

PORTUGUESE TIMES

Quarta-feira, 19 de dezembro de 2018 • Suplemento de Natal

Feliz Natal



Festa de Natal no Hudson Portuguese Club



THE AGENCY PAIVA

Insurance & Real Estate

Nós temos e oferecemos:

• Os melhores preços • As melhores companhias • O melhor serviço



Joseph Paiva com a esposa Odília Paiva e os filhos Alexandre e Nicholas Paiva.



SEGURO DE TODO O TIPO

- RESIDENCIAL
- COMERCIAL

- Casa • Carro • Saúde • Motos
- Barcos • RV's • Negócios

Fundada
1988

30
ANOS

194 WARREN AVENUE, EAST PROVIDENCE, RI
(401) 438-0111

*A todos os nossos clientes, amigos
e comunidade em geral
Boas Festas Feliz Ano Novo*



Manuel Santos e José Azevedo. (Cambridge)

GOMES TRAVEL

a agência de viagens de referência da comunidade portuguesa em Cambridge Peabody e Lowell



Elizabeth Fernandes (Cambridge)



José Azevedo (Cambridge)



Orlando Azevedo (Peabody)



Raquel da Silva (Peabody)



Idalina Azevedo (Peabody)



Luís Azevedo (Peabody)



Marthy Konomi (Peabody)



Edgar Azevedo (Lowell)



Idalina Azevedo, Orlando Azevedo, Marthy Konomi, Raquel da Silva e Solange de Freitas.



A todos os nossos clientes, amigos e comunidade em geral
Boas Festas e Feliz Ano Novo



Raquel Silva (Peabody)

Temos também ao vosso dispor seguros em todos os ramos e aos melhores preços!



A agência de viagens que lhe proporciona umas férias inesquecíveis. Os mais baixos preços para o Reino do Sol que vão aquecer o seu Inverno!

CAMBRIDGE

777 Cambridge Street
Tel. (617) 354-4499

PEABODY

60 Main Street
Tel. (978) 532-5435

LOWELL

10 Kearny Square (na Merrimack St.)
Tel. (978) 934-9121

“Mijinhas do Menino” e presépios são sinónimo de espírito de Natal

Doces e licores tradicionais caseiros marcam tradição nos Açores

Na Diocese de Angra o tempo do Natal é marcado por presépios característicos- as ‘Lapinhas’ e os ‘Altarinhos do Menino jesu’, uma “tradição viva no mundo rural”, e pelas ‘mijinhas do Menino’, por isso, nas cidades do arquipélago dos Açores e também nas freguesias mais rurais, a pergunta mais frequente, feita a quem se visita nesta altura do ano é “o Menino mija?”.

Esta tradição, de resto, junta “grupos em peregrinação” por casas de amigos e familiares e constitui um símbolo do património etnográfico do arquipélago, na quadra do Natal, com especial incidência no período entre o Natal e o dia de Reis, a 6 de janeiro.

A tradição “o Menino mija?” é uma forma de partilhar o que se faz em casa para esta quadra. Os licores tradicionais de tangerina, ananás ou leite, feitos à base dos produtos da terra bem como as compotas tradicionais, são típicas dos lares açorianos nesta altura do ano.

Por outro lado, os “Altarinhos do Menino Jesus”, que muitas vezes surgem em alternativa ao presépio, são outra tradição açoriana à qual se junta, sobretudo na Ilha de São Miguel, o armar a ‘Lapinha’ que é um presépio em miniatura sobre rochas e ornamentado com materiais da terra e do mar, com figurinhas muito pequenas, de barro e pintadas à mão, que representam quadros da vida de Jesus.

“Há todo um conjunto de expressões de carácter cultural, o modo como se representa o Natal, como o Presépio de Machado Castro, em que a intenção não é apenas a representação do nascimento de Jesus, mas a movimentação das pessoas ao longo do tempo que marcam muito esta quadra nos Açores” lembra o Diretor do Serviço Diocesano da Pastoral das Comuni-

cações Sociais da Igreja, Cónego Ricardo Henriques.

“Há também presépios de Lapinha com enfeites, musgo e flores de papel e secas que vêm desde o século XVI bem como os presépios vivos”, acrescenta.

Nove dias antes do dia 25 de dezembro, “um pouco por todo o arquipélago”, começa a preparação espiritual para o Natal, com as Novenas do Menino Jesus, ainda características dos meios mais rurais e que, por exemplo, Vila Franca do Campo, antiga capital da ilha de São Miguel, segue à risca.

“Há muitos anos fazia-se a novena em quase todas as paróquias pois o pároco residia perto. Hoje já não é tão frequente. Ainda me lembro, nas Flores, de participar na novena que começava às 6h30 da manhã seguida de missa às 7h00. Tal como a Missa da Aurora, às 4h30 da manhã, quando os homens se levantavam para ir para o campo”. Esta Missa foi recuperada há 7 anos no

Faial, na paróquia de Santa Bárbara, nos Cedros, que a celebra na solenidade de Natal, no dia 25 de madrugada, terminando com um pequeno almoço partilhado por toda a comunidade.

O centro das celebrações natalícias é a missa vespertina do dia 24, a missa do Galo e a missa do dia de Natal.

O bispo de Angra, desde que entrou na diocese, tem procurado descentralizar a sua participação nas três principais ilhas. Começou pelo Faial, no ano passado presidiu na Sé de Angra e este ano estará em Ponta Delgada. De referir que a missa do Galo, na noite de 24 para 25, é sempre transmitida em direto pela RTP Açores e RTP Internacional. No dia 25, a seguir ao Telejornal da RTP Açores, o bispo de Angra tem a oportunidade de dirigir a sua mensagem de Natal a todos os diocesanos.

Fonte: <https://www.igrejaacores.pt>

Madeirenses celebram Missas do Parto em Ponta Delgada

Iniciativa decorre durante os nove dias que precede o Natal, no Centro Missionário de Ponta Delgada (Dehonianos)

A Casa da Madeira nos Açores (CMA) promoveu no sábado, dia 15 de dezembro, uma Missa do Parto, no Centro Missionário do Coração de Jesus, em Ponta Delgada.

Esta foi a primeira Missa do Parto realizada no arquipélago açoriano, e foi presidida por párocos madeirenses, residentes nos Açores, segundo nota de imprensa enviada ao site Igreja Açores.

Esta celebração, aberta à população, contou no final com um momento de animação e partilha entre fiéis e

visitantes.

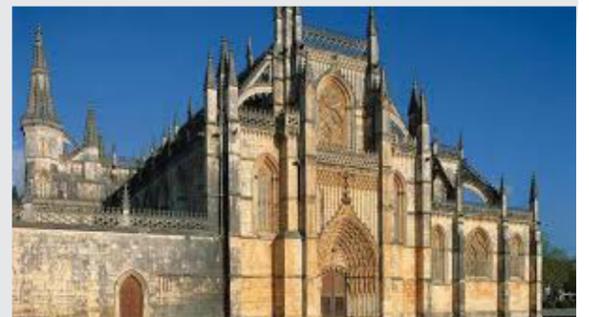
As Missas do Parto são uma secular tradição da religiosidade popular e da cultura madeirense, que consiste na celebração de nove missas celebradas na novena que antecede o dia de Natal, de 16 a 24 de dezembro, sendo uma devoção mariana que comemora a gravidez da Virgem Maria, conhecida por Virgem do Parto, comemorando-se assim, nesta época natalícia, uma importante tradição madeirense que anuncia o Nascimento de Jesus.

Esta é uma iniciativa da CMA que é uma instituição com mais de três décadas de existência tendo desenvolvido um vasto rol de atividades culturais de divulgação do Arquipélago da Madeira nos Açores.



EAST SIDE TRAVEL AGENCY VALÉRIO MELLO

As nossas agências são uma companhia de qualidade internacional



Viagens para Portugal Continental, Açores e Madeira
Boas ou qualquer outra parte do mundo
Festas DISFRUTE DE UM BELO CRUZEIRO

1143 Newport Ave., Pawtucket, RI 02861
(401) 724-3111 • (401) 724-3112

Aluguer de carro em Portugal!
Excursões guiadas de autocarro

Reserve já para
FESTAS DO SENHOR
SANTO CRISTO
EM PONTA DELGADA
E
FÁTIMA NA COVA DA IRIA

Presépio de areia quer surpreender peregrinos e visitantes na Praça de São Pedro

A Praça de São Pedro vai apresentar neste Natal, aos visitantes e peregrinos de todo o mundo, um presépio inédito, integralmente esculpido em areia, oferta da cidade de Jesolo e do Patriarcado de Veneza, na Itália.

A representação do nascimento de Jesus e a árvore de Natal foram inaugurados dia 07 de dezembro.

A obra foi levada a cabo, sob a coordenação de Richard Varano (EUA), por três escultores: Ilya Filimontsev (Rússia), Susanne Ruseler (Holanda) e Rodovan Ziuny (República Checa).

Massimo Ambrosin, responsável pelo projeto "Sand Nativity", que teve a sua primeira edição em 2002, disse ao portal Vatican News que este é um presépio "no mínimo, original", com muita atenção a "todos os detalhes", "O público vai poder ver quanto empenho e quanto amor os artistas colocaram na representação desta cena", assinou.

1300 metros cúbicos de areia da praia veneziana foram prensados em caixas para criar os blocos da pirâmide, pesando 700 toneladas; o presépio é um baixo-relevo de 16 metros de comprimento, 5 de altura e 6 de profundidade, com uma área de 25 metros quadrados.

Além do tradicional presépio, a Praça de São Pedro recebeu uma árvore de Natal, oferta da Região Friuli Venezia Giulia e da Diocese de Concordia-Pordenone, no nordeste da Itália; trata-se de um abeto vermelho de cerca de 21 metros de altura, com um diâmetro de 50 centímetros e uma circunferência máxima de cerca de 10 metros na base, proveniente da Floresta de Cansiglio.

A decoração é fornecida e instalada pela Diretoria de Serviços Técnicos do Governatorato do Estado da Cidade do Vaticano, incluindo um sistema de iluminação de última geração, para limitar o impacto ambiental e o consumo de energia.

Os símbolos do Natal na Praça de São Pedro começam a ser desmontados no dia 13 de janeiro de 2019, domingo do Batismo do Senhor e final do tempo de Natal; a árvore vai ser entregue a uma empresa especializada para a reutilização de material de madeira maciça.



Vista geral e à noite da representação do nascimento de Jesus e árvore de Natal na Praça de São Pedro, Vaticano.



Representação do nascimento de Jesus na Praça de São Pedro, Vaticano.

Fonte: <http://www.agencia.ecclesia.pt>


Cabral Baylies Square - Lamoureux
 Funeral Home & Cremation Service

Servindo todos os credos com dignidade e compaixão na área de New Bedford!



Estamos aqui para ajudá-lo nas horas de dor.

Pré-arranjos

Oliver M. Cabral e esposa Olga M. Cabral e todos os empregados desejam à comunidade
BOAS FESTAS E PRÓSpero ANO NOVO!

(508) 996-2200

512 North Front Street, New Bedford, MA

Amplio parque de estacionamento iluminado e equipado ADA



Presépio e Árvore são símbolos da «ternura de Deus» – Papa Francisco

No dia em que foram inaugurados na Praça de São Pedro a árvore de Natal e o presépio, o Papa Francisco recebeu no Vaticano as delegações das regiões italianas que oferecem este ano a árvore e construíram o presépio, evocando, na altura, a "ternura de Deus".

"O presépio e a árvore, símbolos fascinantes do Natal, podem trazer às famílias e aos lugares de encontro um reflexo da luz e da ternura de Deus, para ajudar todos a viver a

festa do nascimento de Jesus", declarou Francisco.

Após agradecer às autoridades civis e eclesásticas presentes no encontro, o Papa quis sublinhar, em particular, a simbologia da árvore de Natal que, com as suas luzes, "recorda que Jesus é a luz do mundo, é a luz da alma que expulsa as trevas das inimizades e abre espaço ao perdão".

Quanto ao presépio, que este ano foi feito com areia, Francisco observou que este ma-

terial, "pobre, evoca a simplicidade, a pequenez com a qual Deus se mostrou com o nascimento de Jesus na precariedade de Belém".

O Menino Jesus, Filho de Deus e nosso Salvador, que depositamos no presépio é Santo em pobreza, pequenez, simplicidade e humildade". O pontífice quis destacar que a pequenez de Jesus não está em contradição com a divindade, porque "quem é pequeno está livre de qualquer pretensão de sucesso".



