

NOTÍCIAS DO REVIVER

ARRAIAL DO REVIVER EM CASA!

Esse mês os idosos receberam em suas casas uma linda caixa com bandeirinhas para enfeitar e as guloseimas juninas. Teve muita coisa gostosa e até os ingredientes e a receita para cada um preparar o seu vinho quente, sem álcool. E festejaram com muita doçura e alegria!



Mês de junho é tempo de festa, de celebração dos nossos santos populares Santo Antônio, São João e São Pedro. É tempo de animação, de muita comida boa, brincadeiras divertidas e música alegre. Para relembrar e reviver um pouco as divertidas festas juninas do Reviver, os voluntários e idosos cantaram músicas típicas.



RECORDAR É REVIVER

Nada melhor do que relembrar nossos deliciosos encontros no Reviver, com as aulas de música da professora Aci, neste mês junino de tanta alegria e música. Em Junho de 2019 nossos idosos estavam reunidos, com muita animação, ensaiando para a apresentação musical!



Diretoria do Reviver

PRESIDENTE: Marina Dantas Muniz de Castro; VICE-PRESIDENTE: Sheila Roberta Andrade Pereira;

DIR. ADMINISTRATIVA-FINANCEIRA: Angela Kageyama;

VICE-DIR. ADMINISTRATIVO-FINANCEIRO: Marcio Henriques de Souza

DIR. DE OPERAÇÕES: Elza Maria da Cunha Teixeira; DIR. DE MARKETING E RELACIONAMENTO: Antonio Ayres Pereira

Aniversariantes Junho



**Idosas: Nadyr e
Thereza Elias**

Voluntária: Sandra

REVIVER EM CASA

As festas juninas aconteceram em casa este ano pois o Reviver não podia deixar de enviar muita animação e comidas gostosas para os queridos idosos. Cada um deles recebeu a caixa junina em casa para aproveitarem em família. Eles adoraram!



DICA DO REVIVER

O clima de Festa Junina continua por aqui. Esta receita de Curau foi enviada pela Cleusa, idosa do Reviver. E vamos festejar!

Receita de Curau

05 espigas de milho maduro

01 xícara e 1/2 de açúcar

01 xícara e 1/2 de leite



Modo de Preparo:

Corte o milho e bata no liquidificador com um pouco de água até ficar um creme e depois coe.

Cozinhe o creme do milho, o leite e o açúcar, mexendo com cuidado para não grudar na panela.

Deixe cozinhar por 20 minutos em média.

Se precisar mais leite, coloque um pouco mais.

Após, coloque em um refratário ou em potes individuais. Salpique canela e saboreie!

CANTINHO DO IDOSO

Neste mês o tema abordado nas ligações dos nossos voluntários com os idosos, foram as lembranças juninas de cada um deles, “prosas” que renderam boas histórias. Seguem alguns trechos dessas conversas:

“O pai era muito animado, inventava brincadeiras, soltava rojões no chão pra ver as moças e as mulheres correrem, comprava fósforos de cor para as meninas e bombinha traque para os meninos. O avô se chamava Pedro, então a festa era sempre no dia de São Pedro. Tinha doces caseiros, diversas comidas típicas e arrasta pé. Tenho muita saudade das festas Juninas do Reviver, uma delícia, tudo maravilhoso!”

“Nas ruas todos os vizinhos faziam a fogueira e iam cortar árvore de angico, porque tinha muita madeira. Cortavam a madeira e levavam no carro de boi, era 1,5km de distância. Na festa que durava um bom tempo, assavam milho verde, faziam pamonha canjica, curau, a tia fazia cuscuz. Lembrou-se das músicas que cantavam e cantou ao telefone.”

“Sobre algo alegre que marcou muito a vida dela, lembrou da festa junina de rua, que era em frente a casa dela. Trabalhos como enfeitar a rua com todos os vizinhos, ensaio da dança de quadrilha, rua iluminada, quentão, vinho quente, bolos, docinhos. Ela fazia vinho quente e todos colaboravam com muita doação. Tinha sanfona, pandeiro, violão, muita alegria e união. Trabalhou também nas festas Juninas e dançou quadrilha no salão paroquial festa de Santa Isabel na barraca do pastel.”

 /centroreviver

Nossa Missão: Atender o idoso com amor, promovendo atividades que o integrem na sociedade e resgatem sua dignidade e alegria de viver, contando com o serviço de profissionais qualificados e o apoio do trabalho voluntário.