

WWW.NAVEGANTE-OMUNDIAL.COM

Navegante Cultural



Mundial

THE PORTUGUESE NEWSPAPER

VOL 2 ISSUE 12 2020



PUBLISHER / EDITORA
Navegante Cultural Navigator
204.981.3019

EDITOR-IN-CHIEF
Mia Sally Correia
eMail: omundial@outlook.com
www.navegante-omundial.com

CONSULTANTS
Pedro Aires Correia
& **PORTUGUESE EDITOR**
Maria José R. Marques Correia

PHOTOGRAPHY
Michel da Silva for Navegante-O Mundial

INTERCULTURAL GUEST EDITORS
Tony Guerreiro, **Multi-Media**
Liz Oliveira, **Poetry & Stuff**
Nahurira Rwamatooro, **Via Africa**
Mike St. Lawrence, **History**

PARTNER
Paulo Bergantim, Luso-Can TV

ADVISORS 2020
Lucy Andrade; João Pedro Correia
Paulo Jorge Cabral, Consul
Debbie Dunmall & Maria Parker
Manny Martins-Karman
Mala Sachdeva; Mario J. Santos

EDITORIAL COLLABORATORS
Evanson Chung
Eduarda Gil
Selena Loureiro - **INTERN**
Dr. Carlos A. O. Pavão
Paulo Salgueiro, Jr.
Victor Lopes & Dr. Nadine Shelton
Oktobre Taylor

PHOTOGRAPHIC COLLABORATORS
Nuno Pereira
Tony Soares & Fatima Sousa, CSP Video

COVER & INSIDE FRONT PHOTOS:
@jonathan-borba.jpg;
Jose Sena Goulão, lusa.pt

PRINTED BY:
Winnipeg Sun Commercial Print Division



Letter from the Editor

Could we say, yet again, as Charles Dickens once famously said, it was the best of times, it was the worst of times?!

The late cultural anthropologist Carlos Castaneda advised us to make death our best friend; to put It on our left shoulder and let It be a confidante and consultant, because It always tells the truth, if only we choose to listen.

Every day we open our eyes, we awaken to new possibilities; infinitesimal worlds of opportunities, and the freedom to create or re-create our lives.

We all have an expiry date on our human experience, whether it is pre-destined as some believe, and set before our birth, or whether it comes, as others believe, as a consequence of a series of actions and reactions. We are human beings living and dying: the crux of the matter is this; although we don't get to choose how or when we're going to die (excepting death by suicide), we do get to choose how we live.

Possibility redoubles exponentially when we least expect it, even in the midst of a global pandemic. The acceleration of history has created an international culture with regional and national variants that incubate radical transformation within weeks and months. What used to take years and decades has sped up to an unprecedented degree.

Christmas/Hanukah 2020 is upon us, as we round the corner into 2021 and the anniversary of the "birth," so to speak, of the novel coronavirus. Those of us students of history are observing that this global pandemic is following the twin bell-curves of the last global pandemic -- the Spanish Influenza between 1918-1920, and so, we know that we are at a plateau, nearing the inevitable downward trend, but fortunately, and unlike the flu of the previous pandemic, we now have a few options for vaccination.

To that end, we are even closer to a greater collective freedom in resuming patterns of social, cultural, and economic behaviour, Pandemic notwithstanding, we only get one go-around in this lifetime. This is it -- that's it, that's all. While we wait for this to pass, we may see our lives passing us by...

Like children, we postpone decisions, procrastinate on tasks, spend too much time sleeping or watching TV, and then bemoan and complain that our friend or neighbour next door, got the spoils of risks taken, while we lay in bed or on the couch, while friend/ neighbour was out hustling...

Every day, many of us run from the big question of "who am I?" and its equally large twin, "what did I come here to do?" We do so in many ways, by pointing fingers and calling other people, "sheeple," and believing ourselves to have some kind of market cornered on the truth, safe and sound behind our computer screens.

We abrogate responsibility for our actions IRL and distract ourselves from self-reflection, by projecting our feelings on those who are not as "woke" as we are, or capable of shifting through the "truth" of a NWO that we are convinced is pushing not just a "scamdemic," but also, the placebo/phony vaccine crafted by big-pharma for the ultimate mind control.

We blame the government for tricking us into god-knows-what, and we post facile memes and melodramatic posts on social media about tidy just-so stories that create a straw house of a secular humanity that is far more complicated than even the most far-flung conspiracy theory can hope to corral.

We say, shrugging our shoulders and holding our palms up in the air, what can I do; I'm just a little guy?! And even when we do come up with big ideas, we're brave only insofar as our social media personas allow us to be, and we recuse ourselves from actual engagement and execution, by arguing obscure points with other armchair critics, or worse yet, living of illusion to the point of delusion.

But, it's Christmas and I'm hopeful that daily, those of us faced with healthy options, will take them to seize the day and grasp the actual opportunities presented by reality. The alternative, to be stuck in a status quo; a daily grind of an unfulfilled life, might be overlooked by our drinking buddies when we're talking big, but is hardly the stuff that as children, we might have aspired to as destiny.

T.S. Eliot reminds us, "humankind cannot stand too much reality," and yet, as the Rolling Stones conclude, "you can't always get what you want, but if you try sometimes, you just might find, you get what you need."

Life is full of distractions: drugs, alcohol, sex, food, and money -- you name your poison and someone will peddle it; and yet, we are all capable of breathing in and out now and again, of soaking in the moments, and appreciating that we can take our best shots, even in the worst of times.

Shoot your shot! What's the worst thing that can happen? And from my house to yours, I wish you a blessed holiday season: a Merry Christmas and a Happy Hanukah, and the folk traditions of a secular Christmas.



Table of Contents

Highlights

| | |
|--|----|
| Best Restaurants in Lisbon for Christmas | 06 |
| Health and Beauty – Saúde e Beleza, Entrevista | 08 |
| Snow in Azores! | 10 |
| Food & Drink, by Eduarda Gil | 12 |
| Combatentes Page – Página dos Combatentes | 18 |
| Conto do Natal, by MJ Correia | 19 |
| The Christmas Story, by Mike St Lawrence | 20 |
| Horoscope, English | 27 |
| Nuno Pereira | 28 |
| Prose & Poetry, by Liz Oliveira | 30 |
| Danny Sousa Morgado, Home for Christmas | 30 |
| Oktobre Taylor, Special Guest | 31 |
| Horoscopo, Portugues | 32 |
| Obituaries – Obituários | 33 |
| Daciel de Sousa, In Memoriam | 34 |



HAVE A
HEALTHY and HAPPY



Carta da Editora

Poderíamos dizer, mais uma vez, como Charles Dickens disse uma vez, foi o melhor dos tempos, foi o pior dos tempos?! O falecido antropólogo cultural Carlos Castaneda nos aconselhou a fazer da morte nossa melhor amiga; colocar a morte sobre o ombro esquerdo e deixá-la ser confidente e consultora, porque ela sempre fala a verdade, se ao menos escolhermos ouvir.

Todos os dias que abrimos nossos olhos, despertamos novas possibilidades, mundos infinitos de oportunidades e a liberdade de criar ou recriar nossas vidas. Todos nós temos uma data de validade para nossa experiência humana, seja ela predestinada como alguns acreditam e fixada antes de nosso nascimento, ou se venha, como outros acreditam, como consequência de uma série de ações e reações. Somos seres humanos vivendo e morrendo: o cerne da questão é este; embora não possamos escolher como ou quando vamos morrer (exceto a morte por suicídio), podemos escolher como viver.

A possibilidade dobra exponencialmente quando menos esperamos, mesmo em meio a uma pandemia global. A aceleração da história criou uma cultura internacional com variantes regionais e nacionais que incubam transformações radicais em semanas e meses. O que costumava levar anos e décadas, acelerou-se a um nível sem precedentes.

O Natal/Hanuká 2020 está aqui, e estamos dobrando a esquina de 2021, e o aniversário do "nascimento," por assim dizer, do novo coronavírus. Aqueles de nós que somos estudantes de história, estamos observando que esta pandemia global, está seguindo as curvas gêmeas da última pandemia global - a gripe espanhola entre 1918-1920, e assim, sabemos que estamos em um platô, e aproximando-nos do inevitável declínio tendência, e mais felizmente, e ao contrário da gripe da pandemia anterior, agora temos as opções de várias vacinas.

Para esse fim, estamos ainda mais próximos de uma maior liberdade coletiva, na retomada de padrões de comportamento social, cultural e econômico. Apesar da pandemia, só temos uma chance nesta vida.

É isso só; é isso, tudo. Enquanto esperamos que a pandemia passe, podemos ver nossas vidas passando...

Como crianças, adiamos decisões, procrastinamos as tarefas, passamos muito tempo dormindo ou assistindo TV, e depois nos lamentamos e reclamamos que nosso amigo ou vizinho teve o espólio de riscos assumidos, enquanto ficamos na cama ou no sofá, e o amigo/vizinho estava lá fora, apressando-se...

Todos os dias, muitos de nós fugimos da grande questão de "quem sou eu?" e seu irmão gêmeo igualmente grande, "o que vim aqui fazer?" Fazemos isso de várias maneiras, apontando o dedo e chamando outras pessoas "sheeple," e acreditando que temos algum tipo de mercado encurralado na verdade, por trás das telas de nossos computadores.

Nós anulamos a responsabilidade por nossas ações e nos distraímos de fazê-lo, apontando ainda outros dedos para outros, que não estão tão "acordados" como nós, ou capazes de mudar através da "verdade" de uma ordem global, que estamos convencidos que está promovendo não apenas um "scandemic," mas também a vacina placebo/falsa criada por big-pharma para o controle da mente.

Culpamos o governo por nos enganar e fazer sabe-se lá o quê, e postamos memes fáceis e postagens melodramáticas nas redes sociais sobre histórias bem organizadas que criam uma casa de palha de uma humanidade secular, que é muito mais complicada do que a mais remota teoria da conspiração lançada pode esperar encurralar.

Dizemos, encolhendo os ombros e segurando as palmas das mãos no ar, o que posso fazer; Eu sou apenas um garotinho?! E mesmo quando temos grandes ideias, somos corajosos apenas



Mario Lopes
Your Investment Realtor

RE/MAX

EXECUTIVES REALTY
Office Phone: 204.947.9800
520 Academy Road
Winnipeg, Manitoba, R3N 2A8
Each office independently
owned
and operated

TOP PRODUCER!
Consistently Number 1 REALTOR

@

RE/MAX Office
520 Academy Road in Winnipeg

Cell: **33-MARIO (336-2746)**

*The only name and number you need
when buying or selling real estate!*

TEXT: 204.336.2746

eMAIL: mario@mariolopes.ca

FAX: 204.480.2816

WEB: www.mariolopes.ca

*O vosso agente imobiliário para investimentos
e o Único nome e numero
que precisa para vender ou comprar imoveis
telefone ou manda uma mensagem por texto, para 204.336.2746*

na medida em que nossas personas de mídia social nos permitem ser, e nos recusamos de envolvimento e execução reais, cedendo aos nossos críticos de poltrona, ou pior ainda, viver de ilusão.

Mas, é Natal, e tenho esperança de que diariamente, aqueles de nós que se deparam com opções saudáveis, as levemos para aproveitar o dia e agarrar as oportunidades apresentadas pela realidade. A alternativa é ficar preso a um status quo; uma rotina diária de vida insatisfeita, que podemos esconder dos nossos compinchas quando falamos alto, mas difícil de escondermos de nós próprios. Quando eramos crianças, aspiramos a isto como nosso destino?

T.S. Eliot nos lembra: "a humanidade não suporta muita realidade" e, ainda assim, como os Rolling Stones concluem, "nem sempre você consegue o que quer, mas se tentar às vezes, talvez encontre, você consegue o que precisa."

A vida é cheia de distrações: drogas, álcool, sexo, comida e dinheiro - você escolhe o seu veneno e alguém vai vendê-lo; e, no entanto, todos somos capazes de inspirar e expirar de vez em quando, de absorver os momentos e apreciar que podemos tirar nossas melhores fotos, mesmo nos piores momentos.

Atire! Qual é a pior coisa que pode acontecer? E da minha casa para a sua, desejo-lhe uma abençoada quadra: um Feliz Natal e um Feliz Hanuká, e as tradições folclóricas de um Natal secular.



1-1085 Ellice Avenue
Winnipeg, MB R3G 0E2

Fax: 204-775-4419
www.cambrian.ca

Gestoras de produtos Financieros

Maria Almeida

Tel: 204-925-2653

malmeida@cambrian.mb.ca

Edwarda Sardinha

Tel: 204-925-2754

esardinha@cambrian.mb.ca



NANCY GONÇALVES

— LAW OFFICE —

Nancy M. Gonçalves

Barrister & Solicitor, Notary Public

*Nancy Gonçalves Law Office
202-1080 Wall Street
Winnipeg, Manitoba
R3E 2R9
Canada*

*T. +1 204 783 0554
F. +1 204 772 4231*

*info@nancygoncalves.com
www.nancygoncalves.com*

Christmas Eve in Lisbon

I wish! Five of the best restaurants in Lisbon, to celebrate Christmas Eve and Christmas Day, chosen by Inês Garcia and Sebastião Almeida - www.timeout.pt

This year, Christmas will be different, but it continues to be synonymous with peace and joy, family, and a belly of good, homemade food. Although going through a difficult period, these restaurants welcome you with open arms.

Editorial Note: Portugal has no limit on numbers per household celebrations.

Seen by Oliver - Avenida da Liberdade

Olivier's restaurant and bar at the Tivoli Avenida Hotel prepares a Christmas dinner with a menu inspired by the flavors of Portugal and Brazil. A cavier appetizer, which comes with smoked salmon, starts off the dinner. The main dishes follow: a black cod with celery puree and green apple, breadcrumbs, tart peas and confined shallots; and an oven-roasted lamb shank with stewed chestnuts, mushrooms and rice. The dessert, consisting of french toast, a slice of king cake, mountain cheese with figs and laminated fruit, ends the night.

Sheraton Cascais Resort - Cascais

Christmas Eve is celebrated on the Glass Terrace, with a spectacular view in a cosy, intimate setting. Dinner is elegantly served, with a menu prepared by chef Pedro Rebelo dos Santos. The meal begins with a starter of choice - cod soup or portobello mushrooms with mashed sweet potato and vegetables. Then there is the cod dish with chickpeas and bak choy, or a braised lamb served with roasted sweet potatoes and vegetables. For desert, there is a delectable Christmas medley.

Lés a Lés - São Sebastião

In the kitchen of resident chefs André Andrade and Pedro Correia, we are typically treated to a trip around Portugal, without ever leaving the table, and Christmas time is no exception.



The Christmas menu consists of eight "moments," or courses, all of them prepared and presented in the restaurant's inimitable style, as befits the regional characteristics of each dish.

The first moment starts with sausages and bread. Other appetizing moments soon follow: codfish balls and chicken soup from the countryside.

When presenting the entrees, we are served traditional codfish and "old clothes," roast cabidela, and kid with potatoes and chestnuts. Finally, if there is room for desert, there are "dreams," toasted king cake, and coffee.

Sud Lisboa Terrazza - Belém

This year, you can have lunch on Christmas Day with one of the best views of the Tagus. Sud Terrazza has a seasonal menu with beef carpaccio, oyster mushrooms and chestnut cream for starters. As a main dish, they suggest a crustacean and scallop tortellino and a goat kid over a creamy truffle potato. To finish, there is a crunchy chocolate snack.

Christmas Eve features sapateira, prawns and oysters; foie gras, pata negra and burrata stracciatella for starters; ruddy skrei and mackerel fillets; goat roasted over a slow fire, cream of celery and truffle, chestnuts and wild mushrooms, among the main dishes, and crème brûlée, Christmas stem and marinated fruit for dessert.

Boa-Bao - Chiado

The pan-Asian restaurant has an annual festive menu that is a direct flight to Asia. The celebrations start with traditional Chinese dim sum, filled with scallops, chives, and shiitake mushrooms. For the main dishes, we travel to Thailand for yam woosen, a fresh and spicy seafood salad that comes with fish and lemon sauce; or to Malaysia, for nasi lemak with a shrimp redang, a flavored rice cooked in coconut milk and pandan leaf with shrimp and sambal sauce. Finally, we return to Thailand for geang phed ped yang, a red duck curry with jasmine rice and garnish with pineapple and lychee. To finish, try a panna cotta covered with peanuts and spices, if you are not too full.



Willson Caetano

Pharmacy Manager
Tel: (204) 586-0007
Fax: (204) 586-0910

pharmacymanagermainst@rrcoop.com

Utilize o Cartão CO-OP nas Compras da Farmácia

Farmácia
Red River
CO-OP Ltd.

1425 Main Street
Winnipeg, MB
R2W 3V3



You're at home here

We care about
Community Health



DR. A. FERNANDES

O SEU DENTISTA
PORTUGUÊS - SERVIÇO
EM INGLÊS E PORTUGUÊS;
SERVICE
IN ENGLISH AND
PORTUGUESE -
YOUR PORTUGUESE
DENTIST

2055 McPhillips St., Unit 1
Winnipeg MB R2V 3C6
204.339.2675

**VIDEL MEDICAL CLINIC
& VIDEL PHARMACY**

FAMILY DOCTOR • WALK-INS • PHARMACY

FAMILY DOCTOR ACCEPTING NEW PATIENTS & WALK-INS
LANGUAGES SPOKEN: ENGLISH & PORTUGUESE

711 SARGENT AVENUE

CLINIC
204-775-5180

PHARMACY
204-774-0940

HOURS: MON-FRI 9AM - 5PM • SAT 10AM - 1PM

A Consoada em Lisboa

Quem me derá! Cinco dos melhores restaurantes para celebrar à mesa a consoada e o dia de Natal em Lisboa, escolhidos por Inês Garcia e Sebastião Almeida - www.timeout.pt

Este ano, o Natal será diferente, mas continua a ser sinónimo de paz e alegria, família e uma barrigada de boa comida caseira. Apesar de estarem a passar um período difícil, estes restaurantes estão de braços abertos para o receber nesses dias.

