

# JORNAL MARIA CLARA

30 de Agosto de 2021 - 29º edição - Ano IV

## CAMPANHA DAS CADEIRAS DE RODAS

No dia 31 de Julho aconteceu o Desafio 51, uma corrida realizada pela Terapeuta Ocupacional Ellen, para comemorar seus 51 anos de vida e arrecadar recursos para a compra de novas cadeiras de rodas para os moradores, proporcionando assim, mais qualidade de vida e conforto para cada um. Teve muito suor, superação e alegria, além de um delicioso churrasco para comemorar a meta de 26 cadeiras que foi alcançada, deixando todos muito felizes e abrindo com chave de ouro os 51 anos de vida da Ellen!



**Desafio 51**  
NÃO PIRA, TRANSPIRA

**Você pode ajudar a Ellen a ajudar!**  
Que 51 é uma boa ideia, todos já sabem! E a ideia da Ellen foi sensacional: no ano que completa 51 anos de vida, vai correr 51 km para promover a **Campanha de doação de cadeiras de rodas** para o Lar Maria Clara.



Leia e saiba mais!

## HOMENAGEM AOS PROFISSIONAIS

Os moradores do Lar Maria Clara agradecem a todos os profissionais que cuidam e contribuem para o bem-estar de cada um, pelo carinho, pela boa-vontade, pela dedicação e por serem, além de funcionários, bons amigos. Nesta edição, foram destacados especialmente: Ellen, Carla, Telma, Cida, Ezequiel, Samara, Mariana, Jéssica e Naíla.



# 02 JORNAL MARIA CLARA

## FESTA JUNINA DO LAR

No dia 25 de Julho de 2021 ocorreu a festa Junina do Lar. Tiveram atrações como Casamento na Roça - com direito a vários casais, quadrilha, pescaria, jogo de lata e comidas típicas. Todos vieram bem vestidos com os seus trajes caipiras e se divertiram bastante. Foi uma festança bonita e animada, ninguém ficou de fora!



# 03 JORNAL MARIA CLARA

## ENTREVISTEI VOCÊ

O Entrevistei Você desta edição convida você a conhecer um pouquinho da história do **Rodrigo (R)** e da **Jacqueline (J)**, cuidadores do Lar Maria Clara! A equipe do Jornal deseja muito sucesso aos dois!

### **1- Fale um pouco sobre você**

**R:** Meu nome é Wellerson, conhecido como Rodrigo, tenho 31 anos, sou cuidador aqui do Lar e é uma profissão que eu gosto muito, escolhi quando perdi minha vó e decidi me dedicar a isso.

**J:** Meu nome é Jaqueline Elias, tenho 38 anos, sou mãe de 3 meninas, sou uma pessoa muito extrovertida e gosto muito de conversar.

### **2- Onde você estudou e quando você se formou?**

**R:** Me formei no Mario Coutinhos, há um bom tempo já.

**J:** Estudei em várias escolas de Contagem e me formei na Escola Osório Aleixo no ano de 2000.

### **3- Você gosta da profissão?**

**R:** Sim, é a profissão que é a minha paixão e a minha vida.

**J:** Gosto muito! Trabalho nela desde os 23 anos e considero não apenas como uma profissão, mas como um dom que Deus me deu.

### **4- Quais são as suas funções aqui no Lar Maria Clara?**

**R:** Cuidar da higiene pessoal e de cuidados mais gerais dos moradores, tudo com muito carinho.

**J:** Cuidados com a higiene pessoal dos idosos e convívio do dia-a-dia com cada um deles.

### **5- Você está gostando de trabalhar no Lar?**

**R:** Sim, muito!

**J:** Sim, trabalhei em várias instituições e me adaptei muito aqui no Lar.

### **6- Você pretende ainda fazer algum curso ou estudar mais ?**

**R:** Sim, pretendo fazer faculdade de Enfermagem e quem sabe... se a idade deixar, fazer Medicina.

**J:** Sim, fiz o curso de socorrista recentemente e pretendo fazer o curso técnico de Enfermagem, para um dia entrar no SAMU que é o meu sonho.

# 04 JORNAL MARIA CLARA

## PRATO ESPECIAL

### RECEITA - LASANHA

#### INGREDIENTES

**RECHEIO DE FRANGO:** peito de frango; alho, cebola e tomate picados à gosto, sal à gosto e extrato de tomate.

**MOLHO BRANCO:** manteiga, creme de leite, leite e sal à gosto.

**PARA MONTAR:** massa de lasanha, fatias de mussarela e presunto ralado.



**MODO DE PREPARO:** para o recheio comece temperando o peito de frango e colocando na panela de pressão para cozinhar; depois de pronto, desfiar. Em seguida, dourar o alho, a cebola e o tomate picados, incorporando o frango desfiado e mexendo bem. Depois, adicione o extrato de tomate e tempere tudo com sal e pimenta à gosto. Para o molho branco, derreta a manteiga numa panela, adicione leite e tempere com sal, depois de ferver, adicione creme de leite e retire do fogo. Para a montagem, faça a primeira camada com molho branco, seguida de camadas de frango, massa, molho e mussarela, sendo que a última camada deve ser de molho branco. Leve ao forno médio (200°) de 30 a 45 minutos e bom apetite!

## OLIMPÍADAS

Entre os dias 23 de julho e 08 de agosto aconteceram as Olimpíadas de Tokyo. O Brasil ficou em 12º lugar, com 21 medalhas, sendo 7 de ouro, 6 de prata e 8 de bronze. Com o fim das Olimpíadas, é a vez dos paratletas entrarem em cena, do dia 24 de agosto até o dia 05 de setembro acontecem as Paralimpíadas de Tokyo. Seguimos na torcida pelo nosso país!

## COLABORADORES DO JORNAL MARIA CLARA

