

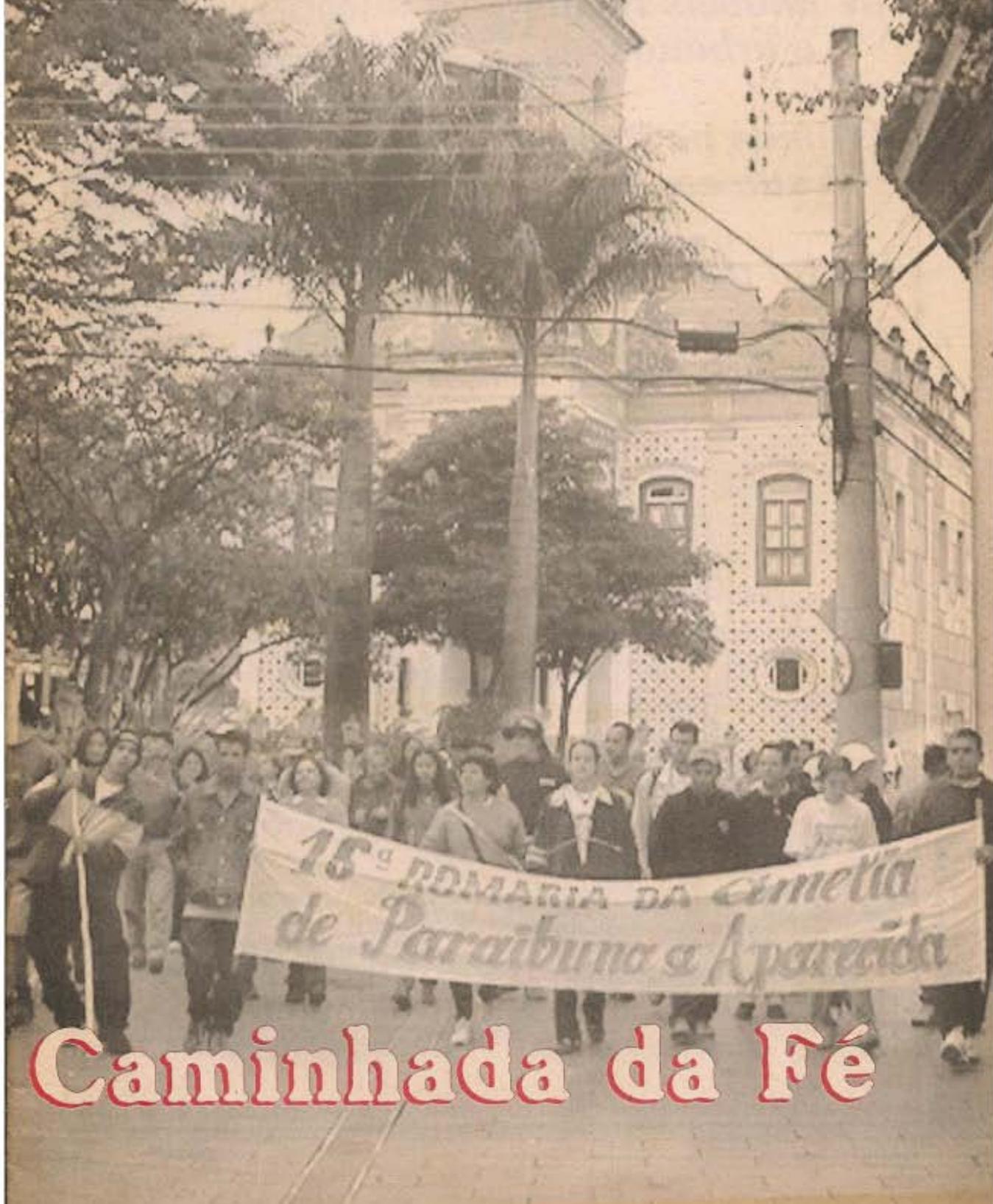
fogão
joão rural



O pão nosso

REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, JULHO/2002 Nº22



Caminhada da Fé

Solene



**Negócios
Imobiliários**

CRECI 54.826

**Imóveis Rurais & Urbanos
Venda & Administração**

**Várias opções
de imóveis rurais
e urbanos.**

**Ótimos negócios
à sua espera.**

Venha nos visitar!

