



# Notícias do GAVM

Número 38 EDIÇÃO ESPECIAL NATAL  
2025





Caros Amigos e Amigas,

Muitos de vós estarão a perguntar-se, a que se deve este número 38 do “Notícias do GAVM”.

“Então não saiu já a revista de Dezembro?”

Claro que sim, e não saiu malzinho de todo, pois não? Esperamos que tenham gostado, pois tudo fizemos para isso.

Mas como se pode ver na atual capa, este número é uma EDIÇÃO ESPECIAL DE NATAL!

Esta é a época festiva por excelência, em que as Famílias se juntam, a pretexto do nascimento de Jesus, e em que o caloroso reencontro familiar é atividade de franqueza, entrega, disponibilidade, alegria e amor.

É momento de reflexão sobre os verdadeiros valores da nossa existência.

Também aqui, na redação, entre a azáfama da ponta final de 2025, nos pareceu fundamental trazer-vos, neste espírito de NATAL, um “Notícias do GAVM” exclusivo (ou quase) sobre o tema.

A época merece!

Para além disso, o “Notícias” é como o ordenado ou a pensão de reforma de muitos de nós. Embora diminuto, sempre insuficiente (para alguns), mas aguardado mensalmente com alguma ansiedade, no intuito de trazer-nos momentos de “aconchego”, de satisfação, e de distração, em relação às arrelias da vida, do dia a dia... e em Dezembro aparecendo-nos em duplicado (do mesmo modo que a reforma ou o ordenado) para que o final de ano nos permita certos momentos mais descontraídos, mais em paz.

Aqui fica, portanto, o nosso pequeno contributo, a nossa “prenda” no sapatinho de cada um de vós.

BOM NATAL!



## NATAL NA VILA DA MARMELEIRA

Todos os anos, quando esta altura chega, boa parte de nós ocupa algum do seu tempo, na "PREPARAÇÃO DO NATAL".

Na porta da entrada de casa, na sala de estar ou de jantar, no corredor ou na cozinha, aparecem os tradicionais adereços natalícios.

Lá vem a árvore de natal com a estrela no topo, com as fitinhas, as bolas coloridas e as iluminações pisca-pisca, que o gato caseiro, gordo e anafado, tanto se esforça por trepar e deitar abaixo. Miau!



Lá vem o verde azevinho com as suas bolinhas encarnadas... que teima em não se colar à parede e só lá vai com uma "preuenta" de aço... e uma martelada nos dedos.

Lá aparecem as figurinhas do simpático e "almofadado" Pai Natal (imagem de S. Nicolau, pervertida pela Coca-Cola em meados do século passado, símbolo maior do mercantilismo americano, na época natalícia).



Lá começa a cheirar aos "fritos" indispensáveis à Consoada, onde prevalece o "fiel amigo", o polvo, o peru ou a galinha corada com arroz no forno.

E este ano, mais do que nunca, e por sugestão da atual Junta de Freguesia (parabéns ao seu Executivo), comemoramos o Natal na Vila com ainda mais decorações e iluminações exteriores... nas nossas casas, nas nossas ruas, nos nossos largos, e que nos convidam a um alegre e feérico passeio noturno! Para as apreciar condignamente.

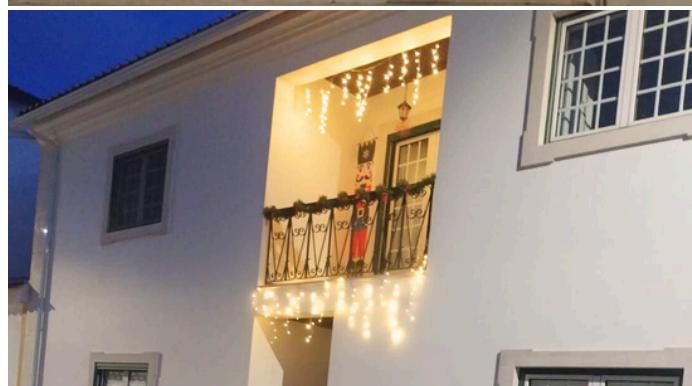
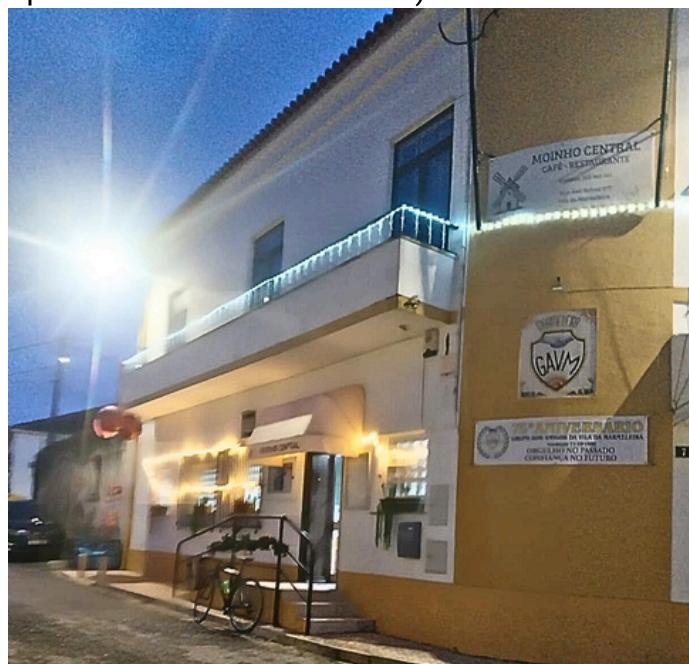




