

Quando você for fazer compras no supermercado, prepare-se para uma novidade! Pelo bem do meio ambiente, a tendência é que já em 2012 as sacolas plásticas sejam extintas deste tipo de estabelecimento.

Por meio de um acordo entre o Governo de São Paulo e a Associação Paulista de Supermercados (Apas), o estado deverá ser o primeiro a banir essas embalagens. Os estabelecimentos têm até meados de novembro para deixar de distribuir as sacolas plásticas. Já há iniciativas semelhantes em grandes cidades, como Rio de Janeiro (RJ), Belo Horizonte (MG), Cuiabá (MT).

Antes de levar a medida para todas as cidades paulistas, o modelo foi testado nos supermercados de Jundiaí. A substituição teve grande apoio popular e tirou de circulação 132 milhões de sacolinhas em seis meses, o equivalente a 480 toneladas de plástico.

BYE, BYE, SACOLINHA DE PLÁSTICO

Em benefício do meio ambiente, consumidor terá de se adaptar ao fim da embalagem plástica nos supermercados



A VILÃ NOSSA DE CADA DIA

Desde que foi introduzida no Brasil, a sacolinha de plástico passou a ter uso dominante em supermercados, varejões, lojas. Com a criatividade do brasileiro, acabou por ser reutilizada para o acondicionamento do lixo, apesar de não ser esta a destinação correta.

Produto derivado de petróleo, o plástico demora mais de cem anos para se decompor na natureza. Quando descartado de modo inadequado – ou até mesmo irresponsável – na área urbana, o material se acumula durante as chuvas. Levado pela enchente, entope bueiros e causa inúmeros danos aos cidadãos.

ATENÇÃO

Segundo estimativa da Associação Brasileira de Supermercados (Abras), no Brasil são cerca de 12 bilhões de sacolas plásticas distribuídas por ano. Somadas às garrafas pet (aquelas de refrigerante), são os maiores poluentes de rios e mananciais.

OPÇÕES PARA CARREGAR COMPRAS

• **Embalagem de papelão** | Muitos estabelecimentos deixam caixas à disposição dos clientes



• **Carrinho de feira** | Uma boa solução para quem mora perto do supermercado e vai fazer poucas compras

• **Sacola de algodão** | Opção simples e mais barata, a bolsa de pano ou lona pode ser usada na feira também



• **Caixa de plástico** | Existem consumidores que levam caixa plástica (lisa ou engradada) ao supermercado



• **Bolsa de palha** | Durável, esta sacola é feita de matéria-prima natural



SACO DE LIXO

Para acondicionar o lixo doméstico, substitua a sacolinha derivada de petróleo pelo saco de plástico preto reciclável.

A proposta é o consumidor criar o hábito de levar sua embalagem ao supermercado. Com a mudança de comportamento, será possível acabar com o uso da sacola descartável e incluir as retornáveis, carrinhos de feira, caixas de papelão.

ORLANDO MORANDO
VICE-PRESIDENTE DA APAS

Cupom de compras pode beneficiar entidades sociais

Na hora de pagar as compras, você é daqueles que preferem não fornecer o número do CPF e, com isso, deixar de receber créditos da Nota Fiscal Paulista? Uma alternativa nesses casos é doar o cupom para entidades sociais ou de saúde devidamente cadastradas no programa.

De acordo com as normas do Governo de São Paulo, o consumidor pode repassar as notas fiscais em papel, sem CPF ou CNPJ, à instituição de preferência. Os cupons devem ser entregues diretamente à entidade ou depositados em urnas especiais distribuídas em vários estabelecimentos. No momento,

32 entidades de São José dos Campos estão aptas a receber os donativos (*confira no link abaixo*).

As regras proíbem os estabelecimentos comerciais de fornecer arquivos eletrônicos de notas fiscais sem CPF às entidades ou a terceiros para que se beneficiem das informações. Esta prática pode levar à rejeição dos cupons cadastrados em duplicidade, caso o verdadeiro detentor opte por doá-lo a alguma instituição.



