PUBLICADO (A) NO JORNAL
BOLETIM MUNICIPIO
N.º 365 de 09/09/1983

L E I Nº 2723/83
de 06 de setembro de 1983

Suplementa verba do orçamento da Câmara Municipal.

O Prefeito Municipal de São José dos Campos, faz saber que a Câmara Municipal aprova e ele sanciona e promulga a seguinte lei,

Artigo 1º - Fica suplementada na importância de Cr$4.222.400,00 (quatro milhões, duzentos e vinte e dois mil e quatrocentos cruzeiros) a dotação 3113 - Obrigações Patronais, do orçamento da Câmara Municipal.

Artigo 2º - As despesas decorrentes com a suplementação constante do artigo anterior correrão por conta da anulação' parcial na importância de Cr$ 3.000.000,00 (três milhões de cruzeiros)da dotação 4120 - Equipamentos e Material Permanente e da anulação total na importância de Cr$ 1.222.400,00 (hum milhão, duzentos e vinte e dois mil e quatrocentos cruzeiros) da dotação 4260 - Inversões Financeiras, do orçamento desta Edilidade.

Artigo 3º - Esta lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de São José dos Campos, 06 de setembro de 1983.

Robson Marinho
Prefeito Municipal

José Rubens Barbosa
Secretário de Assuntos Internos e Jurídicos

Registrada e publicada no Setor de Formalização de Atos, Secretaria de Assuntos Internos e Jurídicos, aos seis dias do mês de setembro do ano de mil novecentos e oitenta e três.

Fortunato Júnior
Setor de Formalização de Atos

SI/SFA/igs.

■ Semana de 30 de setembro a 6 de outubro de 1995

JORNAL DO CONSUMIDOR

DESENVOLVIMENTO E CIDADANIA
PREFEITURA DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS
ADMINISTRAÇÃO DEMOCRÁTICA E POPULAR

INFORMATIVO SEMANAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DOS CAMPOS - SP - ANO III Nº 124

DIA DA CRIANÇA

Brinquedo também é coisa séria

Qualquer brinquedo pode virar uma arma. Evite transtornos e procure um brinquedo adequado, seguro e por um preço justo.

O Dia da Criança está chegando e começa a correria dos pais para comprar o melhor presente para seus pimpolhos. E o presente escolhido, geralmente, é um brinquedo. Aí vem os problemas. Nem sempre o brinquedo da propaganda é o melhor para a criança e o mais caro não significa que é durável e adequado. Para evitar futuros transtornos, o ideal é comprar um brinquedo durável, seguro, de boa qualidade, muito divertido e por um preço justo.

No Brasil existe uma norma técnica, que trata exclusivamente da segurança dos brinquedos fabricados e comercializados no país. O brinquedo é submetido a vários testes que simulam as situações pelas quais ele passaria nas mãos das crianças. Os brinquedos testados e aprovados apresentam o selo de garantia do INMETRO (Instituto de Metrologia e Qualidade Industrial). A marca do Instituto aparece ao lado do desenho de uma mão fazendo sinal positivo.

Seja rigoroso na escolha do brinquedo

- **Embalagem** - Brinquedo é um produto sujeito a todas as exigências do Código de Defesa do Consumidor. Ele deve trazer todas as informações necessárias, claras e precisas, para você saber o que está comprando e a sua utilização. A embalagem e o manual de instruções devem informar as características do brinquedo, como faixa etária ou idade a que se destina, número de peças, modo de usar, eventuais riscos que possam apresentar, regras de montagem e se faz parte de uma série ou coleção. Se for importado deve ter todas as informações em português.
- **Manual** - O manual de instruções e instalação dos brinquedos deve ser escrito numa linguagem de fácil compreensão, didática, em português e com ilustrações. O fornecedor tem um prazo de 30 dias para reparar defeitos. Após esse prazo, o consumidor pode exigir, à sua escolha: substituição do produto por outro da mesma espécie em perfeitas condições de uso, devolução da quantia paga corrigida monetariamente ou abatimento proporcional do preço.

  Exija e guarde a nota fiscal com a descrição do brinquedo. Ela é a prova de sua compra e pode ser útil se você precisar reclamar.
- **Publicidade** - Antes de comprar, confira no brinquedo o que foi mostrado na publicidade. A publicidade será enganosa quando omitir um elemento essencial. **Por exemplo**: um anúncio que mostre bonecos vendidos com equipamentos (nave, vários acessórios em geral), mas cada item é vendido separadamente.
- **Importados** - Os brinquedos importados também devem obedecer às determinações do Código de Defesa do Consumidor. O importador é o principal responsável por defeitos ou danos que os brinquedos possam vir a causar. Muitos brinquedos entram no país de forma clandestina e são comercializados de forma irregular, por sacoleiros, marreteiros e vendedores ambulantes. Esses produtos não têm garantia de segurança e qualidade.

