

# AGRO\*MOURA



**PRODUTOS AGROPECUÁRIOS EM GERAL**

**TUDO PARA SEU SÍTIO**

**Tel: (12) 374-0533**

**Av. São José, 137 - Paraibuna-SP**

## DEPÓSITO VALE VERDE

**A Melhor Opção p/ sua Construção**



*Há 12 anos servindo  
com Qualidade  
e Honestidade  
a População de Paraibuna  
e Região*

**MADEIREIRA**

**Areia, Pedra, Ferro, Cimento, Cal, Telhas, Esquadrias Madeira e Ferro,  
Hidráulica, Artefatos de Cimento, Pisos e Revestimentos.**

**O Melhor Bloco da Região**

**Av. São José, 166 - Centro - Paraibuna - SP**

**Telefax: (12) 374-0190**



# LANCHONETE E RESTAURANTE

# FAZENDÃO



TEL: (12) 374-0589 FAX: (12) 374-0287



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

Rodovia dos Tamoios, km 45

fazenda@fazendao.com

Paraibuna-SP



## Quem tem medo da viola caipira?

A cada dia que passa, o tabú da viola caipira ocupa cada vez mais espaço. Um espaço que na realidade sempre foi natural deste instrumento e seus desdobramentos.

Em Paraibuna a situação não é diferente. Mesmo que a massificação de outros tipos de sons teimem em permanecer nos bares e lanchonetes, as iniciativas comerciais com artistas da viola tem aumentado e até mesmo atraído mais clientes para quem ousa abrir espaço.

O sucesso da iniciativa da ONG Paraibuna em realizar o "Viola, Cachaça e Cia" demonstrou que o caminho é esse mesmo. A Churrascaria e Pizzaria Chororão e a Fazenda da Comadre, tem realizado com sucesso suas noites com violeiros convidados. As duas casas estão sempre lotadas, demonstrando que tem gente interessada no assunto. A Pousada Paraibuna também entrou na dança, com shows espe-

cíficos que vai continuar este ano.

Existem sim, muitas pessoas que ainda tem medo de demonstrar sua paixão por este instrumento bem brasileiro. Mas só o tempo vai mudar esse comportamento.

Por outro lado, o crescimento do número de artistas interessados em viola na cidade, vem aumentando consideravelmente. E isso poderia ser ainda

Violas da marca Bonilha, feitas artesanalmente em Jacareí.

maior, se os próprios comerciantes procurassem usar essa mudança, como fator de aumento de clientes para seus negócios.

Pensando nisso é que a revista Nascentes, com o apoio da Prefeitura Municipal, Fundação Cultural, Comtur e Festeiros de Santo Antonio, está planejando o 1º Festival de Viola Caipira, um grande evento musical, cultural e didático para junho. O objetivo é transformar Paraibuna na "Capital da Viola", por 15 dias, trazendo para cá mais violeiros e artistas de renome nacional neste instrumento.

Toda as atrações musicais e até mesmo oficinas de fabricação de viola, estão sendo preparadas e, na próxima edição estaremos dando detalhes deste acontecimento



**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

**ARQUITETO**

**LUCIANA DE FARIA**

Rua Cel Francisco T. das Neves, 207  
Telefone: 374 0509

**WMT AMBIENTAL**

**CONSULTORIAS EM PROJETOS AMBIENTAIS**

**Licenciamentos, Reflorestamentos, Assessoria Jurídica,  
Projetos em Fauna e Flora**

**(DEPRN, IBAMA, CETESB, SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE, MARINHA ETC.)**

Rua dos Pardais, 600 - Vila Tatetuba - São José dos Campos

Tel.: (12) 382-2177 / 382-7823

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

[wmt@wmtambiental.com.br](mailto:wmt@wmtambiental.com.br)





# fogão joão do rural

## Tempo de sabores fortes

Termina o verão e começamos um dos mais ricos períodos da cultura regional. Com a chegada de tempos mais frios, voltam as mesas os pratos de sabores mais fortes da nossa culinária. Os moradores da roça tendem a ficar mais tempo em volta do fogão e, com isso, vão saindo mais delícias, para passar o tempo. Assar batatas, pinhão e carás tornava-se um costume quase que diário.

É tempo de muita festança popular e, sempre junto com ela, os comes e bebes como parte da receptividade de nosso homem da roça. Nessas festanças o prato mais tradicional é mesmo o Fogado, cozido em grandes panelões e depois servido ao povo presente. Além disso o tradicional café com biscoito ou farinha, para esquentar as noites de forrós.

Nas residências surgem as comidas mais gor-

durosas, como os pratos a base de carne de porco e os cozidos usando a carne de vaca, principalmente as partes mais gordurosas do animal. Aparecem mais os pratos quentes, como a quirera e os diversos tipos de sopas. A quirera que tem uso mais comum pode ser feita com costelinha, frango, lombo de porco em pedaços ou até mesmo somente com temperos e tomate picado.