INFORMAÇÕES

● www.fazenda.sp.gov.br



As notas fiscais podem ser depositadas em urnas: esta do Grupo de Assistência à Criança com Câncer (Gacc) fica no Paço Municipal

ORGANIZAÇÕES CADASTRADAS

www.desenvolvimentosocial.sp.gov.br (clique em Entidades Sociais, depois em Entidades Incluídas e acesse a tabela)

Customização ensina a gerar renda

Na Vila Industrial, um grupo de 20 pessoas atendidas no Centro de Referência de Assistência Social (Cras) vem realizando um curso de customização com o objetivo de geração de renda. Elas aprendem a técnica de costura decorativa, pedraria, babados, botões, tingimentos, pintura chinesa *tye die*, bordados, apliques, entre outras. A técnica possibilita agregar valor ao produto que será vendido. Os encontros são às quintas-feiras, das 9h às 11h e das 14h às 16h.

O curso teve início em junho do ano passado, com programação de 12 meses. A formatura desta turma está prevista para 8 de julho, com um desfile no auditório do Senac.

O Cras é uma unidade da Prefeitura que atende famílias em situação de vulnerabilidade social. Na cidade, existem quatro unidades: no Dom Pedro 1º, na Vila Industrial, no Parque Santa Rita e em Eugênio de Melo.

Banco do Brasil seleciona escriturário

Pessoas com ensino médio completo e mais de 18 anos podem se inscrever para a seleção do Banco do Brasil destinada à formação de cadastro de reserva para o cargo de escriturário.

As oportunidades são para as unidades do Amazonas, Espírito Santo, de Minas Gerais, do Rio Grande do Sul, Rio de Janeiro e de Santa Catarina (exceto Florianópolis, Criciúma, Itajaí, Blumenau, Joinville, Lages e Chapecó).

Para concorrer, basta fazer a inscrição por meio do site abaixo até as 14h do dia 13 de junho (horário de Brasília).



INFORMAÇÕES

● www.concursosfcc.com.br



ARTE TERAPIA: Pintura em tela para alunos especiais – Alzheimer, Parkinson, esclerose múltipla, daltônicos, depressivos e outros – Inscrições abertas. Rua Chile, 133, Vista Verde. Tel.: 3912-2775 / 9132-8845.

DIVERSOS: Maquiagem (básico, dia-a-dia, avançado) e corte costura (básico, montagem e modelagem) – Inscrições de 23 a 31. Rua José Bento de Moura, 133, Bosque dos Eucaliptos. Tel.: 3936-1318.

DIVERSOS: Corte e costura, modelagem, montagem de bolsa em tecido e material sintético – Inscrições abertas. Avenida Carlos Nunes de Paula, 2.048, Jardim Colonial. Tel.: 9133-9395.

ESCOLA DA FAMÍLIA: Bijuteria c/ PET, oficinas artesanais, inglês, manicure, maquiagem, salão de beleza e outros – Finais de semana. Inscrições abertas. Gratuito. Rua Maranduba, s/nº, Jd. Satélite (EE Joaquim A. Meirelles). Tel.: 8858-5959.

MERCADO DE TRABALHO: Curso de 'Técnicas de negociação' – Dias 6 (segunda) e 7 (terça), às 19h. Palestra 'As mudanças tributárias e os impactos no planejamento empresarial' – Dia 20/6 (sexta), às 19h. Gratuito. Rua Francisco Rafael, 56, Centro (ACI). Tel.: 3904-4000.



• DIRETORA DE COMUNICAÇÃO: ANDRÉA MARTINS • CHEFE DA DIVISÃO DE IMPRENSA: JOSÉ EUSTÁQUIO DE FREITAS
• EDITOR: ANTONIO BIBIANO DOS SANTOS • TEXTOS: ALBERTO LUIZ DE ANDRADE (ESTAGIÁRIO), ANTONIO BIBIANO DOS SANTOS, CLAUDIO FERREIRA RIBEIRO, ESTELA MARI VESARO, JULIANA ANDRADE (ESTAGIÁRIA), LÍDIA BERNARDES, NEL JOSÉ SANT'ANNA
• FOTOS: ADENIR BRITTO, BRUNO FRAIHA, RONNY SANTOS • DESIGN GRÁFICO: CARLOS EDUARDO TORRES
• CONSULTORIA JURÍDICA: PROCON • IMPRESSÃO: GRÁFICA MUNICIPAL • TIRAGEM: 45 MIL EXEMPLARES

