



REVENDEDOR EXCLUSIVO

**FACILITAMOS E ATÉ 3 VEZES
OU 2 SEM ENTRADA**

PASSE E CONFIRA
AS NOVAS TENDÊNCIAS
DA ESTAÇÃO

VENHA E CONVERSE COM A GENTE

Rua Major Ubatubano, 15

NATIVAS
STANLEY
C/2
HD BEE WAY
RIP CURL

NATURAL ART

HANG LOOSE

Tel.: (12) 374-0029



**Construções Projetos Com
e Representações S/C Ltda**

Rod. dos Tamoios, km 36,5 - Bairro do Caracol s/n
Telefax: (0.12) 374-0391 / 374-1135

Paraibuna-SP
CEP 12260-000

Projetos
Civis
Elétricos
Hidráulicos

Construções
Residenciais
Comerciais
Industriais



LABOPAC
Patologia Clínica

Laboratório de Análises Clínicas

**Diversos Convênios
entre os quais**

CESP - Sul América Coop. Laticínios - NIPOMED - Samesp
SabespPrev - Cabesp Econômus - Petrobras - Embraer

Tel.: (12) 374-0731

R. do Rosário, 264 - Centro Paraibuna-SP

Tel.: (12) 322-0090

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

**CENTRO MÉDICO
1º DE MAIO**

Atendemos todas
as especialidades

DE MARILDA BARRETO

Consulta com hora marcada
Particulares e Conveniados

**CONSULTAS A PARTIR
DE RS 30,00**

Tel.: (12) 387-4305

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



NAVES
indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

**RESIDENCIAL e INDUSTRIAL
FERRO - MADEIRA
AÇO GALVANIZADO**

**2 ANOS
DE GARANTIA**

Projeto Fabricação e Montagem

Parcelamos em até 12 X

TeleFax: (0xx12) 374 1100

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

Paraibuna-SP

Atendemos todo o Vale e litoral



Cobertura e Fechamento
Galpões, Quadras Poliesportivas,
Coberturas e Policarbonato

PARAIBUNA, NOVENO DE 2000

NASCENTES

Fazenda



Lanchonete e Restaurante

Café da Manhã

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



Almoço e Jantar

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



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.



**O BOM DA
VIOLA VOLTA
DEPOIS
DO VERÃO**

Rodovia dos Tambois, km 43 Tel. (012) 374-0510

CONSULTÓRIO VETERINÁRIO



Dra. Alessandra C. Silva
CRMV 8944 - SP

CONSULTAS
VACINAS
CIRURGIAS
BANHO & TOSA
CONSULTAS
EM DOMICÍLIO
SISTEMA
LEVA E TRAZ
PET SHOP

TEL.: (12) 374-0001

Rua do Rosário, 226 - Centro
doctordog@ig.com.br

REGIÃO DO ROSÁRIO

Festa histórias da Igreja do Rosário

Outubro foi o mês de Nossa Senhora do Rosário. Várias atividades foram promovidas na Igreja durante todo o mês, com encerramento festivo e coroação de Nossa Senhora no dia 29. A festa do Rosário, que deixou de ser realizada durante vários anos, quando a igreja esteve fechada para reformas, voltou para se tornar novamente uma festa tradicional da cidade.

Antigamente era uma das festas mais cultuadas pelos paraibunenses, principalmente porque foi erguida para ser venerada pelos negros escravos.

Para muita gente ficou



a idéia de que a Igreja do Rosário foi a primeira Matriz da cidade. Mas isso não é verdade.

As provas são encontradas no "Livro do Tombo" da Igreja Matriz. No Livro nº 2, folhas 69, consta que "foi edificada no ano de 1840 em terrenos doados por José Ferreira da Silva, sendo levantadas as taipas por Salvador Florentino de Almeida. As obras da Igreja foram concluídas pelo Exmo Sr. D. Antonio Conde de Almeida e Silva, membro do Tribunal de Relação, para nela funcionar o cul-

Padaria Pão Perfeito Paraibuna

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)

