

Mauro's

Publicidades



Rua Coronel Camargo, 167

TELEFONES
3974-0317
3974-0721
9768-8761

Que neste **NATAL**
« DURANTE TODO
ANO NOVO
AS NOTÍCIAS SEJAM SEMPRE
ALEGRES E OTIMISTAS



MAURO'S
PUBLICIDADES



Escola Carisma Total

Amor pela educação
Carinho pelo seu filho

Maternal, Jardim, Infantil e Pré-Escolas a partir de 2 anos
8 anos produzindo Educação Qualificada



Nesse clima de Festa

a Escola Carisma Total encerra o Ano Letivo
desejando a todos, muita PAZ e muito AMOR.

Feliz Natal e Próspero Ano Novo!

Até o ano que vem e que Jesus esteja presente em todos os corações!

TEL- 3974-1015 = Rua Vera Cruz, 230



SAGA

Suporte Agro Ambiental



- ⊙ Plantas ornamentais e frutíferas
- ⊙ Artesanato
- ⊙ Produtos Agropecuários
- ⊙ Projetos e serviços

**Temos Árvore de Natal
a partir de R\$-10,00**

*“Que o espírito de Natal que recai sobre o mundo
cristão, permaneça em nós, sempre, e que as
esperanças renovadas se concretizem nos anos
vindouros. FELIZ NATAL e BOM ANO NOVO!”*

Rod. dos Tamoios, km 36,6

Tel.: (12) **3974-3631**

www.saga.agr.br

SERRALHERIA PARAHYBUNA



Grades, Portões, Portas

Recuperação de peças com soldas especiais

*“Os sinceros votos de que seu Natal seja iluminado, de que as comemorações
sejam alegres, e que as esperanças renovadas em Cristo
sejam realidades durante o Novo Ano!”*

TELEFONES **3974-3116 - 9135-7153**

Av. Lincoln Feliciano da Silva,



CÂMARA MUNICIPAL DE PARAIBUNA

A mesa da Câmara Municipal de Paraibuna, convida V.S. e Excia Família para participarem da cerimônia de Inauguração da Ampliação desta Casa de Leis.



DIA - 21 de Dezembro de 2002
Hora - 9 horas

AO TÉRMINO DE MAIS UM ANO, QUEREMOS REAFIRMAR A TODOS OS PARAIBUNENSES E AMIGOS, UM FELIZ NATAL E OS VOTOS DE MUITA SAÚDE E MUITA PAZ EM 2003, 2004, 2005.....



CÂMARA MUNICIPAL DE PARAIBUNA

Auto Posto Chororão

Troca de Óleo / Filtros FRAM / Gasolina
Álcool qualidade **BR** / Extintor



Mais um Natal, mais um Novo Ano em que renovamos nossas esperanças e elaboramos novos projetos.

*Comemoremos a vinda de Cristo com Ele presente.
Boas Festas !*



Revendedor: Ultragás

Tel.: (12) **3974-1000**

Rodovia dos Tamoios, km 34 - Paraibuna

**Drogaria
Nossa Senhora
do Rosário**



Farmacêutico **WALTER**

Tratando sua saúde
do berçário ao centenário

"Uma estrela brilhou no firmamento e pairou sobre Belem e com um foco de luz indicou onde havia nascido o Menino Deus. Que a luz Divina ilumine o renascimento do Cristo em nossos corações. FELIZ NATAL e um ANO NOVO de prosperidade."

Mais de 100 empresas
conveniadas,
entre as quais:
**SABESP, EMBRAER
COOPER, PHILIPS,
Fundação CESP, KODAK**

Rua do Rosário, 124

Tel.: (12) **3974-0893**

Uma Folia de Reis muito simples

José Déia

Com o desaparecimento das Folias de Reis tradicionais, percebendo a tristeza dos moradores do Bairro do Itapeva, um grupo de pessoas, reunidos num armazém do bairro, resolveu restaurar a Folia de Reis. Hígino Faria Nogueira, Dito Magro, Seu Filho e Altamiro, três já falecidos, formaram um novo grupo de Folia de Reis. Hígino morava no Bairro do Itapeva, Dito Magro no Bairro Três Monjolos. Dito ficou muito conhecido e famoso, como administrador da Prefeitura Municipal, no governo do Dr. Felipe de Melo. Era o homem forte do prefeito.

Vamos aos fatos: precisava da letra. Hígino escreveu a letra, pois já era tradicionalmente um bom compositor e escrevia belíssimas modas de viola. O cerimonial começava com os integrantes do grupo saindo do Bairro do Itapeva, uniformizados, com bandeira e tudo. Hígino com uma viola, Dito Magro com o pandeiro, seu filho com um triângulo e Altamiro era o cantor com a voz fina. As visitas seriam somente para as residências que tinham

presépios. Andando pelos caminhos estreitos, escuros, de terra batida, no repique do triângulo e o som do pandeiro chegavam até a primeira casa. Lá, o início da cerimônia na frente da casa começava a cantoria. Letra do Hígino e música tradicional.

