

mais Ibiúna

Revista de Desenvolvimento Turístico

www.maisibiuna.com.br

☎ 15 9144 2150 • Nº 07

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



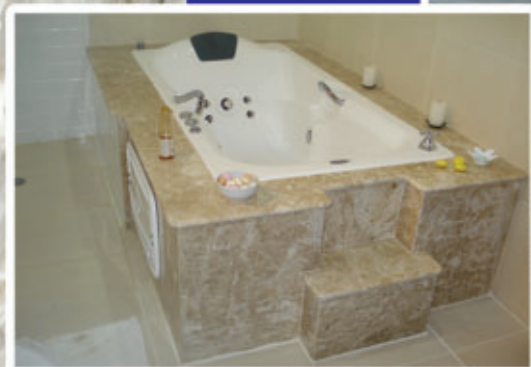
*01 Ano
Comemorado com
Sabor e Arte*



Chef Junior Domingues

Sem Concorrência

Mármore e Granitos



Tel.: (15) 3249.1133 / 3249.1119
Cel.: (15) 9779.6113

Rod. Bunjiro Nakao, Km 65,5 • Cep 18150-000 • Ibiúna • SP
carmelinaibiuna@yahoo.com.br • semconcorrencaibiuna@hotmail.com

*O SANTO CALDO traz
mais uma novidade!
Aberto também para
almoço aos Sábados e
Domingos a partir de
19 de Janeiro.*



Sant Caldo

gastronomia

Gastronomia com charme

*Acompanhe as
novidades e o
cardápio semanal
no nosso site ou
no facebook*

15 3248.4408

www.santocaldo.com.br



Estrada do Campo Verde, km 3 - Ibiúna - SP

mais Ibiúna

Editora

Ideia Nova Comunicação
Assessoria Empresarial Ltda ME

Edição de Arte e Editoração

Márcio Zambardino e
Jun Takata Normanha
PROJETO GRÁFICO, REVISÃO,
DIGITALIZAÇÃO DE IMAGENS,
PRODUÇÃO GRÁFICA

Capa

Sabor e Arte
Foto: Edilene Niebuhr

Tiragem desta edição:
5 000 exemplares.

Atendimento e vendas:

Tel.: 15 3241-5050 /
15 9144-2150
www.maisibiuna.com.br
vendas@maisibiuna.com.br

Colaboradores:

Alessandra C. Nascimento
Daniel Angrimani
Danilo Zavarezi
Maíra Fantoni
Rafael Mide Romano
Thais Lisboa Machado

A Revista MAIS Ibiúna não se responsabiliza pelo conteúdo dos anúncios e pelas matérias assinadas.

Os anúncios criados pela equipe da Mais Ibiúna e que contêm imagens contratadas não podem ser reproduzidos em outros veículos.

EDITORIAL

UM NOVO TEMPO

Mais um ano se vai. E o que esperamos para o próximo? Saber fazer valer é uma missão cada vez "mais complicada". Aliás "É complicado" passou ser a expressão mais ouvida ultimamente. Estamos nos fechando, deixando que as dificuldades destruam nossos sonhos. "É complicado" quando esperamos demais. "É complicado" quando colocamos nos outros a responsabilidade de nossas frustrações. "É complicado" quando nos tornamos egoístas e pensar no próximo é visto como coisa de desocupado ou de quem não precisa de dinheiro. "Ganhar a qualquer custo" é uma conduta que precisa ser revista. Porque não trabalhar de forma que todos ganhem? "É complicado"?! Não, só dá mais trabalho no início, depois tudo flui naturalmente.

Nesta edição, citamos alguns exemplos do que todo mundo já sabe: "Ninguém faz nada sozinho"! Veja o exemplo do Coletivo Bambu, do restaurante Sabor e Arte, da turma da cultura.

Refletamos a mensagem de Natal. Vamos nos encher de alegria, renovar nosso espírito. Assumir uma posição de vencedor. Ter fé e esperança.

Está sem dinheiro?! Bola para cima. Aproveitem as dicas de como enfeitar sua mesa no Natal sem gastar muito. Faça uso das promoções.

Nestas férias, curta Ibiúna.
Boas Festas!

Edilene Niebuhr
Diretora



(15) 3248-4328
www.cetaeassessoria.com.br

Comemorado com SABOR e ARTE

| Por Edilene Niebuhr

Faz um ano que os empresários Chef Junior Domingues e sua esposa Marcia, acreditando num sonho e na receptividade dos clientes, inauguraram o restaurante, confeitaria e sorveteria SABOR E ARTE.

Depois de percorrer uma trajetória cheia de altos e baixos, erros e acertos, o chef de cozinha, formado em gastronomia, vê seu negócio hoje prosperar. "Atribuo este sucesso primeiramente a Deus, ao apoio da minha esposa, que acreditou e me incentivou desde o início, à minha mãe, que está sempre ao meu lado, e a todos os meus clientes e amigos".



“Percebi que
chegara a hora
de crescer”

(Chef Junior Domingues,
referindo-se à iniciativa da
abertura do seu restaurante)



De fato, quem vem saboreando as delicias feitas pelo Chef Junior e frequentando seu estabelecimento, pode conferir que ele não para. A dedicação e carinho dos proprietários do Sabor e Arte em sempre buscar o melhor para atender e satisfazer sua clientela, faz com que eles constantemente lancem novas receitas, novas opções no cardápio e até mesmo executem reformas.



Nos últimos meses, o Sabor e Arte, para gerar mais conforto e comodidade, ampliou seu salão e redimensionou o local de forma a criar espaços exclusivos. Com intuito de tornar o ambiente mais acolhedor, investiu em novo buffet e isolou a área de refeições, resultando em mais privacidade aos clientes. “Ser chef de cozinha é isso, é saber escolher os ingredientes, elaborar os pratos e principalmente estar atento aos clientes de forma a satisfazê-los”, argumenta Chef Junior.

Provavelmente este seja o grande diferencial do restaurante, em torno da praça da matriz, que também agrega confeitaria e sorveteria em seu cardápio,

onde as refeições e as sobremesas são elaboradas e feitas pelo *chef*. Aos turistas, o Sabor e Arte é a escolha ideal pela variedade de produtos, pelas instalações e fácil localização.

Para quem começou na carreira atendendo encomendas de doces, bolos, ceias, jantares e pratos específicos, ter seu estabelecimento em ponto privilegiado e ver a aceitação dos clientes, só faz com que cresça seu “amor e dedicação na arte de servir”.

SERVIÇO

Sabor e Arte
Pça Mal Deodoro, 9
Centro – Ibiúna/SP
tel 15 3248-1563

ATENDIMENTO:

2ª a sábado das 9h às 19h
Domingos e feriados após às 14h



PALLADARE se especializa em refeição corporativa

Parece mesmo que tudo acontece nas imediações da praça central de Ibiúna. Os empresários do restaurante Palladare acumulam experiências vividas no ramo alimentício. Já tiveram restaurante no campo, dentro de condomínio, mas foi no centro da cidade que encontraram a receita certa de seu negócio.

Iniciaram com refeições de dia e pizza à noite, porém foram se adaptando e hoje estão com porta aberta ao público, funcionando só para almoço. O maior volume de refeições encontra-se no serviço de marmitex. Atendendo por disk entrega e com contratos empresariais firmados, o restaurante consegue compor seu faturamento.



Promoção fez elevar as vendas de marmitex.



No mês de novembro, comemoração de um ano, Palladare teve um acréscimo no seu faturamento. Lançou uma promoção infalível, aumentando o fluxo de pessoas no restaurante, com uma publicidade marcante de "coma à vontade" por um preço reduzido.

O sucesso foi tanto que os empresários resolveram estendê-la nas férias. "Queremos nos consolidar no mercado e procuraremos cativar estes clientes, atraídos pela promoção", diz os empresários.



