

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2019

Bom dia do ARDINA/BIENNE

Senhoras e senhores leitores



Caros leitores

Com um tempo incerto lá vamos passando o verão a greve dos motoristas que dividem muitos Portugêses, porque vem estragar o conforto dos meses de férias. O campeonato Sagres está a chegar, todos os clubes têm esperanças num bom campeonato, mas algumas surpresas já começaram, mas é só o começo. As escolas na região do Seeland já começaram, mas em Bienne é só no dia 19 de agosto.

Boa quinzena na companhia do Ardina.

Novidades dos comércios Lusitanos na região

A ATP luta para encontrar um novo local mas sem grandes esperanças, pois os sócios tornam-se coisa rara, portanto os preços dos locais visitados são altíssimos em relações aos sócios, a direção continua na sua tentativa de encontrar um local para a família Lusitana.

As poucas lojas Portuguesas da região já estão abertas e prontas a receber os clientes

Põe aqui o teu anúncio

Desporto



O Benfica começou em boa forma ganhando a supertaça contra o Sporting por 5-0, ganhando em seguida na primeira jornada da liga NOS contra o Paços de Ferreira por 5-0, mas prudência e precisão está ainda na Igreja. Porto perdeu a primeira jornada com o Aves e o Sporting empatou, O Porto está fora da Taça dos Campeões, de facto foi um mau começo de época para os Portitas,



Mas O ciclista João Rodrigues da equipa do Porto ganhou a volta a Portugal a 81 edição, pelo menos valha-mos isto para que a tristeza não seja tão vermelha

Combustíveis

A greve dos motoristas começou esta segunda-feira dia 12 de agosto e as notícias em Portugal viram há volta desta greve que muitos emigrantes que partem de férias não entendem muito a situação a não ser o medo e intranquilidade nos tempos de férias, O governo pôs medidas de precaução decretando o serviço mínimo, os militares já começaram a transportar combustíveis. Vamos a ver se a situação se normalize para bem da democracia.

Na quarta-feira dia 14 de agosto o porta-voz dos motoristas e advogado Senhor Pardal Henriques, está a ser investigado pela Procuradoria -geral da República sobre um caso com um Homem de negócios Francês, que diz que o advogado lhe desviou 85 milhões. Então vamos ter Pardal na mesa.

Contactos uteis

Embaixada de Portugal Berna
Welpoststrasse 20 / 3000 Bern 15
Secção Consular 031 351 17 73
Secção Sociais 031 351 17 42
Secção de Ensino 031 352 73 49

Gastronomia



Fatiazinhas de vaca Stroganoff

Ingredientes para 4 pessoas

400 gr de carne de vaca cotada fininha
150 gr. de champinhons de Paris cortados fatiazinhas
2 pimentos cortados em juliana
3 pepinos de conserva cortados em juliana
1 cebola cortada fina
2 dentes de alho picados
1 ramo de salsa picada
2 dl de vinho branco
3 dl de fundo de vaca

2 dl de natas líquidas
2 CS de pimenta páprica média
1 cs de polpa de tomate
2 cs de óleo vegetal
Sal e pimenta do moího q.b.

Preparação

1. assessorar a carne
2. numa caçarola salter a carne com o óleo
3. uma vez dourada guardar ao lado
4. na mesma caçarola saltear os legumes
5. juntar a polpa de tomate
6. juntar o vinho branco e o fundo de vaca
8. colocar a páprica e creme líquido
9. verificar os temperos
10. polvilhar com a salsa

II Servir com arroz ou pasta
Espero que gostem.

Chefe Bernardes

Novidades das lojas Portuguesas de Bienne

As lojas da região de Bienne Seeland, já estão todas abertas, os nossos contemporâneos podem ir fazer as suas compras para matar saudades.

Novidades de Bienne

Na cidade de Bienne há uma campanha de festas nas ruas, pode-se ver na cidade esplanadas nas margens do Rio Suze é uma campanha para fortalecer os contatos entre vizinhos e para uma boa integração dos imigrantes. Uma iniciativa do ministro da cultura de Bienne.