PARA FALAR COM O JORNAL DO CONSUMIDOR • Paço Municipal: RUA JOSÉ DE ALENCAR, 123, CENTRO, CEP 12209-530

• TELEFONE: (12) 3947-8072 • FAX: 3947-8039 • E-MAIL: jconsumidor@sjc.sp.gov.br

• Procon: RUA VILAÇA 681, CENTRO, SÃO JOSÉ DOS CAMPOS • TELEFONE: 151

**VIDA
SIM,
DROGAS
NÃO!**

São Leopoldo ganha feira livre

O **Jardim São Leopoldo**, na região sudeste, agora tem uma feira livre, que funciona todos os sábados, das 7h às 12h, na Rua José Gonçalves de Campos.

Entre os produtos vendidos pelas 14 barracas, estão verduras, legumes, frutas, ovos, pastéis, frangos, peixes,

doces, caldo de cana e utensílios domésticos.

Com a inauguração, ocorrida no dia 14, a cidade passou a ter 40 feiras livres.



INFORMAÇÕES

● 3901-1080, de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h.



Os moradores têm mais uma opção para compra de alimentos

Prato de costelinha de porco vence concurso do Festival Gastronômico



Os apreciadores da boa comida regional puderam participar de mais uma edição do Festival Gastronômico, realizado em abril em 38 estabelecimentos, entre restaurantes, lanchonetes, bares e botecos. A venda de mais de 8 mil pratos superou a expectativa. No ano passado foram 5 mil.

O evento também promoveu um concurso aberto de recei-

tas. Dentre os 30 candidatos concorrentes, a vencedora foi Ceresina Rodrigues Paulino, estudante de gastronomia na Univap, que elaborou um prato de costelinha de porco desossada, assada ao molho agridoce de pequi com crosta de alho, acompanhada de purê de batata.

Abaixo, a receita campeã.

RECEITAS VENCEDORAS

1º lugar

Costelinha de porco ao molho de pequi
Ceresina Rodrigues Paulino

2º lugar

Salmão grelhado em cama de purê de raiz
Petrick Furtado Rocha

3º lugar

Escalope de filé de pato com purê de mandioquinha
João Joaquim de Freitas Neto

Nas próximas edições do Jornal do Consumidor, você vai conhecer os pratos que ficaram em segundo e terceiro lugares.

A Receita é Sua

COSTELINHA DE PORCO AO MOLHO DE PEQUI

1º lugar do concurso de receitas do Festival Gastronômico

Autora:
Ceresina Rodrigues Paulino,
moradora do São Dimas

INGREDIENTES

A COSTELINHA

● 1 quilo de costelinha de porco ● 200ml de vinagre ● 20 gramas de açúcar mascavo ● 5ml de suco de limão ● 2 dentes de alho em brunoise (cortados com a ponta da faca) ● 1 cebola média em brunoise ● 20 gramas de azeite ● Sal ● Pimenta-do-reino moída

O MOLHO

● 50 gramas de polpa de pequi ● 1 litro de vinagre de maçã ● 60ml de vinagre balsâmico ● 500 gramas de açúcar mascavo ● 1 cebola média em brunoise ● 4 dentes de alho em brunoise ● 5ml de suco de limão ● 30 gramas de manteiga ● Pimenta-do-rei-moída ● Sal

O PURÊ

● 150 gramas de polpa de pequi ● 150 gramas de batata ● Manteiga, sal e noz-moscada a gosto

MODO DE FAZER

Primeira etapa | Deixe a costelinha marinar por aproximadamente três horas e depois coloque para assar. O tempo de forno a 180 graus é de aproximadamente uma hora e meia.

Segunda etapa | Faça o molho. Aqueça a manteiga em fogo médio em uma panela de fundo pesado. Você deve saltar (refogar) a cebola e o alho. Acrescente os demais ingredientes e misture até homogeneizar. Deixe em fogo médio com a panela tampada por aproximadamente 15 minutos para reduzir. Separe o molho em duas partes. Use uma parte para regar a carne enquanto estiver assando. Coe a outra parte, retorne ao fogo e finalize com manteiga. Separe para decorar.

