

fogão
joão do rural

30 receitas

REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, DEZEMBRO-2003 Nº 36

Doce Natal Colonial



PROGRAMA
DE NATAL

TRIP-TRAIL
E PIABÓIA

UM JORNAL
DE 100 ANOS

Parahybuna Imóveis

C.45.035

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

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

- Lote 400m2, bom local, semi-plano, linda vista, água, luz, telefone. R\$-16.000,00. Aceita auto, facilita.

- Lote 300 m2, bom local, linda vista, água, luz, telefone. R\$-15.000,00.

- Chácara 4.000 m2, próx. centro, bom acesso, água, luz, telefone. R\$-16.000,00. Facilita, aceita auto.

- Chácara 1.400 m2, plana, boa localização, fácil acesso. R\$-14.000,00. Facilita, aceita auto.

- Chácara 10.400 m2, semi-plana, paisagem cinematográfica, bom acesso, excelente localização. R\$-32.000,00. Facilita, aceita auto.

- Lote 500 m2, água, luz, telefone, semi-plano. R\$-8.000,00.

- Lote 300 m2, bom local, semi-plano, água, luz, telefone. R\$-18.000,00.

- Lote 500m2, água, luz, telefone, semi-plano. R\$8.000,00.

- Lote 300 m2, bom local, semi-plano, água, luz, telefone. R\$18.000,00.

- Casa condomínio fechado, 2 dorm., sala, coz., banho, garagem. R\$35.000,00.

- Casa centro, 2 dorm., coz., banho, área de serviço, quintal. R\$45.000,00.

- Casa próx. centro, 1 suíte, 2 dorm., c/ armários embutidos, sala, coz., área de serviço, edícula c/suíte e coz., excelente acabamento, garagem p/ 3 carros, AC 175 m2, AT 400 m2 - R\$-95.000,00.

- Chácara 3.500 m2, boa localização, boa topografia, vista panorâmica. R\$-15.000,00.

- Chácara 1.000 m2, , próx. ao centro, casa c/ 1 suíte, sala, coz., varanda, vista maravilhosa, próx. Tamoios. R\$-35.000,00.

- Chácara Represa, c/ casa, pomar, energia elétrica, vista maravilhosa, bom acesso. R\$-40.000,00.

- Chácara 2.000 m2, próx. represa, luz, boa topografia, bom acesso. R\$-8.000,00. Aceita auto.

- Chácara 4.000 m2, Represa Paraibuna, próx. Rod. Tamoios, bom acesso, terraplanagem p/ casa, energia elétrica no local, vista maravilhosa, Represa c/ água. R\$-20.000,00. Facilita, aceita auto.

- Chácara 2.400 m2, casa c/ 1 dorm., sala, banho, coz., fogão à lenha, água, energia elétrica, pomar, boa localização, linda vista p/ Repesa. R\$-22.000,00.

- Chácara 9.000 m2, nascente, pomar, galpão, boa localização, próx do asfalto. R\$-50.000,00.

- Sítio 40.000 m2, casa, pomar, nascente, energia elétrica, R\$-30.000,00.

- Sítio 40.000 m2, excelente topografia, bom acesso, pastagem, cafezal, pouca mata. R\$42.000,00. Facilita, aceita auto.

- Sítio 60.000 m2, boa topografia, bom acesso, pastagem, bosque pinus, energia elétrica, próx. asfalto. R\$-50.000,00.

- Sítio 25.000 m2, casa, lago, pomar, nascentes, córrego, energia elétrica. R\$-55.000,00.

- Sítio Represa, 48.000 m2, casa sede, casa caseiro, pomar, lago, nascente. R\$-60.000,00.

- Sítio 11 ha., casa sede c/ 4 dorm., lagos, riacho, nascente, energia elétrica, mata atlântica. R\$65.000,00.

- Sítio 3,0 ha., casa sede, casa colono, pomar, riacho, nascente, energia elétrica, boa topografia, bom local, próximo a S.J.Campos. R\$80.000,00.

- Sítio 13,0 ha, casa, riacho, nascentes, pastagem, energia elétrica, bom acesso, boa localização. R\$95.000,00. Aceita proposta.

- Sítio 13,0 ha., casa sede, casa colono, lagos, nascentes, pastagem formada, boa topografia, próximo ao asfalto. R\$-110.000,00.

- Sítio 24,0 ha., casa, pastagem formada, riacho, energia elétrica, boa topografia, boa localização. R\$120.000,00.

- Sítio 26,0 ha., casa sede, casa colono, lagos, nascentes, pequena cachoeira, pastagem formada, margem Rod. Tamoios. R\$-170.000,00.

- Sítio 96,0 ha., casa, curral, pastagem, riacho, nascente, cachoeira, excelente p/ eucaliptos. R\$160.000,00.

- Sítio 70,0 ha., casa sede, pastagem, mata atlântica, nascentes, riachos, cachoeira, bom acesso. R\$180.000,00.

- Fazenda 50 alqueires, 2 km margem da Represa, casa sede, piscina, casa colono, curral, bom acesso, ocasião.

LOCAÇÃO

- Casa centro, 3 dormitórios, sala, cozinha, área de serviço, edícula c/suíte, churrasqueira, garagem. R\$560,00.

- Casa próxima ao centro, c/ 2 dormitórios, sala, cozinha, banho, quintal. R\$-280,00.

- Casa c/1 dormitório, cozinha, banho. R\$180,00.

- Apartamento, Rua Major Soares, c/ 2 dormitórios, sala, cozinha, banheiro, área de serviço e garagem. R\$400,00.

- Apartamento, Rua Mj Soares, c/ 2 dormitórios, sala, cozinha, banheiro, área de serviço e garagem. R\$420,00.