PRIS VÍDEO PRODUÇÕES

Fotos e Filmagens

Casamento, aniversário,
batizado, formatura
e outros eventos

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

PAPELARIA BEIRA RIO

Papelaria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral

Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) 374-0171
Paraibuna-SP



Em foto de 1930, a Igreja do Rosário aparece ainda com a torre ao lado, como foi construída no século passado. Ao lado a Santa Casa de Misericórdia e a construção do prédio do Instituto Santo Antonio. Veja em frente a Igreja, o chafariz, que hoje se encontra no Largo do Mercado.

to, enquanto a Matriz achava-se em obras. É uma igreja alta e espaçosa”

Além disso, constam de outros livros anotações que dão conta de que em “13 de abril de 1871, foi dada licença para erigir e fundar a Igreja do Rosário. Em 22 de junho de 1871 - “licença para benzer a igreja”. Foi reconstruída em 1893.

Funcionou como Igreja Matriz de Paraibuna, de 1872 a 1886, por ocasião da construção da atual Matriz. Pode ter vindo daí a confusão de que a Rosário seria a primeira Matriz da cidade.

Atualmente a Igreja do Rosário encontra-se quase

que totalmente restaurada, num trabalho realizado por uma comissão de moradores, chefiada por Marlene Barreto. O movimento pela restauração começou em 1980 e teve várias comissões.

PARAIBUNA

Auto Peças

Peças e Acessórios

Todas as Marcas

Pagamento em até 90 dias
com cheque

R. Benedito Mário Calazans, 21
Tel.: (12) 374-0611

Drogaria
Nossa Senhora
do Rosário



Preservando a sua saúde

WALTER
Farmacêutico

Rua do Rosário, 124

Tel.: (12) 374-0893

TELEMENSAGENS
GABRIELA

Homenageie, emocione
e surpreenda a pessoa
que você gosta
com lindas mensagens
com fundo musical.

Agora também
com mensagens
através de rádio
- rádiomensagens -

LIGUE E CONFIRA
374-0477

DEPÓSITO
FONSECA



Madeira
e Telhas

Todo tipo de madeira
para sua construção

Av. Cel. Nabor N Santos, 291
Tel.: (12) 374-1051

Comércio reverencia São Judas em altar histórico

A tradicional Festa de São Judas Tadeu reuniu muita gente, no último domingo de outubro, no Bairro do Comércio. Este ano a festa foi coordenada pelos festeiros Toninho, Zé Mé e João Carlos Camargo. A programação teve rezas, shows musicais, procissão, desfile de cavaleiros e o almoço, com o tradicional fogado. O tempero ficou a cargo do cozinheiro José Borges, que há doze anos prepara a comida para os visitantes.

Uma das atrações do lugar, que muita gente não sabe, é a Capelinha de São Judas Tadeu. Na verdade o importante é o que está dentro dela. Seu altar foi feito todo em madeira esculpido a canivete na década de 20, sendo uma das maiores relíquias artísticas de Paraibuna. Foi feito pelo carpinteiro Moisés Francisco de Matos, parente da família de Jorge Antunes da Silva do bairro. O artista levou um ano para montar o altar que foi inaugurado com uma gran-

de festa em 1928. A obra foi inspirada na arte barroca mineira e tem quatro metros de altura.

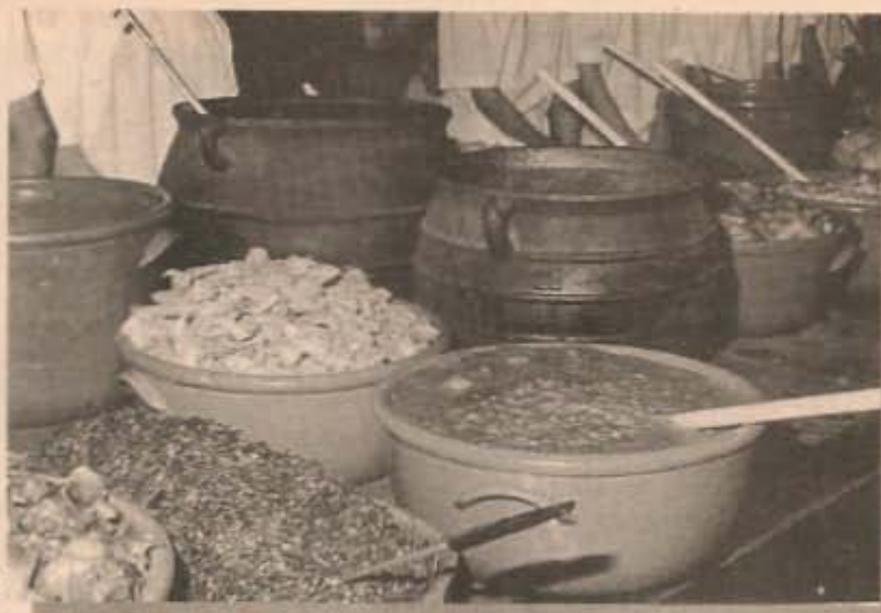
Em 1994 a capela foi reformada e o altar preservado no mesmo local. O carpinteiro Moisés nasceu no antigo bairro da Escaramuça e morou durante muito tempo no bairro do Comércio, falecendo em 1973. Durante a vida, fez somente mais um altar, que foi colocado na capela do antigo bairro do Remedinho que sumiu com a repressão.



