

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2019

Bom dia do ARDINA/BIENNE

Senhoras e senhores leitores



Estamos no carnaval, o bom tempo continua já há umas semanas, as duas semanas de férias já terminaram, as crianças tomaram o caminho da escola.

Os nossos contemporâneos já fazem projetos para as férias de Pascoa que se avizinham, Hoje é o dia das mulheres, muitas situações nos fazem tomar

consciência dos crimes feitos às mulheres. O carnaval de Bienne que decorreu de dia 6 ao 10 de março espalhou muita alegria na rua da cidade, no dia 9 o cortejo das crianças levou muita alegria aos mais pequeninos, apesar de um dia de muita chuva e muito vento.

Centenas de pessoas na maioria jovens assistiram ao concerto de **David Carreira** no Joya club em Bienne. Assim termina-mos uma quinzena cheia de movimento e alegria na cidade de Bienne.

Boa leitura O Ardina

Política em Portugal



A relançar a visita a Angola do Presidente da Republica Marcelo Rebelo de Sousa que visitou várias cidades de Angola e foi acarinhado de uma maneira impressionante, mostrando assim a simpatia que o Povo irmão Angolano tem com o Povo Português, Foi uma maneira de agradecer a todos os ex-combatentes a amizade, apesar da guerra, os ex. combatentes

deixaram laços de simpatia e amizade nestas terras Angolanas.

O **movimento Nacional de Enfermeiros** realizou uma enorme manifestação em Lisboa aonde estavam presentes mais de 10'000 pessoas, pode-se contar mais de 70 autocarros de todo o País com enfermeiros. Numa profissão constituída em larga maioria por mulheres, o desfile coincidiu com o Dia da Mulher e foi também uma forma de assinalar "uma das figuras centrais da enfermagem", Florence Nightingale, enfermeira que no século XIX mudou o paradigma da profissão, tendo sido

considerada pioneira no tratamento a feridos de guerra, durante a Guerra da Crimeia. Fontes JN

As notícias destes últimos tempos sobre a violência às mulheres deixam em sobressalto toda a população nacional e denunciam a justiça e polícia de ter uma mão leve para com os homens violentos deixando estes em liberdade depois das primeiras denúncias.

Segundo o JN a Associação de diretores de agrupamentos e Escolas Públicas concluiu a faltam nas escolas mais de 4608 funcionários,

Catarina Martins, do partido BE, estimou esta quarta-feira a propósito do caso do Novo Banco, que basta de “lavar bancos privados com dinheiro público” e que o “dinheiro público têm de ter controlo público. Dizendo que chega de retirar recursos à nossa economia. Segundo CM a venda do BES foi mal feita, tal como foi mal feita a venda do Novo Banco à Lonestar e por isso é preciso tirar conclusões. Segundo o BE deu a perceber que a nacionalização seria uma ideia a explorar, O ministro das finanças numa entrevista à TVI disse que ficaria mais cara a nacionalização de que a ajuda. Caso a acompanhar...

Desporto

O F.C do Porto continua na sua positiva campanha da Liga dos campeões em eliminando o Roma IT. O Benfica por sua vez foi eliminado da Taça Europa. Mas ganhou o dérbi contra os Azuis e Brancos para o campeonato Sagre se colocando na frente da tabela com dois pontos de avanço sobre o FCP.

Os craques de futebol Portugêses continuam a ter uma mão cheia de ofertas milionárias da parte dos clubes estrangeiros, Segundo a imprensa nacional o jovem João Felix 19 anos jogador do Benfica tem ofertas de mais de 100 mil milhões de €.

Nelson Évora conquistou no Domingo 3 de março a medalha de prata no tripló salto dos Campeonatos da Europa de Atletismo de pista coberta em Glasgow na Escócia.

Portugal fechou, esta sexta-feira, o primeiro dia dos Campeonatos Europeus de atletismo de pista coberta da Federação Internacional para Atletas com Deficiência Intelectual (INAS), com quatro medalhas. A prova decorre na Turquia. O atleta paralímpico **Lenine Cunha** conquistou as medalhas de prata nas provas do pentatlo e do tripló salto, ficando a apenas uma do objetivo de conseguir 200 medalhas em provas internacionais. Fontes JN

Pensamentos de vida de um reformado!

Somos livres do nosso livre arbítrio?

Era bom que pensássemos sobre a nossa natureza e a vida que fazemos ao quotidiano, 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 se drogar nem embebedar. Hoje o meu dilema dizia ele é a questão: 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 distribuimos também o sofrimento, sem pensar que o colhemos também.

O homem, quanto 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.