- Chácara 1.000 m2, c/2 dormitórios, sala, cozinha, banho, varanda/garagem. R\$320,00.

Temos outras opções de imóveis rurais e urbanos

EDITORIAL

Nossos eventos esportivos estão crescendo ano a ano. Trip Trail, Piabóia, Velas, etc. tem agitado a cidade no período de três meses.

São esportes que acabam levando o nome da cidade para outras paragens e, lógico, trazendo mais turistas para a cidade. E é justamente para este aspecto que é necessário termos mais preocupações, pois todo turista quer um bom atendimento.

É sabido que se não tivermos um bom receptivo, não teremos o turista voltando outra vez. E este pode ser um resultado desastroso.

Voltando para coisas mais alegres, o Natal de Paraibuna está ficando mais alegre a cada ano que passa. Há dez anos atrás não tínhamos tantos festejos como está acontecendo este ano. É um aspecto que fazemos questão de ser registrado.

E como 2004 vem aí, a cidade vai comemorar os 100 anos de imprensa local. Adiantamos as comemorações mostrando para você, a reprodução de uma publicação de 1906.

Neste final de ano, levamos a todos nossos patrocinadores e leitores os votos de muita paz, saúde e sucesso.

João Rural

ÍNDICE

4-VARANDA

As pequenas notícias que acontecem ou vão acontecer na cidade.

6-FOGÃO DO JOÃO RURAL

A importância das doçarias no tempo colonial com diversas receitas curiosas para você fazer no Natal.

18-NATAL

Os acontecimentos culturais do Natal, com a programação completa de tudo o que vai acontecer na cidade.

20- HISTÓRIA

As homenagens à Dr. Nicanor de Camargo Neves, realizadas pela Câmara Municipal de Paraibuna.

22-RURAL

Mais um produtor rural adere às hortaliças orgânicas.

23-ESPORTE

As cenas de adrenalina do IX Trip-Trail, que aconteceu em novembro na Represa de Paraibuna-Natividade da Serra.

26-ESPORTE

A Piabóia, que aconteceu dia 30 de novembro teve recorde de participantes e também muita festa.

28-HISTÓRIA

A reprodução de um jornal curioso de 1906, em que só fazia fofoca das pessoas de destaque da época.

NASCENTES

Tiragem 3.000 exemplares,
Circulação em Paraibuna, Jambeiro
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 GRATUÍTA
E-mail - joaorural@ig.com.br

**QUE A MÃO DE DEUS ILUMINE A TODOS
NOSSOS LEITORES, PATROCINADORES,
E FAMILIARES NESTE NATAL.**



**QUE 2004 SEJA CHEIO
DE REALIZAÇÕES
E SONHOS ALCANÇADOS**

Equipe Revista NASCENTES

VARANDA

DENGUE

As campanhas para combater ao mosquito da dengue foram aceleradas na cidade, pois consta que alguns casos suspeitos apareceram. Por isso muito cuidado com as vasilhas, pneus e outros locais que possam facilitar a procriação do mosquito.

VELAS

Em preparação para janeiro a Copa de Vela, que promete ser mais um evento agitado na cidade. Com isso fará um ano que o Secretário Lars Grael anunciou o interesse em instalar na cidade um Núcleo do Projeto Navegar. Mas até agora está tudo nos ventos.

SÃO SEBASTIÃO

A tradicional Festa em louvor à São Sebastião deverá encher a cidade de visitantes e amantes das tradições religiosas. Os festeiros informam que toda a quermesse da festa será realizada no Largo do Mercado e no último dia (dia 25), será no Centro Comunitário, com o fogado e leilão de animais.

MULHERES

Quatro mulheres de Paraibuna já estão praticando o jogo de Malha, que é um esporte quase que exclusivo dos homens, devido ao peso da malha, que chega a 750g. Quem mais estiver interessada, pode entrar em contato com a Irene.

DOCE MEL

Nos dias 10 e 11 de Janeiro, acontece mais um curso de Apicultura em Paraibuna, com aulas teóricas e práticas. A iniciativa é uma parceria da AMA, Associação Modelo de Apicultura e a Casa da Agricultura de Paraibuna, onde os interessados devem fazer suas inscrições.

FESTA

Dia 13 de dezembro aconteceu a festa de confraternização dos velhinhos do Lar Vicentino. E no dia 21 de dezembro tem a apresentação da Cia de Moçambique que estará realizando a última apresentação do ano.

REIS

Dia 6 de janeiro é dia de Santo Reis, mesmo sendo



numa terça-feira, uma festa, acontecerá na Fazenda do Seu Cabral, localizada na Estrada da Fazenda São Pedro.

CRIANÇAS

Como faz todos os anos a primeira dama Mariázinha estará realizando a distribuição dos presentes para as crianças do município. Dia 17 acontece a distribuição na zona rural e no dia 20 para as crianças da cidade, com a distribuição sendo realizada na Praça da Matriz.

PRESENTE DE GREGO

É. Parece que os paraibunenses estão ganhando novamente mais um presente de grego da Litorã-

B
A
Z
A
R

do Déia

Para suas compras a melhor idéia

Papelaria
Artigos para presentes
Eletrônicos

Telefone
3974-0074

Temos equipamentos e acessórios para Informática e Celular.

R. Cel. Camargo, 40

FARMA&CIA

SUA SAÚDE EM BOA COMPANHIA

DROGARIA SAO LUIZ

Paz, Saúde e Felicidade, são os nossos desejos a todos os clientes e amigos, nesta data de fé e amor. Feliz Natal e um ótimo 2004!