Inaugurou em Ibiúna, um novo espaço temático, com variedade em cafés, lanches naturais, salgados assados, sucos, grelhados com salada, açaí na tigela e muito mais... Para você que gosta de qualidade e bom atendimento.



**ABERTO
SEG/SEG**



fone: (15) **3248.4475**
Av. Fortunatinho, 580 - loja 02 - Ibiúna/SP

FAÇAMOS NÓS MESMOS... E JUNTOS!



Cartazes

Descrição

O que é um Coletivo?

Coletivos são grupos de pessoas ou entidades que se unem em prol de um objetivo em comum; seja ele artístico, social, político ou qualquer outro.

Porque Bambu?

Pela analogia à planta, já que uma semente de bambu pode formar uma floresta de bambus em curto espaço de tempo. É o recurso natural que se renova em menor intervalo de tempo, não havendo nenhuma outra espécie florestal que possa competir com ele em velocidade de crescimento e de aproveitamento por área.



Fotos: Thiago Hc.

O que é o Coletivo Bambu?

A partir do desejo de amigos de potencializar a cena cultural local, formaram um grupo para atuar na produção cultural independente e qualificar as ações, passando a articular em uma perspectiva de trabalho em rede com outros coletivos e desenvolver novas tecnologias de gestão e produção cultural pautado pelos princípios da Economia Solidária e tecnologias livres.

O grupo conta com a colaboração de pessoas, entidades e do município, para fomentar a cultura e abrir espaços para produção e divulgação de trabalhos de toda a diversidade artística da região.





Criado no início de 2012, o Coletivo Bambu é um grupo de pessoas dispostas a valorizar, potencializar, promover e tornar visíveis projetos culturais e artísticos.

Sem fins lucrativos, o coletivo se une por esse objetivo em comum através de ações cujo princípio básico é o "Façamos nós mesmos... e juntos!"

Se você tem banda, grupo artístico ou faz parte de qualquer atividade cultural entre em contato.

WWW.FACEBOOK.COM/COLETIVOBAMBU

Fone (15) 8122-2215



COLETIVO BAMBU

IBIÚNA

Mais

9

O Coletivo Bambu se inspira nos ideais da Rede Fora do Eixo, no entanto ainda não faz parte oficialmente do circuito.

O Coletivo Bambu visa movimentar a cultura em Ibiúna.



Promoção de aniversário
"Perfeita no final de semana"

Descontos especiais*:
Segundas-feiras: coloração
Terças-feiras: manicure e pedicure
Quartas-feiras: hidratação e estética
Quintas-feiras: depilação

* válido de nov/12 a jan/13



Confira os pacotes promocionais
"Dia da Noiva"

Revendedor Exclusivo

KEUNE
THE ART OF HAIR DESIGN

BRONZEAMENTO A JATO
R\$ 80,00

Fora do Eixo

Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas, 295

(15) 3241.5794

Então é Natal...

Pr. Sobral, servo de Jesus Cristo

Todos os anos, neste momento, paramos e refletimos sobre os nossos atos e ações realizados durante este período que se finda.

Sabemos que o dia-a-dia e as aflições, que passamos no mundo, muitas vezes nos tiram o foco da mensagem que o Senhor Jesus nos trouxe e nos deixou para que vivêssemos sempre com muito amor e alegria. E que neste estado de espírito estaríamos, ou melhor, sempre estaremos dispostos a estender as mãos àqueles que, por alguma obra Divina, estão necessitando de nosso amor.

Obra Divina?! Sim, obra Divina, porque Deus está no controle de todas as coisas.

Deus nos prova a toda hora. Na realidade, o que Deus, que esquadrinha todo coração, quer saber é onde está o seu coração. Porque onde está o seu coração, está o teu tesouro.

O Senhor Jesus sempre procurará os que têm as mãos limpas e o coração puro. E que verdadeiramente os nossos corações estejam repletos de amor.

Há 2012 anos o mundo recebeu o maior e mais belo presente: Jesus de Nazaré. Nascia o Salvador do mundo. Maior porque todo poder Lhe fora dado por Deus. Mais belo, porque nos ensinou, entre tantos ensinamentos, o maior e mais importante mandamento: o AMOR. Devemos amar a Deus de todo nosso coração, alma, força e entendimento. E ao próximo como a nós mesmos.

Deus é amor e nos amou primeiro. Mostrou este grande amor dando-nos o seu filho unigênito Jesus Cristo, para que todo o que Nele crê não pereça, mas tenha a vida eterna.

Que neste Natal, verdadeiramente, possamos nos confraternizar e exalar de nossas vidas o amor de Jesus Cristo. Que seja um "divisor de águas" em nossa existência. Que o amor de Jesus, que nos traz a paz que excede todo entendimento, esteja em cada despertar e que reine em todos nós.

Nunca se esqueçam: Deus não faz acepção de pessoas e Jesus Cristo te ama.

Que a graça e paz de Nosso Senhor Jesus Cristo, o amor de Deus e a doce consolação e comunhão do Espírito Santo, estejam com todos hoje e sempre. Amém.



AGORA EM NOVAS INSTALAÇÕES PARA MELHOR ATENDÊ-LOS

Stock Car
Auto Center



• Alinhamento e Balanceamento
• Escapamento e Acessórios

• Suspensão e Amortecedores
• Pneus e Serviços



15 3248-3683
15 3248-3686

stockcarcenter@hotmail.com

ID 89*87606
ID 89*114237

LOPES
LM
MADEIRAS



**COMPENSADOS - FÓRMICAS - MDF
PUXADORES - PORTAS/JANELAS
MINI DECK - COLA - MOLDURAS
FERRAGENS EM GERAL**

LOPES MADEIRAS

Fone 3248-2042 / 3248-3639

LOPES
LM
MADEIRAS - ME

156

COMPENSADOS, MDF, FÓRMICA, FORRO PVC, MADEIRIT, EUCATEX, CASCOLA, MOLDURAS, GUARNIÇÕES,
FERRAGENS, PORTAS, BATENTES, LAMBRIS, PUXADORES, DOBRADIÇAS, CORREDIÇAS, PARAFUSOS, ETC...

15 3248-2042 / 3248-3639

Av. Ver. Benedito de Campos, 156 B - Centro - Ibiúna

VIDRAÇARIA



NASCIMENTO

Jonas Nascimento e Wagner



- Vidros e Box
- Fechamento de área
- Tampo para mesa
- Projeto e Instalação Comercial e Residencial



Revendedor



CONSTRUCARD

CAIXA
CAIXA ECONOMICA FEDERAL

Até 12X no

MasterCard

Aceitamos todos os cartões de crédito

Tel.: (15) 3248.3863 • (15) 9704.4888 / 9755.4386

ID 112*15858 • www.vidracarianascimento.com.br

Rodovia Bunjiro Nakao, Km 68 • Ibiúna • SP

SIMPLES E SOFISTICADA

Uma decoração para ser elegante não precisa ser rica em detalhes e ter grandes investimentos. Drika Artesanatos mostra que a simplicidade serve bem a mesa usando criatividade e bom gosto. Aproveite o que a natureza tem a oferecer e enfeite sua mesa para a ceia de Natal.



LUMINÁRIA COM LARANJA

Material

- 01 laranja pera
- 01 porção de cravos
- Arroz
- vela flutuante

Modo de fazer

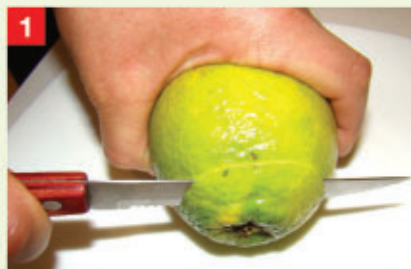
Corte o topo da laranja, deixando uma abertura estreita suficiente para acoplar uma vela.