  O preço desse tipo de importado pode até ser vantajoso, mas não esqueça que ele pode expor a criança a riscos e, dessa forma, você não tem a quem responsabilizar em caso de problemas.
- **Pesquisa** - O preço do mesmo brinquedo pode variar de uma loja para outra. Leia e observe atentamente a embalagem, para ter certeza do que está comprando. Peça uma amostra do brinquedo para manusear. A Lei Estadual 8.124/92 determina que as lojas devem manter amostras de jogos, revistas, discos, fitas e brinquedos sem lacre para que possam ser testados pelo consumidor.
- **Escolha do brinquedo** - Antes de comprar, avalie os gostos, interesses, habilidades e limitações da criança a quem você vai presentear.

  O brinquedo deve satisfazer à necessidade da criança e não a dos pais. O brinquedo é um instrumento. Por trás dele há um mundo de descobertas, e por isso ele também é responsável pela formação e crescimento equilibrado e saudável das crianças. Ele deve incentivar a ação, a percepção, o uso dos olhos, das mãos e do corpo, e não apenas uma tarefa a ser cumprida, uma indução.

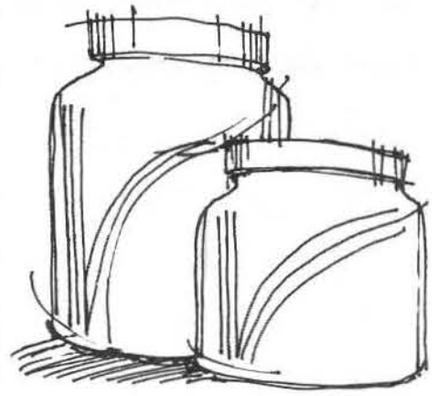
Continua na página 2

Conservas, a fórmula certa para ter legumes durante o ano todo

Às vezes você encontra na feira uma banca com aquelas batatinhas bonitas com o preço tentador. Ou então, em plena safra, aquelas couves-flores enormes com o preço lá embaixo, como você nunca viu antes. Impossível resistir. O que fazer então para aproveitar essa fartura de produtos de época e conservá-los? Conservas, é claro, ou o que o norte-americano chama de picles. Depois que você aprendeu a fazer algumas geléias nos dois últimos números do **Jornal do Consumidor**, vamos agora ensinar como conservar legumes.

Sal, vinagre, açúcar, especiarias e água são os ingredientes básicos das conservas salgadas. Mas eles devem ser usados na medida certa, pois, do contrário, os legumes ficam enrugados ou muito ácidos. Outro lembrete: usar somente legumes de boa qualidade, frescos e firmes, e pedaços uniformes para o líquido penetrar por igual.

As bactérias são as grandes inimigas das conservas. Como em nossas receitas não vamos usar aditivos químicos, o processo de esterilização dos vidros e a qualidade dos legumes são muito importantes para que a conserva dê certo. As panelas e talheres também devem ser especiais, de preferência inoxidáveis ou de ágata. Não utilize talheres de alumínio nem colheres ou garfos de madeira. Outra dica importante: não reutilize vinagre de outra conserva. Os legumes, quando no vidro, devem ficar alguns centímetros abaixo do vinagre, para que eles não tenham contato com o ar. Aguarde pelo menos três dias antes de consumir.



Cuidados com os vidros

Os vidros devem estar limpos e fechados perfeitamente, tanto os com tampas com anel de borracha, próprios para conservas, como os reutilizados de palmito, maionese ou azeitonas. Lave bem os vidros com água e sabão e enxágue. Coloque o vidro (sem a tampa) em uma panela com água até a metade e deixe ferver por quinze minutos. Coloque a tampa e o anel de borracha nos últimos cinco minutos de fervura. Retire-os da panela e coloque sobre um pano seco, virado de boca para baixo, longe da corrente de ar. Para maior segurança, coloque no fundo da panela um pano para que o vidro não quebre.

RECEITA DA SEMANA

Conserva de couve-flor

Uma couve-flor grande e firme • sal • açúcar • grãos de pimenta do reino inteiros • duas folhas grandes de louro • uma pimenta vermelha fresca (opcional) • dois cravos da índia.