*Boa noite meu senhor
Esta boa noite eu cenho dar
Santo Reis dos três monjolos
Que velo lhe vistar
(repetindo em tom fino, mais baixo e devagar)
Que velo lhe vistar*

*Acordai se está dormindo,
Neste sono tão profundo.
Venha ver o Santo Reis
Na sua porta parado.
Na sua porta parado.*

Terminado as duas estrofes, o grupo ficava parado somente com o som do triângulo, esperando o senhor abrir a porta. Recebido pelo dono da casa, entravam, rezavam, comiam, bebiam, de preferência café com biscoito e partiam para a próxima casa. Se a porta não abrisse esperavam alguns minutos, sempre

ao som do triângulo. Se a porta continuasse fechada, cantavam a terceira e quarta estrofe, depois a despedida.

*Levantai abre a porta
Ponha a mão na fechadura
Se não quiser abrir a porta,
Coração de pedra dura
Coração de pedra dura.*

*Levanta abra a porta,
No momento nesta hora.
Santo Reis está viajando,
E precisa de ir embora.
E precisa de ir embora.*

DESPEDIDA

*Vou dar a minha despedida,
Que a hora está chegando.
Santo Reis está viajando
E vai voltar no fim do ano.
E vai voltar no fim do ano.*

Assim iam caminhando até a próxima visita, pela estrada afora, sempre com ao som do triângulo e pandeiro.

Esse grupo foi extinto em 1945, com a morte de Altamiro, assassinado, e com a mudança do Seu Dito Magro, que vendeu sua propriedade e mudou-se para outro bairro.



INFOTEC
Cursos de Computação

O melhor ensino do Brasil
Método Interativo



Tel: (12) 3974-0814

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



"A INFOTEC deseja
que neste Natal o Menino Jesus
traga a você e a toda a sua
família, Paz, Saúde,
Harmonia, Prosperidade
e que o ano de 2003 seja repleto
de Felicidade".



Convênio
Desconto para alunos



Entidade está com nova diretoria

Em reunião realizada neste dia 9 de dezembro, a Ong Parauna elegeu nova diretoria para o próximo biênio. Estiveram presentes na reunião 17 pessoas das 85 convidadas, que elegeram por aclamação a única chapa apresentada.

Durante a reunião os presentes discutiram também um pouco sobre como vai ser a ação da entidade no próximo ano. Foi eleito também a Comissão de Comunicação, formado por João Rural e Carla Guimarães.

Um dos assuntos levantados foi a criação de um foco principal de trabalho, que será definido em outra reunião. Discutiu-se também a necessidade dos paraibunenses participarem mais da entidade, com o objetivo de fazer aumentar as atividades da ONG.



Marisol, a nova presidente da ONG Parauna.

DIRETORIA 2003/04

Pres. Marisol da Silva
Vice-Irene F. Neves
1o Sec. Ana Claudia A. Diniz
2o Sec.-Marilda Barreto
1o Tes. Ubiratam Ramos Filho
2o Tes. José Carlos Lourenço

Entidade foi fundada em 1998

A Ong Parauna foi fundada em 15 de julho de 1998, em Paraibuna, com o objetivo de trabalhar pela cultura e meio ambiente do município. Nestes quatro anos de existência realizou várias atividades para despertar a população para se preocupar um pouco mais com o lugar em que mora. Uma dos eventos que mais chamou a atenção foi o cata-treco, que deverá se repetir no próximo ano.

DESPERTADOR

Sumiram os tambores de se colocar lixo da beira da Avenida Beira Rio. Sabe-se que a decisão foi porque os moradores estavam colocando lixo doméstico. Mas agora, os transeuntes jogam lixo no mato e até alguns moradores fazem isso também.

Soubemos por um passarinho que a destruição de matas na região da Serra, continua atuante. Tá na hora de alguém olhar para isso. É lamentável que Paraibuna tenha perdido seu Posto de Polícia Florestal. A ONG irá

lutar para que essa unidade volte.

Portos de Areia estão proliferando nas margens do Rio Paraíba. Uma atitude que sempre prejudicou a natureza, mas que alguns homens teimam em continuar praticando.

Parabéns pela iniciativa dos professores da Escola Cel. Eduardo. Um dos trabalhos apresentados pelos alunos na Praça da Matriz, foi exatamente sobre a conservação ambiental.

A recente aprovação pela Câmara Municipal de Paraibuna, da Lei de Preservação Histórica e Cul-

tural, poderá ser um novo alento para aqueles que querem ver uma Paraibuna conservada em suas tradições em todos os aspectos. Mas haverá de se praticar bastante ainda.

sorvetes
RENNÓ

Sistema self-service por quilo

Boas Festas e Feliz 2003 a todos os nossos clientes e amigos!

TEL-3974-3654

R. Cel. Camargo, 60 (Calçadão)

SABOR & ARTE
RESTAURANTES & SELF SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldeirões, massas e fondue a noite nos sábados e feriados

Café colonial, chocolate colonial Vinhos e petiscos

Grande variedade em comidas

"FELIZ NATAL e um 2003 de muita PAZ e que Cristo ilumine sempre o seu lar"

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

LOCADORA NANI

É MAIS VOCÊ

Somente Fitas Originais

Credenciado Telesp Celular

"Onde você encontra os últimos lançamentos do mercado"

"Desejamos a todos os nossos clientes e amigos, um Feliz Natal com Cristo e um Ano Novo de muitas realizações e sucesso"

TEL: 3974-0926 Lad. Flávio A. Andrade, 55

HISTÓRIA

Fazenda São Pedro reativa antiga usina

A Fazenda São Pedro, uma das mais importantes do ciclo do café, de Parahyuna, está voltando ao passado de sua história. A antiga e ainda conservada Usina Hidro-elétrica da Fazenda já voltou a funcionar, depois de muitos anos parada, devido a comodidade da energia vinda pelos fios.