Um prato muito usado antigamente era o escaldado. Um costume usado para "esquentar o peito" durante a noite. A receita era simples. Cozinha-se alguns pedaços de carne de vaca ou de frango, bem temperados, em uma boa quantidade de água, deixando amolecer bem. Na hora de comer, colocava-se num prato, um pouco de farinha de mandioca ou farinha de milho e quebrava um ovo. Solta-se então algumas conchas do caldo bem quente, por

cima, deixando cozinhar a farinha e o ovo. Mexia-se bem e tomava como uma sopa rala. Em alguns casos o caldo podia ser feito com legumes e verduras.

**Pinhão** - Nas regiões mais altas do Vale, como a Serra da Mantiqueira e Serra da Bocaina, o pinhão entra no cardápio diário, devido a sua facilidade de aquisição. Aliás, o pinhão foi um dos primeiros alimentos do Vale, citados por viajantes no século XVI.

O normal dos moradores é fazer o pinhão cozido ou assado, mas nessas regiões existe a carne com pinhão, um prato ainda usado até hoje. Logicamente ele apareceu como outros pratos. A carne estava sendo cozida, o pinhão por ali de graça. Então foi só juntar, para fazer render o prato.

### 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

## 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

## Casa de Carnes São Sebastião

Bovinos, Suínos  
Frangos, Linguiças

Completa  
linha de carnes  
para churrasco

Tel.: 374-0312  
Largo do Mercado, 75  
Paraibuna-SP



FOGÃO

## Delícias com a carne de porco

### LEITOA PURURUCA EM PEDAÇOS

**Ingredientes** - 1 quarto de leitoa, 5 colheres de sal com alho, 1 colher pimenta-do-reino, 1 garrafa de cerveja sem gelo, 2 limões.

**Como fazer** - Numa panela grande coloque o quarto de leitoa inteiro para ferver. Quando a água ferver, retire a leitoa e deixe esfriar. Faça um molho com o sal com alho, a pimenta, o limão, a cerveja e mais uma garrafa de água. Perfure o lado da carne da leitoa e despeje o molho. Coloque numa travessa e deixe na geladeira. No dia seguinte, retire da geladeira e deixe ficar em temperatura normal. Coloque no forno quente e deixe até começar a dourar o couro. Retire, deixe esfriar e coloque no congelador. Quando estiver congelado, retire e, com

uma machadinha ou faca elétrica, corte pedaços a gosto, deixando sempre com uma fatia do couro. Volte para a geladeira. Na hora de servir, esquite bem uma panela de óleo e frite os pedaços, até pururucar o couro. Os pedaços de leitoa podem ser guardados congelados para ser servido quando quiser.

### PORCO ATOLADO

**Ingredientes** - 1 kg de carne de porco, 1 kg de mandioca cozida, pimenta-do-reino, sal com alho, cheiro verde.

**Como fazer** - Corte a carne

em pedaços (5x5 cm) e ferverte em água quente. Em outra panela grande, coloque o óleo, o sal com alho e refogue os pedaços, deixando dourar e adicione água. Com a mandioca cozida, retire o fiapo do meio dos pedaços e coloque junto com a carne para cozinhar. Quando estiver quase derretendo a mandioca, adicione os cheiros verdes e sirva quente.



Lombo com  
pinhão é prato  
antigo

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria

## SANTO ANTÔNIO

Almoço Self-Service

Pizzas Diversas

Lanches em geral

Marmitex

Servindo  
Qualidade

Pça. Canuto do Val, 230

Tel.: (12) 374-0289

Paraibuna-SP

Padaria

## Pão Perfeito

Pão quente  
a toda hora

Pão de batata  
especial

Doces típicos



Auto Posto

## Paraibuna

Combustível  
com qualidade BR

Lavagem  
e troca de Óleo

Tel.: 374-0202

Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)



### LEITOA COM BATATINHA

**Ingredientes** - 2 kg de leitoa média, 1 kg de batatinha, 3 colheres (sopa) de óleo, 1/2 kg de tomatinho azedo, sal com alho, cebolinha, salsinha.

**Como fazer** - Corte a leitoa em pedaços, mais ou menos 5 x 5 cm, deixando cada um com o courinho. Numa panela coloque um pouco de óleo e o sal com alho. Refogue os pedaços e coloque água quente e deixe ferver. Escorra a água e deixe fritar na mesma panela. Descasque a batatinha e corte em pedacinhos. Numa panela coloque óleo e o sal com alho e refogue a batatinha. Coloque água e deixe amolecer. Escorra e frite a batatinha em gordura quente.

