

Volkswagen amplia recorde do Fusca com 21 milhões de unidades

A Volkswagen comemorou, no último dia 23 de junho, a produção de 21º milionésimo Fusca, em Puebla, no México, único lugar do mundo onde ainda é fabricado em série. Símbolo da industrialização e do motorização de diversos países, o Fusca existe desde 1936. Sua concepção foi iniciada pelo engenheiro Ferdinand Porsche, em 1934, mas a sua produção em série começou somente após a II Guerra Mundial, em 1945.

No Brasil, o Fusca foi montado a partir de 1953 e produzido desde 1959, em São Bernardo do Campo, com um índice de nacionalização de 95%. Até 1986 foram produzidas cerca de 3,3 milhões de unidades, das quais aproximadamente 300.000 foram exportadas.

Maior sucesso da Volkswagen e automóvel mais produzido por sua extrema resistência, fácil manutenção, preço acessível, estilo e mecânica

únicos e excelente valor de revenda. Seu bom comportamento em estradas de terra e a confiável mecânica deram fama ao pequeno automóvel. Estima-se que ainda existam cerca de 2,5 milhões de Fuscas em utilização normal no Brasil.

No México, o Fusca é o modelo mais barato do mercado, com custo aproximado de US\$ 7.600, o que equivale a aproximadamente Cr\$ 28 milhões, como resultado de um pro-

grama do governo mexicano que estabeleceu a redução de impostos para facilitar a compra de veículos à população de baixa renda. Por receber benefício do governo, o Fusca mexicano não pode ser exportado. Atualmente, a produção do Fusca, no México, é de 450 unidades por dia, volume que triplicou nos últimos anos, passando de 33.000 unidades, em 1989, para 86.000 em 1991.

Nos seus 56 anos de existência, o

Fusca foi exportado da Alemanha para 152 países e produzido sob licença em outros 20. Desde o seu surgimento, recebeu mais de 80.000 modificações em detalhes, mantendo, no entanto, a aparência e as características mecânicas básicas, como o motor traçador, refrigerado a ar, e a suspensão independente nas quatro rodas.

Ao longo de sua extraordinária

trajetória, os melhores momentos do Fusca foram registrados em 1971, com a produção de 1.291.612 unidades em todo o mundo. No Brasil, o recorde de vendas ocorreu em 1972, com 223.453 unidades, o que significou a média de 18.621 veículos por mês. O modelo foi responsável, nesse ano, por 48,8% das vendas totais de automóveis no Brasil. No seu último ano, em 1986, as vendas do Fusca chegaram a apenas 34.000 unidades.

Cor e flor nas receitas da primavera

Primavera é sinônimo de beleza. Beleza nas ruas e dentro de casa, com muita cor e flor, como as receitas que o Centro de Atendimento ao Consumidor, Santa-ia, da S/A Moínho Santista Indústrias Gerais, desenvolveu. Deliciosas, elas darão um alar ao às mesas da próxima estação. Crepe de Frango, preparado com massa verde; Torta Primavera com Geliá de Rosas; Torta de Uva Vienense; e os gostosíssimos Rolinhos Primavera, típicos da cozinha chinesa, são as nossas sugestões de receitas para você.

Bom apetite!

ROLINHOS PRIMAVERA MASSA/INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo BOA SORTE (240 g)
2 colheres (sopa) de maizena (16g)
2 xícaras (chá) de água (500 ml)
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque num prato fundo e deixe descansar durante 10 minutos. A seguir, aqueça uma panela com óleo. Espalhe uma fina camada de massa. Deixe no fogo até dourar. Vire sobre o prato. Continue o processo até terminar a massa.

