



Cidade de São José dos Campos  
Prefeitura Municipal

# JORNAL DO CONSUMIDOR

INFORMATIVO SEMANAL DA PREFEITURA DA  
CIDADE DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS-SP

DEZEMBRO DE 2002

S	D	S	T	Q	Q	S
14	15	16	17	18	19	20

• Ano X • Nº 482

• [jconsumidor@sjc.sp.gov.br](mailto:jconsumidor@sjc.sp.gov.br)  
• [www.sjc.sp.gov.br](http://www.sjc.sp.gov.br)

# FIM DE ANO

## Onde você vai passar o Réveillon? Veja as opções

**T**odo ano é a mesma coisa. É só passar o Natal e todo mundo começa a arrumar as malas para festejar a virada do ano ao lado de amigos ou parentes distantes. Viajar no Réveillon é tão tradicional quanto a própria festa, mesmo que seja com as estradas lotadas.

Mas, será que o fato da passagem do ano ser quase no meio da semana (de terça para quarta) não vai atrapalhar os planos de ninguém? Afinal, tem muita gente que, além de ter que voltar a trabalhar na quinta de manhã, também terá de pegar no batente na segunda.

Nesse caso, ficar em casa talvez seja a melhor opção dessa vez. Sem contar que os combustíveis

estão mais caros e os pedágios em certas rodovias também subiram. Por isso, pense bem antes de decidir o que vai fazer, para não se arrepender depois. Não seja precipitado.

### COM OU SEM DINHEIRO

– Por isso, se você decidir ficar em São José no Réveillon, seja por opção ou necessidade, não se desespere. Sua festa não será menos animada por conta disso. A cidade tem algumas opções de comemoração para o dia 31.

Para ajudar você, o *Jornal do Consumidor* pesquisou algumas sugestões de festas de Réveillon. Se preferir, aproveite a festa que a prefeitura está preparando para a orla do Banhado. Ela é gratuita e promete muita animação.

## FAÇA A SUA FESTA

### CHURRASCARIA PICANHA GAÚCHA

**Cardápio:** pratos típicos de Réveillon, mais self service no fogão à lenha. Cortesia por mesa: quatro cervejas, meia jarra de vinho, dois refrigerantes e uma garrafa de champagne. Atrações: queima de fogos e música ao vivo.

• R\$ 120,00 (mesa para quatro pessoas)  
• Rua Bariloche, 170, Jardim América. Telefone: 3034-4377

### FAZENDA LIMOEIRO

**Cardápio:** porções diversas (pagas à parte). Cortesia por mesa: frutas típicas e uma garrafa de champagne. Atrações: música ao vivo.

• R\$ 5,00 (entrada por pessoa) e R\$ 10,00 (mesa por pessoa)  
• Rua Corifeu de Azevedo Marques, Jardim das Indústrias. Telefones: 3931-3790 e 9111-0548

### CHURRASCARIA VILLA D'ALDEIA

**Cardápio:** buffet de saladas, buffet quente com pratos típicos, camarão, sobremesas, mesas de frutas e bebidas à vontade. Cortesia: uma garrafa de champagne por mesa. Atrações: música ao vivo e queima de fogos.

• R\$ 95,00 (por pessoa)  
• Avenida São João, 2200, Jardim Colinas. Telefones: 3921-8333 e 3921-9246

### NOVOTEL

**Cardápio:** nove tipos de saladas, seis pratos frios, dois pratos assados, três pratos quentes, cinco tipos de guarnições e oito tipos de sobremesas. Atrações: música ao vivo.

