

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2019

Bom dia do ARDINA/BIENNE

Senhoras e senhores leitores



Estamos no mês de fevereiro e já temos os alunos em férias brancas como se diz aqui na Suíça, as estações de

ski há muitas crianças acompanhados pelos professores responsáveis do campo de ski, esta organização das escolas e freguesias merecem um louvor, porque implica muitos voluntários que dão os seus tempos ao serviço das crianças e famílias. Este inverno foi um inverno cheio de neve, as férias de inverno são uma alegria para todos que gostam dos desportos de inverno. boas férias a todos.

Boa quinzena ARDINA

Sopas e cremes

A história da sopa é muito antiga, este líquido com uma textura grossa e pastosa, a origem da sopa começou com a água e o pão foi depois que se começou a misturar outros ingredientes, a história diz que os Egípcios preparavam suculentos caldos daí o nome de caldo, preparados com carne de cordeiro. Os Gregos preparavam com lentilhas frango e sangue com vinagre, na China os camponeses preparavam as sopas com arroz e favas. Os primeiros

restaurantes ou tavernas só serviam sopas, foi a partir do século XII que as outras iguarias começarão a aparecer.

As sopas a elas só são uma refeição completa, hoje as sopas em especial no inverno estão na moda, são refeições econômicas e muito alimentícias, as pessoas mais idosas deviam comer uma sopa por dia para ter uma alimentação equilibrada. Em gastronomia as sopas são divididas em muitas classes como, canjas ou sumos, caldos, consomês, cremes, sopas passadas e purês.

Breve notícia

A Associação dos Trabalhadores de Bienne, procura membros para formar uma lista para a nova direção, pede-se a todos os interessados, Senhoras e Homens de se anunciar pelo tel. 078 682 74 13.

Vamos dar uma nova vida à Associação ATP juntos!

Põe aqui o teu anúncio...

Creme de cenouras com uma rosa de caril



Ingredientes para 6 pessoas

500 g de batatas
10 cenouras médias
1 dl de azeite sal e pimenta
1,5 litros de caldo de legumes
1 dl de natas ou leite

Preparação

Primeiro lavar pelar e cortar os legumes

Segundo; levar a cozer numa panela funda quando cozidos passar com a vara mágica bem triturados como um puré fino. Verificar os condimentos, juntar as natas sem deixar ferver e servir em taças a sopa decorados com a rosa de caril.

Para a rosa do caril

1 dl de fundo de legumes
1 colher de sopa de caril médio
1 dl de natas
1 sífão a chantili
2 cápsula

Colocar os ingredientes no sífão, preparar como o chantili, dando uma forma de rosa em cima da creme.

O bom empregado de mesa (formação)

As regiões vitícolas



As regiões vinícolas de Portugal

No tema do vinho, deixo uma notícia aos leitores, há muitos países no mundo que produzem vinho de alta qualidade, mais nós em Portugal temos varias qualidades ricas de vinho que nos fazem sonhar magnificamente com os nossos vinhos nacionais, nós devemos nos interessar aos nossos produtos antes de conhecer outros do exterior. Somos nós que temos mais diversidade.

A vinicultura Portuguesa é o resultado das tradições e influências das civilizações que sucederam no nosso país como as civilizações dos Fenícios, Cartagineses, Gregos e os Romanos. Estes trouxeram ideias e hábitos novos para a vinha. Portugal começou a exportar vinhos muito cedo na altura do Império Romano, vendia vinho em especial do Porto à Inglaterra daí, nasceu o tratado de

Methum 1703 entre a Grã-Bretanha e Portugal.

Temos um sistema de apelação muito antigo, a região demarcada do Douro e entre outras a dos Vinhos Verdes são vinhos muito valiosos e requintados e exclusivos no mundo. Portugal possui duas regiões produtoras de vinho protegidas pela UNESCO como património mundial: a Região vinhateira do Alto Douro,

onde se produz o conhecido generoso Vinho do Porto, e a Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico. Informação de Wikipédia.

