

ENTREVISTA: FRANCISCO BIANCHIN, PADRE XIKO

Os ensinamentos trazidos pela pandemia e os valores que devemos resgatar neste Natal

Uma pandemia com grandes impactos na saúde e em níveis sociais, econômicos, políticos e etc. Enquanto o mundo tenta se adaptar a nova realidade em meio aos casos de coronavírus, as pessoas vão sobrevivendo como podem e tirando lições importantes de tudo o que está acontecendo. Desde cuidar uns dos outros, mesmo no isolamento de nossas casas significa proteger a família, os vizinhos, os idosos e todos aqueles que são mais vulneráveis. E todo esse isolamento social forçado nos fez perceber muitas coisas, nos ensinou lições que talvez não seria possível ver se não parássemos.

O Natal está chegando, momento de repensarmos todo esse cenário turbulento de 2020 e estarmos ainda mais junto da família e das pessoas que amamos. Conhecido na Igreja Católica de Santa Maria e região, o religioso Francisco Bianchin, o Padre Xiko como é carinhosamente chamado, nos traz a sua palavra sobre os ensinamentos que a pandemia nos trouxe e o quais valores devemos resgatar e reavaliar neste Natal. Confira na entrevista a seguir:

Esse período de pandemia, em que precisamos manter o distanciamento, serviu como algum tipo de lição? Qual?

Padre Xiko - Realmente nesse tempo de isolamento social serviu e muito para que pudéssemos tirar grandes lições, especialmente para aqueles que souberam aproveitar-se dele, pois parece que alguns ficaram apenas nas lamentações.

Creio que foram as lições mais profundas que emergiram desse período. Destaco apenas algumas: a importância da presença das pessoas em nossas vidas, especialmente dos familiares e amigos; o sofrimento que causa a separação e a falta de não poder apertar a mão de um amigo, de não poder oferecer um abraço fraterno, sobretudo a uma pessoa triste.

Outra grande lição é justamente a valorização de nossa vida, a valorização e importância dos amigos em nossa vida.

Ainda aprendemos a nos cuidar mais de nós e de nossos semelhantes. Por fim, entre outras tantas lições que poderíamos citar ficamos com uma que é a necessidade de cuidar e torna a higiene das mãos uma cultura, ou seja, um hábito permanente para o futuro.



DIOGO BRONDANI

RENOVAÇÃO Padre Xiko diz que o Natal é o momento para repensar relações fraternas

O que é possível perceber no comportamento das pessoas durante esse período atípico?

Padre Xiko - Percebi que muitas pessoas e famílias levaram a sério a necessidade de mudança de hábitos e atitudes, enquanto outras levaram na brincadeira desrespeitando normas fundamentais e com isso sobrecarregaram principalmente os profissionais da saúde.

Lastimável o comportamento daqueles que politizaram a doença e aqueles

que geraram uma segunda pandemia, a do pânico, que talvez tenha matado e ainda mate mais gente do que o próprio coronavírus.

Quais os valores que devem ser resgatados pelas famílias?

Padre Xiko - O convívio livre, fraterno e presencial, mais que o virtual, a expressão física do afeto e do amor. Resgatar a convivência familiar sobretudo nos finais de semana. Conservar e resgatar a alegria

de estar juntos, de conviver, não porque somos obrigados a ficar em casa, mas porque o amor nos pede que estejamos muitas vezes juntos.

Quais as perspectivas para o Natal?

Padre Xiko - Independentemente da pandemia, somos convidados a viver o espírito natalino, quem sabe até com mais profundidade e celebraremos o mistério da presença do aniversário da encarnação do Verbo Divino entre nós. Isso não deverá mudar em nada. Com certeza, as celebrações litúrgicas serão diferentes, mais restritas, pois até lá ainda não teremos vacina.

Seremos desafiados em nossa criatividade e fé para fazer de nossas famílias verdadeiros templos celebrativos do aniversário de Jesus. Assim espero que aconteça com as famílias cristãs.

Quais pontos as pessoas devem repensar para o ano de 2021?

