

# Boletim Novembro 2023

## n° 417



**clubedejardinagem33@gmail.com**

**Avenida Brigadeiro Faria Lima,  
1478**



**7° andar - Cjto. 716  
Pinheiros - São Paulo - SP  
CEP 01452-001**



Que  
Possamos  
Aquecer os nossos  
Corações com o clima  
De Natal e transmitir esse  
Amor a todos que nos rodeiam.

Feliz  
Natal

A small, stylized handwritten signature in black ink, located at the bottom right of the text area.





# CLUBE PAULISTA DE JARDINAGEM

Av. Brig. Faria Lima, 1478 - 7º. Cj. 716 - Fone/Fax: (11) 3813-0366 - CEP 01451-001 São Paulo  
[www.clubedejardinagem.com.br](http://www.clubedejardinagem.com.br) clubedejardinagem33@gmail.com

**Edição nº 417**  
**Novembro 2023**

## **CONVOCAÇÃO PARA ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA DIA 06 de DEZEMBRO DE 2023**

Ficam os associados do Clube Paulista de Jardinagem convocados para Assembléia Geral Ordinária a realizar-se no dia 06 de Dezembro de 2023, às 14h30min, na sede social do Clube, situada na Avenida Brigadeiro Faria Lima, 1478, 7º andar – conjunto 716 – Fone 3813-0366, a fim de deliberarem sobre:

- A) Exame dos relatórios e balancetes da Diretoria e do Conselho Fiscal, referentes ao exercício presente.
- B) O valor da anuidade social para o próximo exercício.

É obrigatória a presença da Diretoria, do Conselho Deliberativo, do Conselho Fiscal e Chefes de Grupo, sendo facultativa a presença das demais associadas.

A primeira convocação será às 14h30min com a presença de 51% dos associados ou em segunda convocação às 15h00minh com qualquer número de associados, conforme parágrafo 2º do artigo 6º do Estatuto Social.

Sem mais considerações para o momento.

Atenciosamente,

São Paulo, 06 de Novembro de 2023

---

**Regina Paula Leite De Barros L. Bicudo**  
**Presidente**

Conselho Deliberativo  
1 – Graciela Favali de Avila  
2 – Marília Rabello Renault  
3 – Maria Titz Kaufmann

Conselho Fiscal  
1 – Maria Cândida Q. F. Brandão  
2 – Maria Heloísa Fittipaldi Richetti  
3 – Júlia Titz de Rezende

Demais Suplentes  
1 – Selma Aparecida Santos  
2 – Astrid Claudete Marchini

## PROGRAMAÇÃO DOS GRUPOS



### ***Reuniões de Grupos***

<b>Azaléias</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América
<b>Margaridas</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América
<b>Orquídeas/Angélicas</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América
<b>Primaveras /Rosas</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América
<b>Jasmins</b>	Dia 22 – às 12h ( <b>Atenção ao dia e horário</b> ) <b>Almoço de Confraternização do Grupo Jasmin</b> Local: Restaurante “SELVAGEM” – Dentro do Parque Ibirapuera Av. Quarto Centenário, 454 – PORTÃO 05 <b>ATENÇÃO: TEM SERVIÇO DE VALET</b> <b><u>È MUITO PERTO PODE IR CAMINHANDO ATÉ O RESTAURANTE</u></b>
<b>Alecrins</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América
<b>Clívias</b>	Almoço de Confraternização final de ano no Clube Paulistano Rua Honduras, 1.400 – Jardim América

## **PROGRAMAÇÃO DO MÊS DE NOVEMBRO**



- 01/11 – Véspera de Feriado dia de Finados
- 08/11 – Não Haverá Reunião de Diretoria e Chefes de grupos
- 15/11 – Feriado Proclamação da República
- 20/11 – Feriado dia da Consciência Negra
- 22/11 – Confraternização do Grupo Jasmim
- 28/11 – Almoço de Confraternização Final de Ano (**ATENÇÃO SERÁ NUMA TERÇA FEIRA**)



