

## Você mesmo prepara

### CUSCUZ PAULISTA

**INGREDIENTES:**  
2 colheres (sopa) de óleo  
3 cebolas médias picadas  
6 tomates médios, picados sem pele  
2 pimentões picados  
pimenta-do-reino moída  
2 dentes de alho picados  
sal  
salsa desidratada  
1 vidro de palmito (500g) picados  
1 lata de ervilha em conserva,  
escorridas (200g)  
1/2 xícara (chá) de azeitonas, sem  
caroço, picadas (100g)  
3 1/2 xícaras (chá) de farinha de  
milho  
3 ovos cozidos para enfeitar

#### MODO DE PREPARO:

Refogue no óleo as cebolas, os tomates, os pimentões, acrescente a pimenta-do-reino a gosto, o alho, o sal e a salsa desidratada a gosto. Coloque na panela, os palmitos e deixe cozinhar por cerca de 15 minutos. Acrescente as ervilhas, as azeitonas. Junte aos poucos a farinha de milho, mexendo sempre, para não empelotar. Se achar que a mistura não está muito consistente, acrescente mais um pouco de farinha de milho. Vá mexendo o cuscuz até que desprenda do fundo da panela. Retire do fogo e enfeite, decorando o fundo da

forma com os ovos. Desenforme e sirva.  
**RENDIMENTO:** 14 a 16 porções  
**DICA:** Enforme o cuscuz em forma com furo central e sirva porções à gosto, ou se preferir enforme em forminhas de empadas untadas com óleo e sirva em prato de sobremesa decorando com folhas de alface como entrada, ou se preferir coloque em forminhas de papel e sirva em festinhas ou lanche.  
**RENDIMENTO:** 40 a 45 forminhas de cuscuz

### CUSCUZ COM SALSICHAS

**INGREDIENTES:**  
1/2 xícara (chá) de óleo  
1 cebola média, picada  
2 dentes de alho, picados  
1/2 xícara (chá) de cheiro verde, picado  
4 tomates, sem pele e sementes, picados  
1 xícara (chá) de palmito, picado  
6 salsichas, cortadas em rodelas  
1 lata pequena de sardinhas, amassadas (135g)  
1 lata de ervilhas, escorridas (200g)  
1 colher (chá) de sal  
1/4 colher (chá) de pimenta-do-reino moída  
4 xícaras (chá) de farinha de milho

#### MODO DE PREPARO:

Em uma panela aqueça o óleo e

frite a cebola e o alho até que fiquem ligeiramente dourados. Acrescente o cheiro verde, os tomates e refogue até que os tomates comecem a murchar. Junte o palmito, as sardinhas, as ervilhas, o sal, a pimenta e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos. Acrescente 2 1/2 xícaras (chá) de água e deixe ferver por 5 minutos. Junte a farinha de milho e misture bem. Coloque a mistura em uma forma redonda com furo central untada com óleo. Deixe na geladeira até o momento de servir.  
**DICA:** Acrescente ao refogado de tomates folhas de salsa picadas.  
**RENDIMENTO:** 16 porções

### CUSCUZ MINEIRO

**INGREDIENTES:**  
3 colheres (chá) de sal  
2 xícaras (chá) de açúcar  
Canela em pó  
Erva-doce  
1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua  
4 xícaras (chá) de fuba mimoso  
1 xícara (chá) de queijo tipo minas picado  
2 xícaras (chá) de queijo tipo parmesão ralado

#### MODO DE PREPARO

Dissolva o sal em 1 xícara (chá) de água e reserve. Misture a canela, a erva-doce, a farinha de mandioca, o

fubá, o queijo minas e o parmesão. Umedeça com a água salgada desmanchando os caroços que vão se formando. Coloque em uma cuscuzeira untada. Cozinhe em vapor de água por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até que batendo no cuscuz perceba um barulho fofo. Retire e desenforme. Sirva em seguida.  
**RENDIMENTO:** 8 a 10 porções

### CUSCUZ DE SARDINHA DIFERENTE

**INGREDIENTES:**  
2 xícaras (chá) de óleo  
1 cebola média ralada  
10 tomates médios picados sem pele e sem semente  
2 tabletes de caldo de galinha  
1 pimentão verde picado  
1/2 xícara (chá) de cheiro verde picado  
1 pimenta vermelha picada  
4 xícaras (chá) de farinha de milho  
1 colher (sopa) de farinha de mandioca torrada

