalização é constante, tanto no ponto de venda como no local de produção, para

garantir qualidade ao consumidor.

Alguns participantes da feira afirmam que a população de Paraibuna já abraçou a idéia, pois nos dias de feira, às 7h da manhã, os primeiros clientes já estão chegando, para as compras.

Participam da feira, Adalto Duarte, Adélio Soares, Alcício Roberto, Ana de Cécco Celeste, Andréa Dias, Angela Maria, Benedita da Penha, Benedito Faria Santos, Dulcineia de

Lima, Edina Pereira David, Ednalva de Oliveira, Francisca Marcelina, Ivanilde Cerrito, João Faria Santos, Jorge Lopes, José Aristeu, José Jair, José Moreira, Julio Cesar, Marcílio Ribeiro, Maria Aparecida Ol., Maria Ap. Fonseca, Marlene Auxiliadora, Patrícia Helena, Paulo Pereira, Sebastião Neves, Vera Lucia Belo, Rodrigo Pereira, Joel João, Vilma Maria, Luiz Carlos, Doralice de Fátima e Maria Clélia S. Galdino.

Celeste Imóveis

CRECI 25.600

- **Pesqueiro do Rubinho:** 50.000 m², casas sede e colono, churrasqueira, paiol, ranchos, canil, galinheiro, riacho, 2 lagos (muito peixe: dourado, pacú, tambacú, tambaqui, pintado, jaú, carpas diversas, tilápias diversas, cat fihs, lambaris, bagre africano, traíras, etc), prédio para bar e lanchonete, excelente acesso, a 1 km da Tamoios.

- **Chácara:** 48.000 m², casa de colono, pomar em formação, nascentes, córrego, formado em braquiária, bom acesso. Escritura Ok.

- **Chácara:** 1.800 m², casa de tijolinhos à vista, piscina, luz, telefone, ótimo acesso. R\$-75.000,00.

Casas:

- Duas casas na Vila Modesto, com dois quartos, uma com garagem. Escritura Ok.

- Casa na Pça. da Matriz, centro, 2 quar-

tos, sala, cozinha, banheiro, 2 áreas de serviço cobertas + quintal cimentado + quintal murado + quintal sem muro, com frente para outra rua, toda nova, pronta para morar. Escritura Ok.

- **Lotes de 160 m² e de 300 m²,** Bairro do Cuba, com água, luz, cabo telefônico. Escritura Ok.

- **Estou queimando dois lotes no Village** com 1.500 m² cada, água, luz, cabo telefônico, ruas já asfaltadas, iluminação pública, bem localizados, linda vista, ótima topografia, já quitados. R\$-45.000,00 cada um. Pronto p/construir. Escritura Ok.

Represa de Paraibuna:

- **12.000 m²,** casa, luz, água, a 7 km da Tamoios. R\$-40.000,00.

- **12,0 alqueires,** casa sede, casa de hóspede, churrasqueira e salão de confraternização, casa de caseiro + casa de madei-

ra pré fabricada, extenso pomar, plantação de pupunha, jardim, horta, curral, mangueiro, excelente acesso, fica a 4 km da Tamoios, extensa margem de represa que não seca.

- **Fazenda c/60 alqueires,** s/benfeitorias, bom acesso, entre Paraibuna/S J.Campos, 1 km do asfalto. Escritura Ok.

VENDO URGENTE um predinho na V.S.Bento- S.José dos Campos, Rua Pelotas, 38 - esquina com Rua Ivaj - 180 m² de área construída (2 andares), mais galpão grande.

Todo aterrado ao n'vel da rua, muro alto com portão de aço- LOTE de 1050 m². Escritura Ok. Ideal para residência, comércio ou construção de prédio de apartamentos. - 50% em dinheiro e 50% facilitado. (aceito carro, caminhão, lote, casa, apartamento ou gado de corte.