RECHEIO/INGREDIENTES

1 colher (sopa) de óleo (13g)
1 cebola média cortada em tiras (150g)
200 g de carne de porco picadinho
2 xícaras (chá) de repolho cru picado bem fino (300g)
1/2 xícara (chá) de salmão picado (130g)
4 colheres (sopa) de molho de soja (60g)
1 colher (chá) de açúcar (3,5 g)
1 colher (sopa) de maizena (8g)
1/4 xícara (chá) de água (62,5ml)
sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Aqueça o óleo e frite a cebola levemente. Junte a carne e deixe refogar. Acrescente o repolho e o salmão mexendo até murchar. Por último, acrescente o molho de soja, o açúcar e a maizena previamente dissolvida na água. Misture bem até engrossar e acrescente o tempero com sal e pimenta-do-reino. Reserve.

MOLHO ROSADO INGREDIENTES

1 xícara (chá) de suco de abacaxi (250 ml)

1 colher (sopa) de óleo (13g)
2 colheres (sopa) de açúcar (26 g)
1 colher (sopa) de maizena (8g)
1/4 xícara (chá) de água (62,5g)
1 colher (sopa) de vinagre (14g)
4 colheres (sopa) de catchup (68g)
1 colher (chá) de sal (5g)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo numa panela. Mexa bem até engrossar. Reserve.

MONTAGEM

Utilize uma "cola" preparada com 1/3 de xícara (chá) de água (83ml) e 4 colheres (sopa) de Farinha de Trigo BOA SORTE (36g), para passar em toda a borda interna da massa antes de dobrar. Coloque o recheio de um lado do disco de massa e enrole como panqueca, dobrando as pontas para que não apareça o recheio. Frite-os em óleo bem quente e sirva com o molho rosado.

RENDIMENTO: 24 rolinhos

CREPE DE FRANGO MASSA/INGREDIENTES

1 xícara (chá) de leite (250ml)
1 colher (sopa) de óleo (13g)
1 xícara (chá) de Farinha de Trigo BOA SORTE (120g)
2 ovos (110 g)
1 xícara (chá) de folhas de espinafre (200 g)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em um prato fundo. Aqueça uma panela com óleo. Coloque uma fina camada de massa e deixe no fogo até dourar. Repita a operação até terminar a massa. Reserve.

RECHEIO/INGREDIENTES

2 cubos de caldo de galinha (21g)
2 colheres (sopa) de óleo (26g)
1 peito de frango (450g)
1 cebola picada (150g)
1 dente de alho amassado (3,5g)
2 tomates picados (125g)
1 xícara (chá) de leite (250 ml)
1 colher (sopa) de farinha de trigo BOA SORTE (9 g)
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de salmão picado (18g)
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado para polvilhar (13g)

MODO DE PREPARO

Dissolva os cubos de caldo de galinha na água e cozinhe o peito de frango. A seguir, desfie e reserve. A parte, leve uma panela ao fogo com o óleo e doure a cebola e o alho. Acrescente o tomate, o frango e deixe refogar bem. Adicione o leite com a farinha de trigo dissolvida, tempero com sal e pimenta e deixe no fogo mais 5 minutos. Misture bem, recheie e dobre os crepes ao meio e novamente ao meio, formando um triângulo. Depois de dourado, arrume em um refratário, polvilhe o queijo ralado e leve ao forno pré-aquecido por, no máximo, 10 minutos.

RENDIMENTO: 15 crepes

TORTA PRIMAVERA COM GELÉIA DE ROSAS

MASSA/INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar (360g)
4 colheres (sopa) de manteiga (100g)
4 ovos (200g)
3 xícaras (chá) de Farinha de Trigo BOA SORTE (360g)
1 xícara (chá) de leite quente (250ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)
manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até formar um creme. A seguir, junte alternadamente a farinha e o leite quente, sempre batendo. Por último, misture delicadamente o fermento em pó e as claras previamente batidas em neve. Despeje numa forma untada e polvilhada e leve para assar em forno pré-aquecido e moderado (180 graus C) durante aproximadamente 30 minutos. Desmoldar e reserve.

RECHEIO/INGREDIENTES

2 maçãs (250g)
1 xícara (chá) de água (250 ml)
1/2 xícara (chá) de açúcar (90g)

MODO DE PREPARO

Descasque, descarece e fatie as maçãs. Leve uma panela ao fogo com as maçãs, a água e o açúcar. Deixe ferver até cozinhar as maçãs ligeiramente. Reserve.