Com a ajuda de uma faca, retire todo o bagaço. Deixe secar.

Insira os cravos na borda da laranja, acrescente grãos de arroz cru para acomodar a vela e pronto!

Você terá uma luminária aromatizada e muito decorativa.

Dica: Escolha laranjas com as cascas verdes para ficar uniforme a decoração.



SUORTE PARA GUARDANAPO

Material

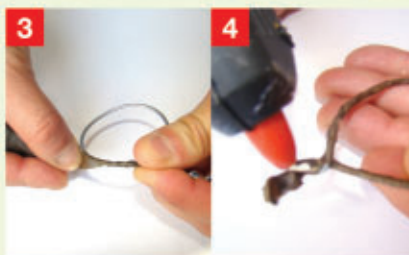
Pinha
Tinta acrílica dourada
Arame
Fita floral
Alicate
Pincel

Modo de fazer

Colha pinhas de tamanhos pequenos para compor seu suporte de guardanapo. Com um pincel, pinte as bordas de cada folha da pinha.

Pegue um pedaço de arame e com ajuda de um alicate, molde uma argola, prendendo as pontas uma na outra. Cubra com fita floral marrom e fixe a pinha pintada com cola quente na extremidade.

Tire suas dúvidas:
drikartesanatos@gmail.com
15 9786-7622



TAÇA LUMINÁRIA DECORATIVA

Material

01 taça de vinho
Água
vela flutuante
papel vegetal
tinta acrílica
laço de fita
Tesoura

Modo de fazer

Tire o molde da cúpula numa folha de sulfite. Recorte o papel vegetal no tamanho deste molde. Encaixe as extremidades, formando um cone vazado. Pinte este "cone" com motivos a sua escolha, formando uma cúpula decorativa para a taça.

Acrescente água na taça até um pouco mais da metade. Decore a base da taça com um laço de fita. Em seguida, "vista" a taça com o cone, coloque a vela flutuante sobre a água, acenda e contemple o efeito luminoso na decoração de sua mesa de natal.

Dica: Ao invés de pintar também pode aplicar adesivos ou cristais na borda.



TAIKO

o som do coração

| Por Edilene Niebuhr



O taiko é uma tradição milenar japonesa difundida pelo mundo. Conta a história que o taiko era usado como meio de comunicação entre seus companheiros, devido ao longo alcance do som. Também considerado como instrumento sagrado, acreditava-se que tocando o tambor com a alma purificada fazia-se uma conexão com os deuses.

O som dos tambores é algo vibrante e encantador. Foi assim que Gabriel

Fernandes de apenas 08 anos, estimulado pelos pais desde bebê na música, foi conquistado. O garoto toca vários instrumentos. Tem sensibilidade para distinguir acordes, identificando as notas sem ler partituras. Treina no grupo Ryubu Daiko de Ibiúna há 06 meses. Em casa, é na bateria que consegue reproduzir um som próximo ao dos tambores. O pai, também um apaixonado pela música, vê em seu filho o resultado



dos estímulos que começou com uma brincadeira – o Guitar Hero.

Gabriel tem o incentivo dos pais. Sua mãe, artesã que por anos fez ações de reabilitação social, defende que a música é, entre todas as artes, a única com uma linguagem universal que une todas as etnias sem preconceito, sem discriminação. “ Todo pai deveria apoiar o filho nesta arte. A música tem efeitos terapêuticos. É uma forma de se fazer emergir o mais profundo sentimento, trabalhando com o subconsciente e quebrando todos os obstáculos e camadas de autoproteção que as pessoas desenvolvem para esconder traumas”, argumenta ela.

Transpor sentimentos é como Daniel Picanço, o Tuba, interpreta o taiko. “ Para mim, o taiko é uma forma de expressão. Sou muito tímido. Inclusive, eu era muito mais.

Foi com o taiko que comecei a me soltar”, diz. Há cinco anos no grupo Ryubu Daiko, Tuba está entre os poucos não descendentes de japoneses a treinar.

Dedicado, hoje é um dos líderes do grupo. Tem muito respeito pela cultura e amor pelo que faz.

Vê no grupo de taiko a integridade familiar, a importância da participação dos pais, a disciplina e a arte em benefício do corpo. “Tocar com o corpo e alma”, são atributos de um bom tocador de taiko, aquele que consegue numa batida por sentimento.



Foto: Divulgação



Para conhecer

o **TAIKO**:

<https://www.youtube.com/watch?v=GpNBV293htU>

<https://www.youtube.com/watch?v=l6t1RZ0uSC0>

IBIUNA

Mais

19

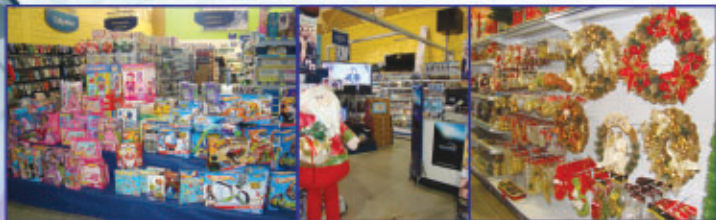
O Melhor atendimento da região!

Grande variedade de produtos para sua ceia e presentes de Natal

Supermercado
IBIUNA

Você merece o melhor!

57 anos



Laticínios - Frios
Congelados - Merceria
Açougue - Peixaria
Padaria e Rotisseria

Rua José Juni, 75 - Tel.: (15) 3248-9880

EDUCANDO UM



O sistema Dom Bosco de ensino tem como berço a cidade de Curitiba, um exemplo em qualidade de vida e foco de implantação de projetos voltados ao crescimento comunitário. Sendo ela cidade-modelo, um sistema de ensino desenvolvido neste âmbito tem como proposta formar cidadãos preparados para o convívio social, conscientes de seus deveres e direitos e participativos no meio em que vivem.

QUAL O PAPEL DA ESCOLA NA FORMAÇÃO DA CRIANÇA?

A escola e a sociedade é responsável pela educação secundária da criança, cabendo aos pais a educação primária, ou seja, conceitos de valores éticos e morais.

A educação é fundamental para a sobrevivência da civilização e da cultura.

As várias transformações ocorridas na sociedade atual, contribuem para que os pais, em parceria com a escola, cumpram a tarefa de transformação do indivíduo para a vida em sociedade, com desafios relacionados à realidade do aluno, sua cultura e história.

DE QUE FORMA O SISTEMA DOM BOSCO PODE CONTRIBUIR PARA ESTA FORMAÇÃO?

A proposta pedagógica do Colégio Dom Bosco tem como referenciais teóricos:

Jean Piaget – nele buscamos conhecimento do desenvolvimento da criança, sua maneira de pensar, raciocinar e encarar os desafios do seu dia-a-dia.

Vygotski – contribui com a visão social do desenvolvimento do homem, a leitura do mundo exterior em que vive, seu crescimento e desenvolvimento como fruto do meio.

Gardner – contribui para a compreensão do aluno como ser único, com habilidades, talentos e inteligências próprias

Alessandra Claudino do Nascimento - cursou mestrado e doutorado em Pedagogia. Tem Pós em Arte da Educação e Antropologia e Cultura. Curso de formação de professores na Escola da Vila. Hoje é diretora do Colégio Dom Bosco de Ibiúna.



e específicas, que necessitam ser acessadas e desenvolvidas através da educação.

Paulo Freire – enriquece-nos com sua proposta de construção e realização do homem que, mesmo na adversidade, interfere na própria história;

Pedro Demo – orienta-nos para a busca do conhecimento aberto em que o homem constrói, desconstrói, reconstrói, transformando assim, a informação em conhecimento.

O QUE OS PAIS DEVEM ANALISAR NA ESCOLHA DA ESCOLA?

