



O mês de Outubro distinguiu-se pela exposição fotográfica “Ser Idoso”. A HSJ convidou a fotógrafa Sandra Ventura que transformou os clientes em autênticos modelos fotográficos. O resultado esteve exposto durante o mês de Outubro e pretendeu sensibilizar o próximo sobre a temática do envelhecimento. Outras atividades foram também desenvolvidas neste mês, como a decoração e comemoração do Dia das Bruxas, do início do Outono com a elaboração de um placar e ainda a ida aos CTT—Correios de Portugal para enviar postais às famílias.

Quanto a Novembro, os clientes festejaram o Dia de São Martinho com as tradicionais castanhas e batatas-doces, e este ano tivemos presente a Quinita Castanheira que nos fez saborear as suas ótimas castanhas. A equipa da HSJ proporcionou ainda o festejo do Dia Mundial do Origami, o Dia Mundial da Bondade e o Dia Mundial dos Diabéticos. Este mês também ficou marcado com as decorações de Natal.

Para terminar 2018 em grande, Dezembro iniciou com a confeção de deliciosas bolachas de manteiga e terminou com a celebração da Eucaristia de Natal, presidida pelo Sr. Padre Mário. Recebemos ainda a visita do grupo feminino de cantares alentejanos “As Cantadeiras da Oficina” e do Centro de Estudos e Workshops de Vendas Novas.

PROTOCOLO DE COLABORAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE DE ÉVORA E A HSJ

Desde o mês de Outubro que a HSJ celebra protocolo de colaboração com a Universidade de Évora para a realização de estágios curriculares a alunos da licenciatura de Reabilitação Psicomotora.

O presente protocolo visa a aproximação dos alunos à vida ativa e ao mercado de trabalho para o seu desenvolvimento pessoal, social e profissional.

A HSJ recebeu o aluno Ricardo Saldanha que, numa fase inicial, observa as atividades de animação e de psicomotricidade efetuadas em contexto de institucionalização. Posteriormente, executará intervenção direta com os clientes de forma a consolidar aprendizagens.



COISAS DE OUTRO TEMPO

Nesta edição vamos partilhar as tradições de Natal que os clientes da HSJ praticavam n“outro tempo”.

Perante os relatos dos clientes, as tradições da época natalícia variavam muito, mas existe um ponto comum entre todos eles. A preparação deste dia ocorria vários meses antes através de compra de variados ingredientes em pequenas quantidades na “farmácia” (1/4 de açúcar; 2,5 dL de azeite), para na altura ser possível confeccionar os doces e licores comuns desta época (p.e., filhoses, bêbados, arroz doce, licor de poejo, de tangerina).

Na véspera de natal o António Serralha com a sua família tinha o hábito de comer migas com carne de conserva e no dia seguinte, comiam peru com repolho. Na casa da Rosária Alberto tinham a tradição de confeccionarem ensopado de coelho, visto que nesta época não podiam comer animais com penas. Ainda havia o hábito, por parte de outros clientes, a carne frita com fatias de pão frito e um polme, as tradicionais couves com bacalhau, peru assado ou cabidela de peru com as miudezas.

Após a consoada, alguns clientes, como a Gertrudes Morganheira, jogavam às cartas com as suas famílias e à deita bebiam chocolate quente acompanhado de fatias douradas, enquanto outros faziam bailes, na casa de quem calhasse ao toque de concertina, como sucedia

com a Benvinda Maria, visto que o seu pai eram o tocador de serviço.

Chegado à meia-noite, raro eram os clientes que iam à missa do galo, mas as manas Capitolina e Narcisa Silva, em crianças, eram enganadas pelos mais velhos para irem à missa. Era-lhes dito que à meia-noite o galo cantava na cabeça do padre, e por isso não podiam faltar. Por ventura, a Dália Brazão sempre foi à missa do galo em Águas de Moura, indo de seguida para o baile na sede. De madrugada, com a família, ceava coelho no forno que deixava na brasa antes de ir para a missa.

Apesar do natal à 80 anos ser mais pobre e à medida da sua produção animal e agrícola, como afirma o Custódio, os clientes asseavam sempre pela vinda do menino Jesus. Em crianças, na noite de consoada, os clientes deixavam as botas, meias ou sapatos ao canto da chaminé para verem qual era a sua prenda na manhã seguinte. As prendas variavam entre rebuçados, chocolates, figos secos, laranjas ou bolinhos. Em adulta, a Iria Costa colocava sempre “ratinhos” de chocolate e um papossec nas botas dos filhos e no dela um alho, ficando os seus filhos muito admirados com esta prenda do menino Jesus.

De acordo com os clientes da HSJ a tradição de decorarem o pinheiro de natal e construir o presépio só aconteceu após estarem casados e com filhos.