#### PARA DECORAR:

1 tomate cortado em rodelas bem finas  
2 palmitos em conserva cortados em rodelas  
2 xícaras (chá) de ervilha em conserva  
1 lata de sardinha em conserva  
azeitonas verdes ou pretas  
2 ovos cozidos fatiados

#### MODO DE PREPARO:

Aqueça o óleo, refogue a cebola, o tomate, o caldo de galinha dissolvido em 4 xícaras (chá) de água quente, o pimentão, o cheiro verde e a pimenta. Deixe ferver por cerca de 20 minutos em fogo baixo. Misture a farinha de milho e a farinha de mandioca, acrescente ao caldo, misture bem até formar um agul. Retire do fogo e reserve. Decore a forma de cuscuz, dos lados e do fundo, dispondo o tomate, o palmito, a ervilha, a sardinha, as azeitonas e as fatias de ovo. Coloque a farinha cozida com cuidado, aperte bem. Desenforme e sirva quente ou frio.  
**RENDIMENTO:** 10 a 12 porções

### CUSCUZ DE SARDINHA

**INGREDIENTES:**  
1 colher (sopa) de óleo  
3 cebolas médias picadas  
6 tomates médios, picados e sem pele (500g)  
2 pimentões picados  
pimenta-do-reino moída sal  
1 dente de alho picado  
1/2 colher (chá) de salsa desidratada Fama  
1 lata de ervilha em conserva escorrida (200g)  
1/2 xícara (chá) de azeitonas, sem caroço, picado (100g)  
3 ovos cozidos, picados  
1 lata de sardinha em óleo, picadas  
3 1/2 xícaras (chá) de farinha de milho  
**PARA DECORAR:**  
fatias de tomate, rodelas de ovos, pedaços de sardinhas

#### MODO DE PREPARO:

Refogue no óleo, as cebolas, os tomates e os pimentões. Junte a pimenta do reino, o sal, o alho e a salsa desidratada. Junte as ervilhas, as azeitonas, os ovos e a sardinha. Junte a farinha de milho aos poucos e misture delicadamente. Vá mexendo até que desprenda do fundo da panela. Retire do fogo e ponha a mistura em uma forma com furo central, com 30 cm de diâmetro e decore com fatias de tomate, rodelas de ovo e pedaços de sardinha. Desenforme e sirva depois de alguns minutos.  
**RENDIMENTO:** 10 a 12 porções

## Animais de Companhia

### Origem e domesticação do cão

ANTONIO DE OLIVEIRA LOBO

A origem do cão doméstico é a mesma do gato, há 35 milhões de anos (Jornal de Piracicaba/Ofertas & Serviços de 7/6/92, página 16), quando o grupo *Miacidões* deu origem a grupos intermediários e que terminou no aparecimento dos *Canídeos* primitivos. Quem nos relata são David Taylor, autor do livro "You & Your Dog", publicado em Londres (traduzido para o português e editado por JB Indústrias Gráficas S.A., Rio de Janeiro, com o título: Cães e Bo Bengston e colaboradores no livro "Cães — Enciclopédia Universal" editado em português por Ao Livro Técnico S.A., Rio de Janeiro, em 1982).

O *Miacis* andava com as solas das patas, igual aos ursos modernos, cada pata possuía cinco dedos separados, seus dentes eram característicos dos carnívoros, o cérebro era pequeno, porém maior do que os dos outros carnívoros primitivos. Vinte e cinco milhões de anos depois, o *Miacis* deixou 40 diferentes espécies de descendentes. Alguns parecidos com ursos, outros com gatos e outros com hienas.

A evolução continuou com o aparecimento de grupos intermediários e foi aproximadamente há 5 ou 7 milhões de anos atrás que surgiu o primeiro *Canis* verdadeiro. Ele tinha as patas mais compactas, andava sobre os quatro dedos e os quintos já eram suplementares (não tocavam o chão). Essas transformações davam ao animal mais agilidade para perseguir a sua caça.

