

“La patria, pues, es la herencia y a la vez el acervo patrimonial que se deriva; esto se refiere ciertamente a la tierra, al territorio. Pero el concepto de patria incluye también valores y elementos espirituales que integran la cultura de una nación”. (San Juan Pablo II, Memoria e identidad).

Calendario de actividades:

Lunes 11	16:15	<ul style="list-style-type: none"> ■ Venta de cabritas de maíz en el colegio. ■ Salida de alumnos de primaria y secundaria. Suspensión de todos los talleres extraprogramáticos.
Miércoles 13		<ul style="list-style-type: none"> ■ Ensayo general Fiestas Patrias.
Viernes 15	08:15 09:00 13:05	<ul style="list-style-type: none"> ■ Misa a la Chilena. ■ Celebración Fiestas Patrias. ■ SALIDA DE LOS ALUMNOS A VACACIONES DE SEMANA DE FIESTAS PATRIAS.

SUSPENSIÓN TALLERES EXTRAPROGRAMÁTICOS LUNES 11 DE SEPTIEMBRE

Como medida preventiva, se suspenderán todas las academias y talleres extraprogramáticos del día lunes 11 de septiembre, por lo cual los alumnos de primaria y secundaria tendrán sus clases regulares hasta las 16.15 hrs, hora en que se acaba la jornada pedagógica de ese día. Les agradecemos su comprensión al respecto.

VENTA DE CABRITAS

En el contexto del mes de la Patria y de las celebraciones de Fiestas Patrias, este lunes 11 de septiembre vendrá el tradicional vendedor de cabritas a nuestro colegio. Tendrá un valor de \$1.000 cada paquete. ¡Qué rico, no se pierdan esta oportunidad!

CELEBRACIÓN FIESTAS PATRIAS Y VACACIONES

INVITAMOS CORDIALMENTE A LOS PAPÁS Y ABUELOS A NUESTRA CELEBRACIÓN DE FIESTAS PATRIAS EL DÍA VIERNES 15 DE SEPTIEMBRE. Comenzará a las 8:15 am con una misa a la chilena y luego la presentación de bailes tradicionales, el concurso de cueca y varias actividades entretenidas que serán acompañadas de un ambiente familiar en el cual podrán disfrutar de ricas empanadas y bebestibles que estará vendiendo el 1° medio pro fondos Viaje de Estudios. ¡Los esperamos!!!

PATRIOTISMO

Si se pregunta por el lugar del patriotismo en el decálogo, la respuesta es inequívoca: es parte del cuarto mandamiento, que nos exige honrar al padre y a la madre. Es uno de esos sentimientos que el latín incluye en el término *pietas*, resaltando la dimensión religiosa subyacente en el respeto y veneración que se debe a los padres, porque representan para nosotros a Dios Creador. Al darnos la vida, participan en el misterio de la creación y merecen por tanto una devoción que evoca la que rendimos a Dios Creador. El patriotismo conlleva precisamente este tipo de actitud interior, desde el momento que también la patria es verdaderamente una madre para cada uno. El patrimonio espiritual que nos transmite nos llega a través del padre y la madre, y funda en nosotros el deber de la *pietas*. Patriotismo significa amar todo lo que es patrio: su historia, sus tradiciones, la lengua y su misma configuración geográfica. Un amor que abarca también las obras de los compatriotas y los frutos de su genio. (San Juan Pablo II).

Virgen de los dolores

■ Cada 15 de septiembre la Liturgia de la Iglesia nos invita a recordar los dolores de la Virgen María, Madre de Nuestro Salvador. María de pie junto a la cruz de Jesús, su Hijo, estuvo íntima y fielmente asociada a su pasión salvadora.

INTENCIONES DE ORACIÓN POR LA IGLESIA EN CHILE

Mes de Septiembre - Por la patria.

Que todos nos preocupemos de buscar y trabajar honestamente para hacer de Chile un verdadero país de hermanos donde cada uno tenga “pan, respeto y alegría”.

CAMPAÑA CUADRADITOS DE LANA

Les recordamos nuestra campaña de cuadraditos de lana que es hasta el 21 de septiembre para hacer chales y abrigar a los miembros del hogar de ancianos San José.

DATO SALUDABLE

LA BUENA BURGER CASERA

Si está hecho en casa, es mejor.

En pan, al plato, a la parrilla o como picoteo, una buena hamburguesa casera es siempre bien recibida (por los que comen carne) porque además de deliciosa, se pueden ir variando los ingredientes en cada preparación. Va la receta!

INGREDIENTES:

- 100 gr de cebolla picada en cubitos chicos (1/2 cebolla o una chica).
- 30 gr de pimentón rojo picado en cubitos chicos (1/4 de pimentón).
- 1 cda de mostaza.
- Aceite de oliva.
- 2 rebanadas de pan de molde sin borde remojado en leche (también puede ser miga de marraqueta u otro pan).
- 30 gr de tocino (opcional).
- 500 gr de carne molida (tártaro 4% grasa).
- Yema de 1 huevo.
- Hojas de cilantro o perejil picadas.
- Sal y pimienta a gusto.

(Ideas de otros ingredientes para ir variando: ajo, queso mantecoso para relleno, queso azul, cebolla acaramelada, etc).

PREPARACIÓN:

En un bowl dejar remojando el pan en leche. Poner en un sartén el aceite, la cebolla, pimentón y mostaza y sofreír a fuego medio bajo hasta que estén blandas y suaves. En otro bowl poner el sofrito con el pan remojado estrujado, el tocino picado, la carne, la yema, sal pimienta y perejil y mezclar con las manos o con cuchara de palo hasta integrar todo. Armar las hamburguesas con las manos cuidando de no apretarlas mucho, sino que sólo darles forma y cocinar en un sartén muy caliente con aceite de oliva hasta dorar por ambos lados (también se pueden hacer a la plancha, parrilla o airfryer). ¡A disfrutar!