

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2018

Caros leitores e leitoras



Bom dia de José Duarte

Cá estamos na segunda edição do Ardina, pois foi com grande satisfação e carinho que recebi muitos parabéns por esta iniciativa de criar esta folha Informativa. Claro sem vós nada isto pode continuar, a folha tem uma tiragem limitada é grátis, encontra-se à

disposição dos leitores nos cafés, restaurantes Portugueses se alguém desejar uma copia pode tirá-la no site Web www.ardina.ch ela é à disposição em PDF.

Um abraço e até à próxima.

O cantinho de viagem

O **ARDINA** andou a visitar este nosso cantinho que nos adotou, pois caros amigos, eu encontrei a natureza cheia de força nestes dias de calor do mês de julho, as vinhas



estão carregadas de cachos lindíssimos o que dizer vamos ter muitas uvas e de seguida muito vinho e seus derivados, os amadores de vinhos abafados



podem-se preparar este ano a colheita é boa, para confeccionar o famoso vinho abafado entre outros.

As praias de Bienne, Nidau e na margem do lago de Bienne estão cheias e as águas do lago são limpas para dar uns mergulhos sem medo.

Na praia ouve-se falar português com muita frequência o que quer dizer que existimos e participamos à vida social da região que também é um bocado nossa.

Fui passar uns dias com os meus netos e esposa no campo numa quinta em Auswil BE,



A Casa aonde ficamos uma semana

foi uma bela experiencia para os meus netos, esta região é muito bonita com grandes quintas agrícolas,



pois podemos ver a produção suína e outros animais da quinta como (vacas, cavalos, cabras, coelhos e



galinhas etc) ajudamos à colheita das cerejas que este ano são abundantes. Visitamos a fábrica do

O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa FIQLP

queijo em Emental. Conhecer a



Queijo Emental

história dos produtos Rei da Suíça que é o Leite, Queijo e derivados é uma dever para todos os imigrantes que queiram melhorar os conhecimentos sobre os hábitos e costumes Suíços.



Fiz ultimamente uma visita às Ilhas de São Pierre e depois uma caminhada até Cerlier (Erlach em alemão) visitei o Castelo aonde o grande filósofo Jean-Jacques Rousseau, passou algum tempo antes de fugir para França, fazendo primeiro uma passagem por Bienne.

Mas a viagem que fiz no comboio



Bernina Expresso CH.

Bernina com uma passagem por St. Moritz marcou uma descoberta sublime, um encontro com dezenas de compatriotas, pois no hotel aonde



pernoitei havia mais de 80 Português a trabalhar, ouvi falar Português e Inglês em St Moritz há muitos compatriotas nossos, quando se chega à estação de St. Moritz



Lago de St. Moritz CH

Encontra-se o jovem Teixeira que fala várias línguas, mas quando se lhe diz um bom dia ele olha e deixa um sorriso carinhoso e simpático, e de repente fala a língua de Camões com muita mestria. O ARDINA louva este grande embaixador da cultura LUSÓFONA. No dia seguinte fiz uma viagem pelas



Montanhas suíças até Itália à pequena aldeia de **Tirano**



as paisagens foram uma mais belas do que as outras e depois de Italia em autocarro até Lugano e pernoitei na bela cidade de Lugano ai também encontrei português a trabalhar no hotel Continental todos falavam, Italiano, Inglês e Português ao vir e ouvir estes amigos nossos enchi-me cheio de vaidade no final pensei, temos RONALDOS em toda os cantos.

Crónica de José Duarte

Conversas entre amigos na ATP

Num domingo de nuvens, mas que fazia calor, resolvi ir tomar um café ao centro, lá encontrei uns velhos conhecidos, o Agostinho, Raul e Emílio todos estavam a beber, um Beirão que afogava algumas pedras de gelo, os três trabalhavam numa empresa de ferro, para a construção em especial os túneis, muito conhecida de Bienne.

Eles viram-se para mim para me fazer participar nas suas conversas. Em alguns minutos soube como estes amigos lutam para ter uma vida melhor e dar uma vida melhor aos seus.

