



Açoriano

Director: Mario Carvalho



Antes morrer livres que em paz sujeitos

Vol.4 Nº7 ABRIL DE 2009



*Angra do Heroísmo...
Melhor Município para Viver*



CENTRE DE MÉCANIQUE EDMOND

PROP. EDMOND MONIZ

- Mecânica geral
- Injecção, revisão, travões
- Antiferrugem a óleo
- Lavagem à mão
- Rebocagem
- Motor de arranque à distância

300 BOUL. DES LAURENTIDES (ESQUINA TOURANBEAU)
EM LAVAL TEL.: 450 663.8527

O Açoriano

EDIÇÕES MAR

4231, Boul. St-Laurent
Montréal, Québec
H2W 1Z4
Tel.: (514) 284-1813
Fax: (514) 284-6150

Site Web: www.oacoriano.org

E-mail: info@oacoriano.org

PRESIDENTE:

Sandy Martins

VICE-PRESIDENTE:

Nancy Martins

DIRECTOR:

Mario Carvalho

DIRECTOR ADJUNTO:

Antero Branco

REDAÇÃO:

Sandy Martins

COLABORADORES:

Debby Martins

Maria Calisto

Natércia Rodrigues

CORRESPONDENTES:

Açores

Alamo Oliveira

Edite Miguel

Jorge Rocha

Roberto Medeiros

Porto

Jeremias Martins

FOTOGRAFIA:

Anthony Nunes

Ricardo Santos

Açores

Humberto Tibúrcio

INFOGRAFIA:

Sylvio Martins

ASSINATURAS

www.oacoriano.org ou

Envie o seu

pedido para:

Assinantes - O Açoriano

4231, Boul. St-Laurent

Montréal, Québec, H2W 1Z4



Começaram as Domingas do Espírito Santo

As coroações do Espírito Santo - as chamadas sete Domingas - começaram com a primeira Dominga em Honra ao Divino Espírito Santo que corouo no dia 19 de Abril, e prolongar-se-ão até ao Domingo do Espírito Santo (Pentecostes) a 31 de Maio.

Nessa quadra festiva que tem início no Sábado, realizar-se-ão em todas as ilhas e na diáspora aonde residem Açorianos, grandes impérios e funções que consistem na distribuição de carne de bovino, massa sovada e vinho aos irmãos e aos pobres das localidades. Compete também aos mordomos, convidar os seus amigos e “irmãos” para as cerimónias religiosas da coroação na Igreja, para as procissões com as insígnias - coroa e bandeira/estandarte - para o jantar da festa e todos os convívios e arraiais que se realizam, destinados não só a partilhar a alegria da abundância e das graças divinas recebidas, como a angariar fundos para pagar todas as despesas. Em algumas ilhas como o Pico, São Jorge e Terceira, os impérios distribuem também pães de massa sovada, rosquilhas, bolos de véspera, doces tradicionais, vinho e outras especiarias próprias da quadra.

A Festa e o Culto ao Divino Espírito Santo abrangem todas as ilhas e toca na alma e na cultura de todos os açorianos. Com a emigração para as Américas do Norte e do Sul, nomeadamente Brasil, EUA, Canadá, Bermuda e no próprio continente português, foi na bagagem, esta tradição e a sua importância tem tal dimensão que, por exemplo em Fall River, Mass, EUA se realizam em Agosto as Grandes Festas do Espírito Santo que costumam atrair milhares de açorianos residentes na América do Norte que para ali transportam também as insígnias e os dirigentes das suas irmandades.

As manifestações exteriores e usos podem variar de ilha para ilha, mas a essência, o que existe no interior de cada um é igual em todas, ou seja, a irmandade, a caridade, a solidariedade.

Ao emigrarmos, trouxemos esta bela tradição no

coração, e nas comunidades açorianas esse culto e essa manifestação de fé e de alegria continuam, e cremos que vão continuar para sempre, atendendo ao número de jovens que participam nas festas, nas rezas, nos cortejos e nos arraiais.

O Divino permanece em casa de quem tirou as sortes para as Domingas e, durante uma semana, todos os dias reza-se, canta-se e confraterniza-se num ambiente de festa e de amizade. As sortes contemplam obviamente ricos e pobres. É uma questão de fé...

O que é exigido é que quem recebe o Divino em sua casa, a tenha em condições dignas e tenha também uma vida digna.

É por isso que vemos os quartos enfeitados para receberem os símbolos do Espírito Santo, nomeadamente o que se usa dizer de “coroas” e “bandeiras,” se bem que na realidade a coroa não seja um símbolo, mas sim o trono da “Pomba,” e esta sim, é um dos símbolos.

Os quartos são enfeitados, não por vaidade, mas para se tornarem dignos para a recepção dos símbolos do Espírito Santo, mas os arranjos variam de casa para casa, de ano para ano, de gosto para gosto, e alguns são na realidade obras de arte, arte que na maioria dos casos é da responsabilidade de mãos habilidosas e de mentes criativas do nosso povo. Este ano na grande região de Montreal e arredores as Festas ao Divino Espírito Santo terão lugar nas seguintes datas e locais:

24 de Maio; Império da Associação Portuguesa do Espírito Santo no 6024 Hochelaga, Montreal; 31 de Maio; Império Do Centro Comunitário de Santa Cruz em Montreal; 7 de Junho; Império da Missão Nossa Senhora de Fátima em Laval; 14 de Junho; Império do Centro Comunitário Divino Espírito Santo de Anjou; 21 de Junho Império do West Island; 28 de Junho; Império de São Pedro na Associação Portuguesa de Santa Teresa; 5 de Julho; Império da Associação Portuguesa de Blainville.

