

## FOGÃO

amassados, 4 tomates médios picados, 4 xícaras (chá) de água, 1 maço de cheiro verde, 1 colher (sopa) de manteiga e sal e pimenta a gosto.

**Como fazer-** Rale as espigas de milho e reserve. Numa panela coloque o óleo, frite o alho e a cebola e refogue as costelinhas. Coloque água, o milho ralado, os tomates, o cheiro verde, o sal e a pimenta e deixe cozinhar até amolecer. Retire do fogo, coe o caldo e reserve. Retire a carne das



costelinhas e volte para o caldo. Adicione a manteiga e aqueça em fogo forte e sirva numa sopeira.

### Virado de Milho Verde

**Ingredientes-** 6 espigas de milho, 1/2 kg de frango desfiado, 3 xícaras (chá) de farinha de milho, 3 colheres (sopa) de banha, 3 copos de água, 1 colher (sopa) de sal com alho, cheiro verde e pimenta a gosto.

**Como fazer-** Cozinhe as espigas de milho e corte os grãos. Numa panela grossa, coloque o óleo, frite o sal com alho e refogue os grãos de milho e o frango desfiado. Coloque a água e deixe ferver bem. Adicione o cheiro verde e a pimenta. Ainda no fogão, adicione a farinha de milho aos poucos, mexendo sempre, até cozinhar a farinha. Deixe um virado meio mole.

### Cuscuz de Milho Verde

**Ingredientes-** 10 espigas de milho verde, 1 colher (café) de sal, 2 colheres (sopa) de manteiga.

**Como fazer-** Rale as espigas de milho e, no final, passe uma colher no que sobrou no sabugo para poder obter o leite do "coração". Passe a massa numa peneira fina, junte o sal e a manteiga e coloque numa tigela rasa. Tampe com um guardanapo e amarre as pontas, prendendo na tigela. Leve a tigela em banho-maria e cozinhe por uma hora, até o cuscuz tomar consistência. Sirva bem quente.

### Bolinho de Milho Verde

**Ingredientes-** 4 espigas de milho verde, 2 ovos, 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada, 1 pimentinha verde, 1/2 colher (sopa) de salsa batidinha, 1/2 colher (chá) de fermento em pó, sal e óleo ou banha para fritar.

**Como fazer-** Cozinhe as espigas de milho em água e sal e depois rale. Junte na mistura as gemas e as claras batidas em neve e misture bem. Tempere com a pimenta socada, o sal e a salsinha. Junte o fermento em pó e misture

**HEAD SAT**  
Antenas Parabólicas  
e TV por Assinatura

**DIRECTV**  
DIRECTV

**SPY**  
THE NEW SERVICE

**Century**  
CENTURY

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

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

**SANTO ANTÔNIO**

Almoço Self-Service

Pizzas Diversas

Lanches em geral

Marmitex

**Servindo  
Qualidade**

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

**DANIELLE DERITO DOMICIANO**  
arquitetura e urbanismo

CREA 5061253040  
Tel.: (12) **3974-1246**  
**3974-0012**

bem. Com uma colher faça bolinhos e frite em óleo bem quente. Retire e coloque em travessa com papel absorvente.

#### Milho Verde ao Forno

**Ingredientes-** 3 xícaras (chá) de milho verde em grão, 1 xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de pão esmigalhado, 2 colheres (sopa) de cebola picadinha, sal, pimenta, 6 rodelas de pimentão vermelho, 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal.

**Como fazer-** Misture o milho em grão ao leite, o miolo de pão, a cebola picadinha e os temperos. Unte uma forma e coloque a massa. Por cima ponha as rodelas de pimentão e espalhe pedacinhos de manteiga sobre tudo. Asse em forno moderado, por meia hora.

