

MERC PARAIBUNA

A sua loja de vizinhança

ENTREGA EM DOMICÍLIO EM TODO MUNICÍPIO

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

LOJA II - Avenida Beira Rio, 125 TEL. 3974-3966 - PARAIBUNA-SP

SEJA
UM CLIENTE
ESPECIAL



Com até 40 dias para pagar
sem juros e sem cheque

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 52.894

Clinica Geral
Odontopediatria

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

Largo do Mercado, 86 Tel.: (12) 3974-0206



NAVES

indústria e comércio

PORTÕES AUTOMÁTICOS E MANUAIS

Projeto Fabricação e Montagem
Portões automáticos e manuais
e estruturas metálicas

APARELHOS
COM GARANTIA

Atendemos
toda a região
do Vale e Litoral

- ▶ Circuito Fechado de TV
- ▶ Vídeo-Porteiro
- ▶ Interfonia
- ▶ Cerca Elétrica



TeloFax: (12) 3974 3505

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

VEM AÍ



EDIÇÃO 2004

ATENÇÃO NÃO CONFUNDA

Este é o único Guia editado pela
Revista Nascentes

Nosso Guia é o que tem mais
seriedade, mais organização,
atualizado e mais facilidade para
encontrar o telefone que você precisa

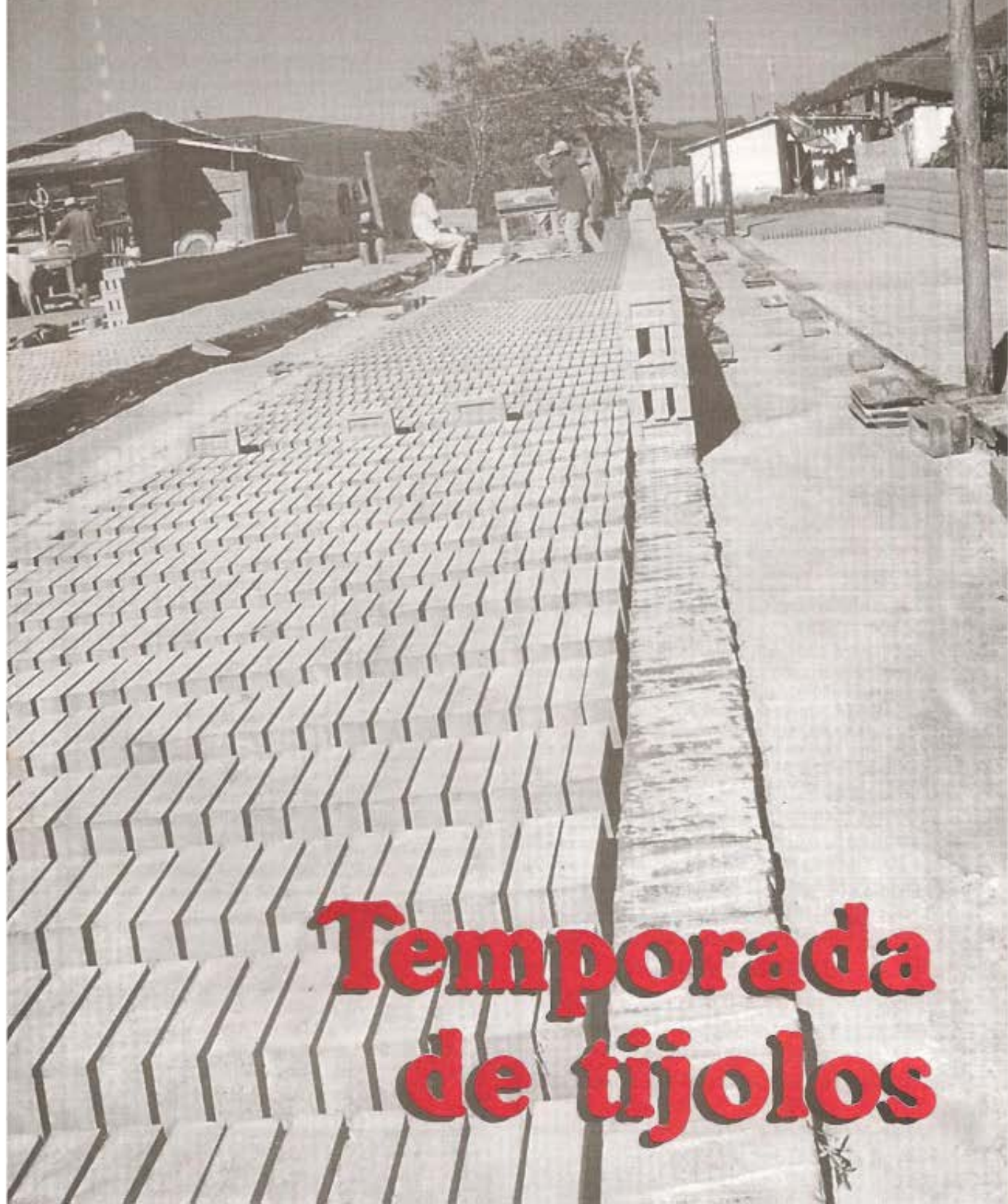
fogão
joão rural



Frango
na panela

REVISTA NASCENTES

PARAIBUNA, JULHO-2003 Nº 32



Temporada de tijolos

Parahybuna Imóveis

R. Dr. João Fonseca, nº 17, Centro
Parahybuna-SP
parahybunaimoveis@ig.com.br
Plantão aos Sábados
até às 16 horas

C.45.035

TEL/FAX: (12) 3974-0364 - (12) 3974-0854

LOTE 130m2, excelente local, plano, água, luz, telefone- R\$-6.000,00

LOTE 550m2, boa topografia, água, energia elétrica e telefone - R\$-8.000,00

LOTE 900m2, próx. Centro c/ platô 400 m2, aproximadamente, água, luz, vista panorâmica -R\$-15.000,00

LOTE 400m2, boa topografia, vista panorâmica, bom local, água, luz, telefone, R\$-16.000,00- Aceito Carrol

LOTE 250m2 - excelente localização, água luz, telefone. -R\$-20.000,00.

CHÁCARA 1.150 m2, semi-plana, excelente localização, vista panorâmica.- R\$-7.800,00 - Aceita carro.