Vários festivais de música são organizados no mês de Agosto, como o festival de Orpund na quinta 15 e sexta feira dia 16 (Royal Arena Festival)

A exposição Robert Walser em frente à estação continua.

No Mobicat dia 15 de agosto Canções Francesas.

No dia 23 e 24 de agosto o Rocky the city

Sabado dia 17 na cidade velha a festa das crianças

Para saber mais sobres os eventos de Bienne pagina

<https://www.myswitzerland.com/pt/interesses/eventos/eventos-busca/-/biel/>

A saúde, continua com problemas

O hospital de Beja rejeita grávida, a paciente teve de ser levadas para Évora que fica mais de 80 quilômetros, é uma vergonha estas situações que cada vez mais estragão a imagem do SNS.

A Nossa Greta Thunberg, nas Nações Unidas



Salvadora do planeta vai fazer uma viagem até a América atravessando o Atlântico de barco à vela para sensibilizar o impacto ambiental do avião.

É mais um grito da jovem sueca que decidiu a vida dela por um ano para obrigar o mundo a olhar ao desastre do planeta se continuar sem reagir.

Livros de José Duarte / livros de formação de serviço em Restauração em francês



https://www.amazon.fr/s?i=stripbooks&rh=p_27%3AM.+Jos%C3%A9+Duarte&s=relevancerank&text=M.+Jos%C3%A9+Duarte&ref=dp_byline_sr_book_1

Poema

Ausência

Ontem estava-mos sentado a tomar café
 Hoje ele partiu para um país longínquo
 Sem dizer adeus e sem nos abraçar
 A morte é cruel e não deixa marcas na pele
 Ausência acompanha a tristeza no braço do
 pensamento

Ausência que nos segues sem parar
 Andas conosco sem nos amar
 Apresentas-te sem falar
 És a filha das nossas misérias a calcular

Estás ligada aos medos de nos separar
 És nossa alegria do bem-estar
 Esta presente na mesa e na sala de jantar
 A tua presença de nunca mais te perdoar

À tua chegada quanta vezes nos faz chorar

Sempre com a mesma temeria de te justificar
 Acabas sempre por faltar nos momentos das decisões
 ou dos olhares

Ausência que não sabes olhar
 Tens a mania de tudo controlar
 E ficas perdida de não escutar
 Acabas morrendo de te ausentar

Ausência vaidosa da tua dor
 Quando te justificas ouves falar
 Acabas sempre por te inocentar
 Aquele que dizem não te perdoar
 São os primeiros a te contemplar
 Para melhor te amar

Poema dedicado às ausências repetidas que sofreu durante a sua
 vida, Nino Piolho

Empregado de mesa formação

História dos talheres de mesa

Toalha

O uso da toalha é muito antigo e remonta à idade
 média do século XV. A toalha é grande, dobrada ao
 meio para que possa ser virada. No século XIV, quando
 o uso dos guardanapos individuais entrou nos
 costumes a toalha começou a tomar o uso que se vê
 hoje. Mas só no século XVI, é que ela tomou a nobreza
 de hoje!

Guardanapo

Seu uso é muito menos antigo do que o pano velho ou
 uma toalha até o século XV, foi no século XVI que o uso
 do guardanapo individual se tornou generalizado. Foi
 utilizado primeiro no braço esquerdo, e em seguida, os
 convidados colocavam-no à volta do pescoço, o
 mordomo, como um símbolo de seu trabalho, usava
 uma toalha riscada sobre o ombro esquerdo. Hoje, o
 guardanapo tem uma função mais decorativa não

serve somente para limpar a boca, mas como
 decoração.

Prato

No século XV, o prato é a peça de louça para pôr os
 alimentos: nesse sentido, o prato tem substituído a
 escudela. A origem tem o nome de uma realidade
 concreta: marca o lugar onde o hóspede está sentado.
 Hoje, a base tem evoluído tanto que encontramos
 pratos para todos os gostos. A tigela individual foi
 introduzida em França e na Europa por Mazarin. As
 escudelas são ocas, para que possamos servir a sopa.
 Hoje, existem verdadeiras obras de arte, formas
 específicas para cada prato. Por razões económicas,
 as novas tendências no desenvolvimento da
 gastronomia têm uma escolha exagerada de talheres e
 pratos.