A história da Usina começa muito antes dela ser instalada. Primeiro foi na construção da Fazenda, quando foi construída uma



A sede da fazenda está conservada em sua arquitetura

pequena represa no ribeirão que corta a fazenda. Nesta época era para levar água para gerar uma roda d'água que movia todos os equipamentos da propriedade, como era costume dessas fazendas.

A Fazenda São Pedro tem cerca de 150 anos, pois é uma das principais construções do ciclo do café, no município. Em 1930 é instalada a Usina, com capacidade de produ-

zir 25 KWA de energia cujo equipamento foi importado da Alemanha. Na época o aqueduto que tinha até a propriedade reformado para dar maior vazão de água.

A Usina teve mais uma reforma geral em 1950 quando o Seu Hans Herman Fauser adquiriu a propriedade com o objetivo de produzir leite. Chegou a tirar cerca de 3 mil litros por dia, na década de sessenta. A Usina continuou atendendo a propriedade até 1985, quando chegou a energia elétrica da Cidrap, deixando de suprir as necessidades da fazenda. Mesmo assim ela não foi demolida, ficando instalada no mesmo lugar.

Aos poucos com a criação do leite a Fazenda São Pedro optou pelo reflorestamento, sendo uma das primeiras grandes plantações de eucaliptos da região.



Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Comida Caipira

Local Cevado

*"Aos nossos amigos e clientes,
os sinceros votos de um Feliz Natal
e um 2003 de muito sucesso"*

Tel.: (12) 9764-9423

Rdv. Tamoios, Km 45 (Trevo: "Fazendão")

VIDRAÇARIA MOLINA



As famílias
parahybenses, e
FELIZ NATAL
E UM ANO NOV
com muita sa
e p

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



O aqueduto em perfeitas condições de uso



A captação da água está a 500 metros

Atualmente dedica-se a criação de gado de corte.

Este ano o filho de Fauser, Achim Fauser, que administra a São Pedro, resolveu reativar a Usina. Comprou algumas peças e conseguiu que o equipamento voltasse a produzir cerca de 25 KWA de energia, o suficiente para atender a sede da fazenda e também suprir na hora das quedas de energia, comum no tempo de chuva. Quando a energia cai, ele liga a Usina e consegue conservar o leite tirado e também as coisas da casa, guardadas em geladeira.

O equipamento continua instalado no mesmo local, e o aqueduto de quase 500 metros ainda é o mesmo que capta as águas e leva até a turbina.

Segundo Achim, o equipamento está passando ainda por testes e adaptações, pois algumas peças estavam desgastadas com o tempo. Mas vai funcionar plenamente até o começo do ano.

Três Meninas, safra 30 anos vendida a R\$50,00 a garrafa

A Fazenda que já era grande produtora de aguardente, passa a partir de 1961, a produzir a pinga Três Meninas, que fez sua história na cidade. O nome foi colocado pelo Seu Fauser em homenagem às suas três filhas. A pinga criou fama na região, por sua qualidade, até o término da fabricação em 1973.

Ficou um bom estoque desta preciosidade que pouca gente tem acesso. É você que sempre sonhou em experimentar essa preciosidade, poderá fazer agora, e por uma boa

causa. A família Fauser doou 50 garrafas, que estão envelhecendo há mais de trinta anos, para serem vendidas em benefício do Lar Vicentino. Por se tratar de um produto raro, qualidade sem igual e também pelo motivo que vai ser vendido, essas garrafas terão um preço especial.

Serão negociadas a R\$50,00 cada uma, com o comprador tendo direito a levar um rótulo original. As garrafas estarão a disposição dos interessados no MERC, ou pelo telefone 9763-2815.



TRÊS MENINAS
FINÍSSIMA AGUARDENTE DE CANA
SIMPLES
Tua bebida em 50 cl. - Indústria Brasileira - Marca Registrada
em todos os Estados do Brasil
Cidade: 1.300 - Produto e Embalagem em: LCOBMA 12.750
FAUSER COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA.
Inscrita no Cadastro Geral de Impostos nº 17.898.000.010
Rua São João - Tel. 5284 - Caixa Postal 1 - Fátima São Paulo

Cursos Livres de Música

SEMITOM

Bateria
Baixo
Cavaquinho
Flauta
Teclado
Canto

Gaita Guitarra Sax
Viola Caipira Violão

Curso de Férias

De dezembro a Fevereiro

MATRÍCULAS ABERTAS

PAPAI NOEL JÁ SABE: MÚSICA É NA SEMITOM

Tel.: (12) **3974 3103** R. Pe. Américo, 198 - Vl. de Fátima



A Fazenda São Pedro em foto de 1955

Como era a São Pedro em 1932

O livro de Neto Caldeira de 1932, tem um boa descrição do que era a Fazenda São Pedro na época.

