# Jornal do Príncipe



Edição n.º 5 1 de novembro de 2014

## **Open Day das Profissões**



No dia 1 de outubro, a associação Sonha, Faz e Acontece realizou a atividade Open Day das Profissões, na Escola Secundária do Padrão, que envolveu estudantes e diversos profissionais. **Pág. 3** 



Personalidades: Alberto Ananias. Pág. 2



**Olhares:** Pessoas do Príncipe. **Pág. 4** 



Príncipe em Portugal: Daniel Crisóstomo. Pág. 6



Pérolas da Terra e do Mar: "A cozinheira Maria das Candeias". Pág. 8

## Personalidades



### **Alberto Ananias**

Idade: 43 anos

**Profissão:** Tamborista **Naturalidade:** Príncipe

Jornal do Príncipe (JP): Como aprendeu a fazer tambores? Alberto Ananias (AA): Aprendi através da minha curiosidade.

### JP: Gosta de fazer tambores e também de tocar?

**AA:** Sim, gosto muito e faço-os para todos os grupos culturais da ilha.

### JP: Que tipo de tambores há no Príncipe?

AA: Tamborinho, tambor ou tarola e bombo ou jaz.

## JP: Que materiais são necessários para construir este instrumento musical?

**AA:** É preciso madeira que pode ser de jaqueira, de abacateiro, de marapião ou acalce. E depois pele de bode, de cabra, de carneiro ou de boi, e corda blindada, corda de sisal, cinta (que pode ser de borracha, raiz de lemba lemba, ladrão de cacueiro ou ramo de goiabeira) e um fio de pesca.

### JP: Como se faz um tambor?

AA: Corta-se a madeira com o tamanho que se pretende construir o tambor. Se a madeira estiver verde, fura-se com um formão ou com outra ferramenta, raspa-se e deixa-se secar durante duas semanas no mínimo. Depois de estar seco, prepara-se a pele do macho e da fêmea. Isto porque de um lado do buraco do casco levará pele do macho e do outro leva a pele da fêmea. Coloca-se essa pele dentro de água para tirar o pêlo. Quando já não houver pêlo e enquanto a pele estiver húmida, corta-se com o diâmetro do casco e enrolam-se as pontas na raiz de lemba lemba com a forma de um círculo.

O passo seguinte é costurar a pele com fio de pesca, fazendo com que fique com o formato de um prato. Estando o casco seco e a pele do animal pronta, pega-se na cinta (de preferência de borracha), furam-se e cosem-se as pontas com o fio de pesca. Depois de as pontas estarem juntas e as peles bem justas, ata-se e cruza-se a corda blindada nos buracos da cinta. Depois de todos os buracos estarem apertados com a corda, o tambor está pronto e é só deixá-lo secar (à sombra, de preferência).

### JP: Sabia tocar antes de saber construir?

**AA:** Eu sabia tocar, quando era mais novo. Tocava lata e incomodava o meu pai e foi nessa altura que comecei a tocar tambor. Entretanto, surgiu um convite do grupo cultural "Dêxa dos Adultos", aceitei e fui participando nos ensaios. Nunca mais parei até ao dia de hoje!

### JP: Foi difícil aprender?

AA: Não. É um dom e por isso não foi difícil.

## JP: Que mensagem deixa às pessoas do Príncipe que queiram aprender a tocar tambor?

**AA:** O apelo que deixo a todos aqueles que têm amor à cultura é que se dediquem, como eu me dediquei, que participem nos ensaios dos grupos culturais da ilha e que procurem um mestre. Podem procurar-me também, estou sempre disponível para ensinar!

## A Minha Escola

## **Open Day das Profissões**



No dia 1 de outubro, na Escola Secundária do Padrão, a associação Sonha, Faz e Acontece realizou a atividade "Open Day das Profissões".

Esta iniciativa pretendeu juntar profissionais e alunos para que os mais jovens pudessem conhecer diversas profissões e esclarecer dúvidas.

No período da manhã, participaram 9 profissionais: antropóloga, designer, economista, engenheiro ambiental, engenheiro civil, engenheiro florestal, informático, professora e psicólogo. No período da tarde, estiveram representadas as profissões de arquiteto, bióloga, controlador de tráfego aéreo, jornalista, jurista, socióloga e topógrafo.

Ao longo do dia, participaram 76 alunos que fizeram várias perguntas a estes trabalhadores.

Rita Alves, antropóloga social e cultural da HBD já há 2 anos, gostou de participar nesta iniciativa porque, como explicou, "muitas pessoas não conheciam a profissão e assim ficaram mais informadas sobre ela".

Gilberto Ceita, estudante, gostou de estar no "Open Day", porque ficou "mais informado a nível das oportunidades profissionais" e considerou que "fizeram falta algumas profissões mas, mesmo assim, enriqueceu o conhecimento" que tinha.