• R\$ 55,00 (por pessoa / bebidas pagas à parte)  
• Av. Dr. Nelson D'Ávila, 2200, Vila das Acácias. Telefones: 3928-1016 e 3928-1015



## Se for viajar, tome alguns cuidados!

Se apesar das previsões, você preferir viajar e enfrentar a confusão, não se esqueça de alguns cuidados básicos, seja para viajar de ônibus ou de carro. Além disso, se sua casa vai ficar vazia no Réveillon, tome algumas providências para não ter dor de cabeça quando voltar. Confira as dicas:

- Se for viajar de ônibus, procure comprar as passagens com antecedência, inclusive as de volta.
- Durante a viagem ou em alguma parada, não deixe dinheiro e documentos à mostra; e guarde bem os objetos de valor.
- Se for viajar de carro, é bom verificar as condições dos pneus, freios, extintor de incêndio, cintos de segurança, limpadores de pára-brisas e nível do óleo. Má condição ou falta de um desses itens pode gerar multa para o motorista.
- Verifique se a documentação do carro está em dia e viaje sempre na velocidade permitida para cada rodovia, evitando ser multado. E não se esqueça de portar a sua carteira de habilitação.
- Antes de viajar, confirme se todas as portas e janelas da sua casa estão bem trancadas. Não deixe luzes acesas e peça para algum vizinho recolher folhetos e jornais.
- Deixe com um vizinho um telefone de contato para o caso de alguma emergência.

## Banhado vira palco

A orla do Banhado vai se transformar no palco da festa da virada do ano em São José dos Campos.

A programação promete agitar a cidade para comemorar a entrada de 2003. A animação começa às 22 horas com o cantor Peleco. Poucos minutos antes da meia-noite haverá um show de fogos de artifício, que deverá durar cerca de 20 minutos. Em seguida será a vez da Banda Blackommodoro subir ao palco para dar continuidade à festa.

## Avenida São José será interditada e linhas de ônibus reforçadas

Em razão da festa de Réveillon na orla do Banhado, a Secretaria de Transportes interdirá a Avenida São José a partir das 6 horas do dia 31, no trecho entre as travessas Cândido Portinari e João Dias (entre a igreja Matriz e o Cine Teatro São José). A interdição será necessária para a montagem do palco e equipamentos de sonorização.

**ÔNIBUS** – Para atender a população que assistirá aos shows e a queima de fogos, algumas linhas de ônibus serão reforçadas. Quatorze (com destino às regiões norte, leste e sul) terão frequência de 20 minutos a partir da zero hora do dia 1º de janeiro até às 3 horas. Mais informações pelo telefone 3925-2024.

**ATENÇÃO: ESTA É A ÚLTIMA EDIÇÃO DO ANO. VOLTAREMOS A CIRCULAR NO DIA 4 DE JANEIRO.**

## • SEGURANÇA

## COI coordena serviços de emergência do município

A partir de agora, todos os serviços de emergência do município podem ser solicitados pelo telefone 190. Eles estão interligados pelo Centro de Operações Integradas (COI), subordinado à Secretaria Especial de Defesa do Cidadão. O COI funciona na Praça Afonso Pena, no anexo do antigo prédio da Câmara Municipal.

Além da Polícia Militar, estão centralizadas no COI o Corpo de Bombeiros, a Guarda Civil Municipal, a Defesa Civil, o Departamento de Fiscalização e as secretarias de Transportes, Saúde e Desenvolvimento Social.

Outra novidade é que o centro da cidade passou a ser monitorada 24 horas por dia por 23

câmeras que possibilitam uma visão de 360 graus. O monitoramento também é feito no COI. O objetivo é inibir e coibir, ao máximo, as contravenções como jogos de azar, comércio clandestino, furtos de veículos, entre outras ocorrências.

**ESPAÇO CULTURAL** – O antigo prédio da Câmara Municipal passou a funcionar como um espaço cultural, abrigando unidades do Comtur (Conselho Municipal de Turismo), CIT (Centro de Informações Turísticas), Museu Municipal de Esportes, DPH (Departamento de Patrimônio Histórico) e Centro de Cultura Ambiental da Fundação Cultural Casiano Ricardo.

### SERVIÇOS DE EMERGÊNCIA DISQUE 190

Polícia Militar
Corpo de Bombeiros
Guarda Civil Municipal
Defesa Civil
Departamento de Fiscalização
Secretaria de Transportes
Secretaria de Saúde
Secretaria de Desenvolvimento Social

## • CRIANÇA E ADOLESCENTE

## Para ter direito a desconto no IR devido, contribuinte deve fazer doação até dia 31

As pessoas físicas com imposto de renda a pagar em 2003, têm prazo até o dia 31 de dezembro deste ano para se beneficiar de um abatimento que pode chegar a 6% do valor devido. Para isso, precisam fazer até esta data uma doação ao Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente.

