

JORNAL HOSPEDARIA SÃO JOSÉ

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

ABRIL—JUNHO 2018 | TRIMESTRAL | N.º 02 | GRATUITO



De forma a divulgar o trabalho elaborado entre os meses de Abril e Junho, destacamos o primeiro baile da pinha da HSJ realizado no início do mês de Abril. Os reis do nosso baile foram o utente António Serralha e a Andreia Carrilho, amiga de longa data da nossa casa. Ainda neste mês, recebemos a visita da Biblioteca Municipal de Vendas Novas que nos brindou com duas histórias maravilhosas e que nos permitiu celebrar o Dia Mundial do Livro e o Dia da Liberdade.

Por sua vez, no mês de Maio comemorámos o Dia da Mãe com a realização de prendas para as nossas utentes, nomeadamente sabonetes decorados com a técnica do guardanapo. Já o Dia da Família consistiu na simbolização e significado da palavra família para cada um dos utentes e pelo segundo ano consecutivo confecionámos um bolo de iogurte pelo Dia Mundial da Pastelaria acompanhado por uma agradável limonada.

No mês de Junho, como não poderia faltar, a HSJ festejou os Santos Populares com uma sardinhada e marchas populares. A nossa casa foi decorada pelos tradicionais manjericos e por sardinhas elaboradas no Atelier de Artes Expressivas e Plásticas, como pode ser observada na fotografia. Neste mês, também celebrámos o Dia do Vento com a construção de moinhos de vento que decoraram o nosso jardim.

COLABORAÇÃO ENTRE A HOSPEDARIA SÃO JOSÉ E A UNIVERSIDADE DE ÉVORA

Alguns residentes da HSJ encontram-se a colaborar no projeto de dissertação da aluna Carolina Carvalho, mestranda em Psicomotricidade na Universidade de Évora.

O trabalho de investigação intitula-se de “*O Impacto da Institucionalização nas Pessoas Idosas*” e pretende entender quais as características dos utentes quando entram em valência de Estrutura Residencial no primeiro mês e após três meses de institucionalização.

Para tal, a investigadora aplica vários testes de avaliação, adaptados à população sénior, para aferir os vários impactos do processo de institucionalização.



A GRANDE ENTREVISTA

Este espaço dedica-se à entrevista de um colaborador da Hospedaria S. José pelos seus residentes. Nesta segunda edição, os utentes entrevistaram a Encarregada Marília Gomes.

Quem é a Marília Gomes na Hospedaria São José?

A Marília na Hospedaria São José é uma funcionária que assume as funções de encarregada à seis anos.

Qual foi o percurso da encarregada Marília na Hospedaria São José?

O meu percurso na Hospedaria São José começou em 2010 como ajudante de cozinha. Com o passar do tempo o meu interesse pela área da geriatria fez com que eu aprendesse e me dedicasse aos utentes.

O que leva a encarregada Marília a estar a trabalhar no mesmo sítio e com a mesma população à tantos anos?

O que me leva a estar à tanto tempo nesta casa é simplesmente o amor e a dedicação que sinto e tenho pelos utentes e pela população idosa.



Quais são as principais motivações da encarregada Marília para lidar com o dia-a-dia na Hospedaria São José?

A minha maior motivação para encarar o dia-a-dia na Hospedaria São José são a alegria e o bem-estar dos utentes.

Quais foram e são as suas maiores aprendizagens ao longo dos seus sete anos de trabalho na Hospedaria São José?

A minha maior aprendizagem ao longo destes sete anos, é que não preciso de ser da família dos utentes, para os poder amar como se fosse um membro da sua família.

Questões elaboradas pelos utentes HSJ

VALÊNCIA ESTRUTURA RESIDENCIAL

- Quartos individuais, duplos e triplo com Sistema de Chamada SOS
- Quartos com e sem WC privado
- Espaços interiores e exteriores amplos
- Atividades de Animação
- Consultas de Enfermagem e Médicas



HOSPEDARIA SÃO JOSÉ
Lar de Idosos e Centro de Dia

VALÊNCIA CENTRO DE DIA

- Cuidados de higiene pessoal
- Tratamento de roupas
- Alimentação
- Atividades de Animação
- Consultas de Enfermagem e Médicas
- Entre outros

COISAS DE OUTRO TEMPO

Na edição passada demos a conhecer a profissão de Aguadeiro que atualmente se encontra extinta. Desta vez, os utentes da HSJ explicam o que é uma canga, acessório muito comum de encontrar nos trabalhos do campo, antes do aparecimento das máquinas agrícolas.

Uma canga é uma peça de madeira que permitia a união de uma junta de vacas ou de bois para charruar ou lavrar a terra, mas também para o transporte de mercadorias. Para estes trabalhos, os animais deviam ser dóceis e fortes para serem facilmente controlados pelos trabalhadores e para suportarem as elevadas cargas transportadas e os desgastantes trabalhos agrícolas.