Quase no ponto extremo do município de Parahybuna, para os lados de Santa Branca, encontramos a Fazenda São Pedro, propriedade ótimamente instalada e digna de figurar, sem nenhum favor, ao lado dos melhores imóveis rurais desta região. Pertence aos herdeiros do saudoso João Sant'Ana, tendo como gerente o distinto e acatado moço João Baptista Sant'Ana.

A casa de residência da Fazenda São Pedro é

dotada de todos os requisitos necessários. Cômodos amplos, muito higiênicos, ventilados, aparelhamento sanitário, etc. É geralmente apontada como a melhor sede agrícola do município.

A área total da propriedade é de mil alqueires. Torna-se digno de nota, a esse propósito, o fato de ser terra toda ótima, apesar do trecho imenso que abrange. No geral, em tamanhas faixas de terra, há manchas boas e outras partes más. Isso não sucede na Fazenda São Pedro: o terreno é inteiramente de primeira ordem.

Os cafezais compreendem trinta mil pés produzindo. Percorrendo

esta parte do imóvel sentimos verdadeiro entusiasmo à contemplação dos cafeeiros majestosos copados, vergando ao peso dos frutos.

Constitui parte importantíssima na Fazenda São Pedro, a cultura de cereais, realizada em alta escala. O Sr. João Baptista, apesar de ainda muito jovem, tem devido tirocínio, adaptando os métodos mais práticos e modernos. Assim, esplêndido o aspecto das numerosas roças de milho feijão, etc. Para o benefício do café existe todo o aparelhamento adequado, começando pelos terreiros grandes nivelados, dotados de ladrilho e servidos de

CASCAREIA

Areia, pedra, blocos, canaleta pedregulho (limpo e sujo p/estrada)

ENTREGA RÁPIDA EM TODA A REGIÃO

20 ANOS DE TRADIÇÃO COM MELHOR PREÇO DA PRAÇA

Feliz Natal a todos
e um Bom Ano de 2003

TEL-3974-1097 = 9792-1060 = 3974-3205

Rdv. Tomolós, Km 37 - Caracol

CASA MOURA

Materiais Elétricos
e Ferramentas em geral
e materiais hidráulicos

"Muita paz, saúde
e felicidade a todos
os nossos clientes
e amigos.

Boas Festas
e Feliz 2003

Tel: 3974-0292

Pça. Mons. Ernesto A. do Nascimento, 16

A Capela em homenagem à São Pedro resiste ao tempo



ótimos lavadores construídos com inteira solidez.

A máquina de beneficiar nada deixa a desejar. É uma Ldgerwood, com os devidos aperfeiçoamentos, podendo produzir 150 arrobas diárias de café selecionado. Esse maquinismo, que corresponde inteiramente aos seus fins, é movido por força hidráulica (usina). Realiza seus embarques pela estação de Jacareí, a 30km, empregando carros de bois, auto-caminhão e carroças no transporte.

Uma especialidade desta grande propriedade, é a fabricação de aguardente. Além da justificada fama de que goza esse produto, quando oriundo da zona Parai-

buna-Santa Branca, temos a acrescentar o mérito do artigo apresentado pela Fazenda São Pedro, no qual, a par com o gosto característico resultante da matéria prima bem cultivada, aparece o capricho do fabricante, adaptando métodos originais, consequentes da longa experiência e acurados estudos.

As instalações para a fabricação de aguardente são modelares, contando-se o engenho cilindros, depósitos e outros acessórios. Quanto aos canaviais, ocupam 600 quadras. Completa a seção industrial uma fábrica de farinha, devidamente aparelhada,

em condições de produzir 15 alqueires de produção diária.

As pastarias e invernadas abrangem 96 alqueires de área, com plantação de capim superior, aí ficando 30 bois para carro, animais para custeio e criação de porcos, orçado em 250 cabeças.

Facilitando a existência de numerosos colonos e auxiliares, o Sr. João Baptista instalou bom moinho de fubá e um monjolo.

Espíritos religiosos e bons, os proprietários fizeram erigir linda capela, dedicando-a a São Pedro, que é o padroeiro da fazenda.

Com todo o capricho, também foi solucionado o problema de iluminação, que é elétrica e produzida dentro do imóvel. Duas tulhas, garagem, cocheira, chiqueiros, mangueirões, paióis, etc. completam a montagem da Fazenda São Pedro.

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

SANTO ANTÔNIO

ALMOÇO SELF-SERVICE
PIZZAS DIVERSAS
LANCHES EM GERAL
MARMITEX

"Que a alegria da festa de Natal e a esperança renovada para um Novo Ano, esteja presente entre nossos amigos e clientes."

**Servindo
Qualidade**

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

TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda
para você

*"Que a Luz de Cristo nos ilumine neste Natal e a paz e saúde permaneça sempre no Novo Ano.
FELIZ NATAL!"*

Tel.: (12) 3974-3197
teka.carla@bol.com.br

R. do Meio, 34 - Calçadão

Conforto, sossego
e uma linda vista
da cidade
e rio Paraibuna

Pousada Mirante

do parahybuna



Suítes espaçosas e confortáveis
com televisão e ducha
com aquecedor central a gás.