Além do que foi apresentado, houve oportunidade de realizar testes vocacionais e participar em sessões de esclarecimento sobre a postura a ter em entrevistas e sobre o desenvolvimento de currículos.

Raquel Póvoas e Teresa Félix, voluntárias da Sonha, Faz e Acontece, consideram importante que esta iniciativa se repita. Raquel deixou ainda um apelo: "Os jovens devem continuar a ser empenhados, curiosos e não devem sentir receio de ir ter com os profissionais que estão na ilha e falar com eles. Vão atrás da profissão que querem seguir".

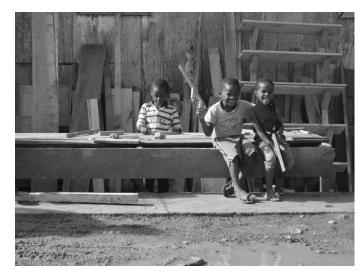
## **Olhares**

## Pessoas do Príncipe

A equipa do Jornal do Príncipe foi retratar as pessoas e os trabalhadores da ilha e captar o seu dia-a-dia.

O resultado foi este.













## Príncipe em Portugal

(Conteúdo produzido por SFA)

### Daniel Crisóstomo

Daniel Crisóstomo, de 26 anos, está em Portugal há 6 anos. Nesta altura, está a estudar Direito na Universidade Lusíada de Lisboa. O Daniel é também presidente da Associação dos Estudantes do Príncipe em Portugal. A sua prioridade é "facilitar a integração social destes estudantes no novo país".



Jornal do Príncipe (JP): Em que zona do País JP: Nesta altura, o que está a fazer? está?

Daniel Crisóstomo (DC): Lisboa.

JP: Porque foi para Portugal?

DC: Para continuar os estudos.

## JP: As expectativas que tinha antes de ir cor- JP: A integração foi fácil? responderam ao que encontrou?

de facto, encontrei uma realidade diferente. Mas o que mais me surpreendeu, e continua a surpreender, é a situação económica e financeira do país do trabalho.

DC: Estou a estudar Direito na Universidade Lusíada de Lisboa. Além disso, sou presidente da Associação dos Estudantes do Príncipe em Portugal, cuja principal prioridade é facilitar a integração social destes estudantes em Portugal.

DC: Foi complicada. Sobretudo a nível escolar. DC: O que encontrei surpreendeu-me. Estava à Novos métodos de ensino, novas disciplinas, uma espera de sentir dificuldades a nível do ensino e, forma nova de abordar a língua portuguesa, que é diferente do que estamos habituados. A nível cultural, já estava familiarizado com a gastronomia e com a dança que conheci através pesquisas que que tem dificultado muito a integração no mundo fiz. Descobri o que era a festa dos "Santos Populares" e a este nível adaptei-me bem e rapidamente.

### JP: Que dificuldades foram sentidas?

**DC:** Além da questão do ensino, o clima, sem dúvida, e o estilo de vida. As rotinas são diferentes, no Príncipe há tempo para ir trabalhar e voltar cedo para conviver. Aqui, as pessoas saem de casa de madrugada e voltam para casa à noite.

## JP: Houve algum tipo de apoio dado por organismos/instituições/associações?

**DC:** Na altura que cheguei, não. Foi-me dado apoio no local onde trabalhei e através de familiares.

## JP: O que considera estar a ser mais importante nesta experiência?

**DC:** As barreiras que tenho encontrado têm-me dado mais vontade de continuar. Está a dar-me isso mesmo: "muita experiência". Tenho conseguido ultrapassar diferentes dificuldades e isso é importante.



### JP: Planos futuros, já há?

**DC:** O futuro a Deus pertence e eu espero que Deus me guie.

### JP: Voltar para o Príncipe é uma certeza?

**DC:** Voltar ao Príncipe é uma certeza, mas não para já. Agora quero ter experiência na minha área de formação e voltar para a ilha não só com um diploma, mas com uma experiência vasta que poderei continuar lá.

## JP: Em três palavras, como descreve a experiência que está a viver fora do seu país de origem?

**DC:** Encontro estas três palavras: difícil, sabedoria e esperança.

- Do Príncipe faz-me falta... O Príncipe é um pacote completo, tenho saudades de tudo, dos meus familiares, amigos, da fauna, da flora... Está a fazer-me falta o verde da floresta.
- Quando voltar, levo na bagagem... as pessoas maravilhosas que cá conheci. Os portugueses são muito acolhedores, ajudam-nos muito. Gosto da gastronomia portuguesa, da cultura portuguesa e do Benfica. Estas são as coisas que levo.
- Aqui aprendi... a ser mais homem. Aprendi a saber articular o tempo, a saber quando agir.
- Aos que querem ter uma experiência alémfronteiras digo... Encarem-na com um desafio e como algo passageiro.

## Pérolas da Terra e do Mar

## "A cozinheira Maria das Candeias"

Existem diversos pratos típicos do Príncipe, como Azagoa, Fungi Maguita, Feijão de Coco, Rancho da Terra, entre outros.