O Castanheira existe há 37 anos, sempre ao serviço da nossa comunidade portuguesa

O Castanheira

(514) 849-5554 **O Castanheira** 3907 Boul. St-Laurent Montréal (esquina Napoléon)

Haja Saúde para julgar



Mario Carvalho

Não sei se por cansaço ou por me sentir injustiçado, ultimamente tenho sentido que à minha volta andam algumas pessoas preocupadas em me julgarem de uma forma precipitada, não conheço o motivo nem sei se o mal vem detrás ou se é recente. Sempre que penso que o fogo já se apagou, há sempre outro que começa em outro lado qualquer, ora com mais ou menos intensidade. Não tenho problemas em enfrentar o fogo da mesma maneira em que o toureiro enfrenta o touro na arena, desconfio quem são eles mas não tenho a certeza de nada, por esta razão limito-me a ignorar para não cair na tentação de julgar pessoas inocentes e de boas intenções.

O que me incomoda, é que por vezes dada as circunstâncias o meu instinto animal leva-me a suspeitar pessoas com quem já sentei à mesma mesa. Novamente voltaram hipocritamente a depositar carta anónima na sede da Associação dos Pais de Montreal, utilizando a mesma carta de uma batalha que já venci à muito tempo, no sentido de afectar a minha reputação. Conheço o motivo que os leva a agir desta maneira. São pessoas que usam permanentemente uma máscara para esconderem a verdadeira face, nunca plantaram uma árvore para servir de sombra a quem necessitasse, nunca deram de beber a quem tinha sede, nem pão a quem lamentava de fome.

A hipocrisia é pior do que a morte, nunca nos deixa da mão. Passamos a vida a fugir dela mas ela está sempre ao nosso redor. A morte actua uma só vez e o hipócrita, todos os dias da sua vida. Nunca devemos morder a mão de quem já nos deu de comer, na vida nada acontece por acaso, tudo tem uma razão de ser e esta só sabe aqueles que tem olhos para ver e coração para amar.

Estes episódios, quer queira ou quer não, afectam a nossa vida. É como ter uma pedra no sapato, não impede de andar mas incomoda. Irei continuar em frente respeitando o rumo traçado, mantendo-me dentro da linha que guia o bem, servindo benevolmente a minha gente, semeando e distribuindo paz e amizade, com um só objectivo de um dia ser recompensado pela graça de Deus, da mesma forma que faz a meu pai. Estas pessoas invejosas e mesquinhas não têm nada para dar, têm pernas mas não andam e não querem deixar os outros andarem, têm cabeça mas não pensam, muito menos inteligência para julgar.

Na semana santa podemos encontrar resposta às nossas perguntas, Jesus foi vendido por Judas, negado pelo seu melhor

amigo Pedro, recebeu ajuda de um pobre velho para carregar a cruz, abandonado por Pilatos que não teve a coragem de o julgar, foi crucificado entre o bom e o mau ladrão.

Já há muito tempo sentia a vontade de partilhar convosco a primeira vez na vida que me recorde ter sido julgado, era ainda uma criança talvez três anos de idade mas recorde-me muito bem e cada vez que falo com a minha mãe ela diz que é verdade.

Na parte inferior da casa chamada loja tinha uma galinha a chocar ovos. Um dia, a minha mãe foi deitar milho e água para ela comer e beber, disse: "Olha pela galinha, não a deixes ficar muito tempo fora dos ovos para não arrefecerem". Esperei que a galinha acabasse de comer para voltar ao ninho, mas como ela estava a gostar de estar lá fora, pensei vou ocupar o seu lugar para não deixar arrefecer os ovos. Assim foi, quando me sentei em cima dos ovos parti-os, os pintos já estavam prestes a nascer, morreram todos, foi um grande des-



gosto para a minha mãe, brigou comigo. Não sei se me bateu ou não, se o fez a dor física não ficou registada mas a dor mental, esta ainda hoje nada na minha memória passados mais de 40 anos. Compreendo que o meu gesto infantil causou uma perda terrível, talvez se minha mãe me tivesse dito para não tocar nos ovos em vez de falar em não os deixar arrefecer, certamente não teria feito aquilo que fiz. Sinto que fui julgado injustamente, a minha intenção era fazer bem. Hoje em dia, não por necessidade mas por passa tempo, o meu

pai tem lá na quinta umas galinhas, semanas atrás uma delas desapareceu da cerca, procurou por todo o lado mas não encontrou, pensou que tinham roubado ou então que tenham sido devorada por algum cão vagabundo como já aconteceu no passado. Dias depois da Páscoa, foi tratar das galinhas, quando se aproximou da cerca ouviu piar, avançou mais acima e o piar era mais intenso, entre ervas encontrou a galinha que havia desaparecido com 15 pintinhos todos vivos, nenhum ovo por descascar nem nenhum pinto morto. Quando menos esperava, foi quando o milagre aconteceu. A natureza repôs à minha mãe os pintos que eu matei, contas saldadas. E como mencionei nada na vida acontece sem razão nem motivo, porque verdade é o que tenho tentado escrever cada vez que me dirijo aos nossos leitores. O haja saúde é uma radiografia transparente e nítida daquilo que eu penso e sinto dentro de mim.

Haja Saúde Açoriano para celebrar a festa em Honra do Senhor Santo Cristo e alegria das domingos do Espírito Santo.

Zona portuguesa de

Elisa Fonseca, Lusa

A zona portuguesa de Montreal, no Canadá, foi, a partir de sábado passado, um conjunto de doze novos bancos em granito que fazem um trajecto pela literatura portuguesa e expõem pinturas originais em azulejo de artistas plásticos lusos.

A inauguração dos novos bancos artísticos, instalados ao longo de quase um quilómetro na centenária alameda de Saint-Laurent, decorrerá no dia em que se evocam os 35 anos da Revolução do 25 de Abril em Portugal.



