

Fogão do João Rural



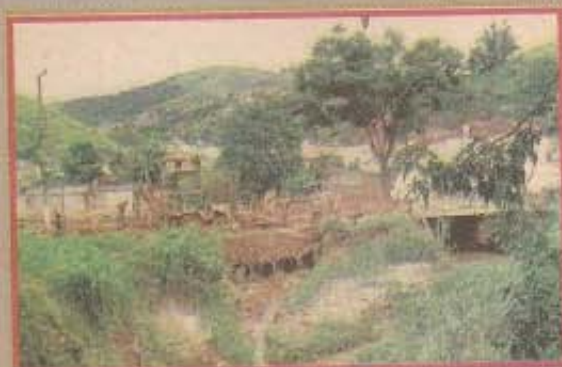
SABORES
DA QUARESMA

CADERNO MENSAL NASCENTES

PARAIBUNA, MARÇO/2001 Nº6



**Produtores
diminuem
o plantio de tomate**



Pontes serão construídas



Juventude dançou na rua

B
A
Z
A
R

do

Déia

Para suas compras, a melhor idéia

Agora com equipamentos e acessórios
para Informática e Celular.

Impressora, mouse, scanner, cartuchos de tinta,
Baterias, carregadores

R. Cel. Camargo, 40

Tel: (12) 374-0074

Paraibuna-SP

CENTRO MÉDICO 1º DE MAIO

DE MARILDA BARRETO

Atendemos todas
as especialidades
Consulta com hora marcada
Particulares e Conveniados

**CONSULTAS A PARTIR
DE R\$ 30,00**

Tel.: (12) 387-4305

Pça. 1º de Maio, 122 Novo Horizonte
São José dos Campos - SP



LABOPAC

Patologia Clínica

Laboratório de Análises Clínicas

DE MARILDA BARRETO

Diversos Convênios

Entre os quais:

CESP - Sul América - Coop. Laticínios - Nipomed - Samesp -
Sabesprev - Cabesp Economus - Petrobras - Embraer

TEL.: (12) 322-0090

Av. Adhemar de Barros, 1309 - Vila Ady Anna
S.J.Campos-SP

TEL.: (12) 374-0731

R. do Rosário, 264 - Centro

Paraibuna-SP

O Seu Pernoite com Conforto e Sossego



Suites espaçosas e Confortáveis
Ambiente Silencioso

Linda Vista da Cidade e Rio Paraibuna

Av. São José, 53 - casa 1 - Centro
roffa@ig.com.br Paraibuna

Pousada Mirante

do parahybuna



TELEFAX: (12) 374 00 18

TELEPHONE: (12) 9701 96 02

Depois da folia e depois das águas, um tempo de meditação. A Quaresma sempre levou os homens à busca de si mesmos. Principalmente no aspecto religioso, onde o mistério da morte de Cristo, criou um comportamento de introspecção na humanidade. É tempo de meditar, orar e rever muita coisa da vida. É tempo também de resguardar para elevar o espírito à Aquele que morreu pelos homens.

De outro lado é março. E aí estão "as águas de março" que sempre foram maiores mas que neste ano todos esperam que seja menor do que as de janeiro e fevereiro. O que caiu dos céus já causou um transtorno sem igual na cidade.

Agora o que todos esperam é que a famosa "chuva da goiaba" venha de mansinho. Que chova somente o necessário para limpar as goiabas que estão caídas pelo chão, sem causar maiores estragos.

João Rural

4 - VARANDA

A agenda com os principais acontecimentos, um balanço do trabalho social na ajuda aos desabrigados da chuva, o show Viola Solidária e o sucesso da Pamonhada.

10 - RURAL

O tomate ainda é uma grande produção agrícola do município, mas sua produtividade vem diminuindo, principalmente devido às doenças e pragas que estão aumentando ano a ano. Neste mês os produtores estão em ritmo acelerado, cuidando do plantio das mudas, para realizarem as colheitas em abril. Saiba de onde surgiu o tomate e suas andanças pelo mundo.

13 - RURAL

O Cambuci ainda é uma fruta desconhecida para a pesquisa, mas é um sucesso na região da Serra do Mar.

14- TURISMO

Hotéis e Pousadas investem mais e Paraibuna supera a casa dos mil leitos. Um recorde que, com certeza vai aumentar o número de empregos. Há três anos a Prefeitura Municipal recebeu a Ilha Treze, para agilizar o turismo, mas até agora nada aconteceu.

18- CULTURA

A Quaresma é um tempo ainda respeitado pela nossa gente. Uma de suas atrações é a quaresmeira que floresce pela Mata Atlântica.