CHÁCARA 750m2, próximo a Represa, casa c/3 dorm., luz, água, -R\$-13.000,00

CHÁCARA 4.500 m2, boa topografia, cachoeira, nascente, próx. Asfalto.- R\$-15.000,00

CHÁCARA 20.000m2, bom acesso, pouca mata, platô, nascente, vista panorâmica R\$-18.000,00

CHÁCARA 4.500 m2, boa localização, semi-plana, bom acesso. R\$-22.000,00

CHÁCARA 10.000m2, excelente localização, paisagem cinematográfica, bom acesso, semi-plana. R\$-32.000,00. Aceita carrol

CHÁCARA 5.000 m2, casa, água, luz, semi-plana R\$-25.000,00.

CHÁCARA 7.800 m2, casa c/2 dorm.(1 suite), piscina, pomar, luz, semi-plana, próx. represa.-R\$-50.000,00.

CHÁCARA Represa 1.500 m2, casa sede, casa caseiro, pomar, água, luz, bom acesso. R\$-28.000,00

CHÁCARA 10.200 m2, casa c/ 2 dorm, garagem, churrasqueira, quiosque, água, luz. R\$-45.000,00

CHÁCARA Represa, casa, água, luz, barco, motor. -R\$-18.000,00.

CHÁCARA 4.200 m2, casa c/ 4 dorm.(2 suites) varanda, pomar, campo futebol, semi-plana, vista panorâmica. R\$-90.000,00.

CHÁCARA Represa, 15.000 m2., Casa sede c/4 dorm. (1 suite), lareira, quiosque, garagens, galpão, nascente, árvores frutíferas, gramada, excelente acesso pela represa. R\$175.000,00

SÍTIO 4,0 ha, excelente topografia, bom acesso, pouca mata, nascente, privacidade. R\$48.000,00.

SÍTIO 4,0 ha, boa topografia, bom acesso, pouca mata, excelente localização. R\$-42.000,00. Aceita auto

SÍTIO 8,0 ha, pastagem, pouca mata, bom acesso, nascentes, R\$48.000,00.

SÍTIO 5,0 alq., Casa sede, Casa colono, lagos, nascentes, pastagem formada, boa topografia,, próximo ao asfalto. R\$110.000,00

SÍTIO 1 alq, casa sede c/ 4 dorm.(2 suites), casa colono, capril, canil, galpão, riacho, lago, telefone, excelente local. R\$-130.000,00.

SÍTIO 2,5 alq, casa sede c/ 3 dorm. (1 suite), casa colono, capela, piscina, pomar, lagos,, nascentes, mata atlântica.. R\$-140.000,00.

SÍTIO 12 alq, casa sede, casa colono, curral, galpão, lago, nascentes, pastagem formada, energia elétrica, bom acesso, boa topografia. R\$170.000,00

SÍTIO 11 alq, casa sede, casa colono, lagos, nascentes, peq. cachoeira, pastagem formada, margem Rod. Tamoiós . R\$-200.000,00.

Fazendinha 17,5alq., Casa sede, 2 casas colono, lagos, nascentes, riacho, cachoeira, energia elétrica, boa topografia, próx asfalto. R\$200.000,00

Fazenda 80alq., Casa sede, casa colono, curral, lagos, nascentes, cachoeira, etc. R\$-250.000,00.

Fazendinha 12 alq., Toda formada, capineira, nascentes, cachoeira, estábulo, baias, casas colono, proximo Rod. Tamoiós. R\$-300.000,00.

Fazenda 40 alq. excelente local, próx. S J C, pastagem formada, nascentes, boa topografia, casas colono, estábulo Leite B.

Fazenda Represa 50 alq., casa sede c/ piscina, casas colono, curral, 02 km margem represa, nascentes, energia elétrica.

Fazenda 50 alq., Casa sede, casa colono, telefone, estábulo leite B, excelente topografia, formada, lagos, nascentes, prox Rod. Carvalho Pinto

CASA 2 dorm., Sala, cozinha, garagem, quintal, condomínio fechado. R\$-35.000,00 - Aceita FGTS.

CASA 2 dorm., Sala, cozinha, área serviço, edícula e casa nos fundos. AT 650 m2. R\$-40.000,00 - Excelente para locação.

CASA Centro, 3 dorm., Sala, cozinha, área de serviço, garagem p/ 2 carros, quintal, pomar. R\$55.000,00.

CASA 2 dorm., Sala, cozinha, quintal, varanda, próximo ao centro. R\$-50.000,00. - Aceita FGTS

CASA Centro, 3 dorm. (1 suite), sala 2 ambientes, cozinha, copa, área de serviço, garagem. AT 240 m2. R\$-140.000,00.

LOCAÇÃO

Casa Centro - c/ 1 dorm., sala, cozinha, banheiro e quintal - R\$-270,00.

Casa Bela Vista - 01 dorm., sala, cozinha, banheiro e área de serviço. R\$-180,00.

Apartamento R. Mj. Soares - 1 dorm., sala, cozinha, banheiro, área de serviço e garagem. R\$-275,00.

Pontos Comerciais

A Festa passou

Pois é, mais uma festa passou. Este ano a programação do aniversário da cidade e Festa de Santo Antonio superou também as expectativas de todo mundo. A montagem das barracas no Largo do Mercado teve elogios pela organização feita pelo Comtur e pelos festeiros.

A programação de shows teve de tudo, com algumas apresentações até desnecessárias.

Na Praça da Matriz, a Feira do Turismo, atraiu os turistas que visitaram a cidade, em busca de nossas delícias. A programação na praça teve violeiros e até concursos de quadrilha. Concurso que teve até protesto, devido ao resultado anunciado pelos jurados. Aqui pra nós, um protesto justo, pois a encenação apresentada pelo pessoal da Vila Amélia, estava muito mais original, como pedia o regulamento.

Mas festa tem coisas que agradam e coisas que desagradam também.

João Rural

**DEM AÍ
NASCENTES
GUIA ANUAL 2004**
O original

NASCENTES

Tiragem 3.000 exemplares, Circulação em
Paraibuna e Rodovia dos Tambois.

DIRETOR

João Rural -9763-2815

COMERCIAL

José Vicente-9701-9602

CORRESPONDÊNCIA

Caixa Postal 51

12.260-000-Paraibuna-SP

Edição e Impressão

JAC EDITORA- São José dos Campos, SP

4-VARANDA

As notícias do mês com destaque para as romarias.