TELEFONE:- 3974-0262 DIARIAMENTE DAS 8 H ÀS 22 H

Pça. Marcelino A de Carvalho, 88 Paraibuna SP

SAN JOSE SISTEMAS

Alarmes Residencial e Comercial
Circuito Fechado
c/Micro Câmera
Cerca Elétrica
e Acessórios em Geral

TEL.-(12) 3974-0975 //3974-0925
9722-6250

R. Mj. Ubatubano, 102
Pça. Manoel A Carvalho, 145
PARAIBUNA-SP

nea. Quem está se aventurando para fazer compras em São José dos Campos, está sofrendo com a condução. Com a diminuição dos horários, os ônibus estão circulando com até 50 pessoas em pé. Isso é só mais um desrespeito ao usuário, se pensarmos nos outros que a empresa já praticou con-

tra os paraibunenses. Atenção candidatos, está aí um trabalho a ser feito. Ou não há interesse?

GINAFO

Mais uma GINAFO vem por aí. Está programada para o segundo final de semana de fevereiro a realização da GINAFO 2004. Os organizadores já estão elaborando o planejamen-

to e buscando patrocinadores objetivando melhorar a realização do evento.

ANIVERSÁRIO

Dia 8 de janeiro de 2004, Paraibuna comemora um aniversário importante de sua história. Adivinhe o motivo, ou espere a edição de janeiro da revista Nascentes.

Celeste Imóveis

CRECI 25.500

- Linda Fazenda com 200,0 alqueires, bela casa sede, casas de colono, curral, mangueiro, lagos, luz, formada em braquiária. Ótimo acesso.

- Sítio c/ 36 alqueires, pouca benfeitoria, pastagem e mata natural, bom acesso, a 8 km da cidade, c/ energia elétrica próxima, casa simples, ideal para plantio de eucalipto.

- Sítio 33,5 alq, com cerca de 85.000 pés de eucalipto plantado, pupunha, pomar, casassede, casa colono, luz, lagos, curral, etc.

- Sítio c/ 5,50 alqueires, casa sede e caseiro, luz, pomar, paiol, curral, nascentes e lago, braquiária, a 800 m do asfalto. Escritura Ok.

- Chácara com 5,0 ha (50.000 m²), casas sede e colono, churrasqueira, paiol, ranchos, canil, galinheiro, riacho, 2 lagos, prédio p/ bar e lanchonete, excelente acesso a 1 km da Rod. Tamoios Represa de Paraibuna:

- 12.000 m², casa, luz, água, a 7 km da Rod Tamoios. R\$-48.000,00.

Represa Santa Branca:

- 80 alqueires, lago, casa sede simples, luz, curral, pocilga, muita água, bom acesso. Escritura Ok

- Fazendinha c/54 alqueires, casa sede, estrutura montada p/gado de leite e corte, formada em braquiária, luz, beira da represa da CESP, telefone, Escritura Ok. Somente vende.

Casa na Vila Camargo, reformada, com 3 quartos, garagem, R\$-48.000,00. Escritura Ok.

Caraguatatuba:

Galpão p/ depósito de material de construção (120,0 m²) em lote de 720,0 m², todo aterrado e murado. Aceito carro, caminhão, gado e imóvel de menor valor.

São José dos Campos:-

Vendo área de 1.050,0 m², com prédio de 150 m² de área construída, todo aterrado e murado, asfalto, luz, telefone e iluminação pública. Vendo tudo ou partes, aceito imóvel, carro, caminhão, trator ou gado de corte.

Assessoria jurídica na área cível e trabalhista (Inventário, Usucapião, regularização de escrituras, separação, trabalhistas, rescisão de contrato de trabalho, etc.).

Advogados: Dra. Vanessa, Dr. Vicente e Dr. Roberto Celeste. Regularizamos seu INCRA (CCIR) ITR e Imposto de Renda.

TEL.- 3974-0178

Praça da Matriz, 31 -Centro- Paraibuna-SP

FAX.-3974-0258

E-MAIL: informeturistico.com.br/celesteimoveis.htm ecoturismo.paraibuna16@ig.com.br

SUGESTÃO PARA UM PRESENTE DIFERENTE



Coleção da Revista Nascentes
Números 1 a 35 - R\$30,00
Falar com João Rural
Tel. (12) 9763-2815



R\$6,00 CADA LIVRO
Compre na banca da Leda

fogão joão rural

Doces delícias do tempo colonial

Quem passa apressado pela rodovia dos Tamolos, na altura do Km 38, quase nem nota um pequeno ribeirão desaguando no lendário Rio Paraíba do Sul.

Este pequeno ribeirão é o Fartura, que nasce nas divisas do município de Salesópolis. Em seu percurso de aproximadamente 40 km, percorre a região rural mais importante do município de Paraibuna.

O ribeirão atravessa o lendário Vale da Fartura, primeiras terras de Paraibuna a serem colonizadas. O Vale ficou marcado com a cultura do café, principalmente em sua última fase, no século XIX. A partir de então, a região se expande, com a chegada de novos proprietários, ocupando toda a região. Em princípio todas as fazendas se preocupavam com a produção da cana-de



açúcar. Em 1816 aparece o primeiro registro de produção de café, mas somente por volta de 1825, os cafésais começam a dominar a paisagem do Vale da Fartura.

Vem deste período de muita riqueza a construção das maiores fazendas coloniais do município. Muitas delas, como a própria Fazenda Fartura, a

Conceição e a Roseira, já ruíram. Deste período vemos também as grandes construções coloniais do centro da cidade. As casas de fim de semana dos coronéis do café. Poucas construções deste período ainda estão em pé, mas é bastante para se imaginar que a economia da região fervilhava.

QUITUTES- Com

MAURO'S

Publicidades



Que os seus planos para 2004 sejam realidades durante o novo ano.