O valor da doação pode ser igual ou maior ao percentual de abatimento pretendido, mas o desconto será de, no máximo, 6%. Para ter direito efetivo ao benefício, o contribuinte precisa anexar à declaração o comprovante do depósito da doação efetuada.

O abatimento só pode ser feito nas declarações de imposto de renda das pessoas que preenchem o modelo completo. As declarações de modelo simples não permitem o desconto.

As pessoas jurídicas também podem se beneficiar com um aba-

timento de até 1% no imposto devido, mas não precisam fazer suas doações até o dia 31. Neste caso, as empresas devem fazer o depósito sempre quando forem efetuar o pagamento do imposto devido, deduzindo do valor a pagar o montante doado ao fundo.

**INVESTIMENTO** – O valor arrecadado pelo fundo contribui para programas sociais do município, mediante a análise de propostas apresentadas ao Conselho Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente. Uma comissão formada por membros do poder público e da sociedade civil analisa e aprova os investimentos.

**OBS.: A doação deve ser feita em favor do Fundo Municipal dos Direitos da Criança e do Adolescente, agência 0351.003 da Caixa Econômica Federal, conta corrente número 00024007-2. MAIS INFORMAÇÕES: 3941-6393.**

## • EMPREGOS

## VAGAS DISPONÍVEIS EM 12/12/2002

• POSTO DE ATENDIMENTO AO TRABALHADOR (PAT) - Av. NELSON D'ÁVILA, 688 - CENTRO • SEGUNDA A SEXTA DAS 8H ÀS 17H • POUAPATEMPO (CENTRAL DE ATENDIMENTO AO CIDADÃO) - Av. SÃO JOÃO, 2200 - SHOPPING COLINAS • SEGUNDA A SEXTA DAS 9H ÀS 21H • SÁBADO DAS 9H ÀS 15H • IMPORTANTE - PARA TER INFORMAÇÕES, É PRECISO ESTAR CADASTRADO NO PAT OU NO POUAPATEMPO. PARA SE CADASTRAR, É PRECISO APRESENTAR CARTEIRA DE TRABALHO, RG E PIS. INFORMAÇÕES: Telefone: (12) 3941-2043.

**Arquivista:** experiência comprovada de 1 ano, residir em Taubaté, salário de R\$ 450, sexo feminino, 2º grau completo.

**Auxiliar de montagem:** experiência comprovada de 1 ano em produção e montagem, residir nos bairros Chácaras Reunidas, Morumbi ou Residencial União, salário de R\$ 332, sexo feminino, 2º grau completo.

**Colocador de mármore:** experiência em colocação de mármore e pedras decorativas de preferência com condução própria, sexo masculino, alfabetizado.

**Coordenador de pessoal:** experiência comprovada de 1 ano em administração de pessoal, financeiro, contábil, jurídico, pedagógico, inglês fluente, noções de espanhol, para trabalhar em Guaratinguetá, salário de R\$ 1600, superior completo em qualquer área, preferencialmente em Letras, Pedagogia e Administração.

**Encarregado de caldeiraria:** experiência comprovada de 10 anos em chão de fábrica, liderança de equipe, leitura e interpretação de desenho, 2º grau completo.

**Enfermeiro:** com Coren, superior completo.

**Enfermeiro:** experiência comprovada de 6 meses em tratamento de hemodiálise, para trabalhar em São Sebastião, superior completo.

**Enfermeiro:** para empresa de médio porte com Coren, superior completo. Técnico químico: experiência de 1 ano em laticínios, residir somente em São José, 2º grau completo.

**Engenheiro de vendas:** experiência comprovada de 6 meses, disponibilidade para viagem, salário de R\$ 1350 mais comissão, sexo masculino, superior completo em Engenharia Mecânica ou Agronomia.

**Estagiário de administração:** experiência de 6 meses, cursando 2º ou 3º ano, para atendimento a clientes e cadastramento de pessoas, salário de R\$ 400, sexo masculino, superior cursando.

