

O que é a S.P.P.A.?

A Sociedade Piracicabana de Proteção aos Animais, sigla S.P.P.A., é uma entidade civil, registrada em cartório, protegida pela lei federal de nº 24.645, sem fins lucrativos, fundada no dia 12 de setembro de 1989 pela Dr. Silvia Helena Gonçalves Pagotto, com a finalidade de:

- 1) Promover meios e efetivos para reprimir atos de abuso ou crueldade praticados contra animais, orientar as pessoas no que consiste o trato com eles, defender e proteger os abandonados, realizar campanhas de esclarecimento sobre o respeito e tratamento condigno devido aos animais, sejam domésticos ou selvagens;
- 2) Recolher animais em estado de abandono ou submetidos a maus tratos, e proporcionar-lhes abrigo, alimentação e cuidados visando a sua recuperação;
- 3) Colocá-los, uma vez recuperados, em casas de família que desejam e possam cuidar deles convenientemente.

A S.P.P.A. não dispõe ainda de um canil, enfrentando muitas dificuldades, e vem desenvolvendo suas atividades graças as contribuições de sócios, doações diversas e promoções como bazares, rifas, bingo, etc.

Em vista do crescente aumento de animais carentes, a S.P.P.A. apela para a população no sentido de colaborar através

das seguintes maneiras:

- 1) Tornar-se sócio, contribuindo com qualquer quantia em dinheiro mediante a apresentação de um recibo da S.P.P.A. assinado por uma das fiscais que apresentam a carteirinha com foto.
- 2) Dispondo-se a prestar serviços à S.P.P.A. em diversas funções, e horários disponíveis como:
 - a) auxiliar diretamente no tratamento dos animais;
 - b) procurar donos que possam adotá-los;
 - c) participar das promoções realizadas com o objetivo de angariar fundos;
 - d) propagar o nome da Sociedade, com a finalidade de aliciar mais sócios e colaboradores.
- 3) Fornecer rações, remédios básicos, jornais velhos.
- 4) Doar roupas usadas, móveis, utensílios domésticos, objetos de adorno, etc, para a venda em benefício da S.P.P.A. (serão dados recibos discriminando os objetos doados).

Entre os que já fazem parte da S.P.P.A., incluem-se: doutores, advogados, professores, secretárias, universitários, donas de casa, jovens e idosos.

Todos dentro da sociedade, se igualam no único fim a que se propõe; e como já dissemos não sendo remunerados, essas pessoas prestam sua colaboração,

seus esforços, seus trabalhos e acima de tudo, seu precioso tempo, somente por amor.

Certas pessoas interpretam mal os (as) fiscais da S.P.P.A., achando que os mesmos são ruins. Estão enganados; Sendo que o nome de fiscais poderia ser trocado pelo de orientador(a), ou protetor(a), amigo(a).

Sendo considerada de utilidade pública, infelizmente ainda não conseguimos, como já dissemos, uma sede, um telefone e uma condução própria, para melhor podermos atuar.

Um veículo usado e velho seria de grande valia na captura dos animais, idas ao veterinário, etc.

A sua atual presidente, juntamente com conselho e as fiscais, não medem esforços para poder manter a S.P.P.A. ativa e sobrevivente.

Dizemos sobrevivendo porque os gastos são muitos e elevados.

É muito fácil as pessoas disparem para nos pedir ajuda, denunciarem maus tratos e atropelamentos, mas quase ninguém se lembra de doar um pouco que seja para ajudar nos gastos veterinários, alimentação, etc.

Não contamos ainda com a contribuição de comerciantes, lojistas, firmas ou indústrias, que bem podiam perceber a utilidade dos serviços por nós prestados.

É desagradável e agride os olhos ver cães famintos e sedentos, rondando as portas das lojas em pleno centro da cidade.

É ultrajante para uma cidade tão bonita como a nossa, ver pelas ruas cães se procriando, dentes ou acidentados.

Tudo isso poderia ser evitado

do se houvesse melhor conscientização do nosso trabalho, muitas vezes tido como inútil, mas esperamos que a população reconheça nossa importância.

Sendo de utilidade pública, ela visa também a higiene, a não contaminação por doenças, a não transmissão da raiva, etc.

Um cão bem cuidado, não amola vizinhos e tem boa saúde.

Se o animal é inquieto ou late muito, certamente algo o perturba; ou lhe falta comida e água, ou um abrigo da chuva ou sol, ou a corrente que o prende é tão curta que lhe tolhe os movimentos, não permitindo até mesmo que seus órgãos vitais funcionem perfeitamente.