Tel: (12) **3974-0841** Fax **3974-0194**

Rua Major Ubatubano n.º 35 - Centro
e-mail: imobsolene@hotmail.com



C L TOUR
**AGÊNCIA DE VIAGENS
E TURISMO**

SP-10-04725540/0001-93

VIAGENS x Nacionais
VIAGENS x Internacionais
VIAGENS x Rodoviárias
VIAGENS x Aéreas
VIAGENS x Marítimas

**Organização de excursões,
fretamentos e atendimento
receptivo em Paraibuna.**

**Venda de Ingressos
para Parques, Shows e Eventos**

Telefax: (12) **3974 01 94**

R. Major Ubatubano, 35 - Centro
cltour@hotmail.com

DEPÓSITO VALE VERDE

Tudo para sua construção
desde o básico até o acabamento

ENTREGAMOS EM TODA REGIÃO

Temos **MADEIRAS** e **TELHAS**
Confira!

FÁBRICA DE BLOCOS IRMÃOS FORTUNATOS

Artefatos de cimento em geral

- Mourões para cerca e alambrado
- Blocos 10, 15, 20
- Manilha 20, 30, 40, 60
- Anéis para poço
- Canaleta para bloco
- Esteio de cimento para rancho

**O MELHOR
BLOCO DA REGIÃO**

Mais festa

Passamos mais uma festa. Muita coisa boa aconteceu nos dias onde a nossa tradição marcou ponto. A imprensa regional deu destaque às nossas tradições, principalmente para o lado caipira. Os visitantes acorreram à cidade buscando nossas atrações, principalmente as comidas típicas. O fogado chamou muitos turistas, tanto nos restaurantes, na Cozinha Caipira, como no fogado comunitário, onde milhares de pessoas puderam saborear o prato gratuitamente. Mas depois de tudo, queremos ressaltar a necessidade de que essa "festa" continue durante todo o ano, para que o turismo se torne um círculo vicioso, sem parar. Sem esperar a próxima festa. Em tempo, ressaltamos a iniciativa do Prefeito em deixar o Chafariz no Largo do Mercado. Realmente uma medida de se elogiar.

João Rural

NASCENTES

Tiragem de 3 mil exemplares, com circulação em Paraibuna e na Rodovia dos Tamoios.

DIRETOR
João Rural
COMERCIAL
José Vicente

DIAGRAMAÇÃO E ARTE
Rogério Faria

Correspondência
Caixa Postal 51 - CEP 12.260-000 - Paraibuna-SP
Comercial (12) 9701-9602
Jornalismo (12) 9763-2815
Recados e Fax (12) 3974-0018

Publicado e Impresso
JAC Editora Ltda
Rua São Paulo, 275
São José dos Campos -SP

4- ARTIGO

O sucesso de uma feira agropecuária e a pergunta intrigante. Para onde foi a Fapap?

6-VARANDA

Pintor de Paraibuna é premiado, festa, turismo, estrada e um novo CD.

7-RELIGIÃO

Um grupo de andarilhos caminham 120 km para chegar a Aparecida e homenagear a Padroeira do Brasil.

10-CHÃO CAIPIRA

O rancho Chão Caipira faz sucesso novamente na Fapija e é convidado para participar de eventos em outras cidades.

14-FOGÃO DO JOÃO RURAL

Os diversos sabores nas receitas inéditas de pães antigos.

18- FESTA

Uma festa tradicional em louvor a São João, acontece numa casa simples da zona rural.

20- FESTA

Os detalhes e as fotos da Festa de Santo Antonio e Aniversário de Paraibuna.

22-FESTA

O tradicional Bairro do Caracol realiza a Festa do Senhor Bom Jesus. Veja ainda um desenho e poema do Seu Siqueira, homenageando o bairro.

VEM AI

Paraibuna GUIA ANUAL 2003

O MELHOR E MAIS COMPLETO
GUIA COMERCIAL DE PARAIBUNA

RESERVE SEU ESPAÇO PUBLICITÁRIO

Para onde foi a Fapap ?

João Rural



Em 1982, a nossa FAPAP estava no auge do sucesso, com uma exposição agropecuária de primeira, onde o destaque era o homem do campo. Tínhamos várias atrações como provas equestres, rodeios e shows, mesmo que pequenos, mas com sucesso.

Mas porque relembro isso agora? Porque naquele ano, um grupo de pessoas do Sindicato Rural de Jacareí procuraram a Comissão Organizadora da Fapap para saber detalhes da organização do evento. Na ocasião me convidaram

para ajudar na organização de um evento que iam fazer naquela cidade. De imediato aceitei e fui prá lá juntamente com Gilberto Raimundo, e Rui Jorge.

Lá começou com um leilão em 1982 e, a partir de outubro de 1983 nasceu a Fapija - Feira Agropecuária e Industrial de Jacareí. Nos anos seguintes fui bloqueado por forças estranhas de apoiar e ajudar na nossa Fapap.