CLUBE JUVENTUDE LUSITANA



Henrique Craveiro presidente do Clube Juventude Lusitana

“A catedral erguida em nome de Portugal”

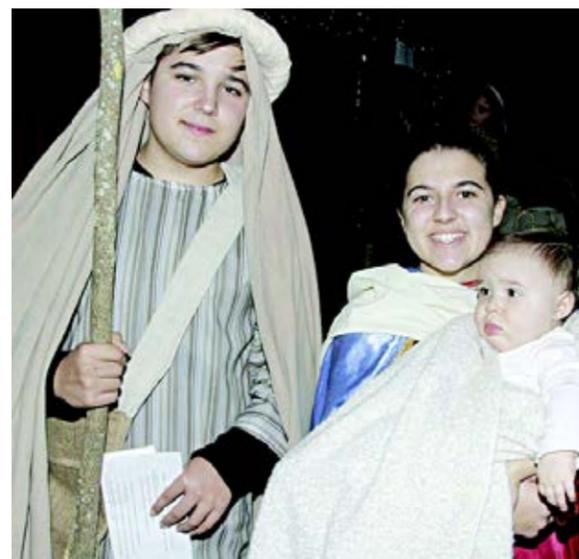
Cumberland



Boas Festas e Feliz Ano Novo a todos os nossos corpos diretivos, sócios, secções anexas familiares e comunidade em geral



Corpos diretivos do CJL presididos por Henrique Craveiro



FESTA DE PASSAGEM DE ANO

Segunda-feira, 31 de Dezembro 2018

EMENTA: Aperitivos variados, Sopa de Agrião, Salada Verde, Arroz de Marisco, Vitela à Padeiro c/batata e vegetais, pastelaria variada, brinde de champanhe e buffet à meia-noite

Das 6:00 às 12:30 AM: Escolha grátis de soda, água, cerveja, Martini, café e os vinhos: Lusitana Vinho Verde, Monção, Aveleda, White Zinfandel, Bons Ventos, Monte Velho, Borba, Milénio e Lusitana tinto

ENTRETENIMENTO MUSICAL: BANDA FAITH



10 Chase Street, Cumberland, RI (401) 726-9374

VIII FESTIVAL DE SOPAS

DOMINGO, 13 DE JANEIRO 2019 — 12:30 PM

Venha provar uma enorme variedade de sopas por apenas \$6.00

Tradições natalícias: de onde vêm?



A tradição já não é o que era - só que é. A época festiva caracteriza-se por uma série de rituais que aprendemos que são natalícios apenas porque os repetimos na época festiva. Mas porque os fazemos? E quem os fez primeiro? Percorremos a cronologia e as culturas mundiais para perceber porque fazemos o que fazemos no Natal.

De onde nasceu o Natal contemporâneo?

Na era Vitoriana as celebrações natalícias estavam em forte declínio. Os motivos eram vários, quer fosse pela enorme crise económica que existia na época, quer fosse pelos líderes cristãos da altura estarem também eles des-

crentes da tradição. O que é certo é que o Natal já não era aquela época especial para as pessoas, como vinha sendo desde a Idade Média. Mas isso mudou radicalmente, e tudo se deveu ao grande escritor Inglês, Charles Dickens. Quando Dickens lança o livro "A Christmas Carol", durante a época natalícia de 1843, houve como uma revolução nas festividades natalícias desse ano para a frente.

O livro foi um sucesso imediato, e ainda hoje se deve a ele grande parte da forma como vemos e celebramos o natal. Diz a lenda que quando Dickens morreu em 1870, uma menina em Londres quando soube da morte, perguntou ime-

diatamente "O senhor Dickens morreu? Então, o Pai Natal morreu também?".

Porque se usam meias (sapatinho em Portugal)?

Ao certo ninguém sabe como ou quando. Mas diz a lenda mais popular, que um homem que ficara viúvo recentemente, e pai de três raparigas, andava muito preocupado com as suas filhas. Apesar de bonitas, o homem temia que a pobreza extrema da família e o que isso representava no status da mesma na época, fizesse com que fosse impossível as mesmas arranjamarem marido. Um dia, São Nicolau andava pelas ruas da aldeia onde o senhor vivia e ouviu os aldeões a discutir a situação da família. Ele quis logo ajudar o pobre homem, mas sabia pelos relatos que acabara de ouvir que o homem não iria aceitar qualquer caridade. Então, numa noite, São Nicolau decidiu entrar na casa onde vivia o senhor e as três meninas, pela chaminé. Ao entrar, depara-se com as meias das meninas que estavam a secar perto da lareira e encheu as mesmas com moedas de ouro, desaparecendo de seguida. As raparigas acordaram na

manhã seguinte e, ao verem as meias, diz que não conseguiram conter toda a sua alegria, e os gritos de felicidade eram ouvidos à distância nas casas vizinhas.

Porque temos árvore de Natal? Como é que a tradição começou?

Tal como outras tradições, também esta é difícil de precisar a origem com toda a certeza. O que todos parecem concordar é que a primeira árvore de Natal nasceu no norte da Europa. A partir daqui, as opiniões variam. A cidade de Tallinn, na Estónia, diz que foi ela que teve a primeira árvore de natal do mundo, em 1441. Por sua vez, Riga, na Letónia, defende que a primeira árvore de natal é sua, em 1510, e tem inclusivamente uma placa comemorativa desse facto exposta numa rua da cidade. Mas a árvore de Natal decorada, como a conhecemos nos dias de hoje, é outra história. Tudo terá começado na Alemanha: o monge e professor Martin Luther voltava para casa numa noite de véspera de Natal e, ao percorrer a floresta até sua casa, ficou encantado com o cintilar das estrelas nos ramos das árvores. O senhor ficou tão maravilhado que tentou replicar essa memória. Cortou um pequeno abeto, levou-o para casa e decorou com maçãs, velas, rosas e papeis coloridos. No entanto, a tradição de enfeitar a árvore só se espalhou pela Europa (e Mundo) uns séculos mais tarde, quando o Príncipe Alberto de Saxe-Coburgo-Gota (natural da Alemanha), levou uma árvore de Natal para Inglaterra para se lembrar de casa e oferecer à então sua esposa, a Rainha Victoria. Quando o jornal da época, o *Illustrated London News*, mostra numa das suas edições um retrato pintado com a rainha Victoria e a sua família em torno de uma árvore de Natal, a tradição espalha-se imediatamente por toda a Inglaterra, acabando mais tarde por chegar a todo o Mundo.

A Coca-Cola inventou o Pai Natal?

Não, não inventou. A figura do Pai Natal já existia muito antes do famoso anúncio da Coca-Cola, em 1931. E o motivo de o Pai Natal se vestir de vermelho também não é por causa da Coca-Cola. Muito antes de 1931, já vários "Pais Natais" se vestiam de vermelho, como se pode comprovar nas ilustrações de Thomas Nast (cartunista do final do séc. XIX). Mas a famosa mar-

ca de refrigerantes teve um papel fundamental na imagem que temos atualmente do Pai Natal. Na história, existem centenas, senão milhares, de versões de Pais Natais: em algumas muito antigas, o Pai Natal tem a imagem de um monstro; noutras, é um *elf*. Mas aquele senhor com alguma idade, com barriga e barba branca, esse sim foi a Coca-Cola que criou e trabalhou arduamente nele. Um esforço da marca que gera dividendos até aos dias de hoje: atualmente, a imagem que todos temos do Pai Natal é a do homem criado pela Coca-Cola e não nenhuma das outras centenas que foram criadas anteriormente. E são muitas as pessoas que continuam a acreditar que foi a marca que o criou e o mito vai, com toda a certeza, continuar por anos a fio.

Porque se enviam cartões de Natal?

Por causa de um senhor chamado Henry Cole. Em 1843, o senhor Henry, teve a ideia de enviar um cartão de agradecimento aos seus familiares e amigos. Pelas reações que teve, o senhor Henry percebeu que a ideia tinha sido um sucesso. Decidiu então pedir ao seu amigo e artista John Horsley, que desenha-se o primeiro cartão de natal do mundo. Assim que amigo lhe deu o desenho, Henry mandou fazer 1000 cartões, e vendeu a 1 shilling cada um (era bom dinheiro naquela época). O cartão foi um sucesso de vendas, e todas as unidades foram vendidas. Mas também gerou uma grande polémica. No cartão alem de se poder ler a frase "Feliz Natal e Bom Ano novo", podia-se também ver no desenho do mesmo, crianças a beber vinho. O que foi muito mal recebido por algumas pessoas. Mas a tradição vingou, e por volta de 1860, já vários cartões de natal eram produzidos em escala industrial. A tradição dura até aos dias de hoje, e com certeza ira durar por gerações futuras.

Porque comemos peru?

Além do incontornável bacalhau, o peru tem conseguido infiltrar-se nas tradições da Consoada. Como apareceu? A resposta não é fácil, pois existem várias opiniões, mas uma das teorias que parece gerar maior consenso é que tudo começou na América do Norte. O peru é nativo das florestas norte-americanas e diz que, em 1621, depois de uma grande colheita, os índios nativos da América do Norte comemoraram o sucesso

da mesma, comendo um peru que tinham caçado. Devido a ser uma ave de porte grande e com grande quantidade de carne, a mesma era vista pelos nativos como um símbolo de fartura e daí para a frente foi usada nas celebrações. Cada vez que uma tribo conquistava um novo território, celebrava comendo um peru. Anos mais tarde, por volta de 1510, o então rei de Inglaterra Henry VIII, foi o primeiro rei a comer um peru, depois do navegador Inglês William Strickland ter trazido a tradição de comer peru dos territórios norte-americanos, por onde tinha estado a explorar. Até aos dias de hoje o ato de comer peru como forma de celebração continua. Quer seja na tradição Portuguesa de comer no dia de natal, quer seja pela tradição Americana de comer peru no dia de ação de graças, ou por tantas outras espalhadas por esse mundo fora. São várias as tradições, mas todas têm em comum o ato de celebrar algo.

Nós comemos bacalhau, e o resto do mundo?

- No Zimbábwe, no dia de Natal come-se frango com arroz.

- Em Porto Rico, o prato principal é leitão.

- No Japão, é frango frito. Para conseguir a iguaria no dia de Natal, os japoneses começam a fazer reservas um a dois meses antes. O rei dos reis é o frango da marca KFC, que vende toneladas de frango no Japão, na época festiva.

- Em Itália, a carne fica de fora no 25 de dezembro. O prato principal é a "festa de sete peixes": composto por 7 pratos diferentes, onde o peixe é rei e senhor.

- Na Argentina, come-se *Vitel Toné*, um prato levado por imigrantes italianos que é composto por vitela fatiada, coberta com molho de atum e alcaparras.

- Em Malta, a tradição é *Imbuljuta tal-Qastan*, uma espécie de sopa de castanha de cacau.

- Na Finlândia, o prato principal é *Porkkanalaa-tikko*, uma caçarola de cenoura picante.

- Por sua vez, na Suécia, o prato é igualmente uma caçarola, mas, desta vez composta, por batatas cortadas muito fininhas e anchovas.

- Nós temos o bolo-rei, a Hungria tem o *beigli*, uma torta de sementes de papoila, que também é muito popular na Polónia.

- Em Madagáscar, come-se *Akoho sy voania*, um género de guisado de frango com coco e arroz.

Fonte: <https://www.gqportugal.pt>

Al Jac's, Inc.

33 Hemlock Street, Providence, RI

Tel. 401-272-3215



Boas Festas e
Feliz Ano Novo
a todos os nossos clientes
amigos e comunidade
em geral

www.al-jacswinegrape.com



Melania Trump mostra a decoração de Natal da Casa Branca

Foi através de um vídeo colocado na rede social Twitter e de um comunicado que Melania Trump deu a conhecer a decoração da Casa Branca para a época de Natal.

O vermelho é uma cor em destaque nas decorações sob o lema American Treasures (Tesouros Americanos).

“Esta é uma época alegre do ano em

que decoramos a Casa Branca para a temporada de Natal”, disse a primeira-dama num comunicado sobre as decorações de Natal da Casa Branca neste que será o seu segundo Natal como primeira-dama na presidência norte-americana.

“O nosso tema honra o coração e o espírito do povo americano. Obrigado aos muitos voluntários e funcio-

nários que trabalharam duro para decorar os corredores da Casa do Povo na alegria do Natal. Em nome da minha família, desejamos a todos um Feliz Natal e um Feliz Ano Novo”, diz Melania.

As decorações festivas de Natal da Casa Branca deste ano incluem mais de 14 mil ornamentos vermelhos pendurados em 29 árvores.



A Árvore de Natal é um abeto na Sala Azul, adornada com mais de 150 metros de fita de veludo azul bordada em ouro, incluindo cada estado e território.

Foi selecionada como a árvore de natal oficial da Casa Branca de 2018 pela National Christmas Tree Association e cortada da fazenda de Avery County, na Carolina do Norte.

A sua chegada – acompanhada por cân-

ticos natalícios - gera sempre alguma curiosidade.

Melania Trump também se vestiu de acordo

com as cores da época e foi muito elogiada pelo casaco com padrão xadrez em tons preto e encarnado.



JFS MANAGEMENT

*Boas Festas
e Feliz Ano Novo
a toda a comunidade*



**Dunkin Donuts
199 Constitution Avenue
Portsmouth, NH
José Salema**

Quando o Natal era proibido na América Inglesa

Como o fundamentalismo protestante quase acabou, no mundo inglês, com uma das mais importantes celebrações da religião cristã.

Muitos podem ficar surpresos de saber que o Natal costumava ser ilegal na América — tudo graças aos protestantes.

A história começa na Inglaterra, logo depois que o líder Oliver Cromwell subiu ao poder. Após ter derrotado os levantes monarquistas ao longo da Inglaterra, do País de Gales e da Escócia, na Guerra Civil inglesa, e supervisionando o julgamento e a execução do rei Carlos I, Cromwell autoproclamou-se Lorde Protetor do Reino em 1653. Ele governou por breves cinco anos; mas, durante esse tempo, fez o que pôde para acabar com os “papistas”, implementando com zelo a sua reforma puritana.