JOE LIMA

Nesta cerimónia teve presentes, entre outros, o embaixador de Portugal no Canadá, Pedro Moitinho de Almeida, o cônsul de Portugal em Montreal, Carlos Oliveira, o presidente

Inscritas em português e em francês no rebordo dos bancos, as célebres frases da dúzia de poetas e escritores portugueses escolhidos fazem um percurso histórico pela literatura portuguesa desde o século XIII ao nossos dias, iniciando-se por D. Dinis, seguido de Gil Vicente, Luís Vaz de Camões,

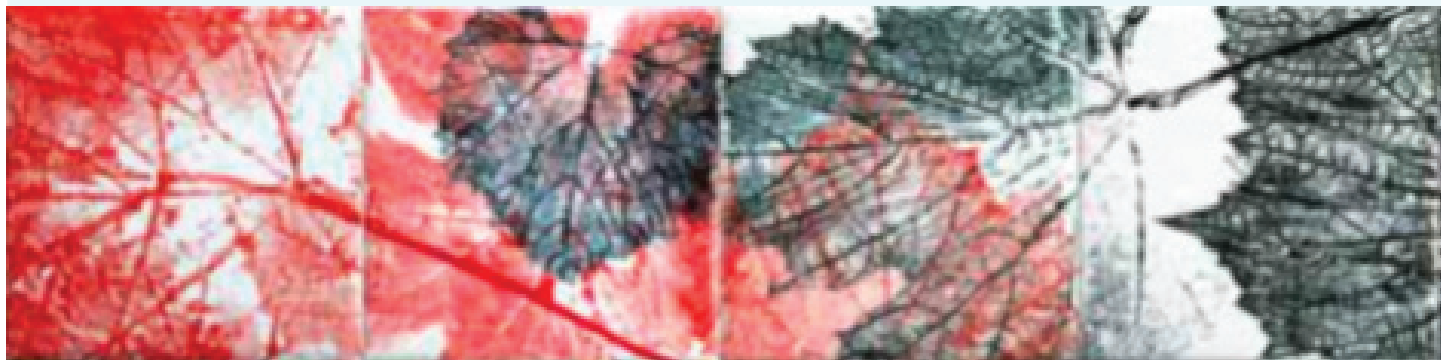


MIGUEL REBELO

Padre António Vieira, Bocage, Eça de Queirós e Antero de Quental.

Fernando Pessoa faz a transição para o século XX, a que se juntam Miguel Torga, Natália Correia, José Saramago e António Lobo Antunes.

Os escritos são o mote para a criação de pinturas em azulejo



JOSEPH BRANCO

da câmara de Anjou Luís Miranda e a vereadora municipal Isabel dos Santos, do bairro do Plateau Mont-Royal, defensora e responsável pela coordenação deste projecto.

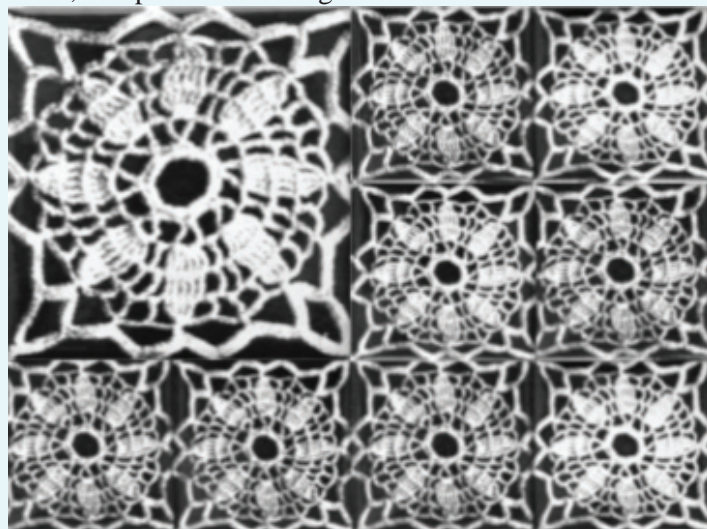
Inscrições de frases célebres inspiradoras de arte contemporânea foi a fórmula final encontrada por portugueses radicados naquela cidade francófona para, num olhar vanguardis-

ta, afirmar a presença lusa de mais de meio século no local e deixar um legado.

Estes bancos de pedra, que hoje começam a ser instalados pelos serviços camarários, ficam na zona portuguesa da alameda de Saint-Laurent.



CARLOS CALADO



JOSEPH BRANCO

Montreal reconhecido

Em declarações à Agência Lusa, Gérald Tremblay, presidente da Câmara de Montreal, salientou que “este novo mobiliário urbano exemplifica a riqueza da comunidade portuguesa em Montreal”.

“Estes bancos de granito e azulejo convidam todos os mon-



JOE LIMA

trealenses a viajar no tempo pelos séculos e tradições literária e do artesanato portugueses”, disse.

“Ao longo das últimas cinco décadas, os portugueses residentes em Montreal criaram um grande e próspera sociedade, com organizações, empresas, comunidade, escolas e serviços de informação. Este esforço tem exigido grande coragem e determinação e contribuiu significativamente para a vitalidade da nossa metrópole multifacetada”, declarou ainda Tremblay.

Este evento será para o novo embaixador de Portugal no Canadá, Pedro Moitinho de Almeida, o primeiro contacto com a comunidade portuguesa na região do Quebeque e

tinho de Almeida.

Por sua vez, a vereadora portuguesa Isabel dos Santos, defensora e responsável pela coordenação do projecto, assinou à Lusa que concluem agora três anos de trabalho.



Em Fevereiro de 2006, Isabel dos Santos apresentou uma moção ao executivo do bairro do Plateau Mont-Royal para a criação do bairro português, obtendo um voto favorável por unanimidade.



CARLOS CALADO

enquadra-se numa visita de quatro dias de trabalho à província.

“Este projecto é mais um reconhecimento que a comunida-



MIGUEL REBELO

de tem no Quebeque”, afirmou à Lusa o diplomata.