Quando a leitoa estiver no ponto, retire o excesso de gordura e misture a batatinha frita. Faça um molho do tomatinho, cebolinha e salsinha e coloque por cima.

### LINGUIÇA CASEIRA

**Ingredientes** - 2kg de carne de porco, 300 gr de toucinho, tripa de porco limpa, sal com alho, 2 colheres (sopa) de vinagre, cebolinha verde, 6 folhinhas de hortelã.

**Como fazer** - Corte a carne de porco e toucinho em pedacinhos bem pequenos. Misture o sal com alho, o vinagre, a cebolinha e a hortelã picadinhos. Deixe descansar por três horas. Depois encha a tripa e deixe defumar em cima do fogão a lenha. Pode-se fritá-la e guardar numa lata com banha.

### LOMBO COM ARROZ

**Ingredientes** - 1 kg de lombo de porco, 1/2 kg de

arroz, folhas de repolho, sal com alho, 1 limão, salsinha, cebolinha

**Como fazer** - Temperar o lombo e colocar para cozinhar até desmanchar. Desfiá-lo todo e reservar. Cozinhar o arroz com pouca água, deixando-o meio duro. Misturar com a carne desfiada e a salsinha o limão e a cebolinha. Faça charutos da folha de repolho e coloque a mistura dentro, amarre com barbante e coloque para cozinhar em água quente.

### VIRADO

#### DE CARNE DE PORCO

**Ingredientes** - 1 kg de carne de porco, 1/2 kg de farinha de mandioca, cebolinha, sal com alho, pimenta.

**Como fazer** - Corte a carne em pedacinhos de mais ou menos 2 cm. Coloque numa panela, com água e deixe ferver bem. Escorra e volte para a panela com o sal com alho e deixe fritar bem, colocando por último a cebolinha e a pimenta. Coloque então a farinha de mandioca e faça um virado bem solto.

#### MIÚDOS DE PORCO

**Ingredientes** - 1 fígado, 1 coração, pulmão e língua, 5 tomates, 1 cebola, 1 pimenta ardida, sal com alho, cheiros verdes.

**Como fazer** - Cozinhe os miúdos com sal, cheiros verdes e a pimenta picadinha e socada. Depois de mole, pique todos os miúdos, bem pequenos. Refogue com sal com alho, o tomate sem pele e sem sementes, a cebola picadinha, cheiros verdes e acerte o sal. Quando estiver bem refogado,

coloque um pouco do caldo em que foi cozido os miúdos. Sirva acompanhado de um angu de fubá.

### LOMBO COM PINHÃO

**Ingredientes** - 2 kg de lombo de porco, 1 kg de pinhão, 1 maço de cebolinha verde, salsinha, 2 colheres (sopa) sal com alho, 1 colher (chá) de pimenta-do-reino, 3 tomates picados, sem sementes.

**Como fazer** - Cortar o lombo em pedaços e temperar, com o sal com alho, pimenta-do-reino e metade do cheiro verde. Colocar para cozinhar numa panela de ferro. A parte, cozinhe os pinhões, descasque e corte em dois pedaços. Quando a carne amolecer, adicione o pinhão, e deixe cozinhar até a carne desfiar. Por último, adicione o restante dos cheiros verdes, o tomate picado e acerte o sal.

## EM JUNHO

EDIÇÃO  
DE  
ANIVERSÁRIO  
DA CIDADE  
HISTÓRIA - GUIA  
TURÍSTICO  
LEVANTAMENTO  
CULTURAL

NÃO FIQUE  
DE FORA  
PARA ANUNCIAR  
(12) 9701-9602

**sorvetes**  
**RENNÓ**  
Sistema self-service  
por quilo  
18 sabores de massa,  
30 tipos de cobertura  
e delicioso  
sorvete no Cascão  
No calçadão da cidade  
R. Cel. Camargo, 15

**APIÁRIO FLORADA DA SERRA**  
José Nogueira  
Mel e própolis de Paraibuna analisados pela UNITAU  
- Universidade de Taubaté -  
Rua Dr. João Batista Brasiliano, 121 - Centro  
Fone: (12) 374-0653 - 9764-2924 Paraibuna-SP



FOGÃO

## Carne de vaca na mesa

### VACA ATOLADA

**Ingredientes** - 2 kg de costela de vaca, 2 kg de mandioca, 4 dentes de alho, sal, óleo, salsinha, cebolinha, coentro, pimenta-do-reino  
**Como fazer** - Lave as costelas e corte em pedaços de 10 cm. Numa panela grande (lembre-se que vai cozinhar 4 quilos), de preferência de ferro ou alumínio grosso, coloque 3 colheres de óleo, frite o sal com alho e refogue as costelas. Coloque água até cobrir e tampe para cozinhar. Descasque e corte as mandiocas, corte em pedaços de 7 cm e retire o fiapo que fica no meio. Quando a costela estiver quase mole, adicione as mandiocas e deixe cozinhar até derreter. Coloque mais água se necessário, os cheiros verdes e acerte o sal. Sirva quente com arroz branco.