**Estagiário de educação física:** aulas de musculação e ginástica, superior cursando 2º ano em diante.

**Estagiário de engenharia mecânica:** manutenção da empresa, informática, salário de R\$ 5,22 por hora, superior do 2º ao 4º ano.

**Estágio de pedagogia:** tem que estar cursando Pedagogia, possuir Magistério, sexo feminino, cursando superior.

**Extrusor de fios e cabos elétricos:** experiência comprovada de 2 anos, leitura com os equipamentos paquímetro e micrômetro, 1º grau completo.

**Farmacêutico:** com CRF, superior completo.

**Gerente treinee:** experiência comprovada de 1 ano na área alimentícia, habilitado, disponibilidade de horário, residir em São José ou Taubaté, salário de R\$ 700, sexo masculino, superior completo.

**Mecânico de empilhadeira:** experiência comprovada de 2 anos, com conhecimento em empilhadeira à combustão e elétrica, equipamentos hidráulicos e movimentação de cargas, informática (sap r/3) salário de R\$ 1450, sexo masculino, 2º grau técnico em mecânica/eletrônica.

**Mecânico de manutenção:** experiência comprovada de 5 anos em prensas excêntricas, redutores, máquinas operatrizes (furadeiras, torno, fresa), com conhecimento em hidráulica, pneumática e desenho mecânico, 2º grau completo.

**Médico psiquiatra:** superior completo.

**Orçamentista:** experiência de 12 meses, com conhecimento em formatos de papéis, para trabalhar em gráfica, 2º grau completo.

**Orçamentista:** já tenha feito orçamento na área de construção civil, superior ou cursando 3º em construção civil, superior cursando.

**Professor de dança:** para oficina de musicalização e dança, apresentar projeto sobre música e musicalização, 2º grau completo.

• SDE - Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico • SERT - Secretaria Estadual de Empregos e Relações do Trabalho • Sine - Sistema Nacional de Emprego

## • EXPEDIENTE



Cidade de  
São José dos Campos  
Prefeitura Municipal

• JORNAL DO CONSUMIDOR - PUBLICAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS • TEXTOS: AGNES PEREIRA ROGERIO, CLÁUDIO FERREIRA RIBEIRO E SOLANGE MORAES • EDIÇÃO: AVELINO ISRAEL • DIAGRAMAÇÃO: HUGO NOZAKI • PREFEITO: EMANUEL FERNANDES • SECRETÁRIO DE GOVERNO: EDUARDO CURY • CHEFE DE DIVISÃO DE IMPRENSA: JOSÉ FRANCISCO PEREIRA FILHO • CONSULTOR JURÍDICO: SÉRGIO AUGUSTO WERNECK DE ALMEIDA • PROCON: RUA VILAÇA, 681 - CENTRO • E-MAIL: procon@sjc.sp.gov.br • TELEFONES: (12) 3922-1134 e 3922-1044 • IMPRESSÃO: GRÁFICA MUNICIPAL DA PMSJ/CAMPOS • TIRAGEM: 45 MIL EXEMPLARES • O JORNAL DO CONSUMIDOR PUBLICA SEMANALMENTE ARTIGOS ASSINADOS, QUE SÃO DE RESPONSABILIDADE DOS AUTORES.

## • SAL SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO LEITOR

SE VOCÊ TEM ALGUM ASSUNTO QUE GOSTARIA DE VER PUBLICADO NO JORNAL DO CONSUMIDOR OU MESMO UMA CRÍTICA A FAZER EM RELAÇÃO AO QUE VEM SENDO DIVULGADO, ESCREVA, TELEFONE, ENVIAR UM FAX OU UM E-MAIL PARA A NOSSA REDAÇÃO • PAÇO MUNICIPAL: RUA JOSÉ DE ALENCAR, 123, CENTRO. CEP: 12209-530 • TELEFONES: (12)3947-8067, 3947-8072, 3947-8298, 3947-8235 e 3947-8039 • INTERNET: www.sjc.sp.gov.br • E-MAIL: jconsumidor@sjc.sp.gov.br

VIDA SIM, DROGAS NÃO!