19- FOGÃO DO JOÃO RURAL

As deliciosas e variadas receitas para o preceito da Quaresma. Peixes de água doce e do mar, com destaque para o Bacalhau, o rei da mesa nesta época do ano. A tradição da pesca com peneira e o bolinho de peixe, ainda sobrevivem na zona rural de Paraibuna

26- CARNAVAL

O carnaval teve somente os bailes da Avenida. Alguns grupos saíram pelas ruas, mas nada de novidades.

28- AVENTURA

Um roteiro de aventura, pela Serra do Mar, pertinho de Paraibuna, que voce pode fazer em um dia.

30-ALMANAQUE

Um causo interessante e divertido, retirado do jornal O Parahybuna, de 1923.

31- LOS PANTANEROS

A preocupação com a juventude em participar de seus interesses na comunidade.

PREPARE-SE
EM JUNHO ESTAREMOS
CIRCULANDO COM UMA
SUPER-EDIÇÃO
DE ANIVERSÁRIO
DE PARAIBUNA
PARA LER E GUARDAR

REGISTRO

Dia 13 de fevereiro- Uma chuva pesada caiu sobre a cidade, por volta das 20 horas. Novamente o Ribeirão Lavapés transbordou, entrando água em algumas casas, mas sem prejuízo maior.

Dia 16 de fevereiro- No final do dia, outra chuva cai sobre a cidade. O Ribeirão Lavapés encheu com um metro de água. Vinte e duas residências foram invadidas. Barrancos da Vila São Guido desmoronaram, deixando residências em risco. Os moradores ficaram revoltados, alegando que são os pontilhões do campo e da Avenida que estão segurando água.

Dia 17 de fevereiro- A prefeitura iniciou finalmente a derrubada do pontilhão próximo ao campo. A rede de abastecimento de água de toda a cidade vai ser recolocada, para que o ribeirão seja aberto.

Dia 15 de fevereiro- O comando da Polícia Florestal desativou o posto de Paraibuna. Agora, todo o controle sobre a flora, fauna e mananciais de Paraibuna, será comandada de São José dos Campos. Uma perda irreparável para o município.

Dia 18 de fevereiro -Morreram afogados no Rio Paraíba, nos bairros do Caracol e Rio Claro, Fernando Aparecido Prado, de 22 anos e Flávio Lúcio de Santana, de 55 anos.

Dia 19 de fevereiro- A Câmara Municipal aprova, por 8 a 0, Lei que diminui apoio aos estudantes que fazem cursos fora de Paraibuna. A partir de agora os estudantes pagarão 50% dos custos do transporte.

Aprova também, por 6 a 2, Lei que modifica o uso do terreno do Recinto de Exposições. Ele agora será usado também para a instalação de uma incubadora de empresas. As duas Leis dependem de sancionamento pelo prefeito.

VARANDA

Enchentes

Depois de mais de um mês das fortes chuvas que caíram por três dias, o rescaldo da Vila de Fátima ainda não terminou. Muitas casas continuam ainda desocupadas, devido ao seu estado. Pelo menos 20 famílias foram removidas para casas de parentes e/ou abrigo da prefeitura. Pontes provisórias foram feitas nos bairros do Ilhéus e Laranjeiras. Segundo a direção do Fundo Social da Prefeitura Municipal, foram desalojadas 270 pessoas (foram para casas de parentes), deslocadas 526 (ficaram na própria casa) e desabrigadas 36 (atendidas pela Prefeitura). No total 832 pessoas foram atingidas pelas chuvas. Foram atendidas com alimentação cerca de 215 famílias, num total de 645 cestas básicas.

Cavaleiros

Integrantes das comitativas de cavaleiros da cidade, cada vez mais ativamente as cavalgadas. No último dia 17 de fevereiro eles fizeram um passeio da cidade até a Fazenda do Seu Gilber-



O pontilhão do campo sendo aberto



Ponte improvisada no Bairro dos Ilhéus

to, no Bairro do Espírito Santo. Lá, a recepção foi das mais agradáveis, com um lauto jantar, regado a carneiro assado, feijão tropeiro e churrasco. A festança virou a noite, com muita viola e causos. No próximo dia 18, a diversão será, com certeza, no Bairro do Campo Redondo, quando acontece a Festa de São José.