#### Bolo de Milho

**Ingredientes-** 12 espigas de milho verde, leite de 1 coco, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, 4 ovos,

açúcar a gosto e erva doce. **Como fazer-** Rale o milho e passe a massa por uma peneira fina. Misture a seguir com o leite de coco, reservando 2 colheres (sopa) do mesmo. Acrescente a manteiga, uma pitada de erva doce e açúcar a gosto, e leve ao fogo, para cozinhar. Deixe esfriar e acrescente os ovos, bem batidos, misturando bem. Coloque a massa em forma untada com manteiga e espalhe por cima o leite de coco reservado. Leve para assar em forno quente.

#### FOGÃO

#### Bolão de Milho Verde

**Ingredientes-** 4 espigas de milho, 4 ovos inteiros, 1 xícara (chá) de óleo, 1 colher (sopa) de fermento, 2 xícaras (chá) de açúcar. **Como fazer-** Rale as espigas de milho e coloque num tigela sem peneiras. Bata os ovos com o açúcar e o fermento e misture a massa, mexendo bem. Coloque em forma redonda untada de manteiga e leve ao forno médio, pré-aquecido.

## Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Pesca R\$3,00 por pessoa

Comida Caipira

Local Cevado

Peixes sob encomenda

Mulheres e Crianças não pagam!

Rdv. Tamolos, Km 45 (Entr. Fazenda) Tel: (12) 9764-9423

## PARAIBUNA GANHA NOVA ESCOLA

Os paraibunenses tem agora a melhor opção de ensino pré primário e maternal. Já está em funcionamento o Colégio Carisma, instalado no Morro do Cruzeiro.

O prédio construído pelo casal José Faria Brasileiro e Maria da Graça Brasileiro (Gracita), tem instalações modernas dentro da concepção educacional. Possui 4 salas de aula, biblioteca, banheiros infantis, parquinho e uma minicasa, que conta até mesmo com um fogão a lenha.

A escola está funcionando este ano com Jardim, Infantil e Pré-Primário, para crianças de 2 a 6 anos, podendo atender até 60 alunos. Os estudantes contarão com o trabalho da

Pátio com playground totalmente cercado. Salas amplas e biblioteca infantil.



psicóloga Sílvia Leticia Correia Brasileiro e das professoras Luciene, Tatiana, Simone e Cláudia.

Além do ensino normal os alunos terão aulas de pintura e balé. Os diretores proprietários

da escola informam que para 2003, deverão iniciar o Ensino Fundamental. A escola ainda tem vagas para este ano letivo, que começou dia 4 de fevereiro.

Escola Infantil  
**Carisma**

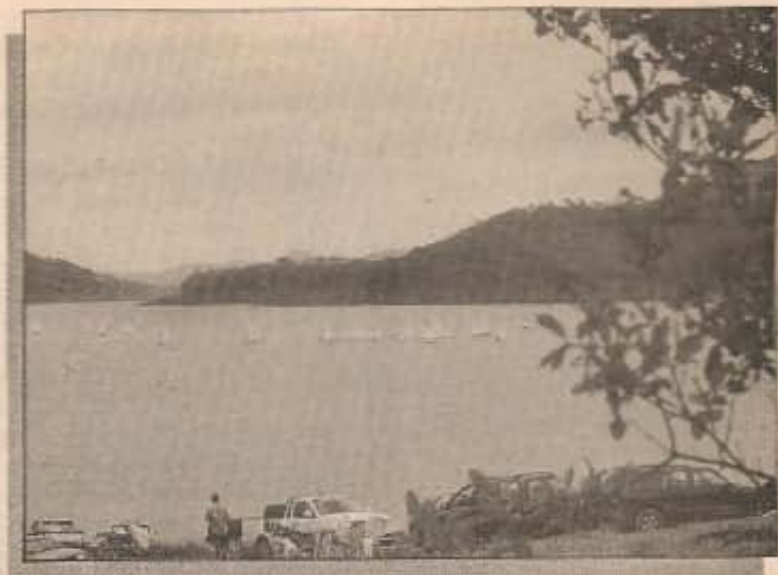
Salão para festas

Praça do Cruzeiro, 230  
Tel. 3974-1015  
3974-0379

## TURISMO

# Chuva atrapalha regata

Com a chuva caindo forte no sábado e domingo, a 4ª Regata Cidade de Paraibuna, acabou tendo menos participantes e menos público visitante. No ano passado a Seção de Turismo colocou a disposição dos participantes a Escuna do Seu Edvar e a



chalana da Ero Náutica, o que não aconteceu este ano.