Contavam o que faziam há 10 anos e o que faziam agora com as novas técnicas, agostinho dizia outrora, éramos dois em cada maquina hoje

só há um em cada máquina o trabalho é muito mais ligeiro, Emílio muito atento há conversa, era o que falava menos! Mas quando o Agostinho disse que só era um em cada máquina ele disse pois sim! Mas é a máquina que nos faz trabalhar mais continuamente o raio do aparelho não precisa de ir ao quarto de banho!

O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa FIQLP

Há muito trabalho, pois temos de produzir uma tonelada de ferro por dia até ao fim do ano para o túnel perto de Basileia, o patrão levou-nos a ver o túnel, vimos uma grande perfuradora e explicaram as novas técnicas de construção, foi uma experiência bonita! Pois de volta foi-nos oferecido um jantar.

Ficamos todos motivados, para ao outro dia atacar com a nossa ferragem disse o Emílio! O trabalho destes amigos passava à frente da qualidade de vida pessoal ou da

família, pois passavam os anos a trabalhar e nos fins de semana no Centro Português, a jogar uma sueca ou a contar as aventuras do trabalho fazendo destes as suas verdadeiras conquistas e causas para uma integração nos países de acolhimento.

Com alguns segundos de silêncio o Raul disse tanto trabalho para agora os FP dos impostos suíços nos ir buscar a Portugal tanto que nos custou a economizar, pois temos de declarar tudo o que temos em Portugal e o mais criminal é que podemos ser taxados com 10 anos

de retroativos, rematando eu para o fim do ano vou-me embora para o meu cantinho em Portugal! E quase todos em coro disseram o mesmo sentem-se roubados e desprotegidos com as novas leis na Suíça sobre a declaração dos rendimentos. No ano 2018 calcula-se que mais de 3'000 português regressem a Portugal à causa da declaração dos impostos.

Crónica de Aníbal Sobreira

História de Albino

O atleta do Jura (um corredor de atletismo) Conhecido pelo nome Albino

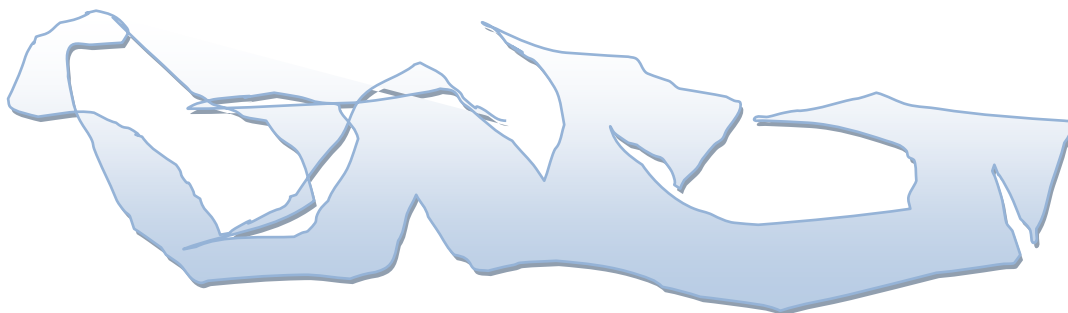
Uma bonita história que um nosso compatriota fez durante alguns anos no Cantão do Jura, exatamente na região do Noirmont, chegou nos anos 80 como moço de campo para olhar pelas vacas de um grande produtor de leite.

Os dias começavam muito cedo, Albino ia para o curral para dar o pasto e tirar o leite das vacas, gostava de ordenhar, mas a vacaria tinha um sistema de ordenha

moderna e eletrónica, Albino tinham que lavar e desinfetar os tetos das vacas e depois colocar os braços da ordenha, em seguida controlar e acompanhar o bom funcionamento da mungidura. Assim passava o dia até ao último pasto das vacas. Pela noite então ia se treinar pelos campos e estradas entre Saignelégier e Noirmont, durante muitos anos vi o meu amigo a treinar. Albino participou alguns anos nas competições da região e ganhou várias provas, os jornais

locais apresentaram o nosso atleta como um talentoso corredor de fundo, mas Albino ficou sempre simples e amável, que recusou a vaidade e as glórias mediáticas, continuando a trabalhar no mesmo patrão 1º como sazonal e depois permissão C, Hoje partiu para a sua terra natal aonde pratica o seu desporto favorito que é o atletismo. Um abraço e boa corrida.

