

Fogão do João Rural



O CAFÉ
CAPIRA

REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, JULHO/2001 Nº10

É tempo
de romaria
de cavaleiros



Paraibuna
Chão Caipira

Eta
festa
das boas!



ACADEMIA DE GINÁSTICA

corpomania



De segunda a Sábado - das 7h00 às 21h00

Ginástica Localizada

Body Pump

Alongamento

Esteira Elétrica

Bicicleta Ergométrica

Abdominais

Condicionamento Físico

Step

Pça. Major Marcelino A. de Moura, 54

Tel.: (12) 374 0729



ELETRÔNICA DO SERGINHO

CONSERTOS DE TVS,

VÍDEOS-CASSETES

MICROONDAS, CDS,

APARELHOS DE SOM

E ELETRO-ELETRÔNICOS EM GERAL

INSTALAÇÃO DE SOM E AUTOMÓVEIS

RUA CEL. MARCELINO, 179 - CENTRO - TEL.: (12) 374-0401

A festança

No último dia das festividades de Paraibuna, um de nossos ilustres paraibunenses, veio me perguntar "onde estava a grande festa que ia ter na cidade". Confesso que na hora fiquei na dúvida, sem saber o que responder. Aliás, sem saber o que ele queria ouvir. Primeiro imaginei que era uma brincadeira, e respondi à altura, com outra brincadeira.

Notei estupefado, que não era brincadeira. Ele estava realmente querendo dizer que não tinha visto festa nenhuma. Bem, depois disso, fiquei calado, esperando a reação. Assim como chegou perto de mim, saiu, deixando no ar sua indagação de incredulidade.

Depois, fiquei pensando comigo mesmo, sobre a frase. É interessante notar que ainda existam pessoas que fazem questão de mostrar uma posição de pessimismo. E, por incrível que possa parecer, essas pessoas ficam mais incomodadas quando as coisas estão dando certo.

Apesar de tudo, é nessas horas que se acaba fortalecendo ainda mais as iniciativas de se fazer alguma coisa por esta cidade. Além do mais, quem faz alguma coisa, acaba até mesmo ajudando aqueles que não fazem nada, pois assim eles arriam mais assunto para o que mais gostam de fazer: criticar.

ÍNDICE

4-VARANDA

As novidades sobre viola, peixe, romaria e a despedida de D. Sofia.

8- TRADIÇÃO

A Romaria de Cavaleiros acontece em julho, fortalecendo uma tradição que começou há quase trinta anos.

10-FESTA

A união da cultura e da religiosidade, proporciona uma das melhores festas que Paraibuna já teve.

14- FOGÃO DO JOÃO RURAL

A arte de torrar café ainda está viva em Paraibuna. Várias receitas com café, pra você fazer em casa.

16- FESTA

O Desfile Cívico da cidade e as comemorações do aniversário.

17- FESTA

Santo Antonio foi o mais homenageado, misturando religiosidade e folclore.

20- FESTA

Num novo espaço, a Feira de Turismo, conseguiu ser uma das grandes atrações das festividades.

21- FESTA

As barracas construídas tipicamente, superou as expectativas dos comerciantes.

22-FESTA

O Festival da Viola, proporcionou momentos de muita qualidade musical, principalmente a performance do mestre Renato Andrade.

23- LOS PANTANEROS

As histórias e coisas de um grupo muito irreverente.



LANÇAMENTO 2001

RECEITAS ANTIGAS DE DAR AGUA NA BOCA

O livro "Sabores do Tempo dos Tropeiros", lançamento do jornalista João Evangelista (João Rural), com 200 receitas de comidas típicas. Uma compilação de pesquisa realizada durante 10 anos com velhas cozinheiras da roça, no Vale do Paraíba.

Adquira seu exemplar por apenas R\$5,00 na Banca de Revista do Largo do Mercado **PELO CORREIO**

Envie cheque nominal cruzado à João Evangelista, no valor de R\$6,00 para Caixa Postal 51 - 12.260-000-Paraibuna-SP Informações Tel. (12) 9763-2815

A revista Nascentes tem como linha editorial divulgar, incrementar e registrar o desenvolvimento do turismo, as atividades culturais e os fatos históricos de Paraibuna.

