



Árvore de Natal criada por utente de internamento de agudos,
nas actividades terapêuticas de Terapia Ocupacional



dpsm
departamento
psiquiatria
saúde mental

Índice

Exposição de Natal	Pág. 1
Metamorfoses da Idade	Pág. 2
Viagem	Pág. 3
Encontro de Sentimentos	Pág. 4
Painel de Novembro	Pág. 5
Culinária	Pág. 6



Colaboradores

Profissionais do Departamento de Psiquiatria e Saúde Mental.

Utentes do Hospital de Dia.

Utentes do Serviço de Internamento.

Orientação

Terapeutas Ocupacionais

Publicação

Além do formato em papel está também disponível na intranet do
CHBV-Aveiro e www.chbv.min-saude.pt





“Como casulos que abrem e cerram
somos corpos lavados, corpos lavrados
na lenta respiração das marés.

Contraímos as mãos, as artérias
para depois nos alongarmos ao areal
por entre conchas e estrelas-do-mar.

Assim tecemos as metamorfoses da idade.”



... em terapia ocupacional...

Maria Manuel Rocha



O medo inicia em mim outra
loucura,
Risonha e triste me subjugo,
A vida é tão dura!

Em miséria vos digo...
Alegria sorridente seria,
Alugar a lua e ir para Vigo.

Nesta hora sincera,
Invadida pela frieza,
Inauguro outra era,
A Era da dureza...

Esperançosa do Sol nesta Viagem,
Fecho os olhos e não choro...

...Tenho tudo numa miragem,
Será jamais o Douro?



De Maria Marques



Enquanto uns choram saudade,
Outros choram por amor,
Poucos, mas com justiça,
Já estão em parte com o Senhor.

Falamos de lágrimas
Secas ou escarpadas
Umas são expostas
Outras são mascaradas

Há quem goste de popularidade
Outros da solidão
E tu, ouve lá ...

**Já te sentiste só
No meio da multidão?**



Como de costume, todos os meses são realizados painéis para estimular as capacidades artísticas e cognitivas dos pacientes. Depois de realizado o painel, os pacientes pensaram no que este lhes sugeria, que partilhamos aqui.

O regresso do verão no outono e inverno.

Flávia

A Esperança do novo dia

É a transição do outono para o inverno um novo estágio de um ciclo.

Mesmo uma árvore mesmo nua, despida, acolhe um pássaro que nos alegra com o seu canto.

Um ser de gelo, sem coração pode oferecer-nos uma flor, uma flor que derrete a neve e mostra-nos a relva verde por baixo. E as cores do amanhecer fazem-nos pensar num novo dia que nasce, que devemos encher o peito de emoção e esperança por esse dia, pois somos felizes e gostamos de viver.

Rui

O natal me lembra uma coisa familiar pelo renascimento de Cristo.

Fernando Miranda

Bem-vindo outono inverno

Se existem é porque são importantes para todos nós e para o planeta com a esperança de chegada da primavera verão que muito adoramos.

Filomena Oliveira

Entrada para a época natalícia e as recordações da minha infância quando decorava a árvore e nos reuníamos em família.

Mara Freitas



Base

Massa folhada ou quebrada de compra.

Massa

3 ovos. Separar as gemas das claras.

6 colheres de açúcar

6 colheres de farinha sem fermento

1 pacote de natas light

Preparação

Bater as gemas com o açúcar. A seguir juntar a farinha e a natas; por fim, as claras em castelo.

Deitar a massa na base.

Por cima, deitar os frutos vermelhos.

Levar ao forno à temperatura de 180°C .



Pasta seca

- 250g de manteiga derretida ou margarina
- 250g de açúcar
- 1 colher de aroma de baunilha
- 550g de farinha
- 1 ou 2 ovos
- Farinha q.b. para estender a massa

Preparação

Misturar o açúcar, a manteiga e a baunilha.

Ir juntando a farinha.

Por fim, junta-se o ovo.

Amassar e deixar repousar no frio durante 30 minutos enrolada no papel vegetal.

Depois estende-se a massa e corta-se com formas de bolacha.

Vai ao forno entre 120° e 150° durante 5 a 10 minutos.

No final decoração a gosto (chocolate ou gema de ovo).



Ingredientes

- 185g de manteiga
- 250g de açúcar
- 3 ovos
- 250g de farinha
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de chá de canela
- 60ml de leite
- 5 maçãs vermelhas
- Raspa de limão/laranja

Preparação

Bater a manteiga e o açúcar. Juntar os ovos. Adicionar o leite aos poucos alternando com a farinha. Juntar a canela e a raspa de laranja. Cortar as maçãs em fatias finas. Untar a forma com manteiga e polvilhar com farinha. Dispor uma camada de massa, seguida de uma de maçã. Repetir. Levar ao forno pré-aquecido a 180° durante 20 a 30 minutos.