



Everton Augustin

Bem antigamente foi ontem

A exponencialidade da evolução tecnológica é tanta que, dentro de uma mesma geração, há quem se sintam ou fiquem pra trás de fato. Esse sentimento é um gatilho importante para a ansiedade: medo de não estar antenado e acompanhando as últimas inovações.

Há pouco tempo, ainda antes de ontem, imaginei minha mãe, nascida em um vilarejo de colonização alemã no interior do RS, na primeira metade do século passado, sozinha em qualquer aeroporto. Ela não teve aulas de línguas estrangeiras. Até a idade escolar, o português era um idioma estranho. De fato,

ela não aprendeu inglês e dessa forma ela se sente estrangeira no próprio ninho. Muito dificilmente ela usará o seu celular para além de ligações e acesso a algumas redes sociais básicas. As informações nos telões, espalhados pelos espaços aeroportuários, lhe seriam incompreensíveis em boa parte.

Acessar a sala de embarque com o QR-Code aberto na telinha e mostrar a identidade digital no smartphone ao controlador de embarque é algo inimaginável para a boa senhora. O documento em papel, como sempre foi, brota dos recônditos de uma carteira muito bem

Professor e gestor escolar
everton.augustin@gmail.com

guardada em sua bolsa, com diretórios e arquivos de outra época, bem mais tangíveis. Mas vamos lá porque now boarding.

Seria interessante criar pelotões de acolhimento para essas situações. A missão poderia ser executada by doing por alunos que teriam empatia como elemento curricular e a aula poderia ocorrer em espaços como aeroportos.

Certamente os jovens concluiriam que independente do tipo de inteligência, o afeto, aquele sentimento que brota ao conseguirmos nos conectar com o mundo de outros, estaria acima de tudo.

Connecting people.

Jornalista e escritora
magalischmitt@hotmail.com



Magali Schmitt

A vida secreta das baratas

Ano 2026. Maio. Finalmente aprendemos a lidar com as formigas. Agora colocamos o bolo em um pote refratário de vidro com tampa hermeticamente fechada. Desta vez, acho que não conseguem entrar. Elas também não têm mais problema com temperos e sal — invadem a manteiga, o queijo. Comer somente doce é coisa do passado.

Faz oito graus, mas ninguém se importa com isso. Muito menos elas, que antes se organizavam todas e nessa época já estavam habitando seu mundo secreto, construindo em algum lugar abaixo do piso. Mas as formigas entenderam

algo antes de nós e nem se importam mais se faz cinco ou trinta graus.

Os mosquitos foram outros que se adaptaram. Os lá de casa são mutantes da espécie. Dois palitos e carregam a gente pelos cômodos. Duas noites adormeci no quarto e acordei na sala. São fortes, imbatíveis. Não caem por nada. Não tem inseticida ou raquete elétrica capaz de intimidá-los. Eu, que sou do tempo em que no inverno não tinha mosquito, não canso de me surpreender. Eles não apenas cantam no nosso ouvido. Eles dançam e sambam na nossa cara em qualquer

horário e peça da casa.

E as baratas? Não percebi nenhum gesto audacioso da parte delas nos últimos anos. Será que estão se organizando para algo maior? Podem estar tramando a dominação humana nos esgotos, reunidas nas galerias, nos bueiros. Fazendo motins no submundo, um lugar onde circulamos com pouca frequência. Importante observar seus movimentos. Ouvi dizer que sobreviveriam a uma bomba nuclear e depois de tudo só restariam elas. A IA diz que é mito. Mas quem vai pagar para ver? O processo evolutivo é para todos.

Professor
nestorluiztrein@gmail.com



Nestor Luiz Trein

Vida e medicina

Pois não é de hoje que nosso pioneiro dos transplantes de pulmão no Brasil, J.J. Camargo, vem lamentando a proliferação de escolas de medicina em telas, que jamais vão substituir a interação médico/paciente, quer no consultório como na beira de um leito.

Segundo este ícone da nossa medicina e ciência, “não se forma um clínico apenas com simuladores. Medicina é ciência de contatos. O aluno aprende a ser médico observando como o mestre toca o paciente.”

Claro que aqui não vale a lenda do paciente de muletas atendido por Jesus

Cristo, que por misericórdia vestiu o jaleco e mandou o médico de plantão 24 horas descansar e perguntou ao paciente se tinha fé. “É o que mais tenho, doutor”, respondeu com firmeza. “Então me dê essas muletas, mande o seguinte entrar e agradeça a Deus” - teria dito.

Ao sair, todos curiosos, queriam saber como era o novo médico. “Ich, é tudo igual, nem botou a mão em mim”, respondeu. Claro, é uma lenda, mas que isto acontece é fato, de ambos os lados.