### CALDO DE MOCOTÓ

**Ingredientes** - 2 mocotós, 4 tomates, 2 colheres (sopa) de óleo, 1 maço de cebolinha verde, salsinha,



pimenta malagueta, sal a gosto

Limpe os mocotós e corte em pedaços. Cozinhe até amolecer. Quando esfriar retire a gordura de cima. Desosse o mocotó e pique tudo bem miudinho. Esquente o óleo, frite os temperos e coloque o mocotó, adicionando três xícaras do caldo. Coloque a pimenta e acerte o sal, deixando engrossar o molho em fogo brando. Sirva com arroz branco.

### FOGADO

**Ingredientes** - 1 kg de carne de músculo cortada em pedaços, 1/2 kg de mocotó, 2 colheres (sopa) de óleo, 1 colher (sopa) de sal com alho, 1/2 xícara (chá) de hortelã, pimenta picadinha, 1/2 xícara (chá) de alfavaca picada, 1/2 colher (sopa) de urucum moído (colorau)

1/2 xícara de cebolinha picada, 1/2 xícara de salsinha picada.

**Como fazer** - Numa panela grande, de ferro de preferência, coloque os ossos cortados no fundo. Ponha os pedaços de carne por cima, adicione água e uma colher

O fogado feito somente de carne de músculo e o mocotó

de sal. Deixe cozinhar tampado. Vá adicionando água se precisar. Quando amolecer, retire os ossos e misture bem. À parte, frite o alho com sal, adicione todos os temperos, deixe fritar um pouco e adicione a carne. Misture e deixe ferver bem. Sirva com farinha de mandioca e acompanhado com arroz branco e salada de tomate.

### CARNE COM PINHÃO

**Ingredientes** - 2 kg de lagarto, 1 kg de pinhão, 1 maço de cebolinha verde, 2 colheres (sopa), sal com alho, 1 colher (chá) de pimenta-do-reino, 3 tomates picados, sem sementes, cheiro verde.

**Como fazer** - Cortar o lagarto em pedaços e temperar, com o sal com alho, pimenta-do-reino e metade do cheiro verde. Colocar para cozinhar numa panela de ferro. À parte, cozinhe os pinhões, descasque e corte em pedacinhos. Quando a carne amolecer, adicione o pinhão, e deixe

TELEMENSAGENS  
GABRIELA

Atendimento diário  
a partir das 10 horas  
Mensagens  
para qualquer horário

### PROMOÇÃO

Mensagens  
enviadas até as 15 horas  
do Domingo de Páscoa  
concorrerão  
a uma Cesta  
com Ovos de Páscoa

TELEFONE  
374-0477

## Caracol

lanches

Almoço Diariamente

o melhor  
da comida caseira

Refeições: R\$ 4,50  
Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 374-9239

Doces

Queijos

Calabresa

e Doces Típicos da Fazenda

Lanches na chapa a lenha

LANCHES  
E  
REFEIÇÕES

Rod. dos Tamoios, Km 36,5 Paraiibuna-SP



cozinhar até a carne desfiar. Por último, adicione o restante dos cheiros verdes, o tomate picado e acerte o sal.

#### FRITADA DE BUCHO

**Ingredientes** - 1 kg de dobradinha, 3 limões, 1/2 xícara (chá) de pinga, 1 copo de água, 3 ovos, 1/2 kg de farinha de mandioca crua, fina colher (sopa) de sal com alho, 1/2 litro de óleo.

**Como fazer** - Corte o bucho em pedacinhos de 5cm por 1 cm. Lave bem com caldo do limão. Faça um molho com a pinga, 3 limões, água e sal com alho e derrame sobre o bucho, deixando descansar por 2 horas. Coloque para cozinhar, até um ponto não muito mole. Retire, escorra e deixe esfriar. Passe as tirinhas nos ovos batidos e depois na farinha de mandioca e frite em óleo bem quente, deixando torrinhos. A farinha de mandioca pode ser substituída por farinha de trigo, mas o sabor não é o mesmo.

#### RABADA

**Ingredientes** - 1 rabada, cortada em pedaços, 2 colheres (sopa) óleo, 1 colher (sopa) sal com alho, 1/2 copo de pinga, 2 folhas de louro, pimenta-do-reino, cheiro verde.