Faiança (louça de barro, vidrada e pintada)

Não se sabe muito sobre as origens antigas da cerâmica. Da mais remota antiguidade, foi descoberto um verniz.

No século XII, em Espanha há centros importantes de fazer cerâmica. A cidade de Faenza, na Itália, que lhe deu o nome.

Cafeteira

Está associada ao aparecimento de café nos anos 1644, Louis XIV a Napoleão, cada país têm as suas formas de cafeteiras, hoje as novas tendências de louça e maneiras de apresentar e consumir o café tornaram a cafeteira quase inexistente.

Chávena de café e chá

Formas de porcelana ou recipiente de metal, equipado com uma asa.

A palavra taça (tasse em francês) apareceu na língua francesa a partir de 1150, a partir da tassa árabe, foram as cruzadas Português que trouxeram o nome (chávena ou taça), mas apenas a partir do século XIV que o uso de substitui a taça ou vaso, o hábito do copo vem com a chegada do café e chá. Em 1652 um homem libanês abriu um café em Oxford, um grego em Londres, um arménio, Pascal abriu o primeiro café em Paris em 1672. O pires chega só no décimo sexto século XVII. O pires foi introduzido no século XVI-XVII

Porcelana

Cozimento de cerâmica fina e branca, ele empresta seu nome a partir de uma concha ou palavras shell extraída de vénus (concha em Português) Existem dois tipos de porcelana, porcelana chinesa e rígida ou porcelana francesa. A história da porcelana remonta à dinastia Han, 206 anos antes de Jesus Cristo. O uso de louça de porcelana é de costume das Cruzadas 1400-1600. Museu Gulbenkian, em Lisboa, há peças de porcelana chinesa e japonesa muito antiga.

Garrafa

A palavra vem do árabe (Gharafa). O decantador é usado para manter ou utilizar água, vinho ou licor, é encontrado a partir do século XVII.

Talheres

Até o século XV, era costume usar a linguagem servir o talher, ou seja, cobrir de uma grande toalha e apresentar os pratos sobre a mesa ou um bufete para mostrar ao anfitrião que todas as precauções eram tomadas para evitar intoxicações. Daí a expressão pôr o talher. Hoje dentro da maneira moderna de pôr a mesa, ou preparar a mesa, também se refere ao conjunto de utensílios disponibilizados aos clientes ou

anfitriões, pratos, copos, faca, garfo, colher e guardanapo, que marca o seu lugar na mesa.

Anteriormente, quem quisesse comer com colher e garfo levava consigo o seu próprio talher. No século XVII os braços dos talheres eram feitos de cristal ou pedra preciosa com uma guarnição de esmalte, depois da Regência os talheres foram popularizados e hoje são fabricados à dúzia com a forma que têm hoje.

Faca

Até ao final do século XVI, a faca era usada para cortar e picar os alimentos e meter a ponta diretamente no prato de servir. Eram basicamente fatias de peças de carne ou aves. Claro, também foi usado para cortar o pão. Foi por volta de 1630 que um dia apareceu uma faca de mesa, com a ponta do pé redonda. A etiqueta recomendava para não usar a ponta como um palito. As facas de mesa começaram a diferenciar de acordo com o seu uso durante o século XVII.

Colher

Utensílio de uso doméstico, constituído por um cabo e uma parte arredondada e côncava, que serve para levar os alimentos de forma líquida ou pouco consistentes à boca, cujo uso foi descoberto em Veneza por Henri III, foi a colher, a faca, que fizeram os utensílios individuais da mesa, e ao mesmo tempo tiveram e têm um papel importante na cozinha para a preparação dos alimentos. Os romanos, grandes amantes de caracóis usavam colheres grandes para comer caracóis. Com o tempo a colher ganhou outras utilidades, é usada como uma unidade de peso e medida nas receitas de cozinha e dietas.