# CONFIRA ALGUMAS DICAS DE RECEITAS PARA O SEU NATAL

Além das receitas, você também pode conferir os preços dos produtos pesquisados esta semana pela Divisão de Abastecimento da prefeitura, em alguns supermercados da cidade. É bom ficar atento, pois alguns têm valores bem "salgados".



## SALPICÃO DE FRANGO

**INGREDIENTES:** 2 peitos de frango temperados com limão e tempero básico, depois refogados e desfiados, 1 maço de salsão picado em tiras finas, 2 cenouras grandes cruas raladas no ralo grosso, 1 pimentão verde picado em tiras finas (sem as sementes), 1 pimentão vermelho picado em tiras finas (sem as sementes), 2 cebolas grandes picadinhas, 2 a 3 maçãs picadas e com caldo de um limão (para não escurecer) passas brancas sem sementes salsinha picadinha a gosto azeite a gosto, sal a gosto (não muito pois tem o sal da batata palha), maionese normal ou light a gosto, batata frita tipo palha.

**MODO DE PREPARO:** Os ingredientes são crus, menos o frango. Misturar todos os ingredientes menos a batata palha. Deixar na geladeira até a hora de servir. Na hora de servir colocar batata palha por cima ou em volta do salpicão.

**DICAS:** Alguns ingredientes podem ser opcionais: pimentão, passas, maçãs. Daí você pode substituir por: milho, palmito, o frango pode ser defumado e pode-se também colocar presunto em tiras. Salpicão que vai batata cozida, é uma variação da receita, seja para quem gosta de batatas, seja para que renda mais a receita. Para ser salpicão, tem que ter salsão na receita, que é o principal ingrediente.

## LOMBO ASSADO NA CERVEJA

**INGREDIENTES:** 1 xícara de chá de suco de laranja, 4 colheres de sopa de manteiga, 2 kg de lombo de porco, 4 cravos-da-índia, 2 dentes de alho, 2 folhas de louro, 1 cebola, 1 lata de cerveja, sal e pimenta-do-reino moída a gosto.

**MODO DE PREPARO:** Pique os dentes de alho e coloque em uma tigela grande. Junte a cerveja, o suco de laranja, a cebola espetada com os cravos e o louro. Esfregue o lombo com sal e pimenta e coloque-o de molho imerso no líquido da tigela. Cubra e leve à geladeira por no mínimo 12 horas. Aqueça o forno em temperatura média. Retire o lombo do tempero e seque. Espalhe a manteiga sobre ele e coloque-o em uma assadeira. Junte o líquido que ficou na tigela até atingir 1 centímetro da altura da fôrma. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 1 hora, regando constantemente com o molho. Tire o papel-alumínio e asse por mais 30 minutos ou até dourar. Retire o lombo da assadeira corte em fatias e reserve. Passe a cebola e o molho que se formou na assadeira para uma panela e ferva por 5 minutos até reduzir de volume e encorpar. Descarte os cravos e pique a cebola. Acerte o sal e a pimenta. Sirva o lombo com a cebola picada e o molho.

**DICA:** Se quiser acompanhe com arroz branco regado com o suco de uma laranja. É só espreme-la sobre o arroz no momento em que ele ficar pronto. Depois polvilhe raspas de casca de laranja por cima e sirva.

## TORTA BROWNIE DE AVELÃS

**INGREDIENTES:** Para a massa - 1/2 xícara (chá) de avelã, 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180g), 1 pitada de sal, 3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente, 6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro. Para o recheio - 8 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada, 50g de chocolate meio-amargo picado grosseiramente, 1/2 colher (chá) de baunilha, 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 2 ovos grandes em temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar. Para a cobertura - 100 g de chocolate meio-amargo picado.

**MODO DE PREPARO:** Pré-aqueça o forno a 180 C (moderado). Coloque a avelã, a farinha e o sal no processador. Processe por 1 minuto até as avelãs ficarem bem moídas. Numa tigela média, bata a manteiga com o açúcar de confeiteiro até ficar um creme leve e fofo. Junte a mistura de farinha e avelã, e mexa até ficar granulosa. Com a ponta dos dedos, aperte levemente a massa numa forma de abrir de 23 cm de diâmetro. Leve ao forno por 20 minutos ou até secar. Retire do forno e deixe esfriar.