Elaborado a partir dos relatos dos clientes

*A Equipa da Hospedaria São José
deseja a todos um Feliz e Santo Natal
e Boas Entradas em 2019*



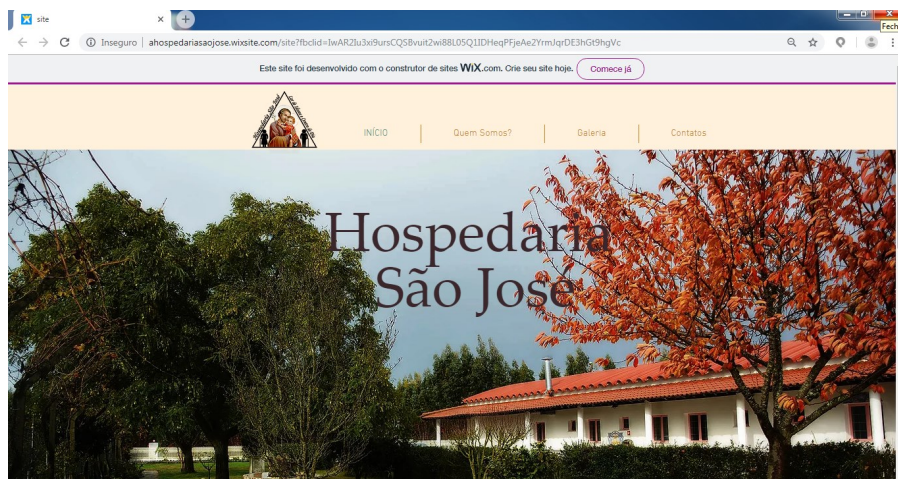
ANO NOVO, SITE RENOVADO

É verdade caros leitores, como o título menciona a HSJ vai iniciar o ano de 2019 com uma remodelação no seu site onde vamos dar a conhecer, com maior especificidade, as nossas instalações, equipa e serviços diariamente prestados nas valências de estrutura residencial e centro de dia.

Diariamente apresentamos o nosso trabalho com os clientes na página do Facebook fb.me/hospedariasjose, contudo queremos dar a conhecer a todos a nossa casa, história e valores.

Não deixem de visitar o novo site, no novo ano que está para chegar!

Ano novo, site renovado com a Hospedaria São José—Lar de Idosos e Centro de Dia situado na Afeiteira, Vendas Novas!



MOMENTO AUTOBIOGRÁFICO



Na quarta edição do Jornal Hospedaria São José—*Quem não o compra, não sabe o que ele é!*, vamos apresentar a nossa cliente Alice Maria Ferreira.

Com 89 anos de idade, a Alice nasceu na cidade de Pegões, numa fazenda, onde ficou até aos seus 10 anos. Posteriormente, mudou-se para a Landeira com os seus pais e os cinco irmãos, e permaneceu nesta freguesia durante toda a sua vida. Aos 29 anos de idade a Alice casou com o seu marido e teve um casal de filhos que lhe deram a oportunidade de ter dois netos e três bisnetos, sendo uma (bis)avó babada.

Nunca foi à escola, com muita pena sua, pois segundo o seu pai “*As mulheres não deviam ir para a escola*”, por isso começou desde muito cedo a trabalhar no campo realizando todos os ofícios necessários. Apesar das tarefas duras, era no rancho que encontrava um momento de lazer ao toque de concertina e “*largava tudo para ir bailar*” concretizando grandes bailes com os seus colegas.

Muito participativa, ativa e amante de bailes, a Alice orgulha-se de ter tido sempre uma “*casa arrumada e limpa*” e da roupa “*velha fazia novo*” para os seus filhos.

Informações partilhadas pela cliente Alice Ferreira

RECEITA DE MIGAS COM BACALHAU ASSADO



INGREDIENTES (4 PESSOAS):

1 kg de pão duro; 5 postas de bacalhau demolidado;
1 dente de alho; água (q.b.); sal (q.b.); e azeite (q.b.).

MODO DE PREPARAÇÃO:

Coloque as postas de bacalhau demolidas na brasa ou no forno. Quando estiverem assadas desfie uma das postas de bacalhau. Corte o pão duro às fatias para uma panela com água a ferver para amolecer o pão e ajude a desfazer com uma colher. Numa frigideira ao lume, deixe o dente de alho picado a alourar no azeite. Escorra a água da panela e meta as migas na frigideira com sal a gosto e o bacalhau desfiado. Misture bem todo o preparado e faça uma “bola” com as migas. Acompanhe a posta de bacalhau com as migas e se preferir com umas azeitonas também. Bom apetite!

Receita descrita pelos clientes da HSJ

CANTINHO DAS LENGALENGAS E ADIVINHAS

O dia de sexta-feira,
É um dia arreliado,
Abro a porta entro em casa
E acho tudo escangalhado.
Diz a mesa arreliada,
“Você sua alcoviteira,
É que armou este banzé.”
A cama desandou para trás.

A cómoda com uma facada,
Que lhe deu o canapé,
E a cadeira estava ao pé,
Alcançou uma bofetada.
E o penico partiu a assa
E andou tudo numa brasa.
Abro a porta entro em casa,
E acho tudo escangalhado.

Dália Brazão



Toda a vida fui um pastor,
Toda a vida guardei gado,
Tenho uma nódoa no peito,
De me encostar no cajado.

Artur Paes

Ó menina venha, venha,
Que eu cá estou à sua espreita,
Com as perninhas abertas,
E a ferramenta direita.
Quem sou eu?

Narcisa Silva

Pocarinha, pocarete,
Não é cozido nem assado,
E é comido com uma colher.
Não adivinhas este ano,
Nem para o ano que vier!
Quem sou?

Gertrudes Morganheira

Tem dentes e não come,
E tem barba e não é homem.
Quem sou eu?

Rosária Alberto