



NOTÍCIAS DO GAVM

NESTE NÚMERO PODE LER:

- Editorial
- Entrevista a Ramiro de Oliveira Ferreira
- Humor
- Museu Nacional do Azulejo
- Noticias do Teatro
- ECO GAVM - Reciclagem
- Desabafo sobre a "Sustentabilidade" do Mundo atual
- GAVM Clinic
- Correio dos Leitores
- Dos nossos Associados
- No Ano em que na Marmeleira Nevou
- Modernices ou Ideias do Passado
- Serviço de Correios, Telégrafo e Telefone
- Cartão Vale Mais 2022



EDITORIAL

Num anterior número do “Notícias do GAVM” falámos do “matemático ciclo da vida”. Na vida do dia-a-dia tudo é numerado, contabilizado, medido, programado, tudo relacionado e comparado a valores espaço/temporais (para além dos valores morais e éticos), valores esses que nos servem de referência, desde que o Homem é Homem.

Pois bem, pegando na “deixa” dos números, e olhando para trás, verificamos com satisfação que, com a publicação deste número 12 do “Notícias”, perfazemos um ano de contato convosco, quer por e-mail, quer por Jornal impresso (neste caso, distribuído a quem não têm endereço eletrónico ou que não o disponibilizou).

O que começou por ser uma necessidade, de vos fazer chegar notícias da nossa Associação, da Vila da Marmeleira e do Concelho de Rio Maior, e que teve como principal motivo, as restrições sanitárias que nos foram impostas (criando barreiras nunca imaginadas), tornou-se na generalidade, tanto para nós como para muitos Associados, foco mensal de interesse e de agrado.

Já existem Associados que nos questionam se nos atrasamos um pouco na publicação!

Tendo esperança que uma abertura social, para breve, nos permita voltar a alguma “normalidade”, a primordial função do “Notícias do GAVM”, passa a tornar-se suplementar (mas necessária) às futuras ações presenciais. Ações que retomaremos a curtíssimo prazo.

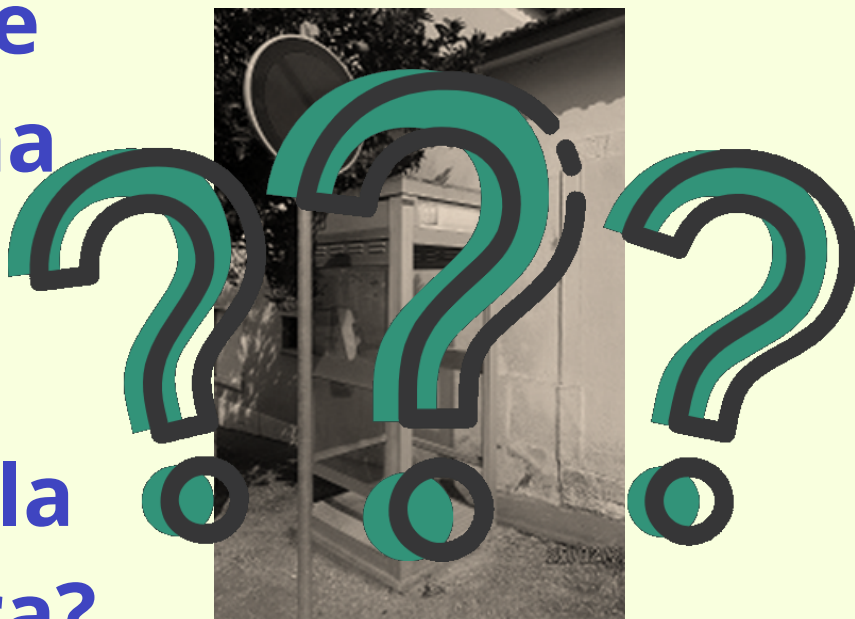
Podemos dar como exemplo, entre outras, a Assembleia Geral para aprovação do Relatório, Balanço e Contas de 2021, a realizar na nossa Sede no próximo dia 27 de Março, a Visita Cultural ao Museu Nacional do Azulejo ou o “Vila A Copo II”.

Portanto, a partir de agora, e com o surgir do próximo número (primeiro do segundo ano de publicação), contem com um “Notícias” ainda mais completo. Se possível ainda mais interessante. Tudo faremos para que isso aconteça.

Acreditamos, que este vosso/nosso meio de informação, enquanto promotor e divulgador das atividades do Grupo, pode vir a ser um VALOR ACRESCENTADO a todas as outras iniciativas do GAVM.

Boa leitura e até Abril !

**Sabe onde se
situa a última
Cabine
Telefónica
Pública na Vila
da Marmeleira?**



Envie-nos a sua resposta pelo email
geral@gavm.pt



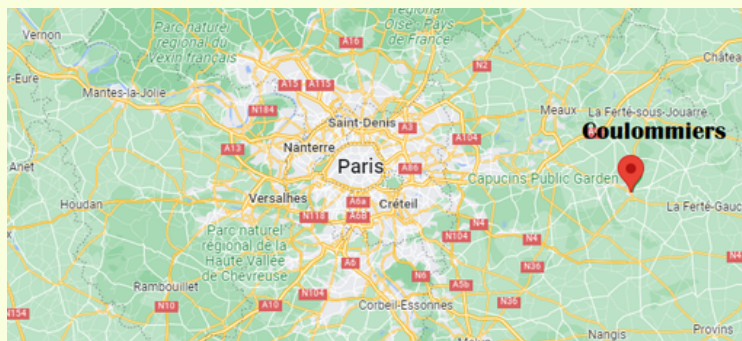
Entrevista a Ramiro de Oliveira Ferreira

O verdadeiro Homem da Massa

Neste número de Março, vamos conversar com o nosso Associado Ramiro de Oliveira Ferreira. Residente na Vila da Marmeleira, de profissão mestre padeiro, com quarenta e quatro anos de idade, ar robusto e dimensão XL, de aspeto sempre calmo e feições simpáticas. De portas para dentro, no seu ambiente familiar, podemos considerá-lo (como na série televisiva), "um homem entre mulheres", ao ter como companhia sua mãe, Sr.ª D. Maria do Carmo, sua mulher Glaze Ann e duas queridíssimas meninas, a Roann e a Nayomi.

