

# JORNAL HOSPEDARIA SÃO JOSÉ

QUEM NÃO O COMPRA, NÃO SABE O QUE ELE É!

JANEIRO—MARÇO 2018 | TRIMESTRAL | N.º 01 | GRATUITO



Os primeiros meses de 2018 foram bem agitados para os nossos residentes. No mês Janeiro iniciámos os preparativos carnavalescos e do dia dos Namorados, para em Fevereiro celebrarmos estas duas datas. Este ano, o nosso tema de Carnaval foram os óculos e os utentes deram largas à imaginação e decoraram de forma bastante original este acessório, utilizado posteriormente, na festa de Carnaval que contou com a presença imprescindível de vários colaboradores. Já o dia dos Namorados foi celebrado com o significado da palavra “AMOR” e com espetadas de morangos e *marshmallows*.

O mês de Março ficou marcado pela construção de um painel alusivo ao início da Primavera, com destaque às flores de renda e de malha feitas pelas nossas residentes, familiares e colaboradoras.

E datas como o Dia Internacional da Mulher e o Dia do Pai também foram celebradas, respetivamente, com uma sessão de *manicure* e com medalhas de Super Pai para os utentes senhores.

## A PRIMEIRA EDIÇÃO

A primeira edição do *Jornal Hospedaria São José - Quem não o compra, não sabe o que ele é!*, pretende dar a conhecer os principais trabalhos realizados pelos utentes em estrutura residencial e centro de dia de forma trimestral.

A criação do jornal partiu da ideia dos utentes e o slogan foi pensado pela utente Narcisa Silva.

Neste jornal, é possível encontrar entrevistas, receitas de culinária, autobiografias, adivinhas, entre muitos outros assuntos.

Esperemos que este novo projeto seja do interesse de todos, e não se esqueçam de acompanhar as nossas atividades no facebook da Hospedaria S. José.

<https://www.facebook.com/Hospedaria-S-José-561298730739630/>

## A GRANDE ENTREVISTA

Este espaço dedica-se à entrevista de um colaborador da Hospedaria S. José pelos seus residentes. Nesta primeira edição, os utentes entrevistaram a Dr<sup>a</sup> Milena Iglesias, proprietária da Hospedaria São José.

### **Quem é a Milena Iglesias na Hospedaria São José?**

A Milena na Hospedaria São José é uma pessoa que se preocupa com os utentes, familiares e colaboradores e que faz tudo para o bem-estar de todos.

### **O que a levou a criar esta casa?**

O que me levou a criar esta instituição, foi a criação de um espaço onde os idosos pudessem usufruir de uma segunda família.

### **Qual foi a etapa mais complicada para criar esta casa?**

A etapa mais complicada foi a burocracia para a legalização do lar, pois são muitas condições que a segurança social exige, mas por fim consegui, passado 6 anos.

### **E já agora, a etapa que lhe deu mais prazer em alcançar?**

A etapa que mais gostei foi a finalização do projeto que nos deu os dois alvarás de utilização, de centro de dia e de estrutura residencial.



### **Qual a razão de ter tanta amizade por nós (utentes)?**

A razão de tanta amizade pelos meus utentes é sentir que cada um faz parte de mim também, são a minha segunda família, tenho todos no meu coração.

### **Está satisfeita com o lar, os utentes e os colaboradores?**

De um modo geral sim, tirando algumas situações que requerem mais empenho de todos nós, não dos utentes e nem dos familiares, mas do trabalho em si porque todos os dias queremos ser sempre um pouco melhores. Agradeço de ter sido a primeira entrevistada do nosso jornal, é com muito carinho e consideração que tenho por vocês meus lindos, beijocas grandes.

*Questões desenvolvidas pelos utentes HSJ*



## COISAS DE OUTRO TEMPO

Sabia que um Aguadeiro, era um/a senhor/a do rancho que transportava água para o fogão, de forma a serem preparadas as refeições (Aguadeiro de Barril), e para o corte, isto é, para todos os colegas com quem trabalhava no campo (Aguadeiro do Corte)?

