

Entre letras

Revista produzida por alunos do CCBP

Ano I. Nº 2
Dezembro de 2015



Boas Festas!

**Encerramento
CCBP 2015**

**Vik Muniz
Gente Brasileira**

**Natal
Cidade do Sol**



Dando continuidade ao trabalho iniciado há dois meses, temos o imenso prazer de apresentar o segundo número da Revista Entreletras. Nessa edição, você encontrará informações sobre as festas de final de ano no Brasil e seus costumes, os eventos realizados no CCBP e conhecerá um pouco mais sobre um artista brasileiro extremamente talentoso e mundialmente reconhecido, Vik Muniz, entre outras interessantes notícias.

Estamos abertos a sugestões para as próximas edições. Se houver algum tema que lhe interesse, não duvide em entrar em contato conosco.

Agradecemos a colaboração e dedicação dos alunos, ex-alunos e professores que participaram desse segundo número e esperamos que você, caro leitor, aproveite a leitura e lhe desejamos um feliz Natal e um maravilhoso 2016!



Solange López e Luiza Castro
Editoras da revista e professoras do
Centro Cultural Brasil-Peru

Equipe de redação desta edição:

Airam Vivanco
Norma Guevara
Paola Tito
Rossana Ridout
Sandra Barrios
Simone Gómez
Simone Mitma

Desenho e diagramação:
Helen Valero

Rozenilda Falcão
Diretora do Centro Cultural Brasil-Peru

Gilson Charles dos Santos
Coordenador pedagógico do Centro Cultural Brasil-Peru

Viva o povo brasileiro

Gente Brasileira:

Vik Muniz

De carona pelo Brasil

Natal

4

Tá na capa

Festas de Fim de Ano

8

Antenado

Natiruts chega ao Peru

O que rola no CCBP

Oficinas e cursos livres

Agenda

13

Fica a dica!

17

Diário de Bordo

18

Bravo!

19

Amarelinha

21

Desde outra perspectiva:

Vik Muniz

Por Airam Vivanco

Minucioso, criativo e singular. É assim o trabalho de Vik Muniz (Vicente José de Oliveira Muniz, 1961), artista plástico que entende a arte como um direito e não como privilégio.

O brasileiro nascido na cidade de São Paulo começou seu trabalho na década de 80, quando foi morar e trabalhar na cidade de Nova Iorque fazendo esculturas e logo desenvolvendo uma série de produções relacionadas à memória, à percepção e à representação de imagens do mundo das artes, assim como à dos meios de comunicação.

São diversos os gêneros que Vik Muniz trabalha, pintura, desenho e fotografia, são alguns deles, utilizando materiais inusitados, ditos pobres e perecíveis. Chocolate, geleia, açúcar, doce de leite, manteiga de amendoim, lixo, poeira, papel recortado ou algodão são alguns dos materiais com que foram produzidas as obras de Vik Muniz.

Já foram reunidos mais de uma centena de trabalhos representativos



1996
Açúcar - "Crianças de açúcar"



2000
Clayton days



2003
Pictures of Magazines.
Expõe retratos de conhecidas personalidades brasileiras.



Gente Brasileira

da trajetória artística dele, como as emblemáticas réplicas da famosa “Mona Lisa”- em geleia e manteiga de amendoim- de Leonardo da Vinci, ou até a notável recriação de “As Tentações de Santo Antônio”. Por trás destes trabalhos está o desejo de questionar o mundo contemporâneo e o desejo de levar a arte à vida das pessoas.

Muitos poderiam considerar Vik Muniz como um antiartístico por romper com a linha do estabelecido na arte, mas ele não se considera assim. A intenção dele é promover a utilização de materiais não ortodoxos como o que ele usa nos seus trabalhos para mudar a ideia de que a arte depende de algum material específico para ser feita. Ao contrário, para ele a arte é livre e envolve tudo ao nosso redor, até as coisas mais simples. Todos nós temos um lado artístico que poderia ser desenvolvido da maneira mais simples ou complexa, só depende de como queiramos expressá-lo.

Há quase dois anos o Centro Cultural Brasil-Peru realizou uma atividade vivencial para os alunos do nível avançado no MAC-Museu de Arte Contemporânea, que apresentava a exposição de Vik Muniz “Más acá de la imagen”. Nesse momento eu ainda estava no nível básico, mas alguns alunos do meu nível foram convidados por uma professora do centro. A maior parte da exposição foi do projeto “Lixo



Sua originalidade consiste no uso de matérias-primas insólitas, tais como geleia, chocolate, pasta produzida a partir do amendoim, xarope, vinho, açúcar, materiais recicláveis, fios de cabelo, diamante, gel, refeições, entre outras.



O artista geralmente se inspira em clássicos da pintura, como Leonardo da Vinci, Claude Monet, Albert Dürer, Gerhard Richter, Andy Warhol, entre outros; de suas obras ele realiza reinterpretações extremamente originais.

O objetivo maior de Vik Muniz é alcançar o público que não costuma ir às galerias de arte. Em seu currículo constam exposições na Flórida, em Miami, Montreal, Nova Iorque, México, Canadá, Austrália, e no Rio de Janeiro.