Hoje os nossos vinhos depois de 15 anos ganharam uma qualidade que é reconhecida no mundo inteiro, na época só tinham Porto e Madeira mas hoje temos uma carta de vinhos de exceção dentro o mundo os nossos vinhos estão representados nos bons restaurantes gastronómicos do mundo. Para este grande sucesso temos de dizer que contribuíram, o clima e o solo de Portugal, as castas de uvas tradicionais e a sabedoria dos viticultores fazem hoje dos vinhos Portugueses um vinho dos mais famosos.

As regiões vitivinícolas de Portugal

São muitas as regiões vitivinícolas, que se dividem em diversas categorias, mencionadas nos rótulos das garrafas, mas também temos uma qualidade de vinhos importante e de uma qualidade fantástica sem rótulos e vinificados de uma maneira artesanal, mas esta são reservados para consumo privado.

A história do vinho verde

Segundo os escritos foi no século XII que a cultura da vinha se começou a fazer em Portugal e que o vinho verde foi o primeiro vinho em Portugal que se tornou conhecido, mas só foi mais tarde que vinho entrou nos hábitos das populações do entre Douro e Minho. O vinho foi sempre o produto que teve mais

intervenção do estado desde muito cedo foi controlado pelo estado ao nível de leis e decretos, a igreja e coroas tiveram sempre um interesse especial pelo vinho e vinhas. As vinhas do vinho verde são em pérgulas. Hoje esta técnica é um pouco diferente mais as ramadas são sempre em altura.

Depois da entrada de Portugal na Comunidade Europeia em 1985 a lei-quadro das Regiões Demarcadas o orégão que as determina é a Comissão de viticultura da Região dos vinhos Verdes. Os últimos decreto de lei data de 1992 relativo à produção e ao comércio do vinho verde.

As regiões

Minho a grande região do vinho verde

Região de Monção: Os vinhos de Monção já escreveram a sua história fora das fronteiras a sub-região de Monção e Melgaço são o berço do famoso Alvarinho. A casta Alvarinho é uma das mais notáveis castas portuguesas. A produção é **para os vinhos tintos:** Amaral, Borraçal, Padeiro e **para os brancos:** Alvarinho, Loureiro, Trajadura.

Região Lima; É a região de ouro dos vinhos verdes em especial brancos que integra os concelhos de Viana do Castelo, Ponte de Lima, Ponta da Barca e Arcos de Valdevez concelhos que produzem uma qualidade de vinhos tintos e brancos superiores ao nível nacional as castas em tintos são: Vinhão, Amaral, Borraçal e Padeiro e para os brancos Loureiro, Trajadura e

Pedernã este se chamam na região Arinto.

Região do Cávado; compreende as regiões dos concelhos de Barcelos, Braga, vila verde Amares e Terras de Bouro os vinhos são excelentes oriundos das castas nobres dos vinhos verdes para os tintos são: Alvarinho, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Vinhão, para os brancos: Alvarinho, Avinto Avesso, Azal, Batoca, Loureiro, Trajadura

Região de Ave; Uma região famosa pela qualidade de seus vinhos, esta região intrigue os concelhos de Vila Nova de Famalicão, Fafe, Guimarães, Santo Tirso, Trofa, Póvoa de Lanhoso, e Vizela que são bons produtores de vinho verde as castas mais utilizadas para tinto são: Amaral, Padeiro e Vinhão, e para os **brancos são:** Arinto, Avesso, Loureiro.

Região de Basto; Regiões com excelentes vinhos brancos em especial Para os tintos as castas mais utilizados são: Vinhão, Padeiro e Amaral, para os brancos são: Azal, Arinto, e Alvarinho. **Região de Sousa;** Uma magnífica região oferece de verdadeiros néctares de vinhos as casta para os tintos mais usadas são:

Alvarelho, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Vinhão, para os brancos: Avinto Avesso, Azal, Batoca, Loureiro, Trajadura.