6-ECONOMIA

As olarias de Paraibuna continuam com bons tijolos. E tem novidade no setor.

10-HISTÓRIA

O que representa na realidade o 10 de julho para a história de Paraibuna.

11-Festas

As festas do mês de agosto vão agitar três bairros.

12-Fogão

As receitas de frango especiais, com destaque para a galinhada.

**ESTÁ CHEGANDO
O GRANDE
LANÇAMENTO
DO ANO**

**RETRATO
DE UM
POVO
DE UM
LUGAR
ATO II**

**O LIVRO
DE COMEMORAÇÃO
DE 30 ANOS DE IMAGEM
DE JOÃO RURAL**
O livro terá 500 fotografias,
algumas inéditas, da cidade,
de sua gente e
acontecimentos no período
de 1973 a 2003.

VARANDA

FESTA

A comunidade do Bairro do Lageado se reúne no dia 27, para a tradicional Festa de Santo Antonio. No sábado tem leilão, show e campeonato de truco. Domingo tem leilão de prendas, fogado e missa.

JULINAS

Dia 26 tem a tradicional Festa Julina da Rua Nova. Vai ter pipoca, quentão, show de violeiros, fogueira e a quadilha.

Dia 27 a festa é no Bairro da Vila de Fátima, também com tudo que tem direito.

CULTURA

O concurso do Mapa Cultura, classificou artistas de Paraibuna para fase regional. Na categoria conto foi Eloá Jacqueline Siqueira Moura; desenho de humor Rony Junior Duarte; na poesia classificou-se José Ernesto Alves César.

APICULTURA

A Casa da Agricultura de Paraibuna está preparando um Curso de Apicultura e Maneno, com o apoio da Associação Modelo de Apicultura. A decisão saiu de recente encontro de apicultores, realizado em Paraibuna, com a participação de 70 interessados no assunto. O encontro teve a participação do Pres. da AMA, Luis Antonio Sosnowski e da CATI.

VIOLA

Dia 19 de julho, violeiros e amantes de um boa seresta, se reuniram no Pesqueiro Mandizeiro, para uma



noite com muita música, poesia e comes e bebes. O sucesso foi tanto que Marissol, a comandante do lugar, vai repetir a dose brevemente. Como sempre a participação é somente com convites.

REVELANDO

De 24 a 27 de julho, Paraibuna marca presença no Revelando o Vale. Estarão lá nossas comidas típicas, rapadura, café, paçoca e a pamonhada. Na parte cultural, violeiros, grupo de moçambique e também o

artesanato típico. Para quem quiser visitar, o Revelando o Vale acontece no Parque da Cidade, com entrada franca.

CHÃO/FAPIJA

Novamente Bernardo, Irene, Jotinha e seus ajudantes fizeram a festa na Fapija. O Rancho montado com o apoio da Seção de Turismo da Prefeitura Municipal, foi o maior sucesso de público. O resultado é uma boa divulgação da cultura típica de Paraibuna.

ROMARIA- Chega o inver-

NASCENTES PARAIBUNA, JULHO DE 2003

DROGARIA SÃO LUIZ

Aberta diariamente
das 8h00 às 22h00

Perfumaria e Medicamentos em Geral

TELEFONE
3974-0262

Encomenda de manipulados
Atendemos convênios
com as principais
empresas da região

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

APIÁRIO FLORADA DA SERRA

José Nogueira

Mel e Própolis de Paraibuna
analisados pela UNITAU
= Universidade de Taubaté =

FONE: (12)3974-0653 // 9764-2924
Rua João Batista Brasileiro, 121



Cena da romaria a cavalo, que aconteceu em 1980

no e as romarias a pé ou a cavalo voltam a prática. Em Paraibuna as duas romarias continuam a ser realizadas.

A romaria dos andarilhos deste ano teve a participação de 80 pessoas, entre jovens, mulheres e homens. O cortejo, organizado pelo Santa Branca e Amélia, saiu de Paraibuna no dia 16 de julho e chegou em Aparecida no dia

19. Lá assistiram a missa especial e voltaram para Paraibuna no mesmo dia, em ônibus.

Os cavaleiros, também em número de 80, partem de Paraibuna dia 24 chegando à Basílica dia 26. A organização seguiu o mesmo percurso do ano passado, com o grupo dormindo em Taubaté, no Recinto de Exposições.

DUPLA EM CD - O Hélio e

o Huck já estão se preparando para o lançamento do primeiro CD da dupla. O disco já está gravado e vai pra prensagem.

LIVRO

Estamos preparando o livro de 30 anos de imagens de João Rural. O livro terá 500 fotos do período de 1973 a 2003. A seleção das fotos vem de um arquivo de 50 mil fotos. Aguarde, para o final do ano.

VIDRAÇARIA MOLINA

Molduras
Espelhos
Colocação
Recolocação
de vidros em geral

Tel: (12) 3974-0741
R. Dr. Oscar Thompson, 17

DEPÓSITO MARTELO

AJUDANDO VOCÊ A CONSTRUIR SEU FUTURO

TUDO PARA CONSTRUÇÃO
E AGROPECUÁRIA

Tel: (12)3974-0523 - 3974-0633

Os tijolos de Paraibuna

A história dos oleiros de Paraibuna remonta há quase cem anos, mas somente a partir da década de 60 a atividade ganhou prestígio, passando a ser um grande centro produtor. Antes os tijolos fabricados eram usados somente para construções locais.

Com o asfaltamento das estradas e o crescimento das construções no Litoral, muitos produtores rurais acabaram usando a propriedade para mais esta atividade.