José Duarte

O bom empregado de mesa (continuação serviço de vinhos)

Glossário dos vinhos e algumas informações

Aberto; uma boa cor clara, vinho visível

Abrir; deixar abrir o vinho exemplo abrir uma garrafa um certo tempo antes

Ácido; vinho com propriedades ácidas, verde, jovem

Acidez; fresco, agradável

Acídulo; com acidez demasiada

AOC; vinhos com a menção apelação origem controlada (vinhos únicos)

Adamado; doce vinho para sobremesas ou aperitivos

Adocicado; vinhos de baixa acidez

Adstringente; vinho rico em tanino, duro, deixa um sabor amargo

Afinado; maduro, equilibrado, bem envelhecido

Agulha; espumante, pica na língua

Alcoólico; rico em álcool

Amável; doce, suaves em boca

Ambiente; temperatura ambiente, adaptar os vinhos ao local da degustação

Apagado; sem aroma sem pronúnciação

Aroma; buquê aromas diversos frutas ou flores

Áspero; acidez pronunciada ou excessiva

Assemblagem; mistura de castas ou vinhos

Aveludado; macio, untuoso	Florado; com aromas de flores
Avinagrado; sabor e gosto a vinagre	Florar; o mesmo que florado
Avolumado; vinho que tem corpo	Fortificado; vinho o qual se junta aguardente vínica
Balanceado; harmonia, equilibrado em álcool e acidez e doçura	Franco; vinho sem defeitos
Bouchonné; termo francês para dizer que o vinho sabe a rolha ou tem um cheiro a cortiça	Fresco; vinho agradável e que contém uma boa frescura
Bruto; termo para espumantes	Frutado; com aromas de frutas
Buquê; aroma é um resultado do envelhecimento	Generoso; forte com um bom teor alcoólico
Caráter; se diz de um vinho que é personalizado que é diferente dos outros	Gordo; suave e maduro
Carnoso; incorporado	Grande; igual a excelente
Chambrier; o mesmo que ambientar	Leve; com pouco corpo e pouco álcool, ligeiro
Complexo; com aromas diversos, com buquê	Límpido; claro transparente sem impurezas
Corpo; sensação na boca cheia, espalha os sabores	Longo; boa persistência em boca
Cru; vintage, diz-se de um vinho natural e bruto	Maduro; pronto a beber
Curto; vinhos que a duração dos sabores em boca não fica	Magro; pouco álcool sem alma ou Mole (frouxo)
Decantar; transvasar um vinho para o livrar de possíveis impurezas, fazer respirar o vinho.	Mosto; líquido resultante da prensagem das uvas, sumo
Delgado; vinho com pouco corpo	Novo; vinho do ano que foi colhido ou ano de engarrafamento
Delicado; vinho equilibrado e sóbrio	Pastoso; o mesmo que incorporado
Demi-sec (meio seco); vinho um pouco doce	Pequeno; vinho sem grande qualidade
Denso; vinho viscoso, incorporado	Perfumado; o mesmo que buquê
Duro; vinho com muito tânico, adstringente	Persistência; vinho que é longo em boca
Elegante; delicado fino	Plano; sem corpo sem acidez
Enófilo; apreciador e estudioso de vinhos	Raça; vinho que é caráter de alta qualidade
Enologia; ciência que estuda o vinho	Rolha; vinho que tem odor a rolha, aroma desagradável (rolha do sobreiro)
Enológico; Pessoa, que tem conhecimentos da vinha e do vinho	Suave; ligeiro, meio doce
Equilibrado; vinho que têm um bom balanceado	Tânico; vinho com muito tanino, duro
Escanção; responsável pelo serviço de vinhos no restaurante	Tanino; substância existente na uva amarga
Espesso; o mesmo que cheio	Untuoso; vinho aveludado sedoso que caia bem nos copos
Espumante; vinho com gás carbónico	Velho; envelhecido vinho de guarda
Farto; vinho adocicado e com pouca acidez	Verde; com uma boa acidez, agradável e fresco
Fechado; vinho jovem ainda não feito	Vigoroso; vinho jovem com muito vigor e saudável

As temperaturas aconselháveis à prova dos vinhos

Os brancos verdes, champanhe ou espumante Vinhos doces e moscatel e rosés de verdes	6º
Os brancos do Dão e Alentejo Rosés do Dão e Alentejo	7º - 9º
Tintas verdes	9º - 10º
Tintas do Alentejo e colares	10º - 12º
Tintas de garrafeira	14º - 16º

Estes valores podem ser alterados segundo as diretivas dos restaurantes.