Cavaleiros em recente viagem a Fazenda Boa Esperança



COMIDA CAIPIRA - SELF-SERVICE - LANCHES
DOCES - QUEIJOS - CHAPA A LENHA

COUNTRY

Country e Forró Sertanejo
Todos os Sábados

RODOVIA DOS TAMOIOS, KM 38

TELEFAX.: (12) 374-0575

PARAIBUNA-SP

Auto Posto
Bela Vista

Combustível
Gelo - Carvão
Borracharia

PAMONHADA

Quem compareceu lambeu até os dedos. Quem não viu, ficou lambendo os dedos, mas sem nada. A Pamonha da D. Maria foi uma novidade no Carnaval deste ano. Muita gente, principalmente turistas, aproveitaram para saborear as pamonhas e curaus feitos na Cozinha Caipira, por voluntários. A festa foi feita em benefício do Asilo Vicentino, com doações de milho e açúcar feito pelos fazendeiros e comercian-

tes da cidade. Segundo Lilian, a Assistente Social do lar Vicentino, foram arrecadados, nos três dias da festa, o total de R\$2.000,00. Este dinheiro foi depositado em conta própria para ser usado na reforma do Asilo. A diretoria da enti-



dade agradece a todas as pessoas que colaboraram para o evento.



DEPÓSITO MARTELO

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

O MAIS COMPLETO PARA CONSTRUÇÃO

- ✓ Pisos e Revestimentos
- ✓ Hidráulicas e Elétricas
- ✓ Ferramentas Elétricas
- ✓ Areia e Pedra
- ✓ Blocos
- ✓ Portas e Janelas
- ✓ Gabinete

TUDO EM ATÉ
12*
VEZES

Lajes e Madeiras

**Entregamos
em sua obra**

**Faça seu orçamento
e comprove**

TELE-VENDAS

374 0523 / 374 0633

PARCEIROS

AKROS

Fortilit

Lef
cerâmica

CAIXA
CAIXA ECONÔMICA FEDERAL

Losango
CRÉDITO QUE RESOLVE.

Verifique regras com nossos vendedores

PARAIBUNA, MARÇO DE 2001

NASCENTES



FESTA

Março, além da quaresma, teremos a tradicional Festa de São José, que acontece no Bairro do Campo Redondo. Será de 14 a 18, com uma programação que começa com o tríduo religioso. Dia 16 às 20h tem Torneio de Truco. Dia 17, às 17h, tem reza e em seguida bingo e forró a noite toda. No domingo dia 18, a festa começa com queima de fogos às 6h. Às 10h missa festiva; às 11h desfile de cavaleiros com as comitivas e convidados. A partir



do meio dia o almoço com o tradicional fogado e à tarde leilão de prendas, brin-

cadeiras infantis e bingo de prendas. A festa acontece na Igreja do Bairro, cuja reforma foi feita na década de 40 do século passado. desde então, todos os anos a comunidade local realiza a homenagem. O Bairro do Campo Redondo mudou bastante do que era antigamente. Até o início da década de 60 tinha um famoso posto de recepcionar leite dos produtores daquela região. Quando chovia, ali era desnatado todo o leite, pois os caminhões não conseguiam chegar na cidade. Aos poucos o lugar foi se modificando, os moradores se mudando. Mas a família Eugênio ainda permanece no local. A novidade maior é uma plantação, única no município, de Noz Macadâmia. Um produtor está cultivando 3 mil pés desta fruta, num dos lados do bairro. Mas, e de onde vem o nome Campo Redondo? Talvez pelo fato de no centro do bairro haver uma área de campo, que tem o formato redondo.

MEL

Cerca de 40 produtores do município, participaram no último dia 15 de fevereiro de uma reunião sobre a cadeia do mel, que aconteceu na Casa da Agricultura. A reunião faz parte do projeto do SAI - Sistema Agroindustrial Integrado, realizado em parceria com o SEBRAE. Na ocasião os produtores obtiveram informações sobre produção e comercialização dos produtos, principalmente no aspecto de legalização e qualidade.



Plantação de Noz Macadâmia, no Bairro do Campo Redondo.

PARAIBUNA, MARÇO DE 2001

NASCENTES



Cercado por muito verde a pousada conta com um total de 250 leitos.

Para as crianças: Play Ground, passeios e brincadeiras.

Além de piscinas, quiosques, barzinhos, quadras de tênis e poliesportiva.

Centro de convenções e reuniões todo equipado para atender até 250 pessoas.

TELEFAX: (12) 374 0100

<http://www.hotelparaibuna.com.br>

pousada@hotelparaibuna.com.br

Núcleo Residencial, s/nº - Vila Camargo
12260-000 Paraibuna-SP

VIOLA

Dia 3 de março o Largo do Mercado teve mais um dia de viola. Foi o Viola Solidária, show realizado pela ONG Paraúna, com o objetivo de arrecadar fundos para ajudar os desabrigados das enchentes de janeiro. A noite, sob o comando do Zê Borracha, foi das mais animadas, com a presença de 20 grupos e duplas desfilando composições próprias e sucessos nacionais. O show durou quase 8 horas e, enquanto o som rolava, a Cozinha Caipira centralizava os comensais e bebês, servindo, petiscos de carne, bolinho caipira e mandioca frita. Além, é claro, da boa cachaça e cervejinha gelada.