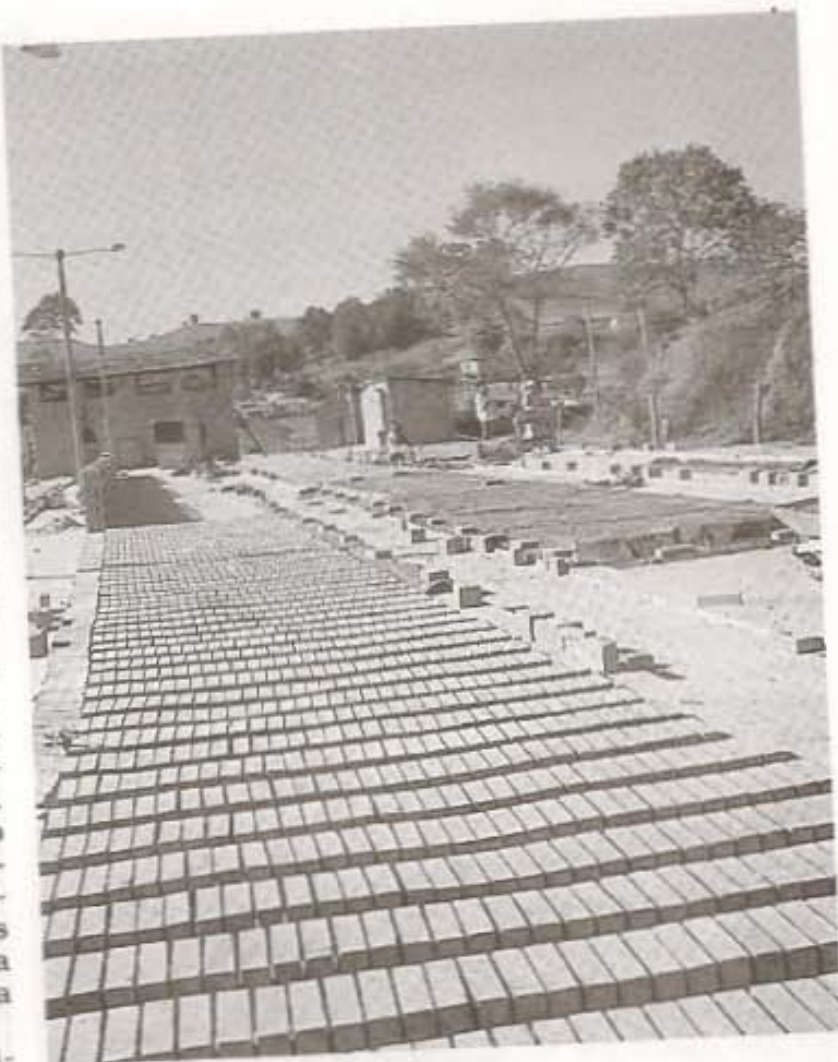
Consta que os primeiros oleiros de Paraibuna eram descendentes de italianos. Alguns citam a família Donda, como os pioneiros na atividade. Aliás, foram os italianos os intro-

dutores do tijolo no Vale do Paraíba, a partir de 1890, quando chegaram na região de Taubaté.

A Fazenda São Pedro também foi pioneira, pois

fabricou os tijolos, naquele tempo muito maiores, para as finalizações e reformas da fazenda. Muitos desses tijolos vieram para a cidade, entrando nas obras da arquibancada do campo e do pontilhão do Rosário, que caiu recentemente. Na região do Bairro do Comércio foi que aflorou primeiro o número de olarias. Consta que um dos pioneiros foi o Seu Juca Isaías, que tinha um olaria próximo de onde está hoje o Restaurante Fazendão.

Na década de 70, foi



Móveis Usados Da Tica

COMPRAMOS E TROCAMOS

MÓVEIS E ELETRODOMÉSTICOS EM GERAL

VENDEMOS COM PAGAMENTO EM ATÉ 10 VEZES SEM JUROS

Largo do Mercado, 90 - TEL.: 3974 00 85

6 NASCENTES PARAIBUNA, JULHO DE 2003

CARISMA TOTAL

TELEFONES: 3974-1015 E 3974-0379

Pça do Cruzeiro, 230 - Paraibuna

Art Sensual

Artigos para casa
Roupas em geral

Lingerie - Malhas
Presentes - Enxoval p/ Bebê

(12) 9133-3487

Pça da Matriz, 8



As olarias se concentram mais nas várzeas do Comércio.

que apareceu mais gente na produção. A família do Vila foi uma das pioneiras também, sendo por muito tempo um dos maiores negociantes de tijolos no Litoral Norte. Seus filhos também entraram no ramo e continuam até hoje.

Junto à Rodovia dos Tamoios, no km 45, até nasceu um pequeno ponto de vendas de tijolos, de vá-

rias famílias produtoras e também de negociantes. Ali pode-se encontrar todo tipo de tijolo, em qualquer quantidade.

Calcula-se, atualmente, que o município tenha cerca de 60 olarias, quase todas elas trabalhando em sistema de parceria, pois as famílias trabalham por produção.

NOMENCLATURA

CAÇAMBEIRO - O homem que vai até o local da argila, coloca na carroça e leva até um buraco ao lado da pipa. Lá ele solta uma trava e a carroça vira como uma carroçaria de basculante. Vem daí o nome.

PIPEIRO - A pessoa que coloca o barro na pipa e cuida de retirar é levar até o local de fazer tijolos.

BATEDOR - A pessoa que pega um punhado da argila e coloca na forma e corta o excedente.

LANÇADOR - A pessoa que retira o tijolo da forma e leva ao chão onde vai ficar secando.

QUEIMADOR - A pessoa que cuida do forno na hora da queima.

EQUIPAMENTO

Bancada - Uma pequena mesa, de um metro, onde bate-se o tijolo.

Forma - Feita de madeira, com amarrações de ferro. Varia de tamanho, de acordo com o tijolo desejado.

Arco - Um pedaço de madeira, fazendo um arco, com um arame amarrado.

Tabuietas - São duas, uma para soltar o tijolo e outra para colocar por cima e levar até o chão.

Celeste Imóveis

CRECI 26.600

- **Pesqueiro do Rubrinho:** 50.000 m², casas sede e colono, churrasqueira, paiol, ranchos, canil, galinheiro, riacho, 2 lagos (muito peixe: dourado, pacú, tambacú, tambaqui, pintado, jaú, carpas diversas, tilápias diversas, cat fihs, lambaris, bagre africano, traíras, etc.), prédio para bar e lanchonete, excelente acesso, a 1 km da Tamoios.

- **Chácara:** 48.000 m², casa colono, pomar em formação, nascentes, córrego, formado em braquiária, bom acesso. Escritura ok.

- **Chácara 1.800 m²**, casa boa, piscina, luz, telefone, ótimo acesso. R\$-75.000,00.

- CASAS.-

- Duas casas na Vila Modesto, com 2 quartos, uma com garagem. Escritura ok.

