

ONDAKA

Boletim Mensal do Projecto Comunitário Vozes da Paz Ano 5 Nº54 Dezembro 2005

Natal! É ou não nossa festa?

Esta é uma tradição Europeia, ela não é africana porque antes da chegada dos missionários em Angola ninguém comemorava este dia. Nós africanos temos as nossas festas. Porque antigamente sabia-se que os anos passavam mediante o tempo. Afirmou o Pastor Joel Chitekulo, da Igreja Evangélica Congregacional em Angola no bairro Bom Pastor.

Págs 8-9



Gado bovino morre no Mundundu



Pág. 5

Mais de 30 cabeças de gado bovino morreram na comuna do Mundundu, município do Ukuma, por uma doença não identificada até ao momento.

Segundo os criadores de gado, os animais adoecem e num espaço de 24 horas acabam por morrer.

ONDAKA é financiado pela Agência Canadana para o Desenvolvimento Internacional (CIDA) e a Agência Suíça para Desenvolvimento e Cooperação (SDC).

Boletim Mensal do Projecto Comunitário Vozes da Paz Ano 5 Nº54 Dezembro 2005

Editorial

O ano de 2005 está no fim. Pouco tempo nos resta para dizermos adeus aos 365 dias.

Muitos são de opinião que este ano o tempo terá passado tão rápido em relação aos anteriores, enquanto outros dizem que foi difícil chegar ao fim.

Mas na dialéctica do tempo todos os anos passam da mesma forma.

As vezes as coisas parecem-nos correr rápido quando tudo está bem, quando não temos preocupações e tornam-se penosas quando tudo que enfrentamos constitui problema. Mas a vida é mesmo assim.

Em mais um final de ano o momento é de análise e balanço do que foi feito. É bem verdade que algo foi feito. Nas nossas comunidades, quimbos, aldeias, vilas, municípios e cidades, muitas coisas foram feitas. A primeira vista podem não ser visíveis, mas há sempre algo que fica para a obra da história. Devemos neste momento ver o que não foi feito e porquê. Onde consistiu

a dificuldade e insucesso da nossa aspiração.

2005 está a despedir-se e devemos gritar bem alto que valeu a pena, num ano que comemoramos os 30 anos de independência e onde o país começou a marchar firmemente para o seu desenvolvimento.

Sabemos que ainda existem muitas dificuldades no seio da nossa população, mas devemos ter a esperança de que o amanhã será melhor.

Assim agora é o momento de traçarmos as metas que queremos atingir no próximo ano e quando chegarmos no final do mesmo ano dizermos que valeu a pena. A vida não é um acaso. Ela deve ser planificada e gerida.

Comemoremos o Dia de Natal e Ano Novo com alegria, paz e amor. É bem verdade que estas duas datas festivas serão vividas de formas diferentes. Cada um da sua maneira, forma e jeito,

isto é consoante as possibilidades. Uns de uma forma muito modesta dedicam especial atenção a estas efemérides. A do nascimento de Jesus Cristo e a virada de mais um ano.

Por isso, Dezembro é o mês onde gastam-se os maiores recursos financeiros na compra de muitas coisas. Uns até chegam ao ponto de comprar coisas desnecessárias.

É bom que a lição de anos anteriores seja tomada em linha de conta. Festejar sim, mas moderadamente.

A prática já nos ensinou que a festa só dura um dia, ou seja 25 de Dezembro e 1 de Janeiro. E depois como ficamos nos meses de Janeiro e Fevereiro se não fizermos bem as nossas poupanças?

As comunidades rurais, aos nossos colaboradores e famílias do Huambo, o Ondaka deseja votos de Feliz Natal e Próspero Ano de 2006.