Um dos pontos importantes que deve ser observado com atenção é a infraestrutura. É imprescindível analisar se a estrutura física apresenta ventilação adequada, espaço ao ar livre, mobiliário compatível com a idade, banheiros, parquinho, biblioteca, sala de informática e quadra poliesportiva coberta.



Maria Célia Carmona – cursou magistério e faculdade de Pedagogia. Fez o curso de formação de professoras para alfabetização, Letra e Vida. Hoje é coordenadora pedagógica no Colégio Dom Bosco de Ibiúna.

Os pais também devem analisar se a escola respeita as fases de desenvolvimento da criança de acordo com as leis da Diretoria Regional de Ensino e, se oferece um ambiente rico para aprendizagem, seguro e acolhedor. Conhecer o material didático e a equipe pedagógica, questionando os educadores quais são as técnicas utilizadas para desenvolver as habilidades dos alunos, são fatores indispensáveis na escolha de uma escola de qualidade.

Seus problemas acabaram!

Pequenos reparos, consertos em residência, escritório e condomínio.

Consertos

Hidráulicos, elétricos, reparo de pinturas e pequenos serviços de pedreiros, calhas, serviços de chaveiro e etc...



Instalação

Instalações de prateleiras, suportes em geral, porta toalhas, trincos, dobradiças, puxadores, acessórios para banheiro e cozinha, antenas, cortinas, montagem de móveis e etc.



R. Cel. Salvador Rolim de Freitas, 635 | Centro | Ibiúna | SP
15 **3248.1578** | 15 **3248.2401** | ID **978*1258**
maridodealuguelresolve_@hotmail.com



stilo
Moda Masculina

Stilo Moda Masculina

Camiseta gola V R\$ 49,90
Calça Risca de Giz R\$ 89,90
Cinto R\$ 24,90
Rua Guarani, box 10 - Ibiúna
15 9635-6383
ID 14*935564

1

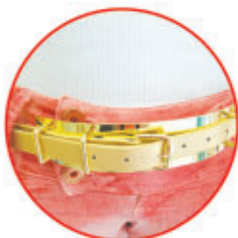
Ana Flor

2

Blusa Valentina R\$ 19,90
Colar Franja R\$ 39,90
Cinto R\$ 47,90
Shorts Tai Dai R\$ 89,90
Rua Pinduca Soares, 176
Centro - Ibiúna - 15 3248-1290



Ana Flor



Raio de Luz

3

Regata R\$ 15,00
Saia R\$ 49,90
Cinto R\$ 14,90
Rua Guarani, 16
Centro - Ibiúna
15 8100-5585

**Raio
de Luz**



Ana Flor 

Moda e Beleza

**PROMOÇÃO
de 15 a 31/12**

Acima de R\$ 35 em
compras na loja ganhe
50% de desconto em
serviços de designer de
sobrancelhas ou
manicure.*

**Apresente esta revista
e ganhe um brinde!
(válido para as
primeiras 50 pessoas)**

* promoção limitada. Somente
para 20 pessoas com horário
agendado neste período.

15 3248-1290

**Rua Pinduca Soares, 176
Centro - Ibiúna - SP**

MÍDIA QUATRO

criação | comunicação visual

“A **MÍDIA QUATRO** é uma agência de criação e comunicação visual, que visa integrar em um único lugar a possibilidade de uma criação elaborada, aliada a soluções completas em comunicação visual interna e externa. Tudo o que uma empresa contemporânea precisa para bem se relacionar com seus mais diversos públicos.”



15 3248 2091 15 9785 7030 nextel 957*5365
rua zico soares, 82 | centro | ibiúna
www.midiaquatro.com.br
contato@midiaquatro.com.br

Bella Bijoux

Bijuterias - Acessórios - Cosméticos



*Brinco folheado Rommanel R\$ 78,50

*Pulseira folheada Rommanel R\$ 149,60

*Garantia de 01 ano



R\$ 35,00



R\$ 12,90



Kit L'acqua di Fiori R\$ 39,90



R\$ 24,90



Infantil R\$ 9,90 cada
Adulto R\$ 24,90 cada



R\$ 15,10



R\$ 12,90



Kits elástico R\$ 3,75 cada



Ototemo
Deep Blue 100ml R\$ 89,90



R\$ 6,10



R\$ 7,10

Preços válidos até 31.12

15 3248-2641

Rua XV de Novembro, 257
Centro - Ibiúna



PRODUZINDO CARREIRA, PROMOVEDO TALENTOS

Foi frente ao grande crescimento do mercado do entretenimento e, conseqüentemente, na necessidade de profissionais qualificados e de prestação de serviços com alto grau de profissionalismo, que os amigos Danilo Zavarezi e Ederson Black resolveram juntar suas bagagens de longos anos e fundar a Zero Quinze Produções Artísticas.

Danilo Zavarezi, profissional do ramo do Áudio e do Show Business há quase 15 anos, que já atuou em diversos eventos e festivais de grande influência no país como o Festival de Inverno de Campos do Jordão e o Planeta Atlântida em Curitiba; conheceu Ederson Black, proprietário do Instituto de música e estúdio E.Black e possuidor de um grande conhecimento musical.

Eles começaram a notar, principalmente, a necessidade de músicos e bandas em ter alguém que faça o planejamento e produção de sua carreira, como também a falta de organização e profissionais qualificados na organização de diversos

eventos em que participavam. Mediante tais fatos, desde o início deste ano, resolveram juntar seus conhecimentos e iniciar as atividades da produtora.

“Queremos abranger desde a assessoria a bandas e artistas com todo o apoio técnico e comercial junto aos contratantes, como também executar e organizar eventos próprios e de terceiros”, explica Ederson. “Graças a esses 15 anos de estrada, fiz muitos contatos com grandes profissionais do mercado que me ensinaram muito, e agora está na hora de por em prática tudo que foi aprendido”, completa Danilo.

A produtora contará com diversos parceiros como empresas que fornecem estrutura para eventos (sonorização, iluminação, palco, fechamento, segurança, buffet, etc.), músicos e bandas de diversos estilos e de alto nível, para atender os mais variados tipos de eventos. Já para bandas e músicos independentes, contará com uma estrutura física e profissional para ensaios e gravações (Estúdio E.Black) acompanhado de todo o conhecimento musical de Ederson e o comercial de Danilo.

Para mais informações e conhecer melhor a produtora, www.zeroquinzeproducoes.com.br ou nos telefones (15) 9797-1339 ou (15) 9700-6141.



Fotos: Divulgação

**Zero
Quinze**
Produções

Mater Dei

Restaurante Chileno

*Empanadas Chilenas,
Paella,
Salmon na Telha,
Pastel de Choclo*



*Massas Caseiras:
Lasanha,
Rondeli e Nhoque
Forno à lenha*



*Venda de enfeites de Natal,
cristais e antiguidades*

*Aberto às sextas a partir das 19h.
Sábados, domingos e feriados
a partir das 11h.*

15 3249-2216

Rod. Bunjiro Nakao, km 63 - Ibiúna - SP



TEM ALGUMA DÚVIDA? CONSULTE-NOS.

Clínica veterinária Animale recém-inaugurada em Ibiúna fala de seus serviços

BANHO E TOSA

QUAL A FREQUÊNCIA PARA BANHAR SEU ANIMAL?

Para cães de pequeno porte são recomendados banhos semanais, já para cães de grande porte, banhos quinzenais, tomando os devidos cuidados para que a audição e a visão dos animais não sejam prejudicadas. Em cães de pelagem média ou longa, hidratações com produtos

específicos também podem ser realizadas, deixando o pelo mais macio e bonito!

Para gatos e outros pets como coelhos, porquinhos da índia e ferrets, recomenda-se banhos mensais.