“Desde que exerço as minhas funções, sempre procurei incentivar os portugueses a integrarem-se cada vez mais nas sociedades para onde emigraram e estão inseridos. Ao mesmo tempo, encorajo-os a preservarem quer os laços com Portugal como a identidade própria portuguesa”, disse Moi-



Dicas para escolhas alimentares compatíveis com uma alimentação saudável e económica



✓ Elaborar uma lista de compras e cumprir essa lista. Assim não gasta para além do que precisa;

✓ Planear e estruturar as refeições antes de ir às compras;

- ✓ Não ir às compras com fome;
- ✓ Procurar os preços mais baixos;
- ✓ Consultar os rótulos das embalagens;
- ✓ Preferir a fruta e hortícolas da época;
- ✓ Escolher a carne e peixe mais económicos (aves, porco), procurando adquirir as que tenham menos peles e gorduras visíveis, e reduzir a quantidade total de carne que se consome;



- ✓ Não esquecer as leguminosas, pois são boas alternativas ou complementos à carne, peixe e ovos;
- ✓ Escolher embalagens de tamanho familiar e dividilas em casa em pacotes individuais por refeição;
- ✓ Evitar os alimentos processados, ricos em gordura e sal;
- ✓ Evitar o consumo de alimentos açucarados;
- ✓ Não esquecer a sopa no início das refeições. Com o estômago “forrado” sente-se menos apetite para o prato principal;
- ✓ Evitar fazer refeições fora de casa. Mas quando se fizer, tentar evitar as entradas, os fritos e assados com

muita gordura, pois constituem uma fonte extra de calorías;



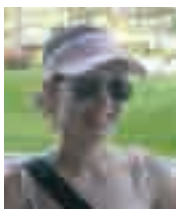
- ✓ Procurar levar consigo alimentos de casa para as refeições intercalares, como a merenda da manhã e/ou da tarde, evitando assim recorrer a snacks. Levar uma sandes preparada previamente em casa é mais

barato que a comprar num café ou pastelaria;

- ✓ Se almoçar ou jantar fora de casa, poderá também procurar levar já preparado (ex: sandes com carne/peixe/ovo e produtos hortícolas) ou aquecer no local de trabalho (se este tiver microondas);
- ✓ Caso faça uma refeição fora, e sobre comida, peça ao funcionário para trazer para casa;
- ✓ Beber no mínimo 1,5L de água por dia. Isto vai ajudá-lo a manter o seu corpo hidratado; Leve uma garrafa de água de casa, assim evita ter que comprar em locais onde seja mais cara;
- ✓ Comer diariamente alimentos de todos os grupos da Roda dos alimentos e variar ao máximo.



Nettoyer les cafetières et les bouilloires (pour enlever le calcaire) Para limpar a cafeteira e a chaleira (Para retirar o calcário)



Nancy Martins

Ingrédient :

250 ml (1 tasse) de vinaigre. Pour nettoyer la cafetière, verser 250 ml (1 tasse) de vinaigre dans le réservoir

et faire fonctionner. Rincer en démarrant un nouveau cycle avec de l'eau uniquement. Répéter le rinçage plusieurs fois. Nettoyer la bouilloire en y versant 250 ml (1 tasse) de vinaigre et faire bouillir quelques minutes. Rincer généreusement.

Nettoyant pour miroirs et fenêtres

Ingrédients :

45 ml (3 c. à table) de vinaigre

500 ml (2 tasses) d'eau chaude

Mélanger les ingrédients, puis conserver le produit dans un vaporisateur. Vaporiser sur les surfaces à nettoyer, comme les miroirs et les fenêtres. Utiliser un chiffon en coton ou du papier journal pour essuyer et faire briller. Pour les travaux importants, utiliser moitié eau, moitié vinaigre.

Tuyaux bouchés

Ingrédients :

60 ml (4 c. à table) de bicarbonate de soude

60 ml (4 c. à table) de vinaigre

Eau bouillante

Il est recommandé d'installer un filtre dans la baignoire et les éviers pour empêcher les cheveux de boucher les renvois d'eau. Si le renvoi semble obstrué, utiliser d'abord un débouchoir à ventouse (siphon). Si cette méthode ne fonctionne pas, verser le bicarbonate de soude dans le renvoi, suivi du vinaigre. Laisser reposer 15 minutes, puis verser une pleine bouilloire d'eau bouillante. Une technique très efficace !

Désodorisant maison

Ingrédients :

1 ml (¼ c. à thé) de bicarbonate de soude

125 ml (½ tasse) d'eau chaude

Jus de citron

Huile essentielle

Préparer un désodorisant à vaporiser en faisant dissoudre le bicarbonate de soude dans l'eau chaude. Ajouter à la solution quelques gouttes de jus de citron ainsi qu'une dizaine de gouttes d'huile essentielle. Mélanger bien et verser dans un vaporisateur. Vaporiser le mélange dans la pièce pour éliminer les mauvaises odeurs. Cette recette maison est une solution de rechange économique aux désodorisants couramment vendus.



Ingredientes:

250 ml (1 chávena) de vinagre. Para limpar a cafeteira, verter 250 ml de vinagre no tanque e fazer funcionar. Enxaguar começando um novo ciclo com água unicamente. Repetir várias vezes com água fresca. Para limpar a chaleira, verter 250 ml de vinagre e ferver alguns minutos. Enxaguar generosamente.

Para espelhos e janelas

Ingredientes:

45 ml de vinagre

500 ml de água quente

Misturar os ingredientes, seguidamente conservar o produto num vaporizador. Vaporizar sobre os espelhos e as janelas. Utilizar um pano de algodão ou papel de jornal para limpar e fazer brilhar. Para trabalhos mais importantes, utilizar metade de água e metade de vinagre.

Canos entupidos

Ingredientes:

60 ml de bicarbonato de soda

60 ml de vinagre

Água a ferver

É preferível instalar um filtro na banheira e nas bacias para impedir que os cabelos entrem nos tubos. Se o cano parece obstruído, utilizar primeiro desentupidor. Se este método não funciona, verter o bicarbonato de soda no tubo, seguido do vinagre. Deixar descansar 15 minutos, seguidamente verter uma chaleira cheia de água a ferver. Uma técnica muito eficaz!

Desodorizante para a casa

Ingredientes:

1 ml de bicarbonato de soda

125 ml de água quente

Sumo de limão

Óleo essencial

Preparar um desodorizante para vaporizar fazendo dissolver o bicarbonato de soda em água quente. Acrescentar à solução algumas gotas de sumo de limão assim como uma dezena de gotas de óleo essencial. Misturar bem e verter num vaporizador. Vaporizar a mistura nos quartos para eliminar maus odores.



Nova Estrela Açoriana

Antero Branco

Lembram-se do filme ROCK'N NONNE, em que a grande estrela era a legendária Whoopi Goldberg (irmã Dolores)? Que para fugir a perseguidores, encontra refúgio num convento de freiras onde a madre superiora a encarrega do coral, já se recordam?

