

ILA PAPELARIA
 Melhores preços
 e maior variedade
 de material escolar
 Telefone
 (12) 3974 0766

Xerox e plastificação de documentos
 Av. Cel. Nabor N Santos, 195

APIÁRIO FLORADA DA SERRA
 José Nogueira
 Mel e Própolis de Paraibuna
 analisados pela UNITAU
 =Universidade de Taubaté=
 Estamos juntos com o progresso
 dessa cidade. Parabéns Paraibuna!
 FONE: (12)3974-0653 // 9764-2924
 Rua João Batista Brasileiro, 121

INFOTEC
 Cursos de Computação
 Método Interativo
 TEL: (12) 3974-0814 O melhor ensino do Brasil

PARAIBUNA COMEMORA
 337 ANOS DE HISTÓRIA!
 A INFOTEC COMEÇA 6 ANOS
 DE SUCESSO! PARABENS!

Convênios
 Descontos especiais
 Corp. Mania
 CÂMARA MUNICIPAL
 A&C
 CESP

Rua Cel. Camargo, 173 e-mail: infotecparaibuna@ig.com

Mauro'S
 Publicidades

Divulgação
 com carro de som
 e sonorização
 de ambientes

Parabéns Paraibuna pelos 337 anos
 de tradição e festa

TELEFONES: 3974-0317 / 3974-0721 // 9768-8761
 Rua Coronel Camargo, 167

**Hotel Pousada
 Paraibuna**

TEL: 3974-0100

Parabéns à nossa cidade
 que completa 337 anos de história,
 voltada agora para seu potencial
 turístico!

Núcleo Residencial CESP- V. Camargo

**Pousada
 Mirante**
 de paraibuna

Suites espaçosas, conforto
 sossego e uma linda vista
 do Rio Paraibuna

TEL: 3974-0018
 AV. SÃO JOSÉ, 53 Rua 2, Casa 1
 www.pousadamirante.hpg.com.br

**SITIO E Pousada
 RECANTO DOS PASSAROS**

AMBIENTE RURAL
 COM PISCINAS,
 ESPORTES, PESCA,
 PARQUE INFANTIL,
 JOGOS DE SALÃO,
 CAPELA (S. Pedro)

TELEFONES:
 (12)3974-0145
 9773-6053
 9768-9395

16 Estr. Ribeirão Branco, Km 6 - Capim D'Angola

**FAZENDA E Pousada
 LUMIAR**

Chalés com varanda,
 sala, geladeira,
 cozinha equipada, tv,
 diárias com refeições,
 estacionamento.

Parabéns a essa bela cidade
 pelos 337 anos de fundação!

Tel.: (12) 276 11 29

Rod. dos Tamoios, km 34 Paraibuna
 - prosseguir por 16 km pela Estr. Municipal
 de Redenção da Serra - Bairro da Lagoa -

Isadora Turismo



TELEFONES: (12) 3974-0186 - 3974-1210

Praça Irmã Tambelini, 36

VTP VIDRAÇARIA PARAIBUNA



**Vidros e espelhos
Molduras
Box para banheiros
Não de obra especializada**

Telefone: (12) 3974-0916
Comércio de Vidros e decorações
Pça Manoel A. Carvalho, 161
(Lgo Mercado) 12260-000 Paraibuna-SP

RANCHO ALEGRE



RESTAURANTE
TEL - (12) 3974-0113
NOVA DIREÇÃO
FÁBIO PAZZINI E PAULINHO CARVALHO



Aos sábados música ao vivo e pizza caipira

Uma boa opção de sabores tradicionais em Paraibuna

ESPECIALIDADE DA CASA
TRADICIONAL COMIDA CAIPIRA
30 PRATOS DIFERENTES
Leitão pururuca - torresmo - tutu de feijão - costelinha de porco - lagarto e outros pratos. Doces típicos

LANCHES NA CHAPA À LENHA
Rod dos Tamoios, km 38 - Paraibuna-SP

RANCHO DAS CABRAS




Lanches
Queijo direto da Fazenda



Comida Típica
Sirva-se no Fogão à Lenha



ESPECIALIDADE: Cabrito ensopado

EM BREVE: Cabrito, Coelho, Carneiro

Rodovia dos Tamoios, km 24,5 - Jambuí-SP

FESTA

Arraiá no Largo completa dez anos

A maior festa de Santo Antonio acontece novamente no Largo do Mercado, e, para quem não sabe, completa 10 anos de volta ao lugar. A festa começou a voltar para o Largo, em 1993, numa iniciativa das Seções de Turismo e Cultura da Prefeitura Municipal. A mudança foi feita exatamente para que o evento pudesse crescer, pois na Praça da Matriz, o espaço estava ficando muito pequeno. Na época a decisão foi contestada por algumas pessoas da cidade, alegando que estaria mudando a tradição.

Só que o que muita gente não lembrava é que a tradição antiga era fazer as festas no Largo do Mercado. A mudança para a Praça da Matriz aconteceu na década de 60.