### **NOTÍCIAS DO CPJ**

Siga nossa página no instagram:

[@clubdejardinagem.cpj](https://www.instagram.com/clubdejardinagem.cpj)

Acesse nosso Site:

[www.clubdejardinagem.com.br](http://www.clubdejardinagem.com.br)

### **ATENÇÃO**

É obrigatório confirmar presença da reunião de grupo com a Márcia no telefone (11) 98682-2880



## **PROGRAMAÇÃO DO MÊS DE DEZEMBRO**

---

*Assembleia Geral Ordinária no dia 06/12/2023 às 14h30min na sede do Clube Paulista de Jardinagem.*

*Sito à Av. Brigadeiro Faria Lima, 1.478 Cj 716 7º andar*

*É obrigatória a presença da Diretoria, do Conselho Deliberativo, do Conselho Fiscal e das chefes de grupos.*

*Aberta a participação aos demais Associadas(os) do clube.*

---





# CONFRATERNIZAÇÃO DE FINAL DE ANO

Nosso grupo não seria o mesmo sem você!  
Obrigado por fazer de 2023,  
um ano de conquistas.  
É com muita alegria que  
convidamos você para  
nossa confraternização  
de final ano.

**DATA: 28/11, às 12h**

**Atenção ao Dia, Terça Feira**

Local: Clube Athletico Paulistano  
Rua Honduras, 1.400 - Jardim América

**VALOR: R\$ 180,00**

**ATENÇÃO: FAZER INSCRIÇÃO COM MÁRCIA - FONE 1198682-2880**

**Sugerimos às sócias que utilizem uber ou táxi, pois é bem difícil estacionar no local.**

# Passaio Espírito Santo do Pinhal

Nos primeiros dias de setembro um grupo do nosso clube fez um passeio a região de Espírito Santo do Pinhal.

Hospedaram se na Pousada Vila Alto dos Pinhais e fizeram vários passeios programados pela Auroraeco Turismo na companhia agradável da guia Fernanda.



# Passaio Espírito Santo do Pinhal

Primeira parada foi em Andradas , cidade vizinha de Espírito Santo do Pinhal,na Vinícola Casa Geraldo.Ela é pioneira na produção de uvas da espécie vitis vinifera, sendo a maior produtora de uvas da região e uma das maiores vinícolas do estado.

A Vinícola Casa Geraldo é conhecida por sua produção de vinhos de alta qualidade.

Lá temos o Restaurante Enogastronômico é um local onde a culinária e o vinho se unem em perfeita harmonia. Com um cardápio cuidadosamente elaborado para combinar com vinhos de diversas vinícolas da região, os visitantes podem desfrutar de uma experiência gastronômica única.



# Passaio Espírito Santo do Pinhal



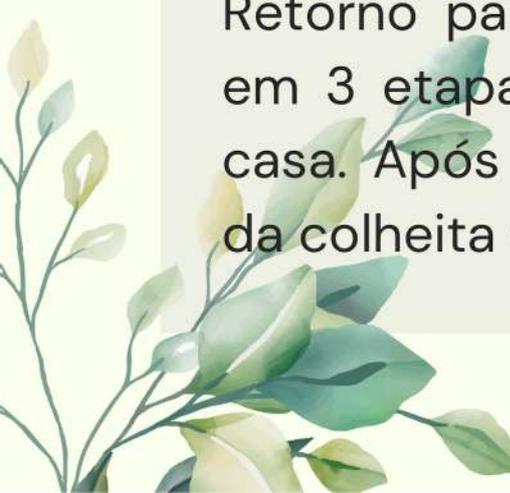
# Passaio Espírito Santo do Pinhal



No sábado após o café da manhã, traslado para a Vinícola Terras de InnVernia na cidade de Espírito Santo do Pinhal. A Vinícola InnVernia é novidade mais fresquinha de Espírito Santo do Pinhal. Ela foi aberta recentemente e está com um ar super moderno para as experiências que turistas podem viver nela assim como em seus vinhos e espumantes.