- Tenho casa no Litoral e troco por casa na Vila Camargo.

- Rua Mons. Dutra, 2 quartos, demais dependências, duas cozinhas, área de serviço. Reformada.

- **Casa no centro**, 2 quartos, sala cozinha, 2 banheiros, garagem p/ 2 carros, área de serviço, quintal, tudo novo, pronta para morar. Escritura ok. (pode ser financiada p/BNH e retirada do FGTS) - R\$-75.000,00.

- **Sobrado** na Rua Mj Ubatubano, 2 quartos e demais dependências, reformado. Próprio p/ comércio ou residência. Escritura Ok. R\$-70.000,00.

- **Lotes** 160 m² e de 300 m⁰⁰ m², Bairro do Cuba, com água, luz, cabo telefônico. Escritura ok.

- Estou queimando 2 lotes no Village, com 1.500 m² cada, bem localizados, linda vista, ótima topografia, já quitados. R\$-45.000,00 cada um. Escritura Ok.

REPRESA DE PARAIBUNA

- **12.000 m²**, casa, luz, água, a 7 km da Tamoios. R\$-70.000,00.

- **12,0 alqueires**, casa sede, casa de hóspede, churrasqueira e salão de confraternização, casa caseiro + casa de madeira pré fabricada, extenso pomar, plantação de pupunha, jardim, horta, curral, mangueiro, excelente acesso. Fica a 4 km da Tamoios, extensa margem de represa que não seca.

- **Fazenda com 90 alqueires**, casa sede e de colono, luz Elektro, muita água, 9 km de beira de represa, bom acesso, a 10 km do asfalto. Escritura ok.

Assessoria jurídica na área cível e trabalhista, Inventário, Usucapião, retificação de escrituras, separação, etc., com advogados: Dra. Vanessa, Dr. Roberto Celeste e Dr. Vicente.

Seguros: de carros, máquinas e imóveis é com Pedro Luiz Celeste - Tel 3974- 0618.

Regularizamos seu INCRA (CCIR), ITR e Imposto de Renda.

Pça da Matriz, 31 - Centro - TEL.-(12)3974-0178 Fax: 3974-0258

e-mail:- celeste10@uol.com.br

É duro "bater tijolos"

Frio cortando a pele, a bancada às vezes amanece até com geada. Mas o oleiro está feliz, pois vida de oleiro é assim mesmo. É justamente quando chega o inverno, com um frio rachando que deve-se trabalhar mais. Isso porque o tijolo ainda precisa de muito sol para secagem no terreiro, que leva até 12 dias.

O casal Benedito Ribeiro e Irene Prado é um exemplo nítido dessa vida. Eles fazem tijolos no Bairro do Comércio, onde trabalham em parceria. Acordam às 2h da manhã e começam a "bater tijolo", sem parar, com uma pequena iluminação. O barro já foi tirado no dia anterior, e colocado ao lado da pipa.

De madrugada mes-



Dito Ribeiro e Irene batendo tijolos mo o barro é passado pela pipa, que faz a mistura e amolecimento da argila.

Atualmente muitos já estão abandonando o sistema puxado por cavalos, pois a adaptação para motor elétrico é uma realidade.

Na sequência vai para o local de fazer o tijolo. Numa sequência cronometrada, Dona Irene passa um pouco de areia fina na forma. Seu Benedito, com muita prática no assunto, pega um bom punhado de barro, coloca na forma, amassa um pouco e corta com a sobra com o arco. Dona Irene pega a forma e vira, soltando o tijolo numa pequena tabuleta.

Passa novamente a areia fina na forma. Coloca outra tabuleta por cima e leva o tijolo para o chão, onde vai ficar para secar.

Quando volta para a bancada outro tijolo já está

pronto.

Nesse ritmo os dois vão sem parar, chegando a bater mil tijolos até as 10h da manhã, quando param. Mas aí não vão descansar não; vão para tirar argila ou arrumar os tijolos secos dentro do forno. Esses fornos, que levam até 30 mil tijolos, sempre são queimados no final do mês. A queima leva até 100 horas de fogo intenso.

Segundo José Castilho, oleiro no Bairro do Comércio, duro é quando chega o verão. Neste período a produção cai, pois, a chuva não deixa ninguém trabalhar. Os locais de retirada de argila ficam cheios de água, os terreiros úmidos e nada pode ser feito. "Aí o jeito é arrumar um bico pela redondeza, podendo ser qualquer serviço, até roçar pasto e esperar o tempo melhorar".

BAR DO BETO

A partir das 14 h

ESPECIALIDADE:
Porco na Banha

Petiscos - Torresmos

Bebida em geral

Acetamos

reserva de Jantar

TEL. 3974-0582

Estr. Esp. Santo, 600
(Bela Vista)

ACQUA VITAE

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

REVENDEDOR AUTORIZADO



NAUTILUS
Tendência do novo milênio

Filtros para piscina
Filtros de água potável

DISK MATERIAL DE LIMPEZA TEL: (12) 3974-0787

R. Cel. Martins, 125 - A

CASA VÉIA

COMIDA CAIPIRA

Refeições caseiras sábados e domingos

- galinha, peixe, quireira, feijão, pato no sal grosso

Lanches - Petiscos - Poções - Pizzas

tel.: (12) 3933-4535 (durante a semana)

Bairro do Itapeva - km 7
ESTRADA A SFAL TADA

De tijolo em tijolo, um sucesso

No mesmo bairro do Comércio, encontramos trabalhando a todo o vapor, Antonio Francisco Simão. Um nome estranho, mas este é o nome do conhecido Pastel.

Ele e seus dois filhos Josué e Moisés, estão ocupados com um projeto de olaria, que vai revolucionar a produção em Paraibuna. Estão construindo a primeira olaria totalmente coberta, onde nem chuva nem sol vão prejudicar a produção.

Um galpão de 1.500m² e quatro fornos já estão prontos. Esses fornos têm a capacidade de queimar 30 mil tijolos cada um.

Pastel explica que desde que começou sua vida no tijolo, sempre sonhou em ter um lugar seu e poder fazer cada vez mais tijolos.