Entre essas reformas estava incluso o banimento das festividades de Natal. Radicais calvinistas escoceses já haviam banido o Natal desde 1560 e, agora, com o rei deposto na vizinha Inglaterra e com o parlamento cheio de simpatizantes do puritanismo, o governo inglês também decidiu fazer o mesmo.

A guerra não era tanto contra o Natal, mas contra o catolicismo; uma das marcas mais características da fé católica é a celebração de dias festivos — dias marcados por celebrações especiais no calendário litúrgico. Solenidades, festas, oitavas — para os puritanos, todas essas coisas não faziam muito sentido, não passavam de celebrações “papistas” sem qualquer fundamento na Escritura. Uma máxima puritana diz: “Aqueles para quem todos os dias são santos não podem ter feriado”.

O Natal em particular era especialmente “católico”. A estação começava com o dia do Natal, um feriado público, quando lojas e empresas fechavam e os fiéis iam à Missa, seguida por festividades nos próximos doze dias. Em contraste com a penitência do tempo do Advento, o Natal era marcado por comidas e bebidas

em grande quantidade, com alimentos especiais como peru, bife, tortas de ameixa e uma cerveja inglesa especialmente preparada. Danças, cantos, brincadeiras e jogos também aconteciam, bem como a troca de presentes.

Eram os ingleses não conformistas — católicos que aderiram obstinadamente à fé de outrora e se recusaram a curvar-se às novidades do anglicanismo imposto pelo Estado — que celebravam o Natal com gosto. Eles eram objetos de um ódio particular pelos puritanos, que exigiam uma observância mais estrita e austera do Dia do Senhor, não apenas no Natal, mas também na Páscoa e em outros dias de guarda. Com a sua sombria teologia, os puritanos também assumiram uma visão negativa da alegria, julgando-a excessiva e pecaminosa.

Em 1640, o Longo Parlamento começou a abolir o Natal. O banimento foi feito oficialmente em 1647, transformando em ofensa punível não só a celebração do Natal, mas também a da Páscoa e a do Domingo de Pentecostes. Danças, jogos e especialmente bebidas estavam proibidas, como também qualquer sinal de celebração especial, e lojas foram obrigadas a permanecer abertas durante o dia do Natal. A ascensão de Cromwell como Lorde Protetor apenas consolidou a lei. A Inglaterra teria de esperar até 1660, com a restauração da monarquia sob o rei Carlos II — que se converteu à fé católica no leito de morte — para o Natal ser restaurado como um feriado.

No Novo Mundo, colônias em Boston seguiram seus companheiros puritanos na Inglaterra, evitando a festa em honra da natividade de Nosso Senhor.

Os peregrinos que vieram a bordo do *Mayflower*, o famoso navio inglês que trouxe os peregrinos para a América, trabalharam no campo durante o dia 25 de dezembro, e a cidade de Boston — um reduto puritano — banuiu o Natal de 1659 a 1681.

Aqueles que eram apanhados tirando um tempo para comemorar o Natal eram forçados a pagar uma multa. Embora a festa tenha se tornado legal na Inglaterra em 1660, a Coroa não foi capaz de exercer influência sobre suas colônias americanas neste assunto até 1680, quando celebrações discretas foram outra vez permitidas em Boston.

A hostilidade ao Natal não cessaria inteiramente por séculos, queimando em vilarejos puritanos de colônias na América aqui e ali. Durante a Revolução Americana, o Natal veio a ser frequentemente associado com os simpatizantes da realeza (composta enormemente por anglicanos e católicos de renome).

Mesmo depois da ratificação da Constituição dos Estados Unidos, o Senado e a Presidência continuaram a reunir-se no Natal, e até 1850, empresas e escolas na Nova Inglaterra trabalharam durante o dia 25 de dezembro.

Ajudado pelo sucesso de *Um conto de Natal*, de Charles Dickens, publicado com grande aclamação em 1843, e em cuja história se apresenta um feliz conto do feriado, a percepção dos americanos sobre o Natal começou a mudar lentamente.

Não seria antes de 1870 que Ulysses S. Grand declararia o Natal um feriado nacional, assegurando a legitimidade da celebração do nascimento de Nosso Senhor em qualquer estado. Desde aquele tempo, o feriado tem sido celebrado por muitos protestantes americanos como o tempo favorito do ano; a antiga hostilidade desapareceu da memória nacional — mas permanece o fato de que, uma vez na história, os antepassados protestantes dessa nação procuraram acabar com o Natal, ações que ultimamente encontram suas fontes em uma animosidade contra a fé católica.

Fonte: <https://padrepauloricardo.org>
Christine Niles, Church Militant
Tradução: Equipe Christo Nihil Praeponere



Galito Restaurant

214 Columbus Avenue, Pawtucket, RI

Tel. 401-312-2200

Aberto 7 dias por semana • Take out • Festas privadas de todo o tipo

VAMOS TER ALMOÇOS COM OS PRATOS DAS NOSSAS AVÓS

Almoço e jantar

Segunda a quinta-feira

Especial/2 pessoas/ **\$29⁹⁵**

Com garrafa de vinho

**Levamos travessas de comida
a casa das pessoas**



Victor Santos com as filhas Tânia e Chelsie e a esposa Maria João Santos.

Boas Festas e Feliz Ano Novo

**Música ao vivo todos
os sábados**

Novos aperitivos, tais como:
LAPAS GRELHADAS

Teremos a famosa alcatra
em alguidar de carne



**Crianças comem
grátis às
quintas-feiras**

**BUFFET AOS DOMINGOS
Meio-dia - 3:00 PM
Cozido à portuguesa
e mais 2 pratos**

GONSALVES



O Sabor De Portugal Aqui Na América

*A todos os nossos clientes,
colaboradores e comunidade
em geral, Votos de*

*Feliz e Santo
Natal*



800-333-2344

**THE HENRY GONSALVES COMPANY
35 THURBER BOULEVARD • SMITHFIELD, RI 02917
401.231.6700 • FAX: 401.231.6707**

www.gonsalvesfoods.com



Tradições de Natal mais inspiradoras em todo o mundo

O site Bored Panda (<https://www.boredpanda.com>) procurou as melhores e mais românticas tradições de Natal por todo o mundo e compilou algumas das melhores em postais ilustrados que captam bem o seu espírito. Entre os vários países escolhidos há um representante da língua portuguesa: Portugal.

ÁUSTRIA: Uma Cerejeira Floresce

No dia 4 de dezembro, dia de Santa Bárbara, um ramo de cerejeira é colocado num jarro com água. Se florescer antes da véspera de Natal então é sinal de boa sorte e de que virá aí um casamento!

PORTUGAL: Ausentes Mas Nunca Esquecidos

A mesa da consoada tem sempre um lugar a mais do que o número de pessoas presentes, para que os espíritos das pessoas da família que já não se encontram neste mundo se possam juntar à mesa de celebração. Há tradições similares um pouco por todo o mundo.



ESTADOS UNIDOS: Um Pickle na Árvore

Nos EUA muitas árvores de natal têm um elemento decorativo estranho: um pickle. Estima-se que a tradição venha do tempo da guerra civil, quando o soldado John C. Lower, a morrer à fome na véspera de natal, implorou por um a quem o mantinha em cativeiro. Finda a guerra este acreditou que esse ato de clemência lhe salvou a vida, tendo iniciado assim a tradição.

GRONELÂNDIA (DINAMARCA): Um Descanso Bem Merecido

Tradicionalmente, a véspera de natal é o único dia em que os homens realizam todas as tarefas e satisfazem os todos os desejos das suas mulheres. Depois da manhã do dia de natal, passa um ano até que as mulheres da Gronelândia vejam novamente os seus pedidos satisfeitos.

BIELORRÚSSIA: O Galo Decide

Juntam-se pilhas de milho aos pés de mulheres solteiras e solta-se um galo. A mulher que estiver em frente ao molho que o galo for primeiro debicar será a próxima a casar.

REINO UNIDO: Beijo debaixo do Azevinho

Sendo uma antiga tradição druida, o beijo em baixo do azevinho tornou-se popular no século XVIII em Inglaterra. A sua magia faz-se sentir em festas de natal um pouco por todo o mundo.

UCRÂNIA: A Bondade da Aranha

As aranhas tecem a sua bela teia à volta da árvore. Uma aranha é escondida na árvore para dar boa sorte.

Muitos creem que a tradição do ouropel vem daqui.

SUÉCIA: Uma Amêndoa no Pudim

Quem encontrar a amêndoa no pudim Ris à la Malta (um doce local) casará nesse ano. Os solteiros felizes escolhem a sua taça com bastante cuidado!

HAITI: Um Sapato Cheio de Palha

As crianças colocam sapatos cheios de palha debaixo da árvore de natal na esperança de que o Pai Natal leve o sapato e deixe uma prenda no seu lugar.

MÉXICO: A Noite dos Rabanetes

No dia 23 de dezembro, na cidade de Oaxaca, as famílias juntam-se para gravar cenas da natividade nos rabanetes. As melhores são expostas no centro da cidade.

POLÓNIA: Sorteando Palhas

Durante a ceia de natal colocam-se fios de palha debaixo da mesa para simbolizar o nascimento de Jesus numa manjedoura. Os convidados solteiros tiram à vez uma palha: as verdes simbolizam sorte ou um casamento e as amarelas mais um ano de solidão.

GRÉCIA: Um Ramo em Chamas

Em Tessalónica os rapazes colocam um ramo de cedro e as meninas um ramo de cerejeira branca sobre a fogueira. O ramo que arder mais rapidamente é sinal de boa sorte, e claro, de casamento.

Fonte: <http://www.conexaolusofona.org>



João Pacheco

REALTOR Associate®

Cell: 401.480.2191

Fax: 401.256.5126

Email: JLMPacheco@cox.net

RE/MAX Elite

Proudly Serving Massachusetts & Rhode Island

146 Central Ave - Seekonk, MA 02771

Each Office is Independently Owned and Operated

**Boas Festas
e Feliz Ano Novo
a toda a comunidade**

— João Pacheco, conselheiro das Comunidades Portuguesas



As flores que tornam o Natal (ainda) mais colorido

Tal como decoramos o interior de nossas casas para celebrar a festa natalícia, também devemos fazer o mesmo aos jardins, apostando em variedades botânicas típicas desta época. Saiba quais são as plantas em que mais deve investir nesta altura.

Nesta época, os jardins encontram-se maioritariamente despidos de folhas ou com o verde de fundo das plantas que mantêm a sua folhagem, como por exemplo coníferas, pinheiros, cedros, abetos e algumas folhosas. Temos para contemplar as flores das urzes, as estrelas-de-natal e as folhagens encarnadas de algumas plantas, como a fotínia que pelos seus tons fortes se distinguem do nostálgico que marca o início do inverno.

Esta é uma quadra mágica, que os mais pequenos adoram, durante a qual se prepara e ornamenta o pinheiro de Natal, se apanha musgo para embelezar o presépio e se fazem os arranjos natalícios com o tradicional azevinho e as coloridas estrelas-de-natal. Dentro de casa e fora de portas, também são muitas as coroas coloridas, muitas delas repletas de fores da época. Veja, de seguida, algumas das mais comuns.

O vermelho intenso da estrela-de-natal

Para uns, é a estrela-de-natal, mas também há quem, nalguns países, a apelide de manhãs-de-páscoa. A *Euphorbia pulcherrima* Willd. ex Klotzsch é um arbusto perene, originário da América Central e do México. A floração ocorre geralmente no inverno. É de cor encarnada, verde clara, branca e cor de laranja. Há brácteas que são folhas mas que parecem flores. Da família das Euphorbiaceae, pode atingir até três metros.

A propagação é feita por estaca, sendo a época de plantação ideal a primavera, para que possa florescer nesta altura. Em termos de condições de cultivo, a estrela-de-natal prefere meia sombra e um solo fértil e bem drenado. Não gosta de sol direto, nem de frio e precisa de estar abrigada do vento. No que se refere à manutenção, adube-a e regue-a com regularidade. De-

pois do Natal, caso tenha a planta em vaso, guarde-a em casa.

Preserve-a, preferencialmente, protegida do frio, durante pelo menos cerca de 10 semanas. Plante-a no jardim só no início da primavera. Se seguir estas recomendações à regra, é muito provável que consiga mantê-la por mais tempo. Por esta altura, em muitos dos coloridos e animados mercados de Natal da Europa, são muitas as que decoram bancas e stands. Se faz alergia ao látex, não deve tocar nas folhas desta planta.

O encanto da urze

Urze é o nome vulgar de diversas plantas da família Ericaceae, dos géneros *Erica* e *Calluna*. Aparecem como espontâneas em terrenos pobres em cal e destacam-se pelas suas flores de cor branca ou cor de rosa. As espécies existentes em Portugal são muito comuns e encontram-se em todo o país, mas aparecem principalmente nas zonas altas de granito a norte. Contudo, esta espécie chega até às ilhas da Madeira e de Porto Santo.