INFORMAÇÕES PARA DIVULGAÇÃO DEVEM SER ENVIADAS ATÉ O DIA 25 DE CADA MÊS, PARA CAIXA POSTAL 51, FAX (12) 374-0018 OU PESSOALMENTE COM OS EDITORES.

PARA ANUNCIAR ENTRE EM CONTATO (12)9701-9602

VIOLA E PEIXE

Quem anda por aí novamente é a dupla Zezé e Simões. Depois de várias apresentações na cidade, os dois voltam no próximo dia 14 de julho, no Restaurante

Chororão, para mais um espetáculo. O local que já é muito procurado pelos apreciadores da boa pizza, agora também serve deliciosos peixes na tábua.

NATUREZA LIMPA

Os proprietários do Pesqueiro Mandizeiro, além de manter o local como dos mais bem cuidados, estão se preocupando com a limpeza do Ribeirão Claro e do Rio Paraíba, fora do pesqueiro. Fizeram uma limpeza geral de lixo que são deixados pelos maus pescadores e, ao mesmo tempo, andam preocupados com a quantidade excessiva de óleo que está correndo pelo Rio Claro.

MAIS UM ANIVERSÁRIO DA CIDADE

Muita gente não sabe, mas dia 10 de julho também é aniversário da cidade. Neste dia comemora-se a data de Emancipação Política do Município, que aconteceu em 10 de julho de 1832. Como é feriado na cidade, o Sítio Recanto dos Pássaros estará realizando um torneio de truco, com o patrocínio do Queijos Rosa, Robertinho do Juvenal e Antonio Claudio. Inscrições no local. (374-0145)

**FESTAS**

Parece que as enchentes e o apagão estão influenciando nas tradições. Isso porque nossas escolas não estão realizando as tradicionais festas juninas. Mas as festas continuam em julho, nas roças. Dia 15 teremos a Festa da Sagrada Família, no Bairro de São Germano. Dia 22, a Festa de Sant'Ana, no Bairro do Rio Claro.

OS SINOS SILENCIAM

Os sinos choram mais um pouco. Nossa sineira mais famosa, Sofia Stábile, se foi para sempre. Com quase cem anos de idade, Sofia ainda subia os degraus da torre para lá fazer uma das coisas que ela gostava: replicar os sinos. Muitos desses toques aprendi-



dos com o Seu Siqueira. Além disso, depois que ficou viúva, dedicou sua vida aos serviços da igreja, cuidando de todos os paramentos e as alfaías sagradas. A Sofia se foi, mas, com certeza, a cada vez que os sinos tocarem, muitos se lembrarão dela. a vida inteira foi dedicada aos serviços da Igreja.

CHÃO CAPIRA NA FAPIJA

O Projeto Chão Caipira, de Paraibuna, já atravessa fronteiras. Um galpão de madeira e sapê será montado na Fapija, que acontece em Jacareí, de 6 a 15 de julho, para mostrar a cultura de Paraibuna. Lá estarão várias atrações de comida, como café caipira, paçoca, bolinhos e artesanato e exposição de painéis sobre o turismo da cidade. O espaço, gratuito, foi conseguido por João Rural, editor deste jornal e que é assessor de comunicação da Fapija. A coordenação e montagem está sendo feita em parceria com a Seção de Turismo de Paraibuna.

ROMARIA A PÉ

A Romaria a pé para Aparecida, acontece novamente este ano, com saída no dia 12 de julho, às 9 horas da manhã. Dormem na primeira noite em Rendeção da Serra, próximo a Igreja de Santa Cruz e na segunda noite na Escola Felix Adib, em Pindamonhangaba. A chegada será dia 14 de julho, às 12 horas, em Aparecida. Os organizadores sob o comando da Amélia Camargo e Santa Branca, calculam que cerca de 70 pessoas estarão participando da romaria.

NASCENTES

Tiragem de 3 mil exemplares, com circulação em Paraibuna e na Rodovia dos Tamoios.