Associado ao banho é importante a limpeza do ouvido, escovação dos dentes e corte das unhas.

(Esteticista animal Maíra Fantoni)

CLÍNICA MÉDICA E CIRÚRGICA

A clínica médica tem como objetivo a prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças. A clínica preventiva é realizada principalmente por meio de vacinações e vermifugações, entretanto, a alimentação e o bem estar animal também exercem papel importante.



Para que a vacina proporcione a imunidade adequada ao seu animal é imprescindível que esta seja armazenada sob condições específicas e utilizada no momento adequado. O único profissional apto a realizar a vacinação é o Médico Veterinário.

As cirurgias, de maneira geral, são classificadas em "Eletivas" ou não emergenciais e podem ser agendadas, como por exemplo as castrações, e em "Não eletivas", como no caso de infecções uterinas (piometra), cesarianas, cirurgias ortopédicas, entre outras.

(MV. Thais Lisboa Machado)

REPRODUÇÃO

Em animais de grande porte, a assessoria realizada pelo Médico Veterinário abrange desde estratégias básicas de manejo, como observação de cio, monta dirigida, acompanhamento da

gestação e do parto, até biotecnologias avançadas como inseminação artificial, transferência de embriões, exame andrológico, superovulação, entre outras.

Em pequenos animais, esta prática proporciona menor desgaste dos machos e fêmeas, podendo elevar os índices de fertilidade dos canis, e também dos animais de companhia. Além disso, possibilita obter maior precisão da data do parto e o acompanhamento da gestação de modo mais atento. Podendo ainda resultar em ninhadas maiores com filhotes mais viáveis.

Desta maneira, a Reprodução Assistida proporciona melhor desempenho e aproveitamento do potencial reprodutivo dos animais e otimiza os resultados.

(MV. Rafael Mide Romano e
MV. Daniel Angrimani)



A clínica preventiva é realizada por meio de vacinações e vermífugos.



Clinica médica e vacinas

Especialista em reprodução



Farmácia veterinária e variedades em produtos pet

Thais Lisboa Machado
CRMV- SP 28.261

Rafael Mide Romano
CRMV - SP 31.454



Centro estético

Emergência

15 9806-4529 / 8110-6660

www.animalevet.com.br

15 3241-1819 / 3241-1825

Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas, 500
Centro - Ibiúna



Centro cirúrgico



Consultório

ESPAÇO ONDA VERDE

Novo horário de funcionamento:
Segunda: Fechado
Terça a Sábado e feriados:
08:00h às 17:00h
Domingo: 08:00h às 14:00h.

Plantas para jardim - Gramas - Frutíferas - Horta - Substratos - Terra - Pedras para jardim - Seixos - Vasos - Fontes - Lagos - Cascatas - Bolas decorativas - Acessórios para jardim.

Serviços:
Paisagismo
Jardinagem
Manutenção



Tel.: (15) 3249-2327 espacoondaverde@ig.com.br

Aceitamos:



Hipercard

Rod. Bunjiro Nakao, Km 61,8 - Bairro Votorantim - Ibiúna - SP

Dona Maria Bijuterias

Maxi Colar
R\$ 32,90
diversas cores



Brincos a partir de
R\$ 2,90 o par

Corrente + pingente
sal grosso ou pedrinhas
a partir de R\$ 11,90

Revendedor
Jequiti

Sugestão para o Natal!
Pulseira + embalagem
R\$ 5,40



*** Consulte-nos sobre**
as peças folheadas

TEMOS TAMBÉM
BOLSAS, LENÇOS,
CINTOS E NECESSAIRE

Sugestão para o Natal!
Colar + embalagem
R\$ 6,40



Grande variedade de
correntes e pingentes
a partir de R\$ 5,90



Tel. (15) 9817-1223

www.donamariabijuterias.com.br

Av. Ver. Benedito de Campos - Galeria Central - Box 11

SHIMEJI,

nutritivo e eficiente no combate
ao câncer e ao colesterol

| Por Edilene Niebuhr

O shimeji (*Pleurotus ostreatus*) é um fungo comestível muito usado em pratos chineses e japoneses, porém pouco difundido na culinária brasileira. Rico em vitamina B12, este cogumelo contém aminoácidos essenciais para o metabolismo e por isso mesmo muito indicado em dietas devido ao seu baixo valor calórico (35 calorias em 100g).

Possui tanta proteína quanto a carne vermelha, contudo com menor taxa de lipídios. Enquanto 100 gramas de contra-filé tem 13 gramas de gordura, o shimeji tem um grama.

Tanto o shimeji quanto o shitake, da mesma família, são considerados alimentos funcionais de benefícios terapêuticos, pois estimulam o sistema imunológico. Compostos por lentinan, estes cogumelos são verdadeiros aliados no combate à gripe e infecções, até mesmo as causadas por doenças crônicas como hepatite e Aids, além de prevenir o aparecimento de tumores cancerígenos.

Conhecidos como o tônico da longevidade, eles protegem o organismo de doenças como colesterol, hipertensão, enfarte e diabetes.

CULTIVO EM IBIÚNA

Ibiúna possui o clima ideal para o cultivo de cogumelos, calor de dia, temperatura suave à noite e umidade no ar. Foi por isso que os produtores da empresa Cogumelo Paruru, naturais do Paraná, desde 95 estão nesta região com





Shimeji
na Chapa.



Pizza de Shimeji com Queijo.

o plantio de cogumelos como Blazei e Shimeji branco e salmão.

Produzido em substratos acondicionados em sacos plásticos, o shimeji é colhido todos os dias e após esterilização são embalados em bandejas de 100 a 200 gramas, conservadas em refrigeradores, permanecendo válidas para consumo por 10 dias.

A empresa fornece em pacotes por kilo para atender restaurantes, pizzarias, lanchonetes e a vantagem de ser direto do produtor está na qualidade e, com certeza, no preço.

Cogumelo

Paruru

Direto do Produtor

**SHIMEJI (branco e salmão)
SHITAKE
BLAZEI**

e mais: CHAMPIGNON, TOMATE CEREJA, PEPINO EM CONSERVA, PALMITO, ...

COGUMELO MEDICINAL (desidratado / cápsula / extrato)

paruru_naturais@hotmail.com

15 3289-1762 / 9721-1828 / 9705-6074

Rod. Bunjiro Nakao, km 86,4 - Paruru - Ibiúna - SP



Horta em casa

| Por Edilene Niebuhr

Hoje em dia, com o apelo da sustentabilidade e a busca por qualidade de vida, as pessoas passaram a direcionar o olhar para o reaproveitamento de materiais e a se apegar mais à natureza.

Sendo assim, garrafas pets, blocos, caixotes, potes plásticos, garrafas de vidro e uma infinidade de outros produtos tiveram destinos diferentes da sua proposta inicial. É comum se ver em varandas, apartamentos e até mesmo em jardins estes objetos sendo usados como recipiente para plantar hortaliças.

Ter uma horta em casa está em voga. Mas não é só pelo modismo, Gracinda R. C. Dos Santos (Caetana), produtora de mudas, afirma que esta tendência tem a ver com praticidade e economia. Colher folhagens frescas, sem agrotóxicos e ao

alcance imediato para preparação das refeições, faz com que cada vez mais pessoas optem por este recurso.

Contudo, é necessário saber que cada hortaliça tem seu ciclo, havendo algumas com maior frequência de podas do que outras. Desta forma, para não errar, na hora de comprar suas mudas, peça orientações de como plantar, cuidar, distribuir e colher.

Dicas

Não repita a mesma hortaliça num só lugar. Faça rotatividade de cultura para não sobrecarregar a terra, perder seus nutrientes e evitar pragas.

Para repelir insetos, moa alho, misture água e borriço nas folhagens. Boldo e fumo também são bons repelentes.