Com a volta ao Largo do Mercado, a festa realmente cresceu e acabou abrindo espaço para uma nova festa: A Feira do Turismo.

Este ano vai ter no Largo, a Cozinha Caipira "Manezinho Stábile" funci-



O bolo casamenteiro é o mais procurado na festa.

onando a todo vapor servindo bolinhos caipira, fogado e quirera. Ao lado a barraca da festa realiza bingo todas as noites. No palco colocado na Praça, vai acontecer o Festival de Artes e apresentação dos grupos musicais todas as noites, numa programação preparada pela Seção de Turismo.



SANTO ANTONIO - A programação em louvor ao padroeiro está cada vez mais resgatando as tradições das bandeiras. Durante 13 dias elas saem pelas ruas da cidade e bairros rurais para cumprir o rito da Trezena de Santo Antonio, como sempre acontece. Os festeiros deste ano são João Bosco Moreira e Valdereis, Paulo Carvalho Alves e Cidinha, Jaime Miranda Santos e Carmem, Emerson Rosa Naves e Lícia, Manoel Ribeiro Lobato e Treza, Roberto Alves Guedes e Ivone, Benedito N. Faria Nelder e Benedita Néder, Styra Vieira Pazzini e Família, João Pessoa Naves e Geninha, Sebastião Ferreira Rosa e Graça, Mário René e Angélica, Sidnei Johnson e Inez, Antonio Nunes da Silveira (Tipiti) e Luciano Camargo Miranda (Lolo).

NASCENTES PARABUNA, JUNHO DE 2003

BILL

Auto Peças

Auto Elétrica e Mecânica
Peças para carros,
caminhões, tratores

"Parabéns aos paraibunenses
por esta terra
que ajudam a construir"

18

Av. São José, 356 - Telefax: 3974-0270

DROGARIA SÃO LUIZ

Aberta diariamente
das 8h00 às 22h00

TELEFONE
3974-0262

Perfumaria e Medicamentos em Geral

Encomenda de manipulados
Atendemos convênios
com as principais
empresas de Seguro

" CONGRATULAMO-NOS
COM Nossos CONTERRÂNEOS
PELOS 337 ANOS DE NOSSA ALEGRE CIDADE."

Largo do Mercado, 88 - cia@fontefarma.com.br

Seresta completa dez anos de cantoria

Os seresteiros de Praibuna estão em festa. É que este ano completa 10 anos de cantorias pelas ruas da cidade.

A partir de uma reunião de amigos, sem muita pretensão, a idéia de uma Seresta em Praibuna se firmou com o tempo. Tudo começou em 1993, com alguns músicos da cidade se reunindo na Fundação Cultural para agilizar a idéia. Das reuniões parece que não saiu muita coisa. Mas a seresta começou a sair timidamente nas noites de Lua Cheia. Por isso mesmo passou a se chamar Seresta da Lua Cheia.

Não precisou mais do aval oficial, a Seresta continuou valendo-se simplesmente do espírito de alguns músicos da cidade que teimaram em levar a idéia adiante. Aos poucos mais gente foi entrando e o grupo não parou mais de cantar. Em algumas cantorias, apareciam mais gente, em outras apenas meia-duzia. Mas mesmo assim salam pelas ruas, como que para pagar alguma promessa.

Um dos cabeças principais do grupo sempre foi



o Seu Nilson. Seresteiro por natureza, nunca deixou a peteca cair. Junto com ele vieram a Fia, a dupla de Paulas, a Beatriz, Zé Ernesto, Silvinha, Fernanda, entre outros.

Todos os integrantes do grupo são unânimes em afirmar que Seu Nilson é a figura principal do grupo. Sempre puxando todo mundo e tomando o lugar do maestro, comandando as músicas a serem cantadas.

Pelas ruas da cidade, muita gente já se acostumou com o grupo, esperando na janela para ouvir uma boa canção e, depois,

oferecer alguma bebida aos participantes

Este ano a seresta vai sair nos dias 14 de junho, 12 de julho, 16 de agosto, 13 de setembro, 11 de outubro, 8 de novembro e 6 de dezembro.

CASA MOURA

Materiais Elétricos em geral, Ferramentas e materiais hidráulicos

"33 anos, realizando nosso propósito, construindo nosso Futuro. PARABENS PRAIBUNA!"