Uma das várias cozinheiras da ilha que os confeciona é Maria das Candeias, santomense de 55 anos.

Maria das Candeias cozinha há aproximadamente 40 anos. Aprendeu a cozinhar com a sua tia, em casa da sua mãe e, mais tarde, na sua própria casa.

Gosta muito de cozinhar, porque é a sua profissão. Os pratos que mais gosta de confecionar são Azagoa e Fungi Maguita.

Maria já foi convidada para cozinhar em festas do Governo e, sempre que alguém visita o bar "Passô", o proprietário pede-lhe para preparar comida típica. Cozinha para várias pessoas, para aniversários, casamentos e outras festividades.

Gostou de cozinhar em todos os lugares onde teve oportunidade de o fazer. Chegou a receber um convite para cozinhar para o atual Presidente da República na sua deslocação à ilha do Príncipe e cozinhou no "Passô" quando o antigo presidente Fradique de Menezes esteve na região.

Maria cozinha quase sempre sozinha em todos os eventos, mas quando há muitas pessoas para alimentar conta com a ajuda da sua filha.

A cozinheira acrescenta que, se alguém tiver vontade de saborear determinado prato, basta reunir os ingredientes, convidá-la e ela tratará de o cozinhar.



## **Passatempos**

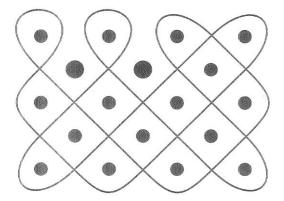
(Conteúdo produzido por HBD)

### Matemática

Os Cokwe, um povo que vive no nordeste de Angola, têm a tradição de contar histórias fazendo, ao mesmo tempo, desenhos que as ilustram no chão. Esses desenhos (padrões) são conhecidos como sona.

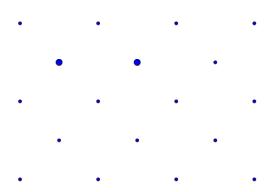
### História do Caçador e do Cão

Conta um velho narrador que certo caçador chamado Tshipinga foi à caça levando um cão a quem chamavam Kawa e apanharam uma cabra do mato.



De volta à aldeia, o caçador resolveu dividir a carne com Calala, o dono do cão, enquanto Kawa ficou apenas com os ossos.

Algum tempo depois, Tshipinga voltou a pedir os serviços de Kawa, mas este respondeu-lhe que fosse pedir a ajuda de Calala, uma vez que era com ele que Tshipinga costumava dividir a carne.

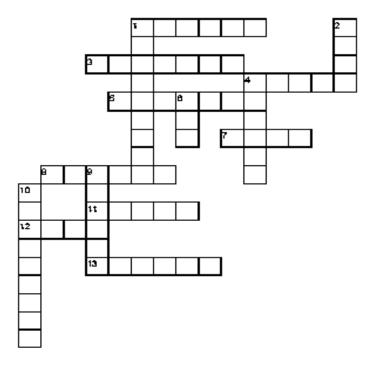


No desenho da esquerda, os grandes pontos isolados representam Tshipinga e Kawa. Tenta reproduzir o padrão da esquerda no desenho da direita, desenhando uma linha contínua à volta dos pontos, sem nunca levantar o lápis do papel nem repetir uma linha já desenhada.

## Inglês

Fill in the crosswords with the English equivalent of the Portuguese words. Good luck!

## **Nature of Principe**



Across		Down	
1	Papagaio	1	Ananás
3	Montanha	2	Peixe
4	Praia	4	Banana
5	Mandioca	6	Mar
7	Onda	9	Floresta
8	Café	10	Borboleta
11	Rio		
12	Árvore		
13	Tartaruga		

## **Príncipe Digital**

(Conteúdo produzido por Duplo Insular)

## Cruz Vermelha prepara novos voluntários regionais

Cerca de vinte voluntários vindos de diferentes localidades da Região Autónoma de Príncipe terminaram na cidade de Santo António a formação sobre voluntariado e primeiros socorros organizada pela Cruz Vermelha de São Tomé e Príncipe.

A iniciativa visou munir os participantes de conhecimentos sobre o trabalho voluntário, bem como muni-los de conhecimentos básicos de primeiros socorros como forma de dar respostas a diversos desafios do dia-a-dia.

A formação que teve a duração cinco dias, contou com a vertente teórica e prática, e decorreu nas instalações do Centro de Formação Profissional na Região Autónoma de Príncipe, na presença de técnicos formadores da Cruz Vermelha nacional, que se deslocaram da capital do país para ministrar a referida sessão.

A Cruz Vermelha pretende com esta formação criar condições necessárias para dinamizar o núcleo juvenil na região através da melhoria da sua dinâmica, com intuito de apostar num voluntariado mais forte e coeso que possa alavancar as ações desta instituição na região.



Coordenação Editorial:



Parceiros:



