

# MERC PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança  
**OS MELHORES PRODUTOS  
PARA SUAS FESTAS**



*"Marca produzida nos Estados Unidos pela American Safety Razor, o maior fabricante de aparelhos descartáveis para barbear do mundo, e agora no Brasil."*

**CLEAN  
CUT**  
**APARELHOS  
DE BARBEAR**



cabo longo  
pele sensível

cabo curto  
pele sensível

cabo longo  
pele normal

cabo curto  
pele normal



R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

FOGÃO

## Fazendão lança livro de receitas

Depois do sucesso editorial de "Sabores do Tempo dos Tropicais", mais um livro da série "Fogão do João Rural" está sendo lançado este mês. A nova publicação terá o apoio cultural da Churrascaria e Restaurante Fazendão.

O livro que tem como título "Quitandas do Tempo do Fazendão" contém 200 receitas de delícias do século XIX e XX. A primeira parte do livro terá 40 receitas de delícias servidas no Fazendão, entre elas o Bolo Fazendão. São bolos, doces, quindins e outras delícias prepara-

das pela Maria Lígia da Silva, confeitaria da casa há vários anos.

A segunda parte do livro estará recheada de receitas coletadas na região do Vale e em cadernos e livros de receitas antigas.

Toda a pesquisa e edi-

ção do livro foi feita por João Rural. O livro tem 160 páginas, com capa e cores. As receitas estão divididas em Balas, Bolo, Broinhas, Bolacha, Biscuitos, Cremes, Doces, Pães, Pudins, Roscas, Rosquinhas e Sequilho-



O livro "Quitandas do Tempo do Fazendão" com 200 receitas inéditas escrito por Lígia e João Rural será lançado até o final de dezembro no Restaurante Fazendão.

## Paraibunenses acham ouro em Ourinhos

A Academia Guerreiros do Kung Fu, de Paraibuna, voltou do V Campeonato Interestadual de Kung Fu, vitoriosa. O evento que aconteceu em Ourinhos-SP, dias 24 e 25 de novembro, contou com 28 delegações de vários Estados.

De Paraibuna, Marcos Roberto Carvalho, ganhou a medalha de Ouro na categoria 70 kg. Foi ainda Campeão Interestadual, categoria 70 kg, competindo com iniciantes, intermediários e avançados.

Outros atletas também foram classificados: Davi Mendes Cardoso, bi-campeão interestadual com 2 medalhas de ouro e uma de bronze; Marcelo Aparecido da Silva, medalha de prata na categoria 60kg e Reginaldo Aparecido Silva, medalhada de prata na categoria 50 kg.

Devido a boa colocação a equipe da Academia Guerreiros do Kung Fu foi convidada para participar de outros torneios regio-



nais e interestaduais no próximo ano.

Os proprietários da Academia afirmam que o sucesso da equipe contou com

o apoio da Prefeitura Municipal, na pessoa do prefeito Luizinho e o vice Barros; do vereador João Batista Clovino e das Seções de Turismo e Esporte e Fundação Cultural.



**ASSOCIAÇÃO GUERREIROS  
DO KUNG-FU DE PARAIBUNA**  
Rua Major Ubatubano, 164  
Tel. (12) 3974-0154

# MERC PARAIBUNA

*A sua loja de vizinhança*  
**OS MELHORES PRODUTOS  
PARA SUAS FESTAS**

## CAFÉ MOKA



CAFÉ MOKA S.A.

## CAFÉ BRASILEIRO



MITSUE ALIMENTOS

R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

**Papo de Anjo**

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

**Como fazer-** Bata as duas claras em neve. Bata em separado as gemas e junte as claras, continuando a bater. Unte forminhas de manteiga, polvilhe trigo e coloque o creme de ovos. Quando assar, retire das forminhas e coloque numa tigela grande. Faça a calda com o açúcar e a baunilha e despeje por cima, o suficiente para cobrir. Deixe descansar um dia para servir.