## NATAL NA VILA DA MARMELEIRA

Continuação

E, felizmente, lá vem também a composição do PRESÉPIO, reavivado de ano para ano, com mais ou menos musgo, com mais uma ou outra figura, mas sempre centrado naquela pobre manjedoura com o MENINO nas palhas deitado. O antiquíssimo e tradicional símbolo do NASCIMENTO DO MENINO, que deveria, e deve continuar a ser, a principal imagem motivadora de toda esta azáfama, trazendo-nos o VERDADEIRO SENTIDO de harmonia, entrega, paz, acolhimento, de preocupação com quem menos tem e com quem mais precisa (e não apenas em termos materiais).



Do NASCIMENTO de JESUS, e renascimento, em todos nós, da bondade, tantas vezes esquecida.

Será que é mesmo assim? Ou só estamos preocupados com as "prendas"?

Que se faça uma reflexão profunda do que esta época representa. Que transmitamos aos nossos descendentes e a todos os que nos rodeiam, a MENSAGEM que a Sagrada Família nos trouxe de tão longe. Que não seja, apenas, a concretização de desejos materiais (mas que eles, sempre que possível, também apareçam na chaminé ou no sapatinho).

Que, neste período, o sorriso das crianças... e o sorriso da criança que ainda dentro de nós existe, nos encha a alma e tranquilize o corpo, e que se prolongue pelo resto da vida.

Que o simbolismo do NASCIMENTO DE JESUS CRISTO, há mais de 2.000 anos, prevaleça nos nossos corações.

BOM E SANTO NATAL!



## NÚCLEO ENÓFILO DO GAVM

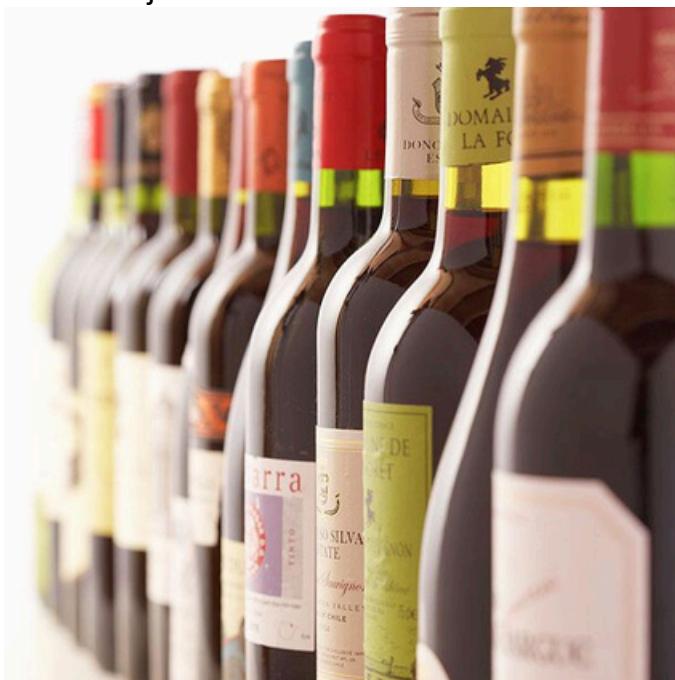


### WINE CORNER SÓ OS MELHORES VINHOS DOS MELHORES PRODUTORES DA NOSSA REGIÃO

Por ser NATAL, e por uma boa CONSOADA só existir se, à mesa, tiver um bom vinho a acompanhar as mais diversas iguarias, vimos recomendar-vos uma visita URGENTE ao Grupo dos Amigos da Vila da Marmeleira.