Região de Amarante; uma bela região demarcada; juntamente com Marco de Cannaveses esta sub-região oferece vinhos de uma alta qualidade, as cascas mais utilizadas

para tintos são: Amaral, Padeiro e Vinhão, para as brancas são Azal e Averso.

Região de Paiva; é a região do concelho de Castelo de Paiva com as suas nove freguesias, produz de bons vinhos em especial na região

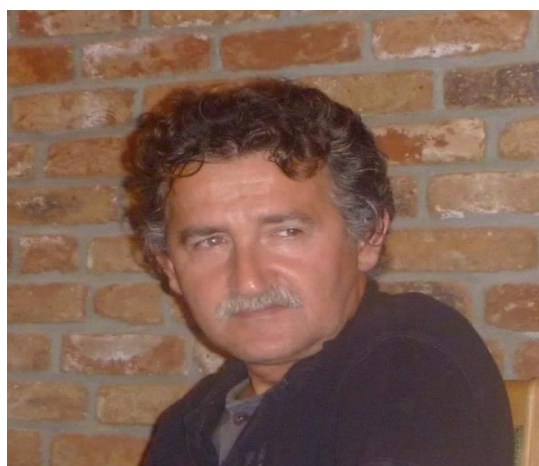
de Bairros as castas mais produzidas é para os tintos:

Alvarelho, Amaral, Borraçal, Espadeiro, Padeiro, Pedral, Vinhão, Rabo-de-Anho para os brancos: Alvarinho, Avinto Averso, Azal, Batoca, Loureiro, Trajadura.

Região de Baião; bons vinhos castos mais produzidos são em tinto: Alveralhão, Amaral e Bastardo em branco: Averso, Lambrusco, Loureiro.

Continua...

Adeus ao nosso amigo compatriota José Figueiredo 4 junho 1959-17 de julho 2019.



Deixa os seus colegas e amigos de luto, da TPB= Transportes Públicos de Bienne e todos os compatriotas da ATP Associação dos trabalhadores Português de Bienne, no qual era membro, ficaram todos em choque com a notícia da morte de José.

Numa noite depois de um dia de trabalho que foi a sua paixão durante algumas dezenas de anos José não mais acordou foi levado por um ataque cardíaco.

José era conhecido por um excelente profissional, colega e amigo que gostava de ajudar, o seu sorriso fazia o charme dos condutores amáveis dos Bus de Bienne.

José trabalhava na TPB, há mais de 20 anos, mas as aventuras de José eram grandes, originário de Moçambique veio para Portugal Lisboa com 18 anos em 1976, e depois emigrou para a Suíça aonde se pode afirmar com muito trabalho e dedicação. José deixa sua esposa e uma filha menor. O funeral realizou-se na quarta-feira 20 de fevereiro na igreja de **Diese Be**, e depois sepultado no cemitério de **Lamboing BE** A gazeta deixa as suas condolências à esposa, filhos e a toda a família Figueiredo e muita coragem para enfrentar este sofrimento.

Prosa da morte

A morte é uma surpresa que não prevemos
O defunto não sente a sua dor
Só os outros percebem a dor que deixou
A vida que terminou sem poder dizer adeus
à aqueles que mais adorou.. Que a tua alma descanse em Paz!

Novas de Bienne

Segundo o jornal do Jura, uma operação no hospital de Bienne que se passou mal o paciente acordou paraplégico. Os dois doutores que participaram na operação foram

julgados pelo tribunal de Bienne-Seeland. Apesar dos dois médicos reconhecer os erros, foram condenados por faltas corporais graves a uma pena pecuniária condicional.

Nascimento

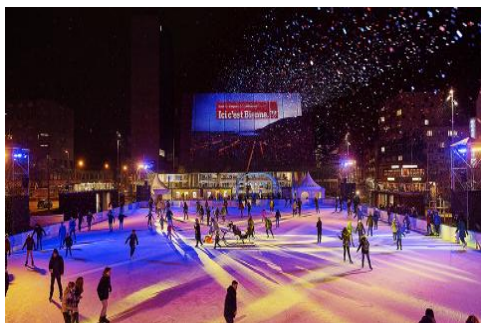
Na quinta-feira dia 21 de fevereiro 2019, no hospital de Soleur, nasceu **Solea Maya Giovanna** filha de Stéphanie Duarte e de Bruno Smorto a bebê e mamã estão bem, O Ardina lhes deseja muitas felicidades.