A Escola Prochant, numa adaptação francesa das cenaristas Hélène Gregoire e France Frenette, apresenta do 10 ao 13 de Junho, às 20H00, na "Maison de la Culture Frontenac" a comédia musical "ROCK'N NONNE".



Debbie Frazão Pacheco, jovem artista de origem açoriana faz o papel da irmã Maie-Robert. Já tivemos a oportunidade de apreciar o talento da Debbie num espectáculo de dança e mais recentemente num desfile de moda realizado no Teatro Olimpia, mas desconheciamos o seu talento vocal. Na revista musical ROCK'N NONNE, a Debbie, faz parte do concerto "gospel".

Quando O Açoriano tomou conhecimento deste espectáculo, encontrou-se com o pai da Debbie, o senhor José Pacheco, da Pacheco Refrigeração, que nos disse estar muito orgulhoso por sua filha ter sido escolhida para fazer parte desta comédia musical. Também nos disse que parte da receita da venda dos bilhetes verte em favor da Fundação do Hospital Saint-Justine.

O Açoriano deseja muito sucesso à Debbie e que esta participação seja, sómente, um começo de uma carreira brilhante.

Angra do Heroísmo recebeu o primeiro prémio "Melhor Município para Viver"

O prémio resulta de um estudo realizado pelo Instituto de Tecnologia Comportamental (INTEC) onde foi avaliada a qualidade de vida em 20 concelhos em 10 domínios diferentes ambiente; urbanismo e habitação; acessibilidades e transportes; ensino e formação; economia e emprego; saúde; cultura e lazer; turismo; felicidade e tolerância e segurança.

Angra obteve 3 primeiros lugares em áreas como a felicidade, cultura e lazer e tolerância e segurança.

O prémio foi entregue em Lisboa no Museu da Electricidade pelo coordenador nacional do Plano Tecnológico, Carlos Zorrinho no âmbito da realização I conferência "Qualidade de Vida nos Municípios" subordinada ao tema Estratégias para o Desenvolvimento, organizada pelo INTEC.





Agência de Viagens portuguesa

AGENCE DE VOYAGES ALGARVE

681, JARRY ESTE, H2P 1W1




Temos ao vosso dispôr:

- Viagens para todo o mundo
- Aluguer de carros a partir de 159⁰⁰⁵ / semana
- Especiais para as Caraibas
- Serviço de impostos
- Cruzeiros a partir de 799⁰⁰ +tx
- Envio de contentores, barris e o nosso popular Cabaz de Natal
- Hotéis e pensões em Portugal a partir de 49⁰⁰⁵ por noite

Uma força no comunidade - TEL.: 514 273.9638 OU 514 277.1934

Festa do Chicharro em Montreal



Ribeira Quente



Rabo de Peixe



Romeiros de Quebeque



Última homenagem a Artur Moniz

Morreu na sua residência em Ponta Delgada, Artur Moniz, conhecido empresário do ramo automóvel, fundador e proprietário da empresa “Moniz de Sá Lda”.

Artur Moniz, de 62 anos, faleceu após doença prolongada. O velório realizou-se na Ermida de Sant’Ana, seguindo

qualidade. Estando os seus Serviços certificados desde 2004, abraçam a causa ambiental e tem sempre presente tanto a segurança como a satisfação dos seus clientes e colaboradores. Conscientes que a sua razão de existir, são os Clientes, a sua satisfação é o grande objectivo. É para isso que traba-



depois para a igreja paroquial do Porto Formoso. Pelas 17 horas, teve lugar a missa de corpo presente, seguindo-se o funeral para o cemitério da freguesia. A Moniz de Sá é uma empresa que se dedica ao comércio de automóveis novos e usados desde 1971. É representante em S. Miguel, das marcas Seat, Suzuki, Kia, Saab e Scania. Actualmente, a empresa dispõe de dois Stands de Venda e uma unidade de Serviços de Após Venda, composta por um stand de peças e uma oficina equipada com os mais avançados meios tecnológicos de diagnóstico e reparação. Dispondo de uma equipa de colaboradores altamente qualificados, com formação constante nas Marcas que representamos, pauta-se por padrões de elevada

lham e melhorando continuamente. A Moniz de Sá iniciou a sua actividade em 1968, pelo seu fundador José Moniz de Sá, dedicando-se ao transporte de mercadorias. Em 1971, o filho, Artur da Câmara Moniz, adquire a empresa e é nesta ocasião que a empresa fica concessionária da Marca Scania. O processo de expansão acelera nos anos 80, em 1981 torna-se concessionário das marcas Suzuki e Saab e em 1988 da Seat, optando em definitivo pelo ramo automóvel como actividade principal.

Dando continuidade à expansão em 1995, a empresa fica concessionária da marca Kia. O Acorianos envia os seus mais sentidos pesamos a família enlutada.

	Maria Alice Macedo Correctora de seguros de prejuizo de particulares Conselheira em segurança financeira	
	Silva Langelier & Pereira Inc.	
	Tel.: 514 745.0425	
	Tel.: 514 282.9976	

Ponta Delgada e a Avenida do Mar

Ponta Delgada celebrou na passada quinta-feira, dia 2, os 463 anos de elevação a cidade. Uma data comemorada com distinção e carisma à qual já estamos habituados em cerimónias promovidas pelo maior município dos Açores.

Entre o nobre e diversificado programa comemorativo, des-

dentos da orla marítima de São Roque são, hoje, privilegiados moradores do coração urbano de Ponta Delgada. Não há preço que pague a segurança, a vista e os equipamentos disponibilizados ao longo deste eixo litoral.

Além disso, e num momento em que andar de bicicleta, a pé e fazer jogging são actividades correntes de um vasto, e cada vez mais extenso, grupo de pessoas, com a Avenida do Mar esta prática consolida-se e alimenta o vício da actividade física.

Tudo isso se deve a uma visão empreendedora da autarquia que maximiza o lema de concelho feliz ao serviço das pessoas.