Mas foi há um milhão de anos que surgiu o verdadeiro ancestral direto do cão doméstico atual. Era o lobo primitivo da Eurásia — O *ETRUSCO* — que também é ancestral do lobo moderno.

Até o ano de 1972, acreditava-se que o cão havia evoluído de um das 3 origens: lobo, chacal ou cão selvagem não mais existente ou, ainda, de um cruzamento de lobo com chacal. Naquele ano, o pesquisador finlandês Björn Kurtén (Professor de paleontologia da Universidade de Helsinki) relatou os achados paleontológicos da época, demonstrando que o ancestral direto do cão era o lobo, que migrou da América para a Espanha. O lobo é o único membro da família que realmente apresenta a inteligência e o comportamento social altamente desenvolvido, transferindo estas qualidades para o cão.

## Ford americana lança telefone celular integrado

A linha de automóveis Lincoln para 1992 está equipada com telefone celular multi-função integrado, com recursos ainda não disponíveis em nenhum outro equipamento semelhante. Instalado no apóia-braco do banco do motorista, o telefone celular multi-função integrado da Ford permite ser utilizado sem o seu manual, resposta automática, desligamento automático do sistema de som do carro quando está sendo utilizado, 30 localizações de memória, alerta contra assaltos, discagem veloz, medi-

De acordo com os autores Bo Bengston e colaboradores, o cão foi domesticado no ano 8.000 antes de Cristo e 1.000 anos após a domesticação do gato, considerado o primeiro animal domesticado pelo homem. A domesticação do cão se deu por interesses dele e não por interesse do homem, como aconteceu com outras espécies.

Segundo o autor italiano Gino Pugnetti, em seu livro "Canis" traduzido pela Coma, Melhoramentos de São Paulo, com o nome "Todos os cães", em 1990, o ancestral do cão vivia com sua fêmea e o par participava de grupos de animais. Na caça, cada integrante do grupo tinha sua atividade específica e todos acabavam sob a liderança de um chefe. Um dos animais escolhia a pista trilhada pela presa, outro interpretava o caminho e o mais audaz agarrava-a pela garganta e, quando a presa estava em grupo, existia um carregado de isolá-la dos companheiros. Geralmente, o chefe era o mais audaz e o que se alimentava primeiro.

Os lobos esfomeados rondavam as cabanas dos homens e começaram a "entender" que o humano eram seres superiores e que, na caça, utilizando armas mais poderosas, obtinham alimentos com mais sucesso. Assim, seguiam, de longe, o homem na hora da caça e voltavam, da mesma forma, para comer os restos alimentares desprezados pelo caçador.

Os filhotes começaram a ser alimentados, diretamente, pelo homem e, lentamente, foram ficando mais mansos e, seguindo o seu instinto, passaram a colaborar na caça, desenhando as presas.

A domesticação do cão se deu exclusivamente por interesse dele. Não se utilizou de coação. Ele procurou o homem para obter alimentos e o homem o aceitou e passou a utilizar sua habilidade para perseguir e desalojar a caça. Quando voltavam da caçada, os animais deixavam nas proximidades da "casa" do homem e a aproximadamente um ser humano avistado com latidos e perseguição. Tomando conta de seu território, passou a tomar conta dos objetos do homem e este descobriu mais uma utilização do cão: a da guarda.

Somente conhecendo a origem e domesticação do gato e do cão é que podemos entender as diferenças no comportamento atual das duas espécies. (Assim de Oliveira Lobo é médico veterinário)

dor de potência de sinal, rediscagem do último número e rediscagem automática. O telefone celular da Ford é disponível nos automóveis das linhas Lincoln Town Car, Lincoln Continental e Mark VII.

Ao anunciar a disponibilidade do novo equipamento, o gerente de Planejamento de Áudio e de Informações ao Motorista, da Divisão Eletrônica da Ford, Don Duncan, explicou que além das características, o novo telefone celular possui também microfone omnidirecional montado no revestimento do teto, que permite conversas telefônicas do motorista e também com os passageiros. Se a conversa exigir privacidade, o aparelho pode ser utilizado manualmente.