Padre Xiko - Creio que as pessoas, em primeiro lugar, não deveriam pensar em voltar querendo viver da mesma forma que viviam antes da pandemia. Todos deveriam reavaliar as prioridades de suas vidas e de suas famílias. Repensar sua vida de solidariedade e a forma de ocupar o tempo e não querer voltar à mesma correria de antes da pandemia. Repensar nossas relações fraternas, nossos conceitos de vida, de trabalho, de família.

Qual a mensagem, refletindo sobre os acontecimentos que o mundo viveu em 2020, que senhor deixa para as pessoas e comunidade?

Padre Xiko - Minha despreziosa mas fraterna mensagem, vai no sentido de que definitivamente, todos devemos abandonar o orgulho e a prepotência. Se essa pandemia por um lado nos obrigou a colocar máscaras na boca, por outro desmascarou nossa alma e nos fez perceber realmente quem somos, quão pequenos e impotentes somos.

Por isso, desejo que este Natal renove a esperança e a fraternidade sem limites e que se reacenda ainda mais a nossa fé. Desde já, desejo um proveitoso advento e um Feliz Natal.

Associados falam sobre o que desejam como presente no Natal deste ano atípico

► **PÁGINA 2**

Ação social irá distribuir presentes para crianças em situação de vulnerabilidade

► **PÁGINA 3**

Aprenda uma deliciosa receita para compor a mesa da ceia da noite natalina

► **PÁGINA 4**

Está chegando o Natal, a época mais fraterna do ano. Os preparativos para essa festa sempre envolvem momentos familiares de descontração, confraternização, alegria e, é claro, os esperados presentes natalinos. Eles, com certeza, não podem faltar!

Receber presentes de Natal de amigos e familiares é uma tradição muito antiga que, normalmente, representa todo o carinho e afeto que ambas as partes nutrem uma pela outra.

Além dos agradinhos, normalmente os desejos de Natal são de renovação, prosperidade e saúde. No entanto, nesse ano em que enfrentamos a pandemia do coronavírus a nível mundial, mais alguns pedidos foram acrescentados na lista de muitas pessoas. Reflexão sobre tudo o que a pandemia nos fez enxergar e até a imunização contra a Covid-19 também estão no pensamento de muitos.

Veja a seguir, o pedido de Natal de alguns associados da Apusm:

Qual o desejo para esse Natal?

FOTOS DIOGO BRONDANI



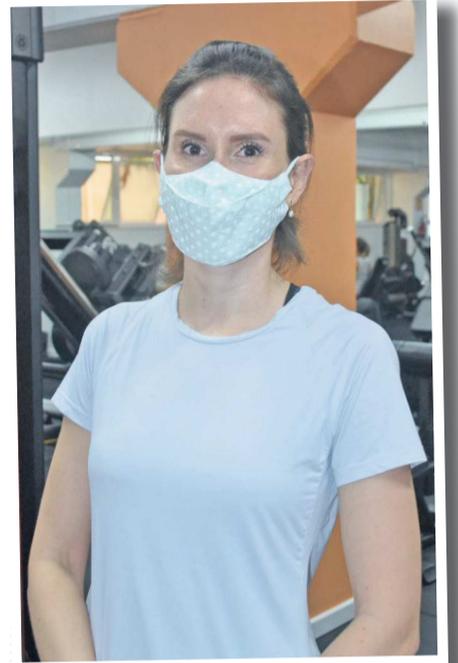
“Essa pandemia e uso de máscaras nos fizeram repensar o que falamos e o que fizemos. Peço que todos façam uma autorreflexão sobre os tempos em que vivemos. É uma oportunidade que cada um está tendo de cuidar de si.”

VANTOIR BRANCHER, PROFESSOR



“Peço que as coisas voltem ao normal o quanto antes, que todos tenhamos saúde e consciência dos nossos atos. Essa pandemia mostrou o quão dividida é a sociedade, mas, ao mesmo tempo, o quanto devemos aceitar mais o diferente de cada um.”

ADRIANO CANCELIER, PROFESSOR



“O pedido é que minha família continue saudável para enfrentar 2021. Peço também prosperidade para todos.”

CAROLINE KOLLING, DENTISTA



“Um belo presente seria a chegada da vacina contra a Covid e que todos fossem imunizados o quanto antes. Peço também menos violência, pessoalmente e também na Internet, como tem ocorrido hoje em dia, principalmente por racismo e política. É muita briga desnecessária. As pessoas precisam de mais consciência.”

