



CLUBE PAULISTA DE JARDINAGEM

Av. Brig. Faria Lima, 1478 - 7º. Cj. 716 - Fone/Fax: (11) 3813-0366 - CEP 01451-001

São Paulo - SP - Brasil

www.clubedejardinagem.com.br email:clubedejardinagem33@gmail.com

Edição nº 364
Março de 2017

RETORNO

Após período afastada da presidência retorno ao cargo nesta gestão. Fiquei por cinco anos e não imaginava retornar. Quando recebi o convite para reassumir o posto, apesar de me sentir lisonjeada, fiquei em dúvida se já não teria sido suficiente o período passado. Porém quando verifiquei que várias associadas também pediram a minha volta e, minha família, antes contrária, também achou que eu deveria voltar(percebeu que eu me sinto feliz no CPJ) aceitei. Meu marido me disse: “- acho que você deve voltar e seguir em frente, pois é o que você gosta de fazer e tem energia para isso”.

Fico feliz em poder compartilhar nesta nova jornada com Regina Bicudo, que fez uma ótima gestão e poder dar continuidade com os trabalhos realizados.

Já tivemos reunião de diretoria para fazermos o planejamento de 2017 e informamos algumas das decisões:

- 1) PALESTRAS – serão realizadas no Centro Brasileiro e Britânico, na Rua Ferreira Araújo, 741, Pinheiros. Já alugamos e pagamos o espaço para todo o ano. É um espaço pequeno, com ar condicionado, que comporta as frequentadoras de nossas palestras. Esperamos que neste ano possamos ver mais gente nas nossas palestras, para não criar um clima desagradável para o palestrante com apenas poucas pessoas – é frustrante.*
- 2) EXPOSIÇÃO ANUAL DO C.P.J. no Centro Britânico Brasileiro. – já está marcada e paga a nossa Exposição. Será do dia 25 a 29 de Outubro, e agora teremos também exposição no SÁBADO e DOMINGO. Esperamos com isso que aumente o número de visitantes, pois muitas reclamavam da localização e de não termos o final de semana para levar os parentes e amigos. Agora é com vocês! E, como já temos antecipadamente as datas da Exposição e local, precisamos iniciar a preparação dos vasos para apresentarem na Exposição.*

Vamos em frente, com garra e coragem, pois a jardinagem não é apenas um hobby, mas também um prazer! Faz bem à saúde física e mental.

Um carinhoso abraço a todas e espero poder contar sempre com vocês!

MARIE TITZ KAUFMANN

FELIZ DIA INTERNACIONAL DA
MULHER



INTEGRANTES DA NOVA DIRETORIA

Presidente	Marie Titz Kaufmann
Vice Presidente	Regina Paula Leite Bicudo
Tesoureira	Sonia Zvarik Marques
Tesoureira	Lucinda Mariza de Souza Pinto
Relações Públicas	Maria Clara Andreucci Marrey
Relações Públicas	Ana Cristina Nogueira Pinto
Secretária	Leonor Carneiro Lopes Muniz
Secretária	Regina Aurea Arantes de Almeida
Consultora Jurídica	Neyde de Azevedo Marques Trench
1º Diretora de Exposição	Marilandi Rosemari Fonseca de Angelis
2º Diretora de Exposição	Lucilene Oliveira Paes de Barros

NOTA DA TESOURARIA CPJ

A 1ª semestralidade de 2017 terá o vencimento no dia 28/02/2017.

O valor é de R\$ 380,00, cobrado através de boleto bancário, **enviado junto com este Boletim. Após vencimento será cobrada multa de 10% , como em todos os estabelecimentos.**

O IPTU da sede será pago em 10 parcelas de R\$ 217,00

LEMBRETE PARA TODOS OS PASSEIOS MENSAIS EM 2017

Lembramos que os **pagamentos dos passeios** devem ser efetuados **até a data da reunião de grupos**. Isto garante a reserva dos ônibus e nos proporciona planejamento antecipado do exato número de participantes.

E quanto ao traje deve ser sempre roupa e sapatos confortáveis para caminhar.