Extraordinário” realizado de 2007-2009 no Brasil, com ajuda de alguns catadores de materiais recicláveis do aterro sanitário Gramacho. “Lixo Extraordinário” também ganhou prêmios no Festival de Sundance, no Festival de Berlim e foi nomeado ao Oscar de melhor documentário.

Ambos, o documentário e a exposição, foram apresentados aos alunos do CCBP em 2014 e,

depois de ter tido contato com eles, posso dizer que nunca antes tinha visto a arte representada dessa maneira. Acho que Vik Muniz rompe as barreiras do estabelecido. O trabalho dele é espetacular e por isso um convite a todos os que se interessam pela arte não ortodoxa. Criem, sejam espontâneos e, se precisarem de inspiração, assistam ao documentário e maravilhem-se.

2008

Lixo extraordinário
“Morte de Marat” de
Jacques-Louis David



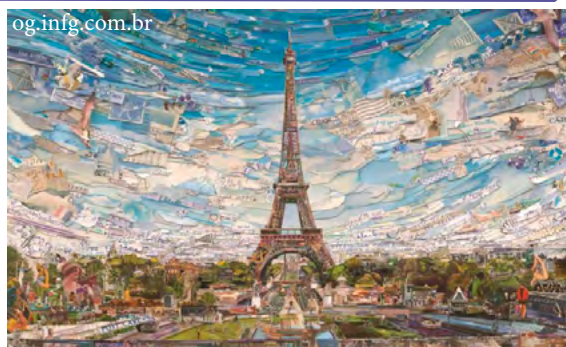
2012

Scrap metal



2014

‘Torre Eiffel’: da série ‘Postcards from
nowhere’, é uma colagem com centenas
de recortes de cartões-postais



Natal,

Por Paola Tito

Continuando com nossa viagem pelo Brasil, desta vez iremos ao Nordeste para conhecer a cidade de Natal, capital do Rio Grande do Norte. Fundada em 1599 às margens do Rio Potengi, a Cidade do Sol é rica em história e cultura, além de ser conhecida pelas águas cristalinas das suas praias, o ar mais puro das Américas e o sol que brilha todo o ano, só chove entre março e julho.

Tudo começou em 1535, quando uma frota comandada por Aires da Cunha chegou com o objetivo de colonizar as terras nordestinas. O Rei de Portugal, Dom João III, em 1530 dividiu o Brasil em lotes e o que hoje conhecemos como Rio Grande do Norte correspondia a João Barros e Aires da Cunha. No entanto, a primeira tentativa não teve sucesso pela forte resistência dos índios potiguares que ajudaram os piratas franceses, traficantes de pau-brasil, a combater os portugueses. 62 anos depois, em 1597, sob a direção de Manuel Mascarenhas Homem e Jerônimo de Albuquerque, a frota portuguesa desembarcou no rio Potengi em 25 de dezembro e com a missão de fundar uma nova cidade, conseguiram expulsar os franceses.

Devido a que os índios continuavam atacando, em 6 de janeiro do ano seguinte começaram a construção da Fortaleza dos Reis Magos, nome que recebeu por ter sido iniciada no dia dos Santos Reis, para se defender dos ataques indígenas e corsários franceses. E em 25 de dezembro de 1599, a pouco mais de 2 km da fortaleza, foi fundada Natal.

Pela sua posição geográfica, Natal



tornou-se uma base militar para os norte-americanos durante a II Guerra Mundial, que levaram novos produtos como o chiclete, Natal foi a primeira cidade brasileira em conhecê-lo. Os americanos também influenciaram na visão democrática e no modo de vida da cidade. Foi assim que Natal ganhou

presença internacional e seu nome foi conhecido em todo o mundo. Nesta ocasião, falaremos sobre 4 dos muitos pontos turísticos que a cidade tem.

Começaremos com a Fortaleza dos Reis Magos, símbolo histórico da cidade, primeira construção de Natal, esta tem forma de estrela, e é viva



a Cidade do Sol



testemunha do seu desenvolvimento. Se você gosta da história, faça uma visita guiada ao forte para entender melhor o que aconteceu e conhecer os segredos que esconde este guardião.

Para os amantes da aventura, os passeios de bugre são a opção ideal.



Além de sentir a brisa do mar no seu rosto, apreciará melhor as belas paisagens passeando pelas dunas. No Bairro Ponta Negra encontra-se a principal praia de Natal, Ponta Negra, a qual recebe de braços abertos tanto natalenses quanto turistas. Os restaurantes localizados neste



bairro oferecem gostosos pratos elaborados com frutos do mar e outras especialidades do Nordeste como a carne de sol. Não se esqueça de experimentar o doce de caju e a cartola.

O Parque Ecológico Dunas de Genipabu é um dos pontos imperdíveis durante sua visita a Natal. Considerado o segundo maior parque urbano do Brasil, nas dunas podem se fazer passeios em dromedários como no Egito. Os passeios nestes dóceis gigantes, de 2,5 m de altura, são definitivamente uma experiência inesquecível junto às piscinas naturais, jangadas, esportes radicais e a riqueza natural que possui o lugar.