NGAVM – Caro Ramiro, pelo que sabemos, embora descendente de pais portugueses, o seu nascimento não se deu em Portugal. Poder-nos contar onde nasceu e como foi a primeira fase da sua vida, até enveredar pela vida profissional?

RF - Nasci na região de Brie, distrito de Seine et Marne, numa terra chamada Coulommiers. Hoje em dia o distrito de Seine et Marne é mais conhecido por lá ter o parque Disney Land Paris, do que pelo seu famoso queijo, o BRIE! Mas, mesmo assim, considero-me e gosto de dizer que sou "un portugais briard".



Podemos dizer que a minha infância foi (até à minha adolescência), como a de qualquer outro. Sem dificuldade particular, crescendo com uma dupla cultura, francesa e portuguesa. Os meus pais educaram-me, a mim e às minhas duas irmãs, "à portuguesa", lembrando sempre de onde viemos, a nossa História, a nossa Cultura e as nossas Tradições.

Devido a isso, ainda tive a possibilidade de seguir, quando era miúdo, algumas aulas de português, o que me permite, hoje, não ser assim tão "desastrado" na minha forma de falar e de escrever em português! AH!AH!AH!

Considero que tive sorte, tanto na minha infância, como durante o período da minha escolaridade obrigatória, pois foi nesse altura que fiquei apaixonado pela Arte do Pão, e logo, aos sete anos, já sabia que profissão queria ter mais tarde. Por isso, aos dezasseis anos comecei a aprendizagem de padaria.

Como todos os filhos de emigrantes, mesmo tendo nascido em França, nunca somos reconhecidos como franceses, e as pessoas que nos conhecem, e que frequentamos, vão buscar as nossas origens, no meu caso era o "tuga", o "português", o "thos", etc... enquanto em Portugal, quando vinha de férias, era ao contrário, aqui era o "franciu". Mas tanto em França como em Portugal, nunca me chatee com isso, porque me considerava de duas ricas culturas e tinha de tirar o melhor das duas. Hoje em dia, como disse Sócrates (o filósofo grego, não o político português!): "Não sou Ateniese nem Grego, mas sim um cidadão do mundo!" Por isso, depois das minhas viagens, sempre me senti em casa...

NGAVM – E a sua vida profissional? Porque escolheu dedicar-se à panificação, que percurso de aprendizagem teve, e que dificuldades encontrou, no país onde o PÃO é uma ARTE?

RF – Como disse antes, aos sete anos já sabia que queria ser padeiro! Foi um padeiro, durante uma atividade extraescolar, que me transmitiu a paixão pelo pão. Naquele dia, fiz um cacetinho que levei para casa, e com muito orgulho mostrei aos meus pais. Nunca o comi! Guardei o pãozinho até ele secar e partir-se todo! AH!AH!AH!

A minha aprendizagem foi durante 2 anos, depois de acabar o 9.º ano de escolaridade.

Esta forma de aprendizagem acaba por ser muito interessante, porque passava uma semana no

Centro de Formação Profissional, e três semanas na empresa. Assim, completava-se a parte teórica com a parte prática. E o mais bonito, é que era pago para isto! Uma forma de nos preparar e responsabilizar, porque já não era considerado estudante, mas era considerado como trabalhador, e tinha os mesmos direitos que eles. Em França podemos trabalhar a partir dos 15 anos, mas claro que tem que ser bem enquadrado. Os contratos são feitos entre a empresa, o centro de formação, o candidato e os pais. O formando recebe uma percentagem, do salário mínimo em vigor, começando com 27%, podendo ir até aos 100%, consoante a sua idade. Pessoalmente, acho que é o que falta em Portugal para incentivar os jovens a seguirem uma carreira mais artesanal, e a ter gente devidamente formada quando entram no mercado de trabalho. Encontrei muitos jovens que continuam na escola só porque são obrigados, pois a lei em Portugal não lhes permite trabalhar antes dos 18 anos.

A facilidade de aprender um ofício, ganhando dinheiro, permite aos jovens (como eu naquela altura) ficarem mais independentes e ajudarem a família. Quanto a dificuldades na aprendizagem, não tive nenhuma, nem durante nem depois, pois os padeiros são muito bem considerados. O pão é um produto essencial, e tanto em França como em Portugal é fundamental na alimentação. Mesmo os pais que queiram que os filhos levem os seus estudos o mais longe possível, aqueles que os apoiam a entrar nesta via de trabalho ficam sempre orgulhosos de o ter feito. Pessoalmente, mesmo sabendo que não era um trabalho fácil, os meus pais sempre me apoiaram. E no final, acaba por abrir muitas portas, em qualquer país para onde formos trabalhar.



NGAVM - Há quanto tempo reside entre nós e a que se deveu a sua vinda para Portugal?

RF – Cheguei a Portugal em 2014 com a minha esposa Glaze Ann, vindo dos Emiratos, mais exatamente do Dubai, tendo nascido as nossas filhas, Roanne e Nayomi, depois de cá chegar, e que acabam por ser mais portuguesas do que eu, porque aqui nasceram, enquanto eu não! A decisão de vir para Portugal foi por motivos pessoais, pois estava mais disponível para apoiar os meus pais.



NGAVM – Adaptou-se bem à “vida portuguesa”? O que é que mais estranhou?

RF – As minhas diversas experiências no estrangeiro fizeram com que não tivesse dificuldade em adaptar-me à vida portuguesa. Aliás, foi mais fácil do que nos outros países porque tinha cá família, e referências por ter passado aqui, desde pequeno, as minhas férias. Em termos profissionais, a forma de ver a padaria era um pouco diferente do que estava habituado mas, em 2017, quando começou realmente esta “revolução do pão”, tal situação permitiu-me desenvolver, e partilhar mais, a minha visão sobre o pão e o seu conceito.