Tel: 3974-0292
Pça. Mons. Ernesto A. do Nascimento, 155

LUNDA PROMM

CARISMA TOTAL

TELEFONES: 3974-1015 E 3974-0379
Pça do Cruzeiro, 230 - Praibuna

Móveis Usados Da Tica

COMPRAMOS ETROCAMOS

MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

VENDEMOS COM PAGAMENTO EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS

Largo do Mercado, 90 - TEL: 3974 00 85

Artigos para casa Roupas em geral

Lingerie - Malhas
Presentes - Erxoval p/ Bebê

(12) 9133-3487
Pça da Matriz, 8

HISTÓRIA

O velho mercadão está orgulhoso

"Esta reportagem foi publicada no jornal Folha da Serra, em junho de 1993. Dez anos depois achamos interessante repeti-la aqui, pois muita coisa escrita naquela época, hoje já é uma verdade"

Depois de muitos anos esquecido e sendo tratado por muitos habitantes, com desdém, o nosso Mercado Municipal, uma das maiores relíquias arquitetônicas do Vale do Paraíba, está voltando a reviver seus dias de glória. E com a benção de do padroeiro Santo Antonio, que por certo irá dar uma mãozinha para fazê-lo readquirir sua importância arquitetônica, histórica, social e econômica para o município.

O mercadão foi construído no final da década passada, todo em tijolos e com madeira de lei, que duraram até hoje e vão durar muito mais. No início seu objetivo foi cumprido a risca. Era ali que o produtor do município vinha para vender sua produção. No começo o enorme salão do mercado era todo aberto,



sem box, como é hoje. Ali pelo chão, em cima dos calxotes, em pequenas bancas vendiam-se somente carne de porco, rapadura e farinha. Produtos essenciais para a alimentação da população.

No pátio em frente se aglomeravam os vendedores de tudo o que era possível se vender. Tinha desde arroz, feijão, milho, batata, café, até mesmo porcos vivos. Era ali também que a população abastecia-

se de água, no chafariz colocado bem no centro do pátio. Esta água é a mesma que está na bica perto do Joaquim Mariano. (*Atualmente ela voltou ao Largo e o chafariz também*)

A parte do comércio diário, o mercado sediava ainda outras atividades, pois era o local mais amplo para aglomerações. As festas principais tinham o local como cenário. Os políticos iam para ali fazer suas campanhas, formando



TEKINHA
Sport e Boutique

O melhor da moda
para você

Com grande esperança no futuro comeramos
337 anos de passado histórico.
PARABENS PARAIBUNA!

R. do Meio, 34 - Calçadão
teka.carla@bol.com.br

Tel.: (12)

3974-3197

**DEPÓSITO
NEDER**

O CORAÇÃO DA CONSTRUÇÃO
Materiais de Construção,
Elétrica e Hidráulica

Pequeno por fora, grande por dentro

Paraiibuna, 337 anos
de progresso. Parabens!

R. Cel. Marcelino, 82 Tel.: 3974-0558



Imensas rodas onde eram tratados os assuntos mais sérios, discutidos os destinos do município, ou simplesmente comentar sobre esse ou aquele político.

Por incrível que pareça o mercado também foi palco cultural importante. Foi ali que funcionou o primeiro cinema da cidade. Foi em 1916, quando chegou aqui o filme "O Crime da Mala".

Depois de um dia com músicos ensaiando a trilha sonora, pois o filme ainda era mudo, a noite o galpão se enchia de gente de toda parte para ver a novidade. Como o local não tinha assentos, teve gente que ganhou muito dinheiro para levar cadeiras para as madames e autoridades sentarem-se. Nos intervalos não faltava nem mesmo o tradicional cafezinho com o famoso pastel de farinha.

O mercado era tão importante no começo do século que por volta de 1920, sua renda de impostos representava cerca de 50% do orçamento do município. Isto porque era dali

que também partiam as mercadorias que eram vendidas em São José dos Campos, que na época era menor do que Paraibuna.

Depois da queda do café, do declínio de outras produções, o Mercado Municipal foi decaindo também, juntamente com os acontecimentos do município. Na década de 70 o prédio já estava quase moribundo, com suas paredes em péssimo estado de conservação e o telhado precisando de reparos. Já estava em pé há quase cem anos. Foi aí, que o então Prefeito Joaquim Rico optou pela sua restauração total, adequando-o às necessidades e exigências do comércio. Foram construídos os boxes atuais e colocado pedras em seu piso, que até então era de terra batida. O pátio passou por duas reformas com nenhuma dando certo. *(com a reforma feita no ano passado pelo atual prefeito Lutzinho, parece que agora tudo está completo).*

Mas até então sua representatividade ficou apenas

no comércio, que não foi bem explorado até hoje. Agora tenta-se novamente colocar o mercado no seu devido lugar, com a volta como um local para festas e encontros culturais da cidade. Além, é claro, de se tentar sua revitalização econômica, voltada para os pequenos produtores da região. Se tudo isso acontecer o velho mercadão vai se revigorar novamente e, quem sabe, tomar fôlego para aguentar mais cem anos.

(Atualmente o mercado cresceu em importância e os pequenos produtores voltaram, mas para a frente do mercado, por acharem mais prático para as vendas)

S
H
G

SANTINHO
HOTEL
E GALERIA

BEM NO ♥ DE PARAIBUNA

337 anos preservando
sua história
Parabens Paraibuna!