**Como fazer** - Fervente a rabada em água, com o copo de pinga, por 10 minutos e escorra a água. Numa panela grande e grossa, frite o sal com alho e refogue a rabada, adicionando água, as folhas de louro sal a gosto. Deixe amolecer

bem, sem soltar a carne do osso. Ao final faça o molho, com sal com alho, o cheiro verde picadinho e a pimenta-do-reino e adicione na carne. Deixe cozinhar por mais 15 minutos em fogo brando.

#### PAÇOCA DE CARNE-SECA

**Ingredientes** - 1 kg de carne-seca, 3 dente de alho, 5 colheres (sopa) de sal, 1 folha de louro, 1 maço de cebolinha verde, 1 xícara (sopa) de gordura

**Como fazer** - Corte a carne em pedaços. Coloque dois litros de água fria no fogo, adicione a carne e ponha o sal. Mexa bem e deixe no fogo, sem tampa. Quando estiver espumando, isto é, antes de levantar a fervura, mexa bem e despeje água fora. Repita a operação mais uma vez, colocando sempre a água fria. Esta é uma forma tropeira de retirar o sal. Mas cuidado, não deixe ferver, senão o sal cala mais na carne. Depois disso, frite o sal com alho a cebolinha e a folha de louro e coloque a carne para cozinhar. Quando amolecer, coloque num pilão uma xícara de farinha de milho, uma concha de gordura e misture tudo para socar. Quando estiver tudo muito bem socado, está pronto.

#### CARNE-SECA COM ABÓBORA

**Ingredientes** - 1 kg de carne-seca, 1 colher (sopa) sal com alho, 2 colheres (sopa) de óleo, 1 kg de abóbora madura e cozida, sal, pimenta-do-reino, cheiro verde.

**Como fazer** - Corte a carne-seca em pedacinhos e retire o sal. Deixe cozinhar até amolecer. Frite o sal com alho no óleo e coloque os pedaços de carne-seca, deixando dourar de todos os lados. Coloque os cheiros verdes a pimenta-do-reino e um poquinho de água, deixando formar um molho leve. Tempere, refogue e cozinhe os pedaços de abóbora. Depois amasse bem com um garfo, até desmanchar. Quando a carne-seca ferver, coloque numa travessa. Despeje por cima a abóbora amassada e sirva quente.

### EM JUNHO CADERNO ESPECIAL SOBRE ANTIGAS RECEITAS

Se voce tem uma  
receita antiga, curiosa,  
do tempo da  
vovó, entre em contato conosco.

Casa  
**JOAQUIM de Carne  
CAMARGO**

Carnes Frescas  
Leitão      Lingüiça

Frango recheado  
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63  
Tel.: 374-0478



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](mailto:pousada@hotelparaibuna.com.br)  
Núcleo Residencial, s/nº - Vila Camargo  
12260-000 Paraibuna-SP



# CHORORÃO

LANCHONETE E PIZZARIA

Abrindo espaço  
para música cultural brasileira

agenda  
Shows todos  
os Sábados



A Melhor Pizza  
da Região

Queijos, salgados, bomboniere,  
sucos e lingüiça da fazenda

Tel.: (12) 374-0210

SP 99 - Rod. dos Tamoios, km 34  
Paraibuna-SP

FRIGORÍFICO  
**DEMARCHI**  
Produtos Artesanais



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

## BICICLETARIA DOMARCOS

- VENDAS DE BICICLETAS -  
PEÇAS, ACESSÓRIOS, CONSERTOS EM GERAL  
MARCOS

POSTO DE VENDA DO

CONSÓRCIO NACIONAL  
**HONDA**

Entrega garantida pela Honda.

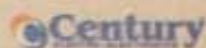
Tel.: (12) 374-0028

Rua Cel. Nabor Nogueira Santos, 177 - Centro domarcos@ig.com.br

## PARABOX

Antenas Parabólicas  
e TV por Assinatura

Confira  
Promoções Mensais



Tel.: 374-0925

9763-2121

R. Cel. Martins, 151

*Casa Santa Apolônia*

Modas, Acessórios e Presentes

Representante exclusiva  
da grife feminina One Up

Enxoval para bebê

Decoração e Artigos  
em Patwork

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

**RANCHO SANTA APOLÔNIA**



Doma 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

CRO: 42586  
**DRA. GILMA CAMARGO**  
CIRURGIA DENTISTA



Ortodontia  
Clínica Geral  
Adultos e Crianças

Aparelhos fixo  
e Removível

CONVÊNIO: CESP, Cooper,  
Clínimed e Coopersaúde

TEL.: (12) 374 0201

R. Major Ubatubano, 140  
- Ao lado da ADEC -



# PORTAL DA PRAÇA



FOGADO  
QUIRERA  
FRANGO CAIPIRA  
LEITÃO A PURURUCA  
E OUTROS PRATOS

Delícias  
da comida típica  
servidas no fogão  
a lenha.  
Todos os dias  
da semana.