Palitos

Desde os tempos antigos, foi utilizada a faca de substituição como um palito de dentes, mas após a era galês (incluindo a data de 1487) foi quando o palito, de madeira e prata apareceu. O palito faz parte da mise en place (arranjo) da mesa dentro de um estabelecimento de restauração, mas acho, que é absurdo colocá-lo sobre a mesa. O Metropolitan Museum de Nova Iorque mantém um palito do século XVI de origem italiana. Mas mais do que o palito em si é o paliteiro que causou o florescimento de pequenas quinilharias, como as facas de mesa etc. que foram muito bem-sucedidos do século XVII ao século XIX.

Copo

Desde o século XIV que o (copo) é um recipiente usado para conter as bebidas, seja de vidro ou outro material, a indústria do vidro nasceu na Europa na época romana Galo, o vidro tem uma história nos

trabalhos de restauração, os copos em vidro estão sempre em movimento de transformação, hoje há copos de todos os estilos. A partir do século XX foram criados copos que nos indicam uma ordem por tamanho e medidas.

Galheteiro de azeite e vinagre, pimenteiro, saleiro.

São recipientes que servem geralmente para conservar, servir, temperar os alimentos na mesa. Desde 1900 a 2012 estes utensílios servem ao uso da boa organização do serviço da mesa

Uso da mesa

Através dos tempos, o uso da mesa sofreu alterações singulares, o que ontem era bom hoje é de mau gosto e mesmo considerado de má educação.

Regras agora na moda

Não se sente nem demasiado perto nem demasiado longe da mesa, mas a uma distância adequada para manter a liberdade de seus movimentos que não possam causar acidentes.

Não se sentar, contra o encosto da cadeira, não inclinar-se sobre a mesa,

Falar apenas a meia voz não falar com um hóspede na outra ponta da mesa, dobrar o guardanapo e colocá-lo sobre os joelhos e não o pendurar ao peito. Não coma muito rápido nem muito devagar. Não bater castanholas com a língua e dentes e manipular os talheres silenciosamente, não falar e não beber com a boca cheia, não pegar os ossos com os dedos (tendências da moda que hoje voltou a comer com os dedos em utilizando o finger-bols (lava dedos) não limpar o prato do resto do molho com o pão, cortar o pão com os dedos, o garfo na mão esquerda, a faca na mão direita. meter na boca uma garfada à medida que se corta e acompanhar com o garfo. Não cortar tudo e depois comer. Há muitos utensílios de mesa. Com a pinça de espargos, açúcar, lagosta, ostras, colheres do peixe. Hoje no mercado, aparece muitos produtos novos.

História do Rancho de Bienne

Fundação no dia 21 de março 1993



Fundação do Rancho Folclórico Português de Bienne

Tiveram a iniciativa os membros da Comissão de Pais. No dia 21 de Março de 1993 teve lugar a primeira reunião com a presença de Carlos Gregório como ensaiador, Aníbal Silva acordeonista, Licínio Ferreira, Marisa Isabel, Alexandre Leite e Alberto Pereira e decidiram que os ensaios começariam a 10 de Abril de 93.

A 18 de Abril de 93 primeiro ensaio estiveram presentes os mesmos já referidos e Carmen Sofia, Patrícia Afonso, Ricardo Ferreira, Sandra Ferreira,

Sônia e Patrícia Leite, Bruna Pereira, Esperança Américo, Mariana, Alberto Leite e Marisa Ferreira. 15 de Maio de 93 juntaram-se João Fuzeta com a guitarra, João Barros com o cavaquinho (mas a 29 de Maio de 93 foi a última presença destes 2 elementos), Rogério Silvério com a cana castanholas, José Sousa com a pandeireta, José Luis e João Fuzeta (filho). Como era necessário algumas verbas, organizou-se um lote nas instalações da Associação dos Trabalhadores Portugueses de Bienne com todos os prémios a serem oferecidos para o total do lucro ser mais significativo.

No dia 20 de Junho de 93 realizou-se o tradicional almoço de fim de ano escolar e o grupo de canto do Rancho faz uma pequena atuação na A.T.P. Bienne. Junta-se ao grupo Sônia e José Morais e Edgar Silva com os ferrinhos.