Finalmente, o Centro de Turismo de Natal, patrimônio histórico e estadual desde 1988, permitirá você conhecer a fundo a cultura potiguar. Inclusive, todas as quintas-feiras à noite, funciona um show chamado “Forró com Turista” no qual, ao longo da apresentação, os bailarinos convidam os visitantes para dançar. Esta iniciativa, concebida em 1987, tem como finalidade transmitir a cultura natalense através do forró pé de serra, do repente e da arte. Além disso, no Centro de Turismo poderá comprar lembrancinhas da sua viagem para a família e os amigos como bordados em renda de labirinto, tecidos, trabalhos em cerâmica e muito mais.

Convidamos você a conhecer em primeira mão estes e outros atrativos que Natal tem para oferecer. Deixe-se cativar pela beleza e exuberância da Cidade do Sol, aventura garantida no mar, na terra e no ar!

O Natal!

Por Rossana Ridout

Natal é o nome da maior festa familiar religiosa do mundo, que comemora o nascimento de Jesus Cristo, no dia 25 de dezembro. É a festa da paz, do amor e da alegria que acontece há mais de 1600 anos, apesar de que a Bíblia não diga nada sobre o dia exato em que Jesus nasceu.

Para comemorá-lo, a gente enfeita a casa com luzes de cores, árvores de Natal, presépios, velas, anjos e com muitos objetos natalinos, criando desta maneira, uma grande fantasia tanto nos adultos quanto nas crianças.

Antigamente, os cartões de Natal também faziam parte da tradição e as pessoas os enviavam aos parentes e aos amigos, coisa que não acontece mais, pois foram substituídos pelas mensagens de texto do Facebook ou WhatsApp.

No dia 24 à noite, algumas pessoas costumam assistir à Missa de Galo, que é um ato litúrgico na véspera do dia em que Jesus nasceu.

Parte da tradição é esperar até a meia noite para começar a festa com um brinde, seguido da troca de presentes e, terminar com a tradicional Ceia de Natal, oferecida aos convidados, com gostosos pratos típicos como peru assado, salpicão, arroz à grega, farofa natalina e panetone.

É o momento de agradecer por cada dia vivido neste ano, pelas coisas boas que nos deram felicidades e também pelas aparentemente más, que nos deixaram uma lição.

Guardem em seus corações esses sentimentos nobres e altruístas do dia do Natal para que possamos presenteá-los a nós mesmos e a nossos semelhantes o ano todo.



Vocês querem saber o significado de alguns símbolos do Natal que nem sabemos porque estão presentes? Aqui estão alguns deles:

A Árvore de Natal e sua estrela

Opinheiro é um dos símbolos mais populares do Natal porque seu formato triangular representaria a Santíssima Trindade e a estrela colocada no alto simboliza aquela que guiou os reis magos.



Os Presentes

Os primeiros presentes foram os oferecidos pelos Reis Magos ao próprio menino Jesus. O incenso, a mirra e o ouro.

Obviamente, há outros símbolos, mas estes são os mais representativos, os que nos fazem refletir sobre a importância da união familiar e do grande Amor de Deus por nós, seus filhos.



O Presépio

A invenção dos presépios é atribuída a São Francisco de Assis no ano 1223, e foram os jesuítas os que armaram o primeiro no Brasil, trazido de Portugal, na cidade do Rio de Janeiro.



Que venha 2016

O ano está acabando e nas ruas começa a se sentir o ambiente de festa. Fim de ano é tempo de reflexão... Metas cumpridas, desejos realizados, experiências vividas, momentos inesquecíveis, novos amigos, velhas amizades e muito mais. O importante é deixar atrás o ruim, ficar com as coisas boas e esperar sempre o melhor. Por isso, na busca de que o novo ano seja melhor, as pessoas costumam fazer simpatias, às vezes até ridículas, mas quem sabe? Talvez dê certo, não perdemos nada tentando a sorte.

Apesar das coisas más que puderam ter

acontecido, são os bons momentos os que pesam mais e ficam em nossa memória. Como me falou alguma vez uma professora “tente sempre ver o lado positivo das coisas que parecem ser negativas”. Por esse motivo, às portas de 2016, penso... Será que a simpatia que fiz deu certo? Todas as uvas, lentilhas e o banho de florescimento surtiram efeito? Ou foi graças a essa folhinha de louro que sempre tive dinheiro?... Bom, seja como for, vale a pena tentar de novo para confirmar.

Ao contrário do Natal, data festiva comemorada com a família na qual costumamos comer tudo o que



queremos, pelo menos no Peru, o Réveillon é considerado um dia de festa para curtir com os amigos e melhor ainda se for na praia. Copacabana, no Rio de Janeiro, é um dos lugares mais concorridos para passar o Ano Novo pela linda praia e seu grande espetáculo de fogos de artifício acompanhado por mais de 1 milhão de pessoas. Quando a meia-noite chega, uma multidão vestida de branco (cor que simboliza no Brasil paz e harmonia) invade as águas do Atlântico para pular as sete ondas, fazendo um pedido em cada uma delas. Diz-se que traz paz, amor e saúde, mas lembre-se que ao terminar o ritual não se pode nem deve virar de costas até sair completamente da água e pisar na areia, para que o mar leve todas as energias negativas do ano que passou. Esta tradição, de origem africana, que homenageia a deusa dos mares, Iemanjá, é obrigatória para quem passa o Réveillon na praia.