NGAVM – Por cá, a nível profissional, também teve um processo evolutivo. Pode-nos contar, até aos dias de hoje, como foi esse percurso profissional e académico/profissional?

RF – Quando cheguei a Portugal, comecei a trabalhar numa padaria em Lisboa, mas rapidamente percebi que havia problemas: como apresentavam o pão, a qualidade que se estava oferecendo, e mais que tudo, o facto de não ter gente com formação adequada. Por isso, não se podia propor aos clientes algo que não controlavam.

A formação dos padeiros, em Portugal, passa em grande parte por formação interna na empresa, e quando os padeiros mudam para outra padaria, a evolução é pouca para não dizer inexistente, o que faz com que a qualidade do pão não evolua, bem pelo contrário.

Como ninguém é capaz de explicar porque o pão sai bem ou mal, a qualidade baixa, e a padaria tradicional acaba por perder clientes, que naturalmente se dirigem para uma padaria industrializada, dos supermercados, que têm um preço idêntico ou mais barato.

Insatisfeito com o meu início de atividade em Portugal, ao fim de alguns meses após cá ter chegado, e tendo sofrido um acidente rodoviário, pus-me a pensar como muita gente nessas circunstâncias... será que sou capaz de aceitar críticas de patrões que não percebem nada de padaria, e que só estão interessados no lucro? Será que posso trazer uma pedra para o edifício da evolução da padaria em Portugal? Será que... e depois de muitas questões, fui ao Centro de Negócios de Rio Maior onde souberam aconselhar-me e ajudar sobre o projeto que tinha: a criação o "BREAD ADVICE", que se pode traduzir por "conselhos sobre o pão". Comecei por tirar o C.A.P., formação obrigatória em Portugal para poder dar formação, e depois fui propondo os meus serviços em padarias e panificadoras. Comecei por dar formação no IEFP em Santarém, onde até hoje continuo a dar formação. Alguns meses depois conheci o Dr. Daniel Pinto, diretor da Escola de Turismo do Oeste, através do Dr. Nuno Malta, diretor do Centro de Negócios de Rio Maior.



Entrei como formador num curso inovador em Portugal, "Curso de Padaria Avançada". Inovador em Portugal, no sentido em que até hoje, é o curso mais completo proposto para profissionais e amadores, isto em termos teóricos, práticos, explicativos e estratégicos. Ao mesmo tempo que dava formações nestas Instituições, fui continuando a dar formação em empresas, no Ribatejo, em Lisboa, de norte a sul do país, e mesmo além fronteiras: Espanha, Brasil, França, onde aproveitei para dar a conhecer os produtos portugueses, tanto o pão como as suas matérias-primas. 

Conforme o tempo foi passando, foi crescendo o interesse de outras escolas e empresas no "Bread Advice", por isso completei o 12.º ano no Centro Qualifica de Rio Maior, para poder dar formação nas Escolas de Turismo de Lisboa, Portalegre, e também no Oeste, nos cursos de Especialização Tecnológicas.



Em 2020 criou-se o Club Richemont Portugal, tendo sido convidado para o integrar. O mote deste clube é: "aprender, ensinar e partilhar". Uma filosofia que tem conduzido o Club para a realização de várias ações na área de cursos e formações, mas também na área social como a da distribuição de pão em 2021, nos diferentes hospitais em Portugal, apoiando o pessoal hospitalar, os quais durante estes dois últimos anos, foram dos agentes mais importantes no país.

Em Fevereiro de 2021, tivemos (eu e a minha esposa) a oportunidade de abrir uma padaria "A CARAVELA DO PÃO", num bairro de Rio Maior, abertura em pleno confinamento! O conceito simples: propor pães saudáveis de larga fermentação; dar a conhecer os produtos regionais portugueses, mas também uma gama internacional dietética e funcional; oferecer uma palestra de "viennoiserie" diversa e original, incluindo doces nacionais, assim como bolos saborosos, onde os aromas predominem e cujo sabor não seja "só doce". Os "Original Crinkles" da Glaze são, atualmente, as bolachas mais apreciadas pelos nossos clientes. Crinkles que podem encontrar no "MOINHO PARA OS AMIGOS", aqui na Vila da Marmeleira!



Hoje em dia dedico-me à "CARAVELA DO PÃO" com a Glaze Ann, e continuo a dar formação em algumas instituições, tendo deixado de dar formação nas empresas.

NGAVM – E para o futuro? Quais são os seus projetos?

RF – O futuro passa por confirmar e dar continuidade à “CARAVELA DO PÃO”, tendo como ideia conseguir empregar mais pessoas, o que me deixará ter mais tempo para as formações. Em primeiro lugar, para continuar a aprender, já que me continuo a considerar um aprendiz, em segundo lugar como formador, porque existe demasiada gente que precisa de formação.

O futuro passa também por dedicar mais tempo à família porque, no final de contas, é o que há de mais importante na vida.

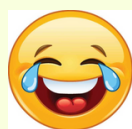
NGAVM – Antes de terminarmos esta agradável conversa, gostaríamos de pôr-lhe a seguinte questão:

Com base numa interessante apresentação, que há poucos anos nos fez (aqui no GAVM), sobre as variadíssimas qualidades panificadas, os tipos de cereais utilizados e a respetiva feitura do pão (pães), será que, dentro das suas disponibilidades (que

sabemos não serem muitas), poderíamos contar consigo para um pequeno curso, ou “work shop” como agora se designa?

RF – AH!AH!AH!... será com todo o gosto! É só uma questão de organização, mas sim, iremos fazer esse “work shop”

NGAVM – Resta-nos agradecer-lhe a simpatia com que se prontificou para esta entrevista, e desejar-lhe um longo e profícuo futuro.