GELÉIA DE ROSAS

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de pétalas de rosas cor-de-rosa (24g)
2 xícaras (chá) de água (500 ml)

1 xícara (chá) de açúcar (180g)
1 colher (sopa) de gelatina em pó branca sem sabor (12g)
2 colheres (sopa) de água fria (28g)
3 gotas de anilina vermelha

MODO DE PREPARO

Lave e escorra as pétalas. Leve uma panela ao fogo com as pétalas, o açúcar e a água. Deixe ferver durante 5 minutos e retire as pétalas. Hidrate a gelatina na água fria e incorpore à mistura da panela. A seguir, acrescente a anilina, misture bem e deixe esfriar.

GLACÊ DE MANTEIGA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de manteiga (200g)
1/2 lata de leite condensado (200g)

MODO DE PREPARO

Bata os dois ingredientes na batedeira até formar um creme consistente. Reserve.

MONTAGEM

Corte o bolo ao meio no sentido horizontal. Recheie com as maçãs e reque com a calda restante. Coloque a outra parte do bolo e cubra com 2/3 do glacê de manteiga, alisando bem. Com o auxílio do saco de confeitar e o bico perle, decore as laterais do bolo. Na borda superior, faça um cordão de glacê e leve à geladeira para firmar bem. A seguir, espalhe a geléia com uma colher por toda a superfície do bolo, formando um bolo vidrado. Conserve em geladeira.

Rendimento: 12 porções.

TORTA DE UVA VIENENSE

MASSA/INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de margarina gelada (100g)
1/3 de xícara (chá) de açúcar (60g)
1 1/4 xícara (chá) de Farinha de Trigo BOA SORTE (150 g)
1 pitada de sal (1g)

MODO DE PREPARO

Coloque num recipiente a margarina e o açúcar. Amasse com o garfo. Junte a farinha e o sal peneirados. Amasse tudo e leve à geladeira, embrulhado em um pano úmido, por 30 minutos. A seguir, espalhe com a mão a massa no fundo e nas laterais de uma forma redonda, desmontável, de

30-cm de diâmetro. Leve para assar em forno pré-aquecido (200 graus C) por 15 minutos. Reserve.

RECHEIO/INGREDIENTES

1 xícara (chá) de margarina (200g)
1 xícara (chá) cheia de açúcar (200g)
4 gemas (80g)
1 colher (sopa) de raspas de casca de limão (10g)
4 claras (120g)
1 1/3 xícara (chá) de Farinha de Trigo BOA SORTE (160g)
4 colheres (sopa) de maizena (64g)
300 de qualquer tipo de uvas frescas ou 1 xícara (chá) de uvas passas (160g) deixadas de molho

Animais de Companhia

O cão por fora

ANTONIO DE OLIVEIRA LOBAO

Hoje citaremos algumas características anatômicas e fisiológicas do cão, cujo nome científico é *Canis familiaris*.

Apesar da grande variação no tamanho e conformação de seu corpo, como resultado do desenvolvimento de diferentes raças, o cão mantém, até hoje, as características de carnívoro caçador, apto para perseguir, capturar, matar e comer sua presa.

Seus dentes caninos são bem desenvolvidos, cortantes, pontudos e cortantes. Os molares servem para mascar e triturar os alimentos. As mandíbulas são dotadas de músculos potentes que exercem uma pressão de até 165 kg na mordedura de um cão de tamanho médio.

A sua estrutura básica não se alterou, através dos anos (séculos e milênios), mas muitas características se modificaram nas várias raças. Para confirmar esta afirmativa, basta o leitor reparar as diferenças existentes entre animais de algumas raças, como: Pastor alemão e o Buldog, São Bernardo e o Pequeno, Dachshund e o Dogue Alemão, etc.