Projeto da
Tok Vasos.



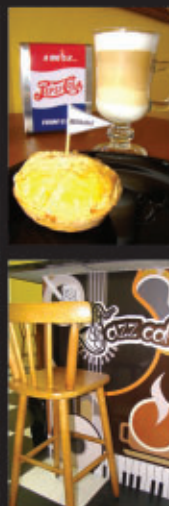


VAI UM CAFEZINHO?

Por Edilene Niebuhr

Inaugurou em Ibiúna o Jazz Café, com decoração descontraída e convidativa para o cliente degustar, sem pressa, entre uma variedade de cafés, lanches naturais, salgadinhos assados, sobremesas, ao som de música ambiente.

Jazz Café tem opções de refeições para toda a hora do dia. Espresso intenso, barista, longo, curto, capuccino, chocolate quente, etc, podem acompanhar torradas, empanadas, tortas ou até mesmo os saborosos bolos caseiros dispostos no balcão.



No almoço os grelhados são a pedida perfeita para uma alimentação equilibrada. No cardápio figuram sucos, lanches naturais e muita fruta.

À tarde, vai bem um açaí na tigela, salada de frutas, ou chás, em destaque o chá com leite e canela.

No final do dia, encontrar com os amigos para um papo informal regado de petiscos e cerveja, vinho, whisky ou vodka, faz bem à saúde mental. Música ao vivo com cantores locais, em dias programados.



Serviço:
Jazz Café
Av. Fortunatinho, 580
Centro - Ibiúna /SP
Tel 15 3248-4475

Mais IBIÚNA

35

Mudas Izaqueu e Caetana Faça sua horta!

Mudas de hortaliças

Alface (todos os tipos) - Agrião - Almeirão - Alho poró -
Berinjela - Brócolis - Catalonha - Cebolinha - Cenoura -
Couve-flor - Couve-Manteiga - Coentro - Hortelã - Jiló -
Manjeriço - Pimenta - Pimentões - Quiabo - Rabanete -
Radicchio - Repolho - Rúcula - Salsinha - Tomate -
Tomate Cereja

(15) 3248-2600 / (15) 9732-6740

Rod. Bunjiro Nakao, km 75 - Rio de Una - Ibiúna - SP





Cia. de Dança

**Venha e faça
uma aula
experimental!**

**Professores
altamente
qualificados**



Espectáculos de Dança
O lago dos pequenos cisnes
A casa mal assombrada II
Local: CEMEC - Mairinque
16.12 às 15h e 19h



Ballet Clássico

Pas de Duxx

Contemporâneo

Jazz Dance

Sapateado Americano

Sapateado Irlandês

*Condicionamento para
bailarinos*

Forró

Samba de Gafieira

Dança do Ventre

Danças Urbanas

Teatro

Pilates

Yoga

Vídeo Aula

Taekwondo

Boutique da Dança



NOVO Ritmos latinos

15 3248.8210

www.nadjaciadanca.com.br

Av. Fortunatinho, 648 - Centro - Ibiúna/SP

WORKSHOP DE DANÇA É MAIS UM SUCESSO NA CASA DA CULTURA “OSÓRIO DO AMARAL”

Foi realizado um Workshop de Dança com o Prof. Rodolfo Medeiros no dia 03 de dezembro na Casa de Cultura “Osório do Amaral”. As 40 vagas não foram suficientes e o workshop teve duas turmas para encaixar o número de interessados.



Foto: Divulgação

O prof. Rodolfo Medeiros começou no mundo da dança com apenas 09 anos de idade no SESC em João Pessoa. Hoje com 33 anos de idade tem uma experiência de 17 anos e procura, além do conhecimento técnico, passar boa conduta e ética para os alunos.

Recentemente fez uma breve apresentação na Expo Arte Ibiúna, representando a Academia Nadja de Dança, ocasião em que entrou em contato com a Diretora de Cultura, Sra. Márcia Motta. “Fiquei admirada com a apresentação e fui cumprimentá-lo. Depois o prof. fez uma visita a Casa de Cultura “Osório do Amaral” e surgiu esta



TETO

Soluções em Estruturas Metálicas

(Galpões, Garagens, Coberturas em Geral)

Everton: (15) 9767-6070 | 7836-4530 | ID 957*5954

Flávio: (11) 9297-2868 | (15) 7836-0686 | ID 957*889

Vitor: (15) 9703-8361

E-mail:

tetosolucoes@hotmail.com | tetosolucoes@gmail.com





oportunidade de realizarmos este workshop para toda a população que aprovou e elogiou muito, especialmente na aula de tango que teve uma aceitação especial” – comemorou a Diretora de Cultura.



Implante Dentário

Recupere sua autoestima!



Clínica Geral | Cirurgia
Endodontia | Ortodontia
Periodontia | Clareamento Dental
Implante | Prótese Flexível
Laboratório de Próteses

- Múltiplo e unitário
- Prótese sobre implantes
- Carga imediata em 48 horas *

* Mediante avaliação clínica.

(15) 3241.2343
(15) 9731.9231



CONTEMPLATIVOS IBIUNENSES



Na semana de 22 a 26 de outubro, a Casa da Cultura de Ibiúna “Osório do Amaral” recebeu uma mostra de gravuras digitais intituladas de “Contemplativos Ibiunenses”. Marcos A. Ramos é designer gráfico, entre tantos outros atributos, e clicou momentos corriqueiros das pessoas.

Em sua mensagem de agradecimentos a todos que estiveram presente nesta semana de mostra, ele esboça um depoimento: “Flagrar poeticamente as pessoas nas suas idas e vindas cotidianas durante um período, me fez perceber a riqueza humana contida nas situações mais comuns. Para chegar até as gravuras, novos olhares tiveram que intervir: a pintura “aquarelante” das imagens, as nuances cromáticas escolhidas e testadas à exaustão, os enquadramentos e cortes, etc”.

Cada gravura tem tiragem de 60 exemplares, numeradas uma a uma e assinadas individualmente. O papel é o Hahnemühle German Etching 310 g/m². Cada gravura vem acompanhada de um Certificado de Autenticidade emitido pela própria Hahnemühle com dois selos holográficos.

Contato do artista:

marcos.augusto.amos.finearts@gmail.com



PARAÍSO PET
petshop

Agora com Banho e tosa

Feito por profissional especializado

Desconto
20% **as segundas**
e terças
(Banho e tosa)

DISK ENTREGA: (15) 3241 - 2849
Av. Antônio Falci, Posto Ipiranga



BRUNO E MARRONE FEZ SHOW EM IBIÚNA

Foi no dia 21 de outubro, no palco do Ceripan, clube de campo do Sindicato e da Associação da Indústria de Panificação de São Paulo, localizado no quilômetro 59,5 da rodovia Bunjiro Nakao, que a dupla sertaneja entoou seus sucessos.

A 26ª Festa da Primavera, realizada pelo SAMPAPÃO, entidades representativa dos industriais de Panificação e Confeitaria de São Paulo, reuniu um grande número de pessoas. Empresários de todo país vieram prestigiar o evento que contou com a apresentação do jornalista Luciano Faccioli, dos shows Bruno e Marrone, Garcia e Banda.

Atrações artísticas como a peça teatral "Pão e Alegria", brinquedos

infláveis, tendas de doces e brindes dos patrocinadores, fizeram parte do evento em comemoração ao início da primavera.

O ingresso dava direito ao almoço, bebidas, lanches, assistir aos shows e usufruir das piscinas do clube. Foi um domingo em reunião com a família e de confraternização. Aberto ao público, teve presença da sociedade ibiunenses.