FELIZ NATAL!

Divulgação com carrode som e sonorização de ambientes

Tel.: (12) 3974-0317 / 3974-0721
R. Cel Camargo, 167-Paraibuna-SP

CASA VÉIA

COMIDA CAIPIRÁ

Sob nova DIREÇÃO
Maurício e Célia

Refeições caseiras diariamente,
- galinha, peixe, quirera,
feijoada, pato no sal grosso

Lanches - Petiscos - Peixes - Pizza

Estr. Paraibuna-Redenção, Km
Bairro do Itapeva

economia forte, as "sinhás" e quituteiras negras tinham dinheiro e tempo de preparar delícias para a família e para receber os convivas.

Tratada como atividade normal de qualquer fazenda, a cozinha era sempre ponto de destaque na boa convivência, a começar pela arquitetura. Ao contrário das casas atuais, onde a cozinha é sempre nos fundos do prédio, as fazendas tinham a cozinha nas laterais, com uma entrada sempre facilitada aos convivas, empregados e aos visitantes.

Pois é neste ambiente, sempre espaçoso, que aconteciam as reuniões das famílias, enquanto se preparava o café, fritava os bolinhos, ou arrumava uma imensa ceia.

A quituteira, tanto podia ser uma negra ou a sinhá, ou uma negra sinhá de mão cheia. Os homens participavam também da cozinha, mas somente nos preparos externos do alimento, como matar porcos, limpar milho, socar quílera e outros afazeres necessários.

A fofalha era um dos equipamentos obrigatórios em qualquer propriedade. Na maioria dos casos ela era construída em um rancho ao lado da cozinha, ou mesmo no alpendre.

Por isso mesmo é que, quando se "ateava fogo" na fofalha, preparava-se

várias guloseimas para aproveitar o calor. Com a temperatura no máximo, assavam-se as leitoas, frango, pernil, peru, pães e tortas. A temperatura mais baixa era ideal para os bolos, bolachas e sequilhos. Para os suspiros e bolinhos mais delicados usava-se o final da temperatura.

Basta passar os olhos pelas receitas antigas, que notamos imediatamente os ovos, os polvilhos doce e azedo e o fubá, predominando nos ingredientes principais.

No caso dos ovos, o principal motivo de tanta quantidade era para que os bolos e broinhas ficassem mais macios e também para ajudar a crescer. Quase a totalidade de nossas receitas chegaram ao Brasil trazidas pelas cozinheiras portuguesas, que já usavam muitos ovos.

Já os polvilhos, o bicarbonato e os fubás, pode-se dizer que foram criações das cozinheiras brasileiras. Costume aprendi-

FOGÃO

do com o índios, que usavam a mandioca e o milho como ingredientes principais em sua alimentação.

Por muito tempo os moinhos de pedra e os pilões foram os equipamentos essenciais para o preparo de muitos dos produtos da cozinha colonial.

E todo esse enriquecimento na culinária, com certeza, aconteceu nos séculos XVIII e XIX, quando as famosas quituteiras negras começaram a mandar nas cozinhas de seus senhorios.

Vem deste tempo muitas das receitas aqui apresentadas, respeitando a sua originalidade. Por isso, o simples fato de se usar um fubá de indústria, poderá dar diferença no final do prato, pois o teor de amido de um para outro produto são diferentes. para deliciar seu paladar.

Por tudo isso, abençoadas então essas quituteiras, que nos deixaram essas maravilhas...

BAR DO BETO

A partir das 14 h

Lanches, Filé de Tilápia
Porções, Torresmo,
Bebidas geladinas
e muito mais...

SERVIMOS REFEIÇÕES
SOB ENCOMENDA

TEL. 3974-0582//8112-3886

Estr. Esp. Santo, 600
(Bela Vista) - Paraibuna

O
NATAL
É UM MOMENTO DE FÉ
E REFLEXÃO E O
ANO NOVO É TEMPO
DE LUTAR PELO QUE VOCÊ
ACREDITA E, CREIA:
QUEM FAZ O SEU FUTURO É VOCÊ!
VÁ À LUTA E QUE O MENINO DEUS
TRANSFORME
SEUS
SONHOS
EM REALIDADE!

SÃO OS VOTOS DO LOUREIRO



Todos os dias, almoço e jantar
Comida Típica no fogão à lenha
Café da Fazenda no Fogão à Lenha,
sábados, domingos e feriados -
mais de 70 variedades. Até às 11 h.

Que esse Natal não traga apenas reflexões, que o Ano Novo
não traga apenas planos: que tragam também, ação.

Ação por sua família melhor, uma comunidade
paraibunense melhor, um mundo melhor. Cada um de nós,
com nossa fé e nossa esperança, podemos fazer
a diferença. Boas Festas e um Ótimo Ano Novo!



São os nossos votos aos amigos e clientes.



Fazenda



Lanchonete e Restaurante
TEL.-3974-0510



Rodovia dos Tamoios, km 43 - Paraibuna-SP -

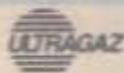


GISELE MÓVEIS

LOJA 1

Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



*"Que o Natal seja de luz
e reflexão, o Ano Novo
de paz e tranquilidade!"*

São os votos da Gisele Moveis.

LOJA 1 - TEL.: (12) 3974-0234
Pça. Manoel A. Carvalho, 192
LOJA 2 - TEL.: (12) 3974-0012
Av. São José - Paraibuna-SP

AUTO POSTO



Telefone
3974-0064

AMIGOS DO AGENOR

"Qualidade e Honestidade"



Um Feliz Natal e um Ano Novo
de muita tranquilidade,
com Cristo presente, são os votos
de Agenor, Fla e família

Rua Cel. Martins, 217 - Paraibuna-SP

Feliz Natal !