Toda pele do cão é dotada de glândulas sebáceas e sudoríparas. As primeiras produzem uma substância semelhante ao sebo que possui 3 funções primordiais: 1.a — impedir que os pelos fiquem totalmente molhados; 2.a — impedir o ressecamento dos pelos e 3.a — proteger o animal contra as mudanças de temperatura. As glândulas sudoríparas são de dois tipos: apócrinas e exócrinas. Para alguns estudiosos, as apócrinas estão espalhadas por todo o corpo e produzem uma substância que, quando decomposta pela ação de bactérias, exala o denominado "cheiro de cachorro". Esta substância corresponde ao nosso suor. A grande diferença está no fato de que o suor humano tem função de regular a temperatura de seu corpo. Quando o cão precisa perder calor, ele o faz através de arfadas (respiração ofegante). As glândulas sudoríparas exócrinas estão localizadas na ponta do focinho, narinas, entre os dedos e na planta das patas. Elas secretam substância aquosa que mantém estas partes do corpo úmidas. Este suor conserva a maciez das almofadas plantares. Quando lavamos

o cão, retiramos, de sua pele, estas substâncias que participam de sua defesa e proporcionam o aparecimento de distúrbios da pele.

A pele é quase toda coberta de pelos que funcionam, principalmente, como regulador da temperatura do corpo. O conjunto de pelos que recobre o animal é denominado pelagem e, no cão, pode ter várias classificações, quanto ao tipo, coloração, comprimento, densidade, textura e posição. A maioria das raças caninas troca a pelagem duas vezes por ano, obedecendo a chamada "corrente de crescimento" que corresponde a perda e crescimento dos pelos, em uma sequência normal nas diferentes partes do corpo. De todas as classificações, vamos mencionar, hoje, somente quanto ao tipo de pelos, que são divididos em: 1) Fio primário ou principal ou externo; 2) fio secundário ou subpelo e 3) fio terciário ou cílio (nas pálpebras), traço (nos olhos) e vibrissas ou bigodes (no focinho).

Os ossos, ligamentos, articulações e músculos do cão sofrem muitas alterações quanto ao tamanho e espessura, em consequência do trabalho de formação das raças, mas houve pouca variação na complexão ou constituição dos mesmos.

A extensão do passo do cão é proporcional ao tamanho de seus membros. A posição do centro de gravidade mais próximo da cabeça e o centro mais rápido ele se deslocará, pois seus membros dianteiros suportarão mais peso, deixando os membros traseiros livres para imprimir maior propulsão ao seu corpo.

O cão é rápido em seu ataque, quase sempre preciso. Veloz, sua estrutura física permite que, na hora da corrida, mude bruscamente de direção e, ao deir, levante também com rapidez. As suas armas principais são os dentes, mas suas patas também são usadas como tal.

O cão não pula tão bem quanto o gato. Os mecanismos usados são bem diferentes. Aquele utiliza seu próprio peso para impulso e necessita de treinamento. Este aproveita a poência de seus músculos e esta capacidade é inata. (Antonio de Oliveira Lobaio é médico Veterinário).

ATENÇÃO PROFESSORES

Golden Cross

ASSISTÊNCIA INTERNACIONAL DE SAÚDE

Planos de saúde para todas as idades, em todo território nacional.
Plano "ESPECIAL" para os Professores do Magistério Estadual, ATIVOS e INATIVOS, com desconto em holerite.
1) Sem Carência
2) Sem Limite de Idade
3) Planos na Rede Credenciada
4) Planos em LIVRE ESCOLHA de Médicos, Laborat. e Hospitais

Rua XV de Novembro, n.º 827 - s/16 F: (0194) 33-6291 - Centro

PROMOÇÃO 12x S/ ACRÉSCIMO
CONHEÇA A LINHA SANT'ANA 92
TEMOS PONTO DE ESTOQUE A PARTIR DE R\$ 6.200,00

Piso Sta. Gertrudes 20x30 - decorado	12.796,00
Piso Cedass 20x30 - luno	8.722,00
Piso Gerbi 33x33 - ardizola	14.970,00
Piso Gerbi 20x30 - bege	25.064,00
Piso Porto Ferreira 20x20 - decorado	19.934,00
Piso Sant'ana 33x33 - luxo	19.077,00
Revestimento Delta 20x30	16.995,00
Azulejo Matarazzo 15x15 - (comum)	67.300,00
Armário Priestil 35x49 - (emb.)	132.390,00
Armário Priestil 35x49 (sob.)	8.450,00
Argamassa 15 kg	

ESTRELA BARROS

Pisos e Azulejos

R. Alferes J. Caetano, 1198 - Centro - F: 22-7309

Pensou, ligou. Anunciou, ganhou.

