

O Ardina / BIENNE

Folha Informativa Quinzenal em língua Portuguesa 2020

Bom dia do ARDINA/BIENNE

Senhoras e senhores leitores



As duas ultimas semanas de fevereiro foram cheias de inquietude em Portugal e no mundo, com o drama de Marega, e com a Eutanásia (grego euthanasia, as morte fácil, morte feliz) = Morte sem dor nem

sofrimento = CACOTANÁSIA, Os cinco projetos foram aceites pelo Parlamento Português.

O coronavirus que continua na sua escalada e que traz tanta precaução a todos os países do mundo. o Carnaval em Bienne e em todo o mundo que fazem por alguns dias esquecer esta inquietação que nos estraja um pouco a alegria e há ultima hora o carnaval de bienne foi anulado por causa do COVID-19.

Boa leitura o ardina

EUTANÁSIA FOI APROVADA PELO PARLAMENTO PORTUGUÊS

Depois de tantas polémicas na sociedade portuguesa, sobre a vida e a morte assistida ou morte sem dor, os cinco projetos foram aceites pelos parlamentares na quinta feira 13 de fevereiro. Os cinco projetos de lei foram aprovados , O projeto do PS foi o mais votado com 128 votos a favor ,85 contra ,22 abstenções.

Uma análise mais fina aos resultados das votações:

Projeto de lei do Bloco: 126 votos a favor, 84 contra, 12 abstenções

Projeto de lei do PAN: 122 votos a favor, 85 contra, 15 abstenções

Projeto de lei do PS: 128 votos a favor, 85 contra, 9 abstenções

Projeto de lei do PEV: 115 votos a favor, 85 contra, 22 abstenções

Projeto de lei da IL: 115 votos a favor, 84 contra, 23 abstenções

Projetos passaram a primeira fase. E agora?

Os projetos de lei que propõem a despenalização da morte assistida foram aprovados esta quinta-feira. No entanto, não é o fim do processo legislativo. Depois desta aprovação na generalidade, os projetos de lei seguem agora para o debate na especialidade, onde os diferentes projetos aprovados serão ajustados entre si até chegarem a um texto comum.

Esse novo texto deverá depois ser novamente submetido a uma votação na especialidade e só depois a uma votação final global. Caso seja aprovada, a lei segue para Palácio de Belém. Lá, o Presidente da República, Marcelo Rebelo de Sousa, poderá vetar, promulgar ou enviar para o Tribunal Constitucional. Caso Marcelo Rebelo de Sousa decida usar o veto político, a lei é reenviada para São Bento, para que a

Assembleia da República decida alterá-la (ou não). Se for alterada, o Presidente da República pode voltar a vetá-la. No entanto, se o texto for aprovado novamente pelo Parlamento sem que tenha sido feita qualquer alteração, então o Presidente é obrigado a promulgar.

Se o Tribunal Constitucional considerar que a lei é inconstitucional, o Parlamento terá de alterar a lei, respondendo às observações e recomendações feitas ao diploma.

Fontes jornal P.

O Coronavirus já tem nome oficial é agora conhecido por COVID-19

O COVID-19 conta mais de 2293 mortos na china e cerca de uma dezena no resto do mundo, a cidade aonde este virus apareceu é Wuhan, os estudos sobre este surto estão cada dia a ser mais apurados, segundo os cientistas foi provocado pelo Pangolin.

Une équipe de scientifiques chinois basée à Guangzhou suspecte le pangolin d'être un hôte intermédiaire entre les chauves-souris et l'humain. En effet, ces chercheurs auraient isolé un virus à partir de ces mammifères, dont la séquence génétique est à 99 % similaire au Covid-19 (nom officiel de l'Organisation mondiale de la santé pour le coronavirus qui sévit principalement en Chine). Une information largement reprise mais à prendre avec beaucoup de précautions car leurs résultats n'ont pas encore été publiés donc non soumis à une relecture par la communauté scientifique. S'il est très difficile de se prononcer, nous

pouvons néanmoins réfléchir à cette possibilité en comprenant la biologie et les contacts qui peuvent exister entre l'homme et le pangolin.

Pangolin, qui es-tu ?

Il existe actuellement huit espèces de pangolins formant la famille des Manidés, unique famille actuelle de l'ordre des Pholidotes. Leur caractéristique la plus visible est la présence d'écailles sur la quasi-totalité du corps. Elles servent bien sûr à se protéger des prédateurs, le pangolin pouvant se rouler en boule, mais aussi à éviter les morsures des fourmis et des termites qui sont ses proies favorites.