A *Calluna* sp. tem uma altura que pode ir até aos 0,4 metros. A propagação é feita por estaca ou por semente, sendo a época de plantação indefinida, uma vez que pode ser feita em qualquer altura do ano. No que se refere às condições de cultivo, esta planta gosta de sol e de solos com boa drenagem mas com alguma humidade, idealmente ricos em matéria orgânica. Para além disso, prefere solos com alguma acidez.

A urze, que a fadista Amália Rodrigues cantou no fado "Povo que lavas no rio", onde faz referência a "aromas de urze e de lama", não gosta de solos secos e precisa de estar abrigada do vento. No que se refere a outra das suas exigências, esta planta não precisa de grandes cuidados de manutenção especiais. Apenas limpeza de folhas, flores e ramos secos. Pela facilidade, pode ser uma opção a considerar para o seu jardim.

A folhagem colorida da fotínia

Photinia x fraseri Dress é o nome científico da fotínia, um arbusto de folha perene, originário do Japão e

da China. Caracteriza-se por uma folhagem verde com os seus rebentos novos encarnados e flores brancas na primavera. Pode ser utilizado como arbusto isolado, em sebe talhada ou livre. Da família das Rosaceae, pode ter uma altura até cinco metros. Propaga-se por estaca e pode ser plantada em qualquer altura.

Em termos de condições de cultivo, esta planta prefere sol ou meia sombra e desenvolve-se melhor em solos bem drenados com matéria orgânica disponível e um pH neutro ou ligeiramente alcalino. No que se refere à sua manutenção, esta variedade botânica não precisa de muita rega nem tratamentos especiais. Se pretendermos que acentue a sua folhagem encarnada devemos podá-lo com frequência.

O eterno simbolismo do azevinho

Arbusto ou árvore perene que pode atingir até 20 metros de altura, o *Ilex aquifolium* L., nome científico do azevinho, é uma variedade botânica de crescimento lento. É originária da Europa Ocidental e da Europa Meridional, do norte de África e da Ásia Ocidental até à China. Habita preferencialmente em carvalhais e nas margens de cursos de água. É uma planta frequente em jardins e parques em Portugal continental.

Muito utilizada como ornamento natalício pelos seus frutos vermelhos e carnudos e pelas suas folhas coriáceas (duras) com recortes muito característicos, é um dos símbolos da quadra natalícia. Tanto os frutos como as folhas são tóxicos. A sua madeira, devido à dureza, é muito procurada para marcenaria. Da família das Aquifoliaceae, propaga-se por estaca e deve ser preferencialmente plantada no outono.

No que se refere a condições de cultivo, prefere a meia sombra ou até mesmo a sombra. Precisa de solos férteis e bem drenados. Dá-se bem em todos os solos exceto os calcários, prefere os graníticos e siliciosos. O azevinho não precisa de manutenção especial. Adubações anuais. Pouca rega.

Fonte: <https://lifestyle.sapo.pt>

Texto: Ana Luísa Soares (arquiteta paisagista e professora) e Luis Batista Gonçalves (edição digital)



Boas Festas e Feliz Ano de 2019

a toda a comunidade



Dunkin Donuts
Worcester, MA

John Baptista

Histórias de Natal para contar aos mais pequenos

Numa época tão festiva como aquela em que estamos, é normal que existam muitas lendas e histórias associadas. Por vezes, existem tantas, que nem os próprios familiares as sabem ou se lembram. Aqui deixamos duas histórias/contos/lendas sobre o Natal para que possa contar aos seus entes queridos mais pequenos, aos seus amigos, ou até mesmo aos mais velhos!

A Lenda dos Reis Magos

Num país distante viviam três homens sábios que estudavam as estrelas e o céu. Um dia viram uma nova estrela muito brilhante, mais que as restantes, e souberam que algo especial tinha acontecido. Perceberam que nascera um novo rei e foram até ele.

Gaspar, Melchior e Baltazar, os três reis magos, levavam presentes e seguiram a estrela que os guiava até que chegaram à cidade de Jerusalém. Aí, perguntaram por Jesus, o novo Rei dos Judeus que tinha nascido, pois tinham visto a estrela no céu.

Quando o rei Herodes soube que estrangeiros procuravam um bebé, ficou zangado e com medo. Os Romanos tinham-no feito rei a ele, e agora diziam-lhe que nascera outro rei, mais poderoso.

Então, Herodes reuniu-se com os três reis magos e pediu-lhe para lhe dizerem quando encontrassem essa criança, para ele também poder adorá-la. Os reis magos concordaram e partiram, seguindo de novo a estrela, até que ela parou e eles souberam que o novo Rei estava ali.

Ao verem Jesus, ajoelharam e ofereceram-lhe os presentes que tinham trazido: ouro, incenso e mirra. De seguida partiram. À noite, quando pararam para dormir, os três reis magos tiveram um sonho. Apareceu-lhe um anjo que os avisou que o rei Herodes planeava matar Jesus.

De manhã, carregaram os camelos e já não foram até Jerusalém: regressaram à sua terra por outro

caminho. José, pai de Jesus, também teve um sonho. Um anjo disse-lhe que Jesus corria perigo e que ele deveria levar a criança e sua mãe, Maria, para o Egipto, onde estariam em segurança. José acordou Maria, prepararam tudo e partiram ainda de noite.

Quando Herodes soube que fora enganado pelos reis magos, ficou furioso. Tinha medo que este novo rei lhe tomasse o trono. Então, ordenou aos soldados para irem a Belém e matarem todos os meninos com menos de dois anos. Eles assim fizeram. As pessoas não gostavam de Herodes, e depois disto ficaram a odiá-lo ainda mais.

Maria e José chegaram bem ao Egipto, onde viveram sem problemas. Então, tempos depois, José teve outro sonho: um anjo disse-lhe que Herodes morrera e que agora era altura de regressarem a Nazaré. Depois da longa viagem de regresso, José, Maria e Jesus, chegaram finalmente em segurança ao seu lar.

O atraso do Pai Natal

Todos os anos, como já é costume, o Pai Natal vai a uma pequena aldeia levar os presentes às crianças. Mas este ano aconteceu uma desgraça: O Pai Natal atrasou-se, e as crianças da aldeia ficaram preocupadas, pois ainda não receberam os presentes.

– Onde está o Pai Natal? – Perguntou uma das crianças da aldeia aos seus amigos.

– Não sabemos – disseram todos em coro – O Pai Natal ainda não foi à nossa casa!

– O Pai Natal atrasou-se?! – Perguntou uma das crianças.

– Que estranho, o Pai Natal nunca se atrasa! – Disse a outra.

– Vamos ter com ele ao Pólo Norte! – falou entusiasmada uma criança.

– Boa ideia! – Disseram todos – Vamos à casa dele!

Assim o disseram, assim o fizeram! Foram todos à casa do Pai Natal, e quando lá chegaram bateram à porta e disseram:

– Pai Natal! Somos nós, as crianças da aldeia.

O Pai Natal foi abrir a porta e disse:

– Entrem crianças, entrem. Desculpem-me eu tenho uma rena doente e tive de arranjar outra, ia agora mesmo para a aldeia...

– Pai Natal, nós não sabíamos o que tinha acontecido e ficámos preocupados, mas agora já estamos mais descansadas. – Interromperam as crianças.

– Agora podemos ir todos no meu trenó para a aldeia! – Sugeriu o Pai Natal.

– Sim! Nós íamos adorar.

– Então vamos!

Foram todos para a aldeia, mas quando lá chegaram encontraram as mães muito preocupadas com o desaparecimento dos seus filhos, e com o atraso do Pai Natal.

– Ai, ai, esquecemo-nos de avisar as nossas mães, e elas agora estão preocupadas.

– Olhem – disse uma das mães – não são os nossos filhos e o Pai Natal?

– São! Mas como é que os nossos filhos estão com o Pai Natal?

– Pois não sabemos!

Já era muito tarde, e já passava muito da hora de abrir os presentes.

– Fomos ver o Pai Natal, porque ele estava atrasado e esquecemo-nos de vos avisar, desculpem!

– Disseram todas as crianças, envergonhadas.

Uma das mães respondeu:

– Não faz mal, o que importa é que todos estão bem. Vamos abrir as prendas?

O Pai Natal deu então os presentes às crianças e prometeu nunca mais se atrasar.

Fonte: <http://kids.pplware.sapo.pt>
Criado por Henrique Dias

AMARAL

AUTO & TRUCK

DRIVING SCHOOL, INC

Toll Free 1-800-924-7127

1090 State Road, Westport, MA 02790

www.amaralcompanies.com



Comece uma nova carreira em "truck" e/ou transporte de autocarro

"BE A SAFE TRUCK DRIVER TRAIN THE AMARAL WAY"

Garantimos trabalho após tirada a carta de condução de camião, camião com atrelado, autocarro. Temos ainda lições para carta de condução de carros ligeiros

Estamos licenciados em Massachusetts e Rhode Island

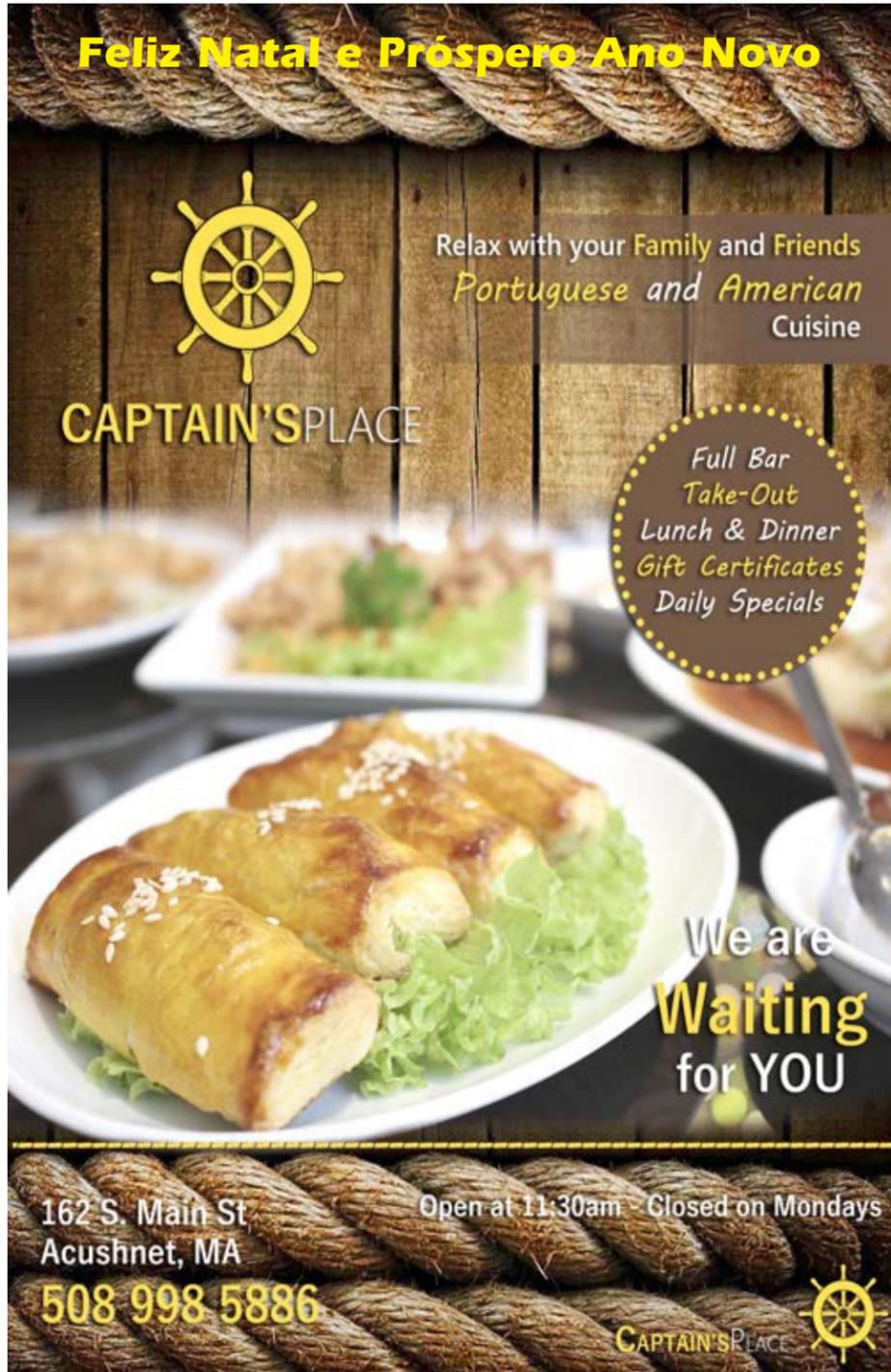
Boas Festas

e

Feliz Ano Novo



Feliz Natal e Próspero Ano Novo



Relax with your Family and Friends
Portuguese and American Cuisine

CAPTAIN'S PLACE

Full Bar
Take-Out
Lunch & Dinner
Gift Certificates
Daily Specials

We are **Waiting** for YOU

162 S. Main St
Acushnet, MA
508 998 5886

Open at 11:30am - Closed on Mondays

CAPTAIN'S PLACE




**Obrigado pelo vosso patrocínio e lealdade!
Honestamente,
Rosemary, Manuel, Stephen Neto e funcionários**

Que o espírito que se vive nesta quadra natalícia seja elo de união de toda a comunidade e que perdure ao longo de 2019



96 Rockdale Ave
New Bedford, MA 02740
508-999-1236



1468 Pleasant St.
Fall River, MA 02723
508-678-9068

Independent Insurance Agent

www.NetoInsurance.com



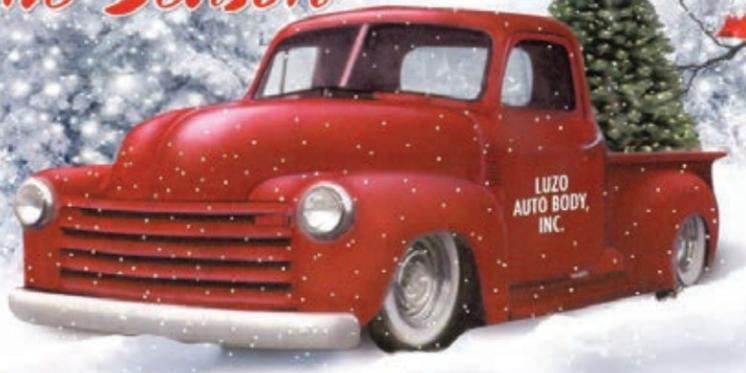
Os nossos trabalhos espelham-se nas sofisticadas moradias da área do East Side em Providence

Tel. 401-438-8771

Ildberto Medina, proprietário da Medina Construction and Maintenance, deseja a todos os clientes, amigos e comunidade **BOAS FESTAS E FELIZ ANO NOVO**



Greetings of the Season



LUZO AUTO BODY, INC.