PROGRAMAÇÃO DO MÊS DE MARÇO

Dia 08 – Reunião de Diretoria e Chefes de grupo

Dia 15 – Reunião dos Grupos

Dia 22 – Palestra de Assucena Tupiassu- mais detalhes a seguir

Dia 29 – Passeio :Jardim Botânico-mais detalhes a seguir



PALESTRA:

A palestra deste mês será com a bióloga, paisagista e apaixonada por cinema Assucena Tupiassu, com o tema “Jardins no Cinema”

Dia 22//2017 às 14h no CBB
Centro Britânico Brasileiro
Rua Ferreira de Araújo, 741 – Pinheiros- S.P.

PASSEIO DO MÊS:

Jardim Botânico

No final do século XIX, a preservação da natureza já era uma questão importante em São Paulo. Com base nisso, em 1893 a administração pública estadual começou a desapropriar uma vasta área de mata nativa ocupada por chácaras e fazendas a fim de proteger a floresta e as nascentes do Riacho do Ipiranga, localizadas na zona Sul da cidade.

Até 1928, a região serviu para o abastecimento de água do bairro do Ipiranga, e nesse mesmo ano, o naturalista mineiro Frederico Carlos Hoehne foi convidado pelo governo para implantar um horto botânico no local. Por um projeto de sua autoria, nasceu o Jardim Botânico de São Paulo que, ao completar 80 anos em 2008, passou por um processo de reformas que concedeu ainda maior beleza ao local, confirmando-o como um dos melhores parques da cidade para se relaxar.

Atualmente o Jardim Botânico faz parte do Instituto de Botânica de São Paulo e está, geograficamente, inserido no Parque Estadual das Fontes do Ipiranga, conhecido como Parque do Estado. Sua área de 360 mil m² de mata atlântica abriga 380 espécies de árvores, utilizadas para fins de pesquisa e conservação. Além da vegetação, é possível observar alguns animais, como, por exemplo, o tucano de bico verde, a preguiça, bugios e roedores, que vivem livremente no jardim.

Daremos volta pelo parque e depois teremos um delicioso piquenique.

Saída do Shopping Eldorado às 9:00 horas.

Preço por pessoa de R\$ 180,00, incluindo lanche do PICNIC, firma especializada em piquenique.

JABUTICABA , JABOTICABA OU FRUITA ?



1 – Denominação

O Dicionário Houaiss da Língua portuguesa apresenta três verbetes, cada qual com uma grafia, para designar o mesmo objeto, ou seja, a fruta da JABUTICABEIRA ou da JABOTICABEIRA. Assim, pode-se usar indistintamente Jabuticaba (Jaboticabeira), Jaboticaba (Jaboticabeira) ou, simplesmente, Fruita. A jabuticaba é designada também pelos nomes das suas variedades: Jabuticaba-rajada, Sabará, Jabuticaba paulista e até jabuticaba-preta.

O nome vem do tupi-guarani, conforme explica Silveira Bueno, em seu Vocabulário Tupi-Guarani Português. Jabuticaba significa “fruta em botão”. Ele escreve jaboticaba com a vogal “o” e esclarece que não há qualquer relação com jaboti: o significado é “a fruta em forma de botão (de flor)”. Para Bueno, a grafia popular, jabuticaba com “u”, está incorreta.

Mas eu vou adotar a denominação mais comum, com “u” mesmo, jabuticaba, pois foi com essa que me acostumei na minha infância, lá em Varginha, Minas Gerais, quando subia nas jabuticabeiras, junto com meus irmãos, e comíamos os frutos no próprio pé. Nós seguíamos, sem saber, o conselho de Carlos Drummond de Andrade que, em trecho do livro Menino Antigo, no qual reuniu poemas da infância e da adolescência, diz:

“Atrás do grupo escolar ficam as jabuticabeiras
Estudar, a gente estuda. Mas depois,
Ei, pessoal: furtar jabuticaba.
Jabuticaba chupa-se no pé”

Em Minas Gerais é comum o hábito de se alugar um “pé de jabuticaba”: o inquilino tem o direito de passar ali o dia inteiro chupando as frutas, até o quanto aguentar.