É obrigação do dono dar-lhe o mínimo de conforto para que ele viva feliz e não perturbe os vizinhos.

Deus criou os animais, a natureza e deu poder a mais bela criatura que é o homem, o único ser racional, para dominá-la e não destruí-la.

Esperamos que essa matéria esclareça melhor a população de um modo geral, sensibilize os que podem contribuir e conheçam realmente nossas propostas e necessidades.

A S.P.P.A. esclarece ainda que não pretende uma opção pelos animais em detrimento de crianças carentes, pessoas doentes ou idosos; mas sim, que guardadas as devidas proporções, a preocupação da comunidade dirija-se também aos seres irracionais, que sentem e sofrem como nós.

O telefone para contato é: 33-7364 — falar com Neide Barbieri de Pontes, atual presidente. **End: Mascarenhas, Maria Teresa L. Bello e Tracy Marques Brazão.**

Animais de Companhia

O íntimo dos animais

ANTONIO DE OLIVEIRA LOBÃO

Com o artigo publicado anteriormente (Jornal de Piracicaba/Ofertas & Serviços, de 21/6/92, página 16), completamos o assunto origem e domesticação dos animais de companhia mais numerosos do mundo: o cão e o gato.

A partir da próxima semana, transmitiremos algumas noções sobre características externas e "internas" dos felinos e caninos. O conhecimento destes itens nos fornecerá mais subsídios básicos e indispensáveis para que possamos compreender, adequadamente, o comportamento de nossos animais de estimação e de companhia. Fator essencial para a obtenção de uma eficiente consolidação da união (homem-animal de companhia).

Como introdução, transcreveremos a visão que temos do íntimo dos animais.

No ano passado, tivemos a oportunidade de meditar, por mais tempo, sobre o conhecido texto produzido por Leonardo De Vinci:

"Chegará o dia em que o Homem conhecerá o íntimo dos animais. Neste dia, um crime cometido contra um animal será considerado um crime contra a Humanidade".

Logo, relemos e meditamos, intimamente, sobre o texto: Quando chegará este dia? O que será preciso para que isso aconteça? O que na realidade é o íntimo? Como conhecê-lo? — Fomos ao "Novo Dicionário Aurélio" e lá está: "Íntimo (Do lat. íntim) Adj. 1. Que está muito dentro. 2. Que atua no interior..." Com a definição em

mãos, tentamos reunir, na mente, o que conhecíamos sobre a matéria e os seres vivos (homem e animais) e, logo, nos veio uma interpretação para o texto. Nesta, existe um misto de técnica, de ciência e de humanidade. Um verdadeiro coquetel, mas exprime, até hoje, o que pensamos e sentimos sobre o íntimo de um animal e a receita simples para conhecê-lo:

O íntimo é o "que está muito dentro" ou "que atua no interior", significa profundidade e para alcançá-lo temos que vencer um longo caminho com diversos obstáculos.

Podemos dizer que o íntimo da matéria é mais profundo do que um átomo e para conhecê-lo, o pesquisador precisa ter vontade, capacidade e persistência. Para demonstrar o que existe e o que atua nesse íntimo, utilizase a ciência exata, cujas hipóteses são provadas por equações, tornando esse íntimo concreto.

O íntimo de um animal é mais complexo. Ele existe, mas a sua existência não é provada por equações, ele não é concreto. É abstrato!

Conhecer o íntimo de um animal é conhecer o estático e a dinâmica das diferentes partes de seu corpo, é conhecer o significado de seus gestos e de seu olhar.

Para conhecer o íntimo de um animal, o homem precisa lançar mão, não de equações, mas daquilo "que está muito dentro" dele, seu próprio íntimo, onde se encontram as sementes do amor e da sensibilidade. (Antonio de Oliveira Lobão é médico veterinário.)

PLANTÃO OBRIGATORIO DE FARMACIAS E DROGARIAS

Nos dias 27 e 28/06/1992, estarão de Plantão as Farmácias e Drogarias localizadas no 2º GRUPO, e obedecerão o seguinte horário das 8 às 20 horas, de conformidade com a Lei nº 3264/90 e Decreto nº 3354/90.