Nota Editorial: Portugal não tem limites de numeros para celebrações caseiras.

Seen by Oliver - Avenida da Liberdade

O restaurante e bar de Olivier no hotel Tivoli Avenida preparou uma ceia de Natal com um menu inspirado nos sabores de Portugal e do Brasil. A entrada de caviar, que vem acompanhado por salmão fumado, dá início ao jantar. Seguem-se os pratos principais: com um black cod com puré de aipo e maçã verde, farofa de broa, ervilha torta e chalota confitada, e o campo faz-se representar com um pernil de cabrito no forno com estufado de castanhas e cogumelos e arroz rico. A sobremesa, composta por rabanadas, mil-folhas de bolo rei, queijo da serra com figos e fruta laminada, encerra a noite.

Sheraton Cascais Resort - Cascais

A noite da consoada este ano será celebrada no Glass Terrace, com uma vista aconchegante. O jantar será servido, com um menu elaborado pelo chef Pedro Rebelo dos Santos. A refeição inicia-se com uma entrada à escolha – canja de bacalhau ou cogumelos portobello com um puré de batata doce e legumes. Segue-se o prato de bacalhau com grão e bak choy ou um

borrego com batata doce assada e legumes. Nas sobremesas há um medley natalício.

Lés a Lés - São Sebastião

Na cozinha de André Andrade e de Pedro Correia, os chefs residentes, viaja-se por Portugal à mesa e no Natal não é excepção. O menu de Natal faz-se em oito momentos, todos eles ao estilo da premissa que o restaurante põe em prática. Começa-se com enchidos e pão. Entram os bolinhos de bacalhau e a canja de galinha do campo. Nos principais, destaque para o cachaço de bacalhau e roupa velha, a cabidela de galo, o cabrito com batata e castanhas. Para finalizar há sonhos, bolo rei e cafézinho.

Sud Lisboa Terrazza - Belém

Este ano, pode almoçar no dia de Natal com uma das melhores vistas para o Tejo. O Sud Terrazza tem um menu da época com carpaccio de novilho, cogumelos oyster e creme de castanha para entrada. Como prato principal sugerem um tortellino de crustáceos e vieiras e um cabrito confitado sobre um cremoso de batata trufada. Para terminar, há um crocante de chocolate.

Para a consoada de dia 24, a proposta é outra: sapateira, gambas e ostras; foie gras, pata negra e burrata straciatella nas entradas; skrei corado e fregola sarda de lingueirão; coxa de cabrito assado em fogo lento, cremoso de aipo e trufa, castanhas e cogumelos selvagens, entre os pratos principais e crême brûlée, tronco de natal e fruta marinada nas sobremesas.



Boa-Bão - Chiado

O restaurante pan-asiático todos os anos tem um menu festivo especial que é um voo directo para a Ásia. As celebrações iniciam-se com os tradicionais dim sum chineses, recheados com vieiras, cebolinho, e cogumelos shiitake.

Nos pratos principais, viaja-se até à Tailândia, com o yam woosen, uma salada fresca e picante de marisco que acompanha com um tempero de molho de peixe e limão. Ou à Malásia, com o nasi lemak com um redang de camarão, um arroz aromatizado cozido em leite de coco e folha de pandan com camarão e molho sambal. Por fim, regressa-se à Tailândia com geang phed ped yang, um caril vermelho de pato com arroz de jasmim e com guarnição de abacaxi e lichia.

Para terminar prove um panna cotta coberta de amendoins e especiarias. O menu não é fechado, pelo que pode fazer toda a escolha à carta e intercalar com pratos do menu fixo do restaurante.

DENTISTAS

Dr. Manuel Resendes
Complete Dental Care for you and your family

204-786-6068
NEW PATIENTS WELCOME

Suite 340 - Colony Square, 500 Portage Avenue, Winnipeg

ResendesDental.ca





Karma Esthetics & Hair Salon

Text 204.510.3851
or Call 204.257.7527

103-1549 St. Mary's Road
Winnipeg, MB R2M 5G9

Hours: Sun & Mon - closed
Tues & Thurs - 10am to 8pm
Wed & Fri - 9am to 5pm
Sat - 9am to 4pm



Anabela Oliveira

PORTUGUESE BARBERSHOP

HAIRSTYLING

ESPECIALIZADO EM
CORTES E
PENTEADOS MODERNOS



PROPRIETARIO
DANIEL FELIZARDO

204.783.8429

38 Kate Street
Winnipeg | Manitoba | R3A 1J8

Saúde & Beleza

Entrevista e Demonstração com / Interview and Demonstration with Dr. Nadine Shelton

Two years ago today, I tell Nadine as we get settled in one of her examination rooms for the combination interview and demonstration, I was interviewing her for the Lusó-Can TV Christmas special.

“What has changed since then?” I ask. “Well, besides the obvious...”

“We’ve grown in several ways,” she says smiling with her eyes through the mask, “the most significant change is how much more steady we are in terms of business, especially with repeat business; and I think part of that, is our strong neighbourhood presence on Corydon.”

“It’s taken a good three years to get to this point, and that’s what they say about the first five years of any business, and we’re definitely looking forward to continuing to grow, and in that growth, balancing our expansion to keep pace with technical developments in eye health as well as design standards in eye wear.”

“Can you give me an example of that balance?”

“We’d like to bring in more diagnostic equipment; expand our technological ability to diagnose, while at the same time, search for unique eye wear that our clients will feel good about wearing.”

“Equilibrium between ‘eye wear and eye care,’” I say, “Like the sign says...”

“Yes,” she says chuckling, “and you’ll notice that eye care comes before eye wear... I’m the only full time optometrist here at the moment. When we first started, I was also working for friends elsewhere, and that meant working seven days a week, here and there. The business has stabilized in the past year, to an extent that I don’t have to do that anymore, and so, now, I’m looking at development opportunities for our full time receptionist and optical frame dispenser, Cambria, to become an Optician in the later part of 2021. But that means that we’ll need to fill her position and find another receptionist and optical frame dispenser. And I suspect at that time, that we’ll also need to recruit another optometrist to be ready to come on board in 2022.”

“What’s your patient flow like during Covid-19 public health restrictions?”

“I see a patient about once every hour; even with the sanitation, we’ve become more efficient in accommodating a greater number of patients throughout the day.”

“Would you consider moving? Or opening up a satellite practice elsewhere in the city?”

“I’m happy at just this location. I’ve got room to expand in the back with additional examination and treatment rooms. I live in the area and I walk to work. It’s part of a lifestyle for me and my family.”

“And because I want to stay in the area, one of the ways in which I’m looking to expand as I stay put, is getting the word out on social media, and collaborating with folks in the media, like you...”

“Yes,” I nod my head, “I would like our collaboration to continue in 2021, and perhaps we can look at assigning themes for your articles; one example that Michel (in-house photographer) came up with as we were driving over, was to re-run and expand upon the safety glasses article when the outdoor construction season re-opens in late Spring.”

“I’ll make a note of it,” she says, while motioning for me to take a seat on the exam chair. “Come, it’s time for the demonstration.”

I had been in the very chair early that year, when I made the wise decision to switch from drug-store magnifiers to actual reading glasses; a good call, she had told me at the time, given that my eyes have different ranges of vision.

She explains what she’s doing as the photographer works. I feel as relaxed and comfortable as I did when I came as a patient, and subsequently opted for a pair of Paulino glasses, designed and made in Portugal, while eying the Vinylize line, hand-made in Hungary, and crafted from actual vinyl records. The AC/DC ones in particular, I am still imagining as sunglasses for summer 2021.

“Tell me about your journey, Nadine.”

“Well, to start, I’m not an old-school doctor...”





“This is my vocation, it’s my job, but it’s also my passion. I love to have fun outside of work. I’m a mom. I’ve got kids. And a great partner, who is also my business partner. I love interacting with my patients and balancing the eye care with the eye wear... I enjoy the rapport that I am able to build with my patients, and then get them excited about their eye care! I mean, why shouldn’t an eye examination be fun?”

“I wear a white coat, but I want to go beyond the medical practice, and make this a collaborative experience in eye care for my patients. I want them to trust me.”

“You’re balancing authority and credibility for the patient experience...”

“Yes, and in that balance, I’m considering how a patient’s prescription will translate into design options that they can choose from, and feel good about wearing. I like for my patients to understand their eyes, while also looking fabulous in their glasses!”

Já faz dois anos, disse a Nadine, quando nos instalamos numa das suas salas de exame para a combinação de entrevista e demonstração, que à estava a entrevistar para o especial de Natal da Luso-Can TV.

“O que mudou desde então?” Eu pergunto. “Bem, além do óbvio...”

“Crescemos de várias maneiras,” diz ela sorrindo com os olhos através da máscara, “a mudança mais significativa é que estamos mais estáveis em termos de negócios, especialmente com negócios repetidos, e acho que parte disso, é a nossa forte presença da vizinhança em Corydon.”

“Demorou uns bons três anos para chegar a este ponto, e é o que dizem sobre os primeiros cinco anos de qualquer negócio; e estamos definitivamente ansiosos para continuar a crescer e, nesse crescimento, equilibrar nossa expansão para manter o ritmo com desenvolvimentos técnicos em saúde ocular, bem como o desenho em óculos.”

“Como é o seu fluxo de pacientes durante as restrições de saúde pública da Covid-19?”

“Eu vejo um paciente uma vez a cada hora; com o protocolo de

nv
EYE CARE
EYE WEAR
(204) 504 – 6863
698 Corydon Ave
nvmyeyes.com

Grátis - Exames dos olhos <19 anos
Grátis - Olho consulta urgente/ médico
(é melhor marcar uma consulta)

COVID regulamentos em vigor

AM Eyewear encontra-se disponível apenas no nosso óptica

reserve agora!

Dra. Nadine Shelton O.D.
serviços em inglês, francês e português

Desejamos ser a sua óptica



saneamento, nos tornamos mais eficiente em acomodar um maior número de pacientes ao longo do dia.”

“Consideraria se mudar? Ou abrir uma prática em outro lugar da cidade?”

“Estou feliz com este local. Eu tenho espaço para expandir com salas adicionais de exame e tratamento. Moro na área e vou a pé para o trabalho. É parte de um estilo de vida para mim e minha família.”

“Esta é a minha vocação, é meu trabalho, também é minha paixão. Amo me divertir fora do trabalho. Eu sou mãe. Tenho filhos. E um grande parceiro, que também é meu parceiro de negócios. Eu adoro interagir com meus pacientes e equilibrar o cuidado ocular com o uso de óculos... Gosto do relacionamento com meus pacientes e, em seguida, deixá-los entusiasmados com seus cuidados com a visão!”

“Eu visto um casaco branco, mas quero ir além da prática médica e fazer disso uma experiência colaborativa no tratamento da visão para meus pacientes. Eu quero que eles confiem em mim.”

“Está equilibrando credibilidade com uma experiência paciente...”

“Sim, e nesse equilíbrio, considero como a prescrição de um paciente se traduzirá em opções que eles podem escolher e se sentir bem ao usar. Gosto que meus pacientes entendam seus olhos, ao mesmo tempo que ficam fabulosos em seus óculos!”



Snow in the Azores?!

Flour for "Fish Fry" in Rabo de Peixe

*In 2001, a smugglers' yacht washed up in the Azores and disgorged its contents. The island of São Miguel was flooded with high-grade cocaine, and 20 years later, is still feeling the effects. A product so valuable in the rest of the world was rendered almost worthless through abundance. "They had gold, but they didn't know how to work with it," Ruben Frias, the head of the local fishermen's association in Rabo de Peixe, told me. **There were rumours that housewives were frying mackerel in cocaine, thinking it was flour, and that old fishermen were pouring it into their coffees like sugar. No one knew how much of the stuff was still out there.***

Matthew Bremner for theguardian.com

Around midday on 6 June 2001, locals from Pilar da Bretanha, a parish on the northwestern tip of the Atlantic island São Miguel, saw a white yacht, about 40 feet long, drifting aimlessly near the area's sheer cliffs. None of the villagers had ever seen a boat of this size floating so close to that part of the coast, where the sea was shallow, the tides strong and the rocks razor-sharp. They supposed it was an amateur sailor who had gotten lost.

In fact, the man sailing the boat was a skilled seaman. Two Italian passports, a Spanish passport and a Spanish national ID card were later found in his possession, all of which showed the same 44-year-old with weathered skin and dark curly hair. But each of the four documents listed a different name. In the previous three months, he had crossed the Atlantic twice, sailing more than 3,000 miles from the Canary Islands, just west of Morocco, to north-east Venezuela, and then back again, to São Miguel, 1,000 miles west of Portugal.

Although he was under orders to take the yacht to mainland Spain, his return crossing had been rough. Big lumps of Atlantic swell had pummelled the boat, damaging the rudder and leaving him floundering. Realising he wouldn't make it to Spain without stopping, he set a course for São Miguel, the largest of the cluster of nine volcanic islands that make up the Azores, a bucolic archipelago first colonised by Portugal in the 15th century.

But he couldn't go directly into harbour. If the port authorities checked his boat, they would find tens of millions of pounds worth of uncut cocaine, which he was ferrying from Venezuela for a gang based in Spain's Balearic Islands. He had to get rid of his freight temporarily, and so he began scouring the coast for a place to hide the drugs.

São Miguel's coastline is pocked with grottos and secluded coves. The sailor navigated the yacht to a cave near Pilar da Bretanha and began offloading the

cocaine, which was bound with plastic and rubber in hundreds of packages the size of building bricks. According to the police investigation that followed, he secured the contraband with fishing nets and chains, submerging it beneath the water with an anchor. But as he set sail for the nearest harbour, a small fishing town called Rabo de Peixe about 15 miles to the south-east, skeins of fog drifted over São Miguel's cliffs, another swell began to rise, waves pounded the island's rocky inlets, and the netting holding the cocaine unravelled.



For hundreds of years, most of the people on São Miguel have subsisted on farming, fishing, dairy cattle, or, more recently, government benefits. The island has 140,000 inhabitants, most of whom are separated by only one or two acquaintances. Although the island has the mix of intimacy and claustrophobia that marks many small communities, the predictability of life here creates a sense of security that is reinforced by the vast Atlantic Ocean, which barricades Azoreans within a subtropical paradise. "The paradox of the Azores is that you are always wanting to leave when you're here, and always wanting return when you're not," Tiago Melo Bento, a local film-maker, told me.

The arrival in the summer of 2001 of more than half a metric tonne of extraordinarily pure cocaine turned São Miguel upside down. Earlier this year, I visited the island to speak to people who were affected by the influx of the cocaine, or were involved in trying to track down the smuggler. The stories they told of how the drugs changed the island were by turns bizarre, thrilling and tragic. No one expected in early June 2001 that they would still be talking about the effects of the cocaine nearly two decades later.



On 7 June, the day after the yacht was first sighted, a man from Pilar da Bretanha



climbed down a steep path to the small cove where he often fished. On the shore, flapping in the surf like a beached jellyfish, was a large mound covered in black plastic. Beneath the plastic, the fisherman found scores of the small packages. Leaking from some of them was a substance he thought looked like flour. He called the police.

Within hours, local officers had registered some 270 packages of uncut cocaine, weighing 290kg. It was only the first of many such discoveries. On 15 June, more than a week after the first batch was found, a man stumbled across 158kg (worth roughly £16M today) in another cove near Pilar da Bretanha. Two days later, a school teacher named Francisco Negalha alerted the police after finding 15kg on a beach on the other side of the island. "I was scared and hesitant even to approach them," Negalha told me. "I thought someone may have been watching me and might kill me if they saw me." In the space of a fortnight, there were 11 registered seizures totalling 500kg of cocaine.

Not everyone who found packages reported it to authorities. A number of islanders became small-time dealers and began transporting cocaine across the island in milk churns, paint tins and socks. One such report suggested that two fishermen had seen the man on the yacht dumping some of his cocaine. No one knows how much of the drug they retrieved, nor when they rescued it, but the stories of these two fishermen have become legendary among the drug-users in São Miguel. I heard that one of these men was selling so much of the stuff from his car that his seats were white with powder. The same man had apparently paid a friend 300g of cocaine just to charge his phone. Other Azoreans "were selling beer glasses full of pure cocaine", said Andre Costa, an entrepreneur and musician from the south of the island. Each one of these "copos", which were about a third of a pint, contained about 150g and cost \$20 (£17) – many hundreds of times cheaper than what it would cost in London today. On 25 June 2001, the headline of the local newspaper, *Açoriano Oriental*, read: "Police fear the mass dealing of cocaine"

Picture top right - Photos from Antonino Quinci's various identification documents

Continued on page 14

Neve nos Açores?!

Farina para "Peixe Frito" no Rabo de Peixe

Em 2001, um iate de contrabandista apareceu nos Açores e despejou o seu conteúdo. A ilha de São Miguel foi rapidamente inundada com cocaína de alta qualidade - e 20 anos depois, ainda sente os efeitos. Um produto tão valioso no resto do mundo tornou-se quase inútil por causa da abundância. "Eles tinham ouro, mas não sabiam trabalhar com ele," disse-me Ruben Frias, chefe da associação de pescadores local em Rabo de Peixe. **Corriam boatos de que donas de casa fritavam cavala na cocaína, pensando que era farinha, e que velhos pescadores punham nos seus cafés como se fosse açúcar.**

Matthew Bremner para *theguardian.com*

Por volta do meio-dia de 6 de junho de 2001, moradores do Pilar da Bretanha, uma freguesia do extremo noroeste da ilha atlântica de São Miguel, avistaram um iate branco, com cerca de 12 metros de comprimento, à deriva perto das falésias íngremes da área. Nenhum dos aldeões jamais vira um barco desse tamanho flutuando tão perto daquela parte da costa, onde o mar era raso, as marés fortes e as rochas afiadas como navalhas. Eles supuseram que era um marinheiro amador que havia se perdido.