- IMPORTANTE: TODOS OS PROPRIETÁRIOS RURAIS têm que apresentar sua declaração do I T R até 30 de setembro. Após essa data, multa de R\$-50,00 por atraso. Fazemos sua declaração e entrega Via Internet. NÃO DEIXE PARA A ÚLTIMA HORA

Assessoria jurídica na área cível e trabalhista, Inventário, Usucapião, retificação de escrituras, separação, etc.

Seguros de carros e de imóveis .Tel.3974-0618

Praça da Matriz, 31 - Centro- - TEL.- (12)3974-0178 FAX: 3974-0258

e-mail:- celeste10@uol.com.br

Produtores conseguem melhorias

Depois de dez anos, a Feirinha já mudou a vida de vários produtores locais, que acreditaram na idéia. Um deles é Jorge Lopes, que produz suas hortaliças no Bairro do Espírito Santo. Jorge conta que quando surgiu a Feira, plantava somente tomates, trabalhando para outros produtores. Começou vendendo o tomate, mas logo resolveu arrendar um pedaço de terra e plantar outras variedades.

Conseguiu assim pagar as dívidas do plantio do tomate e ganhar para viver. Jorge é solteiro e por isso faz todo o serviço sózinho, usando um alqueire de terra. Arruma a terra, planta, colhe e vem à cidade três

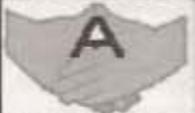
vezes por semana para vender os produtos. Nos dias de feira, tem que acordar às 4h da manhã, para arrumar as coisas e às 7h já estar na cidade arrumando sua barraca. Quanto às vendas Jorge afirma que os dias melhores são na quarta e no sábado.

D. Benedita Penha Calderaro também é outro exemplo de pequeno produtor que conseguiu sucesso. Antes da feira ela vivia com o marido Antonio Duarte e o filho no Bairro da Grama. Seu marido trabalhava para outras pessoas fazendo de tudo. Resolveu entrar na feira há 9 anos, para vender limão que tinha próximo à sua casa. Gostou e passou a plantar verduras e legumes por conta própria. Atual-

mente ela, o marido e o filho Leandro, de 18 anos, cuidam de toda a produção e venda. Conseguiram comprar um pedaço de terreno de 6 mil m² e ainda arrendam outro pedaço próximo ao seu.

Segundo D. Penha, as vendas pra ela são maiores no sábado e domingo. Afirma que já tem muitos clientes de São José que até encomendam os produtos com antecedência.



AUTO POSTO	
	Telefone 3974-0064
AMGOS DO AGENOR	
<i>"Qualidade e Honestidade"</i>	
Rua Cel. Martins, 217	

SALGADOS FELICIANA

MAIS de 10 anos na praça.

ATENDEMOS Bares, Restaurantes, Lanchonetes

Produzimos: Coxinhas (frango e catupiri),

Empada, Esfifa, Risoli, Pizza Enrolada,

Bolinho de Queijo, Kibe, Torta, etc.

Fornecemos para festas e entregamos em domicilio.

Rua Humaitá, 86

(12) 3974-0405

VIDRACARIA MOLINA	
	Molduras Espelhos Colocação Recolocação de vidros em geral
Tel: (12) 3974-0741 R. Dr. Oscar Thompson, 87	



Enquanto todos pescavam o Dourado, outros peixes sumiam.

O Paraíba e seus peixes

Recentes reportagens em jornais e televisão, tem abordado a questão da falta d'água e a situação calamitosa do Rio Paraíba.

Várias dessas reportagens abordaram a questão dos peixes no rio. No caso do Globo Repórter, a impressão que ficou é de que a poluição é a culpada de tudo e que pesquisas estão sendo feitas para deixar o rio piscoso novamente.

Mas, conforme depoimentos de antigos pescadores, a verdade não é bem essa. Esses pescadores informam, que na década de 60 essa diminuição de peixes no Paraitinga, Paraibuna e Paraíba, já era sentida. Vários tipos de peixes pequenos, como o Timboré, Piquira, Cascudo, Piabanha, Piapara, Saguirú e até o Surubim já esta-

vam sumindo das águas.