A Fapija surgiu e acabei mudando minha paixão para Jacareí. Aos poucos, com o passar dos anos, fui sendo convidado para um trabalho mais profissional. Fiquei assim alguns anos até que fui convidado a assumir o cargo de Assessor de Comunicação de todo o evento. Um trabalho que demanda o ano todo, pois a Fapija cresceu e necessita de um planejamento antecipado.

Hoje, acabando de sair da vigésima edição da

Fapija, com sucesso, parei para agradecer pelo reconhecimento dos homens do Sindicato Rural de Jacareí que sempre consideraram meu trabalho uma das peças fundamentais no evento. Há alguns anos comando todo o sistema de comunicação, como som no recinto, publicidade total do evento, gerenciamento dos shows e assessoria de imprensa, onde sou o porta-voz da Fapija, para qualquer veículo de comunicação.

Neste ano, tivemos uma novidade. O prefeito Bernardo Ortiz, de Taubaté, convidou a comissão, para assessorar a criação de um evento semelhante naquela cidade. Outros prefeitos também foram ver como funciona a Fapija, para fazerem em suas cidades.

Bem, mas e a Fapap? Vou sair pela tangente. Acabou o espaço e não dá pra comentar mais nada.

APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

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

R. Dr. J. Batista Brasileiro, 12
Fone: (12) 3974-0643 - 9764-2022
Paraibuna-SP

PARAIBUNA, JULHO DE 2002

NASCENTES

VIDEO LASER

LOCADORA

LOCAÇÃO DE FITAS

"VOCÊ CONHECE, VOCÊ CONFIA"

Galeria Santo Antônio - Praça da Matriz, 40 - Lj12

Tel: (12) 3974-1111

Paraibuna-SP

4

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

DEPÓSITO MARTELO

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

O MAIS COMPLETO PARA CONSTRUÇÃO

5%* **APROVEITE !!!**

DESCONTO OU TUDO EM

12X

SEM ENTRADA



Telefones

3974 0523

3974 0633

*Desconto concedido somente para pagamento à vista
**T.A.C. de R\$ 10,00 - Taxa de Juros de 3,9%
Sujeito a aprovação de crédito pelo B. Cacique



Shell GAS



Vale Construir

PARABUNA, JULHO DE 2002

NASCENTES

VARANDA



'FLORESTA DE BLAIR'
ficando classificado em
1º lugar.

PINTURA

Aconteceu dia 28 de junho a Vernissage final do 3o. Concurso Cultural de Pintura em Tela, promovido pela Editora ON LINE, em São Paulo. De 3 mil concorrentes, entre os trinta finalistas, Paraibuna esteve representada por Antonio Ricardo Cabral de Oliveira, (na foto com Paulo Roberto Houch, Presidente da Editora ON LINE) que também já participara dos dois concursos anteriores. O quadro premiado foi "A

FESTA

De 26 a 28 de julho acontece a Festa de Sto Antonio no Bairro do Porto. Dia 27 tem Campeonato de Futebol, a partir das 9h, às 20h Campeonato de Truco e às 22h Show e em seguida Forró. Dia 28, às 8h, saída da Bandeira de Sto. Antonio da V. Fátima, com Comitiva. Às 10h30 tem missa na Igreja do Bairro, às 12h Fogado e às 15h Leilão de prendas. Como toda boa festa de nossa cidade, haverá Quermesse e Bingo nos 3 dias.

HOMENAGEM

Em julho Paraibuna perdeu um de seus grandes homens. Faleceu Nicanor de Camargo Neves, um dos baluartes do desenvolvimento de nossa cidade. Nicanor foi um dos mentores da Santa Casa da cidade, do telefone, da Energia

Elétrica e fundador da Caixa Rural de Paraibuna, que tanto ajudou aos produtores do município. Um homem que a história irá reverenciar, com certeza.

ÁGUA

As águas do Rio Paraíba agora terão que ser pagas pelo seu uso. A partir de julho as cidades e indústrias pagarão 0,008 real por cada mil litros de água usados. Quem não tiver tratamento de esgoto pagará 0,02 real por mil litros. É o caso de Paraibuna que não tem tratamento de esgoto.

TURISMO

Vem aí, dentro de alguns meses um grande lançamento turístico em Paraibuna. Aguarde, que a cidade só vai ganhar com isso.

CD CAIPIRA

Quem anda feliz pelas ruas feliz é o violeiro Tenório. Ele está com um novo CD prontinho. Só falta mais apoio para poder fazer as cópias.