DIRETOR

João Rural

COMERCIAL

José Vicente

DIAGRAMAÇÃO E ARTE

Rogério Faria

Correspondência

Caixa Postal, 51

CEP 12.260-000 - Paraibuna-SP

Comercial (12) 9701-9602

Jornalismo (12) 9763-2815

Recados e Fax (12) 374-0018

Publicado e impresso

JAC Editora Ltda

Rua São Paulo, 275

São José dos Campos-SP

VIDEO LASER
LOCADORA

LOCAÇÃO DE FITAS

"VOCÊ CONHECE, VOCÊ CONFIA"

Galeria Santo Antônio - Praça da Matriz, 40 - Lj12
Tel: (12) 374-1111
Paraibuna-SP

VILLAGE COM SUCESSO

Pedro Vilhena e João Carlos, comemoram o lançamento, com sucesso, do Condomínio Fechado, Village Parahybuna. O empreendimento localizado no Km 45 da Tamoios, já está com vendas aceleradas. Nos próximos meses, várias obras serão realizadas no local, para que os primeiros proprietários iniciem as construções.



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

**Os Melhores
Preços
da Cidade**

Lajes e Madeiras

**Entregamos
em sua obra**

**Faça seu orçamento
e comprove**

TELE-VENDAS

374 0523 / 374 0633

PARCEIROS

AKROS

Fortilit

Lef
cerâmica

ullian

portas e janelas de aço



Shell GAS

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dra. Naiara Tiradentes
CRO 60.462

Clínica Geral

**Dr. Antonio Carlos
E. Miranda** CRO 52.694

**Clínica Geral
Odontopediatria**

**Dr. Ernesto Maia
Miranda** CRO 12.070

Clínica Geral

Horário de Atendimento
Segunda a Sexta das 8h às 22h / Sábado, das 8h às 18h

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 374 02 06



indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

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

**2 ANOS
DE GARANTIA**

Atendemos
toda a região
do Vale e Litoral



TeleFax: (0xx12) 374 1100

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

PARAIBUNA, JULHO DE 2001

NASCENTES

6

CHORRÃO



**PEIXE
NA TABUA**



**A NOVA
OPÇÃO
PARA
PALADARES
EXIGENTES**

**OS MELHORES PRATOS
COM PEIXE DE NOSSOS
RIOS E REPRESAS**

Tel.: (12) 374 02 10

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

Beleza

da cabeça aos pés



Reformado e Embelezado
para atender você
ainda melhor

Gracita Cabeleireira

Cortes, penteados, tinturas, permanentes
cabelos afros, manicure e pedicure,
maquiagem e noivas

Tel.: (12) 374 0868

R. Humaitá, 51

Paraibuna

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.”**



Romaria tem quase trinta anos

Enfrentar cerca de cem quilômetros no lombo de um cavalo, até Aparecida, tornou-se um dever para muitos paraibunenses. Todos os anos eles se organizam, compram alimentos, arrumam caminhões e partem logo de manhã, enfrentando a estrada por dois dias, mesmo que chova. Almoçam a beira da estrada e dormem em locais improvisados.

Mas, como começou esta tradição, poucos sabem ao certo, até mesmo muitos dos que participam da romaria nos dias de hoje. Tudo foi a partir de três cavaleiros da cidade, que foram até Aparecida para cumprir promessa de

um deles. Chico do Bráulio, Zé Rocha e Vicentinho Ribeiro, fizeram a primeira viagem no começo da década de 70, sôzinhos, mas com muita fé. Foram e voltaram a cavalo pelo mesmo caminho.

A partir de então, mais gente acabou entrando na romaria e ela foi crescendo em número de participantes. Em 1977 a Romaria de Cavaleiros de Paraibuna já tinha uma adesão de mais de 50 cavaleiros, entrando outros animadores e colaboradores, como Roberto Camargo e Mário Ribeiro.

Nesta época, os organizadores também decidiram fazer a viagem a

cavalo somente de ida. Na volta traziam os animais em caminhão, até a entrada da cidade e faziam a chega montados. Isso porque, muitos dos animais participantes não tinham condições de aguentar a volta e, também porque era difícil local para deixar os animais em Aparecida.

Durante muitos anos o próprio Chico do Bráulio comandou a organização da romaria, mas no ano passado, por motivo de doença ele não conseguiu ir, recebendo uma homenagem dos participantes.