**R\$ 5,00 por pessoa**

Único do interior  
indicado pelo Guia  
Francês Routard Brasil



**PORTAL DA PRAÇA**  
Largo da Matriz, 7 - Tel. (12) 374-0659  
portaldapraca@aol.com

# HORTIFRUT E MERCEARIA



## ONDINA

Produtos selecionados  
nos melhores produtores

Verduras e frutas frescas  
doces, mel queijos  
Produtos naturais

**Mercearia  
em geral**

Tel.: (12) 374-0906 9724-0632  
Pça. Marcelino Amâncio de Moura, 54

*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  
Baixo do Porto - CEP: 12.260-000 - Paraíba - SP  
Tel: (0xx12) 374. 0374 - email: pingajotinha@uol.com.br

**NAVES**  
indústria e comércio

**PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS**



**2 ANOS  
DE GARANTIA**



Projeto Fabricação e Montagem  
Cobertura e Fechamento  
Galpões, Quadras Poliesportivas,  
Coberturas e Policarbonato

**Parcelamos em até 12 X**

**ATENDEMOS TODO O VALE E LITORAL**

**TeleFax: (0xx12) 374 1100**

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250  
Centro Paraíba-SP

PARAIBUNA, Abril de 2001

MARCELOS



## GINAFO movimentou Espírito Santo

Mais uma vez, crianças, jovens e adultos movimentaram o Bairro do Espírito Santo, por três dias. Foi a realização da VIII GINAFO - A Gincana Antonio Frederico Ozanan, fundador dos Vicentinos. Por isso mesmo é que os organizadores deste evento pertencem às Conferências de São Vicente de Paulo, de Paraibuna.

Neste ano participaram cinco equipes, com 40 pessoas cada uma, proporcionando um movimento de cerca de mil pessoas, durante os três dias da disputa. As equipes tiveram que fazer 22 provas diferentes, entre elas, escorregar de canoa de palmeira, guerra do barro, cabo-de-guerra, futebol e até uma prova denominada aperiço, onde um elemento de cada equipe ficou fechado em uma casa, participando de provas individuais. Para cuidar de tudo isso a equipe de organizadores somou 40 pessoas. A equipe vencedora deste ano foi a do Bairro Espírito Santo. Foram arrecadados alimentos e mais R\$700,00 em dinheiro. As equipes participantes receberam troféus e medalhas.

A idéia da gincana começou em 1994, com um grupo de Jovens

Vicentinos, entre eles Messias Rodolfo, Beto passarinho, Bolinha, Nobélio e Daniela. A idéia era unir diversão, cultura e arrecadação de mantimentos para o Asilo Vicentino. A brincadeira começou na cidade, onde participavam equipes de 5 pessoas. Ficou assim por quatro anos, quando o grupo preferiu mudar a disputa para o Bairro do Espírito Santo.

A partir de então, ela cresceu, tornando-se um evento obrigatório todo mês de fevereiro. Este ano o evento, ficou prejudicado, devido as enchentes que aconteceu-

Acima, a disputa na lama e abaixo parte da equipe de organizadores.



Cerca de mil pessoas prestigiaram os participantes.

ram no final de janeiro e começo de fevereiro. Estavam inscritos 13 equipes, mas devido a mudança de data participaram apenas 5. Para o próximo ano, os organizadores esperam que a adesão de participantes volte ao normal.



### PLANO MÚTUO NOVA VIDA ASSISTÊNCIA FAMILIAR

Cobertura Funeral Completa Sem Custo Algum

Desconto em Clínicas Médicas, Dentistas, Farmácias, Departamentos Jurídicos

Empréstimo Gratuito de Cadeiras de rodas, Muletas, Bengalas, Colchão D'Água

**SEM LIMITE DE IDADE**

Departamento de Vendas: FUNERÁRIA PARAIBUNA

Praça: Prof. Benedito Mário Calazans, nº 57 - Centro - Tel.: 374-0174



# Terra do Jambo completa aniversário

A pequena e acolhedora Jambeiro começou a se formar através dos primeiros pousos de tropa, no caminho de quem ia de Paraibuna para Caçapava ou vice-versa. Segundo alguns pesquisadores o nome vem do fato de haver muitos pés de Jambo no local onde era o pouso.

Mas, pelos registros oficiais, Jambeiro foi uma povoação que começou a se formar em 1871, no bairro de Nossa Senhora das Dores, cuja construção nos terrenos doados pelo Capitão Jesuino Antonio Batista foi permitida por Provisão. Em 17 de setembro de 1871, foi benizada a primeira capela e realizada a primeira missa. Em 10 de abril de 1872, pela Lei Provincial foi elevada a categoria de Freguesia. Em 30 de março de 1876, ganha sua emancipação política, com a elevação a categoria de vila. Somente em 8 de março de 1877, a Vila do Capivari recebeu o nome de Vila de Jambeiro. Em 10 de agosto de 1878, instala-se a primeira Câmara de Vereadores e finalmente em 15 de julho de 1898, é elevada a categoria de cidade.