**PREPARE O RECHEIO:** Numa panela pequena, coloque a manteiga e o chocolate, e deixe derreter em fogo baixo. Retire do fogo, acrescente a baunilha e deixe esfriar por 10 minutos ou até amornar. Numa tigela média, misture a farinha e o sal. Reserve. Bata os ovos com o açúcar até engrossar e ficar com cor clara. Junte a mistura de chocolate, acrescente a farinha e misture bem. Espalhe o recheio sobre a massa. Leve ao forno baixo (120 C) até crescer um pouco e rachar a superfície da torta. Deixe esfriar na forma e só então retire o aro. Reserve.

Faça a cobertura quando a torta estiver fria. Derreta o chocolate em banho-maria e espalhe sobre a torta com uma espátula. Deixe em temperatura ambiente até a glacê ficar firme.

## PESQUISA ESPECIAL DE PREÇOS

• Realizada em 10 de dezembro de 2002, para referência e orientação do consumidor

Produtos	Supermercados					
	Wal Mart	Coop Santana	Carrefour	Pão de Açúcar	EMA IGA	
Peru - kg	5,40 Perdigão	5,44 Perdigão	4,99 Sadia	4,35 Rezende	4,98 Sadia	
Tender - kg	4,35 Seara	-- --	4,69 Perdigão	8,90 Marbella	-- --	
Chester - kg	5,45 Perdigão	6,04 Perdigão	5,20 Perdigão	5,20 Perdigão	5,98 Perdigão	
Frango - kg	2,57 P. Branca	2,39 Flamboiã	2,15 Brotão	2,47 Sertanejo	2,68 Flambiã	
Leitoa - kg	10,97 --	-- --	-- --	-- --	-- --	
Pernil - kg	6,49 Prenda	5,91 --	5,99 --	5,90 Aurora	5,19 --	
Bacalhau - kg	-- --	31,01 --	26,90 Zarbo	26,90 Zarbo	39,90 Cod	
Pessego - kg	2,98 --	5,58 --	1,95 --	4,45 --	2,98 --	
Nectarina - kg	4,98 --	4,01 --	3,75 --	7,90 --	5,60 --	
Melancia - un	1,89 --	0,68 --	2,39 --	0,69 --	1,19 --	
Abacaxi - un	-- --	1,61 --	1,49 --	0,99 --	2,18 --	
Manga - kg	1,98 --	2,22 --	1,49 --	1,89 --	0,99 --	
Melão - un	1,67 --	2,58 --	2,59 --	1,89 --	1,98	
Cereja - kg	-- --	-- --	-- --	-- --	23,80 --	
Uva Itália - kg	3,87 --	-- --	-- --	4,90 --	3,74 --	
Uva r osada - kg	-- --	-- --	-- --	-- --	-- --	
Castanha do Pará - kg	-- --	-- --	-- --	25,90 --	16,50 --	
Nozes - kg	11,45 --	-- --	9,59 --	11,90 --	-- --	
Uva Passa - kg	8,52 --	-- --	16,90 --	-- --	-- --	
Avelã - kg	14,91 --	-- --	-- --	-- --	30,37 --	
Panetone - 1 kg	12,84 Bauducco	5,69 Coop Plus	12,85 Bauducco	8,60 Village	12,90 Bauducco	
Lentilha - kg	-- --	2,92 Coop Plus	3,15 --	2,93 Yoki	2,46 Yoki	
<b>TOTAL</b>	<b>100,32</b>	<b>76,08</b>	<b>106,07</b>	<b>125,76</b>	<b>163,42</b>	

WAL MART – Tel.: 3938-3700. COOP SANTANA – Tel.: 3922-9911. CARREFOUR – Tel.: 3946-6000. PÃO DE AÇÚCAR – Tel.: 3921-4944. EMA IGA. Tel.: 3922-8022.