Na verdade, o homem que pilotava o barco era um marinheiro habilidoso. Dois passaportes italianos, um passaporte espanhol e uma carteira de identidade espanhola foram posteriormente encontrados em sua posse, todos mostrando o mesmo homem de 44 anos com pele envelhecida e cabelo escuro e encaracolado. Mas cada um dos quatro documentos listou um nome diferente. Nos três meses anteriores, ele cruzou o Atlântico duas vezes, navegando mais de 3.000 milhas das Ilhas Canárias, a oeste de Marrocos, ao nordeste da Venezuela, e de volta novamente, a São Miguel, 1.000 milhas a oeste de Portugal.

Embora ele estivesse sob ordens de levar o iate para a Espanha continental, sua travessia de volta foi difícil. Grandes protuberâncias do swell do Atlântico haviam atingido o barco, danificando o leme e o deixando cambaleando. Percebendo que não chegaria à Espanha sem parar, dirigiu-se para São Miguel, a maior do aglomerado de nove ilhas vulcânicas que constituem os Açores, um arquipélago bucólico colonizado pela primeira vez por Portugal no século XV.

Mas ele não podia ir diretamente para o porto. Se as autoridades portuárias inspecionassem seu barco, iriam encontrar dezenas de milhões de libras em cocaína pura, que ele estava transportando da Venezuela para uma gangue baseada nas Ilhas Baleares da Espanha. Ele teve que

se livrar de sua carga temporariamente e começou a vasculhar a costa em busca de um lugar para esconder as drogas.

A costa de São Miguel é repleta de grutas e enseadas isoladas. O marinheiro conduziu o iate até uma caverna perto do Pilar da Bretanha e começou a descarregar a cocaína, que era encadernada com plástico e borracha em centenas de embalagens do tamanho de tijolos de construção. De acordo com a investigação policial que se seguiu, ele prendeu o contrabando com redes e correntes de pesca, submergindo-o na água com uma âncora. Mas quando ele partiu para o porto mais próximo, uma pequena vila de pescadores chamada Rabo de Peixe, a cerca de 15 milhas a sudeste, fios de neblina flutuaram sobre as falésias de São Miguel. Outro swell começou a subir, as ondas atingiram as enseadas rochosas da ilha, e a rede que segurava a cocaína se desfez.



Há centenas de anos, a maior parte da população de São Miguel subsiste da agricultura, pesca, gado leiteiro ou, mais recentemente, benefícios do governo. A ilha tem 140.000 habitantes, a maioria dos quais separados por apenas um ou dois conhecidos. Embora a ilha tenha o misto de intimidade e claustrofobia que caracteriza muitas pequenas comunidades, a previsibilidade da vida aqui cria uma sensação de segurança que é reforçada pelo vasto oceano Atlântico, que barricou os açorianos num paraíso subtropical. "O paradoxo dos Açores é que se quer sempre ir embora quando está aqui e sempre quer voltar quando não está," disse-me Tiago Melo Bento, um cineasta local.

A chegada, no verão de 2001, de mais de meia tonelada métrica de cocaína extraordinariamente pura virou São Miguel de cabeça para baixo. No início deste ano, visitei a ilha para falar com pessoas que foram afetadas pelo influxo da cocaína ou

estavam envolvidas na tentativa de rastrear o contrabandista.

As histórias que eles contaram sobre como as drogas mudaram a ilha eram por vezes bizarras, emocionantes e trágicas. Ninguém esperava no início de junho de 2001 que eles ainda estariam falando sobre os efeitos da cocaína quase duas décadas depois.

No dia 7 de Junho, um dia após o avistamento do iate, um homem do Pilar da Bretanha desceu por um íngreme caminho até a pequena enseada onde costumava pescar. Na costa, batendo nas ondas como uma água-viva encailhada, havia um grande monte coberto de plástico preto. Sob o plástico, o pescador encontrou dezenas de embalagens pequenas. Vazando de alguns deles havia uma substância que ele pensou parecer com farinha. Ele chamou a polícia.

Em poucas horas, os policiais locais registraram cerca de 270 pacotes de cocaína não cortada, pesando 290 kg. Foi apenas a primeira de muitas dessas descobertas. Mais de uma semana após o primeiro lote ter sido encontrado, um homem tropeçou em 158kg (vale hoje cerca de £ 16 milhões) em outra enseada perto da Pilar da Bretanha. Dois dias depois, um professor de escola chamado Francisco Negalha alertou a polícia ao encontrar 15kg em uma praia do outro lado da ilha. "Tive medo e hesitei até em abordá-los," contou-me Negalha. "Achei que alguém pudesse estar me observando e poderia me matar se me visse." No espaço de quinze dias, foram registradas 11 apreensões, totalizando 500 kg de cocaína.

Nem todos que encontraram pacotes relataram isso às autoridades. Vários ilhéus se tornaram pequenos traficantes e começaram a transportar cocaína pela ilha em batedeiras, latas de tinta e meias. Ouvi dizer que um desses homens estava vendendo tanto das coisas de seu carro que seus bancos estavam brancos de pó. Outros açorianos "vendiam copos de cerveja cheios de cocaína pura," disse André Costa, empresário e músico do sul da ilha. Cada um desses "copos," que custavam cerca de um terço de litro, continha cerca de 150g e custava US \$ 20 (£ 17) - muitas centenas de vezes mais barato do que custaria hoje em Londres. A 25 de Junho de 2001, a manchete do jornal local Açoriano Oriental dizia: "Polícia teme tráfico em massa de cocaína"

Continuada na página 14

Bacalhão à Gomes de Sá -- Entrée

This simple yet satisfying Portuguese dish is attributed to Gomes de Sá, the son of a 19th-century cod merchant; legend has it that he developed this casserole while working in Restaurante Lisbonense in downtown Porto.

Ingredients:

- 1 pound salted cod
- 3 medium potatoes, peeled
- 1 tablespoon olive oil
- 1 Spanish onion, thinly sliced into rounds
- 1/4 cup butter, melted
- 1/2 teaspoon salt
- 1/2 teaspoon black pepper
- 12 to 15 black olives
- 1 large handful fresh parsley, chopped
- 2 hard-boiled eggs, cut into wedges

Method:

~1
Prep the salted cod. Rinse in cold water and place in a bowl; fill the bowl with water and place in the refrigerator. Soak the cod for at least 16 but up to 48 hours, switching out the water twice.

~2
Remove the cod and place in a stockpot; cover with water and bring to a boil. Reduce heat to medium-low and simmer for 10 minutes, then drain and set aside to cool, about 20 minutes. At the same time, place the potatoes in a separate pot and cover with water; bring to a boil, reduce heat to medium-low and simmer until just tender, about 10 minutes. Drain and set aside to cool, about 20 minutes.

~3
As the cod and potatoes cook and cool, caramelize the onion. Warm the oil in a skillet over medium-low heat, then add the onion and a pinch of salt. Sauté the onion until caramelized, reducing heat as needed to prevent burning, about 40 minutes, stirring every few minutes.

~4
Once the cod and potatoes have cooled, shred the cod with a fork and slice the potatoes into 1/4-inch slices. Gently toss the potatoes with the melted butter, salt and pepper.

~5
Preheat the oven to 350 degrees. Add half of the potatoes to a casserole dish, then layer half of the fish, black olives, parsley and caramelized onions on top. Repeat with remaining ingredients. Bake for 30 minutes; serve with egg.

Bacalhão à Gomes de Sá -- Entrée

Este prato português simples, mas saboroso, é atribuído a Gomes de Sá, filho de um comerciante de bacalhau do século XIX; Diz a lenda que desenvolveu esta caçarola enquanto trabalhava no Restaurante Lisbonense na Baixa do Porto.

Ingredientes:

- 1 libra de bacalhau salgado
- 3 batatas médias, descascadas
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 cebola espanhola, cortada
- 1/4 xícara de manteiga derretida
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta preta
- 12 a 15 azeitonas pretas
- 1 punhado de salsa fresca picada
- 2 ovos cozidos, cortados em fatias

Método:

~1
Prepare o bacalhau salgado. Enxágüe em água fria e coloque em uma tigela; Encha a tigela com água e coloque na geladeira. Deixe o bacalhau de molho por pelo menos 16 a 48 horas, trocando a água duas vezes.

~2
Retire o bacalhau e coloque em uma panela; cubra com água e leve para

reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe até ficar macio, cerca de 10 minutos. Escorra e deixe esfriar por cerca de 20 minutos.

~3
Enquanto o bacalhau e a batata cozinham e esfriam, caramelize a cebola. Aqueça o azeite em uma frigideira em fogo médio-baixo, depois acrescente a cebola e uma pitada de sal. Refogue a cebola até caramelizar, reduzindo o fogo conforme necessário para evitar que queime, cerca de 40 minutos, mexendo a cada poucos minutos.

~4
Depois que o bacalhau e as batatas esfriarem, desfie o bacalhau com um garfo e corte as batatas em rodélas de 1/4 de polegada. Misture delicadamente as batatas com a manteiga derretida, o sal e a pimenta.

~5
Pré-aqueça o forno a 350 graus. Adicione metade das batatas a uma caçarola ou gratinado e, em seguida, coloque a metade do peixe, as azeitonas pretas, a salsa e a cebola caramelizada. Repita com os ingredientes restantes. Asse por 30 minutos e sirva com ovo.

In Portugal, we say: "There's a recipe using Bacalhau for 365 days of the year!"



But this classic, is not only a year round treat, it's also a must have for Christmas Eve -- Consoada would not be a traditional Portuguese Christmas Eve without it!

ferver. Reduza o fogo para médio-baixo e cozinhe por 10 minutos, depois escorra e deixe esfriar por cerca de 20 minutos. Ao mesmo tempo, coloque as batatas em uma panela separada e cubra com água; leve para ferver,

It is typically paired with "vinho verde" (from Minho region in Portugal) or Douro red wine. Chardonnay is a good substitute.

Food & Drink

Bon Appetit, com Eduarda Gil

204.792.9146 | eduardagil@live.ca



Strawberry Trifle -- Dessert

- 1 cup cold whole milk
- 1 cup sour cream
- 1 package (3.4 ounces) instant vanilla pudding mix
- 1 teaspoon grated orange zest
- 2 cups heavy whipping cream, whipped
- 8 cups cubed angel food cake
- 4 cups sliced fresh strawberries

Method:

In a large bowl, beat the milk, sour cream, pudding mix and orange zest on low speed until thickened. Fold in whipped cream.

Place half of the cake cubes in a 3-qt. glass bowl. Arrange a third of the strawberries around sides of bowl and over cake; top with half of the pudding mixture. Repeat layers once. Top with remaining berries. Refrigerate for 2 hours before serving.

Kitchen Tips:

To avoid squishing light-as-air angel food cake, freeze it overnight, then cut it with a serrated knife, using a back-and-forth motion.

One tablespoon orange liqueur in the sour cream mixture adds a special touch. Or a liquor of your choice.

As an extra special treat, pick up a King's Cake at one of our Portuguese Food Stores...

Other favourites include pasteis de nata, chocolate mousse, filhoses, and malasadas for the morning after, served with espresso or a galão.

A dessert buffet is always welcome, whether after dinner, or for breakfast the next day!

Pudim de Morangos -- Sobremesa

- 1 xícara de leite integral frio
- 1 xícara de creme de leite
- 1 pacote (3,4 onças) de mistura de pudim de baunilha instantânea
- 1 colher de chá de casca de laranja ralada
- 2 xícaras de creme de leite fresco batido
- 8 xícaras de bolo de comida angelical
- 4 xícaras de morangos frescos fatiados

Método:

Em uma tigela grande, bata o leite, o creme de leite, a mistura de pudim e as rasas de laranja em velocidade baixa até engrossar. Junte o creme chantilly.

Coloque metade dos cubos de bolo em uma panela de 3 qt. pote de vidro. Arrume um terço dos morangos nas laterais da tigela e sobre o bolo; cubra com metade da mistura de pudim. Repita as camadas uma vez. Cubra com as frutas restantes. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Dicas de cozinha:

Para evitar esmagar bolo de comida de anjo leve como o ar, congele-o durante a noite e corte-o com uma faca serrilhada, fazendo um movimento de vaivém.

Uma colher de sopa de licor de laranja na mistura de creme de leite adiciona um toque especial. Ou um licor à escolha.



 **myFlowersToGo.com**
646 WILLIAM AVE, WINNIPEG MB, R3A-0K3

Beautiful Flower Arrangements
Birthday, Wedding, Funeral Flowers & all other Occasions.
We sell Portuguese 18k Gold, earrings, bracelets, chains.

 **Paulo Sergio Carvalho** 

We sell Wedding Licenses & provide Wedding Officiant Services
Bus: 204-633-2295 or 204-783-8673 Cell: 204-294-4389
Email: askflowerstogo@gmail.com Loc: 646 William Ave

Ninho de Portugal



Phone / Fax:
204-772-9378

934 Sherbrook St
Winnipeg, MB
R3E 2M6

Bakery • Take Out Food • Frozen Fish • Imported Groceries

Snow in the Azores?!

A drug of the elite

Continued...

Before the yacht arrived, locals had seen little cocaine on the island. It was more common to find heroin or hashish. "Cocaine was a drug of the elite," Jose Lopes, one of the leading inspectors from Portugal's judicial police, told me. "It was expensive." There was really only one previous case of trafficking that people remembered with any clarity. In 1995, an Italian named Marco Morotti was caught in the port of Ponta Delgada, São Miguel's largest town, transporting large quantities of cocaine dissolved in petrol containers. But Morotti's product had been seized by the police before it reached the islanders.

Now, two types of cocaine were circulating on São Miguel: one was the sort of fine white powder familiar from film and TV shows. The other was in yellowish crystals. Most users snorted the powder, but dissolved the crystals in water and then injected it into their veins. Both methods were potent. "It was euphoria," Costa said. "You were floating." One recovering drug user from Rabo de Peixe told me that he and a family member consumed more than a kilo in a month. A police officer told me the story of a man nicknamed Joaninha, or Ladybird, who had hooked himself up to a drip of cocaine and water and sat in his house getting high for days.

A product so valuable in the rest of the world was rendered almost worthless through abundance. "They had gold, but they didn't know how to work with it," Ruben Frias, the head of the local fishermen's association in Rabo de Peixe, told me. There were rumours that housewives were frying mackerel in cocaine, thinking it was flour, and that old fishermen were pouring it into their coffees like sugar. No one knew how much of the stuff was still out there.

In the 24 hours after he had arrived on São Miguel, the man on the yacht had barely ventured out of his cabin. He had pored over maps and made phone calls to find out how he could fix his boat's damaged rudder, but he didn't speak Portuguese and couldn't afford to draw any more attention to himself than was

absolutely necessary. As he lay in his narrow bunk on the night of 7 June, he didn't know that police were watching him.

Jose Lopes, the judicial police inspector, had been chosen as one of the leaders of the investigation. At the time, he was 34 years old and had worked eight years as a policeman, seven of them on the Azores. He was familiar with the local drug trade and had a reputation for his encyclopaedic memory. When we spoke, Lopes also claimed he has a "sixth sense" for solving mysteries.

It hadn't taken Lopes long to figure out that the smuggler's yacht was floating in the harbour in Rabo de Peixe. He knew that the cocaine had almost certainly arrived by boat. Thanks to the testimonies of villagers, who had described the vessel, and records of the coming and goings of boats kept by the maritime police, Lopes and his team were able to track down the yacht within hours.

At around 1am on 8 June, police watched as a Nissan Micra parked up beside the yacht. They later found out that the car had been rented at the airport by a man named Vito Rosario Quinci, who had arrived by plane the previous day. Vito Rosario turned out to be the nephew of the smuggler, a Sicilian named Antonino Quinci.

Spanish prosecutors would later claim that Vito Rosario was the link between Quinci and the unnamed Spanish organisation running the cocaine operation. According to Spanish court documents, four months before Quinci arrived in the Azores, the leader of the smuggling ring had bought an 11-year-old Sun Kiss 47 yacht for 156,000 Euro in Puerto de Mogán in the Canary Islands, and transferred it to Quinci under an alias. It was later discovered that Quinci's yacht was only one part of a larger operation. Two more boats, each carrying more than half a tonne of cocaine, were destined for different ports in Spain. Vito was later found guilty of involvement in this drug smuggling operation and sentenced to 17 years in jail in Spain.



However, in 2007, the conviction was overturned after an appeal found that the police had used illegal wiretapping to gather evidence. He denied knowledge of the drug-smuggling operation.

Vito met his uncle in the cramped living quarters of the yacht. Later that morning, the two men sailed out of the harbour. Police tailed them to Pilar da Bretanha, the location where Quinci had attempted to stash the cocaine two days earlier. The pair drifted there for 35 minutes, presumably long enough to establish that the cargo was missing. Then police followed them as they sailed around to the town of Ponta Delgada, the Azores' economic capital, on the south side of the island.

There, in the town's harbour, Quinci and Vito set up base for the next 12 days. They seemed to do little except make trips on a rubber dinghy, sometimes to buy fuel and other supplies, sometimes to places where police could not track them. When sources tipped off investigators that the rudder would be fixed by 22 June, he knew his team had to act fast. Two weeks after the yacht was first spotted, it was raided.

In the bowels of the yacht, Lopes and his team found Quinci surrounded by maps and piles of documents, including a notebook marking the boat's journey from Venezuela via Barbados to São Miguel. On a shelf in the cabin, wrapped up in a plastic bag, investigators also found a brick of cocaine weighing 960g and a film canister containing another three grams. Quinci's nephew, Vito, had disappeared.