Nunca esqueço um dia na capela de um hospital, encontrei uma enfermeira em oração e choro. Olhei para

aqueles olhos marejados e ela entendeu minha pergunta muda. “Perdemos mais uma luta pela vida, era tão jovem ainda” - conseguiu balbuciar. Como um lampejo, me lembrei de Tolstói (1828-1910). Então abracei-a recitando o mestre - “se você sente dor, está vivo; se você sente a dor de outro, você é um ser humano” e a retribuição do abraço foi inesquecível.

E assim segue a vida dos profissionais que se dedicam a nossa saúde, não só para nos dar vida sem dor, mas para senti-la também, como verdadeiros seres humanos que são.

Flávio Fischer

Tabelião
flavio@fischer.not.br



Penso, logo existo?

Daniel Burkhard, em seu livro Nova Consciência – Altruísmo e Liberdade aborda o desenvolvimento da humanidade, em seus vários aspectos. Em dado momento ele se refere a Descartes e sua famosa frase “Penso, ergo sum” - “Penso, logo existo”. Analisando essa frase e os caminhos que a humanidade vem trilhando, ele afirma: “Já a quintessência da personalidade espiritual, em direção à qual estamos navegando, pode ser sintetizada com as seguintes palavras: ‘amo, ergo sum- amo, logo existo’”.

Então complementa: “Mas a liberdade apresenta uma existência duradoura somente quando tem como ambiente o amor. A liberdade sem amor apresenta uma existência curta.” Não tinha lido ainda esse texto quando elaboramos nosso primeiro planejamento estratégico no tabelionato. Mas quando a consultoria contratada para nos auxiliar naquele momento,

sugeri a palavra generosidade como elemento essencial no planejamento, intuitivamente eu sugeri a palavra amor. Amor em relação aos subordinados, aos superiores, aos fornecedores, aos clientes.

Enfim, considerar a amorosidade em todos os relacionamentos decorrente de nossa atividade. Daí decorre, naturalmente, o sentido de nosso trabalho: acolher e orientar. Por vezes, quem nos procura nem sabe bem o que deseja de nossos serviços. Quer ser escutado, poder manifestar suas angústias e preocupações, de ordem familiar ou patrimonial.

Costumo brincar com os clientes ao atendê-los que as consultas são “de grátis”, e podem retornar sempre. Sem custos. Só precisarão pagar se e quando for necessário praticar um ato notarial para resolver a questão que nos é submetida. Tendo presente a frase: Amo, logo existo.

Heda Seffrin

Consultora de etiqueta e gastronomia
heda@artecozinha.com.br



Ceia de queijos e vinhos

Uma fatia de pão, um bom queijo e uma garrafa de vinho são, para os conhecedores, um banquete de rei. Apesar de todo o cerimonial que envolve uma ceia de queijos e vinhos, ela deve ser a mais informal possível.

Quatro tipos de queijo bem escolhidos, podem constituir um verdadeiro banquete. Sugestão: camembert, brie, port-du-salut, gouda, tilsit e ementhal. Você também pode introduzir um queijo de cabra. As pastas de queijo tipo boursin com sabores podem também ser servidas. O queijo deve ser apresentado dentro do invólucro original e não deve ser partido. Calcule 250 a 300 g de queijo e meia garrafa de vinho por pessoa.

Quanto aos vinhos, há quem prefira os tintos, mas você também pode deixar o seu convidado escolher entre o tinto, branco e rosé. Os copos ideais são os

de vidro e cristal, brancos e transparentes.

Os talheres devem ser os de sobremesa: faca e garfo para cada convidado. Ainda faz parte dos talheres uma faca especial para o corte do queijo. Os pratos devem ser empilhados perto dos talheres. Toalha e guardanapos de algodão xadrez, dão destaque aos queijos e vinhos.

A degustação começa pelo queijo de sabor mais suave, passando para os mais fortes. Seguem os acompanhamentos e o vinho. Numa cesta os pães: baguete, italiano e preto. Devem estar inteiros e não cortados.

Frutas como a pera e maçã verde, acompanham bem o camembert e maçã vermelha o brie.

Para quem não bebe vinho, é aconselhável o chá preto, sem açúcar. Tenha sempre água à disposição. Para finalizar, um cafezinho é indispensável.

Eu, fotógrafo

Envie sua fotografia (preferencialmente horizontal) para vidareal@gruposinos.com.br



As cores incríveis do outono no Lago São Bernardo, em São Chico!
Leila Beatriz Zottmann
Taquara

Os artigos publicados nesta página são opiniões pessoais e de inteira responsabilidade de seus autores. Por razões de clareza ou espaço poderão ser publicados resumidamente, o tamanho é de até 1.600 caracteres com espaço. Artigos podem ser enviados para opiniao@gruposinos.com.br.