ISADORA TURISMO

Transportes escolares e Turísticos
com conforto e segurança

O feijão nosso de cada dia



O feijão tornou-se um dos alimentos prediletos do homem da roça e, por conseguinte, da comida brasileira em geral. Sem o feijão o homem da roça não vivia. Suas terras sempre contavam com uma pequena lavoura de feijão carioquinha, mãezinha, mulatinho e outros. Na roça de milho, ele aproveitava para plantar o feijão fava e o miúdo, para fazer um gostoso virado.

O prato parece uma comida simples de ser feita, mas tem algumas regras básicas para que ele fique mais saboroso. Algumas delas passamos pra você agora:

Cozimento

Cozinhe sempre, sem temperos, nem sal. Quando estiver cozido, retire a espuma branca que se forma por cima, despejando um pouco do caldo fora. Essa espuma faz o feijão azedar mais fácil. Guarde assim na geladeira, temperando somente na hora de servir.

Água

Quando tiver a necessidade de colocar mais água no feijão, faça isso com água quente, pois a água fria provoca um "encruamento" do feijão.

Sal com alho

O ideal é socar no hora de se fazer a comida. Na hora deixe fritar bem até amarelar, não deixando queimar.

Cebola

A cebola de cabeça não deve ser usada para temperar o feijão. Ela apressa a fermentação do feijão, mesmo guardado em geladeira.

Queimado

Quando queimar o feijão, retire a panela do fogo e coloque sobre um pano molhado, deixando-a destampada. Assim o sabor de queimado some.

DOCE CASEIRO

Amélia

Doce-de-Leite
Goiabada
Pê-de-moleque

Atacado e Varejo

TEL.: (12) 9763-9354

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

**Café
da
Dona Maria**

Quitutes
Bolos e Pães
Mais de 20 variedades
e acompanhamentos

Entrada
Rod. Tamoios, km 35, à 2 km
da Bolsa do Ribeirão Branco
Sítio do Geraldo Alvarenga
Tel.: (12) 374-0309

Caracol
lanches

Queijos

Doces

Lingüiças

Agora com almoço

o melhor da comida caseira

Refeições: R\$ 4,50

Executivo: R\$ 3,50

Tel.: (12) 374-9239

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

**LANCHES
E
REFEIÇÕES**

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

FEIJÃO TROPEIRO

Ingredientes:

2 pratos de feijão cozido,
1/2 kg de toucinho
200 gr. linguiça defumada
200 gr. de carne-seca
desfiada
1/2 kg de farinha de milho
cebolinha
sal com alho

Como fazer

Corte o toucinho em pedacinhos, frite e separe. Faça o mesmo com a linguiça e a carne-seca. Numa panela grossa, coloque 2 colheres de óleo, frite o sal com alho e coloque o feijão sem caldo. Coloque então a carne seca e a linguiça. Misture bem, coloque um pouco de cheiro verde e complete com a farinha de milho, deixando em ponto de farofa.