Ele fala com orgulho da profissão. Começou há trinta anos, trabalhando de oleiro com a família do Vila. Passou a ser parceiro, arrendando terra e chegou a proprietário de sua própria olaria. Durante oito anos acordava cedo com a esposa, D. Ilda Siqueira Simão,



Pastel e seu filho Josué construindo o galpão

e ia para a olaria pegar no batente. Logo conseguiu seus tijolinhos a mais e ficou independente.

Bom de negócio, acabou se tornando um dos maiores negociantes de tijolos da cidade. Atualmente ele compra a produção de muita gente, pagando adiantado e depois colocando o produto no mercado, principalmente no verão que é quando o produto valoriza mais.

Quanto ao mercado consumidor, Pastel diz que mudou muito. Conta que antigamente tinha muito mais comércio, com Paraibuna chegando a ter 100 olarias. Com a entrada do bloco e do tijolo baiano nas construções, a procura por tijolos diminuiu bastante.

Atualmente a procura tem aumentado bastante para tijolos chamados "à vista", muito usados para construções de mansões e casas de campo. Por isso mesmo é que o maior mer-

cado consumidor é a região do Litoral Norte.

Com sua nova olaria, Pastel diz que vai conseguir atingir seu objetivo de vida. Trabalhar no que é seu, mas ao mesmo tempo agradecendo àqueles que acreditaram em seu trabalho durante todos esses anos.

**VEM AÍ
NASCENTES
GUIA ANUAL 2004
O original**



TEL: (12) 3974-0814

Convênios Descontos e créditos



CESP
CÂMARA MUNICIPAL
Educação e Movimento

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

Drogaria Nossa Senhora do Rosário

WALTER Farmacêutico

Atendemos
em domicílio

"Tratando sua saúde
do berçário ao centenário"

Tel.: (12) 3974-0893

Rua do Rosário, 124

CONVÊNIOS

AHIMA
GATES
PROLIM
EATON
UNMAP
KODAK
COOPER
ENGESEG
AVIBRÁS
SEGVAP
KAISER
SABESP
PHILIPS
JOHNSON
HITACHI
CEBRACÉ

AMPLIMATIC
PANASONIC
MANSERU
WAL-MART
TRANSMIL
POLICLIN
TRANSVIP
EMBRAER
FUNDHAS
NOVOTEL
BUNDY
ORION
BIDIM
HENKEL
VOLKS

MONSANTO
BRERICSSON
VIACÃO REAL
CEMAN HENKEL
BREDATURISMO
COGNES BRASIL
CLÍNICA SÃO JOSÉ
VIACÃO JACAREÍ
VIACÃO SÃO BENTO
BEBIDAS CAMPEÃO
LASTRO SEGURANÇA
PLANO MÚTUO NOVA VIDA
CENTER VALE SHOPPING
VIACÃO CAPITAL DO VALE
PREFEITURA S J CAMPOS

HISTÓRIA

O que é o feriado de 10 de julho?

Todo dia 10 de julho, Paraibuna vive um feriado morno. Morno porque ainda se mistura com o feriado de 9 de julho, que comemora o final da Revolução Constitucionalista de 1932. Para ilustrar nosso texto é bom lembrar que Paraibuna é uma das únicas cidades do Vale do Paraíba, que comemora seu aniversário em 13 de junho, baseando-se em uma data empírica de sua fundação. Esta data já foi questionada por alguns historiadores, mas continua fazendo valer pela voz do povo.

Mas e o 10 de julho? Pois é. Essa data marca a real criação de Paraibuna.



Paraibuna por volta de 1920, quando se construía a atual ponte.

Corria o ano de 1832, quando por ordem do Imperador D. Pedro II, foi aprovada a criação de Santo Antonio de Parahybuna, separando-se as terras de Jacarehy, que era como se chamava toda essa região.

Na época o Imperador assinou um decreto

que determinava a criação da Vila, juntamente com outras importantes freguesias do Estado.

Tal decisão foi conseguida face ao trabalho incansável do paraibunense Coronel Marcellino José de Carvalho.

O Decreto datado de 1832

Decreto de 10 de julho de 1832 - A regência, em nome do Imperador, o Sr. D. Pedro II, há por bem sancionar e mandar que se execute a seguinte Resolução da Assembléia Geral Legislativa, tomada sobre outra do Conselho Geral da Provincia de São Paulo.

Art. 1º - Ficam erectas em villas as freguesias de Santo Amaro; no termo desta cidade; de São João do Capivary, no de Porto Feliz; de São Bento de Araraquara, do termo da villa de Constituição; de Santa Isabel, do de Mogy das Cruzes; de Santo Antonio de Parahybuna, do de Jacarehy; de São Roque, do de Parnahyba; de Bananal, do de Areias.

Art. 2º - O Presidente em Conselho lhes marcará distritos e dará todas as demais providências para sua criação e para a criação das Autoridades, Justiças e empregados próprios das villas.

Art. 3º - Ficam revogadas todas as disposições em contrário.

José Lino de Coutinho do Conselho do mesmo Imperador; Ministro e Secretario de Estado dos Negócios do Império e tenha assim entendido e faça executar. Palácio do Rio de Janeiro, em dez de julho de mil oitocentos e trinta e dois, undécimo da Independência e do Império - Francisco de Lima e Silva - José Costa Carvalho - José Braulio Muniz.

José Lino Coutinho.

SABOR & ARTE
RESTAURANTE SELF-SERVICE

Almoço self-service com sobremesa

Caldo de feijão, macarrão e frango e a noite com salada e frango

Grande variedade em comidas

Café colonial, chocolate colonial, Vinhos e petiscos

Tel.: (17) 2974-2496 - Praça da Matriz, 17

10 NASCENTES PARAIBUNA, JULHO DE 2003

AUTO POSTO

A

AMIGOS DO AGENOR

Telefone
3974-0064

"Qualidade e Honestidade"

Rua Cel. Martins, 217



USINA VELHA

Sítio CEDRO DO ITAPEVA

Ecologia, Pesca, Lazer, e Educação Ambiental.

Contato: Orlando Aurélio
(12) 9702-0185

Bairro do Itapeva, Km 7

Festas de agosto

Agosto é o mês das tradicionais festas em louvor ao Senhor Bom Jesus. Em Paraibuna acontecem duas festas, sendo a mais tradicional a do Bairro do Caracol. A outra acontece no Bairro da Roseira.