Conforme o título desta crónica indica, queremos apresentar-vos "SÓ OS MELHORES VINHOS DOS MELHORES PRODUTORES DA NOSSA REGIÃO".

Daí termos criado, à entrada da Sede do GAVM, o WINE CORNER DO NÚCLEO ENÓFILO (CANTO DOS VINHOS), que vos irá proporcionar um conhecimento, ainda mais profundo, sobre os melhores vinhos que se produzem no Ribatejo e Vale do Tejo.



Aqui estão, para todos aqueles para quem o VINHO, na verdadeira acessão da palavra, não é apenas um "vinho", e que é, isso sim, resultado de dedicação, tradição familiar, amor pelos produtos naturais da terra.



## NÚCLEO ENÓFILO DO GAVM



### WINE CORNER SÓ OS MELHORES VINHOS DOS MELHORES PRODUTORES DA NOSSA REGIÃO

Continualção

Aqui está presente o reflexo do intenso e profissionalíssimo trabalho de muitos dos que se entregam à produção e comercialização vinícola, como é o caso de muitos dos nossos PARTNERS.

A partir de agora, terão permanentemente, na Sede do GAVM, para apreciação e compra, um vasto leque de vinhos brancos, tintos e espumantes, tudo isto graças ao apoio de múltiplos Mestres vinhateiros e Enólogos de reconhecido mérito como, entre outros, os da Quinta do Arrobe, da Quinta da Badula, da Quinta da Lapa, da Quinta dos Penegrais, da Quinta da Ribeirinha, dos Vinhos Minoc ou dos Vinhos Franco.

Sem dúvida que, neste espaço, encontrarão o que procuram.

APAREÇAM! VER PARA CRER (E PARA QUERER).

Chegou a oportunidade de, na Vila da Marmeleira, a dois passos do vosso lar, adquirir, degustar e ofertar estes fantásticos néctares vinícolas!



Atenção! muitos deles, de pequenas e sofisticadas produções locais, não se encontrando à venda na maioria das lojas da especialidade, e que aqui estarão à vossa disposição.

Quanto aos preços, dentro de VALORES BASTANTE ACEITÁVEIS, dada a qualidade apresentada.

E para aqueles que se queiram tornar MEMBROS DO NÚCLEO ENÓFILO, Associados e não Associados do GAVM (quota de Membro do Núcleo para o ano 2026, 20,00 €), temos, para as suas compras de vinhos de Natal, desde já, e para todo o decorrer do próximo ano um DESCONTO DE 10% sobre os valores de tabela.

O atendimento será por marcação, através dos TM: 939 306 773 e 966 164 521... ou então através de uma grande "cunha"!

O que está à espera para fazer parte deste tão restrito grupo de Enófilos?

CONTACTE-NOS!!!





SEDE DO GAVM  
RUA JOSÉ RELVAS, 7  
VILA DA MARMELEIRA

**ATENDIMENTO POR MARCAÇÃO OU ENTÃO  
COM UMA GRANDE CUNHA...**

TLMs: 939 306 773 / 966 164 521  
[WWW.GAVM.PT](http://WWW.GAVM.PT)



# ***ALDEIA DE NATAL DA VILA DA MARMELEIRA COM O SEU “MERCADINHO”***



O Pavilhão Multiusos da Vila da Marmeira recebeu, nos passados dias 6 e 7 de Dezembro, o seu Mercadinho de Natal, iniciativa, como é já tradição, da coletividade Núcleo Património e Emoções (NUPAE).

Mais uma vez excelentemente organizado e muito bem sucedido, tendo, desta feita, um ainda maior número de participantes, em relação a anos anteriores. Maior número e mais bem preparados!

Aqui estiveram, para quem se quis deleitar com tantas iguarias ou regalar com a arte de tantos artesãos, as bancas do mel, dos bolos, das compotas, dos queijos, da ginginha caseira (parabéns Pedro, uma maravilha), do artesanato mais diverso, fazendo novamente sucesso, e que os outros expositores nos permitam o destaque, as miniaturas em madeira do Carlos Raimundo, com os seus pormenorizados presépios.



Também não faltaram os representantes da restauração local, com petiscos que nos confortaram o estômago, a que se juntaram atividades tão díspares como apresentações de pintura, talha em madeira, venda de livros... e até ourivesaria e tatuagem!