FEIJÃO DE TROPEIRO

Ingredientes:

1 prato de feijão cozido
1 prato arroz lavado
3 batatinhas cortadas em pedacinhos pequenos
1 kg de costelinha de porco
1 abobrinha nova, cortada em rodinhas
3 folhas de repolho
cebolinha, salsinha
sal com alho

Como fazer

Primeiro fervente a costelinha, com um pouco de água. Retire a costelinha e dispense a água. Coloque óleo, o sal com alho e refogue a costelinha, deixando fritar. Quando estiver no ponto, frite o arroz junto e coloque o feijão sem caldo, a abobrinha, o repolho rasgado e a abobrinha.



Tropeiros acampam para preparar o feijão tropeiro

Mexa bem e deixe cozinhar. Ao final, frite a cebolinha e a salsinha e coloque por cima da comida.

FEIJÃO CAIPIRA

Ingredientes:

2 pratos de feijão cozido temperado
3 ovos
couve picadinha
cheiro verde
farinha de mandioca

Como fazer:

Em uma panela, coloque 2 colheres (sopa) de óleo e frite os ovos, esfarelando-os. Coloque o feijão, a couve picadinha e o cheiro verde. Deixe ferver e coloque a farinha de mandioca lentamente, até formar uma papa mole.

FEIJÃO COM ABÓBORA

Ingredientes:

1/2 kg de feijão
1/2 kg de abóbora madura
cebolinha
salsinha
1 pitada de pimenta-do-reino,
sal com alho

Como fazer:

Depois do feijão cozido, em ponto firme, tempere com o sal com alho, numa panela grossa. Corte a abóbora em pedaços pequenos e misture com o feijão. Quando derreter a abóbora, frite a cebolinha e a salsinha e misture.

FEIJÃO COM MANDIOCA

Ingredientes:

1/2 kg de feijão
1/2 kg de mandioca cozida
cebolinha
salsinha
pimenta -do-reino
manjerona
sal com alho

Como fazer:

Cozinhe o feijão até meio ponto. Em outra panela coloque 2 colheres de óleo, o sal com alho e refogue o feijão. Corte a mandioca, retire o fiapo central e coloque para cozinhar com o feijão. Quando amolecer, coloque os cheiros verdes, a pimenta-do-reino e sirva.

Piccolo Mondo

Eucalipto - Húmus de minhoca
Pesqueiro - Turismo Rural

FEIJÃO COM COUVE

Ingredientes:

1 prato de feijão cozido
5 folhas de couve
2 colheres (sopa) de óleo
sal com alho
pimenta-do-reino

Como fazer

Coloque duas colheres (sopa) de óleo, frite o sal com alho e refogue o feijão. Quando ferver, rasgue as folhas de couve e coloque na panela. Adicione a cebolinha e a pimenta e sirva.

FEIJÃO COM SERRALHA

Ingredientes:

1 prato de feijão cozido
1 maço de serralha
cebolinha
2 colheres (sopa) de óleo
sal com alho

Como fazer

Coloque o óleo e frite o sal com alho, refogando o feijão. Retire as folhas da serralha e corte como couve. Quando ferver o feijão adicione a serralha, a cebolinha e a pimenta e deixe engrossar o caldo.

VIRADO

DE FEIJÃO MIÚDO

Ingredientes:

1 kg de feijão miúdo
1 prato de farinha de milho
200 gr. de toucinho
cebolinha
sal com alho
2 colheres de óleo

Cozinhe o feijão miúdo deixando bem mole. Corte o toucinho em pedaços bem pequenos e frite. Retire o excesso de óleo e frite o sal com alho, junto com o torresmo. Refogue o feijão e coloque a cebolinha. Ponha 1 copo de água e quando ferver, adicione aos

poucos a
farinha de
milho,
deixando um
virado meio
mole.

VIRADO DE FEIJÃO FAVA

Ingredientes:

1 kg de feijão fava
1/2 kg de farinha de milho
sal com alho
pimenta
cebolinha verde
2 orelhas de porco

Como fazer:

Cozinhe a orelha de porco e corte em pedaços pequenos. Cozinhe a fava sem tempero. Quando amolecer, refogue a fava e a orelha de porco cortadinha, com óleo e o sal com alho. Coloque água até cobrir. Ao ferver coloque a cebolinha, a pimenta e adicione aos poucos a farinha de milho, deixando um virado meio mole.