HUMOR



O bêbado entra num velório e começa a soluçar ao lado do caixão:

- Ele era tão bom... Uma pessoa maravilhosa...

Chega a viúva e pergunta:

- O Sr conhecia meu marido?

O bêbado responde:

- Não só conhecia como fui a última pessoa com quem ele conversou!

A viúva espantada, com os olhos cheios de lágrimas pergunta:

- E o que foi que ele disse?

- Não mexe no andaime que senão eu caio!!!

Polícia manda parar condutor:

- O senhor tem uma lâmpada fundida atrás. São 30 euros.

- Pode colocá-la sr guarda. Na oficina queriam 50 €.



João, um homem de 76 anos, tinha ouvido dizer que pão e queijo era afrodisíaco. Foi a uma padaria conhecida e pediu 50 pães. O empregado disse-lhe: - Sr. João, vai endurecer metade... Responde ele: Então dê-me 100.

Conversa entre dois bêbedos numa linha de comboio:

- Amigo, esta escada rolante nunca mais acaba!

- Isso é o menos! O pior é o corrimão estar tão em baixo!





No próximo dia 30 de Abril, vamos visitar em Lisboa, o Museu Nacional do Azulejo. Marque já na sua agenda e inscreva-se com brevidade, através dos canais habituais. O programa está definido e será brevemente divulgado.

Este museu está localizado no antigo Convento da Madre de Deus, numa das zonas mais características de Lisboa, o bairro de Xabregas (quem é o lisboeta mais antigo que não se lembra de, no elétrico amarelo, o “pica bilhetes” anunciar em voz alta, puxando o cordão da campainha: “tlim, tlim... XABREGASI!”?). Zona ribeirinha preferida, durante muitos séculos, pela realza e pela nobreza, dadas as suas condições paisagísticas e a pureza dos seus ares! Daí partiam para a Lisboa de então, muitas das saudáveis verduras e dos suculentos frutos que abundavam nas mesas senhoriais.

Podemos dizer que o Museu Nacional do Azulejo, um dos mais importantes em Portugal, beneficiou da conjugação de uma peculiar zona “alfacinha”, com um magnífico e histórico edifício, e com uma vastíssima e bem selecionada coleção de azulejaria, tornando-se, portanto, um dos locais de imprescindível visita.

Dos azulejos centenários aos contemporâneos, dos de tonalidade azul e branca aos policromados, dos de referência histórica ou religiosa aos meramente decorativos, aqui nos podemos compenetrar da valia desta soberba coleção. A título de exemplo, podemos referir que, do seu acervo, consta um interessantíssimo painel de azulejos, onde se encontra representada uma panorâmica de Lisboa antes do terramoto de 1755.

Não falte a esta visita e ao agradável passeio (sem esquecer o almoço), que iremos fazer junto ao Tejo!

RESUMO HISTÓRICO DO CONVENTO DA MADRE DE DEUS

O Convento da Madre Deus foi fundado em 1509, pela Rainha D. Leonor (1458-1525). Aí se albergou um pequeno grupo de freiras Franciscanas

Descalças, da primeira Regra de Santa Clara (Clarissas). Temos poucas informações sobre a sua planta original, sabendo, no entanto, que o espaço era exíguo e a respetiva planta imitava a do Mosteiro da Rosa.

Posteriormente, após a morte da Rainha D. Leonor, e a pedido da congregação, D. João III remodelou boa parte do convento. Nos fins do séc. XVII, D. Pedro II mandou executar novas obras, reparando praticamente toda a construção. Estas obras privilegiaram a sua decoração interior, tendo sido efetuadas pinturas dos tetos da igreja, do corpo da igreja e do coro alto. O enriquecimento decorativo também beneficiou com a introdução de belíssimos azulejos holandeses e com a aplicação da talha dourada nos altares, assim como com o douramento das pinturas decorativas, então existentes na igreja e no coro alto.

Na primeira metade do séc. XVIII, durante o reinado de D. João V, mais campanhas decorativas foram executadas. Infelizmente, com o terramoto de 1755, parte das paredes da igreja ficaram arruinadas, cabendo a D. José a iniciativa de as mandar reconstruir.

Devido à expulsão e extinção da maioria das Ordens Religiosas, durante o período pombalino, foram posteriormente aproveitadas estas instalações, já no séc. XIX, para a criação do Asilo D. Maria Pia.

O Convento da Madre de Deus ficou, no princípio do séc. XX, sob a tutela do Museu Nacional de Arte Antiga, servindo de depósito para boa parte da azulejaria até então preservada. Em 1957 foi considerado “Monumento Nacional”, tendo o seu claustro sofrido profunda restauração em 1958, a cargo da Fundação Calouste Gulbenkian, restauração efetuada para a realização de uma exposição evocativa dos 500 anos do nascimento da Rainha D. Leonor.

O Museu Nacional do Azulejo emancipou-se do MNAA em 1980 (funcionava como seu anexo desde 1965), aí se mantendo até à presente data.

NOTÍCIAS DO TEATRO

Escolinha de Teatro Cacho d'Uvas



Foi no passado dia 5 de Fevereiro que se iniciaram, na Sede do Grupo dos Amigos da Vila da Marmeleira, as aulas de Iniciação ao Teatro.

O TEATRINHO CACHO D'UVAS está em AÇÃO!

Uma boa dúzia de alunos, e respetivas monitoras, marcaram presença nesta primeira aula, demonstrando entusiasmo e empenho, e augurando um futuro promissor a esta iniciativa do GAVM e do CRCA.

Segundo informações transmitidas ao "Notícias", o agrado foi geral, tanto nesta como nas aulas que se seguiram (alternando a Vila da Marmeleira com Assentiz) e a vontade de prosseguir em crescendo é evidente. No momento em que redigimos esta notícia, já existem dezassete inscritos, entre os 6 e os 14 anos de idade.