Quem não estiver perto do mar, pode também tomar banho de

sal grosso. Acredita-se que a água salgada funciona como um potente purificador que nos desintoxica e renova nossa energia interna e a vontade de viver. Por isso, o costume de receber o ano novo na praia, faz com que nos sintamos relaxados, aliviados e limpos. Do mesmo jeito, nas praias pode-se observar as oferendas para Iemanjá. Espelhos, flores, comidas, bijuterias e perfumes são alguns dos presentes que oferecem os seguidores do candomblé ou da umbanda para a deusa dos mares. Em meio a cânticos, as pessoas se reúnem e põem tudo em barquinhos artesanais de madeira ou isopor para jogá-los no mar ou cavam buracos na areia para colocar as oferendas acompanhadas da luz de velas.

Para quem quiser ter dinheiro durante o ano que chega, no Brasil aconselham comer uma romã durante a contagem regressiva e guardar 7 sementes embrulhadas em um papel na carteira ou colocar uma folhinha de louro. Igualmente, as lentilhas não podem faltar. Segundo

alguns historiadores, as lentilhas no Réveillon tornaram-se um hábito no Brasil graças aos italianos. Até existe um ditado que diz “lentilha no ano novo, dinheiro o ano todo”.

As lentilhas também são uma simpatia clássica no Peru junto com as uvas. Na passagem do ano, deve-se comer uma uva por cada mês e fazer um pedido por cada uma. Segundo a lenda que remonta aos inícios do século XX na Espanha, as pessoas deviam comer uma uva com cada batida do relógio da Praça Puerta del Sol, em Madri, na meia-noite de 31 de dezembro. Se ao terminar as batidas do sino ainda tivessem uvas, isso significaria que teriam que suportar um ano de má sorte.

Devido a que a gastronomia está tão arraigada em nossa cultura, se ficarmos em casa, uma grande ceia não pode faltar nesta data especial sendo o espumante e o peru os protagonistas. Um fato interessante, e que vale a pena ressaltar, é que no Brasil as aves e todo animal que cisca para trás, como o peru, ou andam para

Tá na capa

os lados, como o caranguejo, estão proibidos porque comê-los significa regredir na vida. Por essa razão, o porco é a opção ideal porque fuça para a frente, o que simboliza progresso, fartura e riqueza.

Ao contrário do Brasil, no Peru as pessoas vestem roupas amarelas porque é a cor da sorte e da alegria. O amarelo representa o sol que ilumina o caminho para a felicidade e a prosperidade, um novo amanhecer. Outra simpatia típica é a queima do boneco. Este boneco simboliza o ano que termina, a má sorte e as lembranças negativas. É elaborado pela família ou amigos com roupa velha, papelão, serragem e pólvora. Na atualidade, vendem-se bonecos já elaborados que representam personagens da política e do entretenimento.

Nos últimos anos, a cidade de Cuzco e as praias Asia e Máncora tornaram-se os lugares preferidos para receber o Ano Novo pelos peruanos e turistas que vêm ao país. Na meia noite de 31 de dezembro, a praça principal de Cuzco se enche de pessoas de todo o mundo para dançar ao ritmo dos diferentes gêneros musicais tocados por uma banda. Durante a celebração, as pessoas se abraçam e jogam confete e cerveja para a boa sorte. No caso de Asia e Máncora, as pessoas viajam por causa da praia.

Bom querido leitor, 2015 passou em um piscar de olhos. Esteja onde estiver, lembre-se que o importante é que você esteja na companhia de pessoas especiais para você, seja a família, os amigos ou sua alma gêmea. Por minha parte, estou agradecida por ter conhecido gente maravilhosa aqui no Centro Cultural Brasil-Peru, a quem considero mais que uma família e levarei sempre no meu coração. Feliz 2016, feliz Ano Novo família CCBP e, como dizem os baianos, para desejar boa sorte, muito axé para todos!



Natiruts

Por: Helen Valero

“É preciso ter coragem, e aprender a voar...” (Natiruts – Iluminar) Os sonhos da banda de reggae brasileiro que iniciou como Nativus em Brasília voaram muito longe, hoje já lançou nove discos, fazendo bastante sucesso pelo Brasil com canções como *Presente de um beija-*

flor, Liberdade pra dentro da cabeça, Natiruts reggae Power, entre outras e em sua mais recente visita ao Peru dia 27 de novembro fizeram vibrar com suas canções a todo o povo peruano.

Natiruts está conformada por Alexandre Carlo (vocal e guitarra), Luís Maurício (baixo), Juninho (bateria), Bruno Dourado (percussão), Kiko Peres (guitarra solo) e Izabella Rocha (vocal). A banda brasiliense defende o reggae de raiz, mas incorporou ao som uma grande influência brasileira.

No início, era uma banda de reggae comum com quatro componentes, no entanto a influência da música brasileira era forte nas melodias e harmonias e surgiu a necessidade de se fazer um reggae roots brasileiro. Por isso fez-se necessária a inclusão de mais elementos musicais na banda. A partir daí a banda criaria identidade própria. O próximo passo foi gravar um demo, que foi gravado ainda na época das fitas cassetes.

Por volta de 1999, um grupo gaúcho que tinha o mesmo nome inicial “Nativus” processou os brasilienses. Quando ainda chamava-se “Nativus”, o grupo vendeu 40 mil discos independentes com o sucesso “Presente de um beija-flor”, até ser contratado pela EMI. A nova edição do disco, Nativus, vendeu 450 mil cópias. Tempos depois, eles tiveram que mudar seu nome a “Natiruts”, tendo ainda grande sucesso no mundo do reggae.