VANDERLEI LESINA, TÉCNICO EM SEGURANÇA DO TRABALHO



“O meu pedido é que o aprendizado que tivemos em 2020 se perpetue. O distanciamento nos fez perceber o valor dos amigos e da família. Peço também a paz entre os povos, e que a condição financeira, social ou cor da pele não seja motivo para brigas e desavenças.”

MÁRCIA MORO, CONTADORA



“O Natal é uma data para parar, refletir e pensar no seu semelhante. Proporcionar momentos agradáveis à família. Desejo saúde a todas as pessoas e que a nossa vida volte ao normal.”

DARCSOM EBLING, COLABORADOR APUSM



“O meu pedido é que a vacina contra a Covid-19 chegue logo, e que possamos todos voltar a uma rotina normal. Peço também que as pessoas repensem suas atitudes na hora de resolver conflitos, que não sejam tão extremistas e olhem para o próximo.”

SABRINA TAVARES, SERVIDORA PÚBLICA

NESTE NATAL, VIVA UMA CONEXÃO REAL DE SENTIMENTO, SOLIDARIEDADE E EMPATIA!

DOAÇÕES DE CESTAS BÁSICAS
INFORMAÇÕES NO SITE WWW.APUSM.COM.BR

APUSM

Natal do Bem
SEJA UM SORRISO NA VIDA DE ALGUÉM

Ação solidária irá presentear 400 crianças

DIOGO BRONDANI

Estar engajada com a causa social é um dos propósitos da Apusm, já que é uma entidade representativa mas de olhar amplo. Por isso, muitas ações que possam atender a comunidade local são idealizadas pela atual gestão. Projetos de extensão de cunho social, como a realização de oficinas de dança, canto e outros, não foram concretizadas esse ano por causa da pandemia. O mesmo ocorreu com as ações de Natal para crianças que vivem em situação de vulnerabilidade. No ano passado, uma linda festa natalina, com direito a Papai Noel, presentes, lanches, brinquedos infláveis e muita diversão, foi realizada na sede da Apusm.

Porém, neste ano, o abraço carinhoso do bom velhinho não poderá ser dado, já que, devido a pandemia, a tradicional festinha não será realizada. No entanto, a direção entende que as crianças não podem ficar sem o presente e, por isso, fez questão de comprar presentes para serem distribuídos.

Segundo Jane Dalla Corte, associada da Apusm e voluntária da comissão de eventos, a ação irá beneficiar 400 crianças.

– Compramos 400 brinquedos que serão entregues para crianças com idade entre 0 e 5 anos que vivem em situação de vulnerabilidade. Além disso, temos uma meta que é arrecadarmos cestas básicas para doarmos às famílias dessas crianças. É a forma que encontramos para levar um pouco de carinho à essas crianças e suas famílias. Precisamos olhas para os outros, ser solidários,

principalmente nesse ano, onde a pandemia agravou a situação de vulnerabilidade social, seja pela ausência das crianças na escola ou pelo desemprego – explica Jane.

Além disso, visando a conscientização da importância da higiene bucal, junto desses brinquedos, também serão entregues kits de escovação dental. A iniciativa é do professor aposentado do curso de Odontologia da UFSM, Odilon Mainardi, que também está engajado na Ação de Natal da Apusm.

– É um simples gesto do espírito natalino em que vamos contribuir 400 kits Dentuço, composto por creme e escova dental, além de um folheto educativo. Nosso propósito é promover e incentivar a higiene bucal para que as crianças tenham sorrisos saudáveis e brilhantes – diz o professor que há 19 anos comanda diversas ações sociais de Natal.

AJUDE TAMBÉM

Uma força tarefa está sendo feita para arrecadação das cestas básicas. E todo mundo pode contribuir, independente de ser um associado da Apusm ou não. Por isso, quem quiser se contribuir com a Ação de Natal pode levar a cesta básica até a sede da entidade, que fica na Avenida Dores, 791, ou entrar em contato com a associação para viabilizar a melhor maneira que a ajuda chegue até quem precisa. Os interessados em ajudar podem ligar para o (55) 3221-4856 para saber mais.