Espaço do leitor

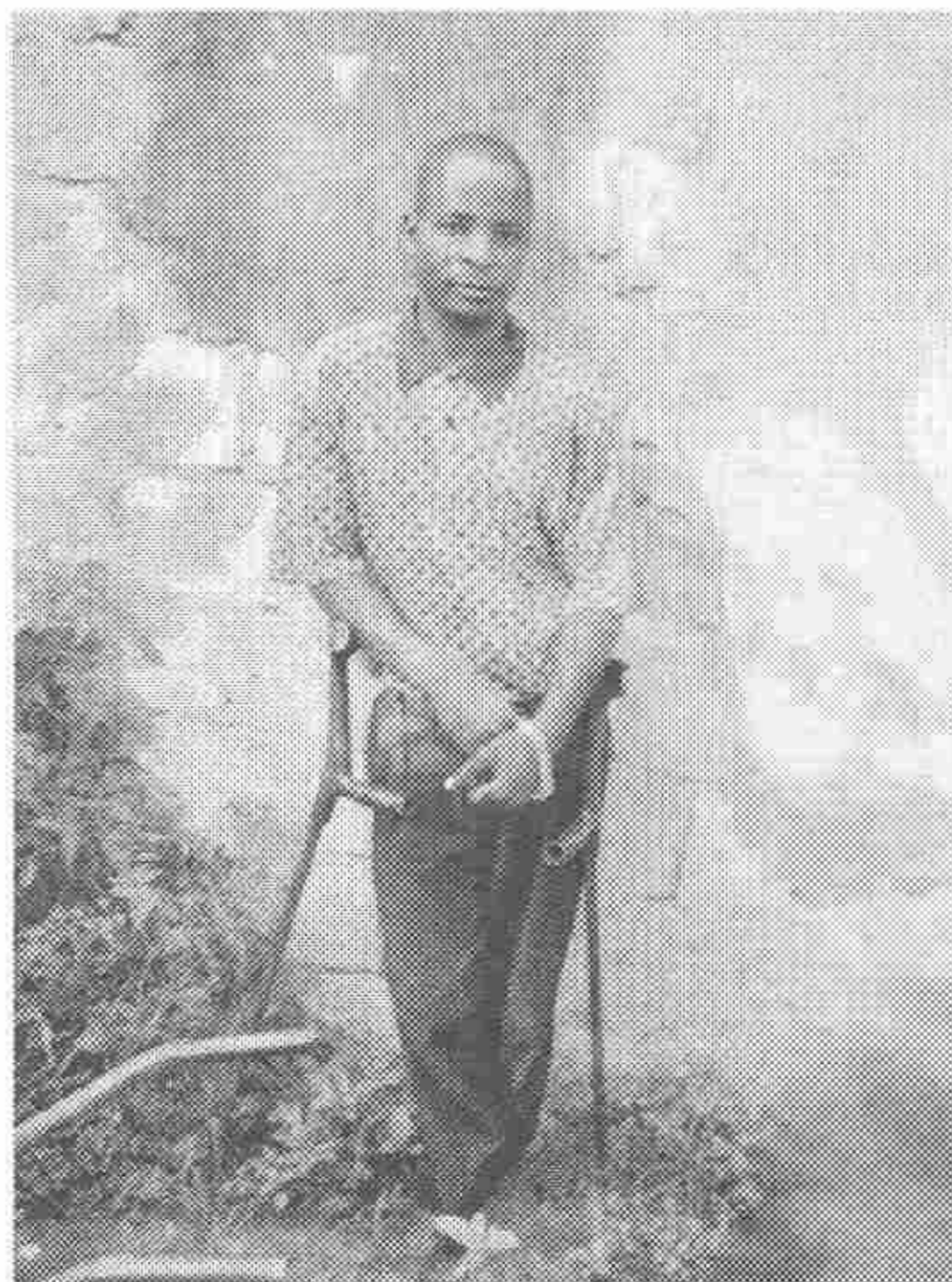
Vivo no bairro do Kilombo e gosto de ler mensalmente o Ondaka. É um dos meus maiores companheiros nos tempos de lazer. É uma boa publicação, pois ajuda muita gente a mudar de comportamento, porque educa coisas boas.

Pena é, que as vezes se torna muito difícil adquirir o boletim.

Um feliz Natal e próspero Ano Novo é o que desejo a equipa do Ondaka.

O leitor

Jorge Chinjenge



ONDAKA

Ficha Técnica

Coordenação: Quintas Júlio

Redacção: Atekula

Paginação: Margrit Coppé

Ilustração: Martinho Daniel

Revisão: Cupi Baptista, Jonathan Howard

Colaboradores: Vozes d' África e Save The Children - UK

Produção: Grupos comunitários da Santa Teresa, Losambo, Samacau, Vilinga, Nzaji, Kilombo, Km25, Sambo, Funileiros, Candandi-Bailundo, Gomes e Fátima no município de Katchiungo.