E a enquadrar isto tudo, representações de teatro, música ao vivo, não tendo sequer faltado o lançamento do novo livro (desta vez não foi a voar) do nosso profícuo autor Rui Marcelino.

# **ALDEIA DE NATAL DA VILA DA MARMELEIRA**

## **COM O SEU**

### **“MERCADINHO”**

Continuação

Naturalmente, o GAVM também esteve presente no seu espaço habitual, decorado a rigor, emblema ao alto, tendo tido a boa vizinhança, entre outros, da Rita e do Jo (que às vezes se transformava em enorme Pai Natal... e com botas! private joke).

Aí aproveitámos, durante estes dois dias, para conviver com visitantes, participantes e organizadores, dando a conhecer as atividades desenvolvidas ou a desenvolver pelo Grupo dos Amigos, assim como, de modo pró-ativo, captámos jovens e adultos, através da voz tonitruante do nosso diretor-pregoeiro Hermínio, para jogos populares como a “roda da sorte” ou o “bota as latas abaixo”). Momentos muito alegres e sobejamente divertidos, em que saía sempre prémio!



Sem esquecer os mais pequenos, lá tivemos mesa e cadeira, de tamanho a condizer, onde os petizes desenharam em cartões, para colocar na árvore de Natal. Claro que alguns, dada a sua enorme vocação pictórica, “esticaram-se” na obra de arte, desenhando nos cartões, nas folhas e até na própria mesa!

Esperamos que não tenham tomado balanço, para expressar essa sua fantástica vocação nas paredes lá de casa!

E assim se concluiu mais um movimentado fim-de-semana na Vila.

Muito gratos a todos aqueles (e foram muitos) que quiseram estar connosco. Tivemos enoríssimo prazer em vos ter acolhido no nosso espaço. Esperamos que tenham gostado.

E não podemos terminar esta crónica, sem também agradecer à Organização (João Pedro, Margarida e restante equipa), o convite que nos endereçou para estarmos presentes na Aldeia de Natal, e ratificar a nossa disponibilidade para colaborar em futuros eventos.



# **RECEITAS DA TIA HERMENGARDA**

Bom dia meus queridos sobrinhos e sobrinhas.

As receitas que hoje aqui a vossa tia vos trás, são de comer e chorar por mais! São alguns dos docinhos de Natal, que já a minha Avó Efigénia fazia, quando eu era miúda... e que eu, às escondidas, ia "pilhar" quando ninguém via! Traquinices!

E uma vez ia sendo apanhada quando... bem, é melhor não começar com as minhas histórias, senão não vos dou as receitas, em que os ovos, o leite e o açúcar são indispensáveis. Mas conto-vos, à mesa da Consoada, o que se passou, se não me esquecer entretanto... que a minha cabeça já não é o que era

## **RABANADAS**

800ml leite meio-gordo - 100g açúcar - 1 casca de limão - 2 paus de canela - 8 fatias de pão  
- 3 ovos M - 500 ml óleo para fritar - 2 c. de sopa de açúcar (para polvilhar) - Canela em pó (para polvilhar)

Aqueça o leite com os 100 g de açúcar, a casca de limão e os paus de canela, sem deixar ferver. Retire do lume.

Demolhe as fatias de pão no leite morno. Reserve.

Envolva cada fatia de pão no ovo previamente batido, à medida que for fritando.

Frite em óleo quente abundante, dos dois lados, até ficarem douradas.

Escorra sobre papel absorvente. Reserve.

Misture o açúcar com a canela para polvilhar a gosto.

Passe as fatias uma a uma na mistura e sirva.



## **SONHOS DE ABÓBORA**

700g abóbora - 1 c. de café de sal - 100g açúcar - laranja (sumo) - ovo M - 1 cálice de vinho do Porto - 400g farinha com fermento - 1 L óleo para fritar - 2 c. de sopa de açúcar (para polvilhar) - Canela em pó (para polvilhar)

Descasque e limpe a abóbora.

Coloque-a num tacho a cozer com água temperada com sal.

Escorra o excesso de água e reduza a puré, mas não demasiado.

Deixe arrefecer.

Numa taça, misture o preparado de abóbora com os ovos, o açúcar, a farinha, a raspa e sumo da laranja e o vinho do porto.

Aqueça o óleo e, com a ajuda de uma colher de sopa, coloque colheradas de massa em óleo bem quente,

Os sonhos viram-se sozinhos.