Terceira etapa | Prepare o duo de pequi e batata. Cozinhe separadamente o pequi e a batata. Amasse as batatas até ficar sem grumos (pequenos grãos). Processe o pequi com o caldo do cozimento. Aqueça 10 gramas de manteiga e acrescente a batata amassada e o creme de pequi. Misture até homogeneizar. Mantenha em fogo baixo, misturando sempre até ficar com textura de purê. Desligue o fogo e finalize acertando o sal e acrescentando 10 gramas de manteiga.

COMO SERVIR

Coloque uma camada do duo (purê de pequi e batata) e sobre ela ponha três fatias de costelinha. Utilize a parte separada do molho para regar a costelinha e decorar o prato.

Para quem quiser decorar o prato, é preciso usar o fruto. Fatie o pequi à moda *julienne* (tiritinhas finas) umas sobre as outras e entre elas uma tira fininha em espiral de cebolinha verde salpicada de salsinha desidratada.

PEQUI | Típico do cerrado, o fruto pode ser encontrado em forma de polpa no Mercado Municipal.



Para gostar de ler ainda mais, um ótimo incentivo é ter contato direto com escritores e intelectuais. Uma vez por ano, os jozeenses e visitantes têm este privilégio durante o Festival da Mantiqueira, que será realizado em São Francisco Xavier no período de 27 a 29 de maio.

A abertura será no dia 27, às 20h. As conversas com os autores serão em duas tendas no entorno da praça central do distrito. Toda a programação tem entrada gratuita, mas é necessário retirar os ingressos na bilheteria com antecedência, pois as vagas são limitadas à capacidade de cada espaço.

Durante os três dias do festival, haverá um serviço extra de ônibus, com partidas do Parque da Cidade e retorno ao mesmo local.

AUTORES LOCAIS

O Espaço Cassiano Ricardo, com auditório de 25 lugares, é o ponto de encontro onde os autores de jozeenses vão poder conversar com os leitores e fazer exposição e lançamento de livros. Ainda foi criada uma área para pessoas com deficiência, com obras em braille, audio books e filmes na língua brasileira de sinais.

Festival da Mantiqueira

Diálogos com a Literatura



São Francisco Xavier recebe escritores

Entre os destaques da festa literária, estão o músico Lobão e o escritor Ignácio de Loyola Brandão. O convidado internacional é o autor argentino Federico Andahazi.

Lobão estará em dose dupla no festival. O roqueiro dará um show na noite do dia 28, com um repertório que terá sucessos como *Me Chama, Rádio Blá*, *Decadence avec Elegance*, e *Vida Louca Vida*. No dia seguinte, à

tarde, ele dará uma palestra sobre música e literatura.

Haverá também atividades paralelas, como shows musicais, contos de histórias infantis, lançamentos de livros e sessões de autógrafos.

O evento é organizado pelo Governo de São Paulo em parceria com a Prefeitura e a Fundação Cultural Cassiano Ricardo.

PROGRAMAÇÃO

CONVERSAS

SÁBADO – DIA 28

- 11h Luiz Ruffato e Sérgio Sant'Anna
- 11h30 Ilan Brenman
- 15h Federico Andahazi
- 15h30 Regina Zilberman
- 17h30 Xico Sá e **Marcia Tiburi**
- 18h Ivan Ângelo
- 19h Anúncio dos finalistas do Prêmio São Paulo de Literatura

DOMINGO – DIA 29

- 11h Ignácio de Loyola Brandão e **Márcio Souza**
- 11h30 Marcelo Carneiro da Cunha
- 14h Lobão
- 16h Antonio Prata, Reinaldo Moraes e Luiz Felipe Pondé
- 16h30 Flávia Muniz



SHOWS

SEXTA-FEIRA – DIA 27

- 20h30 Duo Siqueira Lima
- 23h Angela Dip

SÁBADO – DIA 28

- 13h Orquestrinha São Xico
- 20h30 Canto Livro
- 22h Lobão

DOMINGO – DIA 29

- 10h Orquestra Sinfônica de São José dos Campos



BINGO BENEFICENTE: Em prol do Provisão – Dia 9/6 (quinta), às 19h30. Avenida Lineu de Moura, Urbanova (Clube de Campo Santa Rita). Reservas: 3923-5011 / 3204-3242.