Farmácia do Povo, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 926 F: 22-4363; Drogaria Governador, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 926 F: 22-4363; Drogaria Governador, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 1.707 F: 22-5023; Farmácia Coração de Jesus, Rua Boa Morte, nº 1.176 F: 22-4199; Droga Rezende, Av. Rui Barbosa, nº 577 F: 21-5471; Farmácia Imaculada Conceição, Av. Dona Francisca, nº 578 F: 21-0592; Drogaria Independência, Rua João Sampaio, nº 2088 F: 33-0463; Droga Rezende, Rua Dona Eugênia, nº 623 F: 34-9972; Drogaria Dom Pedro I, Rua Dom Pedro I, nº 1218 F: 33-1718; Farmácia Oliveira, Rua Bom Jesus, nº 868 F: 33-8282; Drogaria Flamboyant, Av. Antonia Pizzinato Sturion, 184, F: 34-5130; Droga Rezende, Travessa da Saúde, nº 31 F: 34-6211; Droga Nova América, Rua Luiz Razer, 960 F: 34-3183; Drogaria São Francisco, Rua João, nº 2016 F: 33-2152; Drogaria Paulista, Av. São Paulo, 623 F: 33-6880; Drogaria Inga, Rua Inga, 819; Farmácia São Judas Tadeu, Rua do Rosário, 2386 F: 22-4841; Drogaria Droga Nova, Rua Dr. Jorge Pacheco Chaves, nº 2-829 F: 34-1015; Drogaria Salimbeni, Av. Joaquim Mendes Pereira, 559 F: 39-1292; Droga Moda, Rua Dr. Virgílio da Silva Fagundes, 503 F: 25-1343; Drogaria Bessl, Rua Inácio de Almeida Lara, 331.

DAS 20 AS 08 HORAS
PERÍODO: De 02/06 até 03/07/1992

Farmácia do Povo, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 926 F: 22-4363; Farmácia Droga Rava, Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 980 F: 33-8554; Drogal Drogapires Ltda., Rua Gov. Pedro de Toledo, nº 1.064 F: 22-5583; Droga Vila, Av. Rui Barbosa, 510 F: 21-2391; Droga Rezende, Travessa da Saúde, nº 31 F: 34-6211; Drogaria São Francisco, Rua São João, nº 2016 F: 33-2152.

Drogal

INFORMA:

FARMÁCIAS DE PLANTÃO PLANTÃO NOTURNO

DROGAL FARMÁCIA DO POVO
Rua Governador Pedro de Toledo, 926
Fone: 33-0694 — 22-6273 — 22-4363

DROGAL FARMÁCIA DO POVO
Rua Governador P. de Toledo, 926 — Fone: 33-0694 — 22-6273 — 22-4363

DROGAL DROGA PIRES
Rua Governador P. de Toledo, 1064 — Fone: 22-5583

DROGARIA NOVA AMÉRICA

MEDICAMENTOS E PERFUMARIA

Entregas e Aplicações a DOMICÍLIO

Estaremos de Plantão neste final de semana das 8 às 20 horas

Rua Luiz Razer, 960 — Fone: 34-3183 — B. Nova América.

DROGA NOVA PAULISTA

Plantão neste sábado e domingo

Entregas e Aplicações a domicílio

Aposentado compre saúde e beleza com 15% de desconto

Rua Dr. Jorge Pacheco Chaves, 2829 — Fone 34-1015

CENTRO

Rua Moraes Barros, 825 Fone: 33-5555

JORNAL DE PIRACICABA

Macarrão caseiro amarelo

INGREDIENTES:
5 xícaras (chá) de farinha de trigo Dona Benta
2 ovos
1/2 xícara (chá) de suco de cenoura picada

Para polvilhar
1 xícara (chá) de farinha de trigo Dona Benta

MODO DE PREPARO:
Sobre uma superfície lisa, coloque a farinha em forma de monte. No centro, abra um buraco e dentro dele quebre os ovos. Leve pouco a pouco a farinha de trigo das bordas para o centro, misturando ao ovo, aos poucos vão acrescentando o suco de cenoura, até obter uma espécie de creme. Continue a misturar os ingredientes até obter uma massa firme. Enrole-a como uma bola. Achate a bola de massa sobre uma superfície enfarinhada, dobre-a e achate-a novamente, repetindo esses movimentos por cerca de 10 minutos ou até obter uma massa lisa e elástica. Abra a massa com auxílio de um rolo de macarrão, em espessura fina. Deixe secar por cerca de 10 minutos. Polvilhe com a farinha e corte a massa

conforme o tipo de macarrão escolhido.