TEL.: 3974-1202
R. Cel. Camargo, 86
R. Major Ubatubiano, 89

BICICLETARIA
DOMARCOS

VENDAS DE BICICLETAS -
PEÇAS, ACESSÓRIOS,
CONSERV. EM GERAL

PEÇAS PARA MOTOS

POSTO DE VENDA DO
Consórcio Nacional

Honda

Entrega gratuita para Paraibuna

Parabens Paraibuna
pelos 337 anos de História!

Tel.: (12) 3974-0028
R. Cel. N. N. Santos, 177 -
domarcos@ig.com.br

G *
LOCADURA É MAIS
NANI VOCÊ

Somente
Fitas Originais

Credenciado
Vivo

Credenciado
TESS

Em 6 vezes sem juros, com cheques.

Sorria! Você está na história
de Paraibuna! Parabens a todos nós!

TELEFONE: (012) 3974-0926
Lad. Flávio A. Andrade, 55

TURISMO

Feira tem um pouco de tudo

Uma das maiores atrações da cidade no mês de junho é mesmo a Feira do Turismo, que está em sua sexta edição. O evento que é organizado pela Comissão Municipal de Turismo e a Seção de Turismo da Prefeitura Municipal reúne produtores artesanais de comidas típicas, micro empresários de produtos de alimentação, artistas e artesãos.

A Feira foi criada em 1988, com o objetivo de valorizar os produtos da cidade, principalmente os mais típicos, como atração turística. A idéia deu tão certo que hoje ocupa todas as ruas em volta da Praça da Matriz, atraindo turistas de várias cidades.

A realização é sempre



na Praça da Matriz, onde a Prefeitura constrói barracas em madeira e cobertas de sapé, para proporcionar um toque mais caipira ao ambiente.

Os turistas podem se deliciar com o autêntico café caipira, socado no pilão, bolinhos caipira, bolos de fubá, rapadura e o famoso açúcar mascavo, feito na hora, como nas antigas fazendas da região.

Mel, derivados de milho e de mandioca, doces dos mais variados tipos e ainda hortaliças enchem

as 15 barracas montadas na praça. Uma atração parte é a fabricação de piçá. Três produtores da cidade comparecem mostrando a preparação da marvada.

Fazendo parte da Feira do Turismo os turistas podem encontrar ainda a Casa do Artesão que funciona no calçadão e que este ano estará recebendo também os trabalhos artesanais das crianças atendidas pelo Fundo Social da Prefeitura Municipal.

Na Fundação Cult



Rações para Cães e Gatos

Tel.: (12) 3974 0663

337 anos / Juntos participamos dessa festa, parabenizando a todos.

Av. Cel. Nabor N Santos, 95



13 NASCENTES PARAIBUNA, JUNHO DE 2003

ACQUA VITAE

Construção e manutenção de piscinas
Produtos e acessórios para piscina - Produtos de limpeza em geral

REVENDEDOR AUTORIZADO



NAUTILUS Filtros para piscina
Filtros de água potável

"Parabéns Paraíba! A data não é de alegria só para a cidade mas para todos que amam essa terra."

DISK MATERIAL DE LIMPEZA Tel.: (12) 3974-0787

R. Cel. Martins, 125 - A

BAZA do Déia

Para suas compras a melhor ideia

Papelaria
Artigos para presentes
Eletrônicos



Telefone
3974-007

Rua. Coronel Camargo, 40



ral funcionará a Exposição de Artes Plásticas, que contará com a presença de cerca de 20 artistas da cidade. Na rua em frente a Fundação estará acontecendo as brincadeiras juninas, como eram realizadas antigamente.

No coreto da Praça da Matriz, estarão acontecendo shows de violeiros da cidade, grupos de moçambique e ineditismo de um Festival de Quadrilha Junina.

A programação acontecerá a partir do dia 11 a

noite, dia 12, 13 e 14 a tarde e a noite e dia 15, domingo, durante o dia todo. Veja programação na página 4.

A feira deste ano abre no dia 11 de junho, às 20h e funcionará todos os dias das 9h às 24h.

EXPOSITORES PARTICIPANTES

Barraca Chão Caipira - Neide e Zé Vilhena com pinga, Jotinha com pinga, rapadura e açúcar mascavo, Irene e Bernardo com Paçoca, Licor e Bolinho de Chuva e Otávio com café torrado.

D. Maria - Café caipira, bolos, doces e bolinhos

Adriana Marcelo - Embutidos De Marchi

Maria Helena - Derivados de Milho

Vicente - Derivados de Mandioca

Santa Branca - Mel e outros produtos da abelha

Lú e Li - Sorvetes Casalinda

Maneca - Produtos de chocolate

João Bitencourt - Bananinha. Doces Amélia e Doce Arte

Ilka-Faz. Itapeva - doces diversos em compotas

Fundo Social - Panificação

Marçal - Artesanato

Janet Celina - Arte

Malú e Catarina - Pintura em Madeira



VIDRAÇARIA MOLINA

LI
MO
NA

Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de vidros em geral

Tel: (12) 3974-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 87

PRIS VÍDEO
PRODUÇÕES
Fotos e Filmagens
**Revelação
e Ampliação**
FOTOS 3x4 NA HORA
TELEFONES
(12) 3974 0776
e 3974 0801
Av. Cel. Nabor N. Santos, 300