Cantina Tradição



Servimos pratos variados todos os dias e jantar das 7horas às 22 horas
Temos marmiteix
Ao sábados e domingos pratos especiais

Marcos ou Suelly

Tel.: (12) 3974-3491
Rua da Bica, 19 - Centro
Paraibuna-SP

PARAIBUNA, JULHO DE 2002

NASCENTES

Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Pesca R\$3,00 por pessoa

Comida Caipira

Peixes sob encomenda

Local Cevado

Mulheres e Crianças não pagam!

6

Rdv. Tamoiós, Km 45 (Entr. Fazendão) Tel.: (12) 9764-9423



DOCE CASEIRO

Amélia

Doce-de-Leite

Goiabada

Pé-de-moleque

Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354

Estr. Municipal do Lajeado, s/n
Paraibuna-SP



Caminhada de 120 km pela fé em Nossa Senhora

Romeiros de Paraibuna enfrentam 120 km de estrada, a pé, para chegar a Aparecida, participando da tradicional Romaria anual da cidade.

A romaria da cidade já tem 16 anos e foi iniciada pela Amélia Camargo e o Santa Branca, que permanecem no comando até hoje.

Este ano participaram da romaria 31 homens e 27 mulheres, tendo desde criança de colo até gente com mais de 70 anos. A maioria está indo pela primeira vez, mas

outros já fazem o percurso há anos. Alguns vão para pagar promessa, outros para fazer um sacrifício por Nossa Senhora Aparecida. Apareceram alguns participantes de outras cidades que já conhecem nossa romaria. Veio gente de São Vicente e de Caçapava, como o Seu Francisco Lanfredi, um andarilho por excelência. Antes da partida os romeiros estiveram na Igreja Matriz onde o Pe. Dimas rezou e abençoou a todos para a grande jornada. Todos partiram meio

ressabiados, pois parecia que ia chover. O roteiro seguiu até o Bairro do Bragança, onde pararam para um lanche. Depois seguiram até o Bairro de Cima, em Redenção da Serra, onde pernoveram. Muita gente já chegou cansado, quase no anoitecer. Neste dia a caminhada total foi de 33km. No dia seguinte partiram cedo, indo em direção a Taubaté. Pararam para almoçar no Recinto de Exposições e voltaram para a estrada rapidamente. Dali seguiram até Pindamonhangaba, onde pernoveram no Bairro do Lessa. O percurso do dia foi puxado, pois era de 54 km.

O terceiro dia o percurso foi menor, com apenas 31 km, chegando por volta do meio dia em Aparecida, onde todos assistiram a Missa.

A CAVALO

Paraibuna tem ainda outra romaria este ano, que sai no dia 25 de julho, às 6h da manhã. É a tradicional Romaria a Cavalo. O percurso é quase o mesmo só que os cavaleiros fazem somente um pouso no Recinto de Exposições de Taubaté. Chegam em Aparecida no dia 26 de julho. Os cavaleiros retornam no domingo de caminhada até o Recinto de Exposições. Fazem a chegada na cidade por volta do meio dia. Informações pelo telefone 9723-6084, com Lolô.



Amélia e Santa Branca, os coordenadores da romaria, que foi a Aparecida.



PARAIBUNA, JULHO DE 2002

MASCOTTES

Pesqueiro **Mandizeiro**

SISTEMA PAGUE-PESQUE
Lanch - Play-Ground - Camping

Estacionamento fechado
Pesca livre no Rio Paraíba
Churrasqueiras - Piscinas
R\$ 3,00 pessoa/dia
Criança até 7 anos não paga

Tamolós - km 38,5
Estr. Cesp - 135 - B. Rio Claro
Tel.: (12) 3974-0466

MAURO'S
Publicidades



Divulgação
com carro de som
e sonorização
de ambientes

Rua Cel. Fco Tobias das Neves, 44 - Tel.: 3974-0317 / 3974-0721

RELIGIÃO

Lembranças da Romaria



PARAIBUNA, JULHO DE 2002

NASCENTES

HEAD SAT
Antenas Parabólicas
e TV por Assinatura

DIRECTV
O mundo é seu

SKY
A melhor de todas

Century
TELECOMUNICAÇÕES

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

Casa de Carnes
São Sebastião
Bovinos, Suínos
Frangos, Lingüiças

Completa
linha de carnes
para churrasco

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

Aberta diariamente das 8h00 às 22h00
Perfumaria e Medicamentos em Geral

DROGARIA SÃO LUIZ

Pça. Manoel Antônio de Carvalho, 88 - Centro
Tel: (12) 3974-0262 cia@fontefarma.com.br

Celeste Imóveis

CRECI 25.500

Sítio 5,00 alqueires, casa, luz, pomar, água, nascente e lago, braquiária, a 3 km do asfalto. R\$ 70.000,00 - Escritura ok.