FEIJÃO COM MACARRÃO

Ingredientes:

1 kg de macarrão padrenosso
1 prato feijão cozido, com um pouco de caldo
1 prato de carne de porco, cozida e cortada bem pequena
3 batatas cortadas em pedaços pequenos
sal com alho
cebolinha
2 colheres de óleo
tomatinho azedo

Como fazer:

Numa panela, coloque 2



Um dos segredos para o feijão ficar mais saboroso, é cozinhar em panela de ferro.

colheres (sopa) de óleo, o sal com alho e refogue a batatinha. Coloque 1 litro de água, o macarrão cru, o feijão cozido e a carne picada e deixe cozinhar. Quando amolecer, faça um molho do tomatinho e da cebolinha e coloque por cima.

SOPA DE FEIJÃO

Ingredientes:

1kg de macarrão padrenosso.
1 prato de feijão cozido com caldo
cebolinha, salsinha, sal com alho
1 litro de água.

Como fazer:

Tempere a água e deixe ferver. Coloque o macarrão e deixe cozinhar. Quando estiver a meio ponto, amasse o feijão, passe na peneira grossa e coloque na panela. Quando ferver bem e amolecer o macarrão, frite a cebolinha e a salsinha em separado, coloque na sopa e sirva.

PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2000 MASCOTTES



Tudo para sua sala,
quarto e cozinha

Em até 12 pagamentos

TEL.: (12) 374 -0753

Rua Cel. Marcelino, 112

Paraibuna-SP

PORTAL DA PRAÇA

FOGADO
QUIRERA
FRANGO CAIPIRA
LEITOA A PURURUCA
E OUTROS PRATOS

Dias de semana Almoço
e jantar com pratos típicos,
incluindo o fogado.



Delícias da comida típica
servidas no fogão a lenha.
Todos os sábados, domingos e feriados

UM DOS MAIS TRADICIONAIS DA CIDADE
VINTE ANOS DE BONS SERVIÇOS

Único do interior
indicado pelo Guia
Francês "Routard Brasil"



PORTAL DA PRAÇA
Largo da Matriz, 7 - Tel. (12) 374-0659
- Calçadão -

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 J3 - Estrada José Joaquim de Almeida - Km 07
Bairro do Porto - CEP. 12.200-000 - Paraíba - SP
Tel. (0xx12) 374 0374 - e-mail: pingajotinha@uol.com.br

GISELE MÓVEIS



Móveis em Geral

DISTRIBUIDOR



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

TEL.: (12) 374-0234



Antenas Parabólicas
e TV por Assinatura

VENDAS, INSTALAÇÃO
E MANUTENÇÃO



O MELHOR VAI PRA VOCÊ.



O mundo é seu

Century
ELECTRO-ELECTRONICS

TEL.: (12) 374-0975

Rua Major Ubatubano, 102
Paraibuna-SP
headsat@bol.com.br

NÃO PERCA ESTA OPORTUNIDADE!

Temos os melhores sítios,
chácaras e fazendas
na região.

Excelente topografia
com água e luz, próximo
à represa, rios
e cachoeiras

CONSULTE-NOS



CRECI - 17259

ANDRADE
Negócios Imobiliários

Tel.: (12) 374-0119 / 374-0017

Rua Oscar Thompson, 114
Paraibuna-SP

e-mail: ssandradeimoveis@bol.com.br

PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2000

NASCENTES

25

Lei proíbe atravessadores dentro do Mercadão.



O Mercado Municipal de Paraibuna era, no começo do século, um dos locais mais importantes da cidade. Seu poder principal era o econômico, pois tudo que se produzia no município passava pelo barracão ou pela praça em frente. Os mandatários da cidade faziam uma fiscalização rígida, onde a maior preocupação era proibir os atravessadores e comerciantes. Isto é, o mercado e sua frente era reservado somente para quem produzisse alguma coisa no município.

Tanto que o Código de Posturas da Câmara Municipal de Parahybuna, aprovado em 1907, dedica a maior parte de suas pági-

nas ao comércio no Barracão. Abaixo algumas dessas leis, que não voltam mais. CAPITULO XII

Mercado

Art. 170 - A praça do Mercado desta cidade, tem por fim servir de centro a compra e venda de gêneros alimentícios de qualquer qualidade, que forem importados, procedentes ou não do município.