O Carnaval à Bienne 06.03.2019-10.03.2019



O carnaval começa com a chariavari na cidade velha, aonde as diferentes grupos (bandas) rivalizando as suas criações, como as musicas as lanternas e suas mascaras. O príncipe do Carnaval é introduzido na Place du Bourg . o presidente da cidade lhe entrega as chaves da cidade por cinco dias e um grande concerto fecha a cerimonia, Restaurantes e caves estão decoradas aonde muitos gente se junta para as festividades do Carnaval que é animado por um grande cortejo nas ruas da cidade. Durante cinco dias a cidade de Bienne é fuzilante e para festejar o Carnaval, calcula-se mais 200 mil que visitam o Carnal de Bienne.

A Eisplanade vem de terminar, uma ideia magnífica da Cidade de Bienne.



Depois de dois meses ou seja do dia 01.12.2018-15.02.2019, os amadores dos patins aproveitaram estas estruturas grátis, para gozarem deste desporto nacional, só os patins podiam ser alugados. Calcula-se mais de 100 mil visitantes. O parque oferecia vários restaurantes e lojas para se restaurarem.

Noticias em breve

Mohamed Hamdaoui integra o PDC Suíço

Depois de deixar o PSR o conselheiro da cidade de Bienne e deputado ao Grande Conselho de Berna decidiu de se juntar ao partido PDC Be. **Mohamed Hamdaoui** um grande político da região de Bienne Seeland, um dos políticos sem medo de desagradar com as suas ideias humanistas e sociais. O Ardina deseja uma boa continuidade a este grande personagem da vida política da Romandia Seelandesa.

A morte na terça-feira 19.02.2019 de **Karl Lagerfeld** com a idade de 85 anos, deixa de luto à grande moda mundial de luxo. Um dos maiores costureiros do século, este costureiro alemão que consagrou mais de 65 da sua vida à Arte que sabia melhor fazer, Foi o grande génio de **Chanel** França e considerado como um homem de negócios brilhante. Segundo o seu desejo não houve cerimónias fúnebres foi cremado.

Na terça-feira 19.02.2019, 14h15, uma grande avalanche à Crans-Montana VS Suíça causou um morto, um francês de 34 anos. Causou um choque a todos os esquiadores que neste momento estão de férias nas montanhas Suíças.

Casos de flagelo de Sarampo na escola **Steiner em Bienne**, 12 crianças doentes não foram vacinadas, e foram convidadas a ficar em casa. Para proteger as pessoas que não podem ser vacinadas, como as crianças menos de um ano e as senhoras grávidas.

A Banca UBS faz falar dela mais uma vez tristemente, pois foi condenada a pagar 4 mil milhões de € ao fisco Francês, condenada por branqueamento de capitais. Não se vem rico honestamente!

Literatura

Somos livres do nosso livre arbítrio?

Era bom que pensássemos sobre a nossa natureza e a vida que fazemos ao cotidiano, e vimos onde o livre arbítrio começa e termina.

O livre arbítrio tem significados religiosos, morais e éticos a respeitar, portanto nunca podem ser aplicados à letra as liberdades estabilizadas. Até se costuma dizer que cada um pode fazer o que quiser sem lesar o outro.

O nosso livre arbítrio pode-se murchar com as causas do exterior, como as doenças, desemprego, crise financeira, abalo sísmico ou mesmo o amor.

A liberdade de escolha é interdita pelas causas, que nem sempre são da nossa preferência.

O determinismo e livre arbítrio são alvos de muitos debates no meio da filosofia contemporânea.

Para mim dizer que o homem é livre é uma forma de não aceitar a causalidade.

O espírito, a alma, o desejo, a escolha e a vontade humana não convivem no mesmo mundo casual da natureza, não são compostos pelas mesmas leis constantes.