VIOLA II

Acabou o verão, acabou o carnaval e o tempo das violas chegou. O Restaurante Chororão já começou sua programação de violas todo sábado. A Fazenda da Comadre volta com sua programação no primeiro sábado de abril. Prepare-se, porque este vai ser o ano da viola em Paraibuna.

VIA SACRA

A equipe de atores da Igreja se prepara mais uma vez para a realização da Via Sacra ao Vivo, que acontece na Sexta-feira Santa. O espetáculo religioso completa 21 anos de apresentações, sob o comando de Antonio Carlos, o Tonhão.

BANANINHA

Quem já está se recuperando das enchentes é a Fabrica de Bananinha. Depois de alguns dias, todo o equipamento foi consertado para que o serviço continuasse. Segundo seu proprietário, Célio Silva, o objetivo maior de colocar a fábrica em funcionamento foi para não despedir empregados. Agora ele espera apoios na redução de impostos, para poder voltar às atividades normais.

AULAS

Continuam os problemas com o início das aulas escolares. No Cel. Eduardo José de Camargo, não se sabe o dia do início, pois depende da reconstrução do muro e também de dedetização do prédio. Os



Público lotou a Praça, em frente da Cozinha Caipira. O Show terminou somente de madrugada



alunos do Benedito Mário, deverão ser transferidos para o Grupo Escolar da cidade, até que o prédio seja limpo.

GLOBO RURAL

A equipe do programa Globo Rural, da TV Globo, esteve novamente em Paraibuna para gravar mais reportagens sobre comidas. Desta vez eles estiveram no Café Caipira da D. Maria, onde registraram a receita do doce Furundum, que é feito de cidra, rapadura e gengibre. Na casa da D. Nica gravaram o bolinho de peixe (foto). Tudo vai ao ar brevemente, numa reportagem sobre comidas típicas de Paraibuna.



Bomba
dos Amigos
do Agenor
e da Fia

*"Qualidade
e Honestidade"*

Rua Cel. Martins, 217
Tel.: 374-0064



Produzido Artesanalmente

Teor alcoólico: 18° gl

Consumir
moderadamente

Entrada do Ranchinho
Paraibuna-SP
Tel.: (12) 374-0671

UM BANHO DE NATUREZA

Pousada Alto da Serra



Tranquilidade e conforto no coração da Mata Atlântica

Respirar ar puro, estar em contato com a natureza, com a fauna e a flora nativas da Mata Atlântica, descansar com conforto, divertir-se com a família e amigos, tratar de negócios ou participar de eventos, encontros e treinamentos. Hospedar-se na Pousada Alto da Serra é fazer parte de tudo isso. É estar em meio a uma das mais belas regiões do país, com muita tranquilidade e satisfação. São apartamentos com tv, frigobar, telefone e lareira, restaurante, piscinas aquecidas, sauna finlandesa, sala de jogos, passeios a cavalo, pedalinhos, caiaques e trilhas, além de uma completa sala de conferências.

Venha conhecer este paraíso ecológico

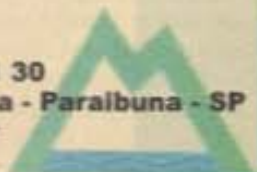
Informações e reservas:

0800 - 55 - 9505

Pousada (12) 422 51 30

Rod. Tamoios, km67 - Alto da Serra - Paraibuna - SP

www.pas.com.br



GISELE MÓVEIS



Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



Pça. Manoel A. Carvalho, 192 - Paraibuna-SP

TEL.: (12) 374-0234

Fazenda

Rodovia dos Tamoios, km 43

Tel. (012) 374-0510



Lanchonete e Restaurante

Café da Manhã

Com trinta delícias como bolos, broas, pães, frios, salgadinhos quentes, frutas variadas, queijos, doces e geléias.



Lanches na Chapa

São 10 tipos, com acompanhamentos servidos no pão ou no prato

Cavalos e Charretes

Passeios à cavalo e charrete gratuito e ainda leite puro ao pé da vaca, caldo de cana e produtos de milho verde.



EM ABRIL
100%
CULTURA
CAIPIRA
ESTÁ
DE VOLTA

Almoço e Jantar

Mais de 30 pratos entre assados, cozidos e frios, inclusive a leitoa assada inteirinha, prato típico da região.