Gastronomia
**Bolo de chocolate mole**

Ingredientes para 6 pessoas

250 gramas de chocolate preto
 250 gramas de manteiga
 210 gramas de açúcar em pó
 140 gramas de farinha triga
 6 ovos
 1 pacote de fermento em pó
 6 folhas de menta fresca

Preparação

Derreter a manteiga e o chocolate ao banho-maria, derreter em mexendo até ficar uma pasta lisa e untuosa, fora do fogo juntar o açúcar e os ovos um a um em mexendo sempre, deitar pequeno a pequeno a farinha e o fermento misturar bem.

Untar as formas e colocar o aparelho, a $\frac{3}{4}$ das formas. Cobrir com um papel filme e guardar 12 horas ao congelador. Em seguida aquecer o forno a 180°C e levar as formas ao forno cerca de 15 minutos até que fiquem inchados, desenformam-se e servem-se nos pratos a sobremesa decorados com uma calda de laranja e folhas de menta fresca.

Conselho

Para a calda de laranja tem-se de preparar um xarope com cascas de laranja água e açúcar em pó.

Coelho de porco com molho de vinho da madeira

Ingredientes para 6 pessoas

3 filetes de porco cortado aos bifinhos redondinhos
 2 cebolas médias picadas
 2 dl de vinho da madeira
 5 dl molho demi-glace
 1 dl de Óleo de colza ou girassol

Sal e pimenta do moinho

Preparação

Temperar os lombinhos com sal e pimenta, depois passa-los pela farinha e saltear com um pouco de óleo numa caçarola larga guardar ao quente. Na mesma caçarola pôr as cebolas a refogar juntar o vinho e o molho demi-glace afinar o tempero e servir os lombinhos 4 ou 5 por pessoa cobertos com o molho e cebolinho picado, este prato acompanha muito bem seja com arroz ou com talharim fresco.

Conselho

Em vez do vinho madeira pode utilizar vinho do porto ou marsala.

Põem aqui o teu anúncio

Fábula

A cigarra e a formiga

Uma vez, ao chegar o inverno, uma cigarra que estava morta de fome se aproximou à porta de um formigueiro pedindo comida. Ao seu pedido, as formigas responderam fazendo a seguinte pergunta:

- Por que durante o verão você não fez uma reserva de alimentos como a gente fez?

A cigarra respondeu:

- Estive cantando alegremente o tempo todo e desfrutando do verão plenamente. Se soubesse como seria duro o inverno.

As formigas lhe disseram:

- Enquanto a gente trabalhou duro durante o verão para ter as provisões e poder passar o inverno tranquilamente, você perdia o tempo todo cantando. Assim, que agora... Continue cantando e dançando!

Mas as formigas sentiram pena pela situação e entenderam que a cigarra tinha aprendido a lição e compartilharam o seu alimento com ela.

Moral da história: Quem quiser passar bem pelo inverno, enquanto for jovem, deve aproveitar melhor o tempo. Existe tempo para se divertir e para trabalhar.

Jean de la Fontaine

Novidades da cidade de Bienne (Carnaval)



A cidade de Bienne decorreu do dia 6 ao 10 de Março as festividades de carnaval. A chuva e vento não desanimou os amadores do carnaval que estiveram presentes nas ruas de Bienne desfilando ou encorajando os figurantes de carnaval. O cortejo noturno foi muito frequentado com música e carros iluminados. O cortejo no sábado 9 dedicado às crianças teve muita

animação, o cortejo do 10 de março foi abrilhantado



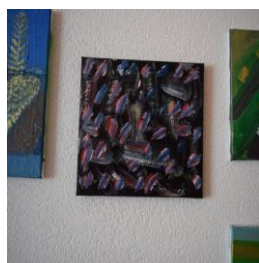
por todos os grupos (cliques) da região de Bienne Seeland, os bailes de carnaval de Sábado e Domingo e segunda-feira foram realizados no palácio dos congressos e na terça-feira fechou-se o carnaval 2019 em Boujean/ Bienne com a queimado do palhaço em palha (Böögg-Verbrannen)

Política de Bienne - Seeland

A campanha, para as Eleições Federais Suíças, já começaram, os partidos ativaram a campanha e os candidatos começaram a sair para a rua para vender as suas ideias, com o objetivo de angaria votos para ser eleitos e representar os partidos durante 4 anos na Assembleia Nacional Suíça. O combate não é fácil

derivado ao total dos candidatos, mais de 1000 para 200 cadeiras. As eleições para a Assembleia Federal Suíça serão realizadas no domingo 20 de outubro 2019. Para o Conselho de Estado é também a mesma data da primeira volta para eleger 46 candidatos.