Editado por: DW - Development Workshop - Huambo

Endereço: Rua 105 casa 30

Bairro: Capango - Huambo

Tel : (041) 20 338

Email: dwhuambo@angonet.org

Website: www.portalangonet.org/? alias=ondaka

Tiragem: 3500 exemplares

Rosto do Mês

O Natal hoje em dia é festejado de formas diferentes

É uma das principais festas que o mundo comemora. Com o decorrer do tempo foi-se adoptando formas diversas de celebração e hábitos alimentares.

Domingas Canhola, nasceu na comuna da Chipipa no ano de 1957 é filha de Eduardo e Alice. Fez os seus estudos primários na aldeia de Kangombe no Quipeio, porque teve que viver com a sua irmã que ali casou-se. Ela não viveu com a sua mãe, porque teve que cuidar dos seus sobrinhos no Quipeio. Mas ela visitava sempre seus pais na Chipipa.

duas já são casadas e vivem em Luanda. No tempo de guerra estas filhas lhe ajudaram muito, elas mandavam apoio.

Para ela Natal é dia de família onde todos convivem e comem juntos. Como religiosa da igreja protestante, o natal significa o nascimento de Jesus.

Ela gostaria de estar com todos os

junto delas. Mas como também tem filhos pequenos, não é possível.

No dia do natal espera cozinhar um pouco de carne de cabrito com batatas e algumas gasosas.

No passado, isto no tempo de confrontações o Natal não se comemorava legalmente, porque toda gente sonhava só correr pelas matas, mas no tempo colonial foi normal as

peessoas se preocupavam com muitas compras aquilo que não se comia neste dia as famílias procuravam comprar e cozinhar como o arroz, o mancarão e gasosa, mas não entendia porque é que isto acontecia visto que, nas lojas havia muito

arroz e mancarão. Estes dois pratos eram sagrados para todas as famílias e tinham na mentalidade que isto só era comida para o Natal.

Como toda gente tinha criação de animais a carne e a batata não era novidade.

Os bolos eram um sonho, apenas sentiam o cheiro a sair nas casas dos brancos. Mas neste dia os pais compravam pão para os filhos.

Agora tudo mudou, segundo ela, as pessoas até nos quimbos fazem bolos nos casamentos, no Natal não se fala, quase todos provam uma fatia de bolo.

Domingas acha que os angolanos cada dia que passa estão a evoluir em tudo, visto que no tempo colonial o branco não ensinava tudo para não ser igual ao preto.

Neste Natal de 2005 Domingas deseja felicidades para todo o povo angolano e que o 2006 possa trazer novidades para todos.



Foi pretendida por Florindo Adão com o qual casou-se no ano de 1982. Depois do casamento foram viver no Longonjo e na altura conseguiu fazer o segundo nível, têm 10 filhos, destes

filhos a conviver nesse dia, mas não é possível, porque as duas filhas não podem deixar seus maridos. Segundo ela, se houvesse possibilidades como mãe gostaria de ir a Luanda e ficar

CHOQUE ELÉCTRICO MATA MULHER

Uma mulher que vivia no Katchiungo, morreu na primeira semana de Dezembro, vítima de um choque eléctrico.

A infeliz tentou tirar do seu quintal os cabos eléctricos caídos de um poste público, que foi derrubado por uma carrinha de marca Toyota Dyna.

YIKOLO VYO CINYI VI PONDA YUMWE UKĀYI

Yumwe ukāyi nungambo yo ko Katchiungo, wafa ko sumana yatete ko sāyi ya Cemba Nima omo yi kolo vyo cinyi.

Ocilunga camwiwa eci u ndeti aseteka



okupa ko citali caye yikolo vyo cinyi vyakupukilako omo lyo cendelo lo ndimbu Toyota Dyna vya cilundulwila.

Enviada pelo grupo Gomes

QUILOMBO VIVE EM INSEGURANÇA

Um grupo de individuos não identificados, cria insegurança aos moradores do bairro do Quilombo praticando assaltos a mão armada.