Linha do tempo:

É lançado Verbalize, com destaque para as faixas “Verbalize” e “Andei só”, hits da época. O terceiro álbum traz também a participação especial de Rodolfo, antigo vocalista dos Raimundos, na faixa “Homem do povo”.

Natiruts ressurge com Nossa missão. Neste disco o grande diferencial é a aproximação com o Dub, a vertente mais psicodélica do reggae, que incorpora experimentações, assim como efeitos, delays e reverbs, surgido na Jamaica na década de 1970, e também a aproximação de ritmos latinos vertentes do reggae como o Dancehall, Ragga e o Reggaeton.

Foi lançado o CD Natiruts de A a Z com alguns dos maiores sucessos da banda: ‘Cantar’, ‘Presente de um beija-flor’, ‘Deixa o menino jogar etc.

A banda lançou o CD/DVD Raçaman (independente), voltando aos princípios da banda com mensagens da situação do país e como sempre abordando os problemas com suas letras marcantes.

Lançaram o álbum #NoFilter, o quarto trabalho ao vivo da banda, gravado no Rio de Janeiro na Fundação Progresso. O show aconteceu no final do mês de janeiro de 2014 durante o verão carioca, e possui além dos clássicos da banda, algumas releituras de músicas da Legião Urbana, Charlie Brown Jr. e Paralamas do Sucesso, quando o ritmo estava sempre presente por todos os lados na grande mídia.

2001

2001

2002

2005

2007

2007

2009

2012

2014

2015

Seu segundo disco: Povo brasileiro, foi produzido por Liminha e tem músicas com mensagens de alto teor político, como “Proteja-se e lute” e “Povo brasileiro”.

Gravam o disco “Quatro”, que marca a saída do guitarrista Kiko Péres da banda.

O grupo lança o CD/DVD Natiruts Reggae Power, marcado pela saída dos integrantes Bruno e Izabella. Este trabalho surgiu como uma forma de tornar mais popular o reggae no cenário brasileiro, com regravações de grandes sucessos da banda e comemorando os 10 anos de formação.

Natiruts aparece com o lançamento do CD/DVD Natiruts Acústico no Rio de Janeiro. O álbum comemora os 15 anos de carreira da banda com um registro audiovisual desplugado. O álbum foi indicado ao Grammy Latino de 2013: Melhor Álbum Pop Contemporâneo Brasileiro.

O grupo já começou o ano com novo DVD histórico: Clássicos Reggae Brasil, gravado em Salvador e que reuniu grandes nomes do reggae no Brasil e da música pop interpretando hits do estilo musical e outros produzidos no país, como Edu Ribeiro, Armandinho, Edson Gomes, Sine Calmon e Duda (da banda Diamba), Maskavo, Chimarruts, Planta e Raiz, Ponto de Equilíbrio e Cidade Negra, além de contar com participações de Ivete Sangalo, Saulo Fernandes e Gilberto Gil.

Encerramento das oficinas (20/11)

O encerramento é uma atividade organizada pelo CCBP que acontece uma vez por semestre, com a finalidade de que os participantes das oficinas possam apresentar seus trabalhos e dessa maneira os alunos que ainda não participaram fiquem curiosos e ansiosos pela seguinte edição. Durante as oficinas o professor (a) encarregado em conjunto com os alunos definem qual poderia ser a melhor opção para apresentar a essência da mesma, seja como uma dança, uma poesia, uma canção, um vídeo ou fotos dos momentos que aconteceram durante a oficina.

Algumas das oficinas que tiveram produto final são Mochilando por aí, Cenas do próximo capítulo, Fala Brasil, O que é que a Bahia tem?, Poetisas, Viajando pelo folclore brasileiro, Canta Brasil, Cococabana, 6K, Brincando com a palavra, Desenredando o português e Tira de letra.

Os trabalhos apresentados foram Cenas do próximo capítulo, dirigida pelos professores Simone Mitma e Ademir dos Santos que apresentaram uma radionovela realizada pelos alunos. No momento em que escutamos o áudio foi como entrarmos num túnel do tempo, quando ainda não existia a televisão e as novelas eram narradas pela rádio. Falando em rádio, aproveitamos para mencionar a oficina Fala Brasil que já está em sua terceira temporada, a cargo da professora Simone do Carmo. O programa de rádio teve como produto final um CD com a coletânea dos programas que foram transmitidos. O mesmo está disponível na biblioteca para aqueles que estiverem interessados.

Outra oficina apresentada foi a da professora Olivia Mascarenhas, Canta Brasil, que representou um programa de auditório de Silvio Santos. A apresentação foi acompanhada de músicas e prêmios. O encerramento do evento esteve a cargo da professora Luiza Castro que apresentou o curso O que é que a Bahia tem?, que contou com quatro aulas, realizando uma apresentação ao ritmo de Marisa Monte com a música Canto da sereia. A professora e os alunos do curso apresentaram uma dança afro para representar a cultura da Bahia, além de homenagear o dia da Consciência Negra.