E naquela época a poluição não era muito sentida. Duas outras causas desse sumiço são apontadas pelos antigos pescadores. A primeira é com relação a construção das barragens de Santa Branca (1960) e Paraibuna Paraitinga (1973).

A outra, por incrível que possa parecer, é outro peixe o culpado. Por volta de 1950, o Dourado foi introduzido no Rio Paraíba, com a alegação de melhorar a pesca. Mas o que se viu nos anos seguintes, foi o sumiço dos pequenos peixes. Isso porque o Dourado é essencialmente carnívoro, fazendo sua viagem até as cabeceiras dos rios e comendo os outros peixes, principalmente o cascudo, seu prato preferido.

Então, quando as re-

presas estavam fechando a situação já era uma realidade e os Dourados foram sumindo, pois perderam as cabeceiras para a procriação. Nesse tempo os peixes, que quase sumiram, não conseguiam mais se reproduzir adequadamente.

Aos poucos eles estão reaparecendo, um pouco em função do trabalho de repovoamento realizado pela CESP.

TUCUNARÉ- Atualmente, muitos pescadores acham que o problema pode-se repetir. O Tucunaré, que está infestando a represa, foi colado por pescadores amantes deste peixe, mas pode se tornar o novo predador dos peixes da represa.

**DEM AÍ
NASCENTES
GUIA ANUAL 2004
O original**

**JOAQUIM Casa
de Carne
CAMARGO**

Carne Frescas
Linguiça
Leitão
Frango

Frango recheado
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

BAZAR **Déia**
Para suas compras a melhor idéia

**Papelaria
Artigos para presentes
Eletrônicos**

Temos equipamentos e acessórios para informática e vídeo.

Telefone
3974-0074

Rua. Coronel Camargo, 40

**DROGARIA
SÃO LUIZ**

Aberta diariamente das 8h00 às 22h00

Perfumaria e Medicamentos em Geral

**TELEFONE
3974-0262**

Encomenda de manipulados. Atendemos convênios com as principais empresas da região.

Largo do Mercado, 88 - cia@fontefarma.com.br

FOLCLORE

Brincadeiras antigas

Não tinha tv, games e muito menos internet. Por isso as crianças brincavam muito mais. A reunião de amigos nas praças e ruas para pequenas brincadeiras ou jogos era normal em qualquer final de tarde, havia até um pouco de brigas entre a molecada, mas saudável.

Atualmente muitas crianças ainda teimam em continuar com essas brincadeiras, mas a maioria esqueceu tudo. Por isso resgatamos aqui algumas delas, com suas devidas regras, apesar de que essas regras eram decididas na hora entre o participantes.

PETECA

Um quadra dividida com uma corda, a um metro da altura. Joga-se individualmente. Os pontos são contados por queda de peteca ou mal jogadas, para o adversário. Ganha quem fizer primeiro sete pontos.

PULA-CORDA

Corrida individual, pulando corda. Percurso estipulado pelos participantes. Pode-se ainda pular no lugar parado, com determinação de número de pulos.

CORRIDA-DE-BREQUE

Com percurso estipulado



pelos participantes. Usa-se uma rodinha de 20 cm de diâmetro e uma vara com arame, em forma de "U" na ponta. Na corrida, ganha quem chegar primeiro. Se a roda cair, o concorrente tem que continuar do mesmo local.

PIÃO

Disputa individual. Faz-se um círculo de 1 metro de diâmetro no chão. Tira-se par ou ímpar. Quem perder joga primeiro. O segundo pode tirar o pião do primeiro de dentro da roda. Caso isso aconteça será o vencedor. Ganha o pião que permanecer mais tempo virando dentro do círculo.

AMARELINHA

Risca-se no chão um quadrado com duas meias luas, sendo uma inferno e outra céu. Faz pequenos quadrados "as casas" em fila dupla, conforme a vontade de cada um.