TRABALHO Jane Dalla Corte está à frente da organização do Natal Solidário Apusm

Convênio com a Sicoob traz vários benefícios aos associados

Buscar os melhores benefícios e vantagens aos associados é uma preocupação constante da Apusm. Por isso, sempre há novidades em parcerias feitas pela direção com diferentes entidades. A mais recente foi o convênio firmado com o Sicoob Crediauc, sistema de cooperativas de crédito com mais de 5 milhões de cooperados e atuação em todo o país. São mais de 3 mil pontos de atendimento, milhares de caixas eletrônicos e diversos canais digitais para oferecer produtos e serviços financeiros práticos e modernos, como conta corrente, crédito, investimento, cartões, previdência, consórcio, seguros, cobrança e muito mais, com taxas bem mais justas que as encontradas em instituições tradicionais.

Para o gerente da agência da Aveni-

da Medianeira, em Santa Maria, Marcelo Alberto Krügel, o convênio visa entregar para os associados vantagens em produtos e serviços financeiros.

– Acredito que será uma grande oportunidade para os associados da Apusm se tornarem sócios do maior Sistema de Crédito Cooperativo do Brasil, Sicoob, e usufruir de menores tarifas e melhores taxas de juros. Para a Apusm, poder contar com um grande parceiro e apoiador para seus eventos; e, para o Sicoob, contar com um grupo especial de pessoas como são os associados da Apusm – espera Krügel.

Veja, ao lado, os benefícios exclusivos. Interessados podem ir até a Apusm ou ligar (55) 3221-4856, além de contatar a Sicoob Crediauc no (55) 99142-1521.

Confira as vantagens:

- Possibilidade de conta corrente sem manutenção de conta;
- Crédito com ótimas taxas de juros;
- Processo simplificado;
- Consignado ou não consignado em folha;
- Ótimas taxas para aplicações financeiras;
- Previdência Privada exclusiva SicoobPrevi;
- Consórcio com as menores taxas;
- Seguro de várias seguradoras;
- Diversas outras possibilidades de negócios;
- Participação nos resultados (sobras) da Sicoob;
- Crédito imobiliário;
- Carta de crédito.

Professores, conheçam as vantagens do convênio firmado entre a APUSM e o Sicoob Crediauc. São produtos e serviços financeiros exclusivos esperando por vocês.

Associe-se e faça parte!



Av. Medianeira, 1879
 Agência: 55 3027-6606
 Atendimento PF: 55 99142-1521
 Atendimento PJ: 55 99144-1012

Já pensou na ceia de Natal? Veja a dica Santo Garden

O ano de 2020 está findando e, ao que tudo indica, as tradicionais comemorações de Natal devem ser um pouco mais intimistas, sem aglomerações e apenas em família, em função da pandemia de coronavírus. Por isso, muitas pessoas deverão se arriscar na cozinha para garantir as delícias da tradicional ceia preparada para a noite de 24 de dezembro.

Nesse sentido, com o propósito de ajudar nessa tarefa culinária, nós da Apusm,

pedimos uma dica aos profissionais do Restaurante Santo Garden, que fica anexo à sede da entidade, com sugestões que podem ser a atração principal da noite natalina. O saboroso cardápio sugerido inclui três pratos que são bem fáceis de preparar em casa e que, com certeza, ficarão uma delícia. A dica inclui uma salada de entrada, um prato quente principal e, claro, uma gostosa sobremesa. Confira as receitas e como fazer a seguir. Boa apetite!

ENTRADA: SALADA WALDORF

INGREDIENTES:

- 3 maçãs verde com casca
- 1 maço de salsão
- 2 colheres de sopa de nozes
- Suco de 1 limão Taiti
- ½ maço de hortelã
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de chá de azeite de oliva extra virgem
- 1 colher de sopa de uva passa branca
- 1 colher de sopa de uva passa escura
- 1 copo de iogurte natural desnatado
- 1 pitada de sal e pimenta do reino à gosto



MODO DE PREPARO:

Higienize as maçãs, o salsão e o hortelã. Retire as sementes da maçã, corte-as ao meio e em meia-lua, coloque o suco de limão e reserve. Pique o salsão, separe as folhas de hortelã, misture o restante dos ingredientes e adicione as maçãs. Reserve 01 colher de nozes e algumas folhas de salsão para decorar. O rendimento é de uma porção para 05 pessoas.