DEPOSITO J R CORREA
Comércio de areia, pedra, pedregulho
para jardinagem e estradas
Fabricação de Blocos e Artefatos de Cimento.
*Juntamo-nos aos nossos clientes e amigos
para parabenizar os 337 anos
da nossa cidade de Paraibuna!*
Av. Antônio Feliciano da Silva, 400 - Em frente à Vila Camargo
Tel: (12) 3974-0985 / 9761-9745 / 9764-4186

SALES & LOPES

Refeições Coletivas



EMPRESA
ESPECIALIZADA
EM REFEIÇÕES COLETIVAS

TEL.: (12) 3974-0223
3974-0732

Vamos comemorar com alegria
os 337 anos da nossa cidade!

Av. Benedito N. Santos, 243 - Caracol - Paraibuna - SP
e-mail: saleslopes@ig.com.br

CHOCOBINDER

SABOR & QUALIDADE

Trufas de 20 sabores



Bom Bom,
Licor, Crocante
Mousse,
Pão de Mel,
Tortas,
Bolo Trufado,
Floresta Negra
Floresta Branca,
Bolo Prestigio

TELEFONE (12) 3974-3068 - "SHELLA"

MAIOR VARIEDADE
DE BOTINAS,
TENIS,
BRINQUEDOS
E MIUDEZAS
EM GERAL

CASA DA BOTINA



TEL.
3974-1022
MERCADO
MUNICIPAL
BOX 3

DEPÓSITO VALE VERDE

Tudo para sua construção
desde o básico até
o acabamento

Madeiras e Telhas



FÁBRICA DE BLOCOS
IRMAOS FORTUNATOS

Entregamos em toda a região

Para os paraibunenses que ajudam
a construir nosso município é que são
os nossos parabéns nesse aniversário

Av. São José, 166 Telefax: 3974-0190

AUTO POSTO



AMIGOS DO AGENOR

Telefone
3974-0064

Rua Cel. Martins, 217

"Qualidade
e Honestidade"



Juntamente com os paraibunenses presentes
e ausentes, parabenizamos nossa querida
Paraibuna pelos 337 anos de luta e de passado
ilustre. Com carinho de Agenor, Fia e filhos.

Zima

AUTO ESCOLA

ZIMA III

Habilitação
para carros
carretas
motos
e ônibus

ESTAREMOS
EM FUNCIONAMENTO
A PARTIR DO DIA
10 DE JUNHO.

TRADIÇÃO
E QUALIDADE
HÁ MAIS
DE 15 ANOS
NO MERCADO



Pagamento em até 5 VEZES SEM JUROS com 10% de desconto

Os 50 primeiros matriculados terão de brinde, 2 aulas de volante

Rua Oscar Thompson, 114 - Paraibuna-SP - TEL.- 3974-0136

CLÍNICA ODONTOLÓGICA

Dr. Ernesto Maia Miranda

CRO 12.070

Clinica Geral
Cirurgia e Prótese

Dr. Felipe Augusto
Calderaro Miranda

CRO 80.518

Clinica Geral

Dr. Antonio Carlos
E. Miranda

CRO 82.684

Clinica Geral
Odontopediatria

Horário de Atendimento
Segunda a Sexta das 8h às 22h

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 3974-02 06



indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

Atendemos
toda a região
do Vale e Litoral



Portões

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

2 ANOS
DE GARANTIA



Galpões

TeleFax: (12) 3974 3505

Av. Dr. Carlo Guimarães (Beira Rio), 250 - www.navesportoes.com.br

MERC PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança

Fillado: APAS



RECKITT
BENCKISER

DOG
CLEAN

Dama



SEJA
UM CLIENTE
ESPECIAL

SKALA®

ENTREGA EM DOMICÍLIO EM TODO O MUNICÍPIO

MERC I - Rua Coronel Camargo, 85 TEL.- 3974-0384

MERC II - Av. Beira Rio, 125 TEL.- 3974-3966

fogão
joão rural

Sabores do mercadão

O Mercadão de Parabuna é atualmente um ponto certo para quem quer comprar as delícias de doces e salgados. Na parte interna pode-se encontrar ainda, aos domingos as rapaduras, taiadas e melados, além dos doces do Seu Marcílio. As banquinhas para produtores rurais ainda funciona no mesmo esquema criado há mais de cem anos. A oferta vai de frutas, verduras e até frango vivo.

Dentro do barracão, onde outrora estavam os produtores rurais, hoje funciona comércio diversificado com armazéns de secos e molhados, banca de utensílios domésticos, bares servindo salgadinhos, lanches e comida caseira, como em qualquer mercado. Vale experimentar ali no final de semana o fogado preparado pelo Luiz, além, é claro do delicioso arroz com feijão.