Excelente localização, próximo ao centro da cidade,
em ambiente silencioso com área para estacionamento

TELEFONE.- (12) 3974-0018

9701-9602

AV. SÃO JOSÉ, 53 - C 1



Pinga Jotinha

TAMOIOS, Km 38 + 7 Km

Sítio JJ

Artesanal

Cachaça Rapadura Melado
Açúcar Mascavo

Tel.: (12) 3974 0374
9723-6017



Beber é Arte
Cachaça é Cultura

*"Que a Paz deste Natal esteja
presente em todos os dias do Ano Novo, com saúde
e sucesso na família de todos os nossos amigos
e clientes. São os votos do Jotinha"*

Venha nos visitar

- Estrada José Joaquim de Almeida, km 7 B Porto
VENDAS: Rua Oscar Thompson, 129 - Centro pingajotinha@uol.com.br

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dr. Ernesto Maia Miranda
CRO 12.070

Clinica Geral

Dr. Antonio Carlos E. Miranda
CRO 52.694

Clinica Geral - Odontopediatria

*"Que a PAZ reine em nossos corações,
Que as esperanças renovadas, permaneçam
Que o Novo Ano seja realmente bom para nós todos.
Feliz Natal e um ótimo 2003"*

Horário de Atendimento Segunda a Sexta das 8h às 22h

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 3974 02 06



PANELA CAIPIRA

Marlene Barreto

Banquetes, Buffets, Eventos,
Confraternizações (Comida Caipira)

Almoço/jantar (individuais e coletivos),
diariamente, sob encomenda.

Encontros Gastronômicos
toda 6ª feira, a partir das
19 horas

TELEFONE: **3974-0568**

Av. Lincoln Feliciano da Silva, 202 -(próximo à Delegacia)

MADEIREIRA FONSECA



Todo tipo de madeira para sua construção



TELHAS EM GERAL



MADEIRAS

"A todos os nossos clientes e amigos paraibunenses, com quem
compartilhamos nossos momentos, os votos de um
FELIZ NATAL e um 2003 de muita PAZ E ALEGRIA"



HIDRÁULICA

Av. Cel. Nabor N. Santos, 291 - Tel.: (12) 3974 10 51



QUEIJOS ROSA

A TRADIÇÃO DO QUEIJO DE PARAIBUNA



Respeitando tradições, renovando
esperanças, festejando um Novo Ano,
participamos das festas desejando
um Feliz Natal e sucesso a todos!



TEL.: (12) 3974 00 76

ALBERTO CARVALHAL PINTO - FAZENDA RIO CLARO
Bairro Rio Claro

BANCHO SANTA APOLÔNIA



Beto Camargo

Pizza Nacional / Carne para churrasco
Vigilância de animais / Compra e Venda de Animais
Promoção de Eventos

Tel.: (12) 3974-0860 / 9764-4256
Rdv. Tamoios, km 40 - Paraibuna

Casa Santa Apolônia



Modas, Acessórios e Promos

Exercício completo para bebê
Moda Infantil de 0 a 12 anos
Linha Ripstop, Lã, Lã Baby, Tique, entre outros

Beto Camargo e Dra. Gilma Camargo, juntos com
seus funcionários, desejam aos clientes e amigos,
Boas Festas Natalinas e um Ano Novo pleno de sucesso

Tel.: (12) 3974 0859
R. Major Ubatubano, 140 - Ao lado da ADEC

DRA. GILMA CAMARGO
CRO: 42886 CIRURGIÃ DENTISTA



Ortodontia
Clínica Geral

Adultos e Crianças

CONVENIOS: CESP, Cooper,
Clinimed, Coopersaúde e Embrasar

TEL.: (12) 3974 0201
R. Major Ubatubano, 140 - Ao lado da ADEC -



O peru nosso de cada Natal

O peru é mesmo um bicho esquisito. Começa pela sua voz que é uma mistura de vários sons. Sua cara, pescoço e cabeça são cheios de pregas verrugosas e avermelhadas. Tem carúnculas carnosas, papada, uma mecha de pelos no meio do tórax e o corpo coberto de penas brancas, pretas, vermelhas, azuis e prateadas. Ele é primo do faisão, do pavão e da perdiz. Ao contrário de seus primos, pode chegar a 18 kg.

O peru é originário das regiões montanhosas dos Estados Unidos e do México, onde era ave selvagem. Já era apreciado pelos índios americanos.

Quando Cristovão Colombo chegou achou interessante e deu o nome de "galo da índia", pois achava que tinha chegado na Índia. A ave já tinha sido domesticada pelos astecas.

Quando os Jesuítas chegaram na América, gostaram da ave e levaram para a Europa, no começo do século 16. Por ter uma carne leve acabou sendo apreciado por toda a Europa. Virou assim

prato das grandes. Nos EUA é comida obrigatória no Dia da Ação de Graças e no Brasil no Natal. Como chegou a ser prato das festas do Natal, não se sabe ao certo.

O que se sabe é que ainda continua sendo um prato preferido por muitos durante as festividades de Natal. Nossa gente mais antiga criou um ritual para preparar o peru. Ritual este que já foi esquecido por muita gente. Agora o chique é comprar peru congelado, prontinho temperado e até com "apitinho" pra sinalizar a hora que está assado.