As Direções de ambas as coletividades agradecem, às crianças e jovens, a seus pais e às excelentes monitoras (voluntárias dedicadas) a concretização de um desejo comum.

Que estes momentos de convívio sirvam, através desta ferramenta que é o TEATRO, para que as crianças e jovens aumentem a sua auto-estima e se relacionem com outros, ultrapassem alguma timidez natural, desenvolvam consciência corporal e coordenação motora, desenvolvam a capacidade de raciocínio e memória e aumentem o conhecimento cultural.

Que daqui saiam, também, num futuro não muito longínquo, atores e atrizes de gabarito! São estes os votos do "Notícias do GAVM"!

Relembramos que as aulas decorrem ao sábado, pelas 15H00, na Vila da Marmeleira e em Assentiz, alternadamente, e que ainda existem vagas para esta INICIAÇÃO AO TEATRO!



PAGAMENTO DE QUOTAS DE 2022

Caro (a) Associado (a),

Estão já a pagamento as quotas do corrente ano, bem como também poderá regularizar as quotas atrasadas.

Pode fazer o pagamento em dinheiro, por multibanco, ou ainda por transferência bancária para a conta do GAVM através do:

IBAN: PT50 0045 5440 4006 6452 6892 7

Mais informações poderá contactar diretamente a Direção, (Tlm: 939 306 773 / 917 769 143)

CARTÃO VALE MAIS 2022 E CARTÃO GALP



A partir de agora, os Associados, portadores do CARTÃO VALE MAIS, poderão também usufruir de descontos (entre 4% e 8%) no fornecimento de combustíveis para automóveis, em todos os postos GALP.

Esta iniciativa partiu do nosso Associado Francisco Manuel Esperto (Esperto Car), a quem muito agradecemos.

Quem esteja interessado, deverá solicitar ao GAVM, a adesão a este Cartão. Este pedido deverá ser feito via CTT para a nossa Sede, ou pelo email: geral@gavm.pt

Aproveite mais esta oportunidade!





PARA O BEM DOS OUTROS, PARA O VOSSO BEM

A partir deste número, vamos começar a publicar opiniões e “dicas” dos nossos Associados e Amigos, e que servirão, de maneira sucinta, como manual de boas ações no dia-a-dia de cada um. Por exemplo, o que se deve ou não se deve fazer para uma menor “pegada ecológica” deixada na Vila da Marmeleira...

O tal pequeno passo que se irá refletir, a breve trecho, num grande salto na nossa maneira de agir (e de pensar) para um futuro mais limpo e mais sustentável.

Iremos, do mesmo modo, divulgar ideias e projetos a realizar pelos nossos autarcas, para além do que já está a ser executado, no Concelho de Rio Maior.

Artigos específicos em defesa do ambiente, originais ou reproduções de artigos publicados por revistas da especialidade, e que pretendem servir de alerta, esclarecimento pedagógico e informação temática, continuarão também a ser apresentados.

E a primeira “dica”, que aqui vos apresentamos, é da nossa Associada MARIA PAULA AMARO. Os nossos agradecimentos pela iniciativa.

Contamos que possa servir de exemplo para muitos mais!

DICA

Nas anteriores edições do ECO GAVM foi lançado o apelo à reciclagem de alguns dos nossos desperdícios diários como as rolhas de cortiça, tampas de plástico, resíduos de produtos farmacêuticos e óleo alimentar.

Hoje vamos dirigir a nossa atenção para algumas possibilidades ao nosso alcance no sentido de reduzir os ditos resíduos.

Nesta sociedade em que o apelo ao consumo através da publicidade nos entra diariamente em casa podemos, alterando alguns comportamentos, reduzir esses mesmos resíduos. Assim, o tema de hoje é a reciclagem de comportamentos.

Noutros tempos as nossas avós iam às compras com uma cesta onde havia, quando muito, uma bacia para o peixe.

Hoje somos presenteados tudo devidamente embalado em plástico.

Assim, chegamos a casa e enchemos o caixote do lixo com os sacos onde vinham as batatas, cebolas e todos os outros ingredientes que usamos na preparação das refeições.

Esses plásticos, mesmo sendo recicláveis, vão parar aos aterros com todas as consequências nefastas que já conhecemos.

Em algumas superfícies comerciais existem já sacos reutilizáveis que podemos usar para o transporte de vegetais. Isto permite comprar os produtos a granel em vez de embalados o que até em termos de preço é vantajoso.

E embora as bolachas embaladas individualmente sejam práticas na verdade acrescentam uma embalagem adicional.

Na hora das compras a melhor opção para o ambiente é mesmo comprar a maior embalagem possível e depois, para facilitar a utilização, passar para uma mais pequena.

O mesmo em relação aos sabonetes líquidos, champôs e outros produtos de limpeza. Sempre que estejam disponíveis devemos optar por recargas ou adquirir a embalagem familiar.

Além de que começam a aparecer lojas onde podemos comprar os mais variados produtos a granel. Nestas lojas temos a opção de levar os nossos recipientes e comprar apenas a quantidade de um determinado produto. Com isto evitamos comprar 1 kg quando só precisamos de 100 grs.

Parecem pequenos pormenores, mas se todos os fizermos, no final consegue-se reduzir o número de embalagens vazias nos aterros e por conseguinte menos resíduos a poluir os cursos de água.



Desabafo sobre a "Sustentabilidade" do Mundo atual



- A senhora deveria trazer os seus próprios sacos para as compras, uma vez que os sacos de plástico não são amigos do ambiente. - disse-lhe o empregado.

A senhora pediu desculpa e disse:

- Não havia essa onda verde no meu tempo!

O empregado respondeu:

- Esse é exatamente o nosso problema hoje, minha senhora. A sua geração não se preocupou o suficiente com o nosso ambiente.

- Você está certo - responde a velha senhora - a nossa geração não se preocupou adequadamente com o ambiente!