Don Duncan explicou que os proprietários de automóveis Lincoln podem ser assinantes da rede do sistema celular Ford (Ford Cellular System Airtel Network), que permite utilizar telefones ao atravessar outras áreas de serviço celular em todo o país. Segundo Duncan, a área coberta pelo sistema Ford envolve 80% de toda a população dos Estados Unidos. Duncan informou, ainda, que o assinante pode começar a usar o equipamento no momento em que deixar a concessionária onde comprou o carro, porque o revendedor ativa o telefone como parte de seu trabalho de revisão de entrega.

Os assinantes também têm acesso a um hot-line grátis para perguntas, conselhos ou ajuda.

### DINHEIRO É NA

#### Finvest

- Rápido, sem burocracia e sem avulsa
- Basta você trazer xerox do CIC, RG, comprovante de rendimentos e residência
- Você ainda leva o cartão C.D.C.

R. GOV. PEDRO DE TOLEDO, 310 - SALA 04 - CENTRO - PIRACICABA

## I Encontro Nacional de Diretores de Jornais do Interior

#### OBJETIVOS:

Divulgar a política de trabalho da ABRAJORI visando a valorização dos jornais do interior como meio de informação e veículo de comercialização.

Dar divulgação à ABRAJORI e ao movimento associativo dos jornais do interior como força editorial e de mídia nacional e setorial.

Destacar o papel do jornal do interior e da imprensa comunitária na recuperação da imagem do país. Utilizar a informação como meio propulsor da economia e das empresas nacionais.

Incentivar a livre circulação de informações como elemento motivador da cidadania e da consolidação da nação brasileira.

Conhecer, através de palestras das autoridades e lideranças, planos nacionais dos setores público e privado e o papel que a imprensa do interior deve desempenhar para a realização dos mesmos.

Reunir a maioria dos diretores dos nossos mil cento e vinte e oito jornais associados em todo o país.

LOCAL: Auditório Petrônio Portella, Senado Federal — Brasília — DF

DATA: 28 a 30 de junho de 1992.

PROGRAMA-BASE:

Dia 28 — DOMINGO

— Recepção e inscrição no evento

19h00 — City-Tour

21h00 — Reunião-jantar

Dia 29 — SEGUNDA-FEIRA

08h00 — Abertura — Sessão solene. Planos Nacionais

ABRAJORI — Presidente Elson Ilha de Macedo

Gov. Distrito Federal — Governador Joaquim Roriz

Poder Judiciário — Ministro Sydney Sanchez

Poder Legislativo — Senador Mauro Benevides

Poder Executivo — Presidente Fernando Collor de Mello

09h30 Apresentação dos Planos Setoriais do Poder Público — Ministros e Secretários Nacionais

12h40 Almoço Restaurante da Câmara dos Deputados

14h00 Apresentação dos Planos Setoriais do Poder Público — Ministros e Secretários Nacionais

17h00 Coffee Brake

17h30 Apresentação dos Planos Setoriais do Poder Público — Ministros e Secretários Nacionais — Empresas Estatais

21h00 Coquetel — Saguão do Auditório Petrônio Portella

Dia 30 — TERÇA-FEIRA

08h00 Reunião Plenária — O Projeto ABRAJORI.

— Diretoria da ABRAJORI — Planos Setoriais de Trabalho.

10h00 Planos Nacionais do Setor Privado.

— Agricultura

— Indústria

— Comércio

12h30 Almoço — Restaurante da Câmara Federal.

14h00 Reunião Plenária

— Planos gerais de empresas públicas e privadas

— Projetos especiais

17h00 Encerramento.

**POUPANÇA AZUL**

POUPE NO AZUL DA CAIXA.



# ANUNCIE NOS PEQUENOS ANÚNCIOS DO JORNAL DE PIRACICABA SEM SAIR DO SEU BARRIO

O Jornal de Piracicaba está cada vez mais perto de você, trazendo as últimas informações e os melhores negócios. Faça sua assinatura e anuncie em um de nossos postos autorizados. Você vai ganhar tempo e dinheiro, sem sair do seu bairro.

## JORNAL DE PIRACICABA

Comece o dia com ele

**NOVA AMÉRICA**  
Rua Baroneza Dona Rita, 354 Fone: 33-6918  
PAPELARIA PARA TODOS