Há dias os ladrões cortaram a corrente do cadeado da porta de uma casa, mas foram infelizes, porque



foram vistos por crianças que gritaram e estes fugiram, ainda na mesma noite 6 residências foram ameaçadas pelos assaltantes.

A comunidade está aflita face a crescente onda de roubos e pede as autoridades policiais para tomarem conta da situação.

KILOMBO OKASI VOHELE

Omunga yimwe yomanu kavakulihwile, vakasi okukapa ekalo livi ko lo nungambo vyo ko Kilombo, okutuswila olonjo. oloneke vilo ovimunu vyatuswila kwenda vateta elyengue lyepito yonjo yimwe, pole kavatelele okwiva momo vamwiwa lo m̃ala yu ava valitetela, noke ovo vatila, handi vu teke waco, olonjo vimwe vyasoka epandu, nda vyanyaniwa.

Enviada pelo grupo Quilombo

VIOLAÇÃO CAUSA MULTA PESADA

Um jovem que reside na aldeia de

Kassolio - Alto Hama foi obrigado a pagar uma pesada multa por ter violado uma aldeã.

O caso aconteceu porque o marido da senhora havia se deslocado para fora da aldeia em missão de serviço e o jovem aproveitou, só que as coisas não deram certo porque foi apanhado pela sogra da mulher.

O assunto foi levado a autoridades tradicionais e o jovem teve de pagar a multa de 30 mil Kuanzas, uma galinha e um garrafão de caxi.

OKUSILIŃGINYA KWAKOKA OKUFETA ETEVO

Yumwe umalehe nungambo yo kimbo yo ko Kassolio - Alto Hama wakisikiwa okufeta etevo omo lyo ku siliŃginya okulinga ocisola layumwe. Ocitangi camwiwa eci ulume vu k̃ayi atundile okulinga upange, yu umalehe vepuluvi lyaco alimwisa onjila yo ku lala laye. Ovina kavyandele ciwa momo wakwatiwa la ndatembo yu k̃ayi. Ocitangi ca mbatiwa ku soma, yu umalehe afeta etevo lya 30.000Kz, losanji kwenda esanga lyo walende.

Enviada pelo grupo Kandandi

ESFAQUEOU O SOBRINHO POR CAUSA DAS MANGAS

Na aldeia Kandandi o tio esfaqueou o sobrinho devido a uma briga por causa das mangas.

O caso ocorreu quando tio e sobrinho decidiram apanhar mangas. O sobrinho subiu na árvore e o tio ficou em baixo para recolher. A medida que o sobrinho atirava o tio foi comendo e quando este desceu para fazerem a divisão só

encontrou mangas podres. Chateado o sobrinho tentou revoltar-se, mas o tio esfaqueou-lhe resultando



ferimentos nos dedos e o corte de uma veia. O caso está entregue as autoridades competentes para a resolução.

WATOMA CIMUMBA OMO LYO LO MANGA

Kimbo lyo ko Kandandi, yinanu watoma cimumba caye omo lyo lo manga.

Ocilunga camwiwa eci yinanu la cimumba vayunga olomanga. Cimumba eye walonda vuti yinanu wakala posi okunola olomanga. Eci cimumba alonda vuti, pokwimbamba olomanga yinanu haco avilya. Eci cimumba akaloka posi, wasiñgapo lika evi vya vola. Cimumba eci afetika okuhoyako, yinanu haco otoma omoko yu kwasupuka apute kimwine kwenda okutetiwa kwa sipa. Ocitangi caciwa peka cilo ombonge oyo yicitetulula.

Enviada pelo grupo Kandandi

GRUPO DE KANDANDI TEM UMA LAVRA

O grupo comunitário do Kandandi decidiu criar uma lavra com o objectivo de se ultrapassar a carência alimentar que têm atravessado.

O grupo cultivou cerca de um hectare onde semearam milho. Para isso os membros do grupo tiveram de

contribuir com algum dinheiro que serviu para alugar a atracção animal além da sua mão-de-obra. Este é um exemplo que deve ser seguido pelos demais grupos.