O Aguadeiro ia buscar água às fontes, ou às ribeiras quando queria pregar uma partida como era o caso da nossa Alice Ferreira, e poderia fazer em média 1 hora de caminho. Se o Aguadeiro fosse buscar água para o corte levava um cântaro de barro de 10/20 litros que era transportado ao quadril, caso fosse água para o fogão e panelas levava um barril de madeira de 30/50 litros que transportava às costas, debaixo do braço ou na cabeça. Após chegar ao corte, o Aguadeiro perguntava aos colegas quem queria água e estes levantavam-se e bebiam por um cocho de cortiça.

A grande maioria dos nossos utentes exerceu a função de Aguadeiro, aquando os trabalhos no campo, porém o António Serralha não gostava por não respeitarem o seu trabalho, e em contrapartida a Narcisa Oliveira adorava exercer esta função.

*Informações obtidas pelos utentes da HSJ*



---

## MOMENTO AUTOBIOGRÁFICO



Trimestralmente, iremos dar oportunidade aos utentes da Hospedaria São José para falarem um pouco sobre a sua história de vida. O sorteado da primeira edição do jornal, foi o nosso António Joaquim Azinheira Serralha que completou no dia 15 de Janeiro, 80 anos.

O António Serralha nasceu no Monte de Carneiros na Graça do Divor, crescendo e vivendo em várias freguesias do Alentejo até que foi viver para a Barreira, na aldeia de Reguengos de São Mateus, e aprendeu os ofícios de ganadeiro, pastor e da ordenha das ovelhas que lhe permitiu ter emprego em vários sítios da cidade de Montemor-o-Novo.

Após a reforma agrária, o António continuou a exercer a profissão de pastor no Monte da Chaminé e construiu uma casa nas Silveiras onde residiu durante 30 anos com a sua esposa e os seus quatro filhos.

Simpatizante da natureza e dos trabalhos do campo, o nosso residente António partilhou ainda que sempre adorou guardar ovelhas, ordenhar e fazer queijos.

*Informações partilhadas pelo utente António Serralha*

## RECEITA DA AÇORDA À ALENTEJANA

### INGREDIENTES (4 PESSOAS):

2 dentes de alho; 2 colheres de sopa de azeite; sal;  
4 postas de bacalhau ou 8 sardinhas; 4 ovos; poe-  
jos; coentros; e pão duro.



### MODO DE PREPARAÇÃO:

Numa panela coloque água a ferver com o bacalhau ou comece a grelhar as sardinhas.  
Noutra panela escale os ovos.

Num almofariz coloque o azeite, o sal, os alhos, os coentros e os poejos. Faça um piso até atingir uma pasta com estes ingredientes.

Coloque a água quente com o preparado anterior numa tijela, e posteriormente o pão cortado à mão. Primeiro a coida do pão, para mexer o preparado, e depois os restantes pedaços de pão.

Sirva-se e não esqueça de acompanhar a sua açorda com o ovo cozido e a posta de bacalhau ou sardinhas.

*Receita descrita pelos utentes da HSJ*

---

## CANTINHO DAS LENGALENGAS E ADIVINHAS

Hospedaria São José,  
Eu agora é que já sei.  
Transformaram um lar para ve-  
lhos e doentes,  
E não sei quanto tempo eu esta-  
rei.

Benvinda Maria

Eu passei e você passou,  
Eu tirei e você tirou,  
Eu meti e você meteu,  
E cada qual ficou com o seu.

Narcisa Silva

(RESPOSTA: UM CHAPÉU)

Eu já vi um preto branco,  
À porta de um cemitério,  
A assar manteiga num espeto,  
E estava-se a rir muito sério.

Adelaide Brotas

Dez e dez não são vinte,  
E cinquenta faz onze.  
Agora tu adivinha,  
Quanto é que é?

Benvinda Maria

(RESPOSTA: 10H E 10 MINUTOS)

Eu já vi um rato a ler,  
E uma formiga a dar escola.  
Na testa de um sapateiro,  
Formou-se um jogo de bola.

Narcisa Silva

Dois olham para o céu,  
Quatro batem na calçada,  
Um toca o xaribau,  
Outro guarda a cangalhada.  
O que é?

Adelaide Brotas

(RESPOSTA: UM BOI OU VACA)