Joga-se em duplas. Fica-se no lado do inferno e joga-se a casquinha de laranja, saindo primeiro, quem se aproximar do céu. Fazer o percurso, seguindo

os números, pulando numa perna só. No quadro que estiver a casquinha não pode pisar e também não pisar na risca. Quem chegar ao céu primeiro, ganha o jogo.

BOLINHA DE GUDE

Joga-se em duplas, em 4 birocas com cinco pés (adulto) entre elas. Os jogadores ficam depois da terceira e quarta biroca e jogam as bolinhas em direção à primeira biroca. A bolinha que ficar mais perto dá a partida, sem usar palmo. Percurso: ida e volta até a quarta casa para poder estar de "mata" (Aí, usa-se o palmo a cada jogada.

"Bulica -prá-corrê e matá"- É o grito para percorrer as birocas para poder chegar mais próximo da bola adversária e matá-la. "Tear". É permitido "tecar" as bolinhas do adversário enquanto estiver percorrendo as birocas, com o objetivo de jogar a bolinha do adversário mais longe das birocas. Errou a biroca ou a "tecada", perde a vez.

Móveis Usados Da Tica

COMPRAMOS E TROCAMOS



MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

VENDEMOS COM PAGAMENTO EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS

Largo do Mercado, 90 - TEL.: 3974 00 85

SABOR & ARTE

Almoço self-service com sobremesa

Cardápio, almoço e jantar a noite das 18h às 22h

Somente variedade em comida

Café colonial, chocolate colonial, Vinhos e petiscos

TEL: (52) 3974-3496 Praça da Melão, 11



"Vagar".-Pode-se "tecar" com força e a bolinha tem que passar três pés de distância.

"Limpa" -Para limpar o chão onde está acontecendo o jogo.

"Nada de Limpa". Não é permitida a limpeza do chão.

"Prá Nada"- Não tem direito de nada.

"Nada de Muda"- Não pode mudar de lugar.

"Reclame" Quando a bolinha bate no pé de alguém, dá direito de refazer a jogada.

"Casinha feita"- Quando a bolinha escapa da mão.

"Escape", Dá direito de rebater, quando a bolinha cai na biroca por acaso.

Todas as regras tem que ser cantadas antes, primeiro que o adversário, que tem o direito de pedir primeiro a proibição.

TACO

Material - 1 bola de meia, 1 taco de 1,5 m, 2 casinhas em triângulo, de bambú, campo de cerca de 20 metros entra as casinhas. A casinha fica na lateral de um círculo de 1 metro.

Jogo - Duas duplas, divididas com uma linha no chão. Joga-se o taco e quem ficar mais perto da linha, fica com o taco. A outra dupla vai para o arremesso. A dupla de arremesso tem que derrubar a casinha para pegar o taco. A dupla do taco tem que proteger a casinha, colocando a bola pra longe e aproveitando para fazer o ponto,

correndo e cruzando os tacos. Se o adversário acertar o concorrente com o taco, fora da casinha, ele ganha o ponto. É permitido fazer até três pontos por vez, até chegar a 11 pontos. O taco tem que ficar colado ao chão, dentro do círculo, mas o jogador não pode colocar o pé dentro. Quando feito o arremesso e o taco estiver fora do círculo e a bola for tocada antes de cair no chão pelo outro arremessador, com a palma da mão, será cantada a vitória, perdendo o taco. Se derrubar a casinha perde o taco. Se a bola tocar no jogador que está com o taco fora do círculo, esse será considerado queimado e perde o taco. Caso o batedor não conseguir passar o limite do campo, e o arremessador chegar primeiro ele pede "prá um e reta", dire-

cionando a bola e dando mais um pulo, e arremessar em direção a casinha. Neste caso os tacadores podem pedir "prá dois", eliminando a reta e conseguindo proteger a casinha com dois tacos. Pode-se pedir licença para casos excepcionais. Quando do arremesso e a bola cair no meio, ela pode ser tacada, mas para o mesmo sentido, não podendo voltá-la em direção ao arremessador ou tacador.