ÓPTICA DA SÚ

Armações
Óculos de sol
& Lentes

Técnico Especializado

"SUA VISÃO É O NOSSO FOCO"

suoptotica@hotmail.com

(15) 9809-7813

Transitions

Vorilux

HOYA

Rua Dr. Gabriel Monteiro da Silva, 117 - Centro - Ibiúna (ao lado do Vitalabor)

www.kobata.com.br



**Higienização Ecológica
Automotiva por
R\$ 90,00**

**Carros nacionais
e importados**

**Sistema
Leva e Traz**

**Câmbio automático
Injeção eletrônica
Mecânica em geral
Suspensão
Regulagem de motores
Auto elétrico
Funilaria e pintura
SOS mecânico**

**Carga de gás no ar condicionado
de R\$ 180 por R\$ 90,00
Ganhe revisão completa
do sistema de ar condicionado**

**Baterias Moura / AcDelco / Heliar
de 60Amp de R\$ 320 por R\$ 240
Entregamos e instalamos em
Sorocaba e cidades vizinhas**

Sorocaba: Rua Princesa Isabel, 136 - Vila Carvalho - Centro
Fones (15) 3234-1208 / 3234-1209 / ID 30*44061 / 30*48264
kobatinha@bol.com.br

São Paulo: Av. São Gabriel, 472 - Jd Paulista
Fones (11) 3887-6133 / 3887-2182 / ID 30* 48267 / 30*48266
mecanica@kobata.com.br



PEÇA DE CIA UNA D'ART É NOVAMENTE SUCESSO DE PÚBLICO

O musical "A Princesa do Reino de Vantar" encantou o público nas suas três apresentações na Casa da Cultura "Ozório do Amaral", nos dias 28.11, 05 e 12.12. O espetáculo baseia-se na história de um reino fantástico onde a princesa Rose Marry, a única filha do rei Atos, deve se casar para atender ao pedido do pai que busca um herdeiro para o trono.

Rose Marry é uma princesa diferente, que não aceita casamentos arranjados e para se safar, junto com as amigas Sara e Kiara, bola um plano.

A peça envolve várias técnicas de artes cênicas como máscaras, manipulação de bonecos, contação de histórias, dança e muita música.



O texto é de Rose Passos, com elenco formado por Fátima Barbieri, que interpreta a princesa e uma fada; Giovanni Martins, atuando em quatro papéis (Narrador, Funcionário do Governo, Alquimista e Sara); Mizael Pedro como o trovador, comerciante, guerreiro e mensageiro; Ronaldo Dias como rei Atos e rei Scar; e Taina Cabral (Limal, Elfo, Kiara e Mensageiro). A direção é da Cia Una D'art, com concepção de Ronaldo Dias e Misael Pedro e produção de Edilene Andrade.

No dia da estreia a companhia de teatro, ao término do espetáculo, fez agradecimentos aos patrocinadores e à diretora de Cultura, Marcia Motta, pelo grande incentivo e apoio que a Secretaria da Cultura e Turismo tem dado à classe artística em Ibiúna.



PLÁTANO
marcenaria

ARMÁRIOS E CLOSETS

COZINHAS PLANEJADAS

MÓVEIS EM MADEIRA MACIÇA

PORTAS · BATENTES · ESQUADRIAS

RESTAURAÇÃO E RECUPERAÇÃO DE MÓVEIS

DECK PARA PISCINAS E ÁREAS EXTERNAS

(15) 3249-1047 ♦ (11) 99232-9311 platmarcen@hotmail.com





APRESENTAÇÃO DE DANÇA DE SÃO GONÇALO NA PRAÇA DA MATRIZ

A Secretaria de Turismo e Cultura através da Diretoria de Cultura estará apoiando no dia 15 de dezembro uma apresentação de Dança de São Gonçalo, na praça da matriz, das 11h00s às 16h00s.

Com organização da Sra. Maria Dias de Oliveira, irão se reunir por volta de trinta dançarinos de bairros como Vargem do Salto, Colégio, Veravinha, Verava, Cond. Araponga para oferecer a população um momento especial e também fazer uma emocionante homenagem a São Gonçalo.

“É uma felicidade para nós, apoiar este evento. A Dança de São Gonçalo é uma afirmação da fé e característica cultural que existe e persiste em nosso município.” – declarou a Diretora de Cultura Sra. Márcia Motta. “Não é de hoje, que tentamos trazer a Dança de São Gonçalo para uma apresentação especial, felizmente conseguimos agora” – declarou Paulo Moraes, funcionário do setor.



Dr. Luiz Clemente Machado
OAB/SP 75.946

Dr. Jefferson Sá V. Clemente Machado
OAB/SP 194.787

Dra. Priscila de Sá V. Clemente Machado
OAB/SP 250.338

(15) 3241.1012 adv.machado@uol.com.br

Av. Cap. Manoel de Oliveira Carvalho, 191 • Centro • Ibiúna • SP

Auto Mecânica Hermes

Autos Nacionais & Importados

- Serviços Especializados
- Injeção Eletrônica
- Suspensão

Fones: (15)
3241.5063 / 3241.5143
ID 89*41327 / 86*20019

Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas, 616 • Ibiúna



DIA 14 SERÁ A ÚLTIMA APRESENTAÇÃO DA PEÇA "ISSO NÃO É PAÍS DAS MARAVILHAS"

O grupo "Os Sinestésicos" estreou sua nova peça "Isso não é o País das Maravilhas" na sexta-feira, dia 7, às 20h na Casa da Cultura de Ibiúna e estará em cartaz nos dias 11 e 14 de dezembro.

A peça foi escrita por Bárbara Gonçalves e Isadora Secol e trata-se de uma mistura entre fantasia e realidade onde, num frenético devaneio sobre acreditar e enlouquecer, três pessoas acabam sendo uma só e o autor da história original, Lewis Carrol, acaba fazendo parte da trama.

Inspirado no Livro "Alice no País das Maravilhas", o espetáculo trouxe cor e sensações, loucura, calor e, é claro, uma pitada de música.

Entrada: R\$ 5,00

Ponto de Venda: Clube C

Não recomendado para menores de 14 anos: Drama familiar, representação de uso de drogas ilícitas e palavrado inapropriado.



Mais IBIÚNA

45



•COMPRA • VENDA • TROCA • FINANCIÁ

Tels.: (15) 3241.2079
3248.2222

Av. Vereador Benedito de Campos, 235 • Centro • Ibiúna /SP

Lojas Diana
ROUPAS e CALÇADOS



Fones: (15) 3241-1949 / 3241-2411

Rua 15 de Novembro, 144 - Centro - Ibiúna - SP

Tucano
Games

15 Anos

PLAYSTATION 3 PSP
XBOX 360 Wii NINTENDO DS

Rua XV de Novembro, 170 • Centro • Ibiúna
F: (15) 3248.1910
Av. Prefeito Angelino Falci, 6 • Centro • Ibiúna
F: (15) 3241.1797



FEIRA DA BARGANHA

Nos finais de semana, o estacionamento do Estação 60, no km 61 da rodovia Bunjiro Nakao, abre espaço para comercialização de coisas novas e usadas. A iniciativa partiu do brechó Lojas Tucano em parceria com a casa country.

Os idealizadores estão otimistas. Acreditam que a localização e a facilidade de estacionamento, com o tempo, serão vistos como pontos positivos e mais pessoas irão aderir à feira. “ Sempre tem alguém querendo vender algo”, argumenta Solange do Estação 60.

A área é grande e pode abrigar artesãos, brechós, floristas, criadores de cães e outros animais domésticos, entre outros interessados em vender, trocar ou comprar.