Crónica de José Duarte



O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa
FIQLP

Os locais Português

A Casa Marques: Lyss-Strasse 19, 2560 Nidau uma loja aonde se pode comprar todos os produtos portugueses.

Restaurante Puccini: Schulgasse 17, 2560 Nidau gerido por a família César Pereira um café Restaurante que propõe uma cozinha portuguesa e francesa.

Cantinho Português na rua de madretsch Bienne, uma loja aonde se pode encontrar muitos produtos Português.



Delta Bar, rua do Breuil 61 Bienne, um simpático Bar com uma cultura Portuguesa, local de encontro de muitos compatriotas.

Publicidade

O RESTAURANT ROMAND rue chemin du parc 10,2502 Bienne
CHEFE JOÃO RIBEIRO

Tel. 032 534 91 95

Cozinha Portuguesa e Francesa

Algumas especialidades

Bife de vazio na Pedra
Paella à Valenciana
Carne à Alentejana
Bacalhau à Brás



O conselho municipal da cidade de Bienne



Foto dos arquivos da cidade:

Cédric Némitz,PSR, diretor da, formação, da cultura e desporto. **Silvia Steidle PRR,** diretora das finanças. **Erich Fehr PS,** Maire (presidente) de Bienne **Barbara Schwickert PV,** diretora dos trabalhos públicos, energia e

ambiente. **Beat Feurer UDC,** diretor das ações sociais e segurança.

Para saber mais: www.biel-bienne.ch/fr/pub/administration/conseil_municipal/membres_du_conseil_municipal.cfm

Conselho da cidade é composto por 60 pessoas de vários partidos.

Para escrever uma carta:

Conseil municipal
Case postale
2501 Bienne

O bom empregado de mesa (formação)



Talher à carta:

A faca, garfo guardanapo, decoração, prato para o pão e faca a manteiga, copo para água e copo para vinho.

É um talher que se encontra nos restaurantes gastronómicos ou

Composição: toalha e guardanapo de tecido, raramente em papel, grande faca na direita, grande garfo na esquerda, um prato para pão, uma faca para manteiga, hoje facultativo, um copo para água colocado na frente da faca, e um

copo para vinho ao lado. Ao centro sal e pimenta, sem esquecer a decoração.

Restaurantes com um requinte superior. sal e pimenta, sem esquecer a decoração.

Vantagens: os clientes encontram o mínimo dos utensílios em cima da mesa, os empregados podem colocar outros talheres segundo a necessidade



Talher simples de base:

A faca, garfo, guardanapo, copo e decoração.

O talher de base simples: é um talher que se encontra em todos os

estabelecimentos que servem refeições, é uma maneira de dizer que servem (marketing venda) refeições.

A composição é: toalha de tecido, ou papel, guardanapo de papel ou tecido, grande faca na direita e garfo na esquerda, um copo na ponta da faca, sal e pimenta sobre um prato.

Vantagens são: deste talher, anunciar o serviço das refeições aos clientes, que encontram o mínimo de utensílios em cima da mesa.

1º lustrar ou limpar todos os talheres e copos antes de pôr na mesa.

O formador Inácio Castro



Gastronomia receitas do Chefe Bernardo

Tortilha de legumes

Ingredientes para 4 pessoas

5 ovos inteiros, 100 gramas de ervilhas, 100 gramas de cenouras em cubos pequenos, 3 batatas

médias em cubos pequenos ou fatias, 1 cebola picada, 2 colheres de sopa de óleo Sal e pimenta qb.