The arrest went smoothly. "Quinci was easy to deal with," Lopes said. The inspector spoke decent Italian, having lived in the country for a short time before he had become a police officer. He and Quinci were able to converse informally. "Quinci was talkative for someone who had just been detained on a drug charge," Lopes said. "He seemed worried by the fact that large amounts of cocaine were washing up all over the island." Quinci even offered to direct officers to the area where he had hidden the cocaine.

CORK & OLIVE

PORTUGUESE MARKET & COFFEE BAR



939 Notre Dame Avenue
Winnipeg MB R3E 0M8
204.219.0492

Coming soon to a new location!



Stay tuned for details in 2021

Neve nos Açores?!

Uma droga dos elites

Continuado...

Antes da chegada do iate, os moradores haviam visto pouca cocaína na ilha. Era mais comum encontrar heroína ou haxixe. “A cocaína era uma droga de elite”, disse-me José Lopes, um dos principais inspetores da Polícia Judiciária de Portugal. “Era caro.” Na verdade, houve apenas um caso anterior de tráfico do qual as pessoas se lembraram com alguma clareza. Em 1995, um italiano chamado Marco Morotti foi apanhado no porto de Ponta Delgada, a maior cidade de São Miguel, transportando grandes quantidades de cocaína dissolvida em contentores de petróleo. Mas o produto de Morotti foi apreendido pela polícia antes de chegar aos ilhéus.

Agora circulavam em São Miguel dois tipos de cocaína: um era o tipo de pó branco e fino familiarizado com filmes e programas de TV. A outra era em cristais amarelados. A maioria dos usuários cheirou o pó, mas dissolveu os cristais em água e depois o injetou em suas veias. Ambos os métodos eram potentes. “Foi euforia”, disse Costa. “Você estava flutuando.” Um usuário de drogas em recuperação de Rabo de Peixe me disse que ele e um membro da família consumiram mais de um quilo em um mês. Um policial me contou a história de um homem apelidado de Joaninha, que havia se viciado em um pingo de cocaína e água e ficou dias em casa se drogado.

Um produto tão valioso no resto do mundo tornou-se quase inútil por causa da abundância. “Eles tinham ouro, mas não sabiam trabalhar com ele”, disse-me Ruben Frias, chefe da associação de pescadores local em Rabo de Peixe.

Corriam boatos de que donas de casa fritavam cavala na cocaína, pensando que era farinha, e que velhos pescadores a colocavam em seus cafés como se fosse açúcar. Ninguém sabia quanto do material ainda estava lá fora.

Nas 24 horas que se seguiram à chegada a São Miguel, o homem do iate mal se aventurou a sair da sua cabine. Ele estudou mapas e fez ligações para descobrir como

poderia consertar o leme danificado de seu barco, mas não falava português e não podia se dar ao luxo de chamar a atenção para si mesmo do que o absolutamente necessário. Enquanto estava deitado em seu beliche na noite de 7 de junho, ele não sabia que a polícia o estava vigiando.

José Lopes, inspetor da Polícia Judiciária, havia sido escolhido como um dos líderes da investigação. Na altura, tinha 34 anos e trabalhava oito anos como polícia, sete deles nos Açores. Ele estava muito familiarizado com o tráfico local de drogas e tinha a reputação de memória enciclopédica. Quando conversamos, Lopes também afirmou ter um “sexto sentido” para resolver mistérios.

Lopes não demorou muito para descobrir que o iate do contrabandista estava flutuando no porto de Rabo de Peixe. Ele sabia que a cocaína quase certamente chegara de barco. Graças aos testemunhos dos moradores, que descreveram a embarcação, e aos registros das idas e vindas dos barcos mantidos pela polícia marítima, Lopes e sua equipe conseguiram rastrear o iate em poucas horas.

Por volta da 1h do dia 8 de junho, a polícia observou um Nissan Micra estacionar ao lado do iate. Posteriormente, descobriram que o carro havia sido alugado no aeroporto por um homem chamado Vito Rosario Quinci, que chegara de avião no dia anterior. Vito Rosario era sobrinho do contrabandista, um siciliano chamado Antonino Quinci.

Mais tarde, promotores espanhóis afirmariam que Vito Rosario era o elo entre Quinci e a organização espanhola não identificada que comandava a operação de cocaína. De acordo com os documentos do tribunal espanhol, quatro meses antes de Quinci chegar aos Açores, o líder da quadrilha de contrabando comprou um iate Sun Kiss 47 de 11 anos por 156.000 euros em Puerto de Mogán, nas Ilhas Canárias, e transferiu-o para Quinci sob um alias. Mais tarde, foi descoberto que o iate de Quinci era apenas uma parte de uma operação maior. Mais dois barcos, cada



um carregando mais de meia tonelada de cocaína, tinham como destino diferentes portos na Espanha. Vito foi posteriormente considerado culpado de envolvimento nesta operação de contrabando de drogas e condenado a 17 anos de prisão na Espanha. No entanto, em 2007, a condenação foi anulada depois que um recurso concluiu que a polícia havia usado escuta telefônica ilegal para reunir provas. Ele negou conhecimento da operação de tráfico de drogas.

Vito conheceu seu tio nos aposentos apertados do iate. Mais tarde naquela manhã, os dois homens partiram do porto. A polícia seguiu-os até à Pilar da Bretanha, local onde Quinci tentara esconder a cocaína dois dias antes. A dupla vagou lá por 35 minutos, provavelmente tempo suficiente para estabelecer que a carga estava faltando. Em seguida, a polícia os seguiu enquanto navegavam para a cidade de Ponta Delgada, a capital econômica dos Açores, no lado sul da ilha.

Quando as fontes avisaram os investigadores que o leme seria consertado em 22 de junho, ele sabia que sua equipe precisava agir rápido. Duas semanas depois que o iate foi avistado pela primeira vez, ele foi invadido. Lopes e sua equipe encontraram Quinci rodeado de mapas e documentos, entre eles um caderno que marcava a viagem do barco da Venezuela a São Miguel. Em uma prateleira da cabine, embrulhada em um saco plástico, os investigadores também encontraram um tijolo de cocaína pesando 960g e uma lata de filme contendo mais três gramas.

“Foi fácil lidar com Quinci,” disse Lopes. O inspetor falava um italiano decente, tendo vivido no campo pouco tempo antes de se tornar policial. Ele e Quinci puderam conversar informalmente. “Quinci falava muito de alguém que acabara de ser detido por tráfico de drogas,” disse Lopes. “Ele parecia preocupado com o fato de que grandes quantidades de cocaína estavam se espalhando por toda a ilha.” Quinci até se ofereceu para encaminhar os policiais para a área onde havia escondido a cocaína.

DELTA
SPORTS CLUB
586 Agnes St
Winnipeg, MB R3E 1K7
Victor Gomes (204) 774-7909 Simplício Vaz

A tasty variety of breads, buns and pastries, including...
Pasteis de Nata / Custard Tarts & Pao de Milho / Corn Bread
We wholesale breads, buns and pastries, and deliver every day fresh bakes city wide.
HOME OF THE FAMOUS WATER BREAD
717 Sargent Ave, Winnipeg, MB R3E 0B1
Monday to Saturday 7 am to 6 pm
Phone (204) 775-7612
lisbonbakerywpg@gmail.com
LIKE US ON INSTAGRAM & FACEBOOK

Snow in the Azores?!

He was a good guy, and I miss him...

But in an official interrogation on the following day, Quinci suddenly stopped cooperating. He denied having trafficked the cocaine, and said the bricks the police seized from the boat were things he had chanced upon at sea. "He almost displayed an arrogance, as if he were above proceedings," Catia Bendetti, Quinci's translator during the interrogation, told me. "He barely said a word." Perhaps Quinci was scared. He had two young children and a girlfriend who were vulnerable to reprisals, and he had just lost tens of millions of pounds worth of someone else's cocaine. Or perhaps he thought he could avoid prosecution. What soon became clear, however, was that he had not given up hope of escaping the island.

Before Quinci's cocaine had washed up on shore, Lopes and his colleagues had São Miguel's drug trade on lockdown. "We knew almost everything that there was to know about the local market," Lopes said. The flow of drugs was usually small and predictable. Often when the police made a seizure, they would make such a dent in the drug supply that local prices would skyrocket. But now police faced an unprecedented situation. As well as the 500kg of cocaine they had seized in the previous two weeks, Lopes thought that at least another 200kg were unaccounted for.

Rabo de Peixe, the fishing village where Quinci had first moored his boat, is one of the poorest towns in Portugal, and locals told me that it was a place where even other islanders can feel like outsiders. But that summer, it became a hub for the sale of the missing cocaine. "People from all over the island came here to buy drugs," Ruben Frias told me. From the town square, perched atop a promontory, narrow streets lined with pastel-coloured houses snake down to the harbour. In these streets, where fishermen hunch over dominos in bars, slurping from small glasses of red wine, kilos and kilos of cocaine exchanged hands.

Later analysis showed that the cocaine was more than 80% pure, far stronger than anything normally found on the street. The drug's potency made it highly addictive,

and many people who started using had little idea what they were dealing with. Francisco Moreira, a local judge, told me that Quinci's drug made it into the hands of the islanders at a time when many people here had little experience with cocaine.

The results were catastrophic. Mariano Pacheco, a medic and coroner at Ponta Delgada hospital, told me that in the weeks after Quinci's arrival an unusually high number of people came into the hospital reporting heart attack-like symptoms, or arriving unconscious. "We revived a lot of people from drug-induced comas," he said. "Some of them didn't make it." A month after Quinci had arrived on the island, the cocaine was still wreaking havoc. On 7 July, the front page of the Açoriano Oriental opened with the headline "Cocaine kills on São Miguel." The article reported a spike in the number of overdoses and the death of a young man. Local television networks began broadcasting warnings to the islanders advising them not to try the cocaine. But it was too late for some.

The prison at Ponta Delgada, where Quinci was sent to await trial, looks like a brutalist castle and looms over the main road heading out of town. According to a witness cited in court documents, while in jail Quinci was often on the phone, talking in Spanish and trying to secure a scooter or rental car. In exchange for help in escaping the prison, Quinci offered to draw maps for inmates, to the cocaine.

On the morning of 1 July, about a week and a half after his arrest, Quinci entered a courtyard of the jail for his designated recreation time. His arms were wrapped in ripped bed sheets to protect them from cuts: the yard was surrounded by a long, low wall topped with barbed wire. At around 11.25am, Quinci started to climb. From one of the white hexagonal guard towers, a correctional officer named Antonio Alonso fired a warning shot from his rifle, but Quinci kept climbing. Alonso then aimed his sight directly at the fugitive, and placed his finger on the trigger. Below, prisoners gathered to cheer-on Quinci. On the other side of the wall, Alonso



could see civilians walking up and down a promenade on the main road. "I was afraid that I might hurt someone if I fired a shot," he would later testify. He watched as Quinci went over the wall, up the road, on to a small scooter and into the distance. Police were alerted of the escape and moved to seal off the island. Pictures of Quinci were sent to all ports on São Miguel and the airport in Ponta Delgada. On 3 July, the Açoriano Oriental asked readers to report any sightings of Quinci to the authorities. Rumours circulated that he was sleeping in fields, church lofts and chicken sheds, snorting cocaine to stave off his appetite. Eventually, he ended up in the house of a man named Rui Couto, who lived 26 miles north-east of Ponta Delgada.

When I met Couto, who is now in his late 40s and has a tattoo on the left side of his shaved head, he seemed nervous and agitated, and wore clothes that were too big for his skinny frame. Like many islanders, he had moved to the US when he was young. But he was forced to leave after being busted for drug possession. "They caught me with six joints," he told me in a thick Massachusetts accent. He came back to São Miguel in his early 20s.

When Quinci arrived at Couto's house, the Italian was covered in blood. "He had sweatpants and his socks up, but the barbed wire ripped his ankles," Couto said. It was the day of Couto's son's baptism, and his whole family was in a garden terrace at the back of his house. Couto claims Quinci was brought to the house by an acquaintance of his. He also told me he gave Quinci refuge out kindness and that there was no deal or plan with the Italian. "He didn't pay me!" he said.

Quinci stayed in a chicken shed at the bottom of a potato field behind Couto's garden for around two weeks. The pair would often eat together and talk late into the night. Couto told me that Quinci was in a sorry state, smoking cocaine in cigarette papers without tobacco, but that he was always friendly. "He was a good guy, and I miss him," he said.

<https://tabonito.com/o-caso-inesperado-e-perigoso-que-marcou-muitas-vidas-nos-acoresha-18-anos/>

Continued on page 22

Ana Godinho Esteves
CHEF / OWNER

Viena Do Castelo

Portuguese Foods

857 Sargent Ave
Winnipeg, MB
R3E 0C5

TEL: 204.415.4615
EMAIL: portuguesefoods@vienadocastelo.com
WEB: www.vienadocastelo.com

REIDER

INSURANCE

Helia Mclvor
INSURANCE BROKER

P. 204.338.3888
F. 204.338.9981
C. 204.291.3894

Helia.Mclvor@Reider.ca

www.reider.ca

B-925 LEILA AVENUE | WINNIPEG MB | R2V 3J7

Neve nos Açores?!

Ele era tipo fixe, e eu sinto falta dele...

Mas em um interrogatório oficial no dia seguinte, Quinci repentinamente parou de cooperar. Ele negou ter traficado a cocaína e disse que os tijolos que a polícia apreendeu do barco foram coisas que ele encontrou no mar. “Ele quase exibiu uma arrogância, como se estivesse acima dos procedimentos,” disse-me Catia Bendetti, a tradutora de Quinci durante o interrogatório. “Ele mal disse uma palavra.” Talvez Quinci estivesse com medo. Ele tinha dois filhos pequenos e uma namorada vulneráveis a represálias e acabara de perder dezenas de milhões de libras de cocaína de outra pessoa. Ou talvez ele tenha pensado que poderia evitar o processo. O que logo ficou claro, porém, é que ele não havia perdido a esperança de escapar da ilha. Antes que a cocaína de Quinci chegasse à costa, Lopes e seus colegas fecharam o comércio de drogas de São Miguel. “Sabíamos quase tudo o que havia para saber sobre o mercado local,” disse Lopes. O fluxo de drogas geralmente era pequeno e previsível. Frequentemente, quando a polícia fazia uma apreensão, eles afetavam tanto o fornecimento de drogas que os preços locais disparavam. Mas agora a polícia enfrentou uma situação sem precedentes. Além dos 500 quilos de cocaína que haviam apreendido nas duas semanas anteriores, Lopes achava que pelo menos outros 200 quilos não foram contabilizados.

Rabo de Peixe, a vila piscatória onde Quinci atracou pela primeira vez o seu barco, é uma das vilas mais pobres de Portugal e os locais disseram-me que era um lugar onde até os outros ilhéus se sentem forasteiros. Mas naquele verão, tornou-se um centro de venda da cocaína desaparecida. “Pessoas de toda a ilha vieram aqui para comprar drogas,” Ruben Frias me disse. Da praça da cidade, empoleirada no topo de um promontório, ruas estreitas alinhadas com casas em tons pastéis serpenteiam até o porto. Nessas ruas, onde pescadores debruçam-se sobre dominós em bares, sorvendo copinhos de vinho tinto, quilos e quilos de cocaína trocam de mãos. Uma análise posterior mostrou que a cocaína era mais de 80% pura, muito mais forte do que qualquer

coisa normalmente encontrada nas ruas. A potência da droga a tornou altamente viciante, e muitas pessoas que começaram a usar não tinham ideia do que estavam lidando. Francisco Moreira, juiz local, disse-me que a droga de Quinci chegou às mãos dos ilhéus numa época em que muitas pessoas aqui tinham pouca experiência com cocaína.

Os resultados foram catastróficos. Mariano Pacheco, médico e legista do hospital de Ponta Delgada, disse-me que, nas semanas após a chegada de Quinci, um número invulgarmente elevado de pessoas entrou no hospital com sintomas semelhantes aos de um ataque cardíaco ou chegando inconscientes. “Nós resuscitamos muitas pessoas de coma induzido por drogas,” disse ele. “Alguns deles não sobreviveram.” Um mês depois de Quinci chegar à ilha, a cocaína ainda estava causando estragos. No dia 7 de julho, a capa do Açoriano Oriental abriu com o título “A cocaína mata em São Miguel.” O artigo relatou um aumento no número de overdoses e a morte de um jovem. As redes de televisão locais começaram a transmitir advertências aos ilhéus, aconselhando-os a não experimentar a cocaína. Mas era tarde demais para alguns.

A prisão de Ponta Delgada, para onde Quinci foi enviado para aguardar julgamento, parece um castelo brutalista e assoma sobre a estrada principal que sai da cidade. De acordo com uma testemunha citada em documentos do tribunal, enquanto estava na prisão, Quinci costumava falar ao telefone em espanhol e tentar conseguir uma scooter ou carro alugado. Em troca de ajuda na fuga da prisão, Quinci se ofereceu para desenhar mapas para os presos, para a cocaína Na manhã de 1o de julho, cerca de uma semana e meia após sua prisão, Quinci entrou no pátio da prisão para seu horário de recreação designado. Seus braços estavam enrolados em lençóis rasgados para protegê-los de cortes: o quintal era cercado por um muro longo e baixo com arame farpado no topo. De uma das torres de guarda hexagonais brancas, um oficial correcional chamado Antonio



Alonso disparou um tiro de advertência de seu rifle, mas Quinci continuou subindo. Alonso então mirou diretamente no fugitivo e colocou o dedo no gatilho. Abaixo, os prisioneiros se reuniram para torcer por Quinci. Do outro lado da parede, Alonso podia ver civis subindo e descendo um calçadão na estrada principal. “Tive medo de machucar alguém se disparasse um tiro,” testemunharia ele mais tarde. Ele observou Quinci pular o muro, subir a estrada, entrar em uma pequena lambreta e ficar à distância. A polícia foi alertada da fuga e se moveu para isolar a ilha. Foram enviadas fotografias de Quinci para todos os portos de São Miguel e para o aeroporto de Ponta Delgada. Circularam rumores de que ele estava dormindo em campos, sótãos de igrejas e galinheiros, cheirando cocaína para matar o apetite. Acabou por parar na casa de um homem chamado Rui Couto, que vivia 42 km de Ponta Delgada.