PAIOL

 Materiais p/ Construção

 Artefatos de Cimento

Tudo em até

10x

Sem Juros

*Feliz Natal e
Prospero Ano Novo*


**Nova
Parceria**


Losango

 e nos cartões:



Financiamentos em até 60 meses



Banco do Brasil



CAIXA
Construcard



Bradesco

paiolkm68.com.br

(15) 3241-2663

Rod. Benjuro Nakao, km 68
8º Curral - Ibiúna/SP

(15) 3241-2819

Rod. Prof. Quintino de Lima, km 4
8º Paiol Pequeno - Ibiúna/SP



ibiGrão

INTEGRAIS - NATURAIS - CHOCOLATES - DIETS - DOCES - TEMPEROS

Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas ESQUINA com Rua Francisco de Barros
(em frente a Agro Kayama, perto do Banco do Brasil e Lojas CEM)

Tel. (15) 3248-1442



SEI

SACARIA E EMBALAGENS IBIÚNA

HIGIENE E DESCARTÁVEIS

15 3248-2289

embalagensibiuna@gmail.com

Av. Ver. Benedito de Campos, 310 - Centro - Ibiúna



ACEITAMOS ENCOMENDAS
DE SALGADOS, DOCES E BOLOS

**Desejamos aos
clientes e amigos
Feliz Natal e
Próspero Ano Novo!**

**Loja 1 • (15) 3248.1063 • Praça Mal. Deodoro, 93
Loja 2 • (15) 3241.1157 • Av. Maria La Farina Milani, 230**

Francine Marsarotto

Arquiteta e Urbanista

CAU-SP 113336-5

15 9655-7341

fran_marsarotto@hotmail.com



Construtor: Jannes (15) 9731-4876

**Bacalhau
da Aldeia**



Festival 10 tipos de Saladas
Salada + grelhado p/ 02 pessoas
a partir de R\$ 20,00

Réveillon 2013

Cardápio à moda da vovó
(Pernil, peru, tender, salpicão,
bacalhau a Gomes de Sá, maionese
tradicional, lentilha, arroz à
grega, cuscus, saladas diversas)

HAPPY HOUR

Às sextas a partir das 16h

Atendimento

Quarta a domingo a partir das 11h

15 3249-2115 / 15 7834-8273

ID 120*3133

www.bacalhaudaaldeia.com.br

Rod. Bunjiro Nakao, km 61,5 - Ibiúna - SP

ANIVERSÁRIO 1 ANO PALLADARE



COMA A VONTADE POR APENAS

R\$ **9,47** + SUCO R\$ **0,47** + SOBREMESA GRÁTIS

½ MARMITEX: R\$ 5,00

MARMITEX INTEIRA: R\$ 6,00



Rua Benjamin Constant, 33 (ao lado do forum) Centro - Ibiúna / SP
3248-1114 | 3241-5507 | 9663-9888 | 93*106466



**Diretamente do Produtor:
Verduras - Legumes - Frutas**

Produtos Higienizados Cobrimos ofertas
Atendemos restaurantes, lanchonetes,
hotéis, pousadas e minimercados.

Disk Entrega

15 9753-6245

ID 7* 24606

matheusyoshizumi@hotmail.com

**Aceitamos encomenda de frutas
para festas de final do ano**

Rua Gal. Waldomiro de Lima, 119 - Centro - Ibiúna - SP

VENDE-SE CHÁCARA - Bairro Recreio - Ibiúna



Área total 7000m², casa principal c/ 3 dorm (1 suite), sala 2 ambientes, toda avarandada, salão de festas c/ 2 banheiros, churrasqueira colonial, fogão à lenha, piscina 5 x 10 inacabada, pomar, horta, tanques. Casa de caseiro com cozinha americana, 02 quartos. Estrada de acesso asfaltada, entrada no km 58,5 Rod Bunjiro Nakao. R\$ 450 mil.

Aceito Oferta

Falar com Mário
(15) 3241-1969



VENDE-SE Terreno com escritura
Bairro Alto da Cachoeira - Ibiúna - 2.215m²
R\$ 35 mil

Falar com Mário
(15) 3241-1969



Maxmos Cabeleireiros

(15) 9715-9056 / 9670-4296

(15) 3241-2944

Salão Unissex



maxmoscabeleireiros2011@hotmail.com / End.: Av. Vereador Benedito de Campos, n° 701 Apto-02- Centro- Ibiúna

PROMOÇÃO MÊS DE DEZEMBRO

*Escova Nutritiva
*Defrizagem
*Cauterização
*Tratamento Capilar

Pacotes:
*Formandos
*Noivas
*Madrinhas

Atendemos com hora marcada.
Venham Conferir!!
E Concorra a uma
Linda Cesta de Produtos!!!

Disk Pizza do Juninho

Lançamento
Pizza de Sorvete

Tel. (15) 3248-3363

Cel. (15) 9672-4613

Aberto todos os dias a partir das 19:00h



Brócolis especial

Rua 24 de março, 287 - Centro - Ibiúna - SP (próximo ao Galetão)



CHOCOLATE

Chocolates

Bombons,
trufas,
pirulitos,
camafeus,
pão de mel,
coração...

Sobremesas

Pavês,
tortas,
bolos,
docinhos...

Massas
Nhoc recheado,
conchiglia,
canelloni,
lasanhas,
torta de batata
com queijo,
stroganoff...



Contrate-nos!

Fazemos almoço, jantar e aniversário em sua casa

(15) 9680-1089 (LANA) / (15) 9752-1879 (SERGIO) - sergioelana@hotmail.com

Só por encomenda!

Pães salgados e
doces amanteigados



Seo Rock

Pastéis, Lanches & shakes



tel: 15 3241 5637

Praça Marechal Deodoro, 20 - Centro - Ibiúna - SP

NIKO'S BILHAR

**Tudo para seu lazer.
Vendas e reformas.**



**Atendemos escolas,
pousadas, hotéis, bares,
lanchonetes, residências,
chácaras...**

(15) 3249.3600 • (11) 97893.7033 • ID 89*29539

c/ Adriana, Pamela ou Mirian

nikosbilhar@yahoo.com.br

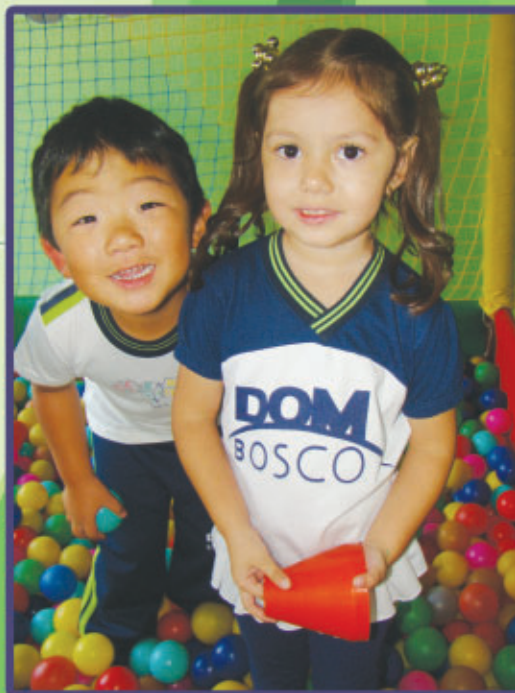
Rod. Bunjiro Nakao s/n Km 55 • Bairro Votorantim

BOAS FESTAS!

ÓTICAS | **CAROL**

Rua XV de novembro, 265 - Ibiúna/SP - Tel (15) 3241-2874
Rua Araújo Leite, 134 - Piedade/SP - Tel (15) 3244-1237

Matrículas Abertas 2013



- **Berçário**
- **Educação Infantil**
- **Ensino Fundamental**
- **Ensino Médio**

Unidade I - Colégio Dom Bosco
Rua Cel. Salvador Rolim de Freitas, 290 - Ibiúna
Tel.: (15) 3248-1555 / 3241-2001

Unidade II - CERJ - Dom Bosco Júnior
Rua João Vieira Ribeiro, 217 - Ibiúna
Tel.: (15) 3241-5417