**Fatias Douradas**

**Ingredientes-** pães amanhecidos, 1/2 copo de açúcar, 1/2 copo de vinho do porto, ovos.

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

**Cajuzinhos de Abacaxi**

**Ingredientes-** 2 abacaxis, açúcar, amêndoas.

**Como fazer-** Descasque os abacaxis, passe em máquina e descarte o caldo para outro uso. Faça a medida da massa, usando a mesma quantidade de açúcar. Leve ao fogo, deixando ferver até aparecer o fundo da panela. Retire do fogo, coloque numa travessa.



Com uma colher faça os doces, dando a forma de um caju e colocando uma amêndoa descascada, para imitar a castanha de caju.

**Doce de Melancia Cristalizada**

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

**Como fazer-** Depois de tirada a parte mais madura, para se comer, aproveite a parte cor de rosa, mas dura, para o doce. Retire a casca e corte em quadrados de 2cm no máximo. Faça uma calda rala, sendo na proporção de 1 kg de açúcar para 1 prato de melancia cortada. Deixe cozinhar até ficar bem passada e a calda bem grossa. Retire os pedaços, ainda quente, com um garfo, passe no açúcar cristal e coloque em tabuleiro para secar ao sol.

**Rapadurinhas de Banana**

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

**Como fazer-** Descasque as bananas e amasse com

um garfo. Junte o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até frigar. Retire e despeje sobre uma pedra mármore e corte em pedacinhos.

**Marmelada Vermelha**

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

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

Continua

PAPELARIA  
**BEIRA RIO**

*"Desejamos a todos um Natal de Amor e Paz e um Ano Novo de prosperidade"*

Pça. Marcelino A de Moura - Rodoviária -  
Tel.: (12) 3974-0171  
Paraibuna-SP

**QUASE-TUDO**  
NANTES/ANA MARIA

A PARTIR DE R\$ 0,99

*"Muita paz, alegria e felicidade a todos os paraibunenses. Boas Festas!"*

Tel.: (12) 3974-3302  
Lad. do Mercado 44

**Parabéns Bruno**

pelo seu brilhante resultado no I Festival de Música Sertaneja de São Luís do Paraitinga

*Seus avós João e Ana e tia Luciana*

# MERC PARAIBUNA

*A sua loja de vizinhança*  
**OS MELHORES PRODUTOS  
PARA SUAS FESTAS**



R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

### Amanteigados

**Ingredientes-** 200g de açúcar, 200 g de manteiga sem sal, ½ kg de farinha de trigo, 5 gemas, 1 colher (sopa) de fermento, claras sem bater e amêndoas moidas.

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

### Amores em Segredo

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

**Como fazer-** Faça uma calda com o açúcar, coloque o coco ralado e deixe ferver bem. Depois de bem cozido, retire do fogo e deixe esfriar. Coloque as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre com cuidado, até aparecer o fundo do tacho. Retire do fogo e deixe descansar por um dia. Faça as bolinhas e coloque em forma untada com manteiga e polvilhada com a farinha de trigo. Leve ao forno quente, somente para dourar. Retire, deixe esfriar e arrume em forminhas de papel.

### Bom Bocado de Queijo e Coco

**Ingredientes-** ½ kg de açúcar, ½ coco ralado, 8



ovos, 5 colheres (sopa) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal e 5 colheres (sopa) de queijo ralado.

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

### Beijinhos Dela

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

**Como fazer-** Bata as gemas com o açúcar, acrescente os outros ingredientes e bata bem. Em panela grossa leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da

panela. Retire e deixe descansar por um dia. Faça pequenas bolas, passe em açúcar cristal e enrole, como balas, em papel de seda.

### Bem Casados

**Ingredientes-** 6 ovos, 6 colheres (sopa) de açúcar, 6 colheres (sopa) de fécula de batata.

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

Continua...