Do lado de fora, na Feirinha do Produtor, a opção vai de queijos, embuti-



dos, rosquinhas, doces de vários tipos e até mesmo o frango caipira pronto para ir prá panela. A feirinha tem também uma variação muito grande de verduras, legumes e frutas vindos direto de nossa roça. Aliás é bom lembrar que a Feirinha do Produtor Rural completa em agosto 10 anos. Ela foi criada em 1993, pela Casa da Agricultura com o objetivo de fomentar a produção agrícola do municí-

pio e também oferecer à população produtos frescos e mais baratos. Iniciou com apenas 6 participantes e atualmente já conta com cerca de 30 produtores agrícolas e doceiras. Para quem quer fazer compras, a Feirinha funciona todas as quartas, sábados e domingos de manhã.

MARCÍLIO - Um dos doceiros mais procurados do Mercadão, é sem dúvida o Seu Marcílio. Ele faz vários tipos de doces em calda e



12 NASCENTES PARABUNA, JUNHO DE 2003

Casa
JOAQUIM de Carne
CAMARGO

Carne Frescas
Linguíça
Leitão
Frango

Frango recheado
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

SALGADOS
FELICIANA

MAIS de 10 anos na praça

ATENDEMOS Bares, Restaurantes, Lanchonetes

Produzimos : Coxinhas (frango e catupiri),
Empada, Esfiha, Risoli, Pizza Enrolada,
Bolinho de Queijo, Kibe, Torta, etc.

Fornecemos para festas e entregamos em domicílio

Rua Humaitá, 86

(12) 3974-0405



em pedaços, como mamão, abóbora, bata-doce e outros. Mas o doce que ele gosta de mostrar é a cocada em calda, que ele aprendeu com o Seu Geraldo Ramos, que tinha uma bicicletaria na rua do Meio.

Marcílio diz que aprendeu a receita com ele, no casamento do Seu Ama-

dor Celeste. Ficou com a receita na cabeça e recentemente voltou a fazer, sendo um dos maiores sucessos de venda.

Ingredientes- 4 cocos ralados, 1.5 kg de açúcar refinado, 1 copo da água do coco e 6 litros de leite, do bom, direto da roça.

Como fazer- Ferva bem o leite até engrossar, adicione o coco o açúcar e a água de coco e continue mexendo até ficar em ponto de calda, conforme o gosto.

CIDA - Seu nome é Maria Aparecida, mas todos a conhecem por Cida. Ela resolveu levar pra rua seus dotes de boa doceira. Por isso há cinco



anos começou a preparar suas delícias. Prepara com muito cuidado doces de abóbora e banana, chutney de manga, paçoca de amendoim e conservas de cebolinha, pepino, picles, e pepino, além da deliciosa **geléia de tomate**, cuja receita ela nos forneceu.

Ingredientes- 1kg de tomate, 1 pitada de gengibre em pó, caldo de um limão grande e 800 g de açúcar cristal.

Como fazer-Cortar o tomate, retirar as sementes e a pele e picar em pedaços pequenos. De preferência usar um tacho de cobre e colocar os tomates, o açúcar e a gengibre. Mexer bem e deixar cozinhar até em ponto de geléia. O teste da geléia é feito colocando um pouco num prato e virar de lado. Quando não estiver escorrendo mais, está no ponto. Retirar a geléia, esfriar e colocar num vidro esterilizado.

SABOR & ARTE
RESTAURANTE & SELF-SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldeirões, massas e lanches à noite e nos sábados e domingos

Grande variedade de arm. cozidas

Café colonial, chocolate colonial Vinhos e petiscos

Parabens Paraibuna, pelos 337 anos de historia, sabor e arte

Tel: (51) 3974-3496 Praça da Matriz, 17

PARAIBUNA, JUNHO DE 2003 NASCENTES

Restaurante
PAZZINI

A verdadeira comida caseira

Todo o dia Bife e Filé de Frango
Cada dia da semana um prato diferente

"Desejamos um feliz aniversário a essa cidade e a todos que ajudam a construir seu futuro."

Tel.: 3974 0943
R. Cel. Nabor N. Santos, 57

Padaria
Pão Perfeito

Lanchonete
Pão quente a toda hora
Pão de batata especial

Doces Típicos

Que Sto Antonio abençoe nossa cidade em mais um aniversário

Tel.: 3974-0202
Pça da Rodoviária

Auto Posto
Paraibuna

BR

Combustível com qualidade
Lavagem e Troca de Óleo

Tel.: 3974-3600
Pça da Rodoviária

FOGÃO

Netos de D. Isa vivem a pão de ló

Como não poderia deixar de ser, filha de peixe, peixe é D. Isa é uma das boladeiras famosas de Paraíba, que prepararam o delicioso pão de ló. Ela nos conta que sempre gostou de cozinhar, principalmente fazer bolos diversos.