Chácara 20.000,00 m2, bela casa sede avarandada, churrasqueira, salão de festas, casa caseiro, chiqueiro, galinheiro, horta, extenso pomar, pequena mata e pastagem, luz elektro, água de nascente, ribeirão com linda cachoeira, bom acesso, a 4 km do asfalto.

Chácara de 3.600,00 m2, linda casa de 3 quartos (piso jatobá, sintekada, fogão a lenha, mobiliada, nascente, galinheiro, horta, pomar, luz, 15 km da cidade, ótimo acesso.

Linda Casa de Campo, galpão para festas, pomar, gramados, jardins, iluminação, ribeirão, bosque, pastagem, eucalipto, mata natural, linda vista, luz Elektro, em área de 11,00 alqueires, excelente acesso - 6 km da Tamoiós. Bairro do Espírito Santo, com escola, postinho de saúde e telefone comunitário

Linda Fazenda com 89,0 alqueires, casa simples + casa caseiro, luz, água, várias nascentes, pequena mata natural. Final de linha, extensa e linda margem de represa (álbum de fotos). Escrit. OK.

Ótima Fazenda com 54,0 alq. formada, casa sede, caseiro, luz, 15 baías, pastagens, boa topografia. Escrit. OK

Sítio 11,0 alq. casa sede, casas colono, 3 lagos, várias nascentes, luz, curral, pomar, paiol, horta, pastagem. Margem da Rodov. Tamoiós. Escritura ok. R\$-200.000,00.

Chácara c/ 48.400 m2, casa sede c/ piscina, casa colono, pque infantil, campo futebol society, lago, a 2 km asfalto

Chácara c/ 30.000m2, ampla casa sede avarandada, casa caseiro, casa visitas, piscina, pomar, gramados, canavial, pastagem, com luz e água a 1,0 km. do Condomínio Village de Paraibuna na Rodov. Tamoiós, ótimo acesso. Escritura OK.

Chácara 1.050m2, no Colinas Paraibuna, a 700 m. da Tamoiós e da represa de Sta. Branca, próximo da "Ponte do Joaquim Rico", plano.

Casa no centro, 4 quartos, demais dependência e quintal. Escritura ok. (FGTS/BNH).

Represa de Paraibuna-Chácara com 12.000m2, casa, luz, água, a 7 km. da Tamoiós. R\$ 40.000,00.

Chácara Bairro do Cuba, 1.363 m2, boa casa sede c/ 3 quartos (1 suite) + 1 quarto fora, 2 banheiros fora, luz, água, telefone, ótimo acesso. R\$-65.000,00.

Chácara de 2.200m2, sem benfeitorias, asfalto, luz, ótima topografia, a 4 km da cidade, 300 m do rio Paraíba, local de muito peixe (poço das 28 cachoeiras e poço do manduri). Facilite.

Casa Vila Camargo, reformada, 2 quartos. Escritura OK. R\$=30.000,00

Casa no Centro, 4 quartos, demais dependências e quintal. Escritura OK. (FGTS/BNH)

Casa de moradia estilo colonial, com pontos comerciais de aluguel, excelente localização. Escritura Ok.

Ponto Comercial na Av. Beira Rio, com estrutura para 2o. andar. Escritura Ok.

Edicula em meio lote (4x30) R. Mons. Dutra. Escritura ok.

Barco para 12 pessoas em ótimo estado, todo reformado, pronto para uso, c/ 15 coletes salva-vidas, já colocado na água.

JAMBEIRO

Cánaã com 5.100 m2, ótimo acesso, pequena casa, azulejada e piso frio, c/ móveis novos (geladeira, fogão, armários), com água, luz, 2 platôs grandes próprio p/ campo de futebol, com seguro. Documentos Ok (permite financiamento e saque de FGTS) R\$-35.000,00

Cánaã, com 10.000 m2, linda vista, ótimo acesso, a 4,0 km da Tamoiós. Escritura Ok. R\$-12.000,00.

NATIVIDADE DA SERRA

Fazendinha (ideal p/ lazer e Hotel Fazenda), tudo pronto, casa sede antiga restaurada, piscina, asfaltado em torno da casa e piscina, coz. industrial completa, campo futebol, 3 casas de colono, quiosque c/ churrasqueira p/ convenções, 2 alojamentos montados p/ 50 pessoas cada um, mangueiro de 1.200m2, galinheiro de alvenaria, pomar, 5 lagos próprios p/ criação de peixes, com luz, pastagem, 20 alq. de eucalipto, 12 alq. de mata natural c/ trilhas, a 4 km do asfalto (estrada boa) e a 8 km da cidade Natividade da Serra. Escrit. OK.