RENDIMENTO: cerca de 1 kg de macarrão

Macarrão caseiro vermelho

INGREDIENTES:
5 xícaras (chá) de farinha de trigo Dona Benta
2 ovos
1/2 xícara (chá) de suco de beterraba picada

Para polvilhar
1 xícara (chá) de farinha de trigo Dona Benta

MODO DE PREPARO:
Sobre uma superfície lisa, coloque a farinha de trigo em forma de monte. No centro, abra um buraco e dentro dele quebre os ovos inteiros, ou ligeiramente batidos. Leve pouco a pouco a farinha das bordas para o centro, misturando ao ovo, com os dedos, e aos poucos acrescente o suco de beterraba, até obter uma espécie de creme. Continue a misturar os ingredientes até obter uma massa firme. Enrole-a como uma bola. Achate a bola de massa sobre uma superfície enfarinhada, dobre-a e achate-a novamente, repetindo esses movimentos por cerca de 10 minutos ou até obter

uma massa lisa e elástica. Abra a massa com auxílio de um rolo de macarrão, em espessura fina. Deixe secar por cerca de 10 minutos. Polvilhe com a massa conforme o tipo de macarrão escolhido.

RENDIMENTO: cerca de 1 kg de macarrão

Molho branco

INGREDIENTES:
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo Dona Benta
Sal
Pimenta do reino branca moída
1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO:
Em uma panela pequena derreta a manteiga. Junte a farinha de trigo, mexendo com colher de pau. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre e cozinhando em fogo brando até que engrosse.

Sirva em seguida com vegetais cozidos.

RENDIMENTO: 180 ml

VARIAÇÕES:
• Molho Branco ralo
Proceder como a receita do

molho branco, usando 500 g de massa com auxílio de um rolo de macarrão, em espessura fina. Deixe secar por cerca de 10 minutos. Polvilhe com a farinha e corte a massa conforme o tipo de macarrão escolhido.

RENDIMENTO: cerca de 1 kg de macarrão

Molho branco

INGREDIENTES:
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de farinha de trigo Dona Benta
Sal
Pimenta do reino branca moída
1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO:
Em uma panela pequena derreta a manteiga. Junte a farinha de trigo, mexendo com colher de pau. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre e cozinhando em fogo brando até que engrosse.

Sirva em seguida com vegetais cozidos.

RENDIMENTO: 180 ml

VARIAÇÕES:
• Molho Branco ralo
Proceder como a receita do

molho branco, usando 500 g de massa com auxílio de um rolo de macarrão, em espessura fina. Deixe secar por cerca de 10 minutos. Polvilhe com a farinha e corte a massa conforme o tipo de macarrão escolhido.

RENDIMENTO: cerca de 1 kg de macarrão

Molho Branco grosso

Proceder como a receita do molho branco, usando 1/4 xícara (chá) de manteiga e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo. Rend.: 220ml

Molho Branco com queijo

Proceder como a receita do molho branco, acrescentando ao molho quente 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado. Rend.: 220ml

Molho Branco com ovos

Proceder como a receita do molho branco, usando 1/4 xícara (chá) de manteiga e 2 colheres (sopa) de farinha de trigo. Adicione 2 ovos cozidos e picados e 2 colheres (chá) de mostarda ao molho depois de pronto. Rend.: 350ml

Molho Branco picante

Proceder como a receita do molho branco. Adicione 1/4 xícara (chá) de maionese e 1/4 xícara (chá) de catchup picante ao molho depois de pronto. Rend.: 300ml

Grão de Bico à Indiana

INGREDIENTES:
1 xícara (chá) de grão de bico Sal
2 colheres (sopa) de margarina
1/4 xícara (chá) de cebola picada
1 pitada de canela em pó
1 pitada de cravo da Índia moído
1 pitada de cominho
1 pitada de coentro moído
1 pitada de curry
1 pitada de gengibre ralado

MODO DE PREPARO:
Deixe o grão de bico de molho em 3 xícaras (chá) de água na véspera. Cozinhe com 4 xícaras (chá) de água, acrescente o sal a gosto, deixe até ficar macio, se necessário acrescente mais água. Retire do fogo e reserve com o caldo. Em uma panela, derreta a margarina, junte a cebola, refogue até ficar macia. Acrescente o grão de bico com o caldo. Tempere com a canela, o cravo da Índia, o cominho, o coentro, o curry e o gengibre. Cozinhe por mais 5 minutos. Sirva quente acompanhando com arroz branco.

RENDIMENTO: 2 porções

Uma boa massa tem seu lugar garantido em todas as mesas, levando a bandeira de destaque. Experimente! Muires informações ou receitas, escreva para a caixa postal 66035, Cep 05389 — SP, ou Disque Dona Benta: São Paulo: 832.7105, ou Inturbano: (011) 800.7105 (grátis)

ANUNCIE NOS PEQUENOS ANÚNCIOS DO JORNAL DE PIRACICABA SEM SAIR DO SEU BAIRRO

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