Como muitos ilhéus, ele se mudou para os Estados Unidos quando era jovem. Mas ele foi forçado a sair depois de ser preso por posse de drogas. Regressou a São Miguel com cerca de 20 anos. Quando Quinci chegou à casa de Couto, o italiano estava coberto de sangue. “Ele estava com calça de moletom e meias para cima, mas o arame farpado rasgou seus tornozelos,” disse Couto. Era o dia do batismo do filho de Couto, e toda a sua família estava em um terraço com jardim. Couto afirma que Quinci foi levado até a casa por um conhecido seu. Ele também me disse que deu refúgio a Quinci por gentileza e que não havia nenhum acordo ou plano. “Ele não me pagou nada!” ele disse. “Eu sou um cara bom, fui criado com valores.”

Quinci ficou em um galinheiro no fundo de um campo de batata atrás da horta de Couto por cerca de duas semanas. O par costumava comer juntos e conversar até tarde da noite. Couto me disse que embora Quinci estivesse em um estado lamentável, fumando cocaína em papéis de cigarro sem tabaco, ele sempre foi amigável. “Ele era um cara legal e eu sinto falta dele,” disse ele.

<https://tabonito.com/o-caso-inesperado-e-perigoso-que-marcou-muitas-vidas-nos-acores-ha-18-anos/>

Continua na página 22



LUSO CANADIAN CLUB

913 Sargent Avenue | Winnipeg MB | 204.783.7479

Servimos: Petiscos, Marisco, Sandwiches

Vendemos: Bebidas, Refrescos, Aguas e Cafe

Venha visitar-nos!

Combatentes

Recordar e Viver

Convívio de Natal do Royal Military Institute of Manitoba - www.portugueseinmanitoba.ca

06.DEZ.2015

Reportagem: Maria José Correia (Texto)
Carlos Sousa (Fotografias)

No passado dia 6 de Dezembro [2015] celebrou-se o Jantar Anual de Natal no Royal Military Institute of Manitoba, cujo Presidente é Barry Burns.

A assistência era composta por Membros deste Instituto, alguns já reformados e outros no ativo, das Forças Armadas Canadianas e respetivas esposas.

Alguns portugueses também se fizeram membros deste Instituto ao qual já pertencem há vários anos.

Como consequência dessa inscrição, estes membros são sempre convidados para este jantar anual.

Desta vez estavam presentes Paulo Jorge Cabral, Cônsul de Portugal, Pedro Correia e esposa, Maria José, Luís Vicente e esposa Teresa, Carlos Sousa [falecido] e esposa Fátima, António Neves e esposa Maria José, Carlos Oliveira e esposa, Albino Felizardo e João Pedro Correia.

Presente numa das mesas dos portugueses, estava Barry Rempel e esposa, CEO do Aeroporto Autoridade de Winnipeg. Manteve uma conversa animada na nossa mesa, manifestou a sua simpatia pelos portugueses e conta visitar brevemente Portugal.

O novo Comandante do 17 Wing Coronel Cook e seu ajudante de campo Chefe Warrant Officer Mike Robertson, mostraram o seu contentamento pela nossa presença e a esposa do Comandante adorou os pastéis de nata, perguntando logo onde se vendiam aqui em Winnipeg!



Nunca tinha comido sobremesa tão boa. A Ementa composta de peru, "ham," salada, escalopes de batata, perogies, foi aumentada por um enorme tabuleiro pirex de "Bacalhau a Brás," que todos gostaram e que pouco ou nada sobrou.

Entre as sobremesas, havia muitos docinhos caseiros portugueses, devidamente apreciados por todos.

Houve Silent Auction bastante animado e leilão de algumas ofertas, levadas pelos convidados. Uma televisão foi leiloada por \$600.00 dólares. O produto financeiro reverteu a favor dos Army Cadets of Canada, Manitoba.

Foi uma tarde muito animada, num bom ambiente de amizade e de espírito natalício!

Christmas gathering at the Royal Military Institute of Manitoba - www.portugueseinmanitoba.ca

06.DEZ.2015

Report by: Maria José Correia (Text)
Carlos Sousa (Photos)

Last December 6th [2015], an Annual Christmas Dinner was held at the Royal Military Institute of Manitoba, whose President is Barry Burns.

The invited guests consisted of Members of the Institute, some retired and others active, from the Canadian Armed Forces, and their wives.

Some Portuguese combatentes became members of this Institute in the past several years, and as a result of their membership in good standing, have been invited to attend the annual Christmas dinner.

In attendance this year were Paulo Jorge Cabral, Consul of Portugal, Pedro Correia and wife, Maria José, Luís Vicente and wife Teresa, Carlos Sousa [deceased]



and wife Fátima, António Neves and wife Maria José, Carlos Oliveira and wife, Albino Felizardo and João Pedro Correia.

Present at one of the Portuguese tables, was Barry Rempel and his wife, CEO of Winnipeg Airport Authority. We had a lively conversation at our table, and Barry expressed his sympathy for the Portuguese and his plans to visit Portugal shortly.

The new Commander of 17 Wing Colonel Cook and his field assistant Chief Warrant Officer Mike Robertson, showed their satisfaction at our presence, and the Commander's wife commented on how much she loved the custard tarts we brought, asking right away where they were sold here in Winnipeg!

The menu made up of turkey, "ham," salad, potato scallops, perogies, was augmented by a huge pyrex tray of "Bacalhau a Brás," which everyone liked; so much so, there was little or nothing left.

Among the desserts, there were many homemade Portuguese sweets, duly appreciated by everyone.

There was a Silent Auction, and a television was auctioned off for \$ 600.00 dollars. The financial proceeds went to the Army Cadets of Canada, Manitoba.

It was a very lively afternoon, in a good atmosphere of friendship and Christmas spirit!

TPO Janitorial Services Ltd.

FATIMA OLIVEIRA / Operations Manager

P: 204.783.5270 F:204.783.5553 C: 204.229.7771
E: fatima.tpo@ts.net W: tpojanitorial.com

Fountain Tire

3020 Portage Ave.
Winnipeg, MB
T: 204-888-0808
F: 204-888-5060

Pneus Good Year Mecânica

JOSE FERREIRA
FOUNTAIN TIRE OWNER

Conto do Natal

por Maria Jose Correia

Entardecia. O céu muito límpido, tornava-se avermelhado à medida que o Sol atingia o limite do horizonte. Apesar-da temperatura frigidíssima, não se via uma nuvem no céu. Mais uma noite de Natal se avizinhava! Ana Maria sentiu um arrepião percorrer-lhe o corpo, ao pensar em mais esta noite, véspera de Natal, que tinha de atravessar, lutando com a morte que lhe queria arrebatá-lo seu pequenino! Sentia-se tão infeliz, que nem mesmo a quietude daquela tarde de Inverno, conseguia amenizar um pouco a tristeza que a invadia.

Pois não seria ela digna de um pouco de ventura? Relembrou sua adolescência: tinha sido tão feliz! Parecia-lhe ter sido ontem que concluíra o seu Curso Liceal e regressara a casa, cheia de legítimo orgulho gritando, “Mãe, Pai, a vossa filha não os desiludiu. Passei com uma média de 16 valores e aqui está o meu diploma!”

“Querida filha,” gritaram em coro seus pais correndo para abraça-la. “Parabéns!”

Tudo se preparava para uma melhoria de vida, o que realmente não aconteceu. Aquele grave desastre de que o pai tinha sido vítima, paralisando-lhe os membros inferiores, impossibilitou-o de prover às necessidades do lar, colocando-a a ela, ante este terrível dilema: casar com aquele homem milionário, que a pretendia há anos, para não deixar os pais na miséria, ou ter de os abandonar, indo para a cidade, empregando-se.

Perante os dois caminhos, escolheu o mais difícil, mas que a sua consciência de filha lhe ditava: sacrificar-se por aqueles que tudo tinham feito por ela. E assim tinha unido os seus 20 anos sãos e sedentos de amor, aos 32 daquele homem tão rico, mas que em todos os atos da sua vida, tanta pobreza denotava.

Há cinco anos que vivia ali, naquele palacete, rodeada de riqueza, mas Santo Deus, como se sentia pobre! Não fora o entezinho com que Nossa Senhora entendera por bem dotá-la e por certo teria sucumbido. Era o seu Paulinho que a fazia ter amor à vida! Como era lindo o seu menino! Quantas vezes passara horas embevecida, olhando para as suas brincadeiras de bebé! E agora ele estava tão doentinho!

A voz da empregada, chamou-a à razão. Olhou em volta; anoitecera completamente. Dentro, ouviu o marido ralar com a empregada. Se era só o que sabia fazer! Nem uma centelha de fé iluminava aquela alma. Pedia tanto a Deus que o convertesse.

Agora que os pais tinham falecido, eram seu marido e filho os únicos Entes que possuía na Terra.

“Deus não existe,” dissera-lhe aos gritos, exasperado, um dia em que Ana Maria tentara chamá-lo à razão.

Oh, mas ela não desistia. Tanto havia de pedir a Deus, que Nosso Senhor ajudá-la-ia a ganhar mais uma alma.

Ao entrar no quarto, verificou que o seu filhinho tinha piorado. Arfava com a febre altíssima que o consumia. Afita, chamou o marido que ao ver a criança -- era só a contemplação desse inocente que lhe suavizava o semblante.

Tão perigosamente enferma, lhe gritou, “Ana, chama o Dr. Serra, mulher, que o nosso filho morre!”

Ao chegar, o velho Clínico pronunciou-se, dizendo claramente que só um Milagre salvaria o menino. Estava irremediavelmente perdido, mas como a Deus tudo é possível, se tivessem Fé e rezassem com fervor, podia ser que...

Ao ficarem sós, no meio da sua dor, ouviu o marido proferir entre dentes, defronte do crucifixo, “Se realmente existes, salva o meu filho!”

Ana Maria com a alma desfeita, orou com todo o fervor. Sabia que, se o filho se salvasse, seu marido converter-se-ia. Toda a noite a criança se contorceu, mas sobre a madrugada, sossegou. Ele, atento, olhou-a. Como o seu rosto estava diferente. “Estás a ver Ana? O Paulinho dorme, ou?”

“Cala-te,” suplicou, indo direita à caminha. Ao verificar o sono tranquilo da criança, gritou, “Obrigada, meu Deus! O nosso filho está salvo, Fernando, não vês como ele dorme, e como a febre desceu?”



“Sim, Ana Maria, tu tinhas razão quando afirmavas que Deus existe. Agora compreendi que foi o poder de Deus que salvou o nosso filho. É na noite do Divino Nascimento de Jesus! Hei-de agradecer-Lho durante toda a minha vida!” Duas lágrimas lhe deslizaram em silêncio, ao abraçar comovido a mulher.

Unidos agora no amor de Deus, seriam dignos de possuir um entezinho adorável como era o seu Paulo, não esquecendo que, a felicidade só é possível, quando a paz interior se reflete na vida que se vive.

Dezembro de 2020

SERVIÇO COMPLETO DE LIMPEZAS COMERCIAL E RESIDENCIAL



Vendemos equipamento e produtos de limpeza nos nossos armazéns a preço de retalho

Contratos de Limpeza com Chave

Preencha a sua aplicação de trabalho nos nossos escritórios – escritórios através do Canada: de Quebec até a British Columbia

www.bee-clean.com

Proprietario: José Correia

375 Nairn Avenue

Winnipeg | Manitoba | R2L 0W6

204.668.4420 P 204.663.0491 F



ADVOGADOS E SOLICITADORES

NOTÁRIO PÚBLICO



DRA. SILVIA DE SOUSA, ADVOGADA

1700-242 HARGRAVE STREET
WINNIPEG MB CANADA R3C 0V1

TEL: 204.934.2592

FAX: 204.934.0592

E-MAIL: SVD@TDSLAW.COM

WEBSITE: WWW.TDSLAW.COM

309 Stanley Street
Winnipeg | Manitoba | R3A 0X1 204.944.8145-P 204.949.0012-F
Reparamos Carros Domésticos e Importados www.fourseasonsautobody.com
Carros de Cortesia e Trabalhos com Garantia
Serviço Completo:
Bate Chapa, Pintura, e Pára-brisas
Reparações de Autopac * Safety Inspections

Joe Valentim
Danny Valentim

MPI Accredited Repair Facility

PROVIDING GREAT SERVICE FOR OVER 40 YEARS!
Servindo a comunidade com honestidade!

History: The Christmas Story

By Mike St. Lawrence



The origin of Christmas day tradition is an interesting evolution in world history. Typically, privileged people around the world in modern Christian-based societies think of Christmas today as one of faith (birth of Jesus), family, dinners and gifts. The origins and meaning of Christmas on December 25th in modern societies as anything different is usually not thought about in the same way.

The general belief in ancient pastoral (agriculture, livestock, and fishing) societies is their connection with nature and the sky above them. They were very astute in noticing the seasonal changes of the constellations in the night sky. They were also interested in the behaviour of both the moon and sun in the sky throughout the year. Their basic understanding of astronomy determined when they would plant and harvest crops with seasonal consistency. To prepare for winter, the harvest would be collected and stored to sustain folks until the Spring. Every year, ancient peoples would fear that the Sun would not return as it lowered in the evening sky, culminating in the shortest day of the year on December 21st.

Today, we know this to be the beginning of the winter solstice. The tradition of candle lighting dates back to these times as families would light a fire with a Yule log hearth to keep warm. Often, homes would have evergreen branches covering the floor for warmth and the minty smell (like an air freshener). It was a time of celebration when the Sun appeared the next day and the days got longer. In essence, the Sun was seen as being reborn for another year.

The lands of Portugal experienced a different kind of winter solstice celebration when the Romans colonized the Iberian Peninsula. For about three hundred years under Roman rule, Iberians would celebrate the Roman god of agriculture, or Saturn as they called him. The week-long celebrations, included all sorts of traditions such as slaves being given a day off and served meals by their owners. The vestiges of these traditions are still around today, when you see employers typically providing

a meal for employees, or throwing office parties before allowing them some holiday time off for Christmas.

In addition, Romans would decorate their homes with “greenery,” plants and trees, not unlike we do today in our homes with an evergreen tree, mistletoes or azevinho. During Roman times, we also saw the beginning of giving gifts to commemorate (and begin to commercialize) the event. After about 275 AD, Roman winter solstice celebrations changed a little when Aurelian added a spiritual worship based on the birth of Sol Invictus (Unconquered Sun) known as Mithras, “a god of light and loyalty whose cult was at the time growing popular among Roman soldiers.”

Even the early Christians at the time did not celebrate Christmas. It was not until about 330 AD, that we find the first records of a Christian celebration on December 25th, when the Christian Roman emperor Constantine incorporated Jesus's birth (replacing Mithras) into the ancient Saturnalia traditions. Yet, this change was not an official spiritual worship within the Roman state. In fact, the old Roman state evolved into a Christian/Catholic religious state incorporating the belief Jesus was born on December 25th. This belief eventually spread to other western European factions throughout the following centuries.

The Iberian Peninsula experienced another change of ownership around 400 AD with the invasion of Germanic tribes, including Arrian Christian Goths. Upon arrival, they continued the ancient “pagan” traditions of celebrating winter solstice by feasting. Their reign would last for another three hundred years until the Umayyad invasion.

The Umayyads, being an Eastern Islamic culture, had no particular interest in the winter solstice. The Islamic holy Ramadan period did not conflict with Christian celebrations in December, so under Islamic governments, Christian and other religions were allowed to practice their own winter holiday traditions.

In 1491 AD, the Reconquista brought Christian/Catholic western European factions back into the Iberian Peninsula. And since then, the winter solstice in Portugal has been mostly a faith-based celebration of the birth of Jesus that incorporates the ancient traditions of candle lighting, gift giving, azevinho, evergreen trees, and feasts.

In our modern age, we no longer worry about the Sun lighting our day, since technology can simulate the Sun in how we conduct our everyday life. The “market” commercialization of Christmas is now the main focus of our interactions with family and friends. Commercialization appears more than ever during the Christmas holiday as people are too tired and burned out from the stress of careers where employers are demanding more, with little and less compensation. Our lives today have become increasingly too “busy” over the holiday period to spend some time for the self-reflection and introspection that our ancestors once practiced.

Sources: Why Is Christmas in December? <https://www.britannica.com/story/why-is-christmas-in-december>

Christmas Is Celebrated in Portugal <http://aglobalworld.com/holidays-around-the-world/christmasportugal/#:~:text=History%20of%20Christmas%20Day%20in,and%20gave%20it%20new%20meaning.>

Dies Natalis Solis Invicti [https://www.imperiumromanum.edu.pl/en/roman-religion/roman-feasts/diesnatalissolisinvicti/#:~:text=Dies%20Natalis%20Solis%20Invicti%20\(the%20god%20Sol%2C%20or%20the%20Sun.&text=Festive%20was%20devoted%20to%20Mitra,in%20the%20mountains%20of%20Zagros.](https://www.imperiumromanum.edu.pl/en/roman-religion/roman-feasts/diesnatalissolisinvicti/#:~:text=Dies%20Natalis%20Solis%20Invicti%20(the%20god%20Sol%2C%20or%20the%20Sun.&text=Festive%20was%20devoted%20to%20Mitra,in%20the%20mountains%20of%20Zagros.)