Com o crescimento da região, em função do plantio do café, Jambeiro também conseguiu autonomia econômica. Mas, a partir de 1920, voltou à sua vida pacata, se fixando principalmente na produção de leite. Na virada deste século o município consegue novamente um crescimento diferente de suas



Praça Almeida Gil é cartão postal

tradições.

Não tendo mais aptidão agropecuária e nem turística, a Prefeitura Municipal abriu vantagens para buscar a instalação de indústrias. Em poucos anos duas grandes empresas e mais algumas menores já estão funcionando, principalmente junto a Rodovia dos Tamoios, que corta um lado do município. Segundo o prefeito José Geraldo Coelho, que foi reeleito em

2000, "as indústrias já proporcionaram um crescimento de 100% na arrecadação do ICMS, facilitando assim a administração municipal nas suas necessidades" Coelho afirma que mais empresas estão buscando as vantagens do município para se instalar.

As principais empresas instaladas são a Delphi Packard, Delphi Chassis, Brin-Plás, Artcos e a Bauer Percussion.

Inicialmente as empresas estavam empregando poucos moradores da cidade, mas atualmente, com a formação e especialização com cursos locais, muitos estão conseguindo trabalho.

Até mesmo melhorias em seu acesso a cidade ganhou. Um novo trevo, com viaduto está sendo construído junto a Delphi, para servir a empresa e a cidade.

Pé de jambo, ao lado do Mercado Municipal, é atração solitária.



PARABÊNS JAMBEIRO  
PELOS SEUS 125 ANOS

# VIVENDA

POUSADA RESTAURANTE CHOPERIA

*Agora em Jambeiro o melhor para você!*

TEL.: 9768 2455

Praça Almeida Gil - Centro - Jambeiro



## Viola, doces artesanato e tropeiros

Manifestações da tradição dos jambeirenses ainda podem ser vistas na cidade, durante todo o ano. A cidade mantém aberta uma Casa do Artesão, onde cerca de 70 artesãos colocam seus trabalhos para venda. São objetos em madeira, palha, bambu, doces e o crochê, que pode ser considerado um dos mais originais da cidade. A tradição desta arte está com a família Botelho. A primeira delas aprendeu a arte com a proprietária da fazenda em que trabalhava e, atualmente, as filhas netas e bisnetas continuam no crochê. As principais são a Dona Flora e Dona Margarida e suas filhas.

Até mesmo alguns filhos sabem a arte do crochê. Elas produzem blusas, toalhas, enfeites e colchas, que levam até 15 dias para ser feita, pois o trabalho é tudo na mão. Os trabalhos mais procurados são os feitos em pontos antigos. Segundo D. Margarida, o trabalho rendia melhor antigamente, quando a procura por este tipo de trabalho era maior. Hoje as vendas

se concentram nas casas delas e na Feira de domingo de manhã, criada pela Prefeitura, para dinamizar o setor.

A cidade tem também uma doceira famosa. Dona Ditinha faz em sua casa as delicias de frutas típicas, principalmente goiabadas e doces de laranja. Todos os produtos dela, são muito procurados por turistas e pelos próprios moradores.

A cidade tem ainda o Coral Jambeirense, forma-

do por moradores e que sempre marca presença abrilhantando as festividades. O poeta José Ouverney, que pertence à Academia de Letras de Pindamonhangaba, sempre representa a cidade em concursos de poesias e trovas em todo o Brasil. Somente em 2000 ele recebeu 21 prêmios.

A cultura popular marca maior presença, na última semana de junho, quando acontece a Festa do Tropeiro, que lembra os



D. ditinha prepara doces no Museu do Tropeiro

### EM JUNHO EDIÇÃO ESPECIAL DE ANIVERSÁRIO DE PARAIBUNA

HISTÓRIA - CULTURA  
COMIDA TÍPICA - GUIA TURÍSTICO

RESERVE SEU ESPAÇO DE ANÚNCIO





tempos em que o lugar era um importante pouso de tropa. Realizada em três dias o evento toma conta da cidade, atraindo um público que chega a 5 mil pessoas. A programação tem shows de viola, museu do tropeiro, palestras, desfile de cavaleiros e o tradicional almoço a base do feijão tropeiro. Uma equipe de cozinheiros se reveza durante uma semana para preparar toneladas de torresmo e feijão para ser servido no domingo durante o almoço.