O que a torna ainda mais especial é o fato de toda a equipe que trabalha na vinícola estar 100% engajada em todas as ações, desde a plantação de mudas até a taça na mesa. A empresa é familiar, resultado do sonho de um neto de imigrantes portugueses.

Após a apresentação do projeto das Terras de InnVernia seguiram para a experiência de plantio das mudas de videiras. Cada participante poderá plantar uma muda! Retorno para a sede e almoço harmonizado em 3 etapas com etapas com os vinhos da casa. Após almoço, saída para a experiência da colheita das lavandas.



# Passaio Espírito Santo do Pinhal



No domingo depois do café da manhã, check out na pousada e com as malas na van, vamos conhecer a Vinícola Guaspari. A vinícola surgiu com o projeto de uma família que decidiu transformar toda a fazenda de café que possuíam em uma linda vinícola. As videiras foram escolhidas a dedo considerando as características do terroir e o método foi sendo desenvolvido.

O primeiro vinho foi produzido em 2008 de forma totalmente artesanal. Mas hoje, a área de plantio é enorme, e o projeto da Vinícola Guaspari passou a executar com maestria a famosa colheita de inverno. Já foi premiada inúmeras vezes e te conto que, ao provar uma taça, você entenderá que a bebida é diferenciada.

# Passaio Espírito Santo do Pinhal



Na chegada, teremos as Boas-vindas Guaspari, com o café especial de altitude e pães de queijo. Depois, passeio guiado pelo vinhedo, para conhecer toda a plantaço e sem seguida, passeio guiado pela indústria para conhecer a produção. Após essas visitas, almoço harmonizado em 4 tempos, com ingredientes frescos da horta.

Após almoço, volta para São Paulo.

Esses lugares são destinos ideais para os amantes de vinho que desejam explorar a cultura vitivinícola e desfrutar de uma experiência enogastronômica única.

# Passaio Espírito Santo do Pinhal



# vivência da sócia

A nossa sócia Candida do grupo Clivias, cuida das orquídeas do jardim do prédio onde mora. Podemos dizer que trata-se de uma “entusiasta de orquídeas” ou uma “moradora jardineira?” Ela voluntariamente contribui para a beleza do jardim, compartilhando seu conhecimento e paixão pelas orquídeas com a comunidade do prédio. Pelas fotos vemos que ela se dedica-se corpo e alma, para ter essas belas espécimes enfeitando o jardim de sua casa. Palmas para ela!



# vivência da sócia





# Continuando a história dos jardins

## JARDINS HAVAIANOS

O Havaí é conhecido por seus jardins exuberantes e bonitos, que têm uma rica história influenciada pela cultura nativa havaiana e pelas espécies de plantas introduzidas. Aqui está uma breve visão geral:

1. Jardins nativos havaianos: Antes do contato ocidental, os havaianos cultivavam jardins conhecidos como “lo'i kalo” (manchas de taro) e “māla” (jardins de alimentos) para cultivar culturas básicas como taro, batata-doce e inhame. Esses jardins foram integrados ao tradicional sistema de divisão de terras ahupua'a.

2. Jardins de Influência Ocidental: Com a chegada dos ocidentais, especialmente durante o século XIX, várias espécies de plantas de todo o mundo foram introduzidas no Havaí. Jardins botânicos foram estabelecidos para aclimatar e estudar essas plantas. Um dos primeiros foi o Jardim Botânico Foster, fundado em 1853.