•ALIMENTAÇÃO

# CEIA DE NATAL

## Mesa bonita e economia podem fazer a sua festa

Você já parou para pensar que faltam apenas duas semanas para o Natal? A correria é tanta que a gente sempre acaba deixando alguma coisa para a última hora. Se você ainda não pensou no que vai fazer para a ceia de Natal, por exemplo, aí vão algumas dicas.

Pense bem no que pretende servir e calcule o número



de pessoas. Nada de exageros. Uma bela e boa mesa tem preços para todos os bolsos. Por isso mesmo, o *Jornal do Consumidor* pesquisou algumas dicas de ceia e decoração, uma para cada tipo de orçamento.

**•Na página 3 estamos publicando a receita de três diferentes pratos das ceias sugeridas.**

### Confira as dicas

#### Econômica

(Para 10 pessoas - R\$ 65,00)

- Lombo assado na cerveja decorado com cravos-da-índia e pêssegos em calda
- Guarnição de arroz branco
- Farofa de bacon, cebola e cheiro verde
- Maionese de legumes
- Mousse de manga
- Frutas da época (abacaxi, melão, nectarina, ameixa)
- Champagne
- Refrigerante, água e cerveja

**Sugestão de decoração:** Use toalha de mesa e guardanapos com motivos natalinos, faça um arranjo com pinhas e velas e amarre-as com um laço dourado e coloque o enfeite sobre a mesa.

#### Tradicional

(Para 10 pessoas - R\$ 160,00)

- Peru recheado com castanhas e nozes
- Guarnição de arroz com passas brancas
- Lasanha de frutos do mar
- Salpicão de frango
- Sorbet de framboesa
- Terrina de sonho de valsa
- Frutas da época
- Champagne e vinho
- Refrigerante e água

**Sugestão de decoração:** Use toalha de mesa e guardanapos de papel em tons naturais, decore os talheres aos pares, envolvendo-os por ramos de trigo e fitilho dourado, faça um arranjo de trigo e bolas douradas para o centro da mesa. Você também pode utilizar castiçais nas mesas de apoio para os convidados.

#### Sofisticada

(Para 10 pessoas - R\$ 300,00)

- Bacalhau com mariscos ao vinho
- Risoto de camarão
- Casquinha de linguado
- Salmão e uva passa
- Torta de chocolate com ave-lãs
- Zabaione com frutas
- Champagne, vinho, whisky
- Refrigerante, sucos, água

**Sugestão de decoração:** Use toalha de mesa e guardanapos em tecido adamacado em tons de marfim, decore os talheres com ramos de alecrim, canela e fita dourada. Para o arranjo de mesa utilize flores de lírio branco, ramos de canela, romãs e galhos de hera. Nas mesas de apoio aos convidados, distribua pequenos arranjos de mini rosas brancas, canela e velas, que proporcionam um agradável perfume.

(\*) Dicas: Art Gourmet & Cia (12) 3941-9844

•ARTIGO •ANTONIO AUGUSTO DE OLIVEIRA

## Começar de novo

Foi num instante. Rápido como a passagem dos bólidos da Fórmula Um numa reta. Num piscar de olhos, a gente que mal se acostumou com a chegada do novo milênio, passou por mais um ano. Mas, não vamos chorar o tempo perdido ou promessas não cumpridas ou coisas que deixamos de fazer.

Agora é melhor refletir sobre essa genial invenção, que não se sabe de quem, de cortar o tempo em pequeninas parcelas de 365 dias que formam uma outra divisão que é o ano.

Sabemos que mesmo muito antiga (os egípcios já tinham essa mesma concepção de tempo), essa fórmula mágica nos deixa sempre prontos para renovar, começar de novo e reconstruir sonhos. Afinal, é um novo ano que começa, zero quilômetro, inteiro para refazer tudo, sem culpas.

Graças a esse promissor Ano Novo não precisamos acreditar que, por decreto da

esperança, a partir de janeiro as coisas mudem e seja tudo recompensa, com direitos respeitados e justiça entre os homens se espalhando pela face da Terra como uma chuva de bem-aventuranças.