A associação com o Estado de Minas é tão forte que a árvore da jabuticaba aparece no brasão de armas da cidade de Contagem.

A cidade de Sabará e o distrito de Cachoeira do Campo, em Ouro Preto, Minas Gerais, realizam anualmente suas Festas da Jabuticaba.

Há também festas da jabuticaba em Casa Branca, maior produtora de jabuticaba de São Paulo, em Hidrolândia, no Estado de Goiás e em outras cidades do Brasil.

2 – Classificação científica

Reino: Plantae

Divisão: Magnoliophyta

Classe: Magnoliopsida

Subclasse: Rosidae

Ordem: Myrtaceae

Família: Myrtaceae

Gênero: Plinia

3 – A Árvore

Origem - A jabuticabeira é uma planta silvestre, 100% brasileira, típica da Mata Atlântica, mas aparecendo também na Colômbia, Paraguai, Argentina e ocasionalmente na Flórida. É encontrada com mais frequência em Minas Gerais, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná, mas pode também ser encontrada em outras regiões do País, como Bahia, Pernambuco, Paraíba, Ceará, Pará, Goiás, Mato Grosso, Santa Catarina e Rio Grande do Sul.

Clima - Desenvolve-se em climas tropical e subtropical; não suporta estiagens prolongadas e geadas fortes. Em regiões secas o cultivo da jabuticabeira requer irrigação adequada. O pomar deve ser protegido de ventos dominantes, com a utilização de quebra-ventos.

Características – A árvore alcança altura média de 6 a 9 metros, embora haja registros de maiores alturas, dependendo da variedade. Os galhos crescem naturalmente logo a partir do solo. Possui o tronco liso, em tons que variam do marrom claro ao cinza. Tem como característica desprender a casca ao longo do tronco e galhos, criando um efeito bastante atrativo.

Possui folhas perenes e pequenas, com uma coloração suavemente rosa.

As centenas de flores são brancas, e nascem diretamente do caule, característica conhecida como cauliflora.

A jabuticabeira tem frutificação abundante, e os frutos cobrem o tronco, os galhos e, ocasionalmente, até as raízes descobertas. Em geral, ela floresce apenas uma vez ao ano, de agosto a novembro, embora haja especialistas que sustentem que há outra frutificação entre janeiro e fevereiro. Mas, encontrei neste mês de maio, no supermercado, caixas de jabuticaba, provenientes de Santópolis do Aguapeí, SP. Telefonei para lá e o responsável me assegurou que tem colheita durante o ano todo, porque as árvores são constantemente aguçadas. Disse que embarca as frutas bem cedo, lá pelas 4 horas da manhã, e à noite elas já estão no CEASA.

É uma árvore de grande longevidade, comumente demora para dar os primeiros frutos, mas quando começa não para mais, e quanto mais velha, melhor e mais produtiva.

Rega– A jabuticabeira deve ser regada generosamente durante os meses de verão, diminuindo-se a frequência durante o inverno. O melhor é manter o solo uniformemente úmido.

Adubação - Deve ser utilizado fertilizante líquido a cada quinze dias, desde o início da primavera até o final do verão. Durante o outono e inverno, a adubação deve ocorrer a cada quatro semanas.

Transplante - A melhor época é o início da primavera, a cada dois anos, procurando fazer uma poda moderada das raízes.

Poda - Deve-se podar os brotos no segundo ou quarto par de folhas, quando estiver com seis ou oito pares de folhas desenvolvidas. É possível fazer podas vigorosas ou remoção de galhos durante todo ano, mas a melhor época é na primavera.

A jabuticabeira costumava ser uma fruteira quase exclusiva de pomares caseiros ou pequenas plantações. Ou seja, quase não se encontravam pomares verdadeiramente comerciais de jabuticabeiras. Hoje, porém, a Fazenda Jabuticabal em Hidrolândia, Goiás e a Fazenda de Santópolis do Aguaperí, São Paulo, e outras, produzem jabuticabas comercialmente.

Provocada por um fungo que se espalha por todas as partes das árvores, a ferrugem é a doença mais grave que ataca as jabuticabeiras. É bom ficar atento em caso de surgir um pó amarelo, sobretudo na primavera.