Aprendeu muitas receitas com a família, mas o pão de ló mesmo ela viu num suplemento feminino, do jornal O Estado de São Paulo, há 35 anos. Textou a receita colocando um pouco de sua habilidade em fazer massas e o bolo virou sucesso.

Isa conta que durante esses 35 anos, perdeu a conta de quantos bolos de casamentos, aniversários, bodas já fez. Gosta de lembrar o trabalho que tinha, quando fazia as formas de boio para o Bolo de Aniversário de Paraíba e o de Santo Antonio. Isa conta também que os maiores fãs de seu pão de ló, são mesmos os netos, que assim "acabam vivendo a pão de ló".



A qualidade de seu bolo já gerou até comentários de que ela colocava alguma coisa a mais na massa. Mas Isa explica que não. Tudo é muito simples de fazer, bastando a pessoa ter habilidade, observação e paciência para acertar o ponto certo da clara em neve, da massa e o tempo de assar.

Não faz segredo de sua receita, tanto que ela nos deu a receita completa, pra você fazer em casa. Mas se não conseguir "aquela maciez dos bolos da D. Isa", pode encontrar dar que ela faz".

PÃO DE LÓ DA D. ISA

Ingredientes - 6 ovos, 3 xícaras de açúcar refinado, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher de manteiga com sal, 1 xícara (chá) de leite, 1



Os bolos vendidos no Fazendão usam os pães de ló produzidos pela D. Isa

CASA VÉIA

COMIDA CAPIPIRA

Refeições caseiras, segundas e domingos

- galinha, peixe, quinoa, feijão,

pão no sal grosso

Lanches - Pães - Pizzas

tel.: (17) 3934-4535 (durante a semana)

Bairro do Itapeva - km 7
ESTRADA ASFALTADA



PANELA DE FERRO

Marlene Barreto

Banquetes para casamentos, batizados, eventos, confraternizações

Fornecemos Marmiteix,

Salgados de Forno e Lanches Naturais

TELEFONE:

3974-0568

Av. Lincoln Feliciano da Silva, 202

(próximo à Delegacia)

SKINNA'S

LANCHES

- Dieta e Fitto-

Vitaminas, sucos, lanches e pizzas.

"Parabéns a este povo

que há 337 anos vem trabalhando

por uma Paraíba

de cada vez mais sucesso."

Tel. (12) 3974-0164

R. do melo, 59 - (Calçadão)

O pinhão diferente na sua mesa

O pinhão é conhecido de todos, principalmente durante as festas juninas. Come-se principalmente cozido, mas assado também vai bem. Era muito usado pelos tropeiros e viajantes durante os primeiros séculos depois do Descobrimento do Brasil.

Nas últimas décadas, no entanto, vários festivais de pinhão tem surgido. Principalmente no Sul do País, onde é mais abundante. Nesses festivais muitas receitas surgiram para deliciar os turistas.

SEMENTE- Na realidade o pinhão é uma semente e não fruta, como alguns dizem. Nasce nas árvores conhecidas como pinheiro, mas seu nome real é Araucária. Segundo pesquisas, existem há mais cinco milhões de anos. Há pelo menos 3 mil anos está na cozinha dos primeiros habitantes do Brasil, preparados da maneira mais simples. No Rio Grande do Sul ainda é costume colocar o pinhão no chão e sobre eles um monte de galhos secos dos pinheiros. Coloca-se fogo e o pinhão estará assado.

Outro costume dos antigos e que ainda sobrevive naquela região é o de comer o pinhão de manhã, com o café. Cozinha-se o pinhão, descasca e soca-se no pilão. A farinha que se forma vai ao prato e por cima, leite frio, mel ou rapadura moída para adoçar..



LAGARTO COM PINHÃO

Ingredientes- 1/2 kg de pinhão 1/2 colher (sopa) de sal, 1 kg de lagarto, 1 colher (sopa) de alho moído, 1 limão, sal, 2 colheres de azeite, cheiro verde picadinho.

Como fazer- Lave muito bem o pinhão em água corrente. Leve ao fogo com 4 litros de água e 1/2 colher de sal. Deixe cozinhar até rachar a casca. Retire, escorra a água, reservando um copo. Corte o pinhão ao meio retirando a casca. Lave novamente, separando somente os bons. Triture a metade no liquidificador e reserve. Corte o resto em pedacinhos pequenos e reserve.