Boas Festas e Feliz Ano Novo



a todos os nossos clientes, amigos e comunidade em geral

— João Carlos Pinheiro e filho Victor Pinheiro

**20 Scott Street
New Bedford, MA
Tel. 508-997-3941**

S&F Concrete Contractors

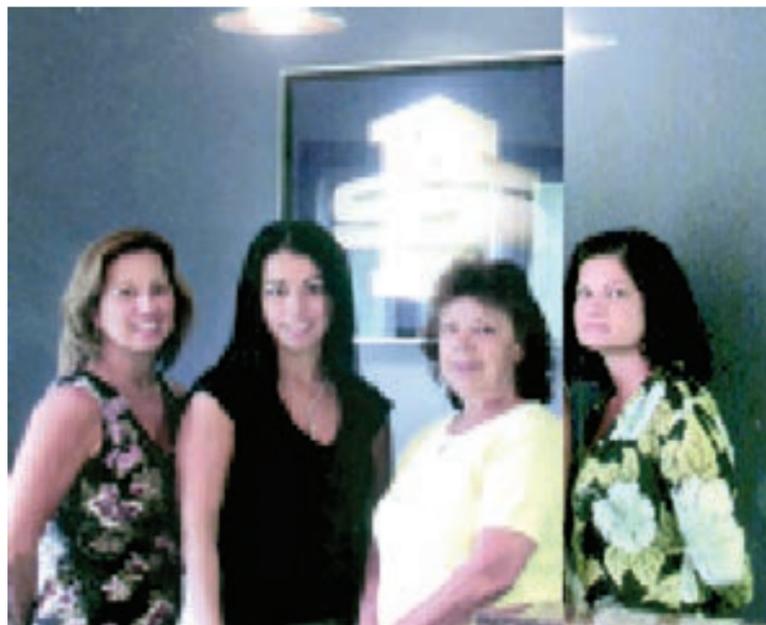
Boas Festas e Feliz Ano Novo



Joseph Frias (vice-presidente) e António Frias (presidente)



Os irmãos marienses António e José Frias, donos da S&F Concrete, que construiu a Millennium Tower em Boston 60 andares e um investimento de \$700 milhões



Lizett Frias, Director of Marketing & Business Development; Denise Frias, Accounting Manager/Human Resources; Teresa Frias, Payables Director; Isabel Frias, AP Analyst

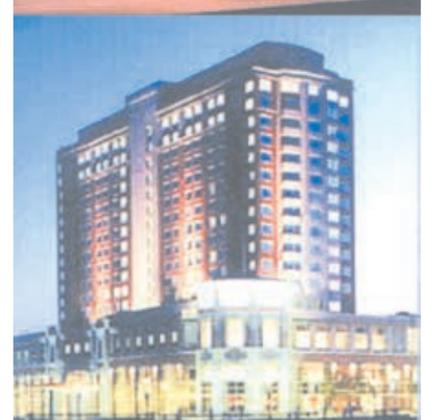
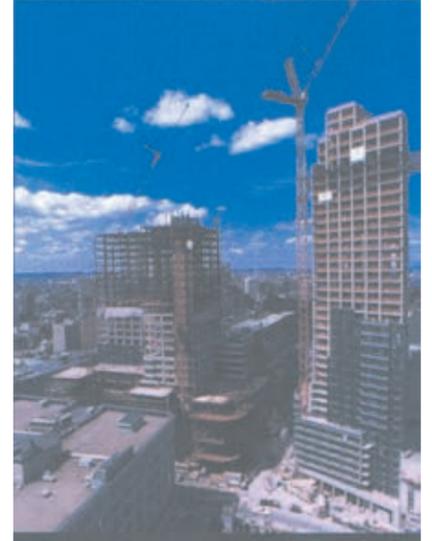


166 Central Street, P.O. Box 427, Hudson, MA

MILLENNIUM TOWER BOSTON



RODNEY FRIAS
Chefe de Operações



01749

Tel. (978) 562-3495

*Boas Festas
e Feliz Ano Novo
a toda a comunidade*



**North Attleboro
Donuts**

Westwood
Carlos Andrade



*Boas Festas e
Feliz Ano Novo
a todos os nossos clientes
e comunidade em geral*



são os votos do Dr. Paulo da Rosa e colaboradoras



Nós tratamos de todos os problemas dentários da sua família usando o *mais moderno equipamento e tecnologia.*

OS SERVIÇOS PROVIDENCIADOS INCLUEM O SEGUINTE:

- Limpezas
- Tratamento Periodontal (gengiva)
- Chumbos (*prateado ou branco*)
- Terapia de obstrução do canal radicular (*root canal*)
- Extracções
- Dentaduras postiças parciais ou completas
- Coroas e pontes
- Branqueamento dos dentes
- Restauração de implantes



Paulo J. DaRosa, D.D.S

*490 High Street
Cumberland, RI (Suite 1)*

401.722.2699

Telefone agora e marque uma consulta com a nossa equipa amigável e cortês.

Falamos Português.

Aceita-se a maioria dos seguros

Emergências são vistas no mesmo dia
(dentro das horas de funcionamento do consultório)

Pratos típicos de Natal de Norte a Sul de Portugal

Região de Trás-os-Montes e Alto Douro

Consoada: A presença obrigatória do bacalhau ou o polvo cozido, ambos servidos com ovo, batata e couve portuguesa cozida

Almoço de Natal: a entrada do almoço de Natal inicia-se com uma canja de galinha, o prato de carne é sempre um delicioso assado no forno, variando unicamente no tipo de carne, assim temos, o Peru Assado, leitão, borrego ou porco.

Doces: com muita abundância a encontra as famosas migas doces, filhós de jerimú/abóbora-menina, passas e frutos secos.

Região de Entre Douro e Minho

Consoada: a noite começa com o bacalhau da consoada ou polvo cozido, servido com ovo, batata e couve portuguesa cozida. A aguardar pela hora da missa do galo, o Vinho quente é a companhia perfeita.

Almoço de Natal: ao almoço, a entrada é de Roupas Velhas de Bacalhau, seguido do peru assado recheado com creme de castanhas ou um prato de cabrito assado no forno com batatas assadas.

Doces: nesta região, as rabanadas e as filhós nunca faltam na mesa de Natal que podem ser servidas com calda de açúcar, acompanhadas da travessa de aletria, os bolinhos de bolina, os mexidos de leite ou vinho e os ricos frutos secos (amêndoas, avelãs, figos e passas).

Região das Beiras

Consoada: sendo este o prato típico português para a consoada, também na região das Beiras encontramos o bacalhau cozido com batatas e couve portuguesa no meio da mesa.

Almoço de Natal: um suculento cabrito assado no forno à padeira, acompanhado de um delicioso espargado e uma salada é o que os Beirões saboreiam no almoço de Natal. A sobremesa, recai sobre o arroz doce polvilhado de canela.

Doces: apesar das rabanadas, dos sonhos, e dos coscorões o ex-líbris das Beiras vai para as originais

filhós do Joelho, que são tendidas como o próprio nome indica, no Joelho, ou à mão, o que lhes dá uma variedade de formas inigualáveis, e não podemos esquecer as broas, que são confeccionadas com alguma antecedência

Região da Estremadura e Ribatejo

Consoada: também aqui o prato típico da noite de consoada é o bacalhau cozido com couve portuguesa ou enriquecido com grão e cenoura cozidos.

Almoço de Natal: o prato de carne que encontramos nesta região no dia de Natal é o tenro cabrito assado no forno, com deliciosas batatinhas assadas.

Doces: na Estremadura, as fatias douradas, a aletria, broas castelar ou de batata doce, filhós e as azevias que podem ser de grão ou batata doce enchem as mesas de Natal desta zona de Portugal.

Região do Alentejo

Consoada: em tempo, a comida típica desta noite era o galo, mas os hábitos mudaram e também os alentejanos adotaram o bacalhau cozido com couve, para a sua ceia de Natal.

Almoço de Natal: um almoço tão especial, exige um prato soberbo e rico em sabor, o Peru recheado com os famosos enchidos e carnes alentejanas, uma delícia de fazer crescer água na boca.

Doces: a mesa de doces, farta de Azevias de batata doce ou grão, as Filhós de aneis e os Coscorões alentejanos, mas o chamado Bolo Podre, apesar do nome não ser muito apelativo ao paladar, é uma iguaria alentejana divina, tendo o seu lugar reservado também na mesa de doces de Natal.

Região do Algarve

Consoada: no Algarve ainda é tradição em muitas casas comer o galo assado no entanto, já existem muitas famílias que aderiram ao Bacalhau da Consoada acompanhado de couves da região.

Almoço de Natal: ao almoço serve-se um apetitoso

peru recheado e assado no forno.

Doces: delicie-se com um irrecusável Bolo de mel, as famosas azevias de batata doce, com broas de milho e com as já sempre presentes rabanadas e as filhós de canudo.

Região da Madeira

Consoada: fora das tradições do Continente na Madeira no jantar da consoada saboreiam-se as espetadas típicas da ilha da Madeira em pau de loureiro.

Almoço de Natal: na entrada é servida uma Canja de galinha, como prato principal uma magnífica carne de porco temperada em vinha-de-alhos e acompanhada com migas de pão e legumes.

Doces: os bolos à fatia são os reis desta mesa e o Bolo de família ou Bolo de mel da Madeira, tem um lugar de destaque nesta mesa, não fosse o Natal a festa da família. O bolo de noz ou de abóbora, as filhós da Madeira, e os tradicionais licores dos frutos desta região.

Região dos Açores

Consoada: na noite de consoada, a galinha é quem faz as honras da mesa, pode ser servida assada no forno, guisada com batatas ou simplesmente uma canja de galinha.

Almoço de Natal: para este almoço, mantêm-se os assados, que podem variar entre a galinha e as carnes de porco ou vaca assadas.

Doces: os doces são variados e qual deles o melhor, na mesa encontramos as rabanadas, as filhós, os coscorões, Bolo de Natal, Merengue de banana à moda dos Açores, arroz doce e muitos licores artesanais de frutos da região.

Nas páginas seguintes poderá encontrar algumas destas receitas típicas das nossas regiões.

Fonte: <https://www.mulherportuguesa.com/>



SALEMA MANAGEMENT CORPORATION

John Salema
4 Harding Avenue
Ludlow, MA



Desejamos a todos os nossos clientes, amigos, conterrâneos e comunidade em geral sinceros votos de NATAL FELIZ E PRÓSPERO ANO NOVO



Pratos típicos de Natal de Norte a Sul de Portugal (Continuação)

Fonte: <https://www.mulherportuguesa.com/>

Trás-os-Montes

Canja de galinha com arroz

Ingredientes (6 porções)

1 frango ou galinha (caseira) com cerca de 1,5 Kg
2 l. água
100 gr. arroz
sal q.b.
hortelã q.b.

Instruções de preparação

Numa panela coloque a água com o sal e a galinha deixando aquecer lentamente e tirando a espuma que se for produzindo. Estando cozida deite as 100 gr de arroz que se deixa cozer por mais vinte minutos, tapando a caçarola. Junte os miúdos da galinha e os pequenos ovos se os tiver. Se quiser uma canja mais substancial, junte depois de pronta, as duas coxas desossadas em bocados compridos e estreitos.

Nota: Acompanha-se a canja com hortelã picada ao seu gosto; com vinho tinto da sua região preferida e a sobremesa deve ser sempre laranja.

Migas doces de Natal

Ingredientes (6 pessoas)

12 ovos
18 colheres de sopa açúcar
125 g nozes miolo de noz
canela em pó

Instruções de preparação

Misture os ovos com o açúcar, bata tudo muito bem e leve a lume brando até começar a engrossar. Retire do lume e continue a mexer, junte as nozes partidas aos bocadinhos e deite o preparado numa travessa..