Com planeamento, acautelando o presente e ancorando o futuro a soluções que permitem que Ponta Delgada se torne verdadeiramente sustentável;

Com humanismo, onde urbanistas, arquitectos, arquitectos paisagísticos, engenheiros, cada um na sua especialidade, integram uma equipa com uma visão global de e para um terri-

tório equilibrado e humanizado;

Com equilíbrio, fazendo obra, renovando a cara da cidade, a face das freguesias, o canto das ruas, em equilíbrio com o ambiente, com soluções reais, ajustadas às verdadeiras necessidades das pessoas, não as tratando como coisas que se põem nas gavetas.

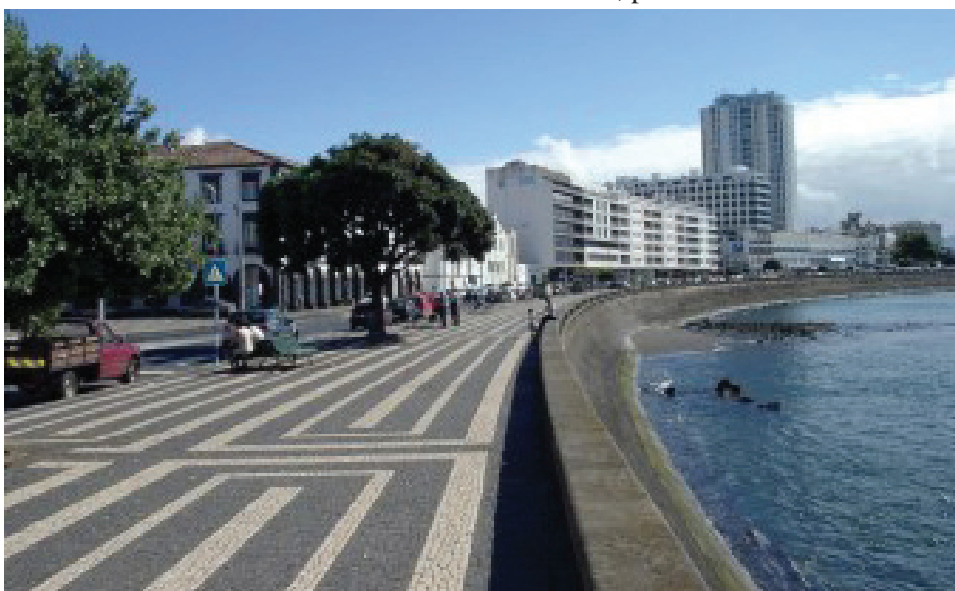
Nos últimos nove meses Ponta Delgada inaugurou As Portas do Mar e a Avenida do Mar, parabens cidade.

taca-se, sem margem de dúvidas, uma obra que, no seu todo, veio dar à cidade e à freguesia de São Roque, em particular, novos ritmos sociais e o justo dinamismo na relação que, pela sua história, estabelecem com o mar.

A partir de agora, Ponta Delgada, com a inauguração da Avenida do Mar, tem um único eixo litoral que abrange as freguesias de S. José, S. Sebastião, S. Pedro e S. Roque. Com este eixo, munícipes, visitantes e turistas desfrutam de cerca de quatro quilómetros de frente marítima que fazem de Ponta Delgada uma cidade moderna.

Através das suas empreendedoras intervenções no tecido urbano, com soluções ambientalmente equilibradas, Ponta Delgada tem vindo a proporcionar novos olhares sobre o território que diariamente atravessamos. Mais competitiva, mais atractiva, mas sempre com a identidade que a caracteriza, Ponta Delgada é, seguramente, uma cidade que se preocupa com o bem-estar e com a qualidade de vida das pessoas. A população de São Roque poderá dizê-lo, certamente, com mais emoção e orgulho.

Protegidos do mar que os desafia e, ao mesmo tempo, os tranquiliza, os resi-



XVIII Edição da Gala Caravela D'Ouro na Povoação

Mais uma Gala Regional dos Pequenos Cantores Caravela D'ouro, decorreu no último dia 4 de Abril, no Gimnodesportivo da Povoação.

O evento que já vai na sua 18ª edição contou com 12 concorrentes, na maioria meninas, dos concelhos da Povoação e de Ponta Delgada e ainda das ilhas do Pico e do Faial.



Os jovens participantes foram acompanhados pela Orquestra Municipal da Câmara da Povoação e pelo Coro Infantojuvenil da Academia de Música da Povoação.

O Gimnodesportivo da Povoação foi o palco deste grande evento, que representa já uma grande tradição musical no arquipélago dos Açores, promovendo a música e a cultura junto dos mais novos. Quanto às participações especiais, o festival infantil contou com a participação especial dos vencedores do Festival Infantil da Madeira, do Festival "Clave de Prata" da Costa do Estoril, do Festival Internacional da Canção Infantil e Juvenil "Chaminé de Ouro" de Portimão, do Festival infantil "Baleia de Marfim" das Lajes do Pico, do Festival "Sol Menor" da Praia da Vitória e do Festival da Canção Infantil da Ilha das Flores.

Foram atribuídos sete prémios às 12 canções concorrentes, para além dos prémios de Melhor Interpretação, Melhor Música, Melhor Letra e Canção Recomendada a Crianças. Todos os sete prémios tiveram direito a participações especiais noutros festivais do género, sendo que para além disso os primeiros lugares tiveram direito a um prémio monetário.

Obras nas escolas avançam a bom ritmo

O Presidente da Câmara Municipal da Povoação, acompanhado pelos vereadores e vários técnicos da autarquia visitaram várias obras no concelho com vista a aferir o andamento dos respectivos trabalhos.

Destaque para o avançado estado das obras de requalificação das Escolas do Primeiro Ciclo do Ensino Básico, na Ribeira Quente e na Lomba do Loução (em Nossa Senhora dos Remédios), onde a comitiva pôde verificar ainda o bom ritmo dos trabalhos e as excelentes condições de conforto e segurança que ambos os edifícios irão apresentar. "Estamos certos que o Concelho da Povoação irá dispor do melhor grupo de escolas do primeiro ciclo em toda a ilha. O esforço da autarquia em dotar o concelho com estas condições começará a dar os seus frutos em breve. Podemos constatar que com estes melhoramentos não só estaremos a dar uma segurança maior aos usuários destas infra-estruturas, como também poderemos ver no final que o Concelho da Povoação ficará dotado com o melhor agrupamento de escolas do Primeiro Ciclo da Região", afirmou Francisco Álvares, Presidente da Câmara Municipal da Povoação.