O desenvolvimento das jabuticabeiras também pode ser prejudicado, segundo especialistas, por pragas como pulgão, cochonilhas e mosca-da-fruta.

Além disso, a jabuticabeira é uma das espécies nativas mais utilizadas na arte do bonsai.

4 – A Fruta

Entre o nascimento da muda e a produção das primeiras frutas, o tempo mínimo é de dez anos. Ao contrário de outras frutas, que pedem sol, a jabuticaba o dispensa e é mais saborosa quando sua maturação se dá com bastante chuva, bastante água. A chuva se torna prejudicial somente nos dois ou três dias depois de abertas as flores, período em que ocorre a polinização, com a imprescindível a contribuição das abelhas.

Em condições climáticas normais, o período entre a floração e a maturação da fruta compreende cerca de quarentas dias.

Depois de madura, sua durabilidade não vai além de três a cinco dias.

A fruta da jabuticabeira é bem conhecida de todos nós brasileiros: possui um formato arredondado e de cor preta e é muito apreciada por seu sabor exótico. Internamente, possui uma polpa de cor branca, mole e succulenta, onde se encontram de uma a quatro sementes.

Atinge a fase madura durante a época da primavera.

Os frutos verdes aos poucos se tornam roxos e depois escurecem até o negro-brilhante. Devem ser observados alguns cuidados na hora de comprar as jabuticabas: preferir as que estiverem viçosas, firmes, brilhantes e sem rachaduras. Antes de consumir, elas devem ser bem lavadas em água corrente. Não devem ser lavadas se não forem consumidas imediatamente, pois azedam com rapidez. Na geladeira a fruta dura de dois a três dias.

A jabuticaba é muito utilizada na culinária para a fabricação de doces, sucos, geleias, licores e até mesmo vinho, como veremos adiante.

Variedades -

Existem diversas qualidades de jabuticabeiras e de jabuticabas, uma verdadeira coleção que alcança de 12 a 15 variedades diferentes; cerca da metade delas é bem produtiva; a outra metade, nem tanto.

Vamos citar algumas dessas variedades, as mais conhecidas:

Jabuticaba Sabará

A mais apreciada e doce das jabuticabas e a mais intensamente plantada. É de crescimento médio, mas muito produtiva. Frutos miúdos, de casca fina, muito saborosos. Muitos chamam a própria jabuticaba de “Sabará”, mas, na verdade, a “Sabará” é uma das variedades da jabuticaba.

Jabuticaba Pingo de Mel

É uma variedade muito próxima da “Sabará”: um pouco menor no diâmetro, mas tão doce quanto. Cultivada na Fazenda Jabuticabal, em Hidrolândia, distrito de Nova Fátima, Estado

de Goiás. Com ela são feitos vários tipos de vinho, todos desenvolvidos pela (Faculdade de Farmácia da Universidade Federal de Goiás), mais cachaça e suco. A novidade é o licor. E ainda o doce e a geléia.

Jaboticaba Paulista

De maior porte do que as anteriores e de grande produção. Fruto grande e de casca mais grossa. A maturação é um tanto tardia.

Jaboticaba Rajada

Assemelha-se à anterior em crescimento e produção. Os frutos são grandes, muito doces e muito saborosos. A pele é verde bronzeada. Maturação mediana.

Um tipo raro e incomum bastante cultuado no universo jaboticabeiro é a BRANCA (*Myrciaria aureana*) que, diferentemente de todas as outras, é verde.

Jaboticaba Pohnema

Há ainda a jaboticaba pohnema, de grande produção, frutos grandes, de até 5 cm de diâmetro, como vimos, apropriada para a fabricação de geleias, doces e licores.

5 – como plantar e cultivar uma jaboticabeira no quintal

O primeiro passo é escolher a muda certa. Atualmente, usa-se muito a jaboticabeira híbrida (*Myrciaria cauliflora*) enxertada. A diferença entre a planta híbrida e a normal é que ela produz mais rápido, sem crescer tanto.