**Zé Mira** - Um destaque na cidade há muitos anos é o mineiro/violeiro/tropeiro/contador de causos Zé Mira. Desde que chegou na cidade se destacou pelos seus

trabalhos com a cultura popular, principalmente com relação a grupos de Moçambique, Folia de Reis, Folia do Divino e rodas de causos. Seu trabalho ficou tão importante que até foi objeto de estudo por uma jornalista de São José dos Campos. O trabalho rendeu um livro que conta a sua saga de homem do povo. Zé Mira vive hoje de tocar em várias eventos da região e do Estado de São Paulo, sempre representando com orgulho a cidade que o recebeu de braços abertos; o Pouso do Jambeiro.

Desfile na Festa do Tropeiro, Grupo de Moçambique, Zé Mira prepara o café tropeiro, o Coral Jambuirense e a preparação do feijão tropeiro.



## Religiosidade ainda está presente

Jambeiro tem uma participação especial no meio religioso do Vale do Paraíba. Com a chegada há alguns anos do Pe. José Kumagawa, a devoção a Nossa Senhora da Rosa Mística, começou a atrair peregrinos de todo o Brasil. As peregrinações aconteciam na cidade e depois fo-

ram transferidas para o Santuário próprio, instalado junto a Rodovia dos Tamoios, Km 18. A padroeira Nossa Senhora das Dores é também uma festa importante, que culmina com a coroação da Santa, no terceiro domingo do mês de maio.

RESTAURANTE

**Dois Irmãos**

Comidas Típicas  
bem no centro de Jambeiro

*Parabenizamos Jambeiro  
pelos seu 125 anos!!!*

Praça Almeida Gil, 48  
Jambeiro - SP



JAMBEIRO

## Cidade ganha melhorias

Nos últimos anos, quem visita Jambeiro pode notar as melhorias cada vez mais saltando aos olhos.

Um dos principais investimentos do município é na melhoria da qualidade de vida de seus habitantes. Por isso é que o Posto de Saúde da local foi totalmente reformado, contando com equipamentos completos para qualquer tipo de atendimento. A Prefeitura trabalha em parceria com a Santa Casa, onde existe atendimento de emergência de 24 horas. A cidade ganhou uma nova creche, quadra poliesportiva, cozinha piloto, escola municipal e velório. Ainda no setor social, diversos cursos são realizados, visando a formação de jovens e senhoras. Os idosos ganharam um Centro de Convivência.

No setor rural, o programa de Luz da Terra foi implantado beneficiando cerca de 50 produtores rurais e empresas, todas instaladas na zona rural. Um aterro sanitário foi construído, para atender a demanda do lixo local, que conta com um programa de coleta seletiva.

Ruas foram melhoradas e o Jardim Centenário ganhou asfalto. Está em projeto o asfaltamento da estrada que liga Jambeiro a Redenção da Serra, numa extensão de 27km.

O trabalho da atual administração que mais chama a atenção é a construção de 60 residências através de convênio com o CDHU. Todas as casas, em fase de acabamento foram construídas em sistema de mutirão. A Vila já conta com rede de esgoto, água e energia elétrica ligados.

Segundo o prefeito Coelho, um novo convênio deverá ser assinado para a construção de mais casas.



O setor de esportes realiza todos os anos copas de Futsal e Futebol de Campo, além de participação no Dia do Desafio.

Uma escolinha de futebol funciona o ano todo, contando atualmente com cerca de 130 crianças. A Escolinha é patrocinada pela empresas Excel, Oscar Calçados, Davoli e ADC GM.



Indústrias montam estruturas, quadra beneficiou esporte e o prefeito Coelho se preocupa com a formação das crianças.

### PROGRAMAÇÃO DAS FESTIVIDADES

#### De 28 a 30 de março

Torneio Leiteiro, na Chácara do Tita.

#### Dia 29- quinta-feira

14h - Reunião do CODIVAP, na Câmara Municipal.

#### Dia 30- sexta-feira

16h- Jogos Abertos da Juventude. Jambeiro x Sta Branca.

19h-Final do 1º Torneio de Futsal.

20h - Show Baile na Praça Almeida Gil.

#### 31 de março -sábado

20h - Show Baile, Banda EMEI, na praça Almeida Gil.

23h30- Baile de Aniversário da Cidade, com os Harrys.

#### 1 de Abril - domingo

8h30- Sta Missa em comemoração aos 125 anos na Igreja Matriz.

10h - Desfile Cívico, com a participação das escolas do município, Banda de Música da 12ª Brigada de Infantaria Leve, Pelotão de Morteiros Médios de Comando e Apoio do 6º Batalhão de Infantaria Leve.

Apresentação Wellein Show (acrobacias de motos). Corte do bolo de aniversário.

15h - Abertura da Copa Zico, com Jambeiro e Ilhabela.

20h - Show baile com Banda Tenente Wlaker.