Art. 171 - A praça abrir-se-á aos domingos, às 6 horas da manhã no inverno, às 5 no verão, fechando-se no escurecer.

Art. 172 - O Fiscal empreparará toda a vigilância,

afim de evitar que os lavradores e fornecedores vendam seus gêneros aos atravessadores para estes revenderem na Feira, ou exportarem.

Art. 173 - Os atravessadores que comprarem nas ruas e estradas para vender na véspera ou no dia da Feira, aves, capados, gêneros alimentícios, etc. ainda mesmo que não seja em estado de carrestia, pagarão 20\$000 (vinte mil réis) e 5 dias de prisão, e o vendedor 5\$000 de multa e 2 dias de cadeia.

Art. 174 - Os que se combinarem para compras de

**Cantina
Tradição** 

O Tradicional
"Afogado do Manezinho"

Aos domingos **Aberto
para
almoço**

Feijoada aos sábados

Pratos variados e típicos
todos os dias

Rua da Bica, 19 - Centro
Paraibuna-SP - Tel.: (12) 374-0196

**ROBSON
FARIA**
*Consultoria
em Informática*

Tel.: 374 00 18

**EDIÇÃO ESPECIAL
DE NATAL**

*Coloque
sua mensagem
em nossas páginas*

PARAIBUNA, NOVEMBRO DE 2000

NASCENTES

DEPÓSITO HUMAITÁ

Materiais de Construção em Geral
Pedra, Areia, Cimento, Tijolo,
Material Hidráulico e Elétrico

Tel.: 374-0177

Rua Humaitá, 22 - Paraibuna-SP



O Código de Posturas, editado em 1907, tem 50 páginas e todas as Leis da cidade. Algumas muito curiosas, que estaremos comentando em outras edições.

farinha, rapadura, toucinho, sal, arroz e café.

Art. 177 - Ninguém poderá comprar nos dias de Feira, mesmo para seu uso, mais de 100 litros de gêneros (de medida); mais de 30 kilos (de peso) a não

ser depois das 2 horas; multa de 30\$000.

Art. 178 - Aquelles que, por engano, astúcia e ameaças, induzirem os importadores a lhes vender seus gêneros, aconselhando que não os levem pelas ruas da cidade, para o fim de conseguir baixa no preço, em seu proveito, ou de outra qualquer pessoa, incorrerão na multa de 30\$000 e oito dias de prisão.

gêneros, na Feira, em nome de diversos, sendo os gêneros destinados a um só revendedor, multa de 20\$000 a cada um dos infractores.

Art. 175 - Os que oferecerem preço mais alto do que aquelles que estiverem correndo na Feira ou também superior a cotação dos dois domingos antecedentes; multa de 20\$000 e um dia de prisão.

Art. 176 - Em caso de excepcional carestia a Camara não consentirá que os gêneros de primeira necessidade, expostos à venda no dia da Feira, sejam comprados em porção; antes das 2 horas da tarde.

&Único- São considerados gêneros de primeira necessidade: feijão, milho,

Escritório da Véia

Serviços de contabilidade em geral

Tel.: 374-0676
Rua Pe. Antônio Pires do Prado
Paraibuna-SP

Jussileda FOTOGRAFIA

Ímãs para geladeira com fotos de Paraibuna ou logotipo de empresas

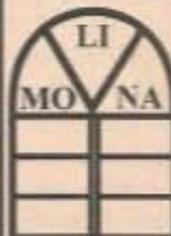
Atendendo todo o comércio de Paraibuna
BANCA DA LEDA TEL.: 9761-7408

Casa de Carnes
São Sebastião
Bovinos, Suínos
Frangos, Linguiças

Completa linha de carnes para churrasco

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

VIDRAÇARIA MOLINA



Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de Vidros
em geral

Tel.: (12) 374-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

LUIZ LOUREIRO
arquiteto

Fone/Fax: (12) 374-0643
Largo do Mercado
Pça. Manoel A. Carvalho, 122
Sala 22

Padaria e Confeitaria

3M

"Em cada pedaço de pão o melhor pão do pedaço"

O que você imaginar em panificação nós o atenderemos!