Isto traz-nos uma pergunta sobre a liberdade de que David Hume, um filósofo do Empirismo Britânico, quando falava de liberdade, punha a questão: em que medida somos livres? Segundo o pensador, a nossa liberdade termina quando ela intervém com os direitos dos outros cidadãos. O homem, para viver em liberdade deve ter a consciência das coisas que não pode fazer.

Por que é que nós acreditamos na predestinação?

Se ouve com muita frequência, coitado teve um acidente, já estava destinado a sofrer, ou coitado teve muita sorte, apesar da má sorte ficou em vida e já pode de novo trabalhar!

Ora, se nós pararmos para refletir, verificamos que o que nos preocupa não a vida do outro, mas sim o trabalho que ele pode fornecer, como o trabalho, seja a resposta à predestinação do ser humano.

Na predestinação passamos muito tempo com as nossas dificuldades e os nossos sucessos sem verdadeiras soluções, e muitas das vezes aceitamos a ditadura do tem que ser.

Neste caso, a causalidade no pensamento de Aristóteles, é a explicação.

Como professor de escola profissional, um dia um aluno que me dizia os meus amigos eram todos drogados ou bêbedos, e que conseguiu manter as suas relações com eles sem nunca me drogar nem embebedar. Hoje o meu dilema é: foi uma causalidade ou destino? Se é destino, quem me guiou e porque não guiou os outros, e o porquê de tanta diferença de tratamento entre os homens.

Somos herdeiros da sobrevivência, vivemos a sobreviver e a vegetar constantemente. Sofremos influências de toda a parte, se falamos de usos e dos costumes, vem a influência da família e da sociedade, dependemos constantemente dos outros, seja de

maneira financeira ou relacional. Vivemos nos terrores da sociedade permanentemente, deitamo-nos e levantamo-nos com as notícias mais pavorosas do planeta. Mas conseguimos comer, beber, dançar e dormir bem. Sem o mínimo esforço para compreender ou resolver as dificuldades ao nosso nível.

Esquecemo-nos rapidamente, e continuam-nos a trazer o lixo das misérias do mundo para a soleira da porta dos nossos vizinhos, colegas de trabalho e mesmo da família, sem que as imagens que nos foram mostradas nos façam refletir, tornando-nos seres mais humanos mais indulgentes com os outros. Em qualquer sorte distribuímos também o sofrimento, sem pensar que o colhemos também.

O homem que valor tem?

O valor do homem não se pesa, não se mede, o valor do homem é no silêncio que vale, se perguntar a si mesmo, na frente de um espelho, quanto valho, vai notar que ninguém responde, então vai saber que não vale nada! Isto deveria servir para uma caminhada de construção positiva para o valor do homem.

Eu vejo homens que pretendem ter valor esmagando os outros, falando ironicamente, ou homens zombeteiros, no desporto, na política, é onde se encontram muitos dos que pretendem ter valor.

Contudo, quando chegam ao silêncio do espelho, ficam sem valor, acabando por falecer como um homem sem valor.

Tirado do livro as minhas dúvidas & certezas, edições VIRGULA, José

Rodrigues Duarte autor

Publicidade

Restaurant faucon/Falken, rue de la gare 48, 2502 Bienne, que abriu na sexta-feira 1 de fevereiro 2019, como restaurante Pizzaria. Os gerentes e família estão muito

motivados para agradar aos clientes, estes dois profissionais simpáticos apresentam uma carta de iguarias e vinhos digno dos bons restaurantes Suíços num ambiente fresco e agradável

Lembranças para matar saudades

Quem se lembra destes livros de escola primária dos anos 60



Politica em Portugal

A greve dos enfermeiros é sempre de atualidade, A direção do SINDEPOR, presidida pelo senhor Carlos Ramalho, solicitou esta quarta-feira 20.2.2019 uma audiência e uma reunião realizou-se de imediato com a Casa Civil, mas este não esteve presente,

O presidente da república Marcelo Rebelo de Sousa em ausência em Madrid está a acompanhar o caso e também está à espera pela decisão do tribunal, para depois poder depois dar a sua opinião.