Nota: Polvilhe as Migas Doces com canela e delicie-se com este verdadeiro manjar do Natal.

Entre Douro e Minho

Cabrito assado no forno à padeiro

Ingredientes (6 pessoas)

1,5 kg carne de cabrito
5 cebolas
4 dentes de alho
1/2 colher de sopa pimentão doce ou colorau
2 louro folhas
1 dl vinho branco
3 dl azeite
1,2 kg batatas para assar
1/2 limão sumo
sal q.b.
pimenta branca q.b.

Instruções de preparação

Cortar o cabrito em bocados não muito pequenos e cobrir com as cebolas e os alhos picados e temperar com sal, pimenta, colorau, louro e o vinho branco.

Deixar marinar cerca de 4 horas.

Terminado o tempo da marinada, colocar a carne num tabuleiro, juntamente com a marinada.

Adicionar metade do azeite e levar ao forno, a 200°C cerca de 35 a 40 minutos.

Descascar as batatas e as restantes cebolas em gomos. Temperar com sal, pimenta, colorau e o restante azeite e levar ao forno a 200° por mais 40 minutos

Como pode preparar as suas batatas:

As batatas podem ser adicionadas e assadas juntamente com a carne.

Podem ser cozidas com casca, descascadas e adicionadas no final só para alourarem no forno juntamente com o cabrito.

Beiras

Bacalhau da Consoada de Natal

Ingredientes (5 pessoas)

5 bacalhau postas grossas
2 kg batatas
2 couves pencas
4 ovos
4 dentes de alho
3 dl azeite
sal
vinagre branco

Instruções de preparação

Preparação do bacalhau:

O bacalhau deve ficar a demolhar de véspera em água. Se não gosta do bacalhau muito salgado, deverá mudar a água 1 ou 2 vezes.

Descasque as batatas e corte-as ao meio se forem média, se forem grandes, corte em 4. Escolha e lave bem as folhas da couve portuguesa.

Coloque água temperada com sal numa panela e leve a cozer as batatas com os ovos e o bacalhau. Assim que levantar fervura introduza as couves e deixe cozer.

Preparação do molho:

Leve ao lume o azeite com os dentes de alho esmagados e deixe ferver. Junte depois vinagre, a gosto, e mantenha quente.

Depois de tudo cozido, disponha numa travessa e sirva de imediato. Acompanhe com o molho à parte.

Notas: Como o Bacalhau da consoada é servido à noite e acompanhado de muitos doces e sobremesas, poderá temperar o bacalhau simplesmente com azeite e vinagre simples.

O acompanhamento com a couve portuguesa é tradição, mas quem não goste muito desta couve poderá acompanhar com feijão verde, couve-flor, grelos ou outro legume que seja mais do seu agrado.

Estremadura e Ribatejo

Broas Castelar

Ingredientes (15 porções)

400 gr batata doce
750 gr açúcar
125 gr amêndoas raladas
50 gr coco ralado
1 laranja raspa do vidrado
150 gr farinha de milho
75 gr farinha de trigo sem fermento
3 ovos

Instruções de preparação

Coza a batata doce, retire a casca e reduza a puré. Leve ao lume o puré com o açúcar e vá mexendo sempre, para não queimar.

Quando começar a borbulhar adicione a amêndoa, o coco, a casca de laranja e os ovos, misture todos os ingredientes mexendo muito bem, sem retirar do lume.

Junte as farinhas, previamente misturadas, e envolva bem.

Retire do lume e coloque sobre uma superfície, previamente polvilhada com farinha, e pode deixar a massa arrefecer.

Molde as broas em forma oval achatada (30gr) e disponha num tabuleiro untado e polvilhado com farinha.

Pincele as broas com gema de ovo e leve a cozer em forno bastante forte, aproximadamente 15 minutos.

Nota: As Broas Castelar são uma especialidade típica da quadra natalícia, foi uma criação dos irmãos Castelar, proprietários da Confeitaria Francesa, fundada em 1860, que se situava na Rua do Ouro, na Baixa de Lisboa.

(Continua na página 52)

GILBERT J. COSTA INSURANCE AGENCY

Mais de 50 anos de serviço



Desejamos a todos os nossos clientes
amigos e seus familiares
Boas Festas e Feliz Ano Novo



Tel. 508-995-6492
811 Ashley Blvd., New Bedford, MA





Uma digna presença mariense em Rhode Island

CENTRO CULTURAL DE SANTA MARIA

East Providence



Os corpos diretivos do Centro Cultural Santa Maria presididos por António Chaves desejam aos associados, familiares e comunidade em geral

Boas Festas e Feliz Ano Novo



Somos um baluarte na defesa das tradições da terra de origem em terras americanas!



846 BROADWAY, EAST PROVIDENCE, RI — (401) 434-4418

Pratos típicos de Natal de Norte a Sul de Portugal (Continuação)

Fonte: <https://www.mulherportuguesa.com/>

Alentejo

Peru recheado de Natal

Ingredientes (12 pessoas)

Para a marinada:

3,5 kg peru
1 laranja
1 limão
1 colher de sopa banha de porco
150 g linguiça ou chouriço
1 colher de sopa pimentão doce colorau
sal q.b.
pimenta q.b.

Para o recheio do peito:

250 g carne de porco
250 g carne de vaca
1 cebola
100 g toucinho entremeadado
120 g chouriço de carne
50 g azeitonas pretas
1 colher de sopa salsa picada
1 pão miolo
2 colheres de sopa manteiga
1 limão rasas
sal q.b.
pimenta branca q.b.

Para o recheio da barriga:

4 batatas
2 colheres de sopa manteiga
2 ovos só as gemas
1 cebola média
50 g azeitonas pretas
1 colher de sopa salsa picada
peru míudos
sal q.b.
pimenta branca q.b.
noz moscada q.b.

Instruções de preparação

Para fazer a marinada:

De véspera, coloque o peru de molho com água, sal, rodelas de limão e laranja.

Para fazer o recheio do peito:

Pique a carne de vaca, de porco e o chouriço. Junte o pão amolecido em água, as azeitonas picadas, a salsa picada e a cebola picada. Leve tudo a refogar em azeite e tempere com sal, pimenta e rasas de limão.

Para o recheio do corpo:

Comece por cozer as batatas com a pele. Descasque as batatas e passe-as pelo passe-vite. Junte uma colher de manteiga e as gemas. Leve a refogar a cebola picada com o azeite. Junte os miúdos do peru picados e envolva a batata. Junte a salsa picada, as azeitonas picadas e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Depois de prontos os recheios, recheie o peru e cosa ambas as aberturas com linha grossa para culinária. Barre o peru com uma mistura de manteiga, toucinho, chouriço ou linguiça, colorau, sal e pimenta. Leve a assar em forno médio. Regue por diversas vezes com vinho branco e quando o assado já tiver molho suficiente, regue com o próprio molho.

Assim que o peru estiver dourado, retire-o do forno para descansar durante 30 minutos aproximadamente.

Introduzir novamente no forno para acabar de cozinhar.

Nota: Sirva o Peru, acompanhado de batatas assadas, batatas fritas e uma boa salada mista. Umas rodelas de laranja a acompanhar são deliciosas.

Algarve

Azevias de batata doce e amêndoa

Ingredientes (20 porções)

Para a massa:

250 gr farinha de trigo com fermento
0,5 dl azeite; 1 laranja sumo; sal qb;
canela em pó qb e água

Para o recheio:

1 kg batata doce; 300 gr açúcar; 1,5 dl água;
3 ovos só as gemas e 50 gr amêndoas

Instruções de reparação

- do recheio:

Ferva, pele, seque no forno e pique as amêndoas. Lave bem as batatas doces, coza-as inteiras, deixe arrefecer, pele e triture.

Ferva durante 3 minutos o açúcar com a água, retire e junte o polme da batata e leve a lume brando para ferver durante 5 minutos, mexendo com uma colher de pau, sem deixar pegar.

Retire, junte as gemas e as amêndoas e volte a levar ao lume para engrossar. Retire e deixe arrefecer.

- da massa:

Coloque a farinha num recipiente, junte o azeite morno, o sumo da laranja, o sal, a canela e vá deitando água e amassando bem, até obter uma bola de massa elástica e capaz de ser estendida com o rolo. Deixe levedar durante 1 hora.

Estenda a massa dos pastéis finamente, ponha em cima montinhos de doce e cubra-os com a massa, como se faz com os rissóis.

Nota: Polvilha com açúcar e canela as suas Azevias de batata doce, deixe arrefecer um pouco e sirva.

Madeira

Bolo de mel da Madeira

ou Bolo de Família madeirense

Ingredientes (8 porções)

500 g farinha de trigo com fermento
400 g açúcar
2 ovos
1 colher de chá bicarbonato de sódio
250 g manteiga
50 g banha de porco
2 colheres de chá canela
1/2 noz moscada
2 dl mel de cana
1 cálice vinho da Madeira
1 chávena leite
75 g frutas cristalizadas
75 g frutos secos

Instruções de preparação

Picar os frutos secos e as frutas cristalizadas.

Peneirar conjuntamente o açúcar, a farinha, o bicarbonato de sódio, a canela e a noz-moscada ralada. Juntar com as frutas e ligar tudo com o mel de cana, os ovos, o leite, o vinho da Madeira e as gorduras (não derretidas).

Amassar muito bem e deitar o preparado numa forma untada e com o fundo forrado com papel vegetal. A forma deve ser redonda e ter a capacidade de 2 litros (24 cm de diâmetro por 6 de altura).

Levar a cozer em forno quente (200 °C) durante 1.15 h. aproximadamente. A meio da cozedura cobrir o bolo com um papel vegetal e reduzir um pouco o calor para 180 °C.

Nota: Este delicioso Bolo de mel pode ser guardado durante um mês após a sua confeção desde que devidamente acondicionado.

Açores

Merengue de banana

Ingredientes (8 porções)

8 bananas
2 colheres de sopa manteiga
1 colher de sopa farinha de trigo sem fermento
8 colheres de sopa açúcar
200 ml leite
2 ovos
15 ml aguardente

Instruções de preparação

Coloque num pirex untado de manteiga, as bananas partidas no sentido do comprimento.

Bata as gemas com 4 colheres de sopa de açúcar, acrescente o leite, juntamente com a farinha dissolvida num pouco de água e leve ao lume, mexendo sempre ate engrossar.

Depois retire e junte a aguardente.

Derrame este creme sobre as bananas.

Bata as claras em castelo firme, e acrescente as outras 4 colheres de sopa de açúcar, sempre a bater.

Derrame as claras sobre as gemas, e leve ao forno médio ate alourar.

Para evitar confusões na hora da ceia de Natal utilize o cartão abaixo como marcador de lugar, para indicar aos seus convidados onde sentar à mesa!



TABACARIA AÇORIANA

Serviço de qualidade
a qualquer hora



Cozido à portuguesa todos os domingos

Nesta época festiva faça as suas encomendas para o Dia de Natal e Passagem de Ano

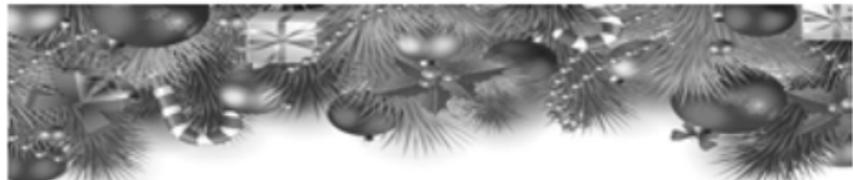
Vários "platters" à sua escolha!

Estamos abertos Dia de Ano Novo com ementa especial!

Aceitam-se reservas!

Lagosta Recheada • "Surf n'Turf" • Polvo assado

• Bacalhau e muito mais...



Os proprietários
Fernando e Kevin Santos saúdam
os seus clientes e comunidade em geral
desejando Boas Festas
e Feliz Ano Novo

Tel. (508) 673-5890 • Fax (508) 676-9712

408 South Main Street, Fall River, MA

O que se come no Natal da lusofonia

25 de dezembro. A segunda data mais universal do mundo, perdendo apenas para o 1 de janeiro. Hoje um pouco por todo o mundo celebra-se o Natal, um feriado tão transversal e universal, que a sua comemoração acaba por atravessar a própria barreira da religião. A lusofonia não é exceção, embora as tradições variem de país para país, há uma que é comum a todos, ontem e hoje lusófonos de toda a parte juntam-se e celebram a família.

Portugal tem por esta altura algo que mais nenhum outro país do Lusofonia tem: frio! Sendo o país da lusofonia mais a norte no globo, em Portugal neste momento está-se à beira do inverno e as temperaturas baixas fazem-se sentir. Manda a tradição que as famílias se juntem e na noite de 24 para 25 comam bacalhau cozido (embora as gerações mais novas prefiram variações do dito prato) e se troquem presentes à meia-noite. Ao almoço do dia de Natal o peru é o rei da festa. A doçaria tradicional da época também é variada com destaque para os sonhos, as rabanas, e claro, o bolo-rei.