Temos dezenas de ofertas de chácaras, sítios, fazendas e imóveis urbanos.

Pça. da Matriz, 31 - Centro Tel. (12) 3974 0178 / Fax: 3974 0258
celeste10@uol.com.br

Chão Caipira é sucesso na Fapija

A Barraca "Paraibuna Chão Caipira", de Paraibuna, sob o comando do Bernardo, Irene e Otávio Fonseca fez novamente o maior sucesso na Fapija 20 anos. E desta vez com a participação do Jotinha



fazendo rapadura e açúcar mascavo. Os dois estiveram presentes a partir do convite do Sindicato Rural de Jacareí e da Revista Nascentes, cujo diretor organiza o setor de Comunicação do Evento, há 20 anos.

Há três anos eles participam do evento com o apoio da Prefeitura Municipal que monta o rancho, cujo objetivo é também divulgar as tra-

dições do município.

O rancho é montado numa área isolada dentro do recinto da Fapija, mas atrai muita gente que já se acostumou a ir até o local para tomar um cafezinho, comprar uma rapadura ou apreciar um bolinho de chuva.

Várias pessoas que comparecem ao local, são filhos de Paraibuna que querem relembrar a cidade Natal.

Segundo Bernardo, os elogios ao trabalho é muito grande, prin-

JOAQUIM Casa de Carne CAMARGO
Carnes Frescas
Leitão Lingüiça
Frango recheado pronto para assar
Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

BAZAR do Déia
Para as suas compras a melhor ideia
Papeleria
Presentes
Eletro-Eletrônicos
Produtos para Informática e Celular
R. Cel. Camargo, 40 Tel: (12) 3974-0074

Johnny
Auto Peças
Peças e Acessórios
CHEQUE PARA 30 DIAS
R. Cel. Nabor N Santos, 76 Tel.: 3974-0446

Bomba dos Amigos do Agenor e da Fia
"Qualidade e Honestidade"
Rua Cel. Martins, 217
Tel.: (12) 3974-0064



principalmente de pesquisadores e imprensa que procuram coisas autênticas na Fapija.

O Jotinha, que compareceu pela primeira vez ao evento, tendo um trabalho enorme, aprovou a participação.

Seu trabalho era redobrado, pois todos os dias ele preparava a garapa em seu Sítio, em Paraibuna e depois levava até a Fapija, onde terminava de fazer as rapaduras ou o açúcar mascavo.

No último dia da

Fapija, até o Governador do Estado Geraldo Alckmin esteve visitando a barraca. Saboreou o café caipira da Irene, o bolinho de chuva e levou os produtos do Jotinha. Alckmin mostrou-se interessado no trabalho, querendo saber onde ficava o sítio do Jotinha.

A Barraca Chão Caipira está sendo um dos maiores divulgadores da autêntica cultura caipira de Paraibuna, pois onde comparece faz sucesso.

Na própria feira eles foram convidados para

participarem de eventos em outras cidades como Caçapava, Pindamonhangaba e São José dos Campos.

Neste começo de agosto a equipe e o rancho estará participando do Revelando o Vale, a convite da Fundação Cultural de São José dos Campos. O evento que acontece no Parque da cidade, em São José, terá ainda a participação do Recanto dos Pássaros, O Café Caipira da D. Maria, a Marlene Barreto e o artesanato do Carlinhos.



INFOTEC
Cursos de Computação

Há 5 anos a sua melhor opção em Cursos de Computação.

CURSO BÁSICO ADULTO

INTRODUÇÃO À MICRO INFORMÁTICA / WINDOWS ME / INTERNET / WORD 2000 / EXCEL 2000 / POWER POINT 2000 / ACCESS 2000 / FRONT PAGE 2000 / COREL DRAW 7.0

CURSOS PROFISSIONALIZANTES

CONTABILIDADE / ADMINISTRAÇÃO / AUTOMAÇÃO DE ESCRITÓRIO / DEPARTAMENTO DE PESSOAL / MARKETING E PROPAGANDA

VAGAS LIMITADAS

Método Interativo
Easycomp



1 aluno por computador
Aulas 100% práticas

Curso básico adulto e infantil
5 cursos profissionalizantes

Convênio com desconto para alunos da



R. Cel. Camargo, 173 - Centro

Tel.: (12) 3974-0814 e-mail: infotecursos@aol.com

CASCAREIA

Fabricação de Blocos e Artefatos de Cimento

Comércio de areia, pedra, pedregulho para jardinagem e estradas

= Entrega em toda região =

- ☐ Manilhas 20-30-40-50-60
- ☐ Bloco 10 - 15 - 20
- ☐ Canaletas
- ☐ Anel Poço
- ☐ Balaustre
- ☐ Pézão para gramado