Naquela época, as garrafas de leite, garrafas de refrigerante e cerveja eram devolvidas à loja. A loja mandava de volta para a fábrica, onde eram lavadas e esterilizadas antes de se voltarem a usar, e eles, os fabricantes de bebidas, reutilizavam as garrafas, muitas vezes.

Realmente não nos preocupávamos com o ambiente no nosso tempo. Subíamos as escadas, porque não havia escadas rolantes nas lojas e nos escritórios. Caminhávamos até ao comércio, ao invés de usar o nosso carro de 300 cavalos de potência, cada vez que precisamos ir a dois quarteirões, parando em frente do local pretendido, se possível.

Nós não nos preocupávamos com o ambiente! Até então, as fraldas de bebés eram lavadas, porque não havia fraldas descartáveis. Roupas secas: a secagem era feita por nós mesmos, não nestas máquinas bamboleantes de 220 volts. A energia solar e eólica é que realmente secavam as nossas roupas. Os meninos pequenos usavam as roupas que tinham sido dos seus irmãos mais velhos, e não roupas sempre novas.

Mas é verdade: não havia preocupação com o ambiente, naqueles dias. Naquela época só tínhamos apenas uma TV ou rádio em casa, e não uma TV em cada quarto. E a TV tinha uma ecrã do tamanho de um lenço, não um ecrã do tamanho de um estádio; que depois será deitado fora como?

Na cozinha, tínhamos que bater tudo com as mãos porque não havia máquinas elétricas, que fazem tudo por nós. Quando embalávamos algo um pouco frágil para o correio, usávamos jornal amassado para protegê-lo, não plástico bolha ou pellets de plástico que duram cinco séculos para começar a degradar-se. Naqueles tempos não se usava um motor a gasolina apenas para cortar a relva, era utilizado um cortador de relva que exigia músculos. O exercício era extraordinário, e não precisava ir a uma academia ou a um ginásio e usar passadeiras que também funcionam a eletricidade.

Mas você tem razão: não havia naquela época preocupação com o ambiente. Bebíamos diretamente da fonte, quando estávamos com sede, em vez de usar copos e garrafas de plástico que agora enchem e poluem os oceanos. As canetas recarregávamos com tinta tantas vezes, ao invés de comprar outra. Amolávamos as navalhas, as tesouras e as facas, ao invés de deitar fora todos os aparelhos 'descartáveis' e poluentes só porque a lâmina deixou de cortar.

Na verdade, tivemos uma onda verde naquela época. Naqueles dias, as pessoas apanhavam o autocarro e os meninos iam nas suas bicicletas ou a pé para a escola, ao invés de usar a mãe como um serviço de táxi 24 horas. Tínhamos só uma tomada em cada quarto, e não um quadro de tomadas em cada parede para alimentar uma dúzia de aparelhos. E nós não precisávamos de um GPS para receber sinais de satélites a milhas de distância no espaço, só para encontrar a pizzeria mais próxima.

Então, não é engraçado que a atual geração fale tanto em preservar o "meio ambiente", mas não quer abrir mão de nada e não pensa em viver um pouco como na minha época?

GAVM CLINIC

O GAVM tem vindo a incentivar os seus associados e restantes amigos a praticarem desporto e a adotarem um estilo de vida saudável. Assim, as nossas atuais propostas são:



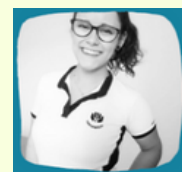
YOGA



Mariana Rodrigues



PILATES



Mariana Bento

FISIOTERAPIA



As aulas de **YOGA**, as aulas de **PILATES**, e as sessões de **FISIOTERAPIA**, são realizadas nas instalações da **Sede do GAVM**, nos horários indicados.

São abertas a **Associados e Não Associados**, com valores mais reduzidos para os Associados, que tenham as quotas em dia.

NA SEDE DO GAVM

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
16h30						
17h30						
18h30						
19h30						
20h30						

PILATES
YOGA
FISIOTERAPIA

Aulas em grupo (vagas limitadas)
Aulas em grupo (vagas limitadas)
Sessões Individuais



Correio dos Leitores

OK - 05/02/2022

Obrigada pela newsletter. Que ótima informação sobre as aulas de yoga ! Boa iniciativa. Quando começam as aulas e quanto custam ?

Obrigada e bom fim de semana

CT - 06/02/2022

Bom dia

Muitos parabéns ao GAVM e ao mentor/autor por mais uma edição da newsletter. Está espetacular, e a anterior também gostei bastante.

JC- 11/02/2022

Muito obrigado pela newsletter 'bue' agradável, fixe e interessante. E sim, o carnaval vai/tem de voltar um dia ☒
abraços

DOS NOSSOS Associados



Tasquinha do Lagar (antigo Tijuca)

Silêncio que se vai cantar o fado



Realizou-se, no passado dia 12 de Fevereiro, uma magnífica Noite de Fados, na TASQUINHA DO LAGAR, espaço de cafetaria, marisqueira e restauração luso-belga, na Vila da Marmeleira, pertencente ao nosso Associado PAULO TOMAZ.

Como é seu hábito, Paulo Tomaz e restante equipa capricharam na receção a todos que quiseram estar presentes, servindo um opíparo jantar a que se seguiu o referido espetáculo, onde brilhou, pela qualidade e empenho, um excelente grupo de fadistas e guitarristas.

Os nossos parabéns à organização do evento. Esperamos que, num futuro próximo, nos continue a brindar com mais iniciativas deste calibre.

Para descanso dos seus clientes, o Paulo encerra o seu estabelecimento à 2.ª feira. Poderá saber mais sobre a Tasquinha do Lagar através do facebook.



Moinho para os Amigos

No Parque das Piscinas do GAVM continua a funcionar, faça chuva ou faça sol, o MOINHO PARA OS AMIGOS, agradável bar e snack-bar com ampla esplanada (remodelado há perto de um ano), cuja exploração, desde o Verão passado, está a cargo dos nossos simpáticos Associados ALEXANDRA e RÚBEN MARQUES.