## JARDINS HAVAIANOS

**3. Jardins Liliuokalani: Nomeados em homenagem à rainha Lili'uokalani, esses jardins de estilo japonês em Hilo, Havaí, foram feitos em 1917. Eles são conhecidos por suas serenas lagoas, pontes e paisagismo tradicional japonês.**





## JARDINS HAVAIANOS

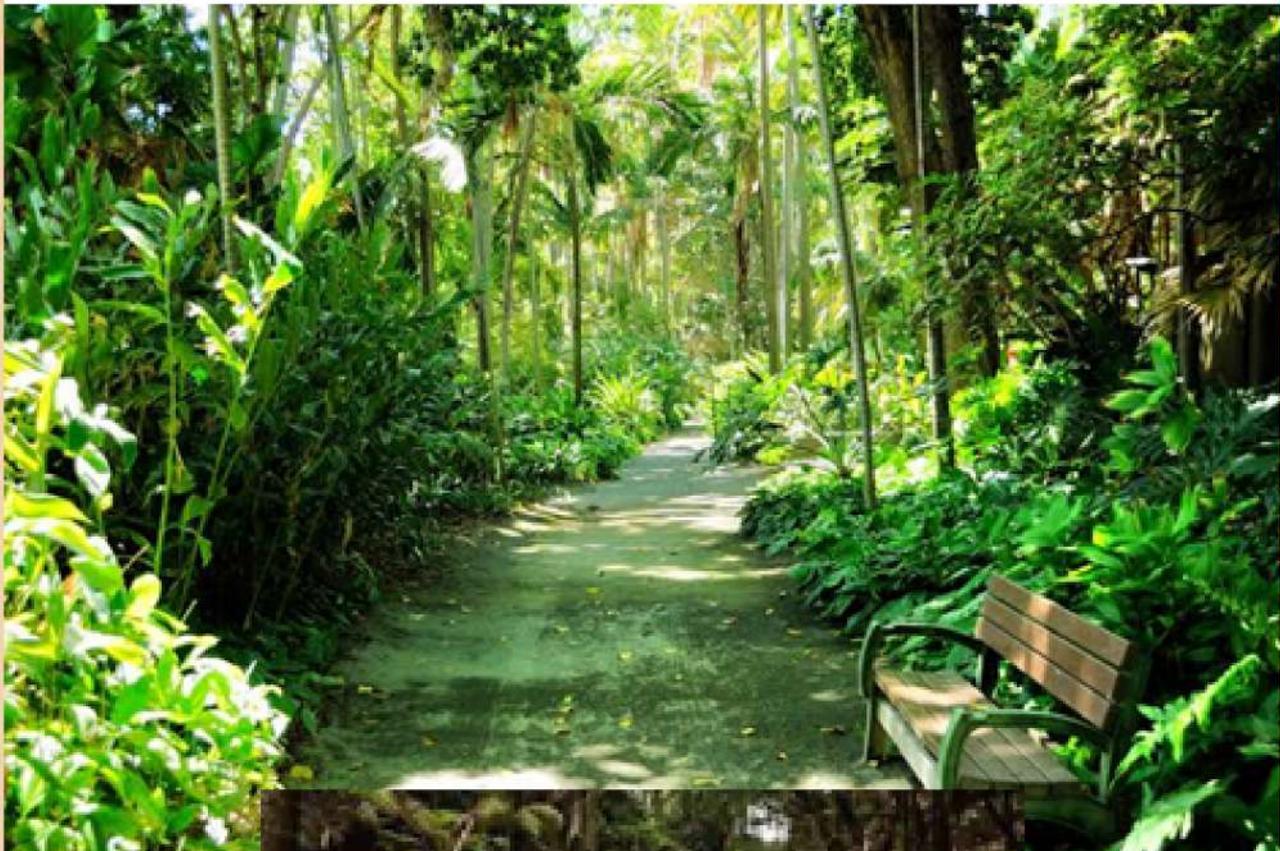
4. Hanauma Bay Nature Preserve: Originalmente uma cratera vulcânica, esta área foi transformada em uma área de conservação da vida marinha, e os jardins circundantes foram paisagísticos para que os visitantes apreciassem a beleza natural. É um destino popular para mergulhar.