RANCHO ALEGRE



RESTAURANTE

TEL.- (12) 3974-0113

NOVA DIREÇÃO

FÁBIO PAZZINI E PAULINHO CARVALHO

Passeios de Pônei e Charretes

Aos Sábados:

Pizzaria

Música ao vivo e caldinhos

Loja de Móveis Rústicos

Uma boa opção de sabores tradicionais em Paraibuna

ESPECIALIDADE DA CASA

TRADICIONAL COMIDA CAIPIRA

30 PRATOS DIFERENTES

Leitão pururuca - torresmo - tutu de feijão - costelinha de porco - lagarto e outros pratos. Doces típicos

LANCHES NA CHAPA À LENHA

Rod dos Tamoios, km 38 - Paraibuna-SP

Secos e Molhados. Um nome daqui

Há trinta anos, um grupo de rock poesia sacudia o cenário da música nacional. O Grupo Secos e Molhados surgia com Ney Matogrosso, João Ricardo, Marcelo Frias e Gerson Conrad, com uma nova proposta musical.

As letras de alto cunho artístico eram pano de fundo para a performance dos integrantes que tinham os rostos pintados. Se não bastasse isso, o jeito de dançar acabou se tornando polêmica. As Tvs só podiam mostrar Ney Mato-



grosso, da cintura para cima, pois não era permitido mostrar seu rebolado.

O grupo sobreviveu apenas um ano, mas bateu todos os recordes de venda de discos, com mais de um milhão de cópias vendidas em poucos meses, superando até mesmo Roberto Carlos que era imbatível. O recorde não foi batido até hoje no Brasil. O primeiro disco trouxe na capa as cabeças dos cantores, sobre pratos em cima de uma mesa com cereais em vol-

ta. Tudo para combinar com o nome.

E é a história desse nome que o próprio grupo não explicou direito até hoje. Em um livro lançado na época, eles diziam que indo para o Litoral Norte, pararam num bar no Alto da Serra e lá viram um armazém escrito "Secos e Molhados". E aí decidiram adotar o nome.

E este armazém era exatamente no Alto da Serra, na antiga estrada para o Litoral, onde ficava a famosa Barraca do Gordo. Ao lado tinha realmente o armazém com a inscrição bem grande. Atualmente restam no local, ruínas e residências particulares. O nome realmente foi criado em Paraíba, mas ficou esquecido na história.

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

Manutenção de Computadores
 Assistência Técnica com profissionais formados
 TEL: 9791-7056

Isadora Turismo

TELEFONES: (12) 3974-0186 - 3974-1210
 Praça Irmã Tambelini, 36

DEPÓSITO LARANJEIRA

Materiais para construção
 Fabricação própria de blocos/Lajes

TEL. - 3974-0438 / 3974-3286
 Rod. Dos Tamoios, km 36,5



fogão joão rural

Delícias verdes

CASCA DE BERINJELA

Ingredientes- Duas berinjelas grandes e compridas, uma cebola fatiada, azeite, sal, majericão e cebolinha picada.

Como fazer- Corte as berinjelas com casca no sentido do comprimento. Tempere com sal e junte a cebola e o manjericão. Coloque em uma bandeja, cubra com azeite. Leve ao forno para tostar. Retire do forno e salpique a cebolinha. Coloque em uma travessa e sirva frio com torradas.

PURÊ DE INHAME

Ingredientes- Um kg de inhame, 2 xícaras de chá de leite quente, 2 colheres de sopa de margarina, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Como fazer- Lave e cozinhe o inhame com casca em água e sal até ficar macio. Retire do fogo e escorra. Descasque os inhames e passe-os pelo espremedor

de batatas. Coloque numa panela, adicione o leite, a margarina e bata bem. Tempere com sal e pimenta e sirva em seguida.