A Festa do Caracol, vai acontecer do dia 31 de julho até dia 3 de agosto. O local, um dos pontos turísticos da cidade, tinha uma das mais animadas festas do passado. Durante o verão muitos paraibunenses iam passear com a família no bairro.

Aconteciam procissões que iam da cidade até o bairro, onde muita gente comparecia para pagar promessas. Os tempos mudaram e, atualmente, a festa

acontece mais simples. Mas vale a pena comparecer por lá, para prestigiar o evento.

ROSEIRA- O outro local onde o Senhor Bom Jesus é homenageado é no Bairro da Roseira. Lá a festa acontece dias 16 e 17 de agosto, na capela do Bairro, que está em reformas.

Neste local a festa também tinha diminuído, mas há alguns anos voltou

com força, tendo o apoio de toda comunidade do Bairro da Roseira.

ITAPEVA- O Bairro realiza de 28 a 31 de agosto a Festa em homenagem a Santo Agostinho. O bairro tem a fama de ter uma das mais animadas festas do município. Tem barracas típicas, shows de violeiros, rezas, missa, leilão de prendas, desfile de cavaleiros e o tradicional fogado.



Festas terão desfile de cavalaria no domingo de manhã.

O Caracol do tempo do Seu Siqueira



A igreja do Senhor Bom Jesus
Ao lado um renque de casinhas velhas
Que davam frente a uma estrada branca
De areia alvíssima onde o sol reluz.

Frente a igreja duas palmeiras altas
Onde os passarinhos faziam ninhos
E abelhas loiras procuravam mel
Nos laurejantes cachos de coquinhos

E a noite vinha e o mourejar cessava...
Na capelinha a reza começava,
ã luz moiteira de candieiros de óleo

E o silêncio da noite era quebrado
Por águas cascadeando entre os escolhos
Do rio, lá no vale, encachoeirado.

RANCHO ALEGRE

RESTAURANTE

TEL. - (12) 3974-0113

NOVA DIREÇÃO

FÁBIO PAZZINI E PAULINHO CARVALHO

Passeios de Pônei e Charretes

Aos Sábados:
Pizzaria
Música ao vivo e caldinhos

Loja de Móveis Rústicos

Uma boa opção de sabores
tradicionais em Paraibuna

ESPECIALIDADE DA CASA
TRADICIONAL COMIDA CAPIRA
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



Frango é sempre bom



Frango é sempre um prato bem aceito em qualquer refeição. Por isso publicamos mais algumas receitas especiais de frango, pra você preparar em sua casa.

Começamos com uma receita pra servir a todo mundo de sua festa.

GALINHADA

Ingredientes - 10kg de coxa e sobre-coxa cortados em dois, 3 k de arroz, 2kg de tomates picadinhos, 1 pimentão amarelo, picadinho, 1 pimentão vermelho picadinho, 1/2 maço de salsão picado, 2 kg de ce-

bola picadinha, 1/2 colher de curry, 1/2 colher de manjerona, 1/2 colher de colorau, 1/2 colher de salsinha desidratada, 1/2 colher de manjericão, 200 g de alho picadinho, salsinha verde, 300g de queijo ralado, 250ml lata de azeite, 2 cubos de caldo de galinha, 200g de sal e tomates e pimentões em tiras para decorar.

Como fazer- Num tacho grande e de boca mais aberta, coloque a metade do azeite e frite o alho até dourar. Adicione todo o frango e deixe refogar bem.

Coloque a metade do sal, o manjericão, a salsinha, o colorau e os cubos de caldo de carne. Mexa bem e adicione espalhando por cima do frango a cebola picada, os tomates e o pimentão picado. Deixe assim sem mexer por uns 15 minutos, até que os ingredientes soltem um pouco de água. Então mexa tudo e adicione o curry e o salsão picado. Misture tudo e coloque o arroz, mexendo novamente. Coloque o restante do sal e vá misturando, levantando o que está por baixo para cima. Isto tem que ser repetido até amolecer, para que a comida não grude no fundo do tacho. Quando amolecer, retire o tacho do fogo, regue com o resto do azeite e espalhe por cima o queijo ralado e decore com tiras de pimentão, tomate e a salsinha verde. Cubra com uma toalha, por uns 15 minutos para que o queijo derreta. Sirva ainda quente.

BAZAR
Déia
 Para suas compras a melhor idêia
 Papelaria
 Artigos para presentes
 Eletro-eletrônicos
 Temos equipamentos e acessórios para computador e celular.
 Telefone: 3974-0674
 Rua. Coronel Camargo, 40

DEM AÍ NASCENTES
GUIA ANUAL 2004
 Gaste seu dinheiro com garantia de qualidade

DEPOSITO J R CORREA
 (Lôco ou Gauchinho)
 Materiais para Construção e Artefatos de Cimento
 Hidráulica e Elétrica
 Telhas, portas, manilhas de barro, Elemento vazado
 Entrega em toda região
 TEL.: (12) 3974-0985 / 9761-9745 / 9764-4186
 Av. Antônio Feliciano da Silva, 400. Em frente à Vila Camargo

Pesqueiro do Chicão
 Pesca à vontade
 Local Cevado
 Comida Caipira
 Tel.: (12) 9764-9423
 Rdv. Tamoios, Km 45 + 4 (Trevo: "Fazendão")



ENGRESSADO DE FRANGO

Ingredientes- 1 frango, 1 concha de gordura, 1 colher (sopa) de sal com alho, cebolinha verde, 1 amarrado de cheiro verde, 2 litros de água, fubá mimoso.

Como fazer - Limpe o frango e corte em pedaços normais. Frite o sal com alho e refogue o frango, deixando fritar até ficar amarelinho. Adicione 2 litros de água, a cebolinha e o amarrado de cheiro verde e deixe cozinhar. Na hora de servir, retire o amarrado de cheiro verde e vá colocando o fubá aos poucos e mexendo, para engrossar, como um angu. Coloque em travessa e sirva quente.

FRANGO ATOLADO

Ingredientes- 1 frango, 3 colheres (sopa) de gordura, 1 colher (sopa) de sal com alho, salsinha, cebolinha, 1 colher (sopa) de urucum, pimenta-do-reino, 1 kg de mandioca.