A cada ano que finda relembramos a vinda humilde do Menino Deus, buscando crescimento espiritual.

Nós, do **DEPÓSITO MARTELO** e da **MARTELO AGROPECUÁRIA**, desejamos aos nossos clientes e amigos que Cristo seja uma presença constante em todos os lares e que os planos para 2004 sejam concretizados com muita paz, saúde e alegrias.
Boas Festas e Feliz Ano Novo!



 **DEPÓSITO MARTELO**
AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

TELEVENDAS:
3974-0523 e 3974-0633



MARTELO
Agropecuária
Casa & Campo

TEL.-3974-3767
Av .Lincoln Feliciano
da Silva, 534- Paraibuna

FOGÃO

A arte das caldas e dos glacês

Fazer caldas e glacês era uma necessidade de qualquer quituteiras, pois a maior parte dos doces tinha na receita esses ingredientes. Por isso vai aí algumas dicas para você voltar ao passado.

CALDAS

Ponto de Espelho

Pronta a calda, leva-se ao fogo e logo que começar a engrossar, mergulhe a espuma-deira ao centro da fervura, levante e faça o teste. Se a calda, em vez de um fio, cair uma fita larga e transparente está em ponto de espelho.

Ponto de Fio

Fazendo o mesmo processo anterior, a calda tem que escorrer como um fio contínuo, sem se repartir.



Ponto de Ajuntar

Coloque um pouco da calda num prato com água fria. Se não se misturar, formando uma pasta mole, é o ponto de ajuntar.

Ponto de Refinar

Quando da calda fervente não sair mais vapor, coloque um pouco num prato com água fresca e com os dedos junte até formar uma bala, soltando-se da mão. Este é o ponto ideal de bater para refinar.

Ponto de Quebrar

Conhece-se logo após o ponto anterior. Num prato com água fria, deixa-se cair um pouco da calda que deverá estalar. Quando apertada com o dedo, quebra-se.

GLACÊS

Glacê de Cacau

Bata uma clara em neve, adicione 200g de cacau em pó, 200g de açúcar e 1 xícara (café) de água. Misture tudo e leve ao

fogo em banho maria, somente para aquecer e incorporar.

Glacê Cru

Coloque 200g de açúcar numa vasilha. Vá adicionando o suco de qualquer fruta, mexendo sempre, até o ponto que se queira, para cobrir qualquer bolo. Coberto o bolo é bom deixar por alguns segundos na boca do forno quente, para lustrar e secar.

Glacê Mármore

Faça uma calda de 250g de açúcar no ponto de bater. Bata três claras em neve e adicione à calda, aos poucos, ainda quente. Vá mexendo até esfriar a calda.

Glacê de Leite

Coloque 200g de leite numa vasilha. Vá colocando leite e mexendo sempre, até ficar um mingau grosso. Aromatize com vanilina para usar em coberturas.

APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

Bom Natal a todos
e um 2004 de muito sucesso!

Mel e Própolis de Paraibuna
analisados pela UNITAU

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

Padaria

Pão Perfeito



Lanchonete
Pão quente
a toda hora
Pão de batata
especial
Doces Típicos

Auto Posto Paraibuna

BR

Lavagem e Troca de Óleo

Que a luz de Cristo nos ilumine e que o NATAL
seja de muita paz e o novo ano de PROSPERIDADE!

Tel.: 3974-0202
Pça da Rodoviária

Tel.: 3974-3600
Pça da Rodoviária



TEL.: (12) 3974 0663

Av. Cel. Nabor N. Santos, 95



Docinhos a vovó

Fazendinha

Ingredientes- 1 prato de abóbora com casca, cortada em pedacinhos, 1 prato de açúcar mascavo, 1 pedaço de canela e 1 pedaço de gengibre amassada.

Como fazer- Numa panela grossa, coloque, intercalando, duas camadas de abóbora e duas de açúcar. Adicione o pedaço de canela e a gengibre e tampe, cozinhando em fogo baixo, somente no bafo. A própria água da abóbora irá formar a calda que deve ficar em ponto de puxar ou juntar.

Baba de Moça

Ingredientes - ½ kg de açúcar, 8 gemas de ovos, leite de 1 coco, ½ fava de baunilha ou cravo.

Como fazer - Faça a calda com o açúcar em ponto de espelho e deixe es-

friar. Desmanche as gemas de ovos e adicione a calda, juntamente com a canela e o leite de coco. Volte ao fogo, mexendo sempre, até começar a aparecer o fundo da panela. Retire e sirva em taças polvilhadas com canela.

Fatias Douradas

Ingredientes- pães amanhecidos, ½ copo de açúcar, ½ copo de vinho do porto, ovos.

Como fazer- Faça uma mistura com o açúcar e o vinho. Corte os pães em fatias e passe nessa mistura. Deixe escorrer, bata os ovos e passe os pães. Prepare uma calda com o açúcar, coloque as fatias e leve ao fogo para fritar e quando estiverem passadas de calda, retire e escorra. Coloque numa travessa e polvilhe com ca-

FOGÃO

nela em pó.

Fatias do Céu

Ingredientes- 10 gemas, 1 clara, açúcar para calda, baunilha.

Como fazer- Bata a clara em ponto de neve, bata as gemas bem batidas e misture com a clara. Unte uma assadeira com manteiga, coloque o creme e leve em forno quente. Depois de assado, corte em pequenas fatias e coloque em outra travessa. Faça uma calda em ponto de espelho, aromatizando com a baunilha e coloque por cima.

Papo de Anjo

Ingredientes- 12 gemas, 2 claras, açúcar para calda, baunilha.