Aqui poderá vir tomar a sua bebida, cavaquear com os amigos e descontraí-los... e esperar pela abertura das piscinas.

Para além dos tradicionais “petiscos” e dos mais diversos “drinks”, a Xana e o Rúben apresentam sempre, ao almoço, um diversificado “prato do dia” que poderá consultar e reservar através do facebook.

O Moinho para os Amigos encerra à 3.ª feira.



Assembleia Geral - Alteração de Data

A data prevista para a próxima Assembleia Geral Ordinária, para aprovação do Relatório, Balanço e Contas / Ano de 2021, foi marcada, pelo Sr. Presidente da Mesa, para o dia 27 de Março p.f., e será realizada na Sede do GAVM.

Brevemente será publicado o respetivo Aviso Convocatório.

A DIREÇÃO

NO ANO EM QUE NA MARMELEIRA NEVOU

29-01-2006



Caso raro e pouco visto, e que deslumbrou quantos que por cá estavam, foi o que se passou no início de 2006.

Para espanto de todos, as histórias de infância sobre um Natal branco, em que ao chegarmos à janela, vimos suaves flocos de neve, semelhantes a algodão em rama, precipitar-se sobre os telhados das casas, sobre as árvores, atapetando caminhos e veredas... tais histórias, como por magia, materializaram-se à nossa frente. Tornaram-se realidade. E não, não era uma mera queda de granizo, era mesmo NEVE!

Afinal onde estamos? Na Serra da Estrela? Numa aldeia lá para as bandas do Gerês? Nos Alpes? Em que Aldeia suíça acordámos?

Nada disso. Fenómeno raríssimo na nossa zona transformou, por alguns dias, a ribatejana Vila da Marmeleira em montanhoso casario dos Pirinéus. E foi ver a população marmeleirense a sair à rua. Crianças e adultos a apanharem esta dádiva dos céus e a moldarem alvas bolas de neve, para alegres e inofensivas batalhas campais. A enterrarem os pés em branquíssima e fofa "alcatifa".

Só faltou vermos farruscos e lusitanos podengos transformados em S. Bernardos com a barriquinha ao pescoço, trenós, puxados por renas, e atléticos esquiadores a deslizarem por rampas mais ou menos acentuadas.

Durante esses dias, muitos tiraram fotos, provavelmente esquecidas, atualmente, nalguma gaveta pouco utilizada (como as respetivas recordações).

Pois é esse "flash" da época que vos trazemos na nossa capa, e em algumas belas imagens que acompanham este artigo.



Fotos gentilmente cedidas por Paula Cristina Sousa



Modernices ou ideias do passado?



Nos anos anteriores a esta pandemia (antes de 2020), eram raros os restaurantes e os estabelecimentos comerciais que "ofereciam" o serviço de entregas em casa ou no trabalho. Lembram-se porventura da Telepizza, da PizzaHut, e de algumas mercearias e supermercados que faziam entregas aos seus clientes mais fiéis e normalmente mais idosos.

Tirando a situação de uma festa mais "pomposa" em que optávamos por um Catering completo, não temos ideia de que o Take Away fosse uma ideia do antigamente, mas sim criada pela necessidade que as pessoas passaram a ter quando foram obrigadas a estar confinadas em casa.

Mas desenganam-se os que têm essa ideia.

Já em 1908, na Rua de S. Bento em Lisboa, a "Empresa de Jantares aos Domicílios - 1ª Succursal de A Central na Rua dos Douradores 198 e 200", fazia as entregas de refeições nos "domicílios". E até havia publicidade nos jornais da época. A comprovar estão estes anúncios de 1890 (à esquerda) e 1904 (à direita).

E agora tudo, mas tudo é entregue onde desejarmos. **Enfim... são os tempos em que vivemos...**



NOVA EMPREZA
DE
Jantares aos domicílios
38--A, Rua José Estevam 38--B
(A' Estephania)

FORNECEM-SE jantares aos domicílios a 320 réis, constando de sopa e quatro pratos de meio; tudo pelo systema francez, para o que temos cosinheiros especiaes. As assignaturas são de 8, 15 e 30 dias tendo as assignaturas de 30 dias o desconto de 10 por cento.. Todos os jantares que sejam requisitados além dos da assignatura o preço é de 200 réis. Fazem-se descontos de tres jantares para cima (por dia.)

As latas vão fechadas a cadeado para que a empresa se responsabilise do fornecimento dos jantares.

Todas as pessoas que desejem jantares d'esta Nova Empresa, e não queiram ou não possam dirigir-se ao escriptorio, devem ter a bondade de enviar um bilhete postal indicando a morada, aonde um empregado irá immediatamente fazer o contracto.

18

Nova Empresa de Jantares
AOS DOMICÍLIOS
Franco-Portugueza
R. dos Anjos, 30-A, 32-B
(Ao Intendente)

Esta nova empresa participa ao respeitavel publico que tem montado nas melhores condições de asseio e por um preço limitadissimo um serviço de jantares aos domicílios, posto em qualquer parte da cidade dentro das antigas portas: para fora accresce o custo da condução. Os jantares constam de sopa e 4 pratos; aos domingos tem doce.

Os preços são os seguintes

Jantares avulso, cada um 310 réis.
Os mesmos, por serie de 10 dias, posto no domicilio, réis.
Jantares avulso, mandados buscar á empresa, 300 réis.
Os mesmos por serie de 10 dias, cada 260 réis.
Além d'estes ha tambem de 400, 500 e 600 réis.
Distribuição a sahir da empresa da 1 ás 7 horas da tarde.