## Murilo Cabeleireiro

Cortes

masculinos e femininos  
Relaxamento - Luzes  
Reflexos - Permanente  
Hidratação - Tintura

"Um Feliz Natal e Próspero  
Ano novo são os votos de  
amigo para amigos"

R. Cel. N. Nogueira Santos, 36

DANIELLE DERITO DOMICIANO  
arquitetura e urbanismo

CREA 5061253040  
Tel.: (12) 3974-1246  
3974-0012

# MERC

## PARAIBUNA

*A sua loja de vizinhança*



### GESTAS NATALINAS

**SOFT - R\$ 17,12**

**PLUS - R\$ 24,09**

**MASTER - R\$ 34,26**

**MILLENIUM - R\$ 40,83**

R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

### Brevidade

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

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

### Joanita

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

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

### Mãe Benta

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

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

### Fatias de Banana

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

**Como fazer** - Descasque e corte as bananas em fatias compridas e bem finas. Corte o queijo em fatias bem finas. Numa assadeira untada, intercale camadas,



colocando uma de fatia de banana e uma de queijo. Sobre elas espalhe um pouco de manteiga e polvilhe com o açúcar com canela. Repita isso, terminando com o açúcar com canela. Por cima espalhe o suspiro cru e leve ao forno quente por 30 minutos.

### Madalena

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

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

### Olhos de Nora

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

**Como fazer** - Com o

açúcar e água, faça uma calda em ponto de ajuntar. Retire do fogo e, quando estiver morna, adicione as amêndoas e as gemas e volte ao fogo, mexendo sempre. Quando soltar no fundo da panela, retire e deixe esfriar. Faça as bolinhas ovas e coloque no centro uma uva passa. Arrume em forminhas de papel para servir.

### Pão de Ló

**Ingredientes** - 12 ovos, 12 colheres (sopa) de açúcar, 12 colheres (sopa) de trigo peneiradas.

**Como fazer** - Bata o açúcar com os ovos, muito bem batido, até ficar branco, ou formando bolhas. Adicione a farinha de trigo e misture bem. Unte uma assadeira, coloque papel impermeável e leve em forno quente para assar.

Continua

**PARABOX**  
Antenas  
Parabólicas  
e TV por Assinatura

Confira  
Promoções Mensais

Tel.: 3974-0925 / 9763-2121  
R. Cel. Martins, 151

**CONSULTÓRIO  
ODONTOLÓGICO**  
Dra. Nádia Cristina B. Sales  
CREDENCIADA

  
FUNDADO 1964  
ISO 9002

Atendimento  
particular e convênios  
Tel.: 3974-3826  
R. Cel. Camargo, 219

CRO 57108

**BADARÓ  
ART'S**

LETREIROS

Pintura de Placas, Faixas  
Banners, Adesivos  
e Letreiros em Geral

Tel.: 9765-8038



# MERC PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança  
**OS MELHORES PRODUTOS  
 PARA SUAS FESTAS**



## PROMOÇÃO DO MILHÃO



VEJA

Disven

Rodazol

Rodox

Detefon

HARPIC

Vanish

Resolva

passé  
bem

poliflor

Destac

Nugget

BOM  
AR

**RECKITT  
BENCKISER**

R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

### Pastéis de Nata

**Ingredientes- Massa** - ½ kg de farinha de trigo, 100g de manteiga sem sal, 2 gemas, 300g de banha vegetal, dividida em 2 partes iguais, 1 colher (sopa) de sal.

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

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

**Massa** - Misture a farinha de trigo, a manteiga, as gemas, 1 parte da banha e salmoura morna, fazendo a massa em ponto de pastel. Depois de bem sovada, deixe descansar por uma hora. Abra a massa sobre uma mesa, com espessura de 1 cm, divida o restante da banha em três partes. Passe uma por todo o folhado, untando por igual. Dobre em três e abra novamente, na mesma espessura. Repita esta operação mais duas vezes.

Corte a massa em rodela, coloque o creme no meio, feche, coloque em assadeiras untadas e leve em forno quente.

### Queijadinhas

**Ingredientes- Massa** - ½ kg de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) araruta, 1 colher (sopa) de banha, 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, gemas e água sem sal.



**Recheio** - ½ kg de açúcar, 1 coco ralado, 12 gemas e 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) com leite, 1 colher (sopa) de manteiga salgada.