E que a partir daí as guerras fratricidas acabem, as crianças deixem de ser escravizadas no trabalho ou brutalizadas sexualmente e passem a ser simples e doce-mente crianças.

Mas, graças também a essa nova pequena parcela de tempo, sabemos que para ganhar esse Ano Novo temos que merecê-lo. Com pequenos ou grandes gestos anônimos de fraternidade. É assim que funciona essa grande mágica da solidariedade, que vai um dia criar o verdadeiro novo mundo. Não é fácil. Mas tente, experientemente, seja consciente.

(\*)Antonio Augusto de Oliveira é jornalista e trabalha na Fundhas



DEZEMBRO DE 2002

#### EVENTOS NATALINOS: Dia 14 – 10h30:

Conjunto de Sinos da Primeira Igreja Batista, Biblioteca Municipal Cassiano Ricardo. **11h00:** Zé Cupido & Cláudio do Vale/Geo Pinto & Mister Quartet, Calçada da Rua 7 de setembro. **11h00:** Clube do Choro Pixinguinha, Praça Afonso Pena. **11h00:** Orquestra Popular Sinfônica, Praça Sinésio Martins, Jardim Esplanada. **16h00:** Grupo Piraquara, Praça Sinésio Martins, Jardim Esplanada. **17h00:** Coral Colinas, Rodoviária Nova. **19h30:** Coral Vocalis, Igreja Matriz de São José. **Dia 15 – 11h00:** Orquestra Popular Sinfônica, Parque Santos Dumont. **16h00:** Grupo Piraquara, Parque Santos Dumont. **19h30:** Coral Luigi Canepa – Sassari, Paróquia de São Dimas. **20h00:** Orquestra de Câmara da Fundação Cultural Cassiano Ricardo e Madrigal Vozes, Teatro municipal. **Dia 20 – 17h30:** Coro Jovem da Igreja Batista, Antiga Câmara Municipal, Praça Afonso Pena. **Dia 21 – 11h00:** Clube do Choro Pixinguinha, Mercado Municipal. **11h00:** Zé Cupido & Cláudio do Vale/Peleco, Calçada da Rua 7 de setembro. **11h00:** Geo Pinto & Mister Quartet, Praça Afonso Pena. **Dia 22 – 11h00:** Clube do Choro Pixinguinha, Coreto da Praça Cônego Manzi, São Francisco Xavier. **19h00:** Coral Madrigal Vozes, Igreja Matriz de Eugênio de Melo, Praça Benedita Néri, Eugênio de Melo.

**EXPOSIÇÃO: 1º Salão de Arte Contemporânea de São José dos Campos** – Até dia 22. Vale Sul Shopping. Telefones: 3924-7304/ 3924-7328.

**EXPOSIÇÃO: Pintura sobre tela** – Grátis. Até dia 20, horário comercial. Câmara Municipal de São José dos Campos. Telefone: 3931-6595.

**FESTA DE RÉVEILLON: Dia 31** – Orla do Banhado, às 22 horas, com queima de fogos e apresentações musicais.

**FEIRA DE LIVROS: Até dia 31** – Vale Sul Shopping, lojas 101 e 101A. Informações pelo telefone 3933-6116.



DEZEMBRO DE 2002

**ARTESANATO: Velas, sabonetes, embalagens, cestas, topiarias e pintura** – Inscrições abertas. Telefone: 9127-2670 (com Dayse).

**ARTES CÊNICAS: Teatro Infantil** – Para crianças de 5 a 10 anos. Horários manhã e tarde. Av. Tivoli, 140, Vila Bethânia. Telefone: 3911-2116.

**CULINÁRIA: Encerramento de Natal** – Dia 17, às 13 horas. Rua Floriano Peixoto, 175, Centro. Telefone: 3941-9844.

**MOTIVAÇÃO:** Gratuito. Rua Nelson César de Oliveira, 78, 1º andar, Jardim das Indústrias. Telefone: 3902-4501.

**SAÚDE: Terapias Complementares (Síndrome do Pânico, Frigidez e Impotência)** – Gratuito, para pessoas carentes. Rua Francisco de Paula Elias, 473, Vila Ady Ana. Telefone: 3923-8644.