Pagan Roots? 5 Surprising Facts About Christmas <https://www.livescience.com/25779-christmas-traditions-history-paganism.html>

Dec. 21: The Winter Solstice Explained <https://www.livescience.com/25749-winter-solstice-sun-altitude-explained.html>

Saturnalia <https://www.history.com/topics/ancient-rome/saturnalia>

Celtic Christmas Traditions: Candles, Greenery, Blessings and More <https://holiday.com/holidays/Celtic-Christmas-Traditions>

Ramadan <https://www.history.com/topics/holidays/ramadan#:~:text=Ramadan.%20Ramadan%20is%20a%20holy%20month%20of%20fasting%2C,supposed%20to%20avoid%20impure%20thoughts%20and%20bad%20behavior.>

LUÍS
INCOME TAX SERVICE

João Luís
Accountant/Bookkeeper/Income Tax

711-A Sargent Avenue
Winnipeg, Manitoba R3E 0B1

T: 204.783.8326 F: 204.783.8460 Email: joao@mts.net

Anniversaries | Baptisms | Birthdays | Confirmations | Debuts
Events | Fund-Raisers | Weddings | Receptions

Port Café
Lounge
& Event Centre

204.505.4588
768 Mountain Avenue | Winnipeg | Manitoba | R2W 1I7 Jaime Amorim, Owner



DANNY SOUSA MORGADO

It is with heavy hearts that we announce the sudden passing of Danny in Abbotsford, BC on November 26, 2020. *Editorial Note: Danny has since been brought home.*

He will be forever missed by his mother Susana (Tony); his sisters, Kelly and Amy; his two sons, Colin and Sean; both grandmothers, countless aunts, uncles, cousins, nieces, nephews and his friends. Danny was predeceased by his father Fernando and both grandfathers.

Danny had a zest for life that was like no other, and a love for his family that ran deep. All who knew him will miss him forever. Danny you were loved in life and we love you still.

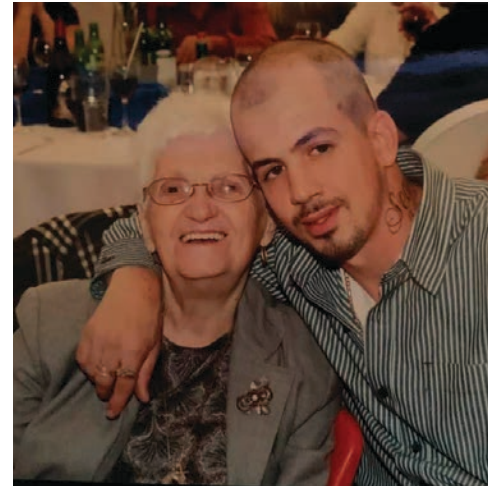


"I'll be home for Christmas,
You can plan on me.
Please have snow and mistletoe
And presents for the tree.

Christmas Eve will find me
Where the love light leads.
I'll be home for Christmas, oh yes
If only in my dreams."

I'll Be Home for Christmas

elvisdaily.com



FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO
MERRY CHRISTMAS AND HAPPY NEW YEAR
JOYEUX NOËL ET UNE BONNE ANNÉE

PAULO JORGE CABRAL
 CÔNSUL HONORÁRIO / HONORARY CONSUL

 **REPÚBLICA PORTUGUESA**

CONSULADO HONORÁRIO DE PORTUGAL EM WINNIPEG
 HONORARY CONSULATE OF PORTUGAL IN WINNIPEG
 CONSULAT HONORAIRE DU PORTUGAL À WINNIPEG



EMPIRE SANITATION SUPPLY LTD.
 YOUR SUPPLY SOLUTION

Paulo Amaral

1808 Main Street
 Winnipeg MB, R2V 2A3
 empiresanitation.ca

Order Desk: (204) 632-8664
 Cell: (204) 918-7722
 Fax: (204) 697-0630
 empiresasu@mymts.net

 **Janitorial Services Ltd**
 FOR ALL YOUR JANITORIAL NEEDS

JOE & MARIA GONÇALVES

Tel: (204) 632-8664
 Cell: (204) 793-4941
 Fax: (204) 697-0630

1808 Main Street
 Winnipeg MB, R2V 2A3

info@jgjanitorialservices.ca www.jgjanitorialservices.ca

Snow in the Azores?!

Treatment, not "Time" ...

Couto said that someone Quinci knew came round to give him a fake passport and money. A relative of Quinci had supposedly bought him a boat in Madeira, another Portuguese island 620 miles to the south-east, and was planning to smuggle him off São Miguel as soon as possible. "He was all set to go, they were going to pick him up down there," Couto told me, pointing to a bay some 200 metres from the back of his house. "But then, well, they didn't."

Couto said he had been up late with a friend on the night before the police arrived. Around 7am on 16 July, he heard people shouting outside the house. Couto opened the door in his underpants and a squadron of police burst through the door.

According to Lopes, who was part of the raid, they were working off a tip from a police colleague who believed Couto was hiding cocaine at his house. But after checking under beds, sofas, cabinets and in toilet cisterns, the officers found nothing. Lopes and a colleague decided to check the stone shed at the bottom of Couto's potato field. The inside was covered in hay and smelled strongly of manure. There didn't seem to be anything of interest inside. But then, Lopes heard a noise. At first, he thought it was a cat, "but something told me I needed to search more."

They found Quinci hiding in a corner, dirty and dishevelled. "We didn't know Quinci was there," Lopes said. "We were there to search for drugs. It was the biggest stroke of luck."

In the span of just a few weeks, Quinci's cocaine had profoundly changed life on São Miguel. But that was just the immediate aftermath of his arrival. When I travelled to the island earlier this year, the long-term effects of Quinci's cocaine were evident.

The same year that Quinci arrived on São Miguel, Portugal decriminalised the personal possession and consumption of illicit substances, and redirected resources to prevention and recovery services.

Outside Rabo de Peixe, I waited with a group of drug users for the local methadone van, which travels around the island treating people for heroin addiction. That morning, about 20 addicts clustered near a kennel of Azorean cattle dogs. Most of the addicts were gaunt with jaundiced eyes, rotting teeth and grey, wrinkled skin. Small children accompanied a few of the users, while most came alone and spoke to no one, smoking and staring at the tarmac.

The users who agreed to speak with me said that Quinci's arrival on São Miguel had changed the island in surprising ways. Several people told me that a number of locals had become rich thanks to the Italian's cocaine, then started legitimate businesses, such as coffee shops, many of which still exist today. But the drugs also had more damaging long-term effects. Several of the users told me that Quinci's cocaine was so potent that they started taking other drugs to lessen the symptoms of withdrawal. They became addicted to heroin, which was shipped in from the continent, often via the postal service. Alberto Peixoto, a local sociologist who has conducted studies on drug use in the Azores, confirmed that the arrival of Quinci's cocaine increased consumption of other substances, and that young people and adults from poorer parts of the island were most affected. "It completely ruined my life," said one who became addicted to Quinci's cocaine and then to heroin. "I'm still living with consequences today."

After he was re-arrested, Quinci was put on trial in Ponta Delgada and given 11 years for drug-trafficking, the use of a false identity and escaping from prison. The decision was appealed and sent to Lisbon, and reduced to 10 years. According to Europol, the Caribbean-Azores route is a mainstay of international drug trafficking. Criminals use the islands as a pit stop, where cargo is transferred to fishing vessels or speedboats for shipment to mainland Portugal or Spain. Last September, a catamaran sailing under a French flag was impounded near the Azorean island of Faial with 840kg of cocaine on board.

After the methadone truck left for its next stop, I took a drive along the island's north coast, near where Quinci's yacht had first been sighted. My journey cut through towns of whitewashed buildings with terracotta roofs, past rich green pastures, walled off like squares on a chessboard. Farmers squelched through soggy fields while Holstein-Friesian cows grazed. In the soupy, tropical air, everything seemed settled and staid. But, as I reached the north-eastern tip of the island, I saw the Atlantic stretching out to the horizon like a sheet of rippled slate. And miles out, a white sail boat was rocking back and forth in the afternoon swell.

Decriminalization of Drugs in Portugal

When the authoritarian regime established by Salazar in 1933 ended abruptly on April 25, 1974, Portugal was suddenly opened to new markets and foreign cultural influences. After marijuana and then heroin began flooding the country in the 1980s, Portugal experienced high rates of addiction, HIV/AIDS, and crimes committed to support addiction -- at that time, in the Algarve, one out of every 100 people was addicted to a substance.

Portugal's response to these unprecedented rates of addiction and crime after two decades of mayhem, was the decriminalization of drugs in 2001. The opioid crisis soon stabilised, and the ensuing years saw dramatic drops in problematic drug use, HIV and hepatitis infection rates, overdose deaths, drug-related crime and incarceration rates.

Portugal's recovery could not have happened without a cultural shift in how the country viewed drugs and addiction. In many ways, the law was merely a reflection of transformations that were already happening in clinics, pharmacies and around kitchen tables. The official policy of decriminalisation made it far easier for a broad range of services to work together more effectively to serve their communities. The language began to shift, too. Those who had been referred to sneeringly as drogados (junkies) – became known more broadly, more sympathetically, and more accurately, as "people who use drugs" or "people with addiction disorders". This, too, was crucial.

Coming in 2021 -- Decriminalization of Drugs in Portugal: 20 years of Progress



NOVA MEGA LOJA EM:
1725 Ellice Ave., Winnipeg
Tel: 204 783-1727
www.furnitureandmore.ca

* MOBÍLIAS
 * ELECTRODOMOMÉSTICOS
 * ELECTRÓNICOS
 * ARTES DECORATIVAS

QUARTOS DE CAMA; QUARTOS DE SALA;
 SALAS DE JANTAR; ESTANTES
 MESAS
 MAQUINAS DE LAVAR
 MAGQUINAS DE SECAR
 FOGÕES
 FRIGORÍFICOS
 MICRO-ONDAS
 ARCAS;
 TELEVISÕES; STEREOS; AR
 CONDICIONADOS... E MUITO MAIS!






*Catholic Cemeteries
Management Inc.*

Lorne Bound
Family Services Counsellor

3990 Portage Avenue
Winnipeg, Manitoba R3K 1W3

ph: (204) 888-7557 • fax: (204) 885-5834
cell: (204) 229-5698
e-mail: assumptioncemetery@mymts.net

Neve nos Açores?!

Tratamento, não "tempo" ...

Couto disse que alguém que Quinci conhecia apareceu para lhe dar um passaporte falso e dinheiro. Um parente de Quinci teria comprado para ele um barco na Madeira, outra ilha portuguesa a 620 milhas a sudeste, e planejava tirá-lo clandestinamente de São Miguel o mais rápido possível. "Ele estava pronto para ir, eles iam buscá-lo lá", Couto me disse, apontando para uma baía a cerca de 200 metros dos fundos de sua casa. "Mas então, bem, eles não fizeram."

Couto disse que acordou até tarde com um amigo na noite anterior à chegada da polícia. Por volta das 7h do dia 16 de julho, ele ouviu pessoas gritando do lado de fora de casa. Couto abriu a porta de cueca e um esquadrão de policiais irrompeu pela porta.

Segundo Lopes, que participou da operação, eles estavam trabalhando com base na denúncia de um colega policial que acreditava que Couto estava escondendo cocaína em sua casa. Mas depois de verificar debaixo das camas, sofás, armários e nas cisternas dos banheiros, os policiais não encontraram nada. Lopes e um colega decidiram verificar o galpão de pedra no fundo da plantação de batata de Couto. O interior estava coberto de feno e cheirava fortemente a estrume. Não parecia haver nada de interessante lá dentro. Mas então, Lopes ouviu um barulho. No início, ele pensou que fosse um gato, "mas algo me disse que eu precisava pesquisar mais".

Eles encontraram Quinci escondido em um canto, sujo e desgrenhado. "Não sabíamos que Quinci estava lá", disse Lopes. "Estávamos lá em busca de drogas. Foi o maior golpe de sorte."

No espaço de apenas algumas semanas, a cocaína de Quinci mudou profundamente a vida em São Miguel. Mas isso foi apenas o resultado imediato de sua chegada. Quando viajei para a ilha no início deste ano, os efeitos de longo prazo da cocaína de Quinci eram evidentes.

No mesmo ano em que Quinci chegou a São Miguel, Portugal descriminalizou a posse e consumo pessoal de substâncias ilícitas e redirecionou recursos para serviços de prevenção e recuperação.

Fora de Rabo de Peixe, esperei com um grupo de usuários de drogas pela van local de metadona, que viaja pela ilha tratando pessoas com dependência de heroína. Naquela manhã, cerca de 20 viciados aglomeraram-se perto de um canil de cães bovinos açorianos. A maioria dos viciados era esquelética, com olhos ictericos, dentes podres e pele acinzentada e enrugada. Crianças pequenas acompanhavam alguns

usuários, enquanto a maioria vinha sozinha e não falava com ninguém, fumando e olhando para o asfalto.

Os utilizadores que aceitaram falar comigo disseram que a chegada do Quinci a São Miguel mudou a ilha de formas surpreendentes. Várias pessoas me disseram que vários habitantes locais ficaram ricos graças à cocaína do italiano, então começaram negócios legítimos, como cafés, muitos dos quais ainda existem hoje. Mas as drogas também tiveram efeitos mais prejudiciais a longo prazo. Vários usuários me disseram que a cocaína de Quinci era tão potente que começaram a tomar outras drogas para diminuir os sintomas de abstinência. Eles ficaram viciados em heroína, que era enviada do continente, muitas vezes pelos correios. Alberto Peixoto, sociólogo local que tem conduzido estudos sobre o consumo de drogas nos Açores, confirmou que a chegada da cocaína de Quinci aumentou o consumo de outras substâncias e que os jovens e adultos das zonas mais pobres da ilha foram os mais afetados. "Isso arruinou completamente minha vida", disse alguém que se viciou em cocaína de Quinci e depois em heroína. "Ainda estou vivendo com as consequências hoje."

Depois de ter sido novamente detido, Quinci foi julgado em Ponta Delgada e condenado a 11 anos por tráfico de droga, utilização de falsa identidade e fuga da prisão. A decisão foi recorrida e remetida para Lisboa, sendo reduzida para 10 anos. Segundo a Europol, a rota Caribe-Açores é um dos pilares do tráfico internacional de drogas. Os criminosos usam as ilhas como um pit stop, onde a carga é transferida para navios de pesca ou lanchas para envio para Portugal continental ou Espanha. No passado mês de setembro, um catamarã navegando sob bandeira francesa foi apreendido perto da ilha açoriana do Faial com 840 kg de cocaína a bordo.

Depois que o caminhão de metadona partiu para sua próxima parada, dei um passeio ao longo da costa norte da ilha, perto de onde o iate de Quinci foi avistado pela primeira vez. Minha jornada atravessou cidades de prédios caiados com telhados de terracota, passando por ricas pastagens verdes, muradas como quadrados em um tabuleiro de xadrez. Os fazendeiros pastavam em campos encharcados enquanto as vacas Holstein-Friesian pastavam. No ar tropical ensopado, tudo parecia calmo e tranquilo. Mas, quando cheguei à ponta nordeste da ilha, vi o Atlântico se estendendo até o horizonte como uma folha de ardósia ondulada. E a quilômetros de distância, um barco a vela branco balançava para frente e para trás no swell da tarde.

"It's very difficult to identify a causal link between decriminalisation by itself and the positive tendencies we've seen ... It's a total package. The biggest effect has been to allow the stigma of drug addiction to fall, to let people speak clearly and to pursue professional help without fear."

Dr João Goulão
Architect of Portugal's
decriminalisation policy

Descriminação de drogas em Portugal

Quando o regime autoritário instaurado por Salazar em 1933 terminou abruptamente em 25 de abril de 1974, Portugal abriu-se repentinamente a novos mercados e influências culturais estrangeiras. Depois que a maconha e depois a heroína começaram a inundar o país na década de 1980, Portugal teve altos índices de dependência, HIV, AIDS e crimes cometidos para apoiar a dependência - naquela época, no Algarve, uma em cada 100 pessoas era viciada em alguma substância.

A resposta de Portugal a essas taxas sem precedentes de dependência e crime após duas décadas de caos foi a descriminalização das drogas em 2001. A crise dos opioides logo se estabilizou e nos anos seguintes assistiram a quedas dramáticas no uso problemático de drogas, taxas de infecção por HIV e hepatite e mortes por overdose, crimes relacionados com drogas e taxas de encarceramento.

A recuperação de Portugal não poderia ter acontecido sem uma mudança cultural na forma como o país via as drogas e o vício. Em muitos aspectos, a lei era apenas um reflexo das transformações que já estavam acontecendo nas clínicas, farmácias e ao redor das mesas de cozinha. A política oficial de descriminalização tornou muito mais fácil para uma ampla gama de serviços trabalharem juntos de forma mais eficaz para servir suas comunidades. A linguagem também começou a mudar. Aqueles que haviam sido chamados zombeteiramente de drogados (junkies) - tornaram-se conhecidos de forma mais ampla, mais simpática e mais precisa, como "pessoas que usam drogas" ou "pessoas com transtornos de dependência." Isso também foi crucial.

Chega em 2021 - Descriminalização da Droga em Portugal: 20 anos de Progresso

Gingerbread House Design Rules!

by Helen Martins



When Helen Martins and her family decided to make Gingerbread Houses for the holidays, they created a whole new standard for the cookie design-practice.

Gathering together six members of her household, they split into teams of two, and over the course of the week-long contest, designed and built three houses.

The contest culminated with a wine-night for the gingerbread smackdown judging. The total score was out of 35, with 5 points each given for: roof; unique additions; walls; ground space coverage; detail; and overall creativity.

Zooming in a daughter from BC for the smackdown judgment day, first place went to Margaritaville, with a total of 30 points; second place to log cabin with Smokey chimney and ice rink at 27 points; and third place to log cabin with igloo, fire pit, well, and gingerbread man fence with 25 points.