O que rola no CCBP

Profic (23-25/11)

O Programa de Formação Intensiva Continuada em Português Língua Estrangeira (Profic) acontece há 9 anos. A iniciativa surgiu da Divisão de Promoção da Língua Portuguesa (DPLP) do Ministério das Relações Exteriores do Brasil que no ano 2006 reuniu representantes dos Centros Culturais que pertencem à Embaixada do Brasil nos países de América do Sul com os especialistas na área de ensino de português como segunda língua.

O objetivo do programa, como o próprio nome indica, é fornecer aos professores de Português Língua Estrangeira (PLE) uma formação continua de acordo com as teorias modernas de ensino.

As capacitações que os professores vêm recebendo foram dadas por vários especialistas, como os professores doutores José Carlos Paes de Almeida Filho, Maria Luiza Ortiz Álvares, Edleise Mendes, Nelson Viana, entre outros.

Nesta edição, o Profic se realizou no Centro Cultural Brasil-Peru e os professores doutores José Carlos Paes de Almeida Filho e Nelson Viana estiveram a cargo do curso nos dias 23, 24 e 25 de novembro.



I Simpósio Internacional de Português Língua Estrangeira no Peru. (26,27/11)



O primeiro Simpósio Internacional de Português Língua Estrangeira (PLE) no Peru aconteceu nos dias 26 e 27 de novembro no Centro Cultural Brasil Peru, como resultado da experiência de três edições do Encontro de Professores. A finalidade do evento foi gerar um espaço para a discussão de temas relacionados à área de ensino, além de promover a troca de diferentes experiências. As conferências estiveram a cargo dos especialistas José Carlos Paes de Almeida Filho (UnB) e Nelson Viana (UFSCar), que compartilharam saberes, e os minicursos estiveram a cargo dos professores convidados. A produção oral e escrita no exame CELPE-Bras, Ideias práticas para o ensino de línguas, Foco na leitura, entre outros foram alguns dos minicursos oferecidos.

Por Simone Mitma

Algo que ocorre uma vez a cada dois meses é **BIMENSAL** ou **BIMESTRAL**?

São palavras semelhantes, mas de significados diferentes:

BIMENSAL é tudo que ocorre **DUAS VEZES NO MÊS**.

BIMESTRAL é tudo que ocorre **DE DOIS EM DOIS MESES**.

Estar x Ficar

Entre outros usos, o verbo **estar** serve habitualmente para referir estados (incluindo meteorologia) ou localizações (tempo e espaço).

Ex: "Estou feliz com a notícia."

O verbo **ficar** também pode referir estados e localizações, mas tem implícita uma ideia de permanência ou de mudança não planejada.

Ex: "Fico feliz com a notícia."

(O meu estado mudou para «feliz» ao receber a notícia inesperada.)

O preço está caro?

Não faz muito tempo, um site de esportes publicou na manchete: "Torcedor acha caro o preço dos ingressos".

É comum a confusão entre o uso de **CARO** e **ALTO**, e muita gente pensa que são sinônimos, mas não são.

O preço ou o valor pode ser **ALTO** ou **BAIXO**, nunca "caro" ou "barato". Já os produtos ou os serviços, esses sim, é que são **CAROS** ou **BARATOS**.

ÃO x AM

↓ ↓
"FUTURO" "PASSADO"
Os alunos estudaram bastante hoje, pois sabem que só assim conseguirão uma boa nota.

Traz ou trás?

A palavra **TRÁS** (com **S** e acento) indica um lugar posterior e sempre vem acompanhada de uma preposição, geralmente **DE** ou **PARA**.

Ex. "Saia e não olhe para **TRÁS**."

Por outro lado, **TRAZ** (com **Z**) é a forma conjugada do verbo **TRAZER**. Ex. "Ele sempre **TRAZ** flores para a namorada."

Como me dei bem no Celpe-Bras

Por Helen Valero

Cada ano, o CCBP aplica duas edições do exame de Celpe-Bras e recebe cerca de 200 candidatos em cada período. Airam Vivanco Estela foi uma das alunas que se apresentou para a prova de 2015-I. Ela, com 18 anos estava terminando seus estudos de português no nível avançado e ao mesmo tempo fazia o curso de preparação com o único objetivo de ganhar uma bolsa de estudos de graduação para viajar ao Brasil.

Você ficou nervosa durante a prova?

Sim, um pouco, mas também a prova foi muito específica, eu estive me preparando para a prova há algum tempo.

Como foi sua preparação?

Enquanto eu fazia o curso de preparação para o Celpe-Bras, também fazia meu curso avançado de português. Então eu encontrei essa forma de estudar muito favorável, porque qualquer dúvida que eu tinha sobre meu curso avançado eu podia tirá-la no curso Celpe-Bras.

Você acha que o curso de preparação para o Celpe-Bras é importante para se fazer uma boa prova?

Eu acho que sim, o curso do Celpe-Bras é importante, com certeza; porque os professores ensinam a abordagem do exame. Nós fazemos muitas redações e por exemplo eu fiz o curso nos sábados durante três horas. Nós fazíamos uma hora e meia de redações e uma hora e meia para prática oral.

Como foi sua experiência na prova do Celpe-Bras?

Eu encontrei a prova muito clara. Na verdade, duas das tarefas foram mais fáceis para mim. O

Dados importantes

Tipo de bolsa de estudo:

Bolsa de graduação.

Instituição que financia:

Embaixada do Brasil.