O **Brasil** também tem algo que mais nenhum país da Lusofonia tem, ou melhor, a originalidade da sua designação, falo obviamente do “Papai Noel”, o correspondente ao Pai Natal em todos os outros países que têm o português enquanto língua. Na ceia brasileira também o peru é o prato principal, mas é acompanhado de muitos outros assados. Outros alimentos tradicionais que não podem faltar numa mesa de Natal são o tender, as frutas secas, as nozes, as castanhas e o panetone.

Em **Timor-Leste**, devido aos muitos anos de ocupação indonésia o Natal ainda está a dar os primeiros passos. Sendo a Indonésia o maior país muçulmano do mundo e estando a Igreja Católica bastante associada ao movimento de libertação do território, a celebração da data durante muitos anos foi pouco aconselhável,



mas ainda assim certas tradições mantiveram-se até aos dias de hoje. A ceia é enriquecida com vegetais como ketupa e algumas iguarias caseiras como sagu e kué rambu.

O Natal nos países africanos de língua oficial portuguesa, assemelha-se muito ao Natal português, uma vez que foram estes quem para lá levou a celebração, mas, ainda assim, cada país apropriou-se da data e criou as suas tradições próprias. Durante a consoada em **Angola** bebe-se Quiçangua, Caporroto e Kimombo, bebidas tradicionais e caseiras feitas à base de cereais e, para além do peru tradicional, confeccionam pratos à base de mandioca.

Em **Cabo Verde** alternam entre o peru e o cabrito assado durante a ceia, comem doce de coco, pastéis de milho e bebem grogue e ponche. Em **Moçambique** o pão-de-ló substitui o bolo-rei e o caju, fruto que condiz com a temperatura do país nesta altura do ano, substitui a castanha assada. Na **Guiné-Bissau** na consoada servem-se pratos típicos como o caldo de chabéu ou o caldo branco e em **São Tomé e Príncipe** à ceia serve-se calulu, blá-blá, lussua, jogo, quizacá, azagoa, izaquente, búzio de mato acompanhado com quixibá cu fruta (banana com fruta), molho no fogo e moqueca.

Fonte: <http://www.conexaolusofona.org>

A. CHAVES, INC.

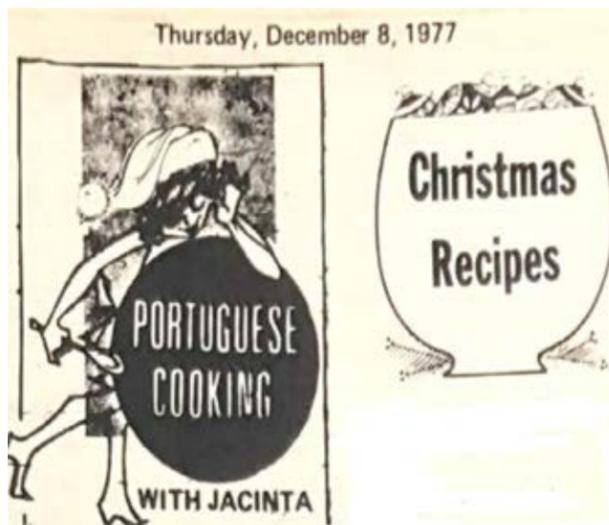
Construtor e Empreiteiro

António Chaves

A todos os nossos clientes, amigos, famílias e comunidade em geral votos de
FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO



30 Bedford Park, Bridgewater, MA — Tel. 508-369-6741



Nesta época festiva não esqueça de envolver os seus familiares que não falam a nossa língua. Esta sessão é dedicada a eles. Fomos recuperar receitas publicadas em inglês no Portuguese Times na rubrica "Portuguese Cooking with Jacinta", edição nº 353, de 8 de dezembro de 1977.

"Christmas traditions would not be complete without a favorite food or recipe prepared to perfection with care and thoughtfulness.

Start your holiday baking ahead by making cookies to give as presents and to serve to your guests. **Biscoitos de Vinho do Porto** flavored with almonds and Port wine.

Christmas Eve supper is always highlighted with Portuguese codfish. Traditionally, it is served very plain – just boiled with potatoes and greens. Delight your family with **Bacalhau à Portuguesa** an irresistibly good casserole of layers of codfish, potatoes, green peppers and tomatoes drenched in seasonings and olive oil. The red and green colors of the vegetables add a holiday touch to this dish.

Receitas Natalícias

Pork is a very popular meat with the Portuguese. With little time and effort, you can prepare the exciting main attraction of your Christmas Dinner – **Lombo de Porco Assado**. This splendid way of roasting pork includes spices, orange juice and wine. For a really elegant table, order a crown roast and stuff the center with flavorful rice.

In Portugal, oranges are the symbol of prosperity. Finish your Christmas menu with your homemade **orange ice**. Serve it in real orange shell, then sit back and enjoy the merriest Christmas ever."

Biscoitos de Vinho do Porto

- ½ cup butter
- ½ cup sugar
- 2 egg yolks
- 1 cup almonds, finely chopped
- ¼ cup Port wine
- 1 tsp. lemon rind, grated
- ½ tsp. almond extract
- ½ tsp. salt
- 1 cup all purpose

In a large bowl, cream softened butter with sugar. Add egg yolks, one a time, beating well after each addition. Stir in almonds, wine, lemon rind, almond extract and salt. Add flour and blend until mixture forms a ball. Drop dough by teaspoonfuls onto a greased cookie sheet, about 2 inches apart. Bake in a preheated 400F oven for 12 to fifteen minutes until golden. Makes about 4 dozen cookies.

Bacalhau à Portuguesa

- 1 ½ lbs dried codfish, skinless and boneless
- 4 potatoes, sliced
- 4 onions, sliced

- 4 tomatoes, sliced
- 4 green peppers, sliced
- ½ cup olive oil
- pepper
- 2 eggs, hard cooked
- black olives

Soak the codfish in cold water for at least 12 hours, changing the water several times. In a large pot, cover fish

with cold water and simmer about 20 minutes. Drain well and cut into small pieces. In a large casseroles or oven proof dish, arrange layers of potatoes, onions, tomatoes, green peppers and cod fish. Pour over the olive oil and season with pepper to taste. Cover and bake at 350F for about one hour. Before serving, garnish with hard cooked eggs and black olives. Makes about 6 servings.

Lombo de Porco Assado

- 5 lbs. pork loin roast
- ½ lemon
- 2 garlic cloves
- 1 tsp. rosemary, crushed
- salt and pepper
- ½ cup orange juice
- 1 cup dry white wine
- 1 cup water
- 8 potatoes

Place pork on rack in roasting pan and rub meat with lemon and garlic. Sprinkle with rosemary and salt and pepper to taste. Heat orange juice, wine and water to boiling. Pour over meat and roast in 325F oven for about 4 hours, basting meat occasionally. Add more hot water if needed. About 1 ½ hours before meat is done, arrange 8 potatoes, halved around meat. Turn occasionally until done. Makes six servings.

Sorvete de Laranja

- 2 TB grated orange peel
- 7 large oranges
- ½ cup honey
- 2/3 cup orange marmalade
- 2 cups light cream
- ¼ orange flavored licor

Grate peel from one orange. Slice tops from the remaining 6 oranges, about one third of the way down. Squeeze juice from tops and bottoms. Scrape pulp from orange shells and reserve for serving. Juice should measure 2 cups. In an electric blender, combine grated orange peel and juice, honey, marmalade, cream and orange licor. Blend ½ minute at high speed. Pour into a 13x9x2 inch baking pan and freeze until firm, about 3 hours. Blend again in blender ½ minute until soft but not melted. Fill reserved orange shell bottoms and freeze until firm, preferably overnight. Decorate with a green leaf before serving. Makes 6 servings.

P & J Florist

David Quadros

Flores frescas, secas e de seda

- Casamentos • Aniversários
- Funerais • Graduações • Hospitais
- ENTREGA GRÁTIS



Boas Festas e Feliz Ano Novo

a todos os nossos clientes amigos e comunidade em geral

**340 Warren Avenue
East Providence, RI**

(401) 432-7399 - (401) 439-3880

**Para que ninguém se esqueça
da sua ceia de Natal
recorte e envie o convite abaixo
para os seus convidados!**





Digna presença madeirense em Rhode Island

CLUBE SPORT UNIÃO MADEIRENSE

46 Madeira Avenue
Central Falls, RI
(401) 726-9449



Carlos Bordalo
Presidente do Clube Sport União Madeirense

BOAS FESTAS E FELIZ ANO NOVO
a todos os sócios, famílias e comunidade em geral



Festa de Passagem de Ano

(6:00 PM-1:00 AM)



Queijo • Bolachas • Asas de galinha
• Rissóis de camarão • Pastéis de bacalhau
Cocktail de camarão e leitão.

JANTAR: Soda • Salada à Chefe c/morangos, figos, nozes e molho vinagreta
Arroz de Marisco com Lagosta

• Medalhões de Bife assado com molho de marisco e batata assada
• Sobremesas variadas

MESA DA MEIA-NOITE • Caldo Verde • Queijo e Bolachas • Asas de Galinha
• Rissóis de Camarão • Pastéis de bacalhau e fruta

BAR ABERTO • Martini à moda portuguesa • cerveja
Refrigerantes, águas, sumol, várias marcas de
vinhos portugueses

À MEIA-NOITE: Brinde de Champanhe, cornetas, chapéus, apitos, etc...

Música: DJ TUGA



DIRECTORES

Sérgio Costa “Chairman of Board” & Presidente
Afonso Barcamonte 1º Vice Chairman/1º Vice-Presidente
Fernando Homem 2º Vice Chairman/2º Vice-Presidente
Gaspar Simões Tesoureiro
Carlos Pinto Secretário
Ivone Silva Assistente de Tesoureiro/Gerente

DIRECTORES

António Coimbra
Joaquim B.P. Cunha
Luciano Dinis
Marcos Figueiredo
Domingos Furtado

Faustino Melo
Philip Ortins
Rosa Romano
José C. Silva
Elsa Vieira

EMPENHADO EM SERVIR A COMUNIDADE

A todos os nossos funcionários, clientes, amigos e comunidade em geral

BOAS FESTAS E FELIZ ANO DE 2019

www.luso-american.com

79 Lynnfield Street (CVS Plaza) • 37 Tremont Street, Peabody, MA 01960

* Tel. 978-531-5767 * Fax 978-531-4607



Horário do Banco:
Seg.-Qua. 9:00 AM-5:00 PM
Qui. & Sexta: 9:00 AM-6:00 PM
Sáb.: 8:30 AM-1:00 M



Previsão para 2019

CONSULTAS PRESENCIAIS E POR TELEFONE

Agora mais perto de si!

Receba em qualquer parte do mundo amuletos de proteção contra a inveja, mau olhado e energias negativas.

Maria Helena
Centro
(00351) 210 929 030
Av. Praia da Vitória, nº57 4ºDto 1000-246 Lisboa - Portugal
www.mariahelena.pt www.facebook.com/MariaHelenaTV

Signo Carneiro

Em 2019 os nativos do signo Carneiro vão estar sob a influência da carta de Tarot a Justiça, o que significa que qualquer assunto pendente será resolvido de acordo com o que for mais justo, pelo que têm possibilidade de colher bons frutos pelo seu empenho. Esta carta também aconselha a ser imparcial na forma como julgam os outros e emitem opiniões.

Amor: Vai espalhar boa energia e alegria, no entanto, corre o risco de prejudicar a sua união se não fizer concessões ou se não moderar a sua impulsividade.

Saúde: A saúde poderá entrar num período de tensão. Não se preocupe, não será nada sério. Basicamente, precisa de descansar e relaxar mais. Evite discutir por causa de assuntos sem grande importância.

Dinheiro: Domine as suas dúvidas e tenha em mente os seus objetivos profissionais. Se sentir que merece uma promoção ou um aumento no ordenado, fale sobre o assunto com o seu chefe.

Conselho para 2019: Atitudes imprudentes deixam-no mais exposto a frustrações. Seja mais paciente.

Signo Touro

Em 2019 os nativos do signo Touro estarão sob a influência da carta de Tarot o Diabo, o que significa que devem ser cuidadosos com as suas atitudes e pensamentos. Esta carta alerta para o perigo de, ao agirem por impulso, tomarem decisões que podem revelar-se desastrosas. Em 2019, os nativos deste signo devem estar mais voltados para si e evitar dar demasiada confiança a pessoas que não conhecem bem.

Amor: É um bom momento para casar ou comprar

uma casa. Se está solteiro, os relacionamentos superficiais e de curta duração não lhe trarão qualquer interesse nem vão fazer com que se sintam melhor.

Saúde: Se o desânimo lhe bater à porta, não fique ansioso, dê um passeio num jardim ou em qualquer lugar que lhe permita estar em contacto com a Natureza.

Dinheiro: Cuidado com os gastos financeiros. Está na hora de começar a amealhar com os olhos postos no futuro.

Conselho para 2019: Atenção aos contratos. Leia muito bem todas as cláusulas.