CAMINHADA E CORRIDA DE RUA: 'Unimed Run 2011' – Dia 5/6 (domingo). Inscrições e informações no site www.unimedrun.com.br. As inscrições vão até dia 27 (sexta) ou até completarem as vagas. Inclui inscrições gratuitas para categoria PCD (Pessoas com Deficiências).

CINEMA COMO ANTIGAMENTE: 'Caçador de Esmeralda' – Dia 27 (sexta), às 14h. 'Suspíria' (suspense) – Dia 27, às 20h. Gratuito. Avenida Rui Barbosa, 2005, Santana (Espaço Cultural Cine Santana). Tel.: 3924-7339.

EXPOSIÇÃO: 'Natação – Vitórias & Conquistas, um mergulho na trajetória da natação de São José' – De segunda a sexta das 8 às 17h, e aos sábados das 8 às 14h. Entrada franca. Praça Afonso Pena, 29, Centro (Espaço Mário Covas, antiga Câmara Municipal). Tel.: 3921-4112.

EXPOSIÇÃO: Mostra processual em homenagem aos artistas Yoko Ono e John Cage, por Akira Umeda e Reiko Shimizu – Até dia 28 (sábado), das 9h às 18h (segunda a sexta) e das 9h às 13h (sábado). Entrada franca. Praça Padre João, 34, Centro (Espaço das Artes Helena Calil). Tel.: 3921-7206.

EXPOSIÇÃO: 'Figuras Trabalhadeiras' – 28 figuras de barro, feitas por figuristas do Parque Novo Horizonte – Até dia 30/6 (quinta), de terça a sexta, das 8h às 22h e aos sábados, das 8h às 17h. Entrada franca. Rua dos Carteiros, 110, Novo Horizonte (Casa Cultural Eugênia da Silva). Tel.: 3907-0912.

FESTA JUNINA BENEFICENTE: Asilo Santo Antônio – De 31/5 (terça) a 13/6 (segunda). Entrada franca. Rua Coronel Monteiro, 713, Centro. Tel.: 3921-9493.

MUSEU VIVO: Artesanato (fuxico), Culinária (cuscuz), Música (viola e música raiz) – Dia 29 (domingo), das 14h às 17h. Entrada franca. **Exposição permanente 'Patrimônio Imaterial'** – De terça a sexta, das 8h às 12h e sábado e domingo, das 14h às 17h. Entrada franca. Avenida Olivo Gomes, 100, Parque da Cidade (Museu do Folclore). Tel.: 3924-7318 / 7354.

MÚSICA: Duo Mojola-Albino (sax e piano) – Dia 25 (quarta), às 21h. Gratuito, c/ retirada de convites c/ 1 hora de antecedência. 14 anos. **Quatro a Zero (instrumental)** – Dia 27 (sexta), às 20h. Gratuito. **Nando Luz** – Dia 28 (sábado), às 18h. Gratuito. Avenida Ademar de Barros, 999, Vila Adyanna (SESC). Tel.: 3904-2000.

SHOW NO PARQUE: Santos Dumont: Os três palhaços do R – Dia 29 (domingo). Rua Prudente Meireles de Moraes, 100, Vila Adyanna. **Vicentina Aranha: Quarteto Luzes da Ribalta (instrumental)** – Dia 29. Rua Prudente Meireles de Moraes, 302, Vila Adyanna. Das 10h30 às 11h30. Gratuito. Informações: 3947-8055 / 8330.

TEATRO: 'O disfarce do ovo' – Dia 28 (sábado), às 20h. Ingressos antecipados. 16 anos. Avenida Ademar de Barros, 999, Vila Adyanna (SESC). Tel.: 3904-2000.

TEATRO: 'Um dia ouvi a lua' – Dias 27 (sexta) e 28 (sábado), às 20h30. Ingressos antecipados. 12 anos. Avenida Olivo Gomes, 100, Parque da Cidade (Centro de Estudos Teatrais – CET). Informações 3921-5367 / 7814-9934.