Seu Chico faleceu no final o ano passado, deixando saudades aos participantes. Este ano ele receberá, com certeza, mais homenagens, sendo a maior delas a participação de seu neto. Rubens Santiago Fonseca, filho do Dr. Dimas Fonseca e Dra. Mônica Santiago, estará presente na romaria, levando com orgulho o nome do avô, criador da romaria que a partir de agora poderá ser batizada de "Romaria Chico do Bráulio dos Cavaleiros de Paraibuna".

PARAIBUNA, JULHO DE 2001

NASCENTES

Escritório
São Lucas

Matilde Câmara Vaz dos Santos
Téc. Contabilidade
CRC 123.055/0-6 SP

Tel: 374-0530
Telefax: 374-1068

R. Cel. Nabor Nogueira Santos, 321
Centro - Paraibuna

BAR
ZERO GRAU

Salgadinhos

Porções Especiais
de Costela

Bebidas em Geral

Av. Lincoln Feliciano da Silva, 12
Tel: 9768-1333

CASA MACEDO

COUNTRY
PESCA
& CIA.

Rações
para Cães
e Gatos

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

Escritório
da Véia

Serviços
de contabilidade
em geral

Tel.: 374-0143
Rua Pe. Antônio Pires do Prado
Paraibuna-SP

VIDRAÇARIA
MOLINA

LI
MO NA

Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de Vidros
em geral

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

Um novo comando

Com a morte de Chico do Bráulio, a Romaria de Cavaleiros de Paraibuna tem um novo comandante a partir deste ano. Lolô Miranda Camargo, já comandou a Romaria no ano passado, quando Chico estava doente. Lolô, que faz a viagem desde criança, diz que vai continuar a dirigir a romaria até quando puder, para que a tradição não morra.

Lolô diz que está conseguindo comandar todos os participantes, que o respeitam, principalmente na hora de dormir na parada. A organização começou há um mês, com visitas aos locais de parada para almoço e pernoite e a inscrição dos participantes.

Quem quiser participar ainda pode se inscrever com o Rogério Camargo, pelo tel. 374-0478. O preço por pessoa é de R\$60,00, incluindo as alimentações, pernoite e transporte dos animais na volta.

PERCURSO - A romaria deste ano parte de Paraibuna às 7h do dia 12 de julho e segue pela estrada



Romeiros de Paraibuna chegando em Aparecida, em 1979.

do Bragança. Na região conhecida como Cardoso, parada para o almoço, seguindo depois até o Bairro do Cataguá, onde será o pernoite, em frente a Comevap.

Dia 13, sexta-feira, partem, seguindo pela estrada velha, via Pindamonhangaba. Param depois da cidade para almoço e seguem para Aparecida, chegando às 17 horas, depois de 100 km de viagem.

Os cavalos voltam no mesmo dia, de caminhão e os romeiros ficam na cidade, falhando no sábado. No domingo de manhã, partem de ônibus e retomam as montarias na Fazenda

São Rafael. Fazem o pequeno trecho até a cidade a cavalo, com a chegada por volta das 12 horas. Os organizadores esperam a participação de cerca de 100 cavaleiros do município e convidados de outras cidades.

TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda
para você



R. do Melo, 34

Tel.: (12) 374-0695

teka.carla@bol.com.br



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

FAZENDA - 110 ALQUEIRES

bom local, casa sede, casa colono, luz, curral, pequena margem represa, cachoeira, pasto formado e lago. R\$ 400.000,00

SÍTIO - 10 ALQUEIRES

casa antiga, nascentes, riacho, formado brachiária, excelente topografia, margem asfalto. R\$ 150.000,00

REPRESA - 4 ALQUEIRES

casa sede c/ 4 suítes, casa colono, pomar, excelente margem represa, próx asfalto. R\$ 75.000,00

SÍTIO - 4,3 ALQUEIRES

pastagem toda formada, nascentes, córrego, boa topografia, próx. SJC. R\$ 50.000,00

CASA - COND. FECHADO

3 dorm., sala, cozinha, banheiro, quintal e vaga de estacionamento. R\$ 25.000,00. Aceita FGTS

FAZENDINHA - 32 ALQUEIRES

casa sede antiga, 2 casas colono, alambique, várias nascentes, várzea, pasto formado, próx. asfalto. R\$ 200.000,00