Como fazer- Bata as duas claras em neve. Bata em separado as gemas e junte às claras, continuando a bater. Unte forminhas de manteiga, polvilhe trigo e coloque o creme de ovos. Quando assar, retire das forminhas e coloque numa tigela grande. Faça a calda com o açúcar e a bau-



**AVÍCOLA
PARAHYBUNENSE**

Adilson Vieira

Frangos e derivados
Queijos e linguiça da região

TEL- 9791-3035 - 3974-9226

Mercado Municipal - box 18

JOAQUIM CAMARGO
Casa de Carne
Carne Frescas - Linguiça

Aos nossos clientes e amigos, um alegre Natal e um Ano Novo de boas surpresas!

Tel.: (12) 3974-0478

Pça. Marcelino A de Moura, 63-Parahybuna

ESCRITÓRIO CONTÁBIL

SÃO LUCAS

LUCAS E MARLI

Que Cristo nos ilonine nesta data tão significativa para a humanidade, que é o NATAL, e que em 2004, com Cristo nos corações, tudo seja alegria, paz e saúde!

AV. CEL. NABOR NOGUEIRA SANTOS, 321, CENTRO, PARAIBUNA, SP
FONE: (0XX12) 3974-0530 FAX: (0XX12) 3974-1068
escritoriosaolucas@bol.com.br

FOGÃO

nilha e despeje por cima, o suficiente para cobrir. Deixe descansar um dia para servir.

Cajuzinhos de Abacaxi

Ingredientes- 2 abacaxis, açúcar, amêndoas.

Como fazer- Descasque os abacaxis, passe em máquina e descarte o caldo para outro uso. Faça a medida da massa, usando a mesma quantidade de açúcar. Leve ao fogo, deixando ferver até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, coloque numa travessa. Com uma colher faça os doces, dando a forma de um caju e colocando uma amêndoa descascada, para imitar a castanha de caju.

Doce de Melancia Cristalizada

Ingredientes- 1 melancia média, açúcar refinado e açúcar cristal.

Como fazer- Depois de tirada a parte mais madura, para se comer, aproveite a parte cor de rosa, mais dura, para o doce. Retire a casca e corte em



O uso exagerado de ovos era um segredo das receitas.

quadrados de 2cm no máximo. Faça uma calda rala, sendo na proporção de 1 kg de açúcar para 1 prato de melancia cortada. Deixe cozinhar até ficar bem passada e a calda bem grossa. Retire os pedaços, ainda quente, com um garfo, passe no açúcar cristal e coloque em tabuleiro para secar ao sol.

Rapadurinhas de Banana

Ingredientes- 12 bananas nanicas maduras, 20 colheres (sopa) de açúcar.

Como fazer- Descasque as bananas e amasse com um garfo. Junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até frigar. Retire e despeje sobre uma pedra mármore e corte em pedacinhos.

Marmelada Vermelha

Ingredientes- 25 marmelos, 2,5 kg de açúcar, 1 litro de água.

Como fazer- Descasque os marmelos, corte ao

meio e retire as sementes. Coloque em água fria e leve para cozinhar. Retire, reserve a água e passe os marmelos numa peneira grossa e em seguida numa peneira fina. Faça a calda, usando o açúcar, metade da água em que cozinhou o marmelo, mais 1 litro de água pura. Quando estiver em ponto de espelho adicione a massa de marmelo para ferver, mexendo sempre, até aparecer o fundo do tacho. Se não estiver bem vermelha, vá colocando, aos poucos, o resto da água em que se cozinhou o marmelo, até atingir o ponto desejado.

Amanteigados

Ingredientes- 200g de açúcar, 200 g de manteiga sem sal, 1/2 kg de farinha de trigo, 5 gemas, 1 colher (sopa) de fermento, claras sem bater e amêndoas moídas.

Como fazer- Bata as gemas e coloque o açúcar, batendo bem. Misture a

Casa de Carnes São Sebastião

Carne fresca diariamente
Linguiças Suínos Frangos

Que o NATAL seja alegre
e o ANO NOVO como os seus sonhos!

Tel.: 3974-0312 - 9765-1487

Largo do Mercado, 75- Paraibuna-SP



PADARIA SANTA CLARA

Vários tipos de pães - Bolos - Doces - Laticínios

*Aos nossos clientes e amigos
um Feliz Natal e um Bom Ano Novo!*

TELEFONE.- (12) 3974-4164 9133-9692

Rua Dr. João Fonseca, 30 - Paraibuna

TEKINHA

Sport e Boutique

Calças Jeans
a partir de R\$-39,90

Camisetas
a partir de R\$-14,99

FELIZ NATAL E UM
2004 DE PAZ, SAÚDE
E MUITAS ALEGRIAS.
SÃO OS NOSSOS VOTOS...

TEL.: (12) 3974-3197

R. do Meio, 34 - Calçadão -



farinha de trigo com o fermento, passe numa peneira fina e junte as gemas com açúcar. Faça isso aos poucos, até que a massa fique bem ligada. Faça bolas, passe em clara sem bater e depois em amêndoas moídas. Unte uma assadeira, coloque as bolas e asse em forno regular.

Amores em Segredo

Ingredientes- ½ kg de açúcar, 1 coco ralado, 6 gemas, manteiga sem sal e farinha de trigo para untar.

Como fazer- Faça uma calda com o açúcar, coloque o coco ralado e deixe ferver bem. Depois de bem cozido, retire do fogo e deixe esfriar. Coloque as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre com cuidado, até aparecer o fundo do tacho. Retire do fogo e deixe descansar por um dia. Faça as bolinhas e coloque em forma untada com manteiga e polvilha-

da com a farinha de trigo. Leve ao forno quente, somente para dourar. Retire, deixe esfriar e arrume em forminhas de papel.