Destrinche a couve-flor e **lave-a** muito bem. Em uma panela de fundo grosso, **ferva** dois litros de água; **acrescente** algumas pitadas de sal e açúcar e **coloque** a couve-flor. **Deixe** levantar fervura novamente e **escorra** depois de dois minutos. **Reserve** a couve-flor até que ela fique seca e fria. Se tiver pressa, **seque** com um pano de prato limpo. Em outra vasilha **ferva** o vinagre (para cada litro use duas colheres rasas de sopa de sal e de açúcar) e os condimentos por 5 minutos. **Coloque** a couve-flor em um vidro esterilizado e **cubra** com o vinagre. **Elimine** as bolhas de ar com uma faca inoxidável. **Reserve** e **espere** esfriar e feche hermeticamente. **Mantenha** em lugar fresco.

Dica

As conservas de pepino (os pequenos, próprios para conservas), batatinhas, cebolas pequenas, cenoura, abobrinhas pequenas, nabo, etc seguem a mesma orientação, sendo que quanto mais duro o alimento mais tempo de fervura vai levar para amolecer. As batatinhas precisam de no mínimo cinco minutos. Se você preferir o legume mais crocante, deixe menos tempo na água fervente. Se quiser mais macio, deixe que ele ferva mais um pouco.

PLANTANDO NO QUINTAL

Beterraba

A beterraba teve sua origem nas costas do Mediterrâneo e Oeste da Ásia. Existem beterrabas brancas, amarelas e vermelhas. Alguns tipos são usados em ração animal e outros para extração de açúcar. É um alimento de alto valor nutritivo, principalmente quando consumida crua e inteira: talo, raiz e folha. É rica em vitaminas A, B1, B2 e C. Contém boa fonte de minerais (cálcio, manganês, flúor e outros). Comer beterraba previne anemia, regulariza o funcionamento do estômago, intestinos, fígado, vesícula e rins. Crua, combate a fraqueza orgânica, reumatismo e artrite.

Como plantar

Em nossa região, planta-se o ano todo. Semeie a um centímetro de profundidade, em sulcos distantes 15 cm entre si, em canteiros com terra bem fofa.

Transplante quando chegarem a 15 cm de altura, em canteiros definitvos no espaçamento de 30 por 10 cm.

Regas/Cuidados: As regas devem ser diárias e leves nos períodos secos do ano. Fique atento às ervas intrusas, pois precisam ser retiradas. Cubra bem de terra a base da planta, para evitar que tome sol e a raiz fique dura. Fique atento aos insetos: vaquinha, lagarta-rosca e larva-minadora das folhas. As doenças mais frequentes são: manchas-das-folhas e tombamento, provocadas por fungos.

Colheitas: São colhidas cerca de três meses depois da semeadura, quando transplantada. E dois meses depois da semeadura direta devem ser retiradas ao atingirem cerca de 5 a 10 cm de diâmetro (antes de seu crescimento total). Ao retirá-las do solo, não corte as folhas. Elas também devem ser consumidas.

ERVAS E TEMPEROS

Bardana

A bardana é de origem asiática e muito utilizada pela cozinha chinesa. As folhas cozidas apresentam um gosto semelhante ao da chicória. A raiz ralada é consumida crua ou cozida e no Brasil é cultivada nos estados do Sul, introduzida pelos imigrantes orientais.

Partes usados: raiz e folhas.

Conservação: coloque para secar a raiz e folhas ao ar livre e à sombra. Depois de seca, a raiz deve ser guardada em sacos de pano e as folhas em recipientes de vidro.

Propriedades Terapêuticas: diurética, depurativa, anti-diabética, antiinflamatória, analgésica, diaforética (faz suar) e emoliente.

Como Usar

Tratamento do diabetes: Ferva por 10 minutos, 1 colher (chá) de raiz em 1 copo de água. Coe e tome uma xícara (chá), três vezes ao dia fora das refeições.

Desta forma, também age como diurético.

Como depurativo: Ferva por 20 minutos, 4 colheres (sopa) de raiz em 1 litro de água. Coe e tome três xícaras por dia.

Tratamento da acne: Ferva por 15 minutos, 2 colheres (sopa) de raiz em meio litro de água. Coe e tome metade de manhã e metade à noite.

Para eliminar crosta da cabeça dos bebês: ferva 1 colher (sopa) de folhas em 1 litro de água. Retire do fogo e cubra. Deixe descansar por 15 minutos. Filtre e aplique com algodão na cabeça do bebê. Repita o tratamento várias vezes ao dia.