No sábado a abertura oficial aconteceu a partir das 11 horas, com a presença de autoridades municipais e oficiais da Marinha Brasileira. Em seguida os atletas dos 41 barcos participantes, içaram suas velas, para esperar o vento. Isso aconteceu somente por volta das 14h, quando as baterias das classes foram realizadas. Durante a tarde, a chuva chegou atrapalhando um pouco a prova.

**Johnny**  
AUTO PEÇAS

Peças e Acessórios  
Lataria sob Encomenda

CHEQUE  
PARA 30 DIAS

R. Cel. Nabor N Santos, 155 Tel.: 3974-0831

Padaria **Pão Perfeito** Auto Posto **Paraibuna**

Pão quente a toda hora

Pão de batata especial

Doces típicos



Combustível com qualidade

**BR**

Lavagem e troca de Óleo

Tel.: 3974-0202  
Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

**SABOR & ARTE**  
RESTAURANTE SELF SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldinhos, massas e fondue  
à noite nos sábados e feriados

Café colonial, chocolate colonial  
Vinhos e petiscos

Grande variedade em comidas

Espaço cultural  
para os artistas da região

Tel.: (12) 3974 3496  
Praça da Matriz, 17

Casa de Carnes  
**São Sebastião**

Bovinos, Suínos  
Frangos, Linguiças

Completa  
linha de carnes  
para churrasco

Tel.: (12) 3974-0312  
Largo do Mercado, 75  
Paraibuna-SP



Cenas das velas na hora das provas. Acima, Seu Mário, observa os atletas na represa.

Domingo o dia amanheceu nublado e, logo veio chuva. Mas no meio do dia o clima se estabilizou e as baterias tiveram início por volta das 14 horas. Com um vento

problemas.

Segundo Seu Mário, diretor da Marina Escola Náutica, a presença de mais participantes foi prejudicada mesmo pelo tempo chuvoso. Dentre os

maiores

participantes compareceram atletas de São Sebastião, Ubatuba, Caraguatatuba, Ilhabela, Parabuna, São José dos Campos e Taubaté.

No final do domingo, os campeões de cada categoria receberam troféus artesanais, ofertados pela Seção de Turismo da Prefeitura Municipal que organizou o evento.

PASSE SEU VÍDEO EM CD  
GARANTIA DE QUALIDADE PARA  
VOCE NÃO PERDER MAIS SUAS  
RELÍQUIAS  
**INFORMAÇÕES -**  
**TEL. (12) 3974-0018**

**QUASE-TUDO**  
**NANTES/ANA MARIA**

BRINQUEDOS  
PRESENTES  
ÓCULOS-DE-SOL  
TOALHAS P/ BORDAR  
PLÁSTICOS EM GERAL  
REVISTAS EM PROMOÇÃO

**A PARTIR  
DE R\$ 0,99**

**SORVETES COPÃO DE R\$ 1,00**

BREVE

CREDENCIADO TELESP CELULAR

Tel.: (12) **3974-3302**

Lad. do Mercado 44

*Casa Santa Apolônia*



Enxoval completo para bebê  
Moda Infantil de 0 a 12 anos  
Lilica Riplica, Lilica Baby,  
Tigor, entre outras  
Blusas de linha feminina adulto  
Tel.: (12) 3974 08 59  
R. M. Ubatubano, 140 - lado AEP