Only five non-edible items were allowed per design-build. Daughter was not told who designed what, until after she had scored the builds and declared a winner. Husband posted the Margaritaville winner to Jimmy Buffet news, where it's gotten a bit of traction.



Judge for yourself?
 Top - 1st Place
 Right - 3rd Place
 Bottom - 2nd Place



CLUB SEVEN
 928 Sherbrook
 Street |
 Winnipeg MB |
 R3A 1N2 |
 204.417.6797



Chewy Chocolate Cherry Macaroons!

by *Corrett da Rosa*

When not busy flying, Air Canada Flight Attendant Corrett da Rosa, pictured top right with her daughter, is busy baking -- tasty chewy chocolate macaroons, just in time for Christmas. Special to Navegante-O Mundial, Corrett graciously agreed to share her recipe.

Ingredients:

- 5 1/3 cups flaked coconut
- 1/2 cup cocoa
- 1 can (14 Oz) sweetened condensed milk
- 2 tsp vanilla extract
- maraschino cherries, halved

Method:

Heat oven to 350 F and generously grease a cookie sheet. In a large bowl, stir together the coconut and the cocoa. Stir in the condensed milk and the vanilla until well-blended.

Using a teaspoon, take enough from the mixture for a rounded serving, and drop the little ball onto the cookie sheet, spacing them so that they won't bake together.

Bake for approximately 8-10 minutes and immediately remove from the cookie sheet, cooling on a rack.

Make about four dozen cookies.

Editorial note: enjoy with Baileys hot chocolate.



Quando não está ocupada voando, a hospedeira de bordo da Air Canada Corrett da Rosa, na foto à direita com sua filha, está ocupada confeccionando -- saborosos macaroons de chocolate, a tempo para o Natal. Especial para o Navegante-O Mundial, Corrett graciosamente compartilhou a receita.

Ingredientes:

- 5 1/3 xícaras de coco em flocos
- 1/2 xícara de cacau
- 1 lata (14 Oz) de leite condensado adoçado
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- cerejas marasquino, cortadas pela metade

Método:

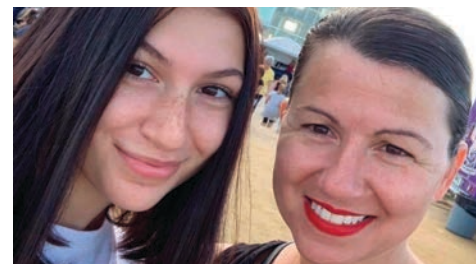
Aqueça o forno a 350 F e unte generosamente uma assadeira. Em uma tigela grande, misture o coco e o cacau. Junte o leite condensado e a baunilha e misture bem.

Usando uma colher de chá, retire o suficiente da mistura para uma porção arredondada e coloque a bolinha na assadeira, espaçando-os para que não assem juntos.

Asse por aproximadamente 8 a 10 minutos e retire imediatamente da assadeira, esfriando sobre uma gradinha.

Faz cerca de quatro dúzias de biscoitos.

Nota editorial: come com Baileys chocolate quente.



Baileys Hot Chocolate

~1

Use any hot chocolate powder and milk to make the hot chocolate. Pour into your favourite mug.

~2

Make it magnificent. Add the Baileys.

~3

Garnish to taste. Dollop on fresh or whipped cream, marshmallows (toasted marshmallows take it to another level), chocolate flakes; whatever you fancy.

~4

Stand back and admire. Then drink. And don't forget to dip at least one of the chewy chocolate macaroons into the hot chocolate!

Chocolate Quente Baileys

~1

Use qualquer chocolate quente em pó e leite para fazer o chocolate quente. Despeje em sua caneca favorita.

~2

Faça-o magnífico. Adicione os Baileys.

~3

Enfeite a gosto. Dollop em creme fresco ou batido, marshmallows (marshmallows torrados levam para outro nível), flocos de chocolate; o que você quiser.

~4

Afaste-se e admire. Então beba. E não se esqueça de mergulhar pelo menos um dos macarons de chocolate no chocolate quente!



*Merry Christmas and Happy New Year!
Feliz Natal e Próspero Ano Novo!*

As we prepare for a quiet Christmas in our Manitoba households, with the uncertainty that surrounds us during these challenging times of a global pandemic, I would like to wish you and your family all the best for a safe and happy holiday.

*Happy Holidays! Boas Festas! Until 2021...
MP Kevin Lamoureux*



People First



Kevin Lamoureux
MP for Winnipeg North

www.mpkevin.ca

email: mail@mpkevin.ca

Canada

Merry Christmas!

From our Homes to Yours...



Horoscope



Sagitário/Sagittarius 22/11 a 21/12 Break the routine in your relationship. Status quo is stifling; a prison of the heart. Create chaos, for the better. Love needs to be free, to explore it fully. Health: practice moderation in your consumption habits. Money: you'll be able to attain your goals, again, if you practice moderation in your consumption habits, as with your health. Don't spend more than you earn, so to speak.
Lucky numbers: 7, 13, 17, 29, 34, 36

Capricórnio/Capricorn 22/12 a 19/1 Control your emotions in love. Be happy and make those around you happy. Health: avoid extreme changes in temperature. Money: this is a good period for financial well-being. You can make purchases at this time, without breaking the bank. Dare to tie your purchases to making other people happy. You need to look beyond yourself and enter the near year with others in mind. IF you become more selfless, THEN you will be in a better position to take care of yourself.
Lucky numbers: 1, 8, 42, 46, 47, 49

Aquário/Aquarius 20/1 a 18/2 It is possible that you will receive a visit or a message from an old flame, or feel compelled to reach out to one. It will make you happy, if only temporarily. Health: try to keep active during this stressful time. You need the support of your family and friends to do so. To that end, Zoom and Skype if need be. Drive across the city and wave from your car. Make a heart-felt sign: I LOVE YOU. Your love knows no bounds, so don't be stingy with it.
Lucky numbers: 8, 17, 11, 4, 2, 3

Peixes/Pisces 19/2 - 20/3 Avoid third-party interference in your relationships. Protect your loves. If you really need to share the news about a particular relationship with the world, make sure to keep it low-key. If there's a proposal on the horizon, find an old-fashioned way of telling the world about it. The internet is over-rated. Social media is a double-edged sword; take care it doesn't cut you.
Lucky numbers: 6, 15, 23, 32, 40, 51

Carneiro/Aries 21/3 - 19/4 Behave according to your heart's desire. Be audacious in what matters to gain you happiness. Health: it is possible that a chronic illness may start to manifest. But if you begin to find a way to align you body, mind, and soul, you may be able to gain a full remission even before your illness settles in. Mind over matter. Try not to be deluded by the secular ways of this world. Spirit is omnipotent and you have a certain savvy with it right now.
Lucky numbers: 8, 17, 22, 24, 39, 42

Touro/Taurus 20/4 - 20/5 Dialogue will help you resolve your problems. Health: you are in good physical form, but take care with your nutrition and eating regimen. Money: you may be motivated or inspired to start up your own busienns, but conduct yourself calmly. Slow and Steady wings the race. Lucky numbers: 1, 2, 4, 9, 15, 23

Gêmeos/Gemini 21/5 a 20/6 Listen to your partner. Be more attentive. Health: stimulate your cereberal capacity, by eating, of all things, raspberries. Money: Although it is a positive month, you may be susceptible to unexpected spending. Take it easy!
Lucky numbers: 6, 14, 36, 41, 45, 48

Caranguejo/Cancer 21/6 - 22/7 You may experience difficult moments in your relationship. It is time to reflect upon what you really want in your life, and from your partner. Health: a stable period for you, so take advantage of it to gather your energy. Money: be cautious with drama and intrigue in your work environemnt. Build your career with nobility and dignity. Lucky numbers: 7, 22, 29, 33, 45, 48

Leão/Leo 23/7 a 22/8 Love your better half as though your very life depends on it -- after all, don't you need his or her adoration to survive?! Be love!! Money: be careful with your spending this month. The fiscal wolves are howling at your door, and the cost of life is increasing, not decreasing. Ward off the wolves with fire. That is, fight fire with fire, by learning the value of saving for a rainy day.
Lucky numbers: 1, 8, 17, 21, 39, 48

Virgem/Virgo 23/8 a 22/9 You will be able to resolve a misunderstanding with your partner. Recover peace, for Pete's sake! Health: if you are experiencing digestive difficulties, eat more fibre! It's an easy solution. Money: try to manage all of the projects that you have underway. Don't be afraid to pull back and put some on hold. Be strong in establishing your boundaries!
Lucky numbers: 3, 7, 11, 18, 22, 25

Balança/Libra 23/9 a 22/10 A propitious period for conflict resolution. Tell your partner what you feel in your heart, don't be shy! Health: you will be more irritable than usual. Channel your energies into the practice of equanimity; try yoga, or meditation. Money: a colleague will provided much-needed help, so be grateful.
Lucky numbers: 4, 6, 7, 18, 19, 33

Escorpião/Scorpion 23/10 a 21/11 Entice your partner into a romantic program, re-ignite passion. Renew your love. Health: try to re-charge yourself, whether with ocean-side or snow-side walks. Money: it's possible that you will come into unexpected resources. Try to save. Don't be foolish. The opportunities to better your situation are infinite.
Lucky numbers: 7, 11, 18, 25, 47, 48

Winnipeg Free Press

Looking to make some Extra Cash ?

EARN

\$1000

/mo*

For part time
work

Join the
Winnipeg Free Press
Carrier Team

- Door-to-door delivery
- Average Route: 3 hrs. Monday through Saturday
- Paper pickup ranges bet ween 1:00 am – 3:00 am
- Gas allowance per kilometers used
- Great way to get in shape
- Ideal for students or new Canadians
- Great for Seniors wanting to supplement their income
- Must have a vehicle & valid Drivers License to apply

For more information
call 204-697-7155
Email: freepress.depot@freepress.mb.ca
.....
*Route size varies. Value represents average route size.

Winnipeg Free Press

Nuno Pereira

Beleza Manitoba Beauty

Nuno Pereira lives in Thompson, Manitoba, and started his journey as photographer in April 2020. Falling in love instantly with the lens, his photos have already appeared in other media such as TV. Contact: nuno610@icloud.com | 1.204.939.3511



Start Living Your Dream...

dreamhavenrealty.com   

WALTER MOTA

Broker/Licensed Real Estate Professional
204-770-4092 | mota@mts.net



We are proud to announce that DreamHaven Realty Inc has partnered with AIR MILES®† Reward Program!

Our strategic marketing approach and accurate pricing together with modest selling fees allow us to provide you with results-based, exceptional service that saves you big money!

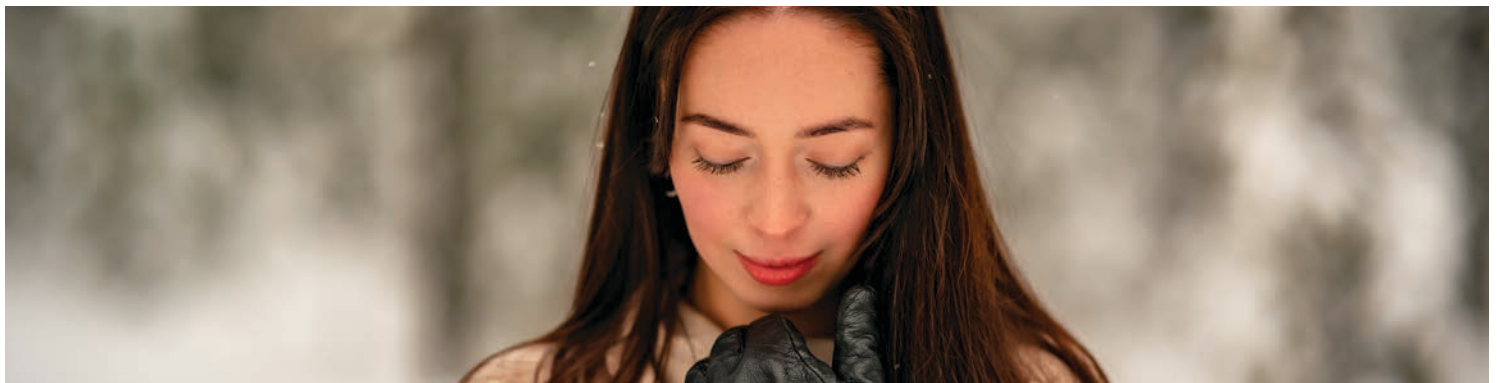


Selling homes in a timely manner at top market value has enabled us to achieve success for our clients. That's why we can offer you Performance Advantages that will allow you to accomplish your real estate goals.



We focus on TIME, PRICING and extensive MARKETING exposure to get RESULTS and REWARDS for our CLIENTS!






BESTWAY AGENCIES (RTI) LTD.

- ✓ Agência de Viagens
- ✓ Imobiliária
- ✓ Agência de Seguros
- ✓ Escola de Condução

555 Notre Dame Avenue
 Winnipeg, MB Canada R3B 1S5


 Phone 204.774.1634
 Fax 204.774.1636
 e-mail walter@bestwayagencies.ca


 ACCREDITED AGENT


 Manitoba Public Insurance

Jose Rodrigues
 Manuel Rodrigues
 Antonio Rodrigues

ALL THE CARING
ALDA ALHO FERREIRA
 BA, BHECOL, RMFT, RSW, CHT, CNLT

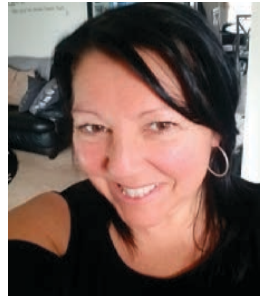
MARRIAGE & FAMILY THERAPIST IN PRIVATE PRACTICE
 Individual, Couple, Group, Child & Family Therapy

W204-393 Portage Avenue Sky Walk to the Bay Winnipeg MB R3B 3H6
 204.781.9658 - Cell 204.942.2413 - Fax allthecaring@hotmail.com

abuse, addictions, anger, anxiety, communication, crisis, depression, fear, grief, loss, lifestyle habits & life changes, parenting, phobias, trauma and hypnosis; therapy available in Portuguese and English; terapia em Português e Inglês

Prose & Poetry

Selections by Liz Oliveira



Elizabeth Silva Oliveira is a tenderfoot Portuguese-American poet who splits her time between the hospitality industry and a corporate insurance career.

Do you have suggestions for poems or prose in either Portuguese or English? Send to omundial@outlook.com, attention Liz Oliveira.

I Choose The Light
by Special Guest Oktobre Taylor



April 30, 2011 marks the day that I wrote my first blog post here titled "I Choose the Light." Nearly ten years later, I have grown exponentially. You would think that, this far into the spiritual journey, I wouldn't still be having to try my best to move into the light and learn to live there.

Don't get me wrong. There is value in Darkness and I recognize that I am both Light and Dark simultaneously, but I think I am still struggling to live in the Light as a full time resident. It often feels like I am just a visitor.

I choose the Light.

I choose Love.

I choose Life.

But I still wobble. I still have dark days where I don't want to be in the physical human form I inhabit. I still feel like I want to destroy people who wound me, who lie to me, who are not fair with me and I have to push the urge back and find my middle again.

I choose to be Open.

I choose Trust.

I choose Feeling.



Matt Sarmatiuk
General Manager

Volvo Winnipeg

Point West Autopark
3965 Portage Avenue, Unit 10
Winnipeg, Manitoba R3K 2G8
Telephone 204.831.4856 Fax 204.831.4225
matt.sarmatiuk@birchwood.ca



GERÊNCIA

Tony e Gilberto Cabral

SERVIÇO
AUTOPAC REPARAÇÕES E
PINTURAS DECARROSE E CAMIÕES



Tel. (204) 632-6225
180 Parklane Avenue
Winnipeg, MB R2R 0K2

OktoBRE Taylor

Special Guest -- Musings from my Journey



But I still get angry and sometimes my words can be cutting. When I am betrayed and verbally abused, my walls still go up to protect me and I can still seem cold and unfeeling. I still struggle to fully trust people.

I choose Truth.

I choose Compassion.

I choose the Gentleness.

But I still can be hard, reactive and lash out like a ferocious untamed wild thing.

Regardless of how many times I fall back into the Dark, I keep trying to be the best version of me I can be and step back into the Light. I forgive myself for getting it wrong and falling back into dark ways. I love myself a little more to chase the fear and anger away. I support and encourage myself so that I keep learning from my struggles.



I apologize and admit when I have gotten it wrong with others.

Maybe with each return to the Light, I will place a log there to mark my return and eventually there will be enough logs to build a home and, at long last, I can live there.

I choose Forgiveness.

I choose Knowledge.

I choose Self-love.

I choose the Light.