Para breve estarão também concluídos os trabalhos no Complexo Desportivo de Furnas, onde se ultima a colocação do tapete de relva sintética que este campo terá. Nesta fase do projecto para este complexo, ficará já ao dispor dos furnenses o Campo de Futebol das Furnas, todo equipado, e que permitirá ao clube local o regresso dos treinos e jogos à sua



freguesia de origem. "A Freguesia de Furnas ficará com um estádio ao melhor nível do que existe na ilha, aliás que honra o prestigiado nome desta freguesia e das suas gentes", disse o Presidente da Câmara. Numa fase posterior, o projecto

prevê a criação de um Gimnodesportivo, bem como um conjunto de valências que servirão mormente a população desta freguesia. Terminal de Camionagem de Furnas Esta visita permitiu igualmente ao Executivo Camarário assistir aos trabalhos no Terminal de Camionagem de Furnas. Esta obra dotará a freguesia de

Furnas com excelentes condições de operacionalidade para os transportes públicos, bem como permitirá aos utilizadores melhores condições de acesso aos ditos serviços públicos de transportes. Com esta intervenção a autarquia povoacense promove uma considerável aposta orçamental nesta freguesia, empenhando-se na prossecução do melhoramento dos serviços e do ordenamento urbanísticos das freguesias deste concelho, bem como promovendo o aumento das melhores condições de vida dos seus munícipes. Por fim, o executivo pôde também assistir ao andamento dos trabalhos nos campos polidesportivos nas Freguesias de Nossa Senhora dos Remédios, Água Retorta e Faial da Terra, onde será instalada relva sintética. No conjunto final, de acordo com o Presidente da Câmara, as obras visitadas representam um investimento de três milhões e meio de euros, bem significativos do esforço que a autarquia está a fazer para promover o conforto dos que vivem no concelho e dos que o visitam.

Vila Franca do Campo com um novo porto de pesca

O presidente do Governo Regional dos Açores, Carlos César, apelou aos armadores do arquipélago para que aproveitem as condições disponibilizadas pelo novo regime de incentivos regionais para modernizarem as frotas de pesca.

ca”, afirmou.

Carlos César falava na cerimónia de inauguração do novo Porto de Pesca de Vila Franca do Campo, um investimento de 12 milhões de euros, que vai servir cerca de três dezenas

de embarcações das comunidades piscatórias de Vila Franca do Campo, Caloura, Ribeira Quente e Rabo de Peixe.

O novo porto de pesca dispõe de 450 metros para atracação e um terraplino de nove mil metros quadrados, onde foram instaladas três oficinas de construção e reparação naval e deverá receber no futuro casas de aprestos e uma estrutura destinada à recepção e expedição de pescado.

As obras incluíram também a instalação de um pórtico de 70 toneladas e uma grua de 16 toneladas, que vão apoiar os estaleiros navais que o governo regional pretende instalar no local.

Na sua intervenção, Carlos César recordou que a reforma do sector das pescas



“Chamo a atenção aos nossos armadores para agarrarem esta oportunidade, de forma a prepararem o seu futuro com melhores embarcações e outras valências, podendo diversificar as suas pescarias e explorar melhor o potencial de pes-



tem sido uma das principais prioridades desde que assumiu o governo regional há 10 anos.

Depois da requalificação das zonas portuárias, da renovação da frota pesqueira e da modernização das empresas de comercialização e transformação de pescado, Carlos César pretende, durante o actual mandato, promover uma “profunda reforma da rede regional de frio e de gelo em todas as ilhas”.

O presidente do governo regional defendeu ainda a necessidade da Lotação assumir “uma intervenção mais activa nos circuitos de comercialização de pescado”, de forma a permitir uma entrada mais directa nos mercados europeus, reduzindo o número de intermediários exteriores à região

Joseph Oliveira
 514-238-6996
Olyvia Palva
 514-707-8877
PERFORMANCE
 www.ollviapaiva.com

Casgrain - Villeray 	St-Leonard - Montreal
Notre-Dame-de-Grâce 	Villeray
Duvernay - Laval 	Duvernay - Laval
Vimont - Laval 	St Gerard - Montreal
St-Dominique - Montreal 	Auxois - Laval
Laval Saint-Vincent de Paul 	2e Av. com Everest

PARA MAIS INFORMAÇÕES PODEM NOS CONTACTAR
 514.281.5501 ou 514.328.5717

Folar de bolas com maçã e frutos secos



Ingredientes

500 g de farinha; sal; 80 g + 1 a 2 colheres de sopa de açúcar; 40 g de fermento de padeiro; 1,5 dl de leite; 2 ovos (à temperatura ambiente); 2 maçãs reinetas; 30 g de corintos; 50 g de alperces secos; 1 colher de sopa de canela

Preparação

Deite a farinha numa tigela, junte-lhe uma pitada de sal e os 80 g de açúcar. Abra uma cavidade ao centro e deite aí o fermento de padeiro, esfarelado com as pontas dos dedos. Aqueça o leite durante 30 segundos no microondas ou até estar morno. Adicione um pouco do leite morno ao fermento e com as pontas dos dedos vá adicionando um pouco da farinha à mistura até obter uma pasta mole. Deixe repousar durante cerca de 20 minutos ou até começar a formar bolhas. Adicione o restante leite morno e os ovos e amasse tudo energicamente até obter uma massa lisa e elástica que se solte das paredes de tigela e dos dedos. Junte um pouco mais de farinha se achar necessário. Mude a massa para a bancada de trabalho previamente enfarinhada e amasse energicamente. Volte a colocar a massa na tigela, polvilhe com farinha e cubra com um pano. Deixe levedar durante cerca de 1 hora em local quente. Descasque as maçãs e rale-as no ralador. Junte-lhes o restante açúcar, a canela em pó, os corintos e os alperces picados em pedaços pequenos. Misture muito bem. Divida a massa em 6 ou 7 porções. Volte a amassar cada uma delas e estenda-as, com a ajuda do rolo da massa e de farinha, em tiras com cerca de 5 cm de largura. Espalhe a mistura de maçã e frutos sobre cada uma das tiras e enrole. Disponha os caracóis de massa numa forma de mola e deixe levedar durante cerca meia hora. Entretanto ligue o forno e regule-o para os 180 ° C. Introduza a forma no forno e deixe cozer durante cerca de 40 minutos.