**RANCHO SANTA APOLÔNIA**



BETO CAMARGO

Doma Racional  
Curso para Iniciantes  
Alojamento de animais  
Compra e Venda de Animais  
Promoção de Eventos  
Tel (12) 3974-0860/3974-0201  
(12) 9764-4256  
Rdv. Tamoiolos, km 40- Parabuna

CRO: 42886

**DRA. GILMA CAMARGO**  
CIRURGIÁ DENTISTA



Ortodontia  
Clínica Geral  
Adultos e Crianças  
Aparelhos fixo e Removível

CONVÊNIO: CESP, Cooper,  
Clinimed, Coopersaúde, Embraer

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

## Ginafo agita cidade

Cerca de 200 pessoas participaram da Ginafo este ano, através de seis equipes, cujas provas foram realizadas no centro da cidade.

Muitos dos participantes passaram os dois dias correndo pela cidade para poderem cumprir as tarefas impostas pelos organizadores. A concentração de todas as atividades ficou no Centro de Lazer. Lá foi montado até mesmo um bar para atender aos participantes.

No final, os organizadores consideraram mais um ano de sucesso da Ginafo. Lamentaram somente o fato de

Paraibuna ter perdido uma reportagem de destaque no Programa Fantástico da Rede Globo. É que a prova "Aperreio" não pode ser realizada dentro da casinha de caipira existente na Escola Irmã Zoe, porque a Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal se negou a ceder o local.

Na contagem de pontos, a equipe campeã foi o Grupo Divino, do Bairro do Espírito Santo, com 4.745 pontos.

Salão de Eventos centralizou as provas. Manoel e Sandro com o bolinho de milho. Abaixo, TV Vanguarda foi embora sem a reportagem.



## NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE

### PARAIBUNA REPRESA

50.000 m, casa sede, 03 suites, piscina, salão de jogos, futebol society, casa de barco e demais benfeitorias. R\$ 200.000,00

### PARAIBUNA 3 HECTARES

Excelente local - 500m da Rod. dos Tamoios, pequena entrada e o saldo facilitado até 80 meses.

### PARAIBUNA CHÁCARA

2.000,00m com água, luz, excelente local. R\$ 14.000,00. Facilitados até 48 meses.

### SÍTIO 2 ALQUEIRES

2 km da Tamoios, casa pré fabricada demais benfeitorias. R\$ 40.000,00

### SÍTIO PRÓXIMO DA CIDADE

2 alqueires, casa, campo de futebol, nascente e demais benfeitorias. R\$ 65.000,00

### CIDADE

Casa 3 dorm., sala, cozinha, garagem - Doc ok. R\$ 40.000,00

### TERRENO

Cuba - 300m2 frentes, R\$ 10.000,00

PARAIBUNA, FEVEREIRO DE 2002

NASCENTES

### TELEFONES

(12) 3974-0119

(12) 3974-0017

Rua Oscar Thompson, 114  
Paraibuna-SP

ssandradeimoveis@bol.com.br

**SS** *Andrade*  
NEGÓCIOS IMOBILIÁRIOS

GRECI 17.259

## Festa para S. Sebastião

Devotos, cavaleiros e turistas compareceram no dia 20 de janeiro à Paraibuna, para mais uma festa em louvor à São Sebastião. As atividades começaram na sexta-feira, com a quermesse no Largo do Mercado e a novena na Igreja Matriz. No sábado shows de violeiros, quermesse de prendas e comida típica preparada na Cozinha Caipira, ocuparam a noite. Como sempre a atração foi o feijão tropeiro e a quirera com frango.

Domingo, dia principal da festa, as atividades começaram com missa solene na Igreja Matriz. Na sequência o cortejo de São Sebastião, com tratores, charretes e cavaleiros de toda a região encheu a cidade. Destaque para as comitivas de cavaleiros da cidade e visitantes que mostraram beleza e organização.

O cortejo, que teve cerca de 300 cavaleiros, fez uma passagem pela avenida e retornando ao centro da cidade. Próximo a Praça da Matriz, os festeiros distribuíram o salbento e os vales para almoço dos participantes. Em seguida o cortejo seguiu para o Recinto de Exposições. Lá aconteceu a Missa de São Sebastião, acompanhada de violeiros da cidade e músicos convidados.