Se a jaboticabeira for plantada no solo, é preciso controlar seu crescimento ao aparar os galhos cerca de 30 dias depois do fim da colheita. De modo geral, é preciso fazer uma cova com diâmetro 20 cm maior que o do torrão. Cubra o torrão com terra adubada e areada. Regue logo após o plantio para solo assentar. Coloque adubo orgânico a cada seis meses. A planta precisa receber muito sol direto e ser regada com frequência para que dê frutos em abundância e se desenvolva bem.

É possível, inclusive, cultivar a jaboticabeira em vaso. Nesse caso, o enraizamento será limitado e a copa não ficará tão frondosa, evitando as podas constantes. O vaso para plantar a jaboticabeira tem de ser grande e com um furo no fundo. É recomendável colocar 5 cm de argila em pedra, depois adicionar a terra. Depois de colocar a muda sobre a terra, pode-se completar o vaso com pedriscos ou uma forração com plantinhas baixinhas.

6 – Propriedades medicinais

Várias e importantes são as propriedades da jaboticaba no campo medicinal.

- a) A jaboticaba tem capacidade para conter diarreias e disenterias, por isso é indicada para tratar de desarranjos intestinais.
- b) A fruta ainda contém ferro, potássio, cálcio, sódio, fósforo, magnésio, vitaminas C e do complexo B, com propriedade antidepressiva.
- c) Serve para a prevenção do câncer de próstata e leucemia. Estudos realizados por pesquisadores da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP, de Campinas(SP), comprovaram a eficácia da jaboticaba na prevenção do câncer de próstata e da leucemia.
- d) As jaboticabas contêm antocianinas, um dos fenólicos característicos de alimentos de cor escura, com maior concentração nas cascas. As antocianinas têm uma potente ação antioxidante, ou seja, ajudam a eliminar do organismo moléculas instáveis de

- radicais livres, agentes no processo de envelhecimento celular (resultados de pesquisas da UNICAMP e também da Universidade Federal de Lavras, Minas Gerais).
- e) Ultimamente surgem estudos apontando que as tais substâncias antioxidantes também auxiliam a estabilizar o açúcar no sangue dos diabéticos.
 - f) Mais que a antocianina, a casca da jabuticaba também possui uma fibra solúvel chamada pectina, que é auxiliar no controle do colesterol, reduz a absorção de gorduras no intestino (menos colesterol, menos risco de cálculos biliares e doenças cardiovasculares) e promove a desaceleração da absorção dos alimentos (assim, ocasionando nível de glicose no sangue próximo da normalidade, prevenindo o diabetes e a obesidade).

Outras Propriedades.

A fruta ainda é útil para a extração de corante. A árvore fornece uma madeira firme e dura, bastante utilizada como vigas e dormentes. As flores brancas da jabuticabeira também são fontes para as abelhas na produção do mel.

7 – Produtos

A jabuticaba vem sendo utilizada para a produção de uma série de produtos cosméticos e alimentícios.

1. Perfumes (Natura)
2. Loções hidratantes, colônias pós banho, shampoos, condicionadores (Boticário)
3. Sabonetes artesanais
4. Sorvetes
5. Geléias
6. Polpas para sucos
7. Doces e bebidas: tortas, caipirinhas, licores, cervejas, vinhos e até champagne

8 – Receitas

Algumas receitas de bolo e doces podem ser feitos com a jabuticaba.

Destaco que o sabor característico da jabuticaba tem sido reconhecido e apreciado por famosos chefs de cozinha, como o premiado Paul Bocuse, que disse que ***“a jabuticaba não é para o bico de todo mundo. Extraordinária”***.

9 – Curiosidades

- A fruta também é citada na literatura brasileira. Além de Carlos Drummond de Andrade, que fez o verso acima mencionado, Monteiro Lobato, no livro “Reinações de Narizinho”, dedica um capítulo inteiro à jabuticaba.
- Na cidade de Sabará, quem tem um pé de jabuticaba no terreno de casa ou no escritório paga 5% menos de IPTU. A única exigência é que cada pé tenha, no mínimo, 5 cm de diâmetro. O desconto pode chegar a 25% para quem tem até cinco pés.
- Sabará é considerada a “terra da jabuticaba” e deu nome à variedade da fruta que se tornou mais popular no País. O que aconteceu foi que antigamente chegavam as caixinhas com o nome da cidade nos mercados de São Paulo e aí pegou, acredita o historiador José Bouzas.