Quando tudo se encaminhava a bom porto, aparece o 1º grande problema que foi o novo elemento da Comissão de Pais não quer o Rancho Folclórico na Comissão. Na reunião a 05 de Setembro de 1993 formou-se uma Comissão Gestora para o grupo, essa Comissão realizou várias reuniões com a Direção da Associação Portuguesa mais conhecida pela A.T.P. Bienne para se unirem porque era e continua a ser nessas instalações que se fazem os ensaios, tendo

ficado a decisão final para a próxima Assembléia Geral da A.T.P. Bienne a realizar em Novembro.

Antes dessa Assembléia a A.T.P. Bienne tem a sua tradicional festa dos temporários a 30 de Outubro de 39 e aí se realizou a primeira atuação com apenas 7 pares. No dia 11 de Novembro de 93 a 2ª atuação na festa de Natal da Escola Portuguesa (Comissão de Pais).

Assim começou a escrever-se a história do "NOSSO" Ranho Folclórico Português de Bienne.

Tal foi o êxito dos anos seguintes, que percorreu todos os cantos da Suíça e, mais tarde, além-fronteiras,

Histórias da tropa de um colega de 1968-1971 em Cabinda

A LAGOA DE LUCUCULO

Em Cabinda há muitas lagoas. É uma zona com muita água, conheci vários pântanos, os quais me causavam, se não medo, pelo menos, algum respeito e, confesso, tentava evitá-los. As lagoas, por seu turno, eram, de um modo geral, pedaços da Natureza de que eu gostava. Surgiam-nos, muitas vezes, sem que as esperássemos, porque estavam sempre rodeadas de mata, por vezes, bastante compacta, e os caminhos que a elas levavam eram sinuosos e estreitos. Invariavelmente, tinha-se que descer, muitas vezes de forma abrupta, até chegarmos às margens. Era o caso da lagoa mais famosa da zona de Tando Zinze, a lagoa de Bumelambuto. A povoação que lhe dava o nome situava-se num planalto. Depois, havia uma picada que descia imenso e nos levava à paradisíaca lagoa. Era a Natureza em estado selvagem e puro, uma beleza atterradora!

Outras havia, porém, espalhadas pelo enclave, ainda mais virgens e desertas, algumas até eram de difícil acesso. Conheci diversas e nas mais variadas circunstâncias. Se da lagoa do Bumelambuto, tenho boas recordações, outras havia que nos eram, pelo menos, indiferentes, e que só lá íamos quando obrigados.

Por norma, o mapa dos patrulhamentos regulares que tínhamos que fazer num determinado mês chegava, à Companhia, uns dias antes de o mês anterior terminar, a fim de as coisas se poderem preparar atempadamente. E, num esboço tosco do mapa da região vinham, para cada operação, marcados os pontos de largada e de recolha das tropas. Esses dois pontos eram unidos por um arco de curva, o que significava: "sois largados aqui, percorreis este terreno a pé (o que era marcado pelo risco do arco) e sereis recolhidos, no dia seguinte, ou dois dias depois, no ponto final". A duração da operação variava conforme a distância entre os dois pontos e o sentido do trajeto era-nos dado por uma seta anónima e cega que lá vinha indicada. As ordens gerais eram de que deveríamos evitar as picadas e as povoações. Conclusão: convinha que todo o trajeto fosse feito a "corta-mato".

Ora, quem estabelecia estas operações estava muito bem sentado a uma secretária num dos gabinetes do B. Caç. Nº. 11, na cidade de Cabinda. Ou era um qualquer oficial de operações ou, até, julgo eu, o próprio comandante Tenente-Coronel Pinto Ferreira quem fazia os riscos. O que, para o caso, era o mesmo, nem este nem os outros conheciam minimamente o terreno para poderem ter em linha de conta as dificuldades que poderíamos vir a encontrar pelo caminho para podermos ir de um ponto ao outro que eram assinalados na ordem que recebíamos. Segue

países como: França, Alemanha, Luxemburgo, e mesmo o nosso cantinho português. Realizar uma atuação em Portugal era o grande sonho da maioria dos atuais elementos do Rancho: concretizado no dia 1 de Maio de 2018.

O Rancho continua a dar muita alegria a todos os Portugêses de Bienne e Seeland e não só,

Um livro por 15.00 Frs. Primeira edição pode-se encomendar à José Duarte tel. **078 682 74 13**