Av. Antônio Feliciano da Silva, 400 - Em frente à Vila Camargo
Tel.: (12) 3974-0985 / 9761-9745

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

**Dr. Antonio Carlos
E. Miranda** CRO 52.694

**Dr. Ernesto Maia
Miranda** CRO 12.070

Clinica Geral Odontopediatria

de segunda a sexta-feira
das 8h às 12h e das 14h às 21h

Cirurgia e prótese

de segunda a sexta-feira
das 8h às 12h e das 17h às 21h

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



PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

Projeto Fabricação e Montagem
Portões automáticos e manuais
e estruturas metálicas

**APARELHOS
COM GARANTIA**



**Atendemos
toda a região
do Vale e Litoral**

- ▶ Circuito Fechado de TV
- ▶ Vídeo-Porteiro
- ▶ Interfonia
- ▶ Cerca Elétrica

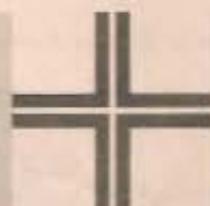
Eurus 20

TeleFax: (12) **3974 3505**

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250 - www.navesportoes.com.br

▲ **Automatizador de Portões**

Drogaria Nossa Senhora do Rosário



“Tratando sua saúde
do berçário ao centenário”

WALTER Farmacêutico

**Atendemos
em domicílio**

GATES
BRERICSSON
AHMA
NOVOTEL
KAISER
AMPLIMATIC
BIDIM
CEMAN HENKEL
CENTER VALE SHOPPING
CLINICA SÃO JOSÉ
COGNES BRASIL
EATON
HENKEL
JOHNSON
AVIBRAS
PHILIPS

CEBRACÉ
VIAÇÃO SÃO BENTO
TRANSMIL
VIAÇÃO CAPITAL DO VALE
VIAÇÃO REAL
BREDÁ TURISMO
SOLETRON
COOPER
HITACHI
PANASONIC
PROLIM
TRANSVIP
UNIVAP
POLICLIN
VIAÇÃO JACAREÍ
MONSANTO

SABESP
BEBIDAS CAMPEÃO
FUNDHAS
EMBRAER
KODAK
ORION
ENGESEG
LASTRO SEGURANÇA
SEGVAP
MANSERU
PREFEITURA SJCAMPOS
WAL-MART
BUNDY
VOLKS
PLANO MÚTUO NOVA VIDA

GISELE MÓVEIS



LOJA I

**AGORA
COM PRODUTOS
PARA CAMA
MESA E BANHO.**



LOJA II

Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



LOJA 1 - Pça. Manoel A. Carvalho, 192
LOJA 2 - Av. São José

TEL.: (12) 3974-0234
TEL.: (12) 3974-0012

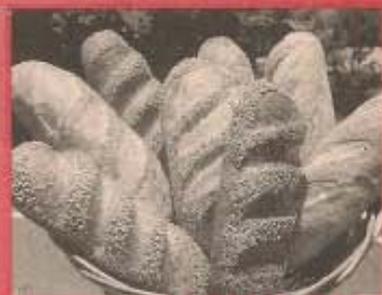
LANCHONETE E RESTAURANTE

FAZENDÃO



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

**Agora,
pães quentes
a toda hora
para seu lanche**



TEL: (12) 3974-0589 / FAX: (12) 3974-0287
Rodovia dos Tamoios, km 45 - Paraibuna-SP
fazendao@fazendao.com

fogão joão do rural

O pão nosso de cada dia

Fermento de Cerveja

Para cada kg de farinha de trigo, use uma xícara (chá) de fermento. Amasse com água morna e deixe descansar por duas horas, para crescer.

Fermento de Massa

É sempre feito de véspera. Para cada kg de farinha de trigo,



emprega-se um pão cru de 100g, dissolvido em água morna o suficiente para fazer a massa branda, que se deve bater bem e abafar para crescer até o dia seguinte.

Fermento Caseiro

Caso não se tenha fácil o pão cru, veja como fazer um fermento em casa. Ponha para coalhar ½ garrafa de leite. Junte então, fubá e ½ colher (chá) de cremor tártaro. Amasse bem, deixando em ponto duro. Faça pequenas bolachas grossas e coloque ao

sol para secar. Guarde em lata fechada para usar na hora que precisar. Quando for fazer a massa, dilua em 1 copo de água morna, 3 bolachas e adicione em meio quilo de farinha de trigo, fazendo a massa e deixando descansar uma noite.