Bom Bocado de Queijo e Coco

Ingredientes- ½ kg de açúcar, ½ coco ralado, 8 ovos, 5 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal e 5 colheres (sopa) de queijo ralado.

Como fazer- Com o açúcar, faça uma calda em ponto de espelho. Adicione o coco e a manteiga na calda, mexa bem e retire do fogo. Quando esfriar junte 4 ovos inteiros, 4 gemas, a farinha de trigo e o queijo e misture bem. Coloque em forminhas untadas e leve ao forno quente para assar.

Bom Bocado de Queijo

Ingredientes- ½ kg de queijo de açúcar, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga salgada, 5 colheres (sopa) de queijo e 5 colhe-

res (sopa) de farinha de trigo.

Como fazer- Com o açúcar, faça uma calda em ponto de espelho. Retire do fogo e quando estiver morno, coloque os ovos mal batidos, a manteiga, o queijo e a farinha de trigo e bata muito bem. Coloque em forminhas untadas e asse em forno quente.

Bom Bocado de Mamão

Ingredientes- 1 mamão bem maduro, 1 prato de açúcar, 6 ovos, 1 colher (sopa) de manteiga salgada e 2 colheres (sopa) de farinha de trigo.

Como fazer- Descasque o mamão, corte em pedacinhos e leve ao fogo com o açúcar. Estando bem cozido, retire e passe em peneira fina. Depois de frio, acrescente os ovos, a manteiga e a farinha de milho e mexa bem. Coloque em forminhas e leve para assar em forno quente.

Motoboy 
Caceco

Serviços Expressos

Serviços bancários. Entregas rápidas
Buscamos e levamos sua encomenda
a qualquer lugar da região

LIGUE: 9792-8594

De Segunda à Sexta, das 7h às 17h
Rua Dr Felipe de Melo, 57.

CANTINA TRADIÇÃO

Comida caseira

- Comercial e prato feito

Feijoada (Sábado)

-Fogado (Domingo)

e outros pratos.

MARMITEX E MARMITAS

TEL. - 3974-3491

Rua Pe. Antonio P. Prado, 19

Isadora Turismo

Transportes Escolares e Turísticos
com conforto e segurança

Desejamos que a luz de Cristo nos ilumine nes te Natal e juntos caminhemos para um mundo cada vez melhor!
Boas Festas, Feliz Ano Novo!

TEL: (12) 3974-0186 - 3974-1210

Pça Ir. Tambelini, 36 - Paraibuna-SP



FOGÃO

Beijinhos Dela

Ingredientes- 200 g de açúcar, 200g de coco ralado, 5 gemas, ½ colher de manteiga salgada, 1 xícara (chá) de leite, anilina com aroma.

Como fazer- Bata as gemas com o açúcar, acrescente os outros ingredientes e bata bem. Em panela grossa leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Retire e deixe descansar por um dia. Faça pequenas bolas, passe em açúcar cristal e enrole, como balas, em papel de seda.

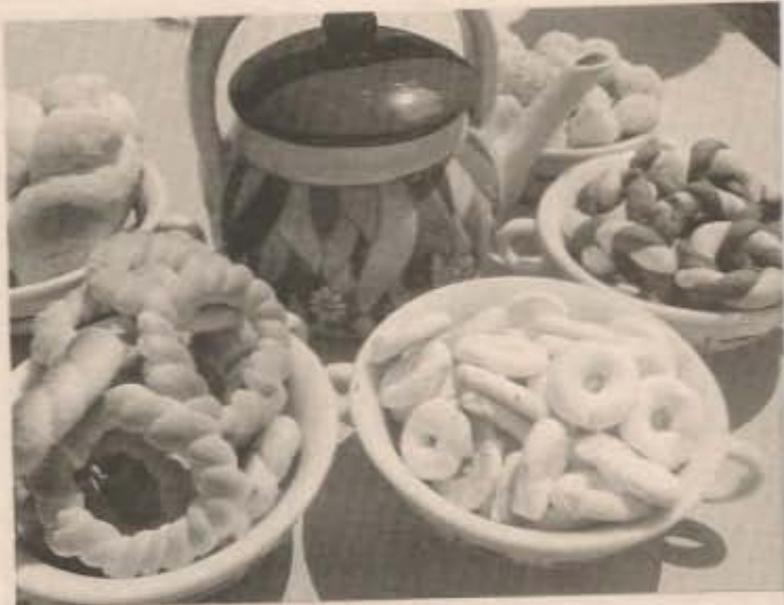
Brevidade

Ingredientes - 12 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar e 12 colheres (sopa) de polvilho doce.

Como fazer - Bata os ovos com o açúcar, até fazer bolhas. Adicione o polvilho e bata bem. Asse em forminhas untadas, em forno regular.

Bem Casados

Ingredientes- 6 ovos, 6 colheres (sopa) de açúcar



6 colheres (sopa) de fécula de batata.

Como fazer- Bata os ovos com o açúcar, até fazer bolhas. Adicione a fécula e mexa bem. Pingue em assadeira untada com trigo e asse em forno médio. Depois de assado, retire e junte um com outro, usando um creme de nata. Embrulhe em papel de seda branca e amarre com fitinhas coloridas. (Obs. Antigamente, tinha-se como tradição comer esse doce em casamentos, para garantir uma boa união para o futuro)

Joanita

Ingredientes- 1 coco ralado, 200g de açúcar, 5 gemas, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo e 1 colher (sopa) de manteiga.

Como fazer- Bata as gemas, o açúcar e a manteiga. Adicione o coco e a farinha de trigo e misture muito bem, deixando em ponto mole. Com uma colherinha pingue em assadeira untada com mantel-

ga. Leve ao forno para cozer.