Trabalho feito por Lucinda Mariza de Souza Pinto para o grupo das Samambaias.

Diretoria 2017



Presidente	MARIE TITZ KAUFMANN	<i>mariekaufmann@terra.com.br</i>	3721-4591	9.9977-7592
Vice Presidente	REGINA P. LEITE BICUDO	<i>re.bicudo@hotmail.com</i>	3023-0729	98106-6644
Tesoureira	SÔNIA ZVARIK MARQUES	<i>soniazvarik@gmail.com</i>	3062-7434	99530-7998
Tesoureira	LUCINDA MARIZA DE S. PINTO	<i>lucinda.mariza@hotmail.com</i>	3044-0317	96421-3053
Relações Públicas	MARIA CLARA MARREY (CAIA)	<i>caiamarey@gmail.com</i>	3034-4061	99555-6735
Relações Públicas	ANA CRISTINA N. PINTO	<i>Ac.nogueirapinto@gmail.com</i>	5096-2255	98175-1472
Secretária	LEONOR LOPES MUNIZ	<i>leonor.muniz@hotmail.com</i>	3743-4800	99984-8392
Secretária	REGINA AUREA A. DE ALMEIDA	<i>reginaaurea@yahoo.com</i>	3887-5723	98114-5372
Consultora Jurídica	NEYDE DE AZEVEDO M. TRENCH	<i>ntrench@hotmail.com</i>	3078-6639	98369-9248
1ª Diretora Exposição	MARILANDI F. DE ANGELIS	<i>Marilandi.angelis@uol.com.br</i>	5522-4807	99625-5552
2ª Diretora Exposição	LUCILENE OLIVEIRA P. BARROS	<i>Lucilene249@uol.com.br</i>	3887-9704	99841-4641

Chefes e Tesoureiras

Grupos	Chefes	Tels.	Tesoureiras	Tels.
01-Samambaias	Sonia Zvarik Marques	3062-7434	A mesma	
02-Azaléias	Maria Candida Brandão	3898-3085	Dina Thereza Araújo	3842-1077
03-Margaridas	Leonor Lopes Muniz	3743-4800	Marília Renault	3813-6220
04-Orquídeas	Marli Elena Moreno	5571-9889	Carmen Lilia Costa Caldeira	3836-9252
05-Angélicas	Fúlvia C. de C. Lopes	3721-4873	Áurea Ferreira Lanhoso	3168-4186
06-Rosas	Therezinha de A. Nogueira	3023-4519	A mesma	98485-5349
07-Alecrins	Aydé Guerra Pereira	2307-5369	A mesma	99935-3222
08-Jasmins	Graciela Favalli Avila	3758-1899	Renata Pasqua	98426-9744
09-Primaveras	Iris Cavinato Alonso	3887-1300	A mesma	99606-9017
10-Clívias	Ana Maria Ferraz (Naná)	3816-4712	A mesma	99315-3815

Atividades 2017

1º SEMESTRE									
MARÇO		ABRIL		MAIO		JUNHO		JULHO	
Dia	Programa	Dia	Programa	Dia	Programa	Dia	Programa		Programa
08	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	05	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	03	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	07	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	RECESSO	
15	Reunião de grupos	12	Reunião de grupos	10	Reunião de grupos	14	Reunião de grupos (?)		
22	Palestra :Assucena Tupiassu. Tema:Jardins no cinema	19	Palestra CBB	17	Palestra CBB	21	Palestra CBB		
29	Passeio: Jardim Botânico	26	Passeio	24	Passeio	28	Passeio (?)		
				31	Pré-Reunião (Diretoria)				
2º SEMESTRE									
AGOSTO		SETEMBRO		OUTUBRO		NOVEMBRO		DEZEMBRO	
Dia	Programa	Dia	Programa	Dia	Programa	Dia	Programa	Dia	Programa
02	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	06	Reunião Diretoria/Chefes de grupos (?)	01-02	Exposição Anual do São Paulo Garden Club	08	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	06	Assembléia Geral
09	Reunião de grupos	13	Reunião de grupos	04	Reunião Diretoria/Chefes de grupos	15	Feriado	FÉRIAS	
16	Palestra CBB	20	Palestra CBB – Work shop para Exposição	11	Véspera de Feriado	22	Reunião de grupos		
23	Passeio	27	Passeio	18	Reunião de grupos	29	Almoço - encerramento		
30	Pré-Reunião (Diretoria)			23-29	Exposição Anual no Centro Brasileiro e Britânico				