Bolinha de massa

Uma tática para controlar o ponto de descanso e crescimento de massas de pão é usar a bolinha. Em meio copo d'água fria, coloque uma bolinha de massa. Quando ela subir a massa está no ponto correto.

Cursos Livres de Música

SEMITOM

MATRÍCULAS ABERTAS

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

PAPELARIA BEIRA RIO

Papelaria - Artigos Religiosos
Flores Artificiais
Jornais e Revistas - Plastificação
Xerox - Armarinhos em Geral
Encadernação em Espiral

Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) 3974-0707
Paraibuna-SP

Estância Ecológica TERRA VIVA

PRODUÇÃO DE ALIMENTOS NATURAIS
com responsabilidade social
e preservação da natureza
Codorna - Pato - Galinha Caipira

Tel.: (12) 3974 3403 Paraibuna-SP

PARAIBUNA, JULHO DE 2002

NASCENTES

Escritório São Lucas

Matilde Câmara Vaz dos Santos
Téc. Contabilidade
CRC 123.055/0-6 SP
Tel: 3974-0530
Telefax: 374-1068

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

BAR ZERO GRAU

Salgadinhos
Porções Especiais
de Costela
Bebidas em Geral

R. Pe. Américo, 205
Tel: 9768-1333

TEKINHA Sport e Boutique

bunny's
TAUPY'S
colcci CARMIM

O melhor da moda
para você

Tel.: (12) 3974-3197
R. do Meio, 34 - Calçadão
teka.carla@bol.com.br

Pão Alemão

Ingredientes- 1 kg de farinha de trigo, 6 ovos, 4 colheres (sopa) de fermento de cerveja, 2 pires de açúcar, 1 pires de gordura, 1 garrafa de leite (700ml), 1 colher (sopa) de sal, 1 gema, 1 colher (sopa) de manteiga e açúcar cristal.

Como fazer- Abra a farinha numa mesa, coloque todos os ingredientes e misture tudo, sovando bem e deixando a massa mole. Coloque em formas untadas, deixando descansar para crescer. Na hora de ir ao forno, passe em cima uma gema misturada com 1 colher de manteiga sem sal derretida e polvilhe com açúcar cristal.

Pão Batido

Ingredientes- 2 kg de farinha de trigo, 6 ovos batidos, 1 pires de açúcar, ½ garrafa de leite, 1 colher (sopa) de sal, 1 colher (sopa) de manteiga e 6 colheres (sopa) de gordura.

Como fazer- No dia anterior, pegue ½ kg de trigo e faça o

fermento. No dia seguinte junte ao fermento os ovos, o açúcar, o leite, o sal, a manteiga e a gordura e misture bem. Aos poucos vá colocando a farinha de trigo, até que fique uma massa de boa consistência. Faça os pães, deixe crescer e leve ao forno regular.

Pão Brasil

Ingredientes- 1 pires de farinha de milho, 1 pires de polvilho doce, ½ garrafa de leite, 1 xícara (chá) de gordura, sal, erva-doce e ovos para dar o ponto.

Como fazer- Peneire a farinha de milho e misture com o polvilho. Escalde com o leite e adicione a gordura, o sal e a erva-doce e misture bem. Vá colocando ovos até o ponto de pingar. Unte uma assadeira, com manteiga e pingue os pãezinhos. Asse em forno quente.

Pão de Cará

Ingredientes- 2kg de farinha de trigo, 1 garrafa de leite, 6 ovos, 1 xícara (chá) de gordura, 1 colher (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa)

FOGÃO

de sal, 1 prato de cará cozido e peneirado.

Como fazer- No dia anterior, prepare o fermento, com ½ kg de farinha de trigo. No dia seguinte, junte o leite, os ovos, a gordura, o açúcar e o sal e mexa bem. Adicione o cará cozido e o 1,5 kg de farinha de trigo e amasse bem. Faça os pães e deixe crescer. Asse em forno quente.

VIDRACARIA MOLINA



Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de Vidros
em geral

Tel: (42) 3974-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

Móveis Usados Da Tica

**CAMA, MESA,
GUARDA-ROUPA,
COLCHÃO,
MÁQUINA
DE LAVAR ROUPA,
FOGÃO,
LIQUIDIFICADORES,
BATEDEIRA.**



MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

**COMPRAMOS E TROCAMOS
VENDEMOS COM PAGAMENTO
EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS**

Largo do Mercado, 90 - Tel.: 12 3974 00 85