**Como fazer- Recheio**. No dia anterior, bata as gemas com o açúcar, desfaça o trigo no leite e junte ao ovo, colocando também o coco ralado. Misture tudo muito bem. Numa panela, leve ao fogo, mexendo sempre, até aparecer o fundo. Retire, misture a manteiga e deixe descansar.

**Massa** - Misture todos os ingredientes e, com a água morna, vá acertando a massa, sovando muito bem. Deixe em ponto firme e abra na mesa em folhado. Com ½ cm de espessura. Corte em pedaços redondos e com os dedos faça "forminhas"

dobrando as beiradas em forma de preguinhas. Encha com o recheio. Unte uma assadeira com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Coloque as "forminhas" e leve para assar em forno quente, deixando assar até o ponto de uma leve tostada. Pode-se untar forminhas de empada, colocar a massa, encher com o recheio e levar para assar.

### Saudades

**Ingredientes** - 4 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, ½ coco ralado e canela em pó.

**Como fazer** - Bata as claras em ponto de neve, adicione as gemas e o açúcar e bata mais um pouco. Junte o coco ralado e a canela e misture bem. Unte forminhas, coloque a massa e leve para assar em forno quente.

**SABOR & ARTE**  
RESTAURANTE SELF SERVICE

"O melhor Natal está dentro de você, descubra-o."  
Boas Festas!

Almoço self-service com sobremesa

Grande variedade em comidas

Espaço cultural para os artistas da região

Tel.: (12) **3974 3496**  
Praça da Matriz, 17

**AMOR & CIA**

MENSAGENS FONADAS

Mensagens para todas as ocasiões. Alguém espera por uma lembrança sua. Gravamos sua mensagem em fita cassete.

TELEFONE  
(12) **3974-3378 / 3974-3379**

**PARESU**

PARAIBUNA  
RECICLAGEM DE SUCATA

Recicle!  
Reciclar é demonstrar amor à vida

TELEFONES:  
**3974-3615**  
**9762-2346**  
**9765-6472**

# MERC

## PARAIBUNA

*A sua loja de vizinhança*  
**OS MELHORES PRODUTOS  
PARA SUAS FESTAS**



R. Cel. Camargo, 85

Tel.: (12) 3974-0384

PARAIBUNA, DEZEMBRO DE 2001

NASCENTES

41

## Quirera !?? Só pra animais...

Em setembro, quando estive em São Paulo, divulgando o meu livro, um grupo de amigos me chamou para fazer uma deliciosa quirera.

Aí fui até um grande supermercado comprar os ingredientes básicos: quirera de milho, costelinha de porco, tomates e cheiro verde. Cheguei ao supermercado e fui direto ao setor de farináceos. Uma prateleira imensa, onde tinha tudo em forma de fubás, farinhas, grão, etc. Mas, a danada da quirera, nem cheiro.

-Será que vende tanto assim, pensei comigo.

Ao lado, uma mocinha bem arrumada e ajeitada fazia a promoção dos produtos e viu minha situação. Com sua voz aveludada de paulistana me abordou, provocando um diálogo hilariante.

-Procurando alguma coisa, meu senhor? Posso ajudá-lo?

-Pode sim. Eu queria comprar quirera, mas não estou encontrando aqui.

-Quirela? O que é isso?

-Não minha filha. QUI-RE-RA, soletrei bem compassado. Explicando melhor, é um milho quebrado bem pequenininho, pra fazer comida.



-Ah? Quirera é isso. Pra fazer comida pra animais? Então é no setor de animais.

-E onde fica?

-É no nono corredor. Venha que eu te mostro.

Chegando no tal lugar. Uma profusão de produtos para todo tipo de bichos.

-Olha, aqui tem milho pra passarinho, dessa mais fina. Essa média é para aves maiores e essa maior é pra cozinhar pra cachorros.

-É essa mesma que eu quero. Só que é pra gente comer e não animais.

-Mas, meu senhor, esse é um produto para animais, veja os rótulos das embalagens. Como é que o senhor vai comer isso?

-Olha aqui, milha filha, a gente faz um prato capira delicioso com isso. É só juntar umas costelinhas, que vou comprar ali no açougue, tempero, cheiro verde uns tomates e está pronto.