Defumados

Curados

Frescais

Chouriço

Salame

Codeguine

Lombo

Bacon

Costela Defumada



**PRODUTOS ITALIANOS
EM GERAL**

Tel.: (12) 9723-6712

Faz. Trás os Montes Estr. Pitas / Salesópolis, km3

*Beber é Arte
Cachaça é Cultura*



Pinga Jotinha
Artesanal

*Venha nos visitar e
conheça como
produzimos a melhor
cachaça da região*

J & M ALMEIDA DESTILADORES DE BEBIDAS LTDA ME
Sítio JJ - Estrada José Joaquim de Almeida - Km 07
Bairro da Porto - CEP: 12.280-000 - Parati - SP
Tel: (0xx12) 374 0374 - email: pingajotinha@uol.com.br

Tomateiros estão desistindo do plantio

A lavoura de tomate, que já teve seu auge de produção no final da década de 80 e início de 90, está diminuindo a cada ano. Nesta época o município chegou a ter uma lavoura de 1,2 milhão de pés. A safra deste ano não deve ultrapassar a casa dos 600 mil pés, provocando uma queda de 50% na produção anual.

Um dos principais motivos apontados pelos produtores é com relação ao preço do tomate no mercado, em relação aos custos de produção. Segundo cálculos de alguns produtores, no começo do Plano Real, o custo de plantio por pé de tomate era de cerca de R\$1,20. Atualmente

este custo está, em algumas lavouras, quase chegando a R\$2,00. O maior custo é com os defensivos agrícolas, que além de subir no preço, é cada vez mais necessário para combater as pragas do tomate. O adubo também teve seu custo majorado, em mais de 100%. Atualmente o produtor está pagando cerca de R\$300,00 a tonelada, enquanto que na lavoura de 1997, o custo era de R\$120,00 a tonelada.

Enquanto isso o preço de venda do produto continua praticamente caindo

nos últimos 7 anos. Em 1993 negociava-se a caixa do tomate (25 kg) por até R\$20,00. Atualmente este preço está em torno de R\$15,00, chegando a ser vendido até a R\$4,00, na safra de 1998

Muitos produtores estão enfrentando também o aumento da incidência de pragas, principalmente, a broca e o bicho baiano. Pelo menos 20% da produção deste ano deverá ser perdida devido a esses ataques. Outro fator que também está preocupando os produtores é com relação



Mudas de tomate preparadas para o plantio

PARAIBUNA, MARÇO DE 2001

NASCENTES

CASA MACEDO



**COUNTRY
PESCA
& CIA.**

**Rações
para Cães
e Gatos**

Av. Cel. N. N. Santos, 95
Tel.: (12) 374 0663

arquiteto

Rogério Santiago

Rua Cel. N. N. Santos, 54
Tel.: 374-0545
9765-7462

APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

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



Rua Dr. Joao Batista Brasileiro, 121 - Centro
Fone: (12) 374-0653 - 9764-2924 Paraibuna-SP

ao clima. Este ano muitos deles estão lançando as mudas no terreno com atraso, devido a muita chuva no começo do ano e aos grandes períodos de sol forte.

A expectativa é de que a colheita tenha seu ápice a partir de meados do mês de abril. Já a preocupação dos produtores será com o preço de mercado. Atualmente, o preço já está abaixo do esperado, alcançando cerca de R\$15,00 a caixa. Na colheita o preço deverá cair ainda mais.

ADIANTADO - Alguns produtores arriscaram no plantio adiantado e estão saindo-se bem, com a lavoura. É o caso do casal Mário Pinto Oliveira e D. Vilma Maria Silva. Eles conseguiram plantar 12 mil pés das variedades Carmen e Débora, em um terreno arrendado, no Bairro do Espírito Santo.

Mesmo com a chuva, tiveram que irrigar muito bem a plantação, para poderem fazer uma boa colheita. Desde o começo de março eles estão colhendo a produção e colocando a venda em Paraibuna e no



D. Vilma cuida da colheita da plantação dos 12 mil pés de tomate, enquanto seu marido se preocupa com a venda no Ceasa e outros lugares.

Ceasa em São José dos Campos. D. Vilma afirma que apesar do trabalho maior com a prevenção das pragas, valeu o esforço na lavoura. A lavoura está produzindo tomates de até 300g, com alta qualidade de sabor.

Ainda assim, alguns produtores acabaram perdendo toda a produção, devido ao ataque do bicho baiano e da broca.



CASCAREIA

AREIA LAVADA DE CAÇAPAVA

Fabricação de Blocos de 10, 15 e 20

Av. Antonio Feliciano da Silva
Em frente a Vila Camargo
Tel.: (12) 3740985 / 97619745 / 97632870

RENOVE

ESTOFADOS

Fabricamos e reformamos seu sofá, cadeiras, pufs, estofados em geral e interior de autos.

Tel.: (12) 374 01 54

R. Major Ubatubano, 154 - Centro
Embaixo da Casa do Prof. Mimi

Pesqueiro do Chicão

Comida Caipira

Pesca R\$3,00 por pessoa

Pesca à vontade

Mulheres e Crianças não pagam!