Mãe Benta

Ingredientes- 500 g de açúcar, 300g de manteiga, 1 coco ralado, 8 gemas, 500g de farinha de arroz e 2 claras.

Como fazer- Bata o açúcar, as gemas e a manteiga. Adicione a farinha de arroz, o coco e as claras e mexa bem. Coloque em forminhas, forradas com papel, e leve ao forno.

Fatias de Banana

Ingredientes- 12 bananas nanicas, queijo fresco, manteiga, açúcar com canela e claras de ovos para suspiro.

Como fazer- Descasque e corte as bananas em fatias compridas e bem finas. Corte o queijo em fatias bem finas. Numa assadeira untada, intercale camadas, colocando uma de fatia de banana e uma de queijo. Sobre elas espalhe um pouco de manteiga e polvilhe com o açúcar com

Casa de Carne
São Lucas

Carnes: suíno, bovino e frango
linguiça
Carvão e bebidas

TEL- 3974-0945

Largo do Mercado, 49- Paraibuna



**AVÍCOLA
E PEIXARIA**
do Benão

Frangos e derivados.
Peixes com qualidade.

TEL. 9763-1985- 3974-9226

Irmanamos com nossos clientes e amigos
nesta data festiva.

FELIZ NATAL e sucesso no NOVO ANO!

Mercado Municipal-Box 14 Mercado Municipal-Box 37

**AÇOUGUE
DO
BENÃO**



Bovinos, Suínos

Pesqueiro

Mandizeiro

SISTEMA PAGUE-PESQUE

Lanchonete Play-Ground Camping

R\$5,00

Pipissoida

Criança até 7 anos não paga

ESTADONIMENTO FECHADO

PESCA LIVRE NO RIO PARAIBA

CHURRASQUINHAS - PIZZINHAS

Alugamos
Chales

Tel.: (11) 3974-0466

Tamoios - km 10,5 - Estr. Cesp -135 - B. Rio Claro-Paraibuna



FOGÃO

uma hora. Abra a massa sobre uma mesa, com espessura de 1 cm, divida o restante da banha em três partes. Passe uma por todo o folhado, untando por igual. Dobre em três e abra novamente, na mesma espessura. Repita esta operação mais duas vezes. Corte a massa em rodela, coloque o creme no meio, feche, coloque em assadeiras untadas e leve em forno quente

canela. Repita isso, terminando com o açúcar com canela. Por cima espalhe o suspiro cru e leve ao forno quente por 30 minutos.

Madalena

Ingredientes- 300g de açúcar, 100g de manteiga, 6 ovos e 200g de trigo.

Como fazer- Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas e continue a bater. Bata as claras em neve e adicione a receita, juntamente com a farinha de trigo. Unte forminhas com manteiga, coloque a massa e leve em forno quente.

Olhos de Nora

Ingredientes - 500g de açúcar, 500 g de amêndoas moidas e 6 gemas.

Como fazer- Com o açúcar e água, faça uma calda em ponto de juntar. Retire do fogo e, quando estiver morna, adicione as amêndoas e as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre. Quando soltar no fundo da panela, retire e deixe esfriar. Faça as bo-

linhas ovais e coloque no centro uma uva passa. Arrume em forminhas de papel para servir.

Pastéis de Nata

Ingredientes- Massa - 1/2 kg de farinha de trigo, 100g de manteiga sem sal, 2 gemas, 300g de banha vegetal, dividida em 2 partes iguais, 1 colher (sopa) de sal.

Creme - 1 xícara (chá) de nata, 1 xícara (chá) de leite, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 gemas, 1 colher (sopa) de maizena.

Como fazer- Creme - Desfaça as gemas no leite, juntamente com a maizena. Adicione a nata e o açúcar, mexa bem e leve ao fogo, mexendo sempre. Estando cozido, em ponto de creme, retire e reserve.

Massa- Misture a farinha de trigo, a manteiga, as gemas, 1 parte da banha e salmoura morna, fazendo a massa em ponto de pastel. Depois de bem sovada, deixe descansar por

SKINA'S LANCHES

- Sob a Direção de Dito e Pepo-
Vitaminas, Sucos
Lanches e Pizzas

*"A todos os amigos
e clientes, os sinceros votos
de um Feliz Natal e um
Ano Novo de muito sucesso"*

Tel.: 3974-0164
R. do Meio, 59 (Calçadão)-Paraiubuna-

B I L L

Auto Peças 
Auto Elétrica e Mecânica

*"CRÊ NO SENHOR JESUS CRISTO
E SERÁS SALVO, TU E A TUA CASA
(Atos 16,31)"*

Telefax:(12) 3974-0270
Av. São José, 356-Paraiubuna

VIP VIDRAÇARIA
PARAIBUNA

Comércio de vidros
e decorações
Mão de obra especializada

Que o seu Natal seja alegre
e que 2004 seja um reflexo
dessa alegria !Boas Festas!

Tel (12) 3974-0916// 9722-6890
Pça Manoel A. Carvalho, 161
(Lgo Mercado) 12260-000 Paraiubuna-SP

LM TELEFONE
3974-3094

Informática

Microcomputadores
e acessórios
Recarga de cartuchos

Aos nossos clientes e amigos
FELIZ NATAL

Rua Mj Ubatubano, 110
Paraiubuna-SP

**DEPÓSITO
HUMAITÁ**

Material elétrico, hidráulico,
pintura, ferramentas.

Aos nossos clientes
e amigos, os votos
de Boas Festas
e Feliz 2004!

Tel: 3974-0177
Rua Humaitá, 32 - Paraiubuna-SP