Profissão escolhida:

Odontologia

Região: Sudeste

Estado: São Paulo

Cidade: Ribeirão Preto



Fotos: Simone do Carmo

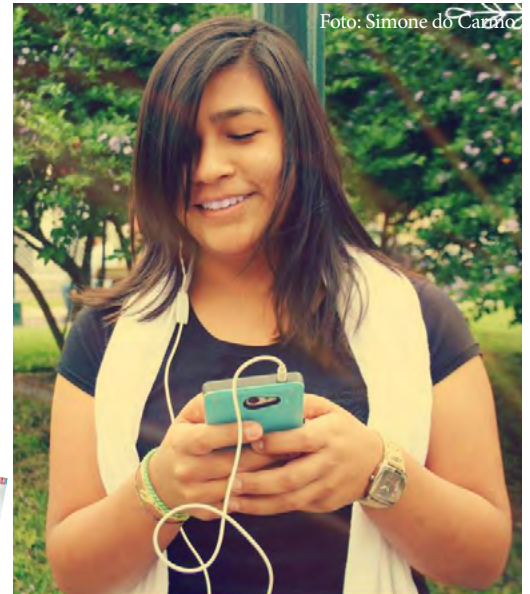


Foto: Simone do Carmo

vídeo, por exemplo, foi mais fácil porque eu gostei do tema que eles apresentaram, “Café de graça”.

E sua prova oral como foi? Como se sentiu?

Eu me senti muito nervosa na prova oral porque não tinha muita confiança mesmo achando que falo bem. Mas os professores foram muito amáveis porque quando eles notaram que eu estava muito nervosa eles me deixaram respirar uns minutos até que eu fiquei tranquila e comecei minha prova oral. Depois que fizeram a entrevista por uns cinco minutos, me mostraram três elementos provocadores, que são os temas da conversa.

Qual foi sua intenção de fazer a prova de Celpe-Bras?

Eu fiz a prova porque eu estou procurando uma bolsa de estudos no Brasil, então eu precisava da certificação.

Você acha que os professores deram todas as indicações necessárias para a prova?

Sim, eles foram muito claros com as indicações. Eles sempre estavam me ajudando. Quando tínhamos dúvidas sobre o desenvolvimento da prova eles as esclareciam.

Você acha que a metodologia de ensino do curso de português no CCBP é importante para fazer uma boa prova de Celpe-Bras?

Sim, com certeza porque os professores não só ensinam sobre a língua, também falam da cultura brasileira e suas tradições que, na verdade, são importantes para o Celpe-Bras, porque se você conhece pode se sentir mais confiante para responder os diversos assuntos que mostram a prova. Além disso, o ensino, comparado com outros institutos, é melhor porque falamos todo o tempo em português e o usamos nas diferentes situações reais do dia a dia.

Cococabana: bate-papo, música e café tem como objetivo principal incentivar a oralidade através da temática das canções e levar o aluno a um passeio pelos diferentes gêneros musicais desde a MPB até o sertanejo universitário. O bate-papo, a música e o café são a combinação perfeita para um encontro agradável em que o aluno se sente mais à vontade para praticar o idioma. Além disso, durante as aulas são feitas atividades nas quais o aluno pode explorar sua habilidade escritas, já que o trabalho final consiste em compor e cantar uma letra de sua autoria.

Veja abaixo alguns exemplos:

Tudo Que Você Quiser

Cinthy Velarde e Brenda

Tem dias que acordo pensando só em comer
E passo as horas esperando meu jantar
E ai cai a ficha que não vou emagrecer
Será que tanta gordura um dia vai me abandonar?

Gosto de feijoada, sanduíche, pão de queijo
Mas não gosto de salada, de nenhum tipo, de nenhum tipo
Um dia cozinhei vatapá pra mim
Tudo era só pra mim
Eu comeria tudo o que há aqui.

Eu troco uma salada por um bolo inteiro
Eu troco uma maçã por um brigadeiro
Eu troco minha comida pra comer a sua
Eu troco mil legumes por um acarajé na rua
E comer tudo o que eu quiser
E tudo que eu puder até ficar sem fome

Mais que nada

*Compositoras:
Stephany Del Portal
Jhoana Payano Sánchez*

Oooô lariaiô obá obá obá
Oooô ooô ooô lariaiô obá obá obá
Que danada
Sai da minha frente eu quero dançar
Hoje a cumbia está animada
O que eu quero é dançar
Essa música que toca em todo o Peru
É cumbia de cholo belo
Cumbia de cholo tu
Que danada
Uma cumbia como essa é ideal
Você vai ver que sou sensacional

Show das estudosas

Giuliana Melissa Ormeno

PREPARA
Que agora é a hora
do show das estudosas
Que aprendem e não colam
Ajudam as colegas, e não se incomodam
Expulsam as invejosas, que ficam de cara
com suas notas

PREPARA
Se não gosta de estudar
Então sai daqui
quando começo aprender eu te enlouqueço, eu
sei.

Minha classe está pesada
a gente quer comer
Se estamos na escola é para aprender!!!

VAI
Sei que eu deveria estar estudando
Uma pausa cê está precisando
Passa o problema e vou copiando
Se eu não vou bem na prova
Minha mãe fica louca.
(repetir tudo)
Fica louca aahh aaahhhh
Fica louca
PREPARA



Amarelinha

Noite Amarela

Autora: Sandra Barrios



A noite chega
como em qualquer dia,
como todos os dias,
mas hoje será diferente.