## JARDINS HAVAIANOS

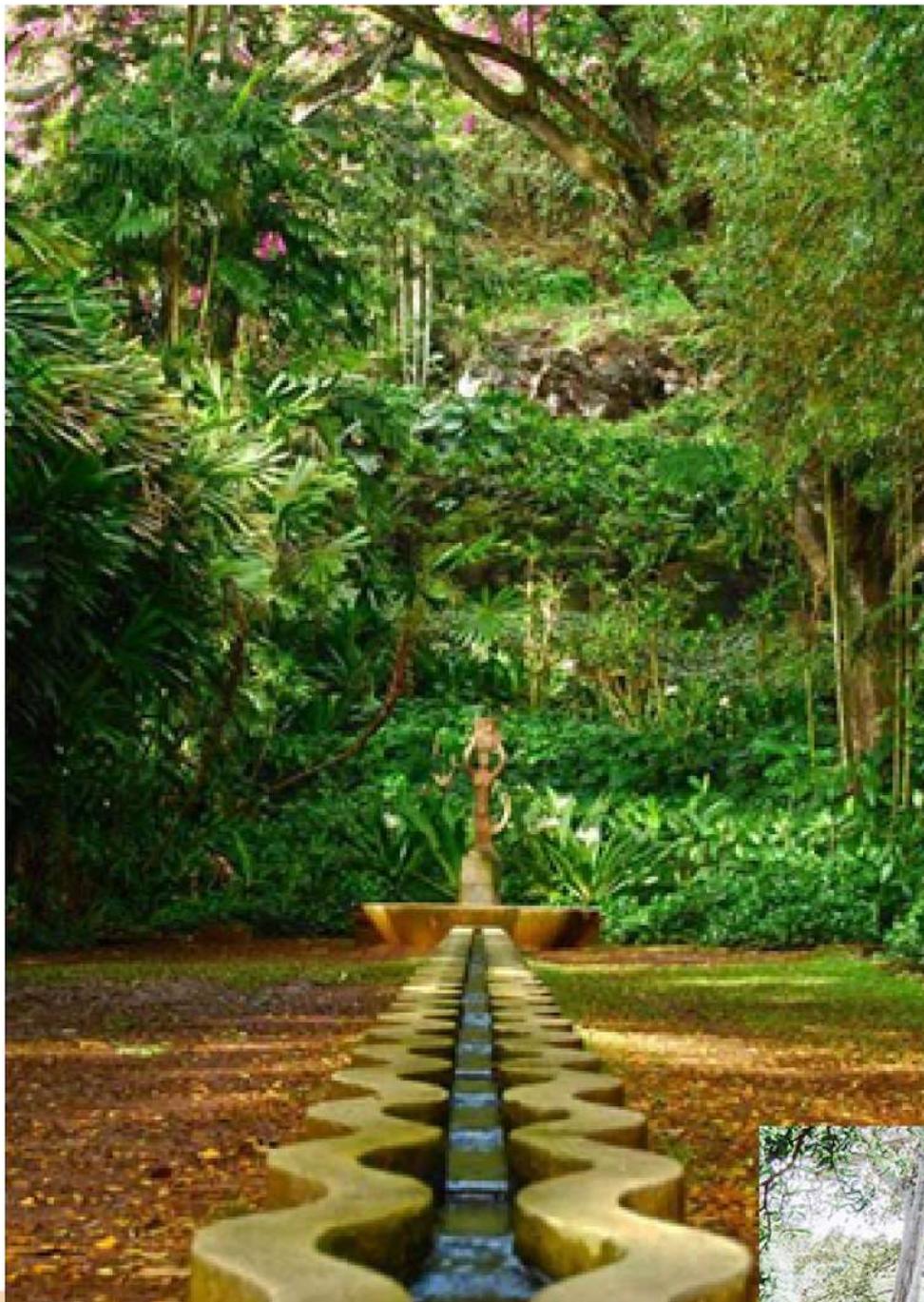
5. Jardim Botânico Foster: Localizado em Honolulu, este é um dos cinco Jardins Botânicos de Honolulu. Abriga uma grande variedade de plantas tropicais e subtropicais, incluindo algumas das maiores árvores do Havai.