Obs.: Quaisquer alterações nas datas das programações acima expostas, serão comunicadas com antecedência pela diretoria do CPJ.



REUNIÕES DE GRUPOS

Samambaias	<p>Dia 15 – às 14h30min Tema: Bananas e Bananeiras Palestrante: Lucinda Mariza de Souza Pinto Local: Residência de Lucinda Mariza de Souza Pinto Rua Inajaroba, 120 apto. 112 – V.N.Conceição – Fone – 3044-0317 Colaboradoras: Lucinda e Neyde</p>
Azaléias	<p>Dia 15 – às 14h30min Tema: Chá Preto Palestrante: Maria Candida Q. Ferreira Brandão Local: Residência de Marina Costa Carvalho Rua Atlântica, 817 Jd. Paulistano – Fone – 3085-5299 Colaboradoras: Candida, Marina, Zélia, Virginia e Clélia</p>
Margaridas	<p>Dia 15 – às 14h (atenção ao horário) Tema: Discussão dos Trabalhos, Programas para 2017 Local: Residência de Marie T. Kaufmann Rua Aristeu Seixas, 240 - Morumbi – Fone – 3721-4521 Colaboradoras: Marie, Leo e demais presente</p>
Orquídeas	<p>Dia 15– às 13h (atenção ao horário) Tema: Surpresa! E mais, sorteio dos grupos para 2017, <u>Campareçam!</u> Local: Restaurante Slaviero Alameda Campinas, 1435 – Jd. Paulista – Fone – 3886 -8502 Colaboradoras: Marli e Sônia Nicolian Muradian</p>
Angélicas	<p>Dia 15 – às 14h30min Tema: A História dos bairros dos jardins Palestrante: Ebe Reale Local: Residência de Elisabeth Martinelli Bertone Rua Hilário Magro Jr. 297 – Jd. Butantã – Fone – D. Adelina 3742-3985 Colaboradoras: Elisabeth e Adelina</p>
Rosas	<p>Dia 15 – às 14h30min Tema: Programação do ano de 2017 Local: Residência de Therezinha de Azevedo Nogueira Rua Massacá, 231 ap. 21 Bl. B Ed. Dijon – Alto de Pinheiros Fone – 3023-4519 Colaboradora: Therezinha</p>

Jasmins	Confirmar programação com Regina. Tel:98106-6644
Alecrins	Dia 15 – às 14h30min Tema: Discussão sobre a programação do ano de 2017 Local: Residência de Aydê Guerra Pereira Rua Ibiapinópolis,967 apto. 92- Jd. Europa – Fone – 2307-5369 Colaboradora: Aydê
Primaveras	Dia 15 – às 13h (atenção ao horário) Tema: Programação das reuniões do ano de 2017 e escolha da nova chefe de grupo Local: Almoço na Residência de Sarita J. Franco Fioravante Rua Sabugi, 103 apto. 101 – Jd. Europa – Fone – 3031-2287 Colaboradora: Sarita
Clívias	Confirmar programação com a chefe de grupo. Sra. Ana Maria Ferraz - Fone – 3816-4712 ou Cel. 99315-3815

22 de Março - Dia Internacional da Água

O tema “água” atualmente é foco de preocupação e discussões em todo o mundo.

Pela sua importância e pelo fato de ser um recurso natural que corre o risco de se esgotar, foi instituído em **22 de março, o Dia Internacional da Água**, criado pela Organização das Nações Unidas – ONU, com o objetivo de levar à reflexão sobre a importância da água e sobre formas de utilizá-la de modo mais racional.

USE COM MODERAÇÃO!!!!