Illustrations are by Japanese Illustrator, "Sleepy"



WIZARD ALARMS

Moisés Gravito
204.228.0011



VIVIAN SANTOS
CITY COUNCILLOR - POINT DOUGLAS

CITY HALL, 510 MAIN STREET
WINNIPEG, MB R3B 1B9

204 986 8401

VSANTOS@WINNIPEG.CA
VIVIAN.SANTOS.CA

COUNCILLOR VIVIAN SANTOS @VIVS4PDW

Horoscopo



Sagitário / Sagittarius 22/11 a 21/12 Quebre a rotina do seu relacionamento. O status quo é sufocante; uma prisão do coração. Crie o caos, para melhor. O amor precisa ser livre, para explorá-lo plenamente. Saúde: pratique moderação em seus hábitos de consumo. Dinheiro: você poderá atingir seus objetivos, novamente, se praticar moderação em seus hábitos de consumo, assim como em sua saúde. Não gaste mais do que você ganha, por assim dizer. Números da sorte: 7, 13, 17, 29, 34, 36

Capricórnio / Capricornio 22/12 a 19/1 Controle suas emoções no amor. Seja feliz e faça as pessoas ao seu redor felizes. Saúde: evite mudanças extremas de temperatura. Dinheiro: é um bom período para o bem-estar financeiro. Você pode fazer compras neste momento, sem quebrar o banco. Ouse amarrar suas compras a fazer outras pessoas felizes. Você precisa olhar além de si mesmo e entrar no próximo ano com os outros em mente. SE você se tornar mais altruísta, ENTÃO estará em melhor posição para cuidar de si mesmo. Números da sorte: 1, 8, 42, 46, 47, 49

Aquário / Aquarius 20/1 a 18/2 É possível que receba a visita ou mensagem de uma antiga paixão, ou se sinta na obrigação de procurá-la. Isso o deixará feliz, mesmo que apenas temporariamente. Saúde: tente se manter ativo durante esse período estressante. Você precisa do apoio de sua família e amigos para fazer isso. Para isso, use Zoom e Skype, se necessário. Atravesse a cidade e acene de seu carro. Faça um sinal sincero: EU TE AMO. Seu amor não conhece limites, então não seja mesquinho com ele. Números da sorte: 8, 17, 11, 4, 2, 3

Peixes / Peixes 19/2 - 20/3 Evite a interferência de terceiros em seus relacionamentos. Proteja seus amores. Se você realmente precisa compartilhar notícias sobre um determinado relacionamento com o mundo, certifique-se de mantê-lo discreto. Se houver uma proposta no horizonte, encontre uma maneira antiquada de contar ao mundo sobre ela. A internet está superestimada. A mídia social é uma faca de dois gumes; tome cuidado para não te cortar. Números da sorte: 6, 15, 23, 32, 40, 51

Carneiro / Aires 21/3 - 19/4 Comporte-se de acordo com os desejos do seu coração. Seja audacioso no que importa para ganhar sua felicidade. Saúde: é possível que uma doença crônica comece a se manifestar. Mas se você começar a encontrar uma maneira de alinhar seu corpo, mente e alma, poderá obter uma remissão completa antes mesmo de sua doença se instalar. A mente sobre a matéria. Tente não se iludir com os costumes seculares deste mundo. O espírito é onipotente e você tem um certo conhecimento sobre ele agora. Números da sorte: 8, 17, 22, 24, 39, 42

Touro / Taurus 20/4 - 20/5 Dialogue irá ajudá-lo a resolver seus problemas. Saúde: você está em boa forma física, mas tome cuidado com sua alimentação e regime alimentar. Dinheiro: você pode estar motivado ou inspirado para iniciar seu próprio negócio, mas conduza-se com calma. Lento e constante dá asas à corrida. Números da sorte: 1, 2, 4, 9, 15, 23

Gêmeos / Gêmeos 21/5 a 20/6 Ouça seu parceiro. Esteja mais atento. Saúde: estimule sua capacidade cerebral, comendo, entre todas as coisas, framboesas. Dinheiro: embora seja um mês positivo, você pode estar suscetível a gastos inesperados. Se acalme! Números da sorte: 6, 14, 36, 41, 45, 48

Caranguejo / Câncer 21/6 - 22/7 Você pode passar por momentos difíceis no seu relacionamento. É hora de refletir sobre o que você realmente deseja da sua vida e do seu parceiro. Saúde: um período estável para você, então aproveite para reunir suas energias. Dinheiro: seja cauteloso com drama e intriga em seu ambiente de trabalho. Construa sua carreira com nobreza e dignidade. Números da sorte: 7, 22, 29, 33, 45, 48

Leão / Leo 23/7 a 22/8 Ame a sua cara-metade como se a sua vida dependesse disso - afinal, você não precisa da adoração dela para sobreviver?! Seja amor!! Dinheiro: cuidado com seus gastos este mês. Os lobos fiscais estão uivando à sua porta, e o custo da vida está aumentando, não diminuindo. Afaste os lobos com fogo. Ou seja, combata fogo com fogo, aprendendo o valor de economizar para um dia de chuva. Números da sorte: 1, 8, 17, 21, 39, 48

Virgem / Virgem 23/8 a 22/9 Você será capaz de resolver um desentendimento com seu parceiro. Recupere a paz, pelo amor de Deus! Saúde: se você está tendo dificuldades digestivas, coma mais fibras! É uma solução fácil. Dinheiro: tente gerenciar todos os projetos que você tem em andamento. Não tenha medo de recuar e colocar alguns em espera. Seja forte ao estabelecer seus limites! Números da sorte: 3, 7, 11, 18, 22, 25

Balança / Libra 23/9 a 22/10 Um período propício para a resolução de conflitos. Diga ao seu parceiro o que você sente em seu coração, não seja tímido! Saúde: você ficará mais irritado do que o normal. Canalice suas energias para a prática da equanimidade; tente ioga ou meditação. Dinheiro: um colega fornecerá a ajuda necessária, portanto, seja grato. Números da sorte: 4, 6, 7, 18, 19, 33

Escorpião / Escorpião 23/10 a 21/11 Seduza o seu parceiro para um programa romântico, reacenda a paixão. Renove seu amor. Saúde: tente recarregar suas energias, seja com caminhadas à beira-mar ou na neve. Dinheiro: é possível que você encontre recursos inesperados. Tente salvar. Não seja tolo. As oportunidades de melhorar sua situação são infinitas. Números da sorte: 7, 11, 18, 25, 47, 48



Obituaries

LEONEL CUNHA VAZ

It is with great sorrow that we announce the sudden passing of Leonel Cunha Vaz, on November 14, 2020.

He is survived by his loving wife of 66 years, Maria; his sons Fernando, Simplicio, and Jose Luis (Dora); his precious grandchildren, Christopher (Julie), Susanne, Elena, and Gabriella; his sisters Maria Martins, Alcina Canto, and Ilda Castro; brother-in-law Jose Luis Martins (Nezia), and sister-in-law Diane Vaz; his four great grandchildren; along with numerous nieces and nephews. Predeceased by his parents, Sebastião and Beatriz Vaz, brother Fernando Vaz; sister Evangelista Vaz, and granddaughter Carla Hakim.



Leonel was born in São Julião, Valença, Portugal on November 30, 1935. He immigrated to Canada in February of 1960, settling in Winnipeg, Manitoba.

When he arrived in Winnipeg, his work endeavours included positions as a taxi/limousine driver, before owning his own Portuguese Club.

Leonel enjoyed hunting, playing dominoes, watching soccer, and spending quality time with friends at his son's club.

Cremation has taken place. Due to Covid-19 restrictions, a private viewing was held for family only.

É com grande pesar que anunciamos o falecimento repentino de Leonel Cunha Vaz, no dia 14 de novembro de 2020.

Ele deixa sua amada esposa de 66 anos, Maria; seus filhos Fernando, Simplicio e José Luis (Dora); seus preciosos netos, Christopher (Julie), Susanne, Elena e Gabriella; suas irmãs Maria Martins, Alcina Canto e Ilda Castro; o cunhado José Luis Martins (Nezia) e a cunhada Diane Vaz; seus quatro bisnetos; junto com várias sobrinhas e sobrinhos. Já falecido pelos pais, Sebastião e Beatriz Vaz, irmão Fernando Vaz; irmã Evangelista Vaz e neta Carla Hakim.

Leonel nasceu em São Julião, Valença, Portugal, em 30 de novembro de 1935. Imigrou para o Canadá em fevereiro de 1960, fixando residência em Winnipeg. Quando chegou a Winnipeg, os seus esforços de trabalho incluíram cargos como motorista de táxi / limusine, antes de ser dono do seu próprio Clube de Português.

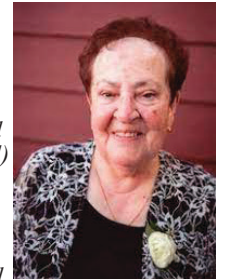
Leonel gostava de caçar, jogar dominó, assistir futebol e passar bons momentos com os amigos no clube de seu filho.

A cremação ocorreu. Devido às restrições da Covid-19, uma exibição privada foi realizada apenas para a família.



MARIA PAIVA MOREIRA BRAS

It is with great sadness we announce the sudden passing of Maria at home on December 11, 2020 at the age of 88.



She is survived by her loving husband August and her children; Tina (Manuel) Figueiredo, Joe (Joanne), Eddie (Alice), Henry (Janine), Maria (Tony) Moura, Beatrice (Tony) Braga, Daniel (Nancy) and Leo. Avó will be missed by 11 grandchildren and 12 great-grandchildren. She also leaves extended family and friends.

Maria was predeceased by her first husband António in 1972 and all of her siblings.

Maria was born in Santa Maria, Azores on September 24th, 1932. She was a loving person who will be remembered for her kindness, generosity and smile.

Nothing brought her more joy than cooking for her family and having them gather for holidays and special occasions.

Maria worked in the garment industry and cleaning services before being employed at the Health Sciences Centre. She was a hard worker. For several years she worked two jobs while raising her eight children as a single parent.

A special thank you to her son Joe, who visited daily making sure all was well with Maria and August.

She will be sadly missed by family and friends.

In lieu of flowers donations may be made to the Heart and Stroke Foundation.



INTEGRITY | INTEGRIDADE CARING ABOVE ALL | CARINHO ACIMA DE TUDO RELIABILITY | CONFIABILIDADE

At Cropo, we provide meaningful end of life services that reflect the beliefs and values of your family. We continue our proud support of the Portuguese community, and we are always available to provide thoughtful options and professional guidance.

Caring Above All.

Na Cropo, prestamos serviços significativos no final da vida, que refletem as crenças e valores de sua família. Continuamos com nosso orgulhoso apoio da comunidade portuguesa e estamos sempre disponíveis para fornecer opções atenciosas e orientação profissional.

Cuidar acima de tudo.

1442 MAIN STREET | 1800 DAY STREET | WINNIPEG, MANITOBA
204.586.8044 | 1.866.586.8044 TOLL FREE
CROPO.COM

In Memoriam

Daciel de Sousa

It is with great sadness the family announces the peaceful passing of Daciel DeSousa on Saturday December 5, 2020 at 86 years old.

Daciel was born on August 3, 1934 in Arrifes, São Miguel, Azores. Daciel was a loving husband, father, grandfather, great grandfather, brother, uncle and friend. Your family will forever cherish the wonderful memories, and you will forever remain in our hearts.

Daciel is survived by his loving wife of 63 years, Maria Eduarda; daughters Nélia (Tony), Maria (Carlos), Natalie (Claudio-deceased), son Valdémiro; grandchildren: Robert (Melissa), Richard (Amanda), Kevin (Wendy), Jennifer (Anthony), Melanie (Adam), Cynthia, Kimberly, Rachel and Brendan; great-grandchildren Jordan, Saint, Jessica, Hailey, Chase, Cruze, Vasco; sister Gilda, and extended family members and friends.

Daciel is predeceased by his parents; mother Maria de Conceição Ferreira; father Manuel DeSousa, brother Manuel DeSousa; sister Maria Dos Anjos DeSousa; brother in laws Edmundo Costa, Raul Rodrigues, and son in law Claudio Raposo.

A private service with immediate family was held at Cropo Funeral Chapel on December 10, 2020. Following the service, Mass of Christian burial took place at Assumption Cemetery.

“Peacefully sleeping, resting at last in silence you suffered, with such patience you bore, til God called you home to suffer no more.”

God be with you until we meet again. Forever remembered and missed by your loving family.

Daciel de Sousa

É com grande tristeza que a família anuncia o falecimento pacífico de Daciel DeSousa no sábado, 5 de dezembro de 2020, aos 86 anos.

Daciel nasceu a 3 de agosto de 1934 em Arrifes, São Miguel, Açores. Daciel foi um marido amoroso, pai, avô, bisavô, irmão, tio e amigo. Sua família vai valorizar para sempre as memórias maravilhosas e você permanecerá para sempre em nossos corações.

Daciel deixa sua amada esposa de 63 anos, Maria Eduarda; as filhas Nélia (Tony), Maria (Carlos), Natalie (Claudio-falecido), filho Valdémiro; netos: Robert (Melissa), Richard (Amanda), Kevin (Wendy), Jennifer (Anthony), Melanie (Adam), Cynthia, Kimberly, Rachel e Brendan; bisnetos Jordan, Saint, Jessica, Hailey, Chase, Cruze, Vasco; irmã Gilda, parentes e amigos.

Daciel foi pre-falecido por seus pais; mãe Maria de Conceição Ferreira; pai Manuel DeSousa, irmão Manuel DeSousa; irmã Maria Dos Anjos DeSousa; cunhado Edmundo Costa,



Raul Rodrigues e genro Claudio Raposo.

Uma missa privada com a família imediata foi realizada na Capela Funeral de Cropo em 10 de dezembro de 2020. Após a missa, o enterro cristão aconteceu no Cemitério da Assunção.

“Dormir pacificamente, finalmente descansando em silêncio você sofreu, com tanta paciência que você suportou, até que Deus o chamasse para casa para não sofrer mais.”

Deus esteja com você até nos encontrarmos novamente. Para sempre lembrado e perdido por sua amorosa família.



MOSAIC
FUNERAL
CREMATION & CEMETERY SERVICES

**Honest Service.
Sincere Staff.**

We are committed to providing compassionate service at both our Nairn and Inkster locations. Our team of professional experts will guide and support you during your time of grief, and ensure your loved one is celebrated.

Call today for competitive funeral and memorial packages.

Feel at Home.

IMMEDIATE NEED? WE'RE HERE FOR YOU 24/7

(204)275-5555

1839 INKSTER BOULEVARD
1006 NAIRN AVENUE
MOSAICFUNERALS.CA
INFO@MOSAICFUNERALS.CA

OWNER DARIN HOFFMAN
& SPOUSE ZENY REGALADO



Community | Comunidade

Contact us to advertise: omundial@outlook.com | 204.981.3019



Associação Portuguesa de Manitoba
659 Young St.
Winnipeg, Manitoba
204-783-5607



PORTUGUESE PROGRAM "VOZ LUZITANA"



JP Cardoso
HOST/PRODUCER



520 Corydon Avenue
Winnipeg, MB R3L 0P1
www.ckjs.com

Phone: 204-960-6692
Fax: 204-453-8244
jcardoso@ckjs.com



Casa dos Açores

1 Açores Street
Winnipeg, Manitoba
R3B 0V4 Canadá
E-mail: casadosacores.wpg@mts.net

Tel. 204-947-0049





Serviço de Foto e Video
Casamentos - Batizados
Aniversários - Festas Privadas
Colaboradores Freelance:
PortugueseInManitoba Website
LusoCanTv - Jornal O Mundial
1279 Redwood Avenue
Winnipeg, MB R2X 0Y7



Carlos Sousa



Tony Soares
Cell 204. 299. 8041

www.facebook.com/carlos.sousa.798278



Centro Português Casa do Minho

1080 Wall St., Winnipeg, MB R2E 2R9 Canadá
Tel. 204-772-1070 E-mail: 7721070@mts.net



TELEVISÃO COMUNITÁRIA PORTUGUESA

Todos os dias na Cabo TV da SHAW canal 9
Veja também todos os shows anteriores no You Tube
www.youtube.com-lusocantv

Contatos: pbergantim@shaw.ca 204-479-9297



PORTUGUESE IN MANITOBA
www.portugueseinmanitoba.com

Memberships | Sócios 2020

- **Contribution/Contribuição**
- **\$10.00** name/nome on page/página
- **\$25.00** name/nome on page/página & small business card/cartão de negócio, pequeno, uma vez por ano
- **\$50.00** name/nome on page/página & one time 1/8 page of news or event coverage, e.g., In Memoriam/1/8 página de notícias, uma vez por ano;
- **\$75.00** name/nome on page/página & 1/2 page one time news or event coverage/1/2 página de notícias, uma vez por ano;
- **\$100.00+** name/nome on page/página & full page of news or event coverage, one time per year/uma página inteira de notícias, uma vez por ano
- **ALVORADA**, o CONJUNTO
- Em memória de ARMANDO RAPOSO CAMARA
- MARIA JOSÉ, J. PETER, E PEDRO AIRES CORREIA
- LIGA DOS COMBATENTES, NÚCLEO DE WINNIPEG
- **LUSO-CAN TV**
- In memory of MARY & PETER MÁRUSCHAK
- Em memória de JOSÉ MARIANO MEDEIROS MOREIRA
- CARLOS & YVONE OLIVEIRA
- Em memória de EUGÉNIO SILVA, COMBATENTE
- Em memória de CARLOS SOUSA, COMBATENTE
- Em memória de ANTÓNIO TAVARES





Em memória do Sr Domingos Labão



Luis Jorge (204) 963-4800
 advance.acrylic@gmail.com
 299 Hoddinott Rd.
 East St. Paul, MB R2E 0H7

**CALL US FOR
 SNOW REMOVAL**

EFIS System
 Acrylic & Stucco
 Stucco Wire
 Cultured Stone
 Renovations

ADVANCE
 Acrylic & Stucco LTD



CALADO
 CONSTRUCTION

66 St Paul Blvd
 West St. Paul, Manitoba
 Canada R2P 2W5



CONTACT: 204.334.8689 – OFFICE
 204.334.4163 – DISPATCH
 204.334.5806 – FAX
www.caladoconstruction.com



GARCEA
 GROUP OF COMPANIES



GRANITE
 CONCRETE SERVICES

Tuscany
 CONSTRUCTION
The Tile Specialist

colour
 DESIGN DECORATING



P: (204) 338 - 9776 E: info@garceagroup.ca W: www.garceagroup.ca

DMB
 CONSTRUCTION

Domingos M. Bravo

Phone: 775-4259 Fax: 772-4943 E-mail: dmbconstruction@mts.net

For All Your Interlocking Stone and Concrete Needs
 • Residential and Commercial • Bonded and Insured