SÍTIO - 5,5 ALQUEIRES

casa sede, casa colono, lagos, pomar, energia elétrica, boa topografia, excelente acesso. R\$ 100.000,00

CHÁCARA - 930 M2

água, luz, semi-plana, linda vista, próx. asfalto. R\$ 6.500,00

CASA - CENTRO

03 dorm., sala, cozinha, banheiro e quintal. R\$ 45.000,00

LOCAL

Casa 2 qtos, sala, coz., banheiro, varanda, bom local. R\$ 350,00

Vila Camargo - Casa c/ 2 dorm., sala, coz., banheiro, quintal e garagem. R\$ 250,00.

Apartamento ISA - 1 dorm., sala, coz., banheiro, área de serviço e garagem. R\$ 250,00

Festa

Festa uniu cultura e religiosidade

A união da cultura original de nossa cidade e a sua religiosidade, demonstrou mais uma vez que o caminho é este mesmo. Durante 15 dias, a população pode ver os festeiros se empenhando em campanhas, bingos, comidas típicas; a Seção de Turismo montando a Feira de Turismo e a revista Nascentes, os violeiros e o Serginho Som, cuidando da parte musical.

Na cozinha caipira os visitantes puderam apreciar o bom do fogado, feijão tropeiro, bolinho caipira e o quentão. No fogão estavam lá o Otávio Fonseca e o Geninho, cuidando das panelas. Na mesma cozinha vários dos festeiros ajudavam no que podiam, sob o comando da Fia Martins e do Agenor. Ao



Parte da turma que aguentou na Cozinha Caipira



lado da cozinha outros festeiros cuidavam do bingo, uma das tradições das festividades.

Populares saboreiam o fogado no Recinto de Exposições. O tradicional fogado aconteceu no Recinto de Exposições, onde muita gente compareceu para saborear o prato preparado por Washigton Fonseca, Dito Valério e ajudantes.

É certo que a comida não deu para todo mundo. Aliás na cidade a comida também foi pouca na Cozinha Caipira e nos restaurantes da cidade. Mas, é nesta hora que devemos lembrar do ditado "tudo é mais gostoso na farta do

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

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

que na fatura”.

Num balanço geral, a Feira de Turismo teve o maior sucesso, o Festival de Viola foi aplaudido, até por quem não acreditava e a Festa de Santo Antonio terminou com uma renda bruta de R\$36.727,39, sendo R\$12.004,10 de despesas e o resultado final de R\$24.723,29. Um resultado que mostra muito bem o que dissemos no começo: este é o caminho.



O Recinto de Exposições ficou repleto de gente, que foi apreciar o fogado. Depois do almoço aconteceu no mesmo local o leilão de bezerros.



DRA. GILMA CAMARGO
CRO: 42886
CIRURGIÁ DENTISTA

**Ortodontia
Clínica Geral**
Adultos e Crianças

Aparelhos fixo e Removível

CONVÊNIOS: CESP, Cooper, Clinimed e Coopersaúde

TEL.: (12) 374 0201
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

Aberta diariamente das 8h00 às 22h00
Perfumaria e Medicamentos em Geral

**DROGARIA
D. SÃO LUIZ**

Encomenda de manipulados
Atendemos convênios com as principais empresas da região

Pça. Manoel Antônio de Carvalho, 88 - Centro
Tel: (12) 374-0262 cia@fontefarma.com.br

Casa Santa Apolônia



Modas, Acessórios e Presentes
Representante exclusiva
da grife feminina One Up
Enxoval para bebê
Conheça a coleção Lilica Ripilica

Tel.: (12) 374 08 59
R. Mj. Ubatubano, 140 - lado ADEC

RANCHO SANTA APOLÔNIA

**BETO
CAMARGO**

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

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

Padaria Pão Perfeito **Auto Posto Paraibuna**

Pão quente a toda hora

Combustível com qualidade BR

Pão de batata especial

Doces típicos



Lavagem e troca de Óleo

Tel.: 374-0202
Pça. Marcelino A. de Moura (Rodoviária)

Fazenda

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



Lanchonete e Restaurante

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.