Fontes JN

O Caso Marega (Jogador do FC Porto)

Foi no sábado 15 no jogo entre o Guimarães Porto que aconteceu o caso Marega depois de alguns adeptos, terem enervado o Marega com palavras consideradas racistas que depois o Jogador abandonou o terreno ainda quando faltavam 30 minutos para o termo do encontro. Isto provocou um mar de reações desmesuráveis desde as médias sociais, governo e até o presidente se misturou Nossa Santa Senhora! Todos se esqueceram que as coisas do futebol não devem sair dos campos de futebol, Pois é nos campos de futebol que se vê a falta de educação de muitos que se consideram educados, Sim temos adeptos mal-educados mas também temos mais de que nunca jogadores agressivos e maus desportistas, basta ver um jogo para ver a maldade de certos jogadores para com os seus colegas, encontra-se nos jogadores a mesma má educação que em certos adeptos.

Jogadores que batem, jogadores que cospem os outros e jogadores mentirosos e fingidos como querem estes mesmos que os respeitem?

Senhores dirigentes com tanto dinheiro que se ganham neste futebol são tempos de investir na educação dos Jogadores e adeptos. Deem uma biqueirada na má educação dentro do desporto, não existe racismo existe sim é má educação que é partilhada e enviada pelos responsáveis (jogadores e dirigentes)

Gastronomie

Bacalhau à Gomes de Sá

Origem da receita

Foi um comerciante de bacalhau **José Luís Gomes de Sá**, que deu a receita a um cozinheiro do Restaurante (O Lisbonense) na rua de Santo António na cidade do Porto. Este melhorou a receita no século XIX juntando-lhe leite para que para que as lascas ficassem mais macias. A receita original é sem leite, ainda hoje a receita ficou sempre a mesma.



Ingredientes para 4 pessoas

500 g de bacalhau fresco ou congelado
800 g de batatas
1 boa cebola às rodelas
1 dl de azeite virgem
150 g. de azeitonas sem caroço
4 ovos cozidos, cortados às fatias
4 dentes de alho laminados
1 molho de salsa picada
Pimenta do moinho q.b.
Sal q.b.

Preparação

1º preparar todos os ingredientes

2º cozer o bacalhau depois de demolido no caso de ser salgado, depois de cozido em água, lascar o bacalhau tirar as espinhas e pele.

3º cozer as batatas com um pouco de sal uma vez cozidas cortar às rodelas

4º numa frigideira fritar sem deixar dourar as cebolas e alhos com azeite

5º juntar as lascas do bacalhau e continuar a fritar alguns minutos em mexendo sempre, retirar para uma travessa.

6º saltear as batatas sem deixar dourar

7º numa travessa para ir ao forno, colocar uma parte das batatas, bacalhau e cebolas e colocar rodela de ovo, depois fazer a mesma coisa. Terminar com as rodela do ovo, azeitonas e salsa. Retificar os temperos.

8º levar ao forno quente a 180ºC durante 15 minutos e regado com azeite restante

Bacalhau Criativo à Gomes de Sá

Ingredientes para 4 pessoas

500 g de bacalhau fresco ou congelado

800 g de batatas cozidas com a pele

4 boas cebolas brancas

3 folhas de loureiro

1 dl de azeite virgem

150 g. de azeitonas sem caroço

4 ovos cozidos

4 dentes de alho

1 molho de salsa

Che Bernardes

Noticias curtas do 16 de fevereiro ao 01 de março 2020

-O coronavirus continua na sua campanha devastatrice.

- Moreu no dia 18 de fevereiro a esposa do ex-primeiro ministro Pedro Passos Coelho membro do PSD, Dona Laura Ferreira de 54 anos que lutava à muitos anos contra um cancro, morreu no Instituto Português de Oncologia (IPO) de Lisboa onde estava internada.

- A defesa de Rui Pinto, criador do Football Leaks, anunciou que vai apresentar uma queixa contra Portugal na União Europeia, assunto a seguir,

Pimenta do moinho q.b.

Sal q.b.

Preparação

1º preparação dos ingredientes

2º picar duas cebolas e cortar ao meio as duas outras

3º cozer as batatas inteiras com um pouco de sal

4º picar dois ovos cozidos e cortar ao meio os outros dois

5º cortar duas batatas ao meio e cortar em rodela as outras

6º picar os dentes de alho e salsa

7º preparar uma batata com um buraco ao meio para cada pessoa uma metade de cebola cozida e um ovo.

8º com todos os ingredientes restantes fazer um recheado em misturando tudo (Bacalhau guardar 3 lascas inteiras para cada pessoa, meia cebola, e meio ovo)

9º rechear meia batata, meio ovo e meia cebola com o recheado de bacalhau decorar com as azeitonas e salsa.