Fazem-se jantares extraordinarios e lunches
Agencias que tomam encomendas

Largo de Santo André, 21; rua da Palma, 63; praça de D. Pedro, 21 (Monaco); praça de Camões, 42 e 43; calçada da Estrella, 96 e 98; rua Nova da Piedade, 44 e 46; rua do Rato, 22; Avenida da Liberdade, 81 a 87; largo de D. Estephania, 12 a 13; rua de S. Pedro d'Alcantara, 47; rua da Prata, 111 e 113; rua do Valle de Santo Antonio, 308; rua do Paraíso, 62; largo de S. Julião, 21; rua da Graça, 146, rua do Ouro, 132.

Serviços de Correios, Telégrafo e Telefone



A Vila da Marmeleira e muitas povoações circunvizinhas são servidas por uma estação de correios, nela localizada.

A obtenção deste benefício não foi nada fácil e levou os vilamarmeleirenses, de outros tempos, a uma penosa luta para o conseguir.

Em 1880 foram analisadas as deficiências da distribuição da correspondência, na Freguesia, e a falta de mala própria, numa terra considerada a mais importante do concelho, depois de Rio Maior. Havia extravios, pois algumas cartas eram entregues a particulares, nas estações ou postos de recepção e de emissão de correspondência. Por vezes, era enviado um estafeta a Almoester ou a S. João da Ribeira, que nem sempre conseguia realizar esse trabalho, devido às cheias dos rios e dos pauis. Eram frequentes os atrasos, tendo os interessados que ir buscar, muitas vezes, as cartas a esses postos.

Em 1881 foi oferecida, gentilmente, pelo regedor Basílio de Jesus, uma casa que serviria para a recepção, distribuição e emissão do correio. A Louriceira foi escolhida como local de entrega e recepção de malas e um rapaz contratado para fazer o seu transporte, a troco de uma remuneração.

Este desejo foi comunicado à Direcção Geral dos Correios de Portugal, fazendo-se-lhe sentir todos os inconvenientes pela falta da mala própria, tanto para o comércio, como para a população em geral.

A 22 de Janeiro de 1888 foi proposto ao director do correio do Cartaxo a criação de uma mala, a funcionar entre aquela povoação e a Vila da Marmeleira.

Por fim, foi inaugurada uma linha telefónica, em 1921, com posto público, do qual ficou encarregado João Trindade e Silva e sua mulher, D. Florinda Alves Trindade.

Depois de tanta insistência foi criado o posto de entrega de correspondência que, segundo creio, ficou também instalado na casa de João Trindade, situada na Rua Dr. Calado da Maia, onde permaneceu largos anos. Mais tarde foi transferido para o n.º 55 da Rua Bernardino Machado e, poste-

riormente, para o Largo da República, onde se manteve no edifício da antiga loja Varela e, agora, café do Madeira, até 1988. Nesta data passou para o mesmo edifício da farmácia, na Rua António José d' Almeida, 28.

Tem dois funcionários que se encarregam da distribuição da correspondência, pelos domicílios, dentro e fora da povoação. Este trabalho foi desempenhado, durante muitos anos por Silvino Varela e Manuel Rodrigues Vieira. Anteriormente, essas funções pertenceram a Manuel António. Toda a distribuição era feita a pé ou de bicicleta, de terra em terra. Presentemente, ela é feita de carrinha.

A estação emite e recebe vales, telegramas, valores selados, e declarados, paga pensões, movimenta cadernetas da Caixa Económica, cobra recibos da electricidade, dos telefones, etc.

Foi chefe desta Estação, de Abril de 1944 a 1984, Judite Figueiredo Alves. E, durante algum tempo, D. Silvina, de S. João.

Actualmente, o correio só funciona a meio tempo, da parte da manhã e, para não fechar, foi necessário a Junta de Freguesia tomar conta dele, deslocando para lá, todas as manhãs, a sua funcionária.

Na Rua Calado da Maia existe uma cabine telefónica, com grande utilidade pública, embora já haja algumas dezenas de telefones em casas particulares.

(Texto transcrito na íntegra do livro "Pequena Monografia da Freguesia da Vila da Marmeleira", de Joaquim António Lopes do Rosário - de 1994)



CARTÃO VALE MAIS 2022

Parceiros Empresariais

FARMÁCIA

FARMÁCIA
SÃO JOÃO

Rua Manuel Sequeira Nobre, nº7,
São João da Ribeira (10,11 km)
2040-460 Rio Maior

OFICINA



EspertoCar

Zona Industrial, Lote 8-Apart. 27
2040-998 Rio Maior
Telef. 964 162 884
Telef. 243 996 952
Tel. / Fax. 243 993 393
www.espertocar.com
espertocar@sapo.pt

Combustíveis | Lubrificantes | Oficina | Lavagem / Limpeza de Viaturas

RESTAURAÇÃO

CHURRASQUEIRA A GRUTA
FRANGO ASSADO

Estrada Nacional 114
2040-511 RIBEIRA S. JOÃO

Tel. 243 946 340

PADARIA



Padaria A Caravela do Pão
Rua Mouzinho de Albuquerque, N°1B
2040-253 Rio Maior
acaraveladopao@gmail.com

VESTUÁRIO



MALOTE

Loja online: @maloteonlinee
Loja física: Centro Comercial Salinas
Av. Paulo VI, Lote 102 - Loja 1
2040-325 RIO MAIOR

COMBUSTIVEL



galp

Está a ser ultimado o **Cartão VALE MAIS 2022**. Brevemente, será enviada informação por email, para todos os associados, e folheto informativo com os parceiros empresariais, e explicativo das condições de cada um.

Ficará também disponível em
www.gavm.pt toda a informação sobre
o **Cartão VALE MAIS 2022**



GRUPO DOS AMIGOS DA
VILA DA MARMELEIRA
- FUNDADO EM 11/10/1950 -

Vale mais
ASSOCIAÇÃO DE AMIGOS DA VILA DA MARMELEIRA

CARTÃO DE ASSOCIADO

NOME

Nº DE ASSOCIADO

9999

VALIDADE

2022

COM O APOIO DA