Pintura & Arte



O dia das mulheres

Comemora-se o mês das mulheres em todo o mundo, mas continua-se a maltratar as mulheres! Seja com atos cruéis físicos ou atos psicológicos devastadores para a vida de muitas mulheres mães. O que se pode fazer neste mundo de egoísmo aonde se pratica o medo ao outro atos para o subjugar aos seus instintos macabros, reduzindo o outro ao pó da sua existência, ficando assim dominador sequiado na sua embriagueis de ódio e de sentimentos exaustos.

Como se pode fazer mal à mulher que um dia se amou e que é a mãe dos nossos filhos? Não posso responder a tais atos selvagens.

Todos os dias recebemos notícias que nos mostram que cada vez a violência aumenta, mais contra as mulheres, quando é que damos as ferramentas necessárias aos polícias e justiça para ativarem com mais urgência as prevenções de tais atos. Gostaria mais de ver um prisioneiro com a intenção de fazer mal do que uma mulher morta ou paralisada.

José Duarte

Ultima hora de Domingo 10 de março 2019



Local aonde o avião caiu.

Um a avião Boeing 737 Max-8 da companhia Ethiopian Airlines caiu, este domingo 10 de março pouco tempo depois de descolar de Adis Abeba, Etiópia com destino a Nairoli no Quênia. Seguiam 157 pessoas a bordo e não há sobreviventes.

Publicidade



Os vinhos Gomes Mota Hélder (GMW) continuam a fazer o seu caminho dentro das melhores caves da região, no sábado 2 de março 2019 realizou umas provas de vinhos, para apresentar as ultimas novidades de coleção vinhos fresco de cuba e vinhos de barril de guarda, curados assim



que alguns vinhos do Porto, para o grande prazer dos convidados.



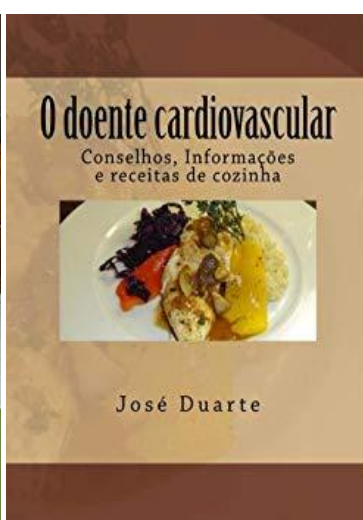
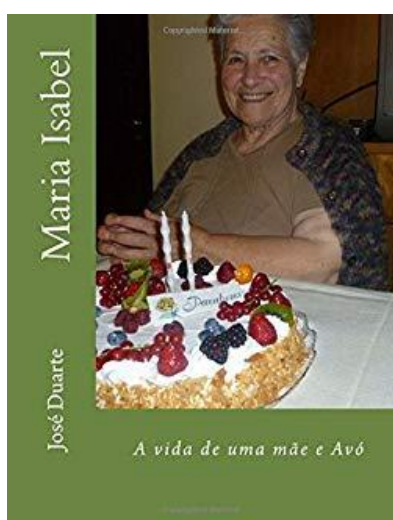
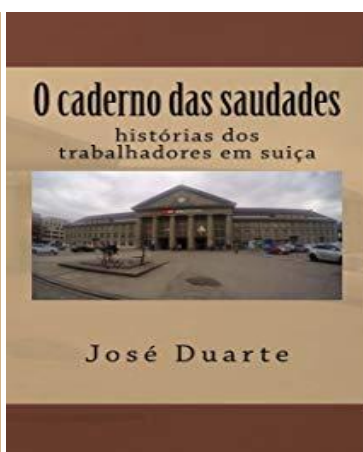
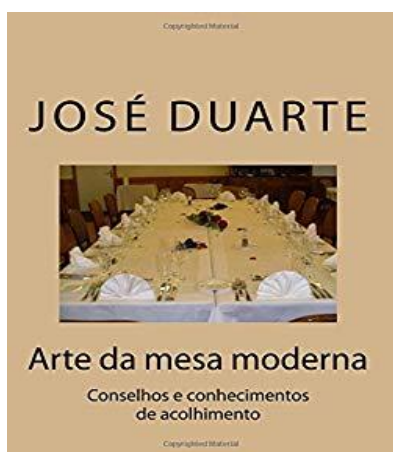
Foi dado a provar as pastas de doce aos aromas diferentes que podem ser apreciados com queijos ou



tostas. Estes casamentos de sabores entre os doces (confiture) e vinhos é uma experiência a degustar, o rebentamento dos sabores e aromas em boca surpreende todos os amadores gastronómicos.

Contatos: www.gamesmotaweinkeller.ch

Alguns livros a ler...



Livros a encomendar a José Duarte

O Ardina vos deseja uma boa quinzena