Como podemos observar na imagem, a canga era colocada sobre o cachaço dos animais, presa e ajustada ao pescoço das bestas através dos cangalhos. Para engatar esta peça de madeira com os animais ao carro/carreta ou ao arado, o trabalhador utilizava correntes de ferro na grade ou charrua. Uma última curiosidade sobre a canga, é que esta também podia ser de ferro destinando-se a animais como cavalos, éguas, burros e mulas.



Informações obtidas pelos utentes da HSJ

MOMENTO AUTOBIOGRÁFICO



Na segunda edição do nosso jornal, vamos dar a conhecer a nossa utente Narcisa Oliveira Silva de 90 anos de idade.

Filha de Silvestre da Silva e de Saudade Oliveira, a Narcisa nasceu no Monte das Cemarias, no concelho de Montemor-o-Novo, e mudou-se para Cabrela onde foi criada juntamente com os seus 9 irmãos (6 mulheres e 3 homens). Aos 16 anos a nossa residente, juntamente com a sua família, foi viver para o Monte da Granja e dois anos depois para Valancho.

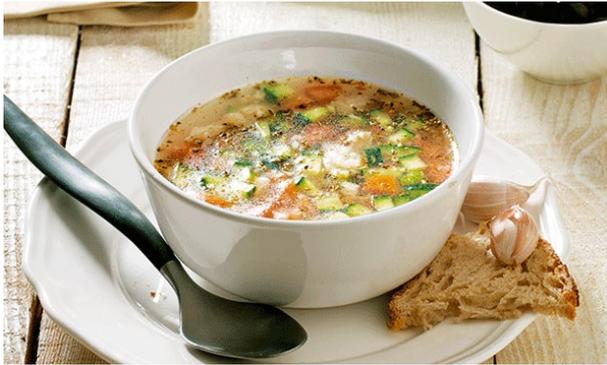
Com 19 anos de idade a Narcisa casou-se e mudou-se com o seu marido para as Craveiras e após 33 anos de vida em comum, alteraram a sua residência para a freguesia de Cabrela.

A nível profissional, a Narcisa sempre trabalhou no campo, mas durante muitos anos foi mundina do arroz. No entanto, fez todo o tipo de trabalhos relacionados com a agricultura, gostando particularmente de apanhar azeitona e de vindimar.

Tia de 13 sobrinhos e com uma alma energética e contagiante, a Narcisa autodenomina-se como “*uma pessoa muito pobre, mas muito alegre e divertida, amiga de bailes e brincadeiras! Hoje sou velhinha e continuo a gostar muito de brincadeiras e bailes.*” e a HSJ comprova todas estas palavras!

Informações partilhadas pela utente Narcisa Silva

RECEITA DO GASPACHO À ALENTEJANA



INGREDIENTES (4 PESSOAS):

1,5L de água fresca; azeite (q.b.); sal (q.b.); vinagre (q.b.); 1 cebola; 2 dentes de alho; 1 pimento verde; 2 pepinos; 3 maçãs cunha; 1 pão duro; e 4 postas de bacalhau, 8 sardinhas ou 8 carapaus; .

MODO DE PREPARAÇÃO:

Numa tigela, coloque os dentes de alhos com o sal e faça um piso até ficarem desfeitos. De seguida, adicione o azeite e o vinagre e mexa com uma colher.

Na mistura obtida, coloque a cebola, o pimento, os pepinos e as maçãs cunha, sem pele, às rodelas e também o pão duro corto aos pedaços.

Por fim, adicione a água bem fresca e acrescente mais sal se achar que é necessário, e não se esqueça de acompanhar o gaspacho com as postas de bacalhau assadas, ou se preferir com as sardinhas ou os carapaus fritos. Bom apetite!

Receita descrita pelos utentes da HSJ

CANTINHO DAS LENGALENGAS E ADIVINHAS

Hospedaria São José,

Também já tem um jornal,

Uns velhinhos, outros doentes,

Todos tratados por igual.

À hora da refeição,

Dá gosto a gente ver,

Todos sentadinhos à mesa,

Todos alegres a comer.

Também à gente acamada,

À mesa não podem vir,

Mas temos as empregadas,

Que ao pé deles os vão servir.

Dar o comerzinho na boca,

Como se faz aos bebés,

Todos muito asseadinhos,

Da cabeça até aos pés.

O homem está sentado,

A trabalhar e diz assim:

“Daqui como, daqui bebo,
e daqui pago a quem devo”

Quem sou eu?

Benvinda Maria

(RESPOSTA: UM SAPATEIRO)

É verde e esverdeado,

Entre pernas apertado,

Agora responde tu,

Mas responde com cuidado!

Adelaide Brotas

(RESPOSTA: UMA VASSOURA)