Sob a direção de Arnaldo e Madalena
R. Dr. João Fonseca, 30 - Centro
Tel.: (12) 374-0393

A mulher que fala com as plantas

Amanhece o dia, numa residência da Rua do Dominginhos. Uma mulher simples levanta e passeia pelo seu quintal, conversando com suas residentes permanentes: suas plantas, que são amigas de mais de 15 anos. Ela é D. Maria Cantinho Tavares, a D. Cida, que com seus 82 anos ainda comanda sua pequena grande plantação, juntamente com seu marido Antonio Tavares.

Os dois limpam o pequeno quintal que era cheio de pedregulhos, colocaram terra boa e esterco e colocaram plantas muito especiais. São plantas aromáticas, temperos e ervas medicianis, como a quina



sete cruz, bálsamo, cambará, melissa, espinheira santa, crisântemo, acerola, salsinha, aniz, coentro, erva de bicho, alecrim, entre outras. Num exíguo espaço de apenas 70 m², o casal conseguiu fazer germinar cerca de 60 variedades de plantas.

Andar pelo pequeno quintal da D. Cida e Seu Antonio Tavares é fazer uma viagem entre cores, perfumes, cheiros dos mais diferentes. E é esse ambiente que ela gosta de admirar lentamente todos

os dias. Neste passeio, conversa com cada plantinha, rega todas ela que, segundo D. Cida, agradecem sorrindo.

D. Cida diz que as plantas tem muita sensibilidade e entendem tudo e que também dão seu recado, basta compreendê-las. Uma prova disso é que elas mesmas convivem muito bem dentro do pequeno espaço. O exemplo é um pequeno pé de pitanga. Em épocas do ano (calor) ele é todo coberto por uma planta chamada "amor agarradinho" que usa sua

**BADARÓ
ARTES**

Pintura de Placas, Faixas
Adesivos em Geral

Tel.: 374-0996
Av. São José, 355

PARAIBUNA, NOVENO DE 2000

MASCENTES

**Sítio
CEDRO DO ITAPEVA**

USINA VELHA

Camping selvagem, trilha na mata com cachoeira de cem metros de extensão, piscinas naturais nas rochas, escalada na cachoeira para profissionais





Todas as manhãs, D. Cida cuida das plantinhas aguando, limpando e, claro, conversando com elas.

bom molho pra temperar um prato especial e algumas para fazer um despacho, ou es-

pantar um mal olhado. Não se preocupa com os diferentes usos destas plantas e fica feliz ainda quando alguém quer uma muda. Ela apanha com carinho e ensina as dicas para que a plantinha leve felicidade a outros quintais.

Aliás, quanto a isso, Seu Antonio Tavares argumenta que é muito simples formar uma pequena horta no quintal. Basta ter vontade, um pedacinho de terra e esterco.

copa para verdejar e florir. Depois disso, ela murcha completamente e o pé de pitanda solta as folhas abre as flores e produz seus frutos.

Parece mesmo que as duas plantas combinam tudo. Um detalhe a mais é que o "amor agarradinho" ao cobrir o pé de pitanga, inibe seu crescimento. Será que é um trabalho da natureza ajudando o pé de pitanga a não crescer tanto em espaço

tão pequeno?

Como outras plantas ela diz que chega até a dar um "pito", quando elas não florescem bem. Acaba sendo atendida, pois as plantas ficam com medo de serem eliminadas deste paraíso.

D. Cida tem o maior carinho por suas filhas e fica muito feliz quando alguém vai procurar alguma planta que está precisando. Uns querem plantas para uma simpatia ou um chá medicinal; outros para um

S H G SANTINHO
HOTEL E GALERIA

BEM NO ♥ DE PARAIBUNA

Suites - Frigo Bar - TV - Vent. de Teto
Telefone - Aquecedor Central

TEL.: 374-1202

R. Cel. Camargo, 86 Paraibuna-SP R. Major Ubatubano, 89

RANCHO DAS CABRAS

Queijo e Leite de Cabras
Diversos Tipos de Lanches
Sucos Naturais

RODOVIA TAMOIOS, KM 24,4 TEL.: (12) 321-9501

Salão Estétic'Arte

DEPILAÇÃO
LIMPEZA DE PELE
MANICURE E PEDICURE
MAQUIAGEM
MASSAGEM RELAXANTE

Buçó+Sombrancelha - R\$ 4,00
Manicure - R\$ 4,00
Pedicure - R\$ 5,00
Virilha - R\$ 5,00
Maquiagem - R\$ 10,00