Local Cevado

Peixes sob encomenda

Tel.: (12) 9764-9423

Rdv. Tamoios, Km 45 (Entrada "Fazendão") - Paraibuna-SP

BILL

Auto Peças 

Auto Elétrica e Mecânica

Peças para carros, caminhões, tratores

Av. São José, 356
Telefax: 374-0270

De onde vem o tomate?

Muito produtos saboreados na atualidade nasceram no Novo Mundo. São exemplos o chocolate, o milho, a batata doce e a batata inglesa. Muitos outros produtos poderiam ser enumerados, mas entre todos, o que talvez é mais agradável ao paladar do moderno gastrônomo é o tomate, delicioso, suculento e refrescante fruto-legume, que satisfaz a vista com sua formosura de côr e forma, desperta o apetite com sua substanciosa carne e mitiga a sede com seu delicioso suco.

O nome deste fruto parece ser de origem Azteca. Algumas autoridades chamam-no *tomatl* e outras *xitomate*, subsistindo ainda a denominação em antigas povoações mexicanas, tais como *Tomatlán*, *Tomatepee*, etc. Mas a opinião geral dos botânicos é que a planta e seu cultivo para fins alimentares tiveram origem no Perú, daí se propagando por outras partes da América.

DESCOBERTA

- Que o tomate cultivado era conhecido dos botânicos europeus de há mais de 360 anos o demonstra o fato de que no Velho Mundo, foram descobertas pelo ano de 1554 duas grandes variedades. Contudo, só no sul da Europa se reconhecia, havia muito tempo, o valor do fruto para sopas e saladas. Durante o século XVII seu uso generalizou-se muito na Espanha e na Itália, mas na Inglaterra e na Europa Setentrional cultivava-se a planta somente nos jardins botânicos, como uma curiosidade, ou para fins ornamentais. Raras vezes se comia o tomate, que era um fruto mau e até venenoso. Esta crença

surgiu provavelmente pela sua semelhança com a beladona, com a qual é aparentado, mas em realidade não havia fundamento para semelhante pensamento.

Assim é que foi somente em princípios do século XIX que veio generalizar-se o fruto como alimento no Norte da Europa e nos Estados Unidos.

(Texto e foto da Revista *Chácaras e Quintais* - janeiro de 1939)



Algumas receitas para você fazer

TOMATES RECHEADOS COM ATUM E ALICHE

Ingredientes- folhas de alface, cenouras cortadas em palitos finos, 6 tomates grandes, 1 lata de atum, 1 lata de aliche picado bem fininho, 1 colher de queijo parmesão ralado.

Como fazer- Corte os tomates para formar uma tampa, retire as sementes, lave-os e enxugue-os. Desmanche o atum e misture ao aliche, junte ao queijo ralado, misture bem e recheie os tomates. Corte uma lasquinha no fundo para que possam ficar em pé e leve-os ao forno em assadeira untada. Forre seis pratinhos de sobremesa com as folhas de alface, lavadas e esterilizadas, ponha um tomate sobre



esse fundo de alface e enfeite cada prato com palitos de cenoura.

TOMATES RECHEADOS À ROMANA

Ingredientes- 6 tomates grandes, arroz cozido, cebola, margarina, cheiro-verde, 2 ovos cozidos, orégano, sal, pimenta-do-reino, azeitonas, 1 xícara (chá) de caldo de carne e 1/2 copo

de purê de tomate.

Como fazer- Corte uma tampa do lado de cima dos tomates, retire a polpa e reserve. Doure a cebola na margarina, ponha em uma tigela e junte o arroz, a polpa dos tomates, o chei-

ro-verde picado, os ovos, e as azeitonas picadas. Tempere com sal, pimenta e orégano e misture bem. Recheie os tomates, coloque-os em uma assadeira, regue com o purê de tomate misturado com o caldo de carne. Leve ao forno para assar. Sirva para acompanhar carnes ou peixe assado.

Cambuci: sabor da Serra do mar

Falar sobre o Cambuci fica bastante difícil, pois não existe nenhum estudo a respeito de suas propriedades vitamínicas. O que se sabe é que é uma fruta nativa da região da Serra do Mar, nos municípios de Paraibuna, Natividade da Serra e Caraguatatuba. São grandes árvores cujos frutos, que parecem um disco voador, amadurece de março a abril.