Teleanúncio.

22-3900 - 22-5555 - 33-5555

PLANTÃO OBRIGATORIO DE FARMACIAS E DROGARIAS

Hoje, estarão de Plantão as Farmácias e Drogarias localizadas no 1º GRUPO, e obedecerão obrigatoriamente o horário das 8 às 20 horas, de conformidade com a Lei n.º 3264/90 e Decreto n.º 5354/90.

Farmácia Drogal de Piracicaba, Rua Gov. Pedro de Toledo, n.º 1.092, F: 33-1540; Farmácia Drogal Rava, Rua Gov. Pedro de Toledo, n.º 980, F: 33-5554; Drogaria Josémar, Rua Santa Cruz, 524, F: 22-4025; Drogaria Calvi Ltda., Rua XV de Novembro, n.º 1.648, F: 34-5293; Drogaria Independência, Av. Independência, 960, F: 33-7586; Drogaria Paulista, Rua do Rosário, 2646, F: 33-2837; Drogamar, Av. São Paulo, n.º 391, F: 33-1692; Drogaria Galvão, Av. Raposo Tavares, 660, F: 34-9631; Droganossa de Piracicaba, Rua José Ferraz de Camargo, n.º 525, F: 22-6464; Drogia Líder, Rua Cristiano Cleopah, n.º 1.702, F: 34-0611; Drogia Nova Confiança, Av. Dos Córregos, n.º 570, F: 34-3458; Farmácia Drogia Vila, Av. Rui Barbosa, n.º 510, F: 21-2391; Farmácia Nossa Senhora Aparecida, Rua Domingos Mazzonetto, 104,

DAS 20 AS 08 HORAS

PERÍODO: DE 18/07/1992 A 24/07/1992

Farmácia do Povo Rua Gov. Pedro de Toledo, n.º 926 F: 22-4363; Farmácia Drogia Rava Rua Gov. Pedro de Toledo, n.º 980 F: 33-5554; Drogaria Drogapir Lida, Rua Gov. Pedro de Toledo, n.º 1064 F: 22-3583; Drogia Rezende, Av. Rui Barbosa, 577 F: 21-5471; Drogia Rezende Travessa da Saudade, 31 F: 34-6211; Drogaria São Francisco, Rua São João, 2016 F: 33-2152.



INFORMA:

FARMACIAS DE PLANTÃO PLANTÃO NOTURNO
DROGAL PIRACICABA - Rua Governador Pedro de Toledo, 1092 - Fone: 33-1540
DROGAL INDEPENDÊNCIA - Rua Independência, 960 - Fone: 33-7586
DROGAL PAULISTA - Rua do Rosário, 2646 - Fone: 33-2837
DROGAL GALVÃO - Rua Raposo Tavares, 660 - Fone: 34-9631
DROGAL PIRACICABA DO POVO - Rua Governador Pedro de Toledo, 926 - Fone: 22-4363
DROGAL REZENDE - Av. Rui Barbosa, 577 - Fone: 21-5471
DROGAL SÃO FRANCISCO - Rua São João, 2016 - Fone: 33-2152

DROGARIA CALVI

PLANTÃO NESTE SÁBADO E DOMINGO

DAS 8:00 ÀS 20:00 HORAS.

Rua XV de Novembro, 1648 - Fone: 34-5293.

(entregamos à domicílio).

Linha Completa: HIDRÁULICA E MATERIAIS ELÉTRICOS

NEIMAR

MATERIAIS DE CONSTRUÇÃO

RUA DO ROSÁRIO, 2616
FONES: 34-6766 - 33-0895