Depois da missa os presentes puderam saborear o delicioso fogado, preparado sob o comando dos cozinheiros Washing-



Procissão de São Sebastião e o Desfile da Cavalaria.

ton Fonseca e Dito Valério. O leilão de prendas de garrotes, cavalos e frangos aconteceu na parte da tarde, no próprio recinto. No final do dia aconteceu a procissão em louvor ao santo, pelas ruas da cidade, terminando na Igreja Matriz.

As festividades terminaram à noite, com uma animada retreta, no calçadão, pela Banda Municipal de Caraguatatuba.

**sorvetes**  
**RENNÓ**  
Sistema self-service por quilo

18 sabores de massa,  
30 tipos de cobertura  
e delicioso sorvete no Cascão

**Tel.: 3974-3654**  
No calçadão da cidade  
R. Cel. Camargo, 56

**REFRIGERAÇÃO  
& MÁQUINAS**  
BETO GAMA

**CONSERTOS  
E MONTAGENS**

Especializado  
em Equipamentos Comerciais.

**TEL.: (12) 9768 6504**

**Sítio  
CEDRO DO ITAPEVA**

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

**Tel.: (12) 9702-0185**

**Tel.: (12) 3974-1194**

Contato: R. Pa. Antônio Pires  
do Prado, 68 (Rua da Bica)



Sob o comando do maestro Valério Ferraz, os integrantes da corporação, em sua maioria jovens, desfilou dobrados, populares e clássicos. Único

Grupo musical na missa e aspecto do povo na hora do fogado.

## ACQUA VITAE

Produtos de limpeza em geral  
Produtos e acessórios para piscina - Manutenção de piscinas

REVENDEDOR AUTORIZADO



Tendência do novo milênio

Filtros para piscina  
Filtros de água potável

**DISK MATERIAL DE LIMPEZA Tel.:(12) 3974-0787**

R. Cel. Martins, 125 - A

fato lamentável é que a Banda não se apresentou no coreto por falta de energia no local. Este ano a festa teve como festeiros Agenor C.N. Neto, Beto Ribeiro e esposa, João Batista de Oliveira e esposa, João M.B. Oliveira, Nicanor C.N. Neto, Paulo Gagliotti e esposa, Sérgio Andrade e esposa e Sebastião B. Santos e esposa.

**SABEMOS QUE ALTOS CUSTOS ODONTOLÓGICOS  
MUITAS VEZES NOS IMPEDEM DE IRMOS AO DENTISTA...  
MAS AGORA EXISTE...**



**PLANO MASTER (PLANOS EMPRESARIAIS E PARTICULARES)**

**COBERTURA EM 100% (sem carência)**

- ▶ Diagnósticos
- ▶ Prevenção
- ▶ Dentística (Restaurações)
- ▶ Restauração em Resina Fotopolimerizável em dentes anteriores
- ▶ Clareamento de Dentes Desvitalizados (Canal)
- ▶ Endodontia (Canal)
- ▶ Periodontia (Gengiva)
- ▶ Cirurgias (Exceto de dentes inclusos)
- ▶ Odontopediatria (Tratamento para crianças)
- ▶ Radiografia Periapical

**COBERTURA EM 50% E  
PARCELAMENTO EM ATÉ 6 (seis)  
VEZES IGUAIS (tabela APCD)**

- ▶ Clareamento (Estética)
- ▶ Próteses
- ▶ Oclusão (Tratamento ATM)
- ▶ Implantes
- ▶ Dentes Inclusos (não nascidos)
- ▶ Restauração em Resina - Dentes Posteriores (Estética)

**APARELHOS ORTODÔNTICOS - PLANOS ESPECIAIS**

**Atendimento particular e convênio**

# CONSULTÓRIO ODONTOLÓGICO

*Dra. Nádia Cristina B. Sales*

CRO 57108

## Mais que dados

Estes dados eu recebi em uma mensagem que me veio por e-mail há algum tempo. Entre tantas mensagens que se trocam pela internet, é comum ver bastante coisa fútil, piadas, aquelas correntes ameaçadores e tantas outras, mas aquela fazia refletir um pouco.