Retire-os assim que estiverem bem fritos e escorra em papel.

Passe os sonhos pela mistura de açúcar e canela.



## **RECEITAS DA TIA HERMENGARDA**

Continuação

### **ALETRIA**

100g aletria - 4 dl leite meio-gordo - 150g açúcar - 1 casca de limão - 1 pau de canela - 50g de manteiga - 3 gemas de ovo M - ½ c. de chá de canela em pó.  
Num tacho coza a aletria em água, durante 5 minutos.  
Escorra e junte o leite, o açúcar, a casca de limão e o pau de canela.  
Deixe cozer em lume médio até ficar macia.  
Tire do lume, misture a manteiga e as gemas previamente batidas.  
Leve ao lume novamente, mexendo sempre até cozer ligeiramente as gemas.  
Coloque numa travessa e polvilhe com canela em pó.



Ah! Podem já ir pondo os sapatinhos ao pé do Presépio, para marcar lugar.

**BOM NATAL!**



## **CALENDÁRIO GAVM**

**2025 / 2026**

**11 de DEZEMBRO**  
INAUGURAÇÃO DO PRESÉPIO  
**13 de DEZEMBRO**  
REPRESENTAÇÃO TEATRINHO CACHO D'UVAS

\*\*\*\*  
ESPETÁCULO DE ACORDEÃO

\*\*\*\*  
LANCHE PARTILHADO

**JANEIRO**  
EXPOSIÇÃO JUVENIL DE ARTES PLÁSTICA  
EXPOSIÇÃO DE COLECIONISMO GAVM

**21 de FEVEREIRO**  
6.º VILA A COPO

**14 de MARÇO**  
VIAGENS GAVM

**MARÇO**  
ASSEMBLEIA GERAL ORDINÁRIA

- Datas das atividades em 2026 a confirmar
- As datas poderão ser alteradas por motivos imprevistos

## **Rádio Marmeira**



Programas de Autor

Informações Úteis

Música Variada

[radiomarmeira@sapo.pt](mailto:radiomarmeira@sapo.pt)



<https://zeno.fm/radio/radio-marmeira-portugal/>

**Para Quem Gosta de Ouvir Rádio**

<https://www.facebook.com/radiomarmeira>

<https://radiomarmeira.wixsite.com/r-marmeira>



# CARTÃO VALE MAIS

## Parceiros Empresariais / Condições de Descontos

### OFICINA AUTOMÓVEIS



**EspertoCar**

Zona Industrial, Lote 8-Apart. 27  
2040-998 Rio Maior  
Telem. 964 162 884  
Telef. 243 996 952  
Tel. / Fax. 243 993 393  
[www.espertocar.com](http://www.espertocar.com)  
[espertocar@sapo.pt](mailto:espertocar@sapo.pt)

Combustíveis | Lubrificantes | Oficina | Lavagem / Limpeza de Viaturas

- Desconto de 15% na Oficina (Peças e Óleos)
- Lavagem Automática (em 5 lavagens, oferta da 6ª)

### OFICINA AUTOMÓVEIS



**Ricardo Pedro Unipessoal, Lda.**  
**Comércio e Reparação Auto**

Tel./Fax: 243 949 403  
Rua Fonte Nova, N.º 3 - Fonte Nova - 2040-460 S. João da Ribeira RMR

- Desconto de 5€ por cada 80€ de reparação. (Este valor de desconto só se aplica para reparações iguais ou superiores a 80€)

### RESTAURAÇÃO



- Desconto de 5%, nos jantares de 3ª.a 6ª feiras

Tel. 243 946 340  
Tm. 966 911 353

Estrada Nacional 114  
2040-511- Ribeira de S. João

### FARMÁCIA

**FARMÁCIA SÃO JOÃO**

Rua Manuel Sequeira Nobre, nº7,  
São João da Ribeira  
2040-460 Rio Maior

### RESTAURAÇÃO



- De Terça a Sexta Feira desconto de 5% em almoços e jantares (Exceto prato do dia)  
Outros descontos Consulte no local

### PADARIA/PASTELARIA



Padaria A Caravela do Pão  
Rua Mouzinho de Albuquerque, N.º1B  
2040-253 Rio Maior  
[acaraveladopao@gmail.com](mailto:acaraveladopao@gmail.com)

- Desconto de 10€ em Bolos de Aniversário ou para outros eventos (empresas e associações)
- Desconto de 10%, em compras de valor igual ou superior a 15€, na loja  
(Descontos não acumuláveis)