Para relembrar com curiosidade, ou até mesmo para que os amantes das boas tradições da mesa preparem, publicamos uma receita original, encontrada num livro de 1922. Mantém até mesmo o costume de fazer o peru com uma cachaça, antes de ser morto. É realmente um ritual gastronômico dos mais folclóricos de nossa cozinha natalina.

No momento em que encerramos mais um ano, desejamos a todos os nossos leitores e anunciantes os melhores votos de boas festas.

**Revista Nascentes
Programa Fogão do João Rural**

NASCENTES PARATUBINA, DEZEMBRO DE 2002

LATICINIOS MIGON



Desejamos a nossos clientes e amigos, um Feliz Natal e um Ano Novo de muito sucesso

TEL.: 9723-5448

BICICLETARIA DOMARCOS

VENDAS DE BICICLETAS -
PEÇAS, ACESSÓRIOS,
CONCERTOS EM GERAL
PEÇAS PARA MOTOS

*"Que o Menino Jesus,
cujo nascimento relembramos,
ilumine nossos caminhos.*

*Feliz Natal
e Próspero Ano Novo*

Tel.: (12) 3974-0028
R. Cel. N. N. Santos, 177 -
domarcos@igol.com.br

PRIS VÍDEO

PRODUÇÕES
Fotos e Filmagens
FOTOS 3x4 NA HORA

**FELIZ NATAL E
PRÓSpero ANO NOVO**

TELEFONES
3974 0776
e 3974 0801

Av. Cel. Nabor N. Santos, 3

O peru e outras receitas para o Natal

A RECEITA DO PERU

Ingredientes- 1 peru bem gordo, com 12 meses de idade, aguardente, 1/2 kg de sal, 1 cabeça de alho, cheiro verde diversos, 1/2 litro de aguardente, 1 litro de vinagre, uma trouxinha com 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino, 1 amarrado de cheiro-verde, folhas de louro, 1 kg de farinha de mandioca crua, 10 ovos, 300g de manteiga salgada, 1 maço de cebolinha verde, 200g de lombo picadinho, 2 colheres (sopa) de banha, 6 tomates, 1 pimenta ardida, farinha de milho, fatias de pão, 200g de lombo defumado.

Como fazer- Faça o peru tomar uma xícara de aguardente, de 20 em 20 minutos, até ele cair. Mata-se e corta-se o pescoço, para sair o sangue. Depene, toste e limpe o peru, retirando o excesso de gordura que fica no papo. Soque o sal com o alho e o cheiro verde. Misture com o vinagre, 1/2 litro de aguardente, 4 litros de água, a trouxinha de pimenta do reino. Misture tudo muito bem e molhe um guardanapo e enfie no papo do peru, para que fique com a pele bem esticada.

Coloque o peru numa lata de 20 litros, de papo para baixo e, com o



resto do molho, coloque também todos os miúdos do peru. Despeje o molho até cobrir o peru, aumentando com água se necessário. Deixe por um dia neste molho. Retire da lata e enxugue o peru por dentro e por fora. Retire o guardanapo e os miúdos e a boneca de pimenta.

Faça uma farofa com 1 kg de farinha de mandioca, as gemas de 10 ovos cozidos, esfarelado bem os ovos e misturando. Numa frigideira coloque 300g de manteiga salgada, frite cebolinha verde e coloque a farofa, deixando bem molhada. Encha o papo e costure.

Para o recheio de dentro do peru faça o seguinte: Moa os miúdos do peru, junte o lombo defumado picadinho. Numa panela, coloque 2 colheres (sopa) de banha. Adicione 6 tomates picadinhos, sem semente e sem peles, cebolinha e salsinha picada, 1 pimenta ardida e os miúdos. Coloque duas conchas do molho e deixe cozinhar por 10 minutos. Retire do fogo e junte farinha de milho,

deixando a farofa úmida.

Encha a barriga do peru, colocando também fatias de pão e de lombo defumado, bem fininho. Costure-o e amarre as pernas bem juntas. Unte com manteiga e embrulhe em uma folha de papel impermeável e enfie dentro de um saco de papel pardo. Feche a boca do saco para não entrar ar. Leve ao forno bem quente, por pelo menos 2h30. Na hora de servir retire o saco e o papel e enfeite a gosto.

FRANGO COM ARROZ

Ingredientes- 1 frango, 1 concha de gordura, tomatinhos azedos sem sementes, pimenta-do-reino, sal com alho, 1 kg de arroz, 1 amarrado de cheiro verde.