Café da Manhã

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



FRIGORÍFICO
DEMARCHI
Produtos Artesanais



Defumados

Curados

Frescais

Chouriço

Salame

Codeguine

Lombo

Bacon

Costela Defumada



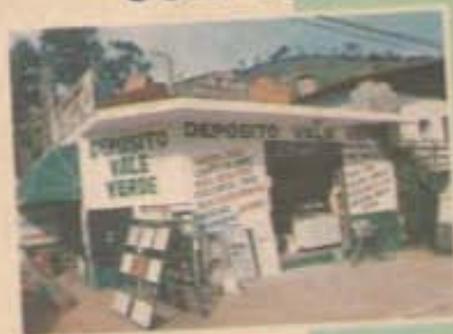
**PRODUTOS ITALIANOS
EM GERAL**

Tel.: (12) 9723-6712

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

DEPÓSITO VALE VERDE

Tudo para sua construção
CONFIRA



**Madeiraira,
Fábrica de Bloco
e Entrega em Toda Região**

O Melhor Bloco da Região

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

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

SALES & LOPES

Refeições Coletivas

15 Anos

Atendendo às cidades
do Vale do Paraíba,
Litoral Norte
e Baixada Santista



**ÚNICA EMPRESA
ESPECIALIZADA
EM REFEIÇÕES COLETIVAS
NA CIDADE**

Av. Benedito Nogueira Santos, 243 - Caracol - Paraibuna - SP
Tel.: (12) 374-0223 - Fax: (12) 374-0732- e-mail: saleslopes@ig.com.br

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, pedalinhas, 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

fogão do joão rural

A arte de fazer o café caipira

Torrar o café em panela de ferro e socar em pilão. Um costume que fazia parte de qualquer residência, nos tempos antigos. A modernidade chegou e quase todo mundo abandonou o costume.

Quase todo mundo. Isso porque, em Paraibuna, algumas pessoas ainda persistem neste trabalho. Mesmo que seja para mostrar aos novos como se sofria para tomar um gostoso cafezinho. Otávio Fonseca, está sempre presente nas festas, mostrando essa arte. Durante a festa da cidade, ele apareceu no desfile cívico, mostrando essa cultura no carro alegórico da Escola do Espírito Santo. Vestido a caráter, fez o café e tomou pra todo mundo babar.

Otávio gosta de dizer que torrar café é um serviço difícil, depende muito do olho de quem está fazendo, e que tem que ter muitos cuidados. Principalmente com o calor. Diz ele que an-

tigamente quem torrava café ficava sete dias sem tomar banho, pois era perigoso ficar doente.

Piadas a parte, fazer um gostoso pó de café é realmente difícil. Otávio explica que primeiro o café tem que estar completamente seco e bem limpo.

Numa panela de ferro, já quente, é colocado dois quilos de grãos e deixa-se ir torrando em fogo médio, sempre mexendo. Otávio explica que não pode ser fogo alto, pois se não queima por fora e não torra por dentro. "Não pode apertar o fogo" diz Otávio.

Depois de mais ou menos meia hora, faça o teste para ver se está no ponto. "Quebre um grão e se estiver marronzinho por dentro, tá bom", explica ele. Coloque então 1,5 kg de

açúcar e continue mexendo até o açúcar secar. Quando o café formar bolotas grudadas, retire numa peneira e deixe esfriar. Finalmente é só socar no pilão e peneirar, para ter um pó, quanto mais fino melhor. Otávio diz que muita gente não usa colocar o açúcar na hora que se torra. Mas ele gosta de fazer isso, pois acha que o café toma mais gosto.

Na festa, como o Otávio foi para a Cozinha Caipira, fazer o fogado, sua cunhada Terezinha Alves, foi para o fogão e preparou o café, durante os dias da festa, com a mesma qualidade.

Pra você que gosta de café, publicamos a seguir algumas receitas deliciosas.



Otávio demonstra o café, no Desfile Cívico

SABOR & ARTE
RESTAURANTE SELF SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldeirões, massas e fondue
à noite: nos sábados e feriados

Café colonial, chocolate colonial
Vinhos e petiscos

Grande variedade em comidas

Espaço cultural
para os artistas da região
Praça da Matriz, 17

Casa
JOAQUIM de Carne
CAMARGO

Carnes Frescas

Leitão Linguiça

Frango recheado
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 374-0478

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

COSTELETAS DO BARÃO

Ingredientes- 1kg de costeletas de porco, 1 lata de creme de leite, 1 lata de café bem forte sem açúcar, 3 cebolas de cabeça, 2 colheres (sopa) de sal com alho, cheiro verde 1 pitada de pimenta-do-reino.