OCIMUKA CO KO KANDANDI CIKWETE EPYA

Ocimuka co ko Kandandi, casima okukwata epya oco vatepululeko kamwe ovitangi vi liyaka lavo.

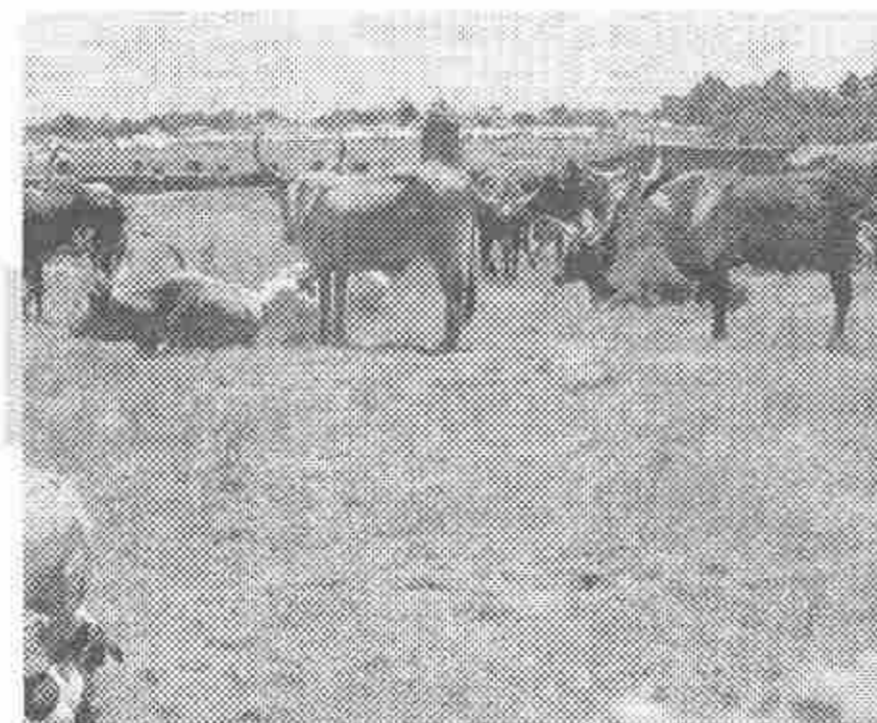
Ovo valima eci ca soka ocita ca lyanga ce pungu. Omo lyaco ovimatamata vyaco vyakongela olopalata yu valukala olongombe kumosi lolongunja. Eci oco cikwete okukwamiwa.

Enviada pelo grupo Kandandi

GADO BOVINO MORRE NO MUNDUNDU

Mais de 30 cabeças de gado bovino morreram na comuna do Mundundu, município do Ukuma por uma doença não identificada até ao momento.

Segundo os criadores de gado os animais adoecem e num espaço de 24 horas acabam por morrer.



Por este facto solicitam apoio as autoridades sanitárias para as devidas averiguações do que está a ocorrer.

OLONGOMBE VIFA KO MUNDUNDU

Casoka olongombe akwi atatu vyafa kimbo lyo Mundundu, ko civanja co ko Ukuma omo lya veyi vumwe kawakulihwile. Ndomu vakwa-

kutekula ovinyama vacilombolola hati olongombe vivela pokati koloneke vi vali, noke haco vifa. Omo lyaco, vapinga ekwatiso kwavakwopangue vokutata ovinyama.

Enviada pelo Ukuma

ESCAPOU DA MORTE

Uma criança de 8 anos de idade de nome Yana, moradora no bairro de S. José escapou a morte no dia 11 de Dezembro ao cair no interior de uma cacimba quando tentava acarretar água para banhar.



O azar não aconteceu graças a uma vizinha que pretendia retirar água da mesma cacimba e viu a criança lá dentro tendo alertado a família.

É caso para dizer e prevenirmos não devemos mandar crianças acarretar água.