10º colocar dentro de uma terrina no forno, regado com azeite a 180ºC por 10 minutos

11º servir com um chantili de bacalhau

- O Juventus-inter de Milão um dos jogos da proximo fim de semana vai-se realizar sem adeptos, por causa do CORONAVIRUS.

- O carnaval 2020 festeja-se por toado o mundo, apesar do perigo do coronavirus

- O COMPATRIOTA Adriano Maranhão já deu entrada num hospital do Japão, este compatriota que se encontrava num navio cruzeiro (Diamond Princess) que estava atracado no porto de Yokohama no Japão, e que seu bord tinham varios tripulantes detetados como portores de um foco de coronavirus.

Desporto

- Todas as equipas portuguesas em competição nas ligas europeias, estão de fora da competição, isto não se via há muitos anos.

Novidades de Bienne Seeland

Os nossos compatriotas, estes meses estão muito ativos, as associações lusófonas da região estão a organizar eventos de interesse cultural Português.

Este trabalho de voluntariado de alguns compatriotas é de louvar! Esta dinâmica de mostrar a nossa cultura é uma dos grandes focos das casas Portuguesas da região.



O Restaurante da ATP agora que passou a ser um Restaurante público é em pompa, Jose Luís (FRITZ) e a sua equipe animam este local de maneira excepcional, sempre com a mesma filosofia de bem acolher e servir uma arte gastronômica caseira e com abundância a preços módicos, em casa do Fritz entra-se contente e sai-se satisfeito e feliz.

Gastronomia estacional



Em Portugal a gastronomia bate recordes de estações em cada época temos o hábito e costumes de festejar os eventos gastronômicos, começa dias antes da quaresma o festival da lampreia um pouco em todo o norte do País, as regiões de Penafiel e Castelo de Paiva localidades que costumo visitar nestas ocasiões

são verdadeiros espetáculos, vendedeira de lampreia pela estradas em direção ao Porto, em Entre-os-Rios e Castelo de Paiva as quinzenas da lampreia fazem acorrer muitos apreciadores. Características...

Este peixe magnífico que é um peixe viajador (nasce no rio, cresce no mar e vem de novo aos rios para procriar) que se tornou uma iguaria muito procurada, pois os apreciadores andam quilômetros só para poder provar. Há muitas variedades, de lampreia, mais aquela que se utiliza mais na região do Minho é a *Lampreia-marinha*, com as seguintes características, boca circular de mandíbula (designam-se por ciclóstomos). Corpo alongado e cilíndrico, pele sem escamas, lisa e gelatinosa, esqueleto cartilaginoso, olho penal sensível à luz, uma única narina, sete

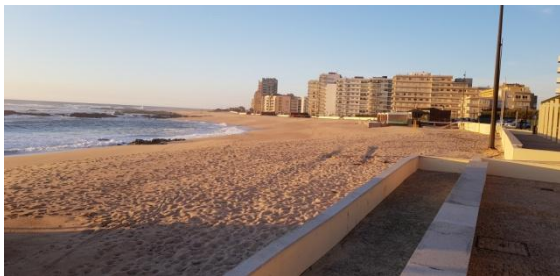
aberturas branquiais laterais, sobrevivem através do parasitismo. Várias formas de preparar ou cozinhar a lampreia, as duas mais usuais são o arroz de lampreia

ou a lampreia à bordalesa.

O mês de fevereiro em fotos em Portugal



O mês de fevereiro no norte de Portugal, é a época dos fumeiros dos poucos turistas nas ruas das cidades, nas aldeias e o trabalho do campo ainda não é muito intenso,



Veem-se as pessoas a praticar desporto no exterior mas bem agasalhados, as árvores ainda peladas e os



Rebentos a germinar muito vagamente, aprecia-se os dias de sol temido que vem aquecer um pouco os



passantes e as casas mal aquecidas. Costumes continuam. Os cafés, poucos cheios com os clientes assíduos do Euro milhões e raspadinha que é um jogo nacional, os cafés mais bebidos são; o café ou bica cheia, a meia de leite direta, o galão, acompanhado pela torradinha ou a sandes mista ou uma nata etc., são os hábitos lusitanos ainda bem presentes na sociedade portuguesa. Eu adoro ouvir... um galão e uma mista para a Dona...Mafalda.

Eu visito o nosso cantinho sempre no mês de fevereiro. Para ver as praias desertas a areia removida para limpeza, os pequenos trabalhos de preparação para a grande estação são momentos míticos que eu gosto de apreciar. Na calma do turismo comercial.



Visitar um museu na sua tranquilidade

Aniversário de SOLEA 1 aninho, foi no dia 21 de fevereiro 2020, que festejou esta menina na companhia dos Pais e famille este seu primeiro aniversário.