DE TERÇA-FEIRA
A SÁBADO

ANTENDIMENTO
COM HORA MARCADA

Tel.: 9763 3800
Lourdes/Magda

Pça. Canuto do Val, 231
Em frente à Fonte
e ao Rest. Santo Antônio

PARAIBUNA, NOVENO DE 2000 MENSAGEM

Cachorrinho Caçador de tatu

Seu Dito Venâncio, morador lá pras bandas da serra, adorava uma caçada de tatu. Tinha até um cachorrinho de nome Peteleco que era liso numa caçada. Todo dia que saía com Dito Venâncio, podia garantir um jantar com tatu.

Era tão bão o danado do Peteleco que todo mundo queria comprar. Mas Dito Venâncio nem queria saber de negócio.

Um dia ele acordou cedo e deparou com o cachorrinho latindo um bebado dormindo na beira da estrada. Foi lá tocou o danado do lugar, mas um pouco depois ele tá lá, latindo sem parar. Seu Dito queria sair para caçar, mas não conseguia. No outro dia, a mesma coisa. O Peteleco, já ficava esperando o bêbado pra latir.

Seu Dito ficou triste e foi até a venda do Onorato, tomar uma branquinha e chorar as pitangas.

-Sabe seu Onorato, perdi o meu cachorrinho caçador de tatu.

- Porque seu Dito? Morreu?

- Não. Agora ele fica só latindo um danado de um bêbado dormindo lá perto da ponte.

- Seu Dito. É um bêbado, moreno, chapéu de paia, com uma patrona pendurada no peito?

- É. Esse mesmo, ele bebe aqui?

- Bebe, Seu Dito. E por isso mesmo é que eu falo que o senhor não perdeu seu cachorrinho não.

-Como, não perdi?

- Não, Seu Dito. Seu cachorrinho é bão mesmo. Porque aquele bêbado lá, Seu Dito, é o Zé Tatu...

-Oh diacho! E eu brigando com o coitadinho do Peteleco.

Paraibuna nas Olimpíadas de 32.

Em 1932, Paraibuna acabou entrando para a história das Olimpíadas. A equipe do Brasil, formada por poucos atletas, e que disputou os jogos nos Estados Unidos, voltou de navio para casa. Iam desembarcar no Rio de Janeiro, para depois seguirem para São Paulo. Mas acontece que o Brasil estava em plena Revolução Constitucionalista e a fronteira perto de Bananal e Queluz estava

completamente fechada.

Com isso, os atletas desembarcaram no Porto de São Sebastião, subiram a serra a pé e de lá, um caminhão de aluguel trouxe a turma para a cidade, onde, inclusive, tiraram uma foto na praça. Da cidade, foram enviados de caminhão para a estação de trem de Caçapava, onde embarcaram para São Paulo.

ARQUIVO HISTÓRICO



Grupo de jovens paraibunense s prontos para desfile em 1973. Da direita para a esquerda: Chico, Angela, Claudio Reis, Eliete, Rômulo, Márcia, Zé Nilton, Beth e Rubens.

FAÇA COMO ESSAS EMPRESAS

A Comadre - Fazenda Santo Anastácio
Doce Amélia - Villa Di Luca Hotel Santinho Hotel
Galeria - Bananinha Paraibuna - Portal da Praça
Sorvetes Casalinda
Hotel Pousada Paraibuna

FOLDERS - CARTÕES - MALAS DIRETAS - CARTAZES
CALENDRÁRIOS - LOGOMARCAS - CRIAÇÃO DE SITE

CRIATIVIDADE, QUALIDADE E O MELHOR PREÇO

MIRIAN GRÁFICA E EDITORA
EM PARAIBUNA, FALAR COM JOÃO RURAL OU ROGÉRIO FARIA
Tel. (12)9763-2815

Ovomaltine

Lanches

Salgados Pão de Queijo Linguiças
Doces Caseiros Queijo da Fazenda
Produtos Naturais

Rod. Tamolós, km 38,6

Tel.: (12) 374-0385