Bolinhos de amêndoa



Ingredientes

2 ovos; 120 g de açúcar em pó + o necessário para envolver os bolinhos; 300 g de amêndoa finamente ralada; 1 limão; 1 colher de chá de fermento em pó; 1 colher de sobremesa de água de rosas; óleo

Preparação

Ligue o forno e regule-o para os 180 °C. Abra os ovos para uma tigela, pondo de lado 1 das claras. Junte o açúcar e a amêndoa ralada, a raspa da casca do limão, o fermento em pó e a água de rosas. Amasse todos os ingredientes com as mãos até obter uma massa elástica e macia. Se necessário junte um pouco da clara que pôs de parte. Forre o tabuleiro de forno com papel vegetal e pincele-o com Vaqueiro Líquida. Molde a massa em pequenas bolas, passe-as por açúcar em pó e disponha-as sobre o tabuleiro de forno bem afastadas. Leve ao forno e coza durante cerca de 15 minutos.

Boas Maneiras para Chefes e Auxiliares



Estes conselhos são dedicados aos homens e as mulheres, porque ambos podem ser empregados ou empregadores, chefes ou subordinados. Ambas as posições são delicadas e requerem trato para que haja uma atmosfera agradável, sem a qual o esforço é truncado ou diminuído por certo mal-estar.

1º. - Um chefe não deve irritar-se nunca com um subordinado. Das duas uma: ou o empregado errou involuntariamente e merece ser repreendido e orientado, e neste caso não há necessidade de palavras ou atitudes ásperas, se é um mau trabalhador, neste caso é aconselhável o patrão despedi-lo, sem necessidade de expressões grosseiras ou mesmo zangadas. O patrão deve fazer o quanto possível, fazer do empregado um amigo ou uma

pessoa que inspire confiança. Palavras severas podem corrigir. Palavras violentas não levam a coisa alguma de bom, quando não conduzem a episódios lamentáveis. Às vezes a culpa não é somente do empregado... Sempre que possível, a boa vontade mútua é tudo quanto há de melhor para os dois.

2º. - O empregado também tem obrigações. Cumprir com elas da maneira mais clara possível. Manter bom humor, compreender que o patrão tem mais responsabilidade, tantas são as preocupações. Feito seu trabalho, se um colega estiver embaraços, ajude-o para que ele também fique nas boas graças do patrão. Se o patrão for irascível, o melhor é pedir as contas e deixar o emprego, antes que as duas partes entrem em conflito.

3º. - O patrão deve ser pontual (dependendo do trabalho) para dar exemplo. Dar um bom dia, boa tarde, até logo, e interessar-se por um empregado que esteja enfermo ou com pessoa de sua família adoentada, são actos banais, que agradam sempre e forma um ambiente sadio.

4º. - Se o empregado for falar ao patrão, deve pedir licença antes de entrar na sala e manter-se em pé, enquanto fala com ele. O patrão deve ouvir com atenção o que lhe é dito, mesmo se for uma notícia desagradável. Se a conversa for longa, não custa mandar o empregado sentar-se para discutir o assunto.

5º. - Por mais íntimo que o empregado seja do patrão, durante o trabalho não pode tratá-lo com intimidade. O “você” ou o “tu” são expressões de camaradagem pessoal, não deve ser empregados. Mesmo dois irmãos, em reunião de negócios em que haja estranhos ou gente de cerimónia, devem tratar-se como tratariam qualquer das demais pessoas presentes.

6º. - Nunca se deve dar conselhos a um colega de trabalho do mesmo nível, sem que seja solicitado, a não ser quando a amizade pessoal está acima de qualquer melindre. Ao contrário, deve-se procurar aconselhar uma pessoa subordinada, se perceber que a pessoa tomara o conselho com uma prova de boa amizade.

7º. - Nunca se delata um

companheiro, a não ser quando o fato é de tal gravidade, que haja uma obrigação moral nesse sentido. Havendo uma atitude colectiva que pareça errada e vendo baldados os esforços para impedi-la, é melhor manter-se fora do debate, mostrando que a opinião pessoal não deve sobrepujar a colectiva. O “Espírito de Coleguismo” deve estar sempre vivo entre os colegas.

8º. - Mesmo que se saiba que há alguma coisa de errado no escritório, não se deve comentar o fato em grupo de conhecidos ou estranhos ao trabalho. Podendo, evite qualquer confidência seja a quem for.

9º. - Mesmo que alguém de fora se dirija ao empregado de uma empresa em termos e atitudes menos delicadas, o empregado não deve responder no mesmo tom. É com palavras simpáticas e atitudes corteses que se vencem obstáculos e se mostra a pessoa irritada como está ela errada em seu comportamento.



PATISSERIE LA JEUNESSE

Prestígio e qualidade em padaria e pastelaria

Faça já a sua encomenda, visitando-nos
no 533 Gounod, em Montreal

Tel.: (514) 272-0362



Quem são eles?

Marché Sã Et Fils  **MERCEARIA PORTUGUESA** Desde 1975
Especiais em vigor até 16 de Maio de 2009

Atum Belfish 99g **Chouriço** doce ou picante

Sardinhas "Atlantic" **Azeite Lavrador**

Compre 4 e recebe 1 gratuito

Espetadas de porco **Ameijoas "Ferma"** **Bolachas Maria** **Costeletas de Porco**

TEL.: (514) 842-3373
4701 RUA ST-URBAIN, MONTREAL, QC.