Recordações de Belize e Ambrizete Angola

a eles a eles
Batalhão de Caçadores 2841
1968-1970
CCS

A viagem para Angola



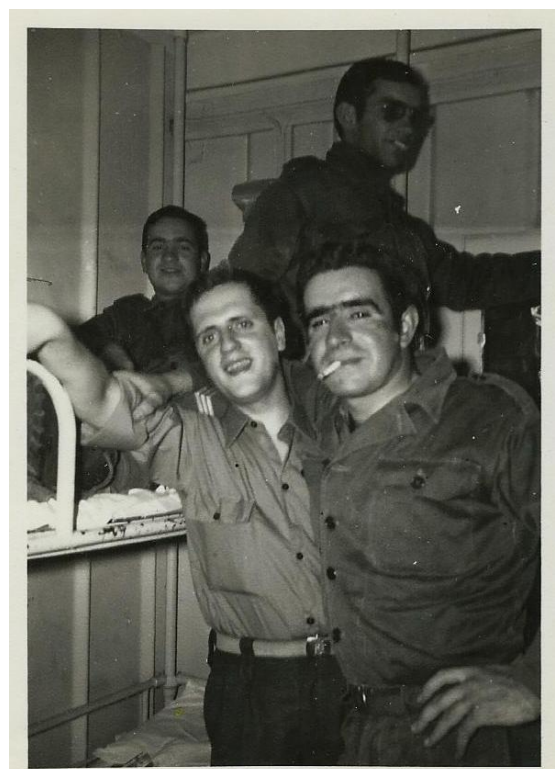
A chegada a Lisboa o desfile militar no cais do Sodré e depois cerca de duas horas de pausa para dizer adeus aos familiares e amigos.

Eu como não tinha ninguém da família nem conhecidos aproveitei para escrever em cima do capote de um carro um postal o Adeus da partida para a família. Dei o postal a uma pessoa que estava ali para por nos correios.

Dirigi-me para o navio que estava cheio de militares a bordo e todos do mesmo lado a dizer adeus aos familiares com as mãos e lenços brancos, uns riam-se outros choravam eu via todo este sofrimento o que é uma despedida para a guerra sabe-se quando se parte mas não se sabe se volta. Esta imagem vai-me ficar para muitos anos como uma imagem de uma guerra sem razão aonde o egoísmo do HOMEM é mais forte que a razão.

O comandante do navio anuncia o levantamento das escadas a multidão de gritos de aflição, sofrimento, mulheres e filhos dos soldados choram com os braços no ar por ver seus pais partir.

O comandante do navio, começa a fazer trabalhar os motores, o barco fica inclinado e comandante pede para que os soldados saem dos bordos do navio e com uma mestria profissional o navio deixa o porto e dirige-se para o alto mar.



Ao sair da barra os soldados começam a se convencer da realidade da partida, mas não da guerra, todos começam a ocupar a seus quartos camarotes, eu tive um com mais três colegas, as amizades e conhecimentos militares começaram a se dilatar, a viagem vai durou cerca de 10 dias sem paragem, passou-se o tempo nos camarotes, a fazer exercícios de salvaguarda no barco. Ninguém falava da guerra nem da cidade para aonde se vai, comecei a

pensar o atraso de todo um povo quando este vive na ignorância total, fomos todos como um rebanho cordeiros.

Entre comer e rir com as anedotas de alguns soldados e ver as ondas de mar enfim chegamos a Luanda capital de Angola passados 10 dias. A baía de Luanda é magnífica com alguns bares em forma de palhotas na praia serviam-se cerveja e davam-se camarões como aperitivo era mais um quanto de monde de turismo do que de guerra esta imagem social enganadora que a ditadura soube sempre fazer com

muita agilidade, alguns Pides estavam na paisagem e passeavam-se como turista no meio dos soldados como a se enganar a eles mesmos.

Vamos festejar 50 anos de fim de serviço militar, uma grande festa vai ser organizada no regimento de infantaria de ABRANTES no mês de maio de 2020 aonde vão estar presentes cerca de 300 pessoas.

Notas do livro jornal de um militar de José Duarte

Noticias de bienne

A cidade de Bienne acabou o mês de fevereiro com muita tristeza, pois por causa do coronavirus as festividades de carnaval foram anuladas e isto provocou desolação na população Bernesa.

Mas para prevenção da saúde pública esta maneira de fazer foi muito apreciada pelos amadores de carnaval.

Porquê não fazer um em verão, um carnaval de substituição seria uma ideia!



Aniversário 50 anos da chegada a ABRANTES

Boa quinzena www.ardina.ch