## JARDINS HAVAIANOS

6. Allerton Garden: Criado por Robert Allerton na década de 1930, este jardim na ilha de Kauai é conhecido por suas esculturas, terraços e diversas coleções de plantas.





## JARDINS HAVAIANOS

7. Jardim Botânico Tropical Nacional: Esta rede de jardins inclui locais como o Jardim McBryde e o Jardim Limahuli em Kauai, bem como o Jardim Kahanu em Maui. Eles se dedicam a conservar e pesquisar plantas tropicais.

Veja essas fotos do Jardim McBryde:





## JARDINS HAVAIAANOS

**8. Jardins Comunitários :** O Havaí também tem inúmeros jardins comunitários onde moradores e visitantes podem cultivar seus próprios produtos e flores. Esses jardins desempenham um papel essencial na promoção da comunidade e da sustentabilidade.

**9. Jardins Contemporâneos:** Arquitetos paisagistas e horticultores modernos continuam a desenvolver jardins que mostram o clima e a biodiversidade únicos do Havaí, incorporando espécies de plantas nativas e exóticas.

Esses jardins refletem coletivamente o compromisso do Havaí em preservar sua beleza natural e compartilhá-la com moradores e visitantes, tornando as ilhas um paraíso para os entusiastas do jardim.



# Como fazer pão de batata-doce caseiro de massa fofinha



## ingredientes:



- 2 unidades de batatas-doces grandes;
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida;
- 300 g de farinha de trigo integral;
- 200 g de farinha de trigo tradicional;
- 2 ovos;
- 1 colher (café) de sal;
- 1 colher (sopa) de açúcar;
- 10 g de fermento biológico seco;
- ½ xícara (chá) de água morna;
- 2 gemas para pincelar;
- 2 colheres (sopa) de água.

## preparo:

1. Coloque as batatas-doces no vapor até estarem cozidas. Depois amasse-as, junte a manteiga e deixe esfriar.
2. Em uma vasilha, coloque o açúcar, 4 colheres (sopa) da farinha de trigo, o fermento, 4 colheres (sopa) da água morna e misture bem. Deixe a massa descansar por 5 minutos.
3. Acrescente as batatas, os ovos, o restante da água, o sal e a farinha de trigo integral. Misture bem, e adicione a farinha branca até a massa ficar firme.
4. Quando ela estiver firme, sove a massa até ficar lisa e homogênea. Após isso, cubra com um pano e deixe descansar.
5. Após o descanso, faça bolinhas de tamanho médio, abra e enrole.
6. Em seguida, coloque-as em uma assadeira untada, deixando descansar até dobrarem de tamanho. Misture as gemas com a água e pincele os pães.
7. Para assar, pré-aqueça o forno a 180°C. Deixe os pães por 40 minutos ou até que estejam dourados.

**DICA DE**

**SÉRIE**



## **O Famoso Alfaiate**

**Netflix**

"O Famoso Alfaiate" é uma série que narra a vida de Peyami, um jovem alfaiate que herda o talento e um negócio de sucesso de seu avô. Após a morte do patriarca, Peyami precisa proteger a todo custo um segredo valioso, e para isso, ele se muda para Istambul, onde precisa estar constantemente em alerta. Enquanto lida com essa responsabilidade, ele conhece Esvet, uma mulher misteriosa que foge de um relacionamento abusivo com Dimitri. Esvet acaba cruzando o caminho de Peyami e de seu pai, Mustafa, mas também esconde segredos que podem colocar tudo em risco. A trama é repleta de suspense e mistério, com personagens cativantes e reviravoltas inesperadas.

**DICA DE**

**FILME**



## **Máfia da Dor**

**Netflix**

Estrelado por Emily Blunt e Chris Evans, *Máfia da Dor* conta a história dessa mãe que precisa fazer de tudo para salvar sua filha. Isso inclui, por exemplo, começar a trabalhar como vendedora de uma farmacêutica. E o que tinha tudo para ser só um emprego normal ganha contornos mais perigosos e ilícitos a partir do momento que ela se alia a um executivo que também está tentando salvar a própria pele.