Preparação

Primeiro cozer os legumes e coa-los Numa grande terrina, bater os ovos bem juntar os legumes e as cebolas,

numa caçarola aquecer o óleo, deitar o aparelho na sertã e deixar dourar depois virar para dourar do outro lado, quando cozida dividir em quatro e servir

Lombinhos de vitela com mostarda de mango

Ingredientes para 4 pessoas

800 gramas de carne do vazio de vitela cortado em lombinhos, 1 sumo de limão verde, 1 mango maduro, 3 colheres de sopa de mostarda, 1 cebola picada, 1 ramo de salsa picada, 4 folhas de sálvia, 1 dl de vinho branco seco, 2 dl de fundo de

carne escuro (demi-glace), Sal e pimenta ao gosto

Preparação

Temperar os lombinhos com sal, pimenta e sumo de limão, colocar uma folha de sálvia em cima de cada lombinho, preparar uma panela com

um pouco de óleo e levar ao lume aquecer, depois dourar os lombinhos dos dois lados quando estes estiverem bem dourados tira-los e guardar ao quente sem cozer 60 ° C. Na mesma panela com um pouco óleo refogar as cebolas, juntar a manga esmagada e misturar com a mostarda, adicionar

O ARDINA-BIENNE

Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa FIQLP

o vinho branco e o demi-glace, deixar reduzir, apurar os condimentos polvilha-se com salsa picada, servir dois lombinhos por pessoa com um pouco de molho à parte, acompanha bem com arroz

com legumes ou panquecas de batatas.

Informação

A soja é um alimento recomendado para uma alimentação equilibrada, é o único legume com proteínas

completas, isto significa que tem os nove aminoácidos essenciais. No mercado pode-se encontrar leite, farinha, iogurtes e natas e claro o tofu que é o queijo da soja, A Soja está presente também em muitos outros alimentos.

A literatura Lusófona

O cheiro a cacau: história de duas gêmeas,

Um lindo romance que começa assim.

Alice e Tino Dias: um casal que não pode ter filhos. Ele é engenheiro de construção e ela é professora secundária.

Depois de uma dança de especialista em especialista com tentativas e mais tentativas para ter filhos, mas sem resultado.

Um dia se conformaram e passaram a continuar a se amar e a ser atentos um ao outro. Num dia de calor de verão que fazia 25º C **Tino** assentado na sua larga varanda em frente ao mar aonde contemplava a dimensão da água azul porque estava um dia de sol e viu gaivotas misturadas com outros pássaros à procura de peixes para se alimentar, na praia havia crianças e adultos que começaram a se instalar.

Tino chamou por Alice e disse-lhe carinhosa vamos à praia, está um tempo tão bom!

Esta sem respirar disse bem então vão-mos lá, os dois amorosos se encontraram deitados na areia virgem da praia e ao vir crianças a brincar começam os dois a chorar envergonhadamente e se murmurando nós não vamos ver os nossos filhos a brincar assim! Um menino cor de cacau chama pela sua mãe, esta vêem uma senhora branca e loura que fala ao menino e explica as boas maneiras de brincar com os outros meninos e meninas.

O casal numa voz conjunta diz! Assim nós também vamos ver os nossos filhos a brincar na areia.

Ao outro dia vão saber como funciona o processo da adoção, ai recebem os conselhos para poder adotar as crianças.

As adoções são um combate dos guerrilheiros

Longas entrevistas com os organismos sociais vão se proceder com o preenchimento de fichas etc. O organismo em Portugal é a ASS (Adoção, segurança, social)

As leituras sobre o perfil das adoções se desfilam e cada vez mais o sonho de abraçar um filho ou filha é cada vez mais presente.

As especialistas e representantes de adoção vêm visitar o apartamento e as condições para receber o futuro filho ou filha, o casal mostraram interesse de aceitar aquela ou aquele que lhe fosse destinado, mas antes de serem acreditadas como pais adotivos, têm-se de mostrar todas as suas possibilidades pessoais e económicas, esta situação não é sempre fácil os papás a candidatos adotivos tem de se mostrar ao nu. Segue na próxima edição.



Foto do dia / JD, Frutas e legumes da saudade!