WAPULUKA KOLOFA

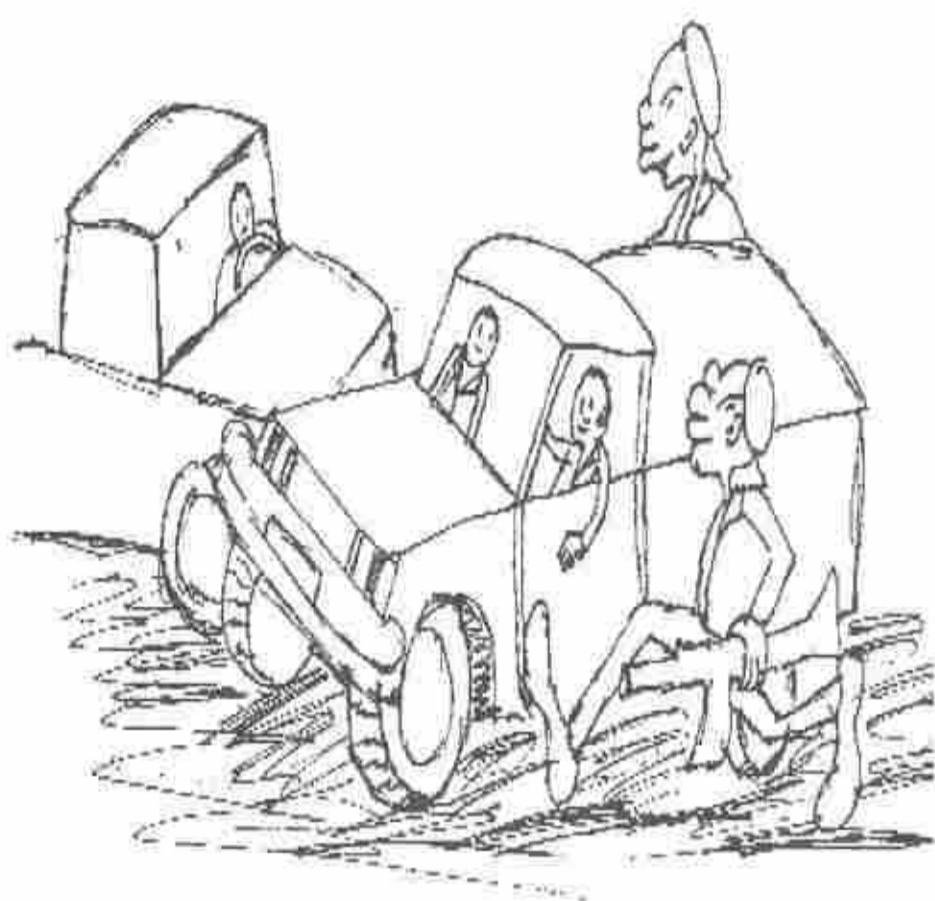
Yumwe omõla ukwalima ecelãla londuko ya Yana nungambo yo ko S:José wapuluka ko lofa ke teke lye kwi la mosi vo sãyi ya Cemba Nima, wakupukila vo cisimo co vava eci eye akala okuseteka okutapa ovava. Ondyangu kayamwile pakisi yumwe omu valisungwile pokutapa ovava wamõla omõla otelela kilu lyo vava, yu asapwilako epata lyovupamo. Kaciwako okutuma omãla okutapa ovava vo cisimo.

Enviada pelo grupo Vilinga

O ROUBO NÃO DEU CERTO

No primeiro dia do mês de Dezembro um cidadão foi detido pelas autoridades do município do Katchiungo, por ter roubado uma viatura de marca Toyota Land - Cruiser.

A apreensão foi possível, porque os meliantes antes foram ao município do Chinguar beber uns copos e nas voltas que deram, chocaram com uma outra viatura e tentaram roubar outra



Na fuga as autoridades policiais dos dois municípios coordenaram as acções e os gatunos foram detidos.

OKWIVAKAKWANDELE

Ke teke lya tete vo sãyi ya Mbala Vipembe yumwe ulume wakwatiwa la kwenje velombe ko civanja co ko Katchiungo omo okuti wanyana ocendelo lo ndimbu Toyota Land-Cruiser.

Ovo vakwatiwa momo okuti ovingumba evi vandeleva vali ko civanja co Cinguar okunywa noke kwasupuka okulitusula kwo cendelo cavo kwenda camale. Handi vasetekelevo okunyana ocendelo ca tyamela ke tavo lyo Katolika. Noke akwenje velombe vo lo município evi vi vali valingako cosi yu vakwatiwa.