Como Fazer- Corte o frango em pedaços. Numa panela grossa, frite o sal com alho e refogue o frango, deixando corar. Junte os tomatinhos, a pimenta-do-reino e o arroz. Refogue mais um pouco e junte mais 2 litros de água quente e o cheiro verde. Deixe cozinhar, tampado, em fogo brando. Tem que ficar em ponto mole

**LAVADOR E CHAVEIRO
DO WALTINHO D. TEREZA**
LUBRIFICAÇÃO, ENGRAXAMENTO
POLIMENTO, SUPER-TROCA
DE ÓLEO E FILTROS, LAVAGEM
SIMPLES E COMPLETA C/ MOTOR

*Amigos, FELIZ NATAL
e um 2003 de muitas
realizações,
SAÚDE e PAZ*

Tel. (12) **3974-0277**
Av. São José, 225

ISADORA TURISMO

Transportes escolares e Turísticos
com conforto e segurança

*"João Carlos e família,
desejam a todos os seus
clientes e amigos um
NATAL festivo e um 2003
de muitas alegrias."*



Tel.: **3974 0186 - 3974 1210** Praça Irmã Tambelini, 36

FOGÃO

CABRITO ASSADO

Ingredientes- 1 quarto de cabrito de 2 kg., 1 copo de vinho, 1 cebola picadinha, 6 dentes de alho, 1 colher (chá) e pimenta calabreza, 1 colher (chá) de alecrim, 1 maço de cheiro verde, sal a gosto.

Como fazer- Bata todos os ingredientes no liquidificador e junte mais dois litros d'água. Coloque o quarto de cabrito e deixe marinando por pelo menos 12 horas. O ideal é deixar de um dia para o outro. Na hora de assar, coloque o cabrito numa bandeja, despeje todo o molho e cubra a bandeja com um papel alumínio. Deixe assar em fogo quente por duas horas. Retire então o papel e deixe dourar por mais meia hora. Sirva numa bandeja decorada com alface, manga, kiwi e abacaxi.

FRANGO DA REVOLUÇÃO

Ingredientes - 1 frango, de preferência caipira, 3 colheres (sopa) de limão, 4 dentes de alho amassados, 2 folhas de louro, 5 colheres(sopa) de urucum, ou 1 colher de urucum moído, 2 cebolas em rodela, 3 xícaras (chá) de coalhada, cheiro verde picado, sal e pimenta a gosto.

Como fazer- Corte o frango em pedaços. Coloque numa vasilha e tempere com o suco de limão, o alho, o louro, o sal e a pimenta.



Deixe descansar pelo menos por três horas. Numa panela grande e grossa, coloque óleo, urucum e deixe refogar um pouco. Adicione os pedaços de frango e junte a cebola cortada. Deixe cozinhar até ficar mole. Coloque então a coalhada, misture tudo muito bem e deixe ferver por mais cinco minutos. Ponha os cheiros verdes e finalmente a farinha de milho, mexendo sempre, até ficar em ponto de virado mole.

RABADA COM POLENTA (Receita da Vera, da Fazenda da Comadre)

2 kg de rabada cortada em pedaços

2 colheres de sal com alho

1 colher de alho triturado

1/2 xícara de açúcar

3 xícaras de massa de tomate

1/2 xícara de óleo

1 pitada de alho

1 colher sal com alho

3 litros de água quente

Como fazer

Esquente o óleo e frite o alho tirturado. Adicione o sal com alho e deixe fritar mais um pouco. Coloque os pedaços de rabada e deixe refogar um pouco. Coloque 5 litros de água quente até cobrir a carne. Coloque então a massa de tomate, o açúcar e mexa bem. Deixe cozinhar, colocando água de vez em quando, pois leva de 3 a 4 horas para cozinhar. Veja o ponto da carne, quando ela estiver desprendendo do osso.

Polenta

Faça a polenta fritando uma ponta de alho e 1 colher de sal com alho. Coloque 3 litros d'água quente. Quando ferver adicione 1 kg de fubá, previamente diluído em água fria. Deixe cozinhar em fogo baixo por uma hora. Coloque então cheiro verde a gosto, mexa bem e retire do fogo. Sirva ainda quente, acompanhando a rabada.

AUTO CENTER PARAIBUNA



Amortecedores - Pastilhas
Discos de Freios - Pneus

Alinhamento Computadorizado
Balanceamento Eletrônico
Cambagem - Suspensão - Troca de Óleo
Injeção Eletrônica

Feliz Natal e um 2003
de Paz, Saúde, Sucesso

PARA ANUNCIAR
DISQUE DIRETO
PARA
(12)9701-9602



Doces para as festas

ARROZ DOCE COM RAPADURA

Ingredientes- 4 xícaras (chá) de arroz-da-terra (arroz-roxo), 1 xícara de açúcar, 500g de rapadura, canela em pó, leite de 1 coco.

Como fazer- Lave muito bem o arroz e coloque de molho durante uma hora, na mesma panela que vai ao fogo. Depois de uma hora leve a panela com o arroz e a água ao fogo para cozinhar, adicionando uma pitada de sal, quando estiver quase seco, acrescento o leite de coco, o açúcar e a rapadura raspada. Deixe cozinhar bem, até ficar no ponto de arroz-de-leite. Retire do fogo, sirva em pratos com canela em pó por cima.

ARROZ DOCE ANTIGO

Ingredientes - 1/2 kg de arroz, água, 1 litro de leite, açúcar a gosto, 2 pauzinhos de canela, 6 gemas de ovos, 1 xícara (café) de leite, uma pitada de sal, canela em pó.