Poema do dia

Momento

Que valor pode dar ao meu instante
Aprendi a contar e escrever horas e
horas sem momento
Mas nunca ninguém me ensinou o
valor do instante
Este momento que esta ao presente
no meu coração
O qual não me rouba a minha
vontade do momento
Grito para os sábios e os
licenciados

Para apreciar e ensinar o valor do
instante
Por favor é só um instantinho mas
estou com pressa
A delicadeza do momento: deixo num
instante o malandro passar.
Assim faço na minha vida todos os
momentos
Ofereço aos outros os instantes do
meu olhar de pensar

Fico sem forças para ralar e dizer
no momento
Parem um instante que os outros
também querem falar
É por um instante vou-vos deixar de
maçar
Deixando a porta aberta um
instantinho para os outros entrar

Poema dedicado às pessoas que nunca
têm voz. **José Duarte**

Eventos na região de Bienne

Campeonato da Europa M19 da UEFA, é realizado em Bienne, Yverdon, Wohlen e Zoug entre 19.07.2018 - 30.07.2018

Festival internacional de Xadrez: realizado em Bienne entre 21.07.2018 - 01.08.2018

Festival lakelive: realizado nas margens do lago de Bienne do 27.07.2018 - 04.08.2018

Festa do lago de Bienne: 31.07.2018, com fogo de artifício, O 1º Agosto festa Nacional Suíça.

Royal Arena Festival Orpond: 17.08.2018- 18.08.2018.

Cine happenning lyss, uma manifestação única com concertos e filmes do 26.08.2018 -11.08.2018

Hoje domingo de verão

As famílias passam os domingos nas praias e margens do lago de Bienne, com os farnéis, as mamas olham pelos mais pequenos, os mais grandinhos jogam à bola com os amigos de domingo. Os espaços relvados convidam a muito divertimento, os pais também dão os seus xutos, depois bebem uma míni sagres que é a bebida preferida dos nossos compatriotas, entre dois golitos de cerveja deitando-se na relva e perguntam então quando se come querida! Esta diz ainda não é

meio-dia... Só pensas em comer ainda não fostes ao lago tomar uma banhoca, Oh! a água é doce e eu gosto mais dela salgada! Sim diz a esposa, mas em vez de relva tens a areia que te entra pelos calções.

O apetite chega a todos com o cheiro dos vizinhos à beira do lago pode-se apreciar e cheirar as cozinhas africanas, asiáticas todas elas tem uns aromas especiais uma mistura de salgado e doce com perfumes a caril, canela e curcuma,

os fritos que nos chegam às narinas são os de bolinhos ou pataniscas de bacalhau que muitos compatriotas não esquecem no cesto do farnel. Outros amigos passam o domingo no jardim fazendo uns churrasco e assar as sardinhas que são a iguaria rainha desta época. Alguns aproveitam o domingo à tarde para ir à missa Portuguesa e às 20h00 termina o domingo de verão passado em família de muitos compatriotas.

Crónica de Manuel Pinto

O ARDINA-BIENNE
Folha de Informação Quinzenal em Língua Portuguesa
FIQLP

Anúncios diversos

Trata todo o género de correspondência comercial e administrativa, descontos de impostos. Etc.

Consultante para todo o género de eventos (Casamentos, batizados e festas de Família)

Conselhos em formação de cozinha e serviço

Vende-se apartamento de 3 peças e meia na região de Bienne.

Coaching de organização de trabalho

Aluga-se salas para eventos no centro de Bienne

ACON 

TREUHANDEXPERTEN NIDAU



Quadros à venda... Pintura a Oleo
Informações ao tel. 078 682 74 13
Põe aqui o teu anúncio é grátis.

Publicidade

O Café Creperia MARIANA um local a visitar!



Acolho simpático e criatividade que vos deixa viajar sonhar!

Restaurante Pizzeria ITALIA as melhores Pizzas de Bienne



Acolho simpático e o José Afonso marca a cultura LUSITANA

Boa semana a todas, o ARDINA