Enviada pelo grupo Gomes

JUSTIÇA POR MÃOS PRÓPRIAS

Elementos identificados queimaram uma viatura pertencente ao INEA - Instituto de Estradas de Angola pelo facto desta ter atropelado mortalmente uma criança de 8 anos nas imediações do mercado de



S. Pedro. O motorista que conduzia o veículo conseguiu escapar da fúria da população. Os actores desta acção estão a contas com a justiça. É caso para dizer que ninguém está autorizado a fazer justiça por mãos próprias, pois assim fazendo estará a incorrer em crime.

OVO MWELE VACITANGULULA

Omanu vamwe vayoka ocendelo ca tyamela ko INEA- calitumbika kovopange vatapalalo vo Ngola, omo okuti yalyatela omõla wasiõga olofa ukwalima ecelãla ko citanda co ko S. Pedro. U wandisa ocendelo wapuluka povaka omanu . Pole ava vayoka ocendelo caco vasangiwa ale vokamenga.

Enviada pelo grupo do Samacau

VIOLÊNCIA FAMILIAR EM ALTANA TCHIKALA TCHOLOHANGA

No município da Tchikala Tcholohanga estão a se registar muitos casos de violência no seio das famílias.

Nos últimos dias, os casos têm sido mais do que evidentes, onde na sua maioria os homens são os protagonistas.

Segundo a Ana Maria Ekuva responsável da Secção da Família e Promoção da Mulher, a causa está no elevado consumo de bebidas alcoólicas. Entretanto acções de sensibilização estão a ser realizadas junto das autoridades tradicionais e comunidades no sentido de se reduzir esta prática.

ETALISA HALIKO TCHIKALA TCHOLOHANGA LITONGEKA

Ko civanja co Tchikala Tcholohanga ku kasi okumwiwa atalisa hali valwa pokati kapata.

Oloneke vyasulako akandu vasyata okumwiwa alume vakasi okucilinga. Ndomu cayeviwa lu songwi wo citumãlo ci tambulula vya pata kwenda okwamako kwa kãyi Ana Maria Ekuva. Ndomu eye acilombolola, hati ovama vakasi okusupuka kovoholwa. Ovopange vokuhandeleka omanu vakasi okulingiwa kumosi lo losoma oco akandu ava vatepuluke naito. Enviada pela Tchikala Tcholohanga

CAÁLA MAIS ILUMINADA

O município da Caála conta com mais um grupo gerador de energia eléctrica para reforçar os dois já existentes. Com a entrada em funcionamento deste grupo de 600 Kva a sede municipal da Caála passa a beneficiar de mais corrente eléctrica e abarcar um maior número de municípios. O novo grupo gerador foi adquirido pelo Governo da Província através da firma Mbakassy e Filhos e vem assim colmatar os grandes problemas que enfrentavam.

O CAÁLA KAKWETE OCINYI

O Município yo Caála yitenda vali la limwe etukutuku lyeca ocinyi oco cikwatiswko atukutuku vavali vasangiwako ale.

Lo cimwamwango caco eci vo Caála, ocinyi ci kavokiya, kwenda omanu

vasumuluha.

Ocimwamwango caco caciwa lu vyali wo lupale, pole calandiwa ku Mbakasy e Filhos. Cilo ovitangi vyatepuluka.

Enviada pela Caála

FALTA DE ÁGUA NO KUANDO CRIA PROBLEMAS NO FORNECIMENTO DE ÁGUA

O baixo caudal do rio Kuando está a condicionar o fornecimento de água a cidade do Huambo.

Há mais de um mês, que a cidade não é abastecida do precioso líquido, porque a água existente na albufeira da barragem do Kuando não é suficiente para mover as máquinas



que geram corrente eléctrica que abastece a estação de captação, tratamento e distribuição do rio Kulimahala.

Esta situação está a trazer muitos transtornos aos habitantes principalmente dos prédios que são obrigados a percorrer distância a procura de água.