Esta noite é especial
Vem colorida de amarelo,
com gosto de saudade
e fogos de artifício.

A noite traz esperança para os que pedem,
coragem para os lutadores,
consolo para os tristes,
perseverança para os sonhadores,
conforto para os que sofrem.

Às 12 tudo acaba,
tudo muda
A vida é mais bela,
o mundo é mais bonito,
as pessoas são melhores,
os sonhos ficam mais perto
e uma nova força nasce dentro de nós.

Duvidamos com esperança
o que trará o novo ano?
O amor,
nova vida,
dinheiro,
preocupações,
dificuldades,
problemas (novos, antigos, os mesmos?)
Não importa, que venha tudo
Eu posso.

Um desejo nasce às 12,
uma promessa,
um sonho,
mas quanto vai durar?



www.mirartegaleria.com



www.ilustracionesgratis.com

Amarelinha

Receitas de Natal

Salpicão Exótico

Ingredientes

Para 5 pessoas

- 2 maçãs verdes sem casca e picadas
- 1 xícara de queijo prato em cubos.
- 1 xícara de abacaxi em calda, escorrido e picado
- 1 xícara de cenoura ralada
- 1/2 xícara de aipo picado
- 1 colher (chá) de sal.
- 1 colher de (sopa) de salsinha picada.
- 1 colher de (sopa) de cebolinha picada.
- 1 xícara de maionese light.
- 3 colheres (sopa) de iogurte natural.
- 1 xícara de batata palha ou a gosto.

Modo de preparo

Ponha todos os ingredientes numa saladeira. Misture bem. Sirva a seguir.



Peru de Natal



Ingredientes

- 1 peru
- 1 garrafa de vinho branco seco
- 1 xícara de manjeriço picado
- 10 dentes de alho
- 3 cebolas picadas
- 2 1/2 xícaras de chá de manteiga derretida
- 8 folhas de louro
- 5 colheres de sopa de tomilho seco
- Sal a gosto.

Modo de preparo

No liquidificador, coloque os seguintes temperos, o manjeriço, o alho e a cebola e conforme for batendo no liquidificador adicione o vinho aos poucos. Em um recipiente coloque a mistura do liquidificador e acrescente a manteiga derretida, as folhas de louro, o tomilho e por último o sal, misture bem. Lave o peru por dentro e por fora. Com uma faca faça furos em todas as extremidades, e despeje o molho em cima, tantos nos furos feitos como por fora. Deixe na geladeira durante 6 horas para que a carne pegue bem o sabor. Não utilize todo o molho, ele também servirá para regar o peru quando estiver assando.

Forre uma assadeira com papel alumínio suficientemente grande para cobrir todo o peru, e coloque o peru em cima e cubra. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse durante 3 horas e 30 minutos, regando algumas vezes. Para regar o peru durante o processo, retire a carne do forno e abra o papel alumínio. Retire o papel alumínio e deixe por mais 40 minutos ou até dourar.

Molho

Ingredientes

- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de vinho tinto seco
- 4 colheres de sopa de molho inglês
- 2 colheres de sopa de mostarda
- 2 colheres de sopa de creme de leite

www.svrevista.com.br



www.focaki.com.br



Rabanadas de pão



Ingredientes

1 baguete de pão francês ou 4 pães franceses
(não precisa ser amanhecido)
2 xícaras de leite ou o suficiente para molhar as fatias de pão.
1 lata de leite condensado.
3 ovos batidos.
1 pitada de canela
Canela ao gosto
Açúcar ao gosto
óleo de girassol para fritar

Modo de preparo

-Corte o pão baguete em fatias médias.
-Em um refratário, misture as duas xícaras de leite com o leite condensado e mergulhe as fatias de pão, até que elas estiverem bem molhadinhas.
-Em outro refratário, bata os ovos e coloque 1 pitada de canela.
Passe as fatias molhadas de leite nos ovos batidos.
-Frite- as em óleo quente.
-Escorra as rabanadas em papel toalha e em seguida coloque-as em um refratário com canela e açúcar a gosto.
OBS: Óleo de girassol é excelente pois não deixa um gosto forte na rabanada, mas pode ser usado outro de sua preferência.

Dica

O preparo do peru é um pouco extenso, porém tem que respeitar todas as horas e passos do preparo, além disso, é um prato para servir mais de 10 pessoas. Como saber o ponto do peru
Para saber o ponto da carne, quando for retirar o peru para regar e já tiver passado de 3 horas assando, espete um garfo antes de colocar o molho e verifique, se sair escuro é preciso assar durante mais tempo. A cor do caldo precisa ser mais clara.

Modo de preparo

Em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo até obter um caramelo, adicione o vinho tinto até a calda engrossar, coloque o molho inglês e a mostarda e deixe ferver durante 5 minutos. Desligue o fogo. Coloque o creme de leite só quando a temperatura do molho for morna ou ambiente, antes disso o creme de leite irá coalhar.

Decoração

Coloque o peru em uma travessa. Uma dica é decorar com abacaxis assados. O molho deverá ser colocado em cima das fatias de peru, quando ele for servido no prato.