Como fazer- Descasque a

mandioca, corte em pedaços, retirando o fiapo do meio e cozinhe com um pouco de sal. Quando amolecer escorra a água e reserve. Frite o sal com alho, coloque o urucum e refogue o frango. Coloque pouca água e deixe cozinhar no bafo. Quando estiver quase mole, adicione os pedaços de mandioca, complete com água quente até cobrir o alimento e deixe cozinhar em fogo brando, até derreter a mandioca.

FRANGO COM MILHO VERDE

Ingredientes- 1 frango, 3 colheres (sopa) de gordura, 1 colher de sal (sopa) com alho, cheiro verde, 1 pitada de pimenta-do-reino e 5 espigas de milho.

Como fazer- Cozinhe as espigas de milho com uma pitada de sal e depois corte os grãos e reserve. Corte o frango em pedaços e refogue no sal com alho, colocando o cheiro verde e um copo de água. Quando estiver quase mole, coloque

mais um copo d'água para formar um caldo, adicione o milho cortado e a pimenta-do-reino e deixe refogar em fogo brando por mais 10 minutos.

FRANGO AO MOLHO PARDO

Ingredientes- 1 frango, 1 colher (sopa) de vinagre, 1 colher (sopa) de sal, 1 concha de gordura, 1 colher (sopa) de sal com alho, cebolinha picadinha, 1 amarrado de salsinha, 1 folha de louro, sal a gosto.

Como fazer- Mate um frango caipira e faça um corte no pescoço e escorra o sangue num prato, colocando uma colher de vinagre e uma de sal. Conforme o sangue for escorrendo deve ser mexido, para não coagular. Frite o sal com alho, refogue o frango, coloque a cebolinha e vá pingando água, até o frango ficar amarelinho. Junte um pouco de água, o amarrado de cheiro verde e a folha de louro e deixe cozinhar em fogo brando. Na hora de servir, retire o amarrado de cheiro verde e coloque o sangue para engrossar o molho.

TEKINHA

Sport e Boutique

O melhor da moda
para você

Tel: (12) 3974-3197

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

Casa de Carnes
São Sebastião

Carne fresca diariamente

Lingüiças Suínos Frangos

Tradição - Qualidade - Atendimento

Tel.: 3974-0312 - 9765-1487

Largo do Mercado, 75

SALGADOS FELICIANA

MAIS de 10 anos na praça.

ATENDEMOS Bares, Restaurantes, Lanchonetes

Produzimos: Coxinhas (frango e catupiri),

Empada, Esfifa, Risoli, Pizza Enrolada,

Bolinho de Queijo, Kibe, Torta, etc.

Fornecemos para festas e entregamos em domicílio

Rua Humaitá, 86

(12) 3974-0405

FOGÃO

QUIRERA COM FRANGO

Ingredientes - 1/2 kg de quirera de milho, 1/2 frango, sal com alho, coentro, salsinha e cebolinha, 2 colheres (sopa) óleo, 1 prato de tomatinho azedo e água.

Como fazer - Corte o frango em pedaços pequenos tipo passarinho, refogue com sal com alho e deixe amolecer em pouca água. Lave a quirera, tirando as sujeiras do milho, deixe de molho, por 2 horas e depois refogue, com sal com alho. Coloque 2 litros de água e deixe amolecer. Adicione o frango já cozido e faça um molho com o tomatinho sem sementes, os cheiros verdes e misture na hora de servir.

GALINHA D'ANGOLA

Ingredientes - 1 galinha D'Angola, sal com alho, 1 limão, salsinha, cebolinha, manjeriço.

Como fazer - Mate a galinha e corte pelas juntas. Numa panela, coloque o



óleo, o sal com alho e refogue os pedaços. Coloque água fervendo e deixe cozinhar até amolecer. Mate um frango comum e retire o sangue pelo pescoço e reserve, deixando talhar.

Quando a galinha d'angola estiver no ponto retire uma concha do caldo, coloque numa frigideira. Corte o sangue em pedacinhos pequenos e coloque neste caldo para cozinhar, até o ponto de fritura.

Retire a galinha, coloque numa travessa e ponha o sangue frito por cima. Frite a cebolinha, a salsinha e o manjeriço e coloque por cima da carne.

MOQUECA DE GALINHA

Ingredientes - 1 galinha, 1 colher (sopa) de sal com alho, 1 pimenta malaguetta, sal a gosto, cheiro verde, farinha de mandioca e folhas de caetés.

Como fazer - Corte a galinha em pedaços. Numa panela grande, frite o sal com alho, refogue os peda-

ços de galinha e junte o cheiro verde e a pimenta-do-reino. Coloque um pouco de água e deixe amolecer bem. Retire os pedaços de galinha e desfie toda a carne, desprezando as peles. Volte a carne para o caldo, deixe ferver bem e coloque aos poucos a farinha de mandioca, fazendo um pirão não muito consistente. Faça croquetes com a massa e enrole em pedaços de folha de caeté, amarrando as pontas. Asse em chapa quente, ou leve ao forno em uma bandeja. Quando as folhas de caeté ficarem tostadas, está pronta.

VIRADO TROPEIRO DE FRANGO

Ingredientes - 1 frango caipira, 1 kg de batatinha, 1 kg de farinha de mandioca de roça, cebolinha, salsinha, pimenta-do-reino, sal com alho, 2 colheres (sopa) de óleo e água.

Como fazer - Corte o frango em pedaços. Numa panela grande e grossa, doure o sal com alho e refogue bem o frango. Coloque somente 1/2 copo de água e deixe amolecendo. Em outra panela, ponha óleo, sal com alho e refogue a batatinha cortada em pedaços grandes. Retire e misture com o frango, deixando amolecer e secar a água, ficando somente o molho. Faça um molho com os cheiros verdes e a pimenta e misture na carne. Retire do fogo e, quando esfriar, faça um virado bem solto, com a farinha de mandioca.

Casa
JOAQUIM de Carne
CAMARGO

Carnes Frescas
Linguiça
Leitão
Frango

Frango recheado
pronto para assar

Pça. Rodoviária, 63
Tel.: 3974-0478

Padaria
Pão Perfeito



Lanchonete
Pão quente
a toda hora
Pão de batata
especial

Doces Típicos

Tel.: 3974-0202

Pça da Rodoviária

Auto Posto
Paraibuna

BR

Combustível
com qualidade

Lavagem e Troca de Óleo

Tel.: 3974-3600

Pça da Rodoviária

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