Como fazer- Lave muito bem o arroz. Coloque para ferver por cinco minutos. Escorra e volte ao fogo colocando o litro de leite e deixando cozinhar em

fogo brando. Estando cozido adoce a gosto, junte os pauzinhos de canela e retire do fogo. Em seguida coloque as gemas de ovo num prato e bata, misture bem e junte a xícara de leite, mexendo novamente. Coloque esta mistura no arroz, aos poucos, enquanto vai mexendo. Volte ao fogo brando, mexendo sempre, até que os ovos fiquem cozidos. Retire do fogo e adicione a pitada de sal. Misture bem e coloque em porções individuais, pulverizando com a canela. Pode-se levar à geladeira, antes de servir.

ABACAXI EM CALDA

Ingredientes - 3 abacaxis maduros sem casca, 8 xícaras (chá) de água, 1

pitada de bicarbonato de sódio. Para a calda, 2,5 xícaras (chá) de açúcar cristal e 2 xícaras (chá) de água.

Como fazer- Corte os abacaxis em rodellas de 3cm de espessura e retire o miolo. Coloque numa panela de aço inoxidável, de alumínio ou de ágata. Junte a água e o bicarbonato e leve ao fogo até levantar fervura. Retire a fruta com uma escumadeira e reserve (jogue fora a água de fervura). Na mesma panela, misture bem os ingredientes, da calda e leve ao fogo, sem mexer, até o ponto de pérola, ou calda grossa (verifique o ponto: a calda cai da colher num fio e, quando pára de cair, forma uma gotinha na ponta da colher). Junte o abacaxi e deixe ferver por 15 minutos ou até a calda voltar ao ponto de pérola.

TIGELAS DOURADAS

Ingredientes- 1 kg de açúcar, 200g de manteiga, 15 gemas de ovos e 1 coco ralado.

Como fazer - Bata as gemas com o açúcar, até começar a pipocar bolinhas. Adicione então a manteiga e o coco ralado e misture bem. Coloque em forminhas untadas e asse em forno quente. Sirva nas forminhas.



INGLÊS
E
ESPANHOL

MATRICULAS ABERTAS
Cursos para adultos e crianças
- Turmas manhã, tarde e noite

**MATRICULE-SE JÁ
E GARANTA O SEU FUTURO**

"Que o Natal seja uma festa de meditação e renascimento; que o Menino Deus esteja realmente presente nos corações; que a esperança renovada se fortaleça e que o Ano Novo transcorra com realizações, paz e saúde"

TEL-3974-3450

Rua Cel Martins, 93

FOGÃO

AMBROSIA

Ingredientes- 1 xícara (chá) de água, 1,5 xícara (chá) de açúcar, 2 pedaços de canela em pau, 4 cravos-da-índia, 3 claras, 5 gemas e 2 xícaras (chá) de leite.

Como fazer- Numa panela grossa, coloque a água, o açúcar, a canela, e os cravos. Leve ao fogo alto e deixe cozinhar, mexendo sempre, até o açúcar se dissolver. Pare de mexer e continue o cozimento até a calda ficar em ponto de fio grosso. Enquanto isso, bata ligeiramente as claras e as gemas, junte o leite e misture bem. Acrescente a mistura à calda e, sem mexer, gire lentamente a panela até o doce começar a empelotar. **M i s t u r e** cuidadosamente. Cozinhe o doce em fogo brando, sacudindo sempre a panela, cerca de 20 minutos ou até formar uma calda grossa. Retire do fogo, deixe esfriar, coloque em compoteiras e leve à geladeira até a hora de servir.

PUDIM DE MAMÃO VERDE

Ingredientes- 1 mamão verde (600g), 2

xícaras (chá) de açúcar, 4 ovos, 2 colheres (sopa) de manteiga derretida, fria, 1/2 xícara (chá) de queijo mineiro meia-cura, ralado, 1 colher (chá) de canela em pó e 1 pitada de sal. **Como fazer-** Risque a casca do limão com a ponta de uma faca, para que saia o leite. Deixe descansar cerca de 30 minutos. Corte o mamão em fatias, descartando as sementes e a casca. Cozinhe no vapor e passe numa peneira enquanto está quente. Deixe a massa esfriar. Aqueça o forno em temperatura média de 180o. Unte com manteiga, uma forma de buraco no meio, com 23 cm de diâmetro. Junte os ingredientes restantes à massa e misture bem. Coloque na forma e leve ao forno

já aquecido, deixando assar até dourar. Retire do forno e deixe esfriar, para desenformar num prato.

BOLO DE MELADO

Ingredientes- 1 xícara (chá) de açúcar, 2 colheres (sopa) de manteiga, 2 ovos, 1 xícara (chá) de leite, 2,5 xícaras (chá) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Como fazer- Comece aquecendo o forno em temperatura média. Numa tigela, coloque o açúcar, a manteiga e os ovos e bata até obter uma mistura cremosa. Acrescente o melado e o leite, alternadamente, à farinha de trigo misturada com o fermento, sem parar de bater, até obter uma massa homogênea. Ponha na assadeira, leve ao forno já aquecido e asse até que um palito enfiado no centro do bolo, saia seco. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme num prato de servir e deixe descansar até o dia seguinte, antes de levar à mesa.

"O Auto Posto Amigos do Agenor, deseja a todos os seus Clientes e Amigos, um Feliz Natal e um Ano Novo repleto de Paz e Alegria, com carinho. Feliz 2003."

TELEFONE 3974-0064
Rua Cel. Martins, 217



"Qualidade e Honestidade"