O chefe de Estado disse que aguardava noticia sobre o estado de saúde do Presidente do Sindicato Democrático dos Enfermeiros, Carlos Ramalho que entrou em greve de fome. Dando ordens à equipa médica para se disponibilizar para acompanhar o senhor enfermeiro. O grevista diz que só termina a greve quando o governo voltar a chamar para negociações. **Fontes JN.**



As greves e as subidas de classe na função publica

Temos os curtumes antigos que o tempo de serviço nos dá a possibilidade de subir de carreira, o que é totalmente danoso para a qualidade de serviços e competências profissionais.

Eu sou para que as formações catedráticas ou profissionais passem por de formações superiores que pretendam lugares de mais responsabilidade ou chefia,

só depois destas formações é que se pode ter um lugar de responsabilidade, mas este lugar mesmo assim será atribuído por competências outras que sejam profissionais e só a administração pode liberar o posto ou negar o posto, após estudo do caso.

A maneira com que os professores e enfermeiros reclamam deixa aparecer que o que conta na subida de carreira é os anos de serviço, esquecendo que há jovens que na mesma profissão estão mais

preparados do que os velinhos, pois os jovens que obtiveram um Brevet ou uma Maturidade na profissão tem direito a ser mais rapidamente promovidos. Claro que ter Brevet ou uma Maturidade não é uma garantia para ter um posto de responsabilidade obrigatória numa economia liberal. É assim que funciona a Suíça. Em todas as profissões.

José Duarte

Quanta vez perde-mos a vontade de lutar?

As notícias de tristeza e injustiça que somos testemunham ou vitimas, os colegas e amigos que partem de repente sem se despedir. As doenças que não somos incapazes de nos liberar, os problemas de trabalho que não podemos resolver porque são os outros que os ditam ou causam. Os conflitos que somos testemunhas, são precisamente

estas muralhas de coisas que nos tiram a força para travessar. Muitas das vezes mesmo com uma camada de boa vontade acabamos por nos desmotivar!

Mas felizmente que passado algum tempo tomamos a coragem de caminhar positivamente, mais uns tempos neste mundo de competição e sem piedade, aonde os vencedores se substitui com a mesma arrogância e brutalidade, nós assistimos passivamente sem

armas para entrevir, deixando aos outros o caminho livre e esperando que eles possam resolver por nós! Assim cada vez mais estamos à mercê dos injustos que tanto condenamos pelos seus comportamentos e atitudes as tais pessoas esperançosas que fabricam os ossos para nós roer, em nos dizendo que a carne não chegou!

Fernando C.

O fundo do saco ou é sutileza dos economistas?

Vivemos numa confusão total, olhamos para os especialistas da economia e apercebemo-nos que estes nos cantam sempre a canção que melhor lhes parece, esquecendo-se de nos dizer a verdadeira realidade. Mas se espremermos o limão este parece ter sempre sumo...

Será por desconhecimento ou para nos enganar, o que não foi possível hoje é possível amanhã! Sempre esta esperança enganador que nos fazem sonhar.

Para uns todo está bem! Para outros todo está para fazer... Estes discursos politizados e sem coerência que nos fazem estremecer de ansiedade e irritação.

Segundo as previsões do Banco de Portugal vêm aí quatro anos de desaceleração na economia portuguesa, o boletim Económico divulgado no dia 20 de fevereiro, contem as primeiras previsões para 2021 aponta uma expansão da economia em 2019 que não ira além

de 1.8%, estes números foram avançados também pelo FMI. Enquanto o governo tinha previsto o Orçamento do Estado com mais otimismo 2.2%.

A dívida do país, é em crescimento permanente 132 mil milhões euros, as despesas são maiores do que as receitas, esta é a realidade das Finanças em Portugal. Temos quase 2 milhões de pessoas abaixo da linha de pobreza., temos um desemprego cerca de 7%. **Fontes JN**