Como fazer- Tempere a costeleta com uma colher de sal com alho e a pimenta do reino. Fervente a costeleta. Depois frite bem, até dourar e coloque em uma travessa. Numa panela frite o sal com alho, coloque a cebola picada, adicione o cheiro verde, o café e o creme de leite e deixe ferver. Adicione esse molho por cima das costeletas e sirva quente.

BALAS DE CAFÉ

Ingredientes- 3 copos de açúcar, 1 copo de café forte, 1 copo de leite, 1 colher (sopa) de manteiga, 1 colher (sopa) de trigo e 3 colher (sopa) de mel.

Como fazer- Misture tudo muito bem, leve ao fogo, mexendo sempre. Quando ficar em ponto de quebrar, despeje sobre uma pedra de mármore untado com manteiga e deixe secar. Corte as balas do tamanho que desejar.

BOLO DE CAFÉ

Ingredientes- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 2 ovos, 1/2 xícara (chá) de melado de cana, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 3 colheres (chá) de fermento, 1 pitada de sol, 1 pitada de canela em pó, 3 cravos-da-índia, 1 xícara (chá) de café bem forte, manteiga para untar e cobertura a

D. Terezinha, prepara o café, no fogão a lenha.



gosto.

Como fazer-

Misturar bem o café com o açúcar mascavo. Juntar os ovos inteiros, o melado, os cravos e a farinha de trigo peneirada com o fermento, a canela e o sal. Colocar em forma untada com manteiga e assar

por cerca de 30 minutos em forno médio. Cobrir com cobertura a gosto.

CAFÉ TROPEIRO

Ingredientes- 1 litro de água, 1 colher (sopa) de pó, 1/2 rapadura ou 1/2 xícara de açúcar.

Como fazer - Num canecão ferva a água, juntamente com o pó. Quando borbulhar bem, coloque duas brasas dentro do líquido. Desça o canecão do fogo e retire as brasas. Deixe descansar por uns 5 minutos para que o pó decante para o fundo do canecão e, depois, bem devagar vire o café em outra vasilha. Adoce com a rapadura ou o açúcar.

CAFÉ DE RAPADURA

Coloque um litro de água para ferver. Com uma faca, raspe uma rapadura e misture na água. Quando ferver, retire a espuma que

se formar por cima. Passe no coador, com pó-de-café a gosto.

CAFÉ DE MELADO

É uma opção de café diferente. Ferva dois litros de água e passe no coador com 3 colheres (sopa) de pó-de-café. Com o café ainda quente, coloque o melado de cana--de-açúcar, conforme o gosto e mexa bem, até diluir o melado.

JACUBA

Uma das maneiras mais antigas de se tomar o café é misturar farinha de milho e tomar com colher. Esse café era conhecido antigamente como Jacuba.

JACUBA COM QUEIJO

Pode-se fazer o café quente com farinha de milho e adicionar pedacinhos de queijo, deixando derreter. Toma-se com colher.

Pesqueiro Mandizeiro
SISTEMA PAGUE-PESQUE
Lanch.- Play-Ground - Camping
Estacionamento fechado
Pesca livre no Rio Paraíba
Churrasqueiras - Piscinas
R\$ 3,00 pessoa/dia
Criança até 7 anos não paga
Tamoios - km 38,5
Estr. Cesp - 135 - B. Rio Claro
Tel.: (12) 374-0466

PAPELARIA BEIRA RIO
Papeleria - Artigos Religiosos
Pescaria - Flores Artificiais
Plastificação - Xerox
Costura - Presentes em geral
Pça. Marcelino A de Moura
- Rodoviária -
Tel.: (12) 374-0171
Paralubuna-SP

ORTODONTIA
Dra. Adriana
de A. P. Demarchi
CRO - Sp49939
Galeria Sto. Antônio
Sala II
Tel.: 374 0521
Pça. Mons. E. Arantes, 40