O uso de seu suco começou a ser usado por um alemão de nome Alexander, morador no bairro, e que tinha um bar na beira da antiga Estrada dos Tamoios. Este bar foi coberto pelas águas da Represa de Paraibuna. O alemão desenvolveu a técnica de retirar o suco, ferver e fazer o xarope, adicionando o açúcar. Esse xarope era usado para fazer suco e adicionado na pinga, tornando-se um drinque muito procurado pelos turistas que desciam para o Litoral Norte, até o final da década de 60. Este alemão chegou mesmo a fazer uma plantação de Cambuci, sendo que alguns pés ainda estão em produção até hoje.

Muitos moradores daquela região do Bairro Alto da Serra, aprenderam a preparar o suco e conti-



Seu Dito mostra o cambuci no pé. Ao lado, o filé de frango com molho da fruta.

nuam fazendo-o até hoje. Já se tornou folclórico as plaquinhas indicando os locais que tem este produto para venda.

Seu Dito Caetano é um deles. Faz o suco há muitos anos, do mesmo jeito que o alemão fazia. Porém, ele alerta que usar a fruta inteira na pinga pode ser perigoso, pois ela tem "um gás" que pode fazer mal para quem toma.

Uma nova fase do uso da fruta, está começando agora. O Restaurante Bromélias da Serra, localizado dentro da pousada Alto da Serra, está desenvolvendo receitas usando o xarope e também a fruta madura, em pratos de carnes de frango, boi e peixe. Um deles é um filé de frango grelhado, com molho de



cambuci, temperado com sal e alho e folhas de hortelã.

O objetivo do restaurante é criar mais receitas para integrarem o cardápio normal da casa.

RANCHO SANTA APOLÔNIA



Domu Racional - Curso para iniciantes - Alojamento de animais
Compra e Venda de Animais
Promoção de Eventos

Rdv.Tamoios, km 40- Paraibuna
Tel.: (12) 374-0860 / 374-0201
(12) 9764-4256

Renato Celeste
IMÓVEIS
Venda, compra e aluguel de casas, terrenos, chácaras, sítios, fazendas

Tel.: (12) 374-0178
374-0258
Pça. Matriz, 31
Paraibuna-SP
renato10@uol.com.br

PRIS VÍDEO
PRODUÇÕES
Fotos e Filmagens

Revelação e Ampliação

FOTOS 3X4 NA HORA

TELEFONES
(12) 374 0776 E 374 0801
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

Casa Santa Apolônia



Modas, Acessórios e Presentes
Representante exclusiva da grife feminina One Up
Enxoval para bebê
Decoração e Artigos em Patchwork

R. Major Ubatubano, 140
Ao lado da ADEC
Tel.: (12) 374 08 59

Paraibuna supera mil leitos

Entrou o século XXI, e Paraibuna também viu crescer seu potencial turístico, principalmente no que diz respeito ao número de leitos. No total o município já soma 1.115 leitos, pois três hotéis estão terminando suas ampliações de apartamentos e alojamentos para grupos.

O maior aumento de leitos está acontecendo no setor rural, pois é onde a demanda tem sido maior. No Hotel Fazenda Santo Anastácio, localizado no Bairro do Cedro seus proprietários ampliaram a capacidade do local de 80 leitos para 400 leitos. As novas instalações foram construídas especialmente visando o atendimento de grupos de escolas e igrejas. São 80 espaçosos apartamentos com quatro leitos cada um, uma piscina, restaurante e salão para reuniões.

Na Pousada Alto da Serra, o aumento foi de 90 leitos, com o empreendimento somando agora 180 leitos à disposição dos hóspedes. Ainda no setor rural, a Fazenda Renascer está terminando suas reformas para reabrir com leitos para 25 pessoas.



Fazenda Santo Anastácio ampliou de 80 para 400 leitos

Na cidade o Hotel Villa Di Luca esta ampliando sua capacidade para 55 leitos, objetivando atender excursões.

Com este total, o município passa a ser um dos recordistas em leitos na região do Vale do Paraíba. Com este número de leitos, pode-se prever que o número de empregos neste setor tenderá a aumentar gradativamente. Mas os proprietários de hotéis reclamam da dificuldade em encontrar mão de obra interessada em trabalhar no

turismo.

NA CIDADE

Pousada Paraibuna.....	250
Hotel Villa Di Luca.....	55
Santinho Hotel.....	45
Pousada Mirante.....	20
Pousada Beira Rio.....	20
Total.....	390

RURAL

Faz. Sto Anastácio.....	400
Pousada Alto da Serra..	180
Acp. Campos Dourados...	60
Fazenda Lumiar.....	40
Fazenda Renascer.....	25
Recanto dos Pássaros....	20
Total.....	725
Total Geral	1.115



VILA DI LUCA

HOTEL

Paraibuna-SP

Reservas
 Fone/Fax: (0xx12) 374-0229
 E-Mail: viladilucahotel@ig.com.br



Apart. com TV em cores com parabólica, frigobar vent. de teto, telefone / interfone, aquecedor central; Recepção informatizada, piscina com serviço de bar, lavanderia, estacionamento, agenciamento de passeios, serviços de traslado.