Ela dizia que se fosse possível reduzir a população do mundo inteiro em uma vila de 100 pessoas, mantendo a proporção do povo existente agora no mundo, que é de algo mais que seis bilhões de pessoas, tal vila seria composta de 57 Asiáticos, 21 Europeus, 14 Americanos (Norte, Centro e Sul), oito Afri-

canos. Deste total 52 seriam mulheres, 48 homens, 70 não brancos, 30 brancos, 70 não cristãos, 30 seriam cristãos, 89 seriam heterossexuais, 11 seriam homossexuais. Seis pessoas possuiriam 59% da riqueza do mundo inteiro e todos os seis seriam dos EUA, 80 viveriam em casas inabitáveis, 70 seriam analfabetos, 50 sofreriam de desnutrição, um estaria para morrer, um estaria para nascer, um teria computador, um, apenas, teria formação universitária.

Curioso, não? Não,



preocupante. Isso nos coloca numa minoria absurda, e faz ver que mesmo que tudo aparente estar bem, não está. Faz perceber o quanto esse mundo é injusto e o quanto ainda se tem por fazer. Faz perceber o quanto estamos inertes e o quanto ainda falta para essa raça humana se denominar evoluída.

Rogério Faria

## Afinal, onde nasceu Jesus?

Chefes de vários países se encontraram. Todos diziam que Jesus tinha nascido em seus respectivos países e indicavam as seguintes provas:

A) 3 provas de que Jesus era judeu:  
Assumiu os negócios do pai dele;  
Viveu em casa até os 33 anos;  
Tinha certeza de que a mãe era virgem e a mãe tinha certeza de que ele era Deus.  
B) 3 provas de que Jesus era irlandês:  
Nunca foi casado;  
Nunca teve emprego fixo;  
O último pedido dele foi uma bebida.

C) 3 provas de que Jesus era porto-riquenho:  
O primeiro nome dele era Jesus;  
Sempre teve problemas com a lei;  
A mãe dele não sabia quem era o pai dele.  
D) 3 provas de que Jesus era italiano:  
Falava com as mãos;  
Tomava vinho em todas as refeições;  
Trabalhou no comércio.  
E) 3 provas de que Jesus era californiano:

Nunca cortou o cabelo;  
Andava descalço;  
Inventou uma nova religião.  
F) 3 provas de que Jesus era francês:  
Nunca trocava de roupa;  
Não lavava os pés;  
Não falava inglês.  
G) 3 provas de que Jesus era brasileiro:  
Nunca tinha dinheiro;  
Vivia fazendo milagres;  
Ferrou-se na mão do governo.

**1**  
**EBRAM**  
**1**  
Tel.: 3974-0753  
Pça. A. Pires do Prado, 30

**POINT**  
**wave**  
**SURF SHOP**  
HANG-LOOSE RUSTY  
REEF BRAZIL OARLEY  
NATURAL ART BEE WAY  
SOUTH TO SOUTH  
C/2 ANTISHOCK  
REVENDEDOR EXCLUSIVO  
das melhores marcas do surf wear  
R. Mj. Ubatubano, 15  
Tel.: 3974-0029



# MERC

## PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança



**SEJA  
UM CLIENTE  
ESPECIAL**

**MARCAS EXCLUSIVAS**

**Maitá**

**casabella**

**Enlace**

Filiado: APAS



Diners Club  
International



VISA

Super  
Compras

**ENTREGA EM DOMICILIO EM TODO MUNICÍPIO**

Rua Coronel Camargo 85  
Tel.: (12) 3974 03 84  
Paraibuna-SP