CROQUETES E ESPINAFRE

Ingredientes- Três xícaras (chá) de espinafre picado e cozido, 2 ovos cozidos, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo, 3 colheres de queijo ralado, 2 ovos cozidos, meia cebola e 1 dente de alho picados e farinha de rosca.

Como fazer- Amasse os ovos e junte ao espinafre. Adicione os demais ingredientes (exceto a farinha de rosca), misturando muito bem. Se precisar junte mais trigo, para pegar ponto firme. Faça os croquetes com as mãos, passe-os na farinha de rosca e coloque-os em assadeira untada. Leve ao forno para dourar.

SUFLÊ DE ABOBRINHA

Ingredientes- Meio quilo

de abobrinhas, 3 ovos, 1 colher (sopa) de margarina, 2 colheres de óleo, 1 colher de farinha de rosca, meia xícara (chá) de leite, 1 cebola, 1 dente de alho e 2 colheres (sopa) de óleo.

Como fazer- Corte as abobrinhas em pedacinhos pequenos e refoque com o óleo, o alho e a cebola. Bata as gemas, junte a margarina derretida, o leite e as claras em neve. Misture tudo com a abobrinha, coloque num pirex e polvilhe com a farinha de rosca. Asse em forno quente.

PATÊ DE TOMATE

Ingredientes- Três colheres (sopa) de azeite, 5 tomates sem pele e sem sementes, 1 pimentão

Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Local Cevado

Comida Caipira

Tel.: (12) 9764-9423
Rdv. Tamoios, Km 45 + 4
(Trevo: "Fazendão")

CASA VÉIA

COMIDA CAIPIRA

Refeições caseiras sábados e domingos

- galinha, peixe, quireza, feijoadá,
pato no sal grosso

Lanches - Petiscos - Peixes - Pizzas

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

Bairro do Itapeva - km 7
ESTRADA ASFALTADA

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

FOGÃO

vermelho, 3 dentes de alho, 2 ovos cozidos, 1 cenoura, 1 colher (chá) de sal, meia xícara (chá) de azeitonas sem caroço.

Como fazer- Bata tudo no liquidificador, menos as azeitonas. Coloque em uma panela e cozinhe até apurar. Junte as azeitonas picadas e retire do fogo. Sirva frio com torrada ou pão.

PUDIM DE COUVE-FLOR

Ingredientes- Uma couve-flor, 50g de margarina, 30g de farinha de trigo, 1 copo de leite quente, 100 g de queijo ralado, três ovos, sala e pimenta a gosto.

Como fazer- Corte e lave a couve-flor em água com sal e escorra. Desmanche em fogo lento a margarina e a farinha de trigo. Adicione aos poucos o leite, mexendo sempre, deixando cozinhar até formar uma mistura bem densa. Triture a couve-flor e junte o queijo ralado com os ovos, sal e pimenta. Unte com margarina um pirex e despeje a massa. Asse em forno quente por 25 minutos.



GELATINA DE CENOURA

Ingredientes- Meio quilo de cenoura cozida, 1 xícara (chá) da água do cozimento, 1 envelope de gelatina sem sabor, meia xícara (chá) de água, 3 colheres (sopa) de suco de limão, 1 colher de vinagre, 2 colheres de cebola picada e sal a gosto.

Como fazer- Em uma panela coloque a água e dissolva a gelatina. Junte o suco do limão, o vinagre e o caldo da cenoura. Aqueça e mexa até dissolver bem a gelatina. Deixe esfriar. Acrescente a cebola e o sal. Leve à geladeira e quando encorpar junte a cenoura e despeje numa forma. Gele e sirva enfeitado com folhas de alface.

ANTEPASTO PIMENTÃO

Ingredientes- Dois pimentões vermelhos, 2 verdes, 2 amarelos, 1 xícara (chá) de azeite, meia de vinho branco, 4 cebolas cortadas em pétalas, sal, pimenta, majoricão e orégano.

Como fazer- Retire as sementes e as partes brancas internas dos pimentões. Corte-os finos no comprimento. Unte uma bandeja com o azeite. Misture os pimentões, as cebolas e os temperos e acrescente o vinho. Leve ao forno médio por 20 minutos coberto com papel alumínio.