Nesse meio tempo, como todo paulistano gosta duma rodinha, umas

cinco pessoas que estavam do lado, já ouviam a conversa interessados e entraram no papo. Uma senhora de mais idade arriscou uma pergunta.

-Escuta moço, como é mesmo que se come isso?

Os outros se juntaram e eu expliquei tudo, novamente, com a mocinha do supermercado olhando, meio que curiosa e espantada.

Um senhor mais refinado arriscou outra pergunta.

-Onde o senhor aprendeu isso?

Respondi rapidamente quem eu era, que tinha um livro editado sobre comidas típicas, etc. Abri a bolsa e lasquei meu comercial.

Em poucos minutos vendi 5 livros, com a receita da quirerinha, para o "bicho homem". Me despedi da mocinha e agradei, deixando um lembrete preocupante.

-Acho que você deveria conversar com o gerente para colocar quirera no setor de alimentos.

### BOLO DA ZÉLIA

Bolo caseiro para festas, casamentos, aniversários, batizados etc.

Bolo Salgado  
Bolo Diet - Tortas

Tel.: 3974-0975

R. Mj. Ubatubano, 102

### DROGARIA E PERFUMARIA

## SANTO ANTONIO

A drogaria dos medicamentos genéricos e similares, aqui você economiza até 70%

"Desejamos aos nossos fregueses um Feliz Natal e Próspero Ano Novo"

R. Cel. Camargo, 102

Tel.: 3974-0212

# MERC PARAIBUNA

*A sua loja de vizinhança*  
**OS MELHORES PRODUTOS  
PARA SUAS FESTAS**



R. Cel. Camargo, 85

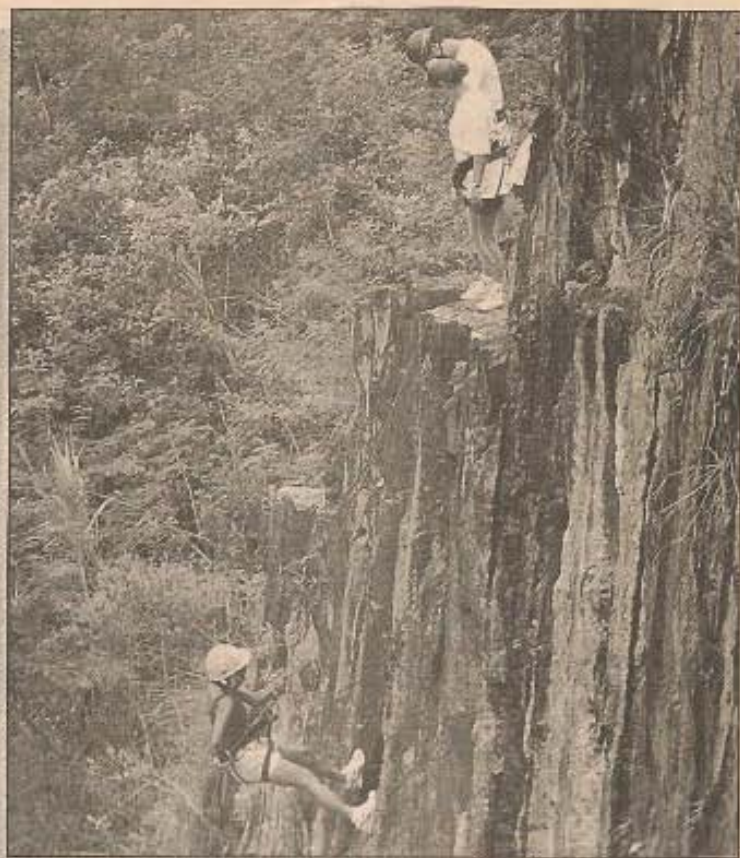
Tel.: (12) 3974-0384

RADICAL

## Paraibuna nos esportes radicais

Paraibuna está definitivamente entrando no roteiro de esportes radicais do Vale do Paraíba. No começo de dezembro, nossos rios e estradas foram cenário do "Desafio Conquistar de Corridas de Aventura". Várias equipes de outras cidades e duas de Paraibuna participaram do evento. A equipe de Paraibuna ficou em segundo lugar na prova, perdendo pontos preciosos porque não sabiam detalhes da história de Paraibuna.

