



SAUDOS

¿Hola queridos amigos?

Nuevamente estamos con vosotros para contaros cómo sigue la vida en nuestro Hogar Virgen de Fátima.

Bueno, en el mes de abril queremos contaros que ya nos pasamos a la nueva casa y nos instalamos en las nuevas habitaciones en las cuales estamos muy cómodas.

Ah, y deciros que también en abril, otra joven se ha incorporado al Hogar Virgen de Fátima, se llama Juliana (19), y esta estudiando segundo curso del Pedagógico, nivel Inicial. Por lo que estamos muy contentas de tenerla con nosotras.

¡UN BESO Y UN ABRAZO AMIGOS ¡



CUMPLEAÑOS DEL MES

Este mes de Mayo queremos felicitar a nuestra amiga y encargada de la casa Madre Inés.

El día 8 cumplirá 42 años.

La deseamos toda la suerte del mundo, que la vaya bien en toda su vida y que se cumplan todos sus sueños.

¡FELIZ CUMPLEAÑOS MADRE INÉS!

Presentándonos



*En esta sección cada mes una de nosotras les ira contando un poquito más de su sueño: este mes, **Mayra***

Queridos amigos, quien les habla es Mayra con 17 años de edad.

Soy natural de Zapato Yacu, que queda a 1 hora de la ciudad de Yurimaguas. Somos 6 hermanos pero ellos no tuvieron la oportunidad de estudiar.

Gracias a la hermana Inés estoy estudiando 3º de secundaria y con el apoyo que ustedes me brindan podré lograr mi sueño de ser una gran profesional.

Pero también tengo otras aficiones: me gusta cantar, bailar, sonrío con facilidad, soy fans de Enrique Iglesias...en definitiva soy una chica muy alegre que me encanta la vida y compartirla con mi familia y mis amigas.

¡UN FUERTE ABRAZO PARA TODOS!

DESCUBRE LA SELVA (Por Sayda Asunciona Huiñapi)



Hola amigos, mi nombre es Sayda, tengo 14 años y me gusta mucho cocinar. Por eso les voy a enseñar cómo preparar el plato típico de nuestra selva peruana: el rico juane.

Primero freímos ajos en una olla con aceite. Añadimos agua y sal suficiente para después echar el arroz. Cuando el agua está hirviendo, lavamos el arroz para soltarle. Mientras el arroz va secando vamos matando las gallinas y ponemos agua a hervir para pelarlas. Una vez limpias, hacemos las presas (las cortamos en pequeñas tajadillas), las condimentamos con ajo, sal, pimienta y el mixto a base de guisador y manteca de chanco. Una vez condimentadas las cocinamos en una olla.

El caldo del guiso se le echa al arroz y se mezcla. Por último, en una hoja de bijao se pone una porción de arroz, una presa de gallina, dos aceitunas y medio huevo cocido. Lo atamos y ya tenemos nuestro rico juane. Espero que os guste.



Las noticias del mes

INUNDACIÓN EN LA CASA HOGAR

En este mes pasado ha llovido mucho en la selva Peruana. Eso ha hecho que, al no haber desagües en el barrio, nos hayamos inundado varias veces. Pero gracias a Dios no hubo ningún percance porque nos pusimos manos a la obra con mucha rapidez y conseguimos botar todo el agua.



COSTURA

En nuestros tiempos libres realizamos costura con el apoyo de la Hna. Inés.



NOS FUIMOS DE BODA

La hermana de la Madre Inés nos invitó a su boda y así lucimos esa tarde.



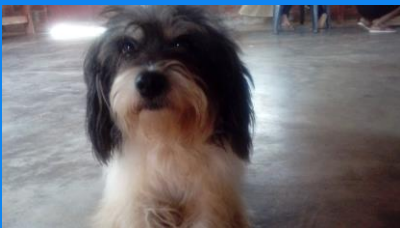
MANUALIDADES

Confeccionamos nuestros propios materiales que nos sirven para archivar nuestras fichas. Así aprovechamos los papeles reciclados (cartones, retazos de telas, etc.)



PÉRDIDA DE NUESTRA MASCOTA

También contamos que uno de nuestros amigos, Trueno (mascota), se perdió por una semana, pero gracias a Dios lo encontramos y ya está con nosotras de nuevo.



ESTRENAMOS LA NUEVA COCINA

En estos días por fin hicimos el traslado de la cocina, al principio nos costó trabajo porque tuvimos que limpiar. Pero gracias al apoyo de todas nosotras junto a Madre Inés y Padre Walter pudimos culminar con mucha alegría.