LAGARTO COM CARÁ

Ingredientes- Um pedaço de lagarto, 1 colher (sopa) de azeite, 1 colher de salsinha picada, 1 xícara (chá) de cará picado, 1 colher (chá) de sal e 1 folha de couve picadinha.

Como fazer- Cozinhe o lagarto com meio litro de água por 30 minutos, adicionando mais água se necessário. Retire e corte em fatias finas e doure no azeite. Junte o cará, o sal, a salsinha e a couve. Tampe a panela e cozinhe entre 5 e 10 minutos ou até o cará ficar macio. Se necessário, adicione mais água. Retire do fogo e sirva.

**DEM AÍ
NASCENTES
GUIA ANUAL 2004**

**Gaste seu
dinheiro
com garantia
de qualidade**

NASCENTES PARAIBUNA, AGOSTO DE 2003

PRIS VIDEO

PRODUÇÕES
Fotos e Filmagens

**Revelação
e Ampliação**

FOTOS 3x4 NA HORA

TELEFONES
(12) 3974 0776
e 3974 0801

14 Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

USINA VELHA

Sítio
CEDRO DO ITAPEVA

Ecologia, Pesca, Lazer,
e Educação Ambiental.

Contato: Orlando Aurélio
(12) 9702-0185

Bairro do Itapeva, Km 7

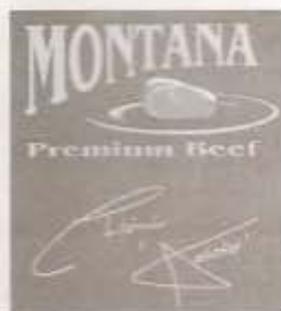
APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

Mel e Própolis de Paraibuna
analisados pela UNITAU
=Universidade de Taubaté=

FONE: (12) 3974-0653 // 9764-2924
Rua João Batista Brasileiro, 121

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.

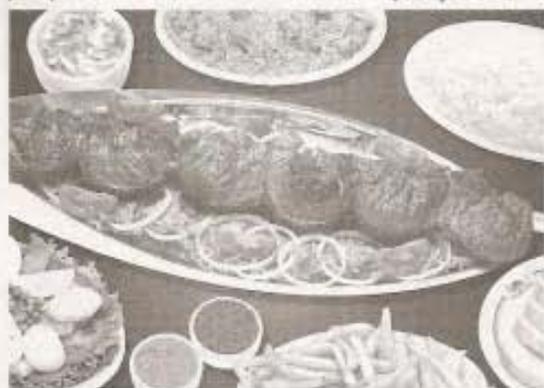
Com este espírito é que os proprietários, Bóia e João,

aderiram 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.

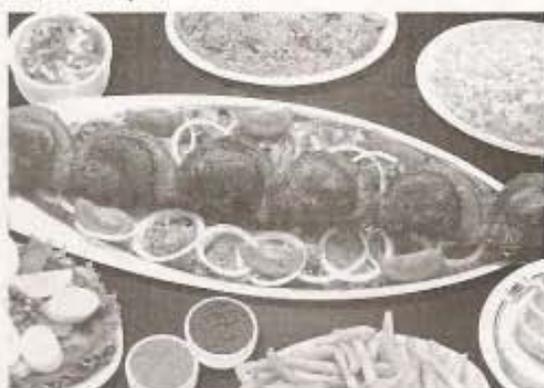
E com tudo isso, as carnes do Fazendão são oferecidas a preços de mercado, acompa-

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 p/ pessoa



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

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



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



Bifão de Contra-Filé para três
pessoas. R\$-13,00 p/pessoa

Temos ainda Bifão de Filé Mignon-R\$15,00 p/pessoa e Filé Parmegiana-R\$20,00 p/pessoa
AOS DOMINGOS E 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 Tamoios, Km 45 . Tel. (12) 3974-0589