Corte o lagarto em pedaços iguais. Tempere com 1 colher de alho moído, 1 limão espremido e sal a gosto. Deixe descansar por 2 horas. Numa panela grossa, coloque os pedaços de

carne, com o molho. Refogue um pouco e cubra com água. Deixe cozinhar, até amolecer bem, adicionando mais água se necessário. No final o cozimento tem que ficar vem dourado e o molho grosso. Retire os pedaços e reserve o molho da carne. Em outra panela es quente o azeite, frite um pouco de alho com um pouco de cheiro verde. Adicione o pinhão moído, o copo de caldo de pinhão, os pinhões cortados e o caldo da carne e deixe ferver bem. Coloque os pedaços de lagarto

Casa de Carnes
São Sebastião
Carne fresca diariamente
Linguiças Suínos Frangos
Tradição - Qualidade - Atendimento
Tel.: 3974-0312-9765-1487
Largo do Mercado, 75

PANIFICADORA
PÃO NOSSO
Pão Quente a toda hora
Bolos e Doces
Frios em Geral
=Aceitamos encomenda=
Aberto das 5:30 às 21:30
Jaime Diniz e família
Tel.- 3974-0929
Largo do Mercado, 117

Lanchonete, Restaurante, Pizzaria
SANTO ANTÔNIO
Almoço Self-Service
Pizzas Diversas
Lanches em geral
Marmitex
"Nossas felicitações
a esse povo
de muita história
e tradição
Parabéns Paraibuna!"
Servindo
Qualidade
Tel.: (12) 3974-0289
Pça. Canuto do Val, 230

cozidos, cubra com cheiro verde e deixe ferver mais um pouco. Sirva na mesma panela sempre quente.

ESPAGUETE COM MOLHO DE PINHÃO

Ingredientes- 1/2 kg de espaguete, 1 copo de óleo, 1 copo de água, 1 cebola pequena picada, 3 folhas de manjericão, 1 tomate picado, 1 1/2 xícara de pinhão cozido e moído e sal a gosto.

Como fazer- Cozinhar e escorrer o espaguete. Refogar no óleo a cebola, o tomate, o manjericão picado, o pinhão e a água. Levar ao fogo, ferver até virar um molho. Se necessário, acrescentar mais água. Colocar o molho por cima do espaguete, na hora de servir.

PATÊ DE PINHÃO

Ingredientes- 1/2 kg de pinhão cozido e triturado, 1 xícara de nata, 1 xícara de requeijão cremoso, 1 colher (cafezinho) de sal, 1 pitada de pimenta do reino e cheiro verde (opcional).

Como fazer- Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até virar um patê.

SOPA DE PINHÃO

Ingredientes- 5 xícaras de caldo de carne, 3 colheres (sopa) de manteiga, 1 xícara de pinhão moído no liquidificador, 1/2 cebola ralada, 4 colheres (sopa) de maizena, 1 lata de creme de leite, 1 xícara de vinho branco seco, 3 xícaras de pinhão cozido e picado, noz-moscada e sal a gosto.

Como fazer- Bata no liqui-



ficador o caldo de carne, a maizena e a xícara de pinhão. Esquente a manteiga e refogue a cebola ralada. Adicione o caldo batido, a noz-moscada, o vinho branco e deixe engrossar. Acrescente então o creme de leite misture bem, deixe ferver e retire do fogo.

BOLO DE PINHÃO

Ingredientes- 4 ovos, 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de pinhão cozido e moído, 1 xícara de manteiga, 1 xícara de leite condensado, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Como fazer- Bata as gemas com a manteiga até ficar uma massa cremosa. Acrescente o leite condensado, o pinhão, o fermento e a farinha. Misture bem. Bata as claras em neve e acrescente a mistura. Coloque em forma untada e asse em forno quente (200o) por 20 a 30 minutos.

TORTA DE PINHÃO

Ingredientes- 3 copos de pinhão cozido e moído, 2

tomates grandes picados, sem pele, 1/2 pimentão, sal a gosto, 1/2 xícara de óleo, 1 cebola média picada, 1/4 xícara de salsinha picada 2 2 folhas de louro.

Como fazer- Refogue as cebolas e os tomates no óleo. Junte a salsinha, o sal, o pinhão moído e duas xícaras de água. Cozinhe em fogo lento, quando começar a secar está pronto. Use este recheio na massa de sua preferência.

PINHÃO COZIDO

100g de pinhão correspondem a

Calorias	195,5
Proteínas.....	3,94g
Cálcio.....	35mg
Ferro.....	70mg
Vitamina B1.....	1350mg
Vitamina B5.....	4700mg
Glicídios.....	41,92g
Lipídios.....	1,34g
Fósforo.....	136mg
Vitamina A.....	3mg
Vitamina B2.....	240mg
Vitamina C	13,9mg

PASTELARIA RABELO

Pastéis de sabores variados
RECHEIOS ESPECIAIS
Massa para pronta entrega

Local
aconchegante
para reunir-se
com os amigos
ou familiares

TELEFONE- 3974-0730

Rua do Rosário, 48

BAR DO BETO

A partir das 14 h

ESPECIALIDADE:

Porco na Banha

Petiscos -Torresmos

Bebida em geral

Aceitamos
reserva de Jantar

TEL3974-0582

Estr. Esp.Santo,600
(Bela Vista)

Pesqueiro do Chicão

Pesca à vontade

Local Cevado

Comida Caipira

337 anos!

Parabens Parabuna !

Tel.: (12) 9764-9423
Rdv. Tamoios, Km 45 + 4
(Trevo: "Fazendão")