Signo Gémeos

Em 2019 os nativos do signo Gémeos recebem a influência da carta de Tarot a Temperança, o que significa que podem viver um período bastante harmonioso. No que respeita às metas que traçaram, é necessário que tenham plena consciência daquilo que desejam conquistar e dos passos necessários para o alcançar. O equilíbrio é fundamental para o sucesso e, nesta fase, a sua paciência poderá ser posta à prova. Antes de qualquer reação, devem analisar bem a situação porque as coisas nem sempre são o que parecem.

Amor: Se está descomprometido irá conhecer alguém especial. Aproveite para tomar decisões importantes no que toca ao amor.

Saúde: Deve continuar a adotar uma alimentação saudável. Vigie a coluna, os joelhos e os ossos e modere a carga de exercícios físicos.

Dinheiro: É a altura indicada para lidar com possíveis problemas com o seu chefe ou superior. As viagens também estarão favorecidas neste período, assim como a ascensão profissional.

Conselho para 2019: Consolide as amizades e os vínculos sociais, desligando-se de quem não lhe dá apoio e valorizando mais quem está sempre ao seu lado.

Signo Caranguejo

Em 2019 os nativos do signo Caranguejo vão estar sob a proteção especial da carta de Tarot o Imperador, o que significa que podem concretizar alguns planos que estavam guardados na gaveta há já algum tempo por falta de oportunidade e de motivação para avançar. Ao longo deste ano estarão mais aptos a detetarem aquilo que precisam de fazer de forma diferente para não serem prejudicados ou para que as suas expectativas não sejam defraudadas.

É altura de concentrarem os seus esforços no sentido de superarem receios que os impediram, até aqui, de arriscar algo diferente.

Amor: Os astros encorajam-no a dar passos importantes em prol da união, se já tem um relacionamento. Se está solteiro e gostava de viver um novo amor, seja ativo, saia de casa, frequente novos ambientes e apaixonar-se pelo que a vida tem para lhe oferecer.

Saúde: A saúde precisará de alguma atenção para evitar o desgaste e rentabilizar melhor os seus recursos. Descanse e relaxe mais para maximizar a sua energia.

Dinheiro: Projetos que estavam parados há algum tempo podem finalmente começar a ser postos em andamento.

Conselho para 2019: Planifique com antecedência as suas ações para aproveitar ao máximo os recursos de que dispõe.

(Continua na página seguinte)

ADVOGADO MÁRIO A. PIMENTEL

- Acidentes de automóvel ou mota
- Acidentes de trabalho
- Erros médicos
- Negligência geral
- Produtos deficientes
- Intoxicação com chumbo
- Escorregões e quedas

Quando se ferir

- Perda de salário no trabalho
- Dívidas médicas
- Dores e sofrimento
- Ataques de animais
- Ou quando tiver problemas com a reforma pelo "Social Security"



A toda a comunidade votos de
BOAS FESTAS E FELIZ ANO NOVO
Hamel • Waxler • Allen & Collins, P.C.



7 North Sixth St.
New Bedford, MA 02740
(508) 993-8000

Não hesite, telefone para uma consulta grátis!

41 Harrison St.
Taunton, MA 02780
(508) 824-3200

203 Plymouth Avenue
Durfee Union Mill, Registry Bldg.
Fall River, MA 02720
(508) 679-3800

Previsão para 2019 (Continuação)

Signo Leão

Em 2019 os nativos do signo Leão vão estar sob a influência da carta de Tarot a Papisa, que adverte para a necessidade de seguirem a sua intuição e de estarem atentos aos acontecimentos à sua volta.

Os nativos do signo Leão devem procurar ser mais sensíveis e abordar as situações de forma calma e prudente.

Amor: Saiba ouvir a voz do seu coração e siga aquilo que o faz realmente feliz.

É tempo de aprender a pôr-se a si, e à sua felicidade, em primeiro lugar.

Saúde: Mantenha a estabilidade aproveitando a energia deste ano para descobrir atividades que o ajudem a descontraír.

Dinheiro: Estará mais voltado para o estudo e para o conhecimento aprofundado de determinados assuntos, o que o ajudará, ao longo deste ano, a aperfeiçoar as suas competências.

Conselho para 2019: Evite reagir por impulso e procure ser mais compreensivo e tolerante.

Signo Virgem

Em 2019 os nativos do signo Virgem vão estar sob especial influência da carta de Tarot o Louco, o que indica maior espírito de aventura e abertura a novos desafios, o que lhes permitirá abraçar novos projetos e aventurarem-se por caminhos nunca experimentados. Apesar do facto de esta carta não representar estabilidade, ela beneficia os riscos, as viagens e as novidades.

Amor: Poderá sentir-se dividido entre a vontade de viver um romance e a necessidade de ter mais liberdade.

Saúde: A saúde precisará de mais cuidado. Faça uma alimentação saudável e corte com hábitos nocivos ao organismo.

Dinheiro: No setor profissional, prepare-se para uma viragem, um novo começo. Está na hora de abraçar novos desafios e experimentar domínios onde antes não arriscou aventurar-se.

Conselho para 2019: Mantenha o equilíbrio entre as suas obrigações para com os outros e as suas necessidades.

Signo Balança

No ano de 2019 os nativos do signo Balança gozam da proteção especial da carta de Tarot a Imperatriz.

Estarão, sob essa influência, criadas na sua vida as condições para alcançarem o sucesso e conquistarem as metas que fazem parte dos seus planos.

Terão perfeita noção daquilo que desejam, pois, para chegar onde se encontram, ultrapassaram diversos obstáculos.

Amor: Conte com harmonia e momentos de felicidade no que diz respeito aos assuntos do coração.

Saúde: A sua saúde vai ser determinada pelo seu estado de espírito e pelo seu humor.

Dinheiro: Pode sentir algumas incertezas relacionadas com questões hierárquicas. Poderá também haver

mudanças no próprio local de trabalho.

Conselho para 2019: A nível financeiro, aja com cautela.

Signo Escorpião

Sob a influência da carta de Tarot o Papa, os nativos do signo Escorpião, em 2019, irão estar bem preparados para ultrapassar situações complicadas.

Passar por estas situações será importante para o seu desenvolvimento interior e para que possam treinar determinadas competências que virão a revelar-se muito úteis no futuro, deixando-os mais confiantes.

Ao sentirem-se mais fortes para fazerem frente aos obstáculos, não haverá nada que os impeça de irem atrás dos seus sonhos.

Amor: O seu parceiro provavelmente vai procurar ter mais liberdade e confiança, por isso saiba ceder.

Saúde: A harmonia familiar será muito importante para o seu bem-estar, pois os problemas familiares podem ter um impacto negativo sobre a sua saúde.

Dinheiro: Cultive as habilidades sociais, alcance as suas metas através da cooperação e do consenso em vez de tentar agir de forma autónoma e individualista.

Conselho para 2019: Deve ter cuidado e aconselhar-se convenientemente antes de fazer investimentos.

(Continua na página seguinte)

SOCIEDADE DO SENHOR DA PEDRA

NEW BEDFORD, MA

81 Tinkham Street — Tel. 508-992-8506



A todos os diretores, sócios respetivas famílias e comunidade em geral

Boas Festas e Feliz Ano Novo

Previsão para 2019 (Continuação)

Signo Sagitário

No ano de 2019 os nativos do signo Sagitário estão sob a influência da carta de Tarot os Enamorado, o que significa que terão de tomar algumas decisões importantes, pois vão encontrar-se perante situações que exigem uma escolha e uma tomada de posição.

Amor: Poderá ver-se perante dois pretendentes e terá de fazer uma escolha. Esta carta também aconselha calma e prudência, para saber escolher.

Saúde: Razoável. Ainda assim, não custa evitar atividades arriscadas e stressantes.

Dinheiro: No setor profissional, poderá receber uma nova proposta. Pode, também, receber dinheiro proveniente de duas fontes distintas: dois empregos ou uma herança.

Conselho para 2019: Possíveis conflitos com o seu amor e os amigos que, estando acostumados à sua jovialidade e otimismo, não entenderão a sua reserva.

Signo Capricórnio

Sob a proteção da carta de Tarot a Força, os nativos do signo Capricórnio serão capazes, em 2019, de superar qualquer situação e de ultrapassar qualquer obstáculo.

Contudo, devem aprender a dosear a sua força, pois as situações vão resolver-se melhor através da estratégia e do diálogo.

A força, se for mal-usada, pode levar à perda de oportunidades.

Amor: Se tem um compromisso amoroso, pode for-

talear os laços que o unem ao seu companheiro; se está solteiro, pode encontrar um novo amor.

Saúde: Programe uma agenda tranquila e estabeleça prioridades no seu dia-a-dia. Se fizer isso, descobrirá que tem toda a energia de que precisa para fazer o que é importante na sua vida.

Dinheiro: A nível profissional, faça sempre um bom planeamento dos projetos que tem sob a sua responsabilidade.

Conselho para 2019: Haverá oportunidades interessantes de crescimento no trabalho, mas para isso não pode ter medo de se envolver em atividades totalmente diferentes das habituais.

Signo Aquário

Sob a influência da carta de Tarot o Sol, os nativos do signo Aquário terão estabilidade para criar bases sólidas que lhes permitam alcançar as metas a que se propuserem.

Este ano será particularmente feliz a nível sentimental, pois podem desfrutar de harmonia na vida amorosa e na esfera familiar.

Terão também boas hipóteses de alcançar objetivos importantes no domínio profissional e financeiro.

Amor: Cuide melhor do seu relacionamento amoroso, mantenha o diálogo honesto com o seu parceiro e mostre-lhe que continua empenhado em fazer com que a vossa relação prospere.

Saúde: A sua aparência vai brilhar. Os excessos serão o único perigo para a sua saúde.

Dinheiro: Este período é poderoso e benéfico ao início de novos projetos ou empreendimentos.

Conselho para 2019: Você é idealista, e por isso deve esforçar-se para não se deixar levar por cada nova ideia, desistindo de alguns projetos antes de os terminar.

Signo Peixes

A carta de Tarot o Carro vai influenciar o ano de 2019 dos nativos do signo de Peixes, o que significa que durante este ano têm boas perspectivas de evolução a todos os níveis.

Devem saber definir muito bem aquilo que querem, sem se deixarem influenciar por opiniões alheias.

Podem sentir alguma instabilidade, mas se não permitirem que as dúvidas reprimam as suas ações, conseguirão dar passos muito importantes para o seu futuro.

Amor: Caso esteja à procura da sua cara metade, o amor virá até si e, para poder recebê-lo, terá que saber avançar além da sua zona de conforto. Seria uma pena desperdiçar esta oportunidade! Caso já tenha um compromisso, crie condições para que o relacionamento possa evoluir de forma saudável e positiva.

Saúde: Reduza o ritmo das suas atividades para evitar sobrecarregar-se.

Dinheiro: Este é um bom período para avançar com as suas ideias e expô-las aos seus superiores, pois terá a oportunidade de ter progressos no domínio profissional e, por conseguinte, no campo financeiro.

Tino's
Insurance Agency

SOMOS OS MELHORES PORQUE TRABALHAMOS MAIS!

25 Tremont Street
Taunton, MA 02780
(508) 880-3787

*Não renove a apólice do seu carro
da sua casa e seus negócios sem
primeiro consultar a agência
de seguros de Taunton*

*A todos os nossos
clientes, famílias
e amigos
votos de
Natal Feliz
e Próspero
Ano de 2019*





A centenária organização do Phillip Street Hall que teve honras de receber a primeira missa em português em East Providence, antes da construção da igreja de São Francisco Xavier

HOLY GHOST BENEFICIAL BROTHERHOOD

(Phillip Street Hall)
East Providence



Joseph Silveira
Presidente do Holy
Ghost Beneficial
Brotherhood



Os corpos diretivos do Phillip Street Hall presididos por Joseph Silveira ladeado por David Quadros, Mário Carvalho, Kathleen Rodrigues, George Lopes e John Silva durante a festa anual da Irmandade do Espírito Santo desta popular coletividade de East Providence!

A todos os nossos sócios, simpatizantes,
familiares e comunidade em geralm votos de
Boas Festas e Feliz 2019



Festa de Passagem de Ano

Segunda-feira, 31 de Dezembro — 6:30 PM - 1:00 AM

Bar aberto toda a noite • Buffet à meia-noite • Lugares limitados
Ementa — Aperitivos: frutas, queijos, pastéis de bacalhau, rissóis de camarão
cogumelos estufados, asas de galinha

JANTAR —

Sopa, Salada, Sirloin Steak, Dois Camarões Gigantes, Vegetais mistos e frescos e duas batatas assadas

Sopa, Salada, Bacalhau à Zé do Pipo servido com puré de batata

BUFFET À MEIA-NOITE:

Champanhe, Sopa de Galinha com Arroz, Aperitivos Quentes
Seleção de vinhos limitada a Monção, Branco e JP tinto

Música por: **DJ JOE FREITAS**

Adultos: \$85 — Crianças até aos 12 anos: \$40



51 North Phillips St., East Providence, RI 401-434-3200 — 401-434-3224



FALCON ELECTRIC INC.

Electric Refrigeration

Air Conditioning Heating

Manny Soares

Lic. A3401-RMI6233

125 Sisson Ave
Pawtucket, RI 02860

(401) 722-2040

A todos os nossos clientes, amigos e comunidade

em geral

votos de

**FELIZ NATAL
E PRÓSPERO
ANO NOVO!**