SOBREMESA: TORTA HOLANDESA

INGREDIENTES:

- 240g de biscoito de leite

Para o creme:

- 400g de Nata
- ½ cx de leite condensado
- 4 gotas de essência de baunilha

Para a cobertura (ganache):

- ½ cx de creme de leite
- 270g de chocolate em barra meio amargo (reserve umas 50g para ralar e usar na finalização)



MODO DE PREPARO:

Para o creme: Misture a nata, o leite condensado e essência de baunilha e leve a batedeira em velocidade baixa por 1 minuto. Reserve.

Para cobertura (ganache): Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, acrescente o creme de leite e misture por completo.

Montagem: Em uma forma de fundo removível média intercale uma camada de creme e uma camada de biscoito de leite (em torno de 3 camadas de cada). Leve ao freezer por 1 hora.

Para servir, desenforme, coloque em um refratário e cubra a torta com o ganache de chocolate. Para finalizar, decore com as raspas de chocolate meio amargo. O rendimento é entre 8 e 10 fatias.

BACALHAU ÀS NATAS PORTUGUESAS



FOTOS: DIOGO BRONDANI

INGREDIENTES:

- 600g de Filé de Saithe dessalgado sem pele

Para temperar o bacalhau:

- 1 pitada de sal
- ½ colher de chá de cominho em pó
- ½ taça de vinho branco
- ½ colher de chá de páprica defumada
- ½ colher de chá de alecrim
- Suco de 1 limão Taiti

Deixar marinar por 1h, coberto e sob refrigeração

MODO DE PREPARO DO BACALHAU:

Assar em forno 200°C, com papel laminado, em torno de 35-45min.

INGREDIENTES PARA AS NATAS PORTUGUESAS:

- 300g nata
- 1 cebola roxa média em rodela
- 12 azeitonas pretas sem caroço
- 1 pimentão amarelo pequeno em tiras finas
- ½ maço de salsa
- 1 colher de chá de sal
- 200g de requeijão cremoso
- 10 florezinhas de brócolis
- 1 pimentão vermelho pequeno em tiras finas
- 3 batatas médias 4 folhas de louro
- 2 colheres sopa de azeite de oliva extra virgem

MODO DE PREPARO DAS NATAS PORTUGUESAS:

Higienize a cebola, o brócolis, os pimentões, o louro, as batatas e a salsa. Refogue a cebola roxa em azeite de oliva, acrescente os pimentões, as folhas de louro, os brócolis pré-cozidos e as azeitonas. Desligue e acrescente a nata e o requeijão, misture e leve ao fogo baixo novamente até levantar fervura.

Cozinhe e descasque as batatas e corte em rodela finas. Adicione ao molho, mexendo delicadamente, acerte o sal. Sugestão: pimenta do reino moída na hora, à gosto.

Sirva o bacalhau assado em um refratário, cubra com o molho e regue com a salsa picada para decorar. O rendimento é de uma porção que serve 5 pessoas.

ENCOMENDE A SUA CEIA

Se a sua opção for ter à mesa as delícias do Santo Garden, basta entrar em contato com o restaurante a fazer a encomenda. Saiba mais pelos canais de contato: Instagram @santogardengrill, telefone (55) 3028-7875 ou no whats (55) 99959-7559.

A Nicola Chevrolet é a maior rede de concessionárias Chevrolet do interior do Rio Grande do Sul, com 11 revendas e um dos maiores estoques de carros e peças do estado. A Nicola Chevrolet faz parte do Grupo Nicola, fundado em 1964, em Santiago (RS). Durante sua trajetória, o Grupo Nicola criou e incorporou diversas empresas, tornando-se mais forte e próximo de seus clientes. Hoje, ao todo, o grupo controla 04 empresas e a histórica Fazenda Itu.

Estamos aqui para ajudar você a encontrar novos caminhos.

Baixe o app Nicola Chevrolet e tenha toda a concessionária diretamente na palma da sua mão. Disponível para Android e iOS.

Avenida Helvö Basso, 1001
Santa Maria - RS • (55) 2101-5500
www.nicolachevrolet.com.br

(55) 98406-5522
@nicolaveiculos
@veiculosnicola



TUDO PARA O SEU CARRO, NA PALMA DA SUA MÃO!