ROD. TAMOIOS KM 34 - R. SEBASTIÃO B. DA SILVA, 117 - CEP 12.260-000



A Ilha treze, fica logo após a Balsa do Ribeirão Branco.

Esqueceram da Ilha ?

Há três anos, a prefeitura e órgãos do governo estadual assinaram um convênio para o uso turístico da Ilha Treze. Naquele março de 1998, todos estavam animados pois, de um lado, o governo estava limpando um problema que se arrastava há mais de 15 anos e, de outro lado, o município que quer ampliar o turismo na cidade.

O convênio, que é por cinco anos, ficou no papel, pois, ao que se sabe, nada foi feito no local, além de uma boa limpeza. A Ilha

Treze é uma área localizada após a Balsa do Ribeirão Branco e tem um total de 286,4 hectares. Deste total, o convênio permite o uso de 26,4 hectares para o turismo.

A área foi equipada pela CESP, na década de 80, com a construção de portaria, lavatórios, banheiros, área para camping, quiosques e até iluminação pública. Gastou-se um bom dinheiro no que seria uma área de lazer da autarquia, que nunca foi usada.

Paraibuna não tem emprego?

Ouve-se muito essa pergunta pelas ruas da cidade. Principalmente nas rodas de jovens. De outro lado os empresários de turismo dos hotéis, pousadas e restaurantes junto à Estrada dos Tamoios, reclamam que falta mão de obra interessada neste setor. O principal fator, que todo eles alegam, é que as pessoas não querem trabalhar nos finais de semana.

Ora, se esta cidade está se tornando um centro turístico, é bom lembrar aos jovens que o caminho mais fácil será este. O gerente da pousada Paraibuna afirma que, neste verão, teve dificuldades para contratar monitores de diversão, mesmo pagando R\$20,00 por dia. A Pousada Alto da Serra está buscando profissionais em São Paulo e São José dos Campos, para poder suprir suas necessidades.

Os restaurantes da estrada também passam pelo mesmo problema. Seria salutar se a recente idéia da Prefeitura em tornar o Recinto de Exposições numa incubadora de empresas, tornar o local em formação de mão de obra especializada para o turismo doméstico.

João Rural



C.45.035

Parahybuna
Imóveis

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro
Paraibuna-SP
parahybunaimov@ig.com.br

Plantão aos Sábados
até às 18 horas

TEL/FAX: (12) 374-0364 - (12) 374-0854

CHÁCARA PARAIBUNA - 6.000 M2

boa topografia, próx. asfalto, córrego, água, linda vista.
R\$ 18.000,00 - 30% entrada e restante em 30 vezes.

CASA MARGEM RIO PARAÍBA - 04 DORM.

casa caseiro, pesqueiro, telefone, parabólica, asfalto.
AT - 590 m2. R\$ 65.000,00. Troca por apto. em SJCampos.

CHÁCARA - 750 M2

casa, água luz, pomar. R\$ 12.000,00

SÍTIO - 05 ALQUEIRES

pastagem toda formada, nascentes, córrego, bom local,
próximo ao asfalto. R\$ 35.000,00

SÍTIO - 6,5 ha

casa sede c/ 04 dorm., varanda, garagem, nascentes,
cachoeira, energia elétrica. R\$ 52.000,00. Facilita. Negócio de
ocasião.

CASA - 02 qtos, sala, coz., quintal, vaga garagem, cond.
fechado. R\$ 25.000,00

PONTO COMERCIAL - c/ casa de 03 qtos, sala, coz.,
varanda, bom local - Centro. R\$ 100.000,00

SÍTIO - 14 ALQUEIRES

casa sede, casa colono, 03 lagos, curral, cocheira, pomar, luz,
pastagem toda formada, nascentes, boa localização, próx.
asfalto. R\$ 150.000,00

SÍTIO - 10 ALQUEIRES

casa sede, casa colono, 02 lagos, 04 alg. de eucaliptos, pasto,
peq. cachoeira, luz. R\$ 40.000,00

REPRESA PARAIBUNA - SÍTIO 02 ALQ.

02 casas, pomar, nascentes, lago, excelente margem p/
represa, prox. Tamoios. R\$ 55.000,00

SÍTIO - 8,5 ALQUEIRES

casa, curral, lago, nascentes, pastagem formada, prox. asfalto
R\$ 55.000,00

LOCAÇÃO

CASA - 02 qtos, sala, coz., banheiro, varanda, bom local.
R\$ 350,00

CASA CENTRO - 03 qtos, sala, coz., garagem.
R\$ 450.000,00