Agora o pessoal da empresa Caminhos do Vale, de Taubaté, que tem cursos de vários esportes ra-



dicais, adotou a cidade para suas aulas práticas. A empresa que usava ambientes naturais de outras cidades, resolveu adotar Paraibuna, devido às opções variadas para estes esportes.

Segundo o proprietário da empresa, João Henrique Barquette, a vinda para Paraibuna foi devido a um convite da Seção de Turismo da cidade. As primeiras aulas já estão sendo realizadas no boca túnel da Represa do Paraitinga.

Barquette está, juntamente com a Seção de Turismo, procurando outras alternativas para aulas de rapel e também de escalada.

As aulas realizadas na Represa, tem a autorização da CESP, sendo uma prática necessária para quem quiser praticar o esporte naquele local.

Para o Chefe da Seção de Turismo, Vítor Miranda, a iniciativa de apoio à empresa é mais uma atividade para atrair o jovem para Paraibuna. Principalmente com uma prática saudável, que é o esporte radical.



PARAIBUNA, DEZEMBRO DE 2001

NASCENTES



"Que o Amor, a Paz e a Alegria se renovem neste Natal e fortaleça a todos nós para um novo ano de Saúde e Prosperidade"

TELEFONES  
(12) 3974-0119/ (12) 3974-0017

Rua Oscar Thompson, 114  
ssandradeimoveis@bol.com.br

## ISADORA TURISMO

TRANSPORTES ESCOLARES E TURÍSTICOS  
COM CONFORTO E SEGURANÇA

"Desejamos que a luz deste Natal ilumine o coração de todos, e juntos caminhemos para um mundo cada vez melhor"

Rua Cap. Porfírio, 41 Tel.: 3974 0186 - 3974 1210

## Exclusivo: A última catástrofe do ano!

Já se completaram três meses do atentado aos Estados Unidos, ainda não se vê outra coisa na mídia. E com esse clima de histeria que rola por lá: essa política de "atirar primeiro perguntar depois/Todo mundo é terrorista até provar o contrário, se tiver tempo"; já imagino qual vai ser a última catástrofe do ano:

Os radares da Força Aérea Norte-Americana vão apontar um objeto não identificado nos céus de Nova Iorque. Imediatamente, vão mandar dois jatos para interceptá-lo. Lá, acima daqueles arranha-céus, os pilotos, em manobras arriscadas, vão identificá-lo. Aí, verão confirmada a secular profecia: "E do alto virá um homem, na cabeça, um turbante, no rosto uma longa barba. Vestido da cor do sangue. E ele rirá sobre a maior

potência do planeta". O Pentágono vai acordar o Presidente no meio da noite com a descrição do objeto interceptado.

- Que ousadia! Eu já dizer que eu querer essa bastarda morto! Eu querer MORTO! - Dirá o Presidente bufando de ódio.

E, com um míssil, vão abater a aeronave. Fosse qual fosse o plano, ele não mais se realizará.

Dai, no dia seguinte, dia 26, o fato vai estar

estampado na capa do famoso "The New York Times": **EXCLUSIVO:** Força Aérea Norte-Americana mata Papai Noel.

Pois é, por precaução eu já garanti o meu. No fim-de-semana fui ao shopping e entreguei a minha cartinha pro Papai Noel. Já pedi: ou ele muda de visual ou passa lá em casa primeiro.

Bem, de qualquer forma, um *Feliz Natal* e um *Feliz Ano Novo!*



PARAIBUNA, DEZEMBRO DE 2001

NASCENTES

### TÁXIS - PONTO RODOVIÁRIA

**PEDRO  
CEARÁ**

TELEFONES

3974-0038  
9762-8130

**CÉLIO**

TELEFONE

3974-0568

**CATATAU**

TELEFONES

3974-3209  
9764-5120

**PEDRO  
PEREIRA**

TELEFONES

9762-8612  
3974-0678