EKAMBO LYO VAVA KO KWANDO CANENA OVITANGI VYO KWECA OVAVA

Omo lye kambo lyo vava ko civa co ko Kwando, cikasi okutateka

okweciwa kwovava ko vyengo vyo lupale lwo Huambo. Papita ale o sāyi tunde apa omanu kavakasi okukwata ovava ko vyengo, cosi momo okuti ociva co vava co ko Kwando ka cikwete ovava vatela vaca ongusu okuti ku kwata olusu yikwatisa yikete vyeca ovava ko lwi Kulimahala.

Eci ci kasi okunena ovitangi vyalwa ko manu, capyalã enene ava vasangiwa kolo sapolalo. Omanu civakisika okwenda ovinãla vinene okusandiliya ovava

Enviada pelo grupo do Vilinga

REABILITAÇÃO DE INFRA ESTRUTURAS SOCIAIS NAS ZONAS PERIFÉRICAS DA CIDADE DO HUAMBO

A administração comunal do Bandeira conheceu no ano 2005 alguns avanços com a construção de várias infra estruturas que irão melhorar o acesso à população aos serviços básicos.

Na área de educação foi construída uma escola do 1º Nível no bairro



Frederico e a reabilitação de duas escolas primárias n.º 111 e n.º 145. Já no Vilinga, na parte da saúde foi construído um posto Médico, um centro de saúde no bairro da Chiva, a reabilitação de um centro materno de saúde da Bomba Alta e a reinauguração do Centro Ortopédico do mesmo bairro que agora é chamado Centro Dr. António Agostinho Neto.

Ainda na mesma comuna foi

inaugurada uma fábrica de Leite de Soja da Microform II, que está na fase experimental.



Está perspectivada a construção de uma fábrica de ração do Agente económico Afonso Hossi.

Também as estradas sofreram o processo de tapa buraco, embora estejam a ser danificadas novamente pelas chuvas.

De salientar que os refugiados provenientes da Zâmbia, Namíbia e Congo receberam cerca de 300 metros quadrados para construção de casas no perímetro S. Bartolomeu e Vila Graça, entregues pela administração Vilinga em parceria com o Urbanismo e Ambiente. A mesma sorte coube a 80 famílias dos ex-militares que se beneficiaram com 20 metros quadrados por família, para a construção de casas no bairro da Bomba Baixa.

De realçar que aquela comuna é ainda alvo de uma exploração massiva de areia, por pessoas singulares que vendem para sustentar as suas famílias por falta de emprego. Esta acção vai provocar uma destruição do meio ambiente.

Na comuna do Samacau foi reabilitada e apetrechada a escola primária n.º 2, que segundo a Directora pedagógica Elizabeth Marta o próximo ano lectivo serão matriculados mais de 1350 alunos da 1ª a 4ª classe no curso diurno e no período nocturno irá funcionar o curso Pré-Universitário.

Enviada pelos grupos Vilinga e samacau

Natal! É ou não nossa festa?

Joel Chitekulo é pastor da Igreja Evangélica Congregacional em Angola no bairro Bom Pastor, encontramos-lo em casa, o nosso convidado nesta edição do Ondaka para nos falar da importância da comemoração do Natal.

Ondaka (O) - Qual é o verdadeiro sentido do Natal?

Joel Chitekulo (J.C) - Natal é um dia em que as famílias se juntam para comemorar o nascimento de Jesus.

o seu Natal, por isso este Natal que comemoramos tem que ser sempre Natal de Cristo.

O- A festa do Natal pertence a nossa cultura africana?

Festejava-se no início das chuvas e no seu término e isto indicava o início e o término do ano. Uma época começava em Maio na altura em que se começavam a colher os produtos do campo, e quando as chuvas se abatem significa que o ano acabou.

O- Quando é que nós começamos a festejar o dia da família?

J.C- Foi com a vinda dos missionários que anunciaram a palavra de Deus e o nascimento de Jesus Cristo. Assim hoje se festeja o Natal com muita euforia em todas famílias, até mesmo aqueles que não crêem em Jesus Cristo.

O- Existem algumas igrejas que não comemoram o Natal, porquê?

J.C - Não sei, porque isso acontece noutras igrejas. O Natal é importante para todo o cristão, mas o mais importante é a dádiva que nós recebemos de Jesus para a salvação dos nossos pecados. Neste dia Jesus nasceu de novo nos corações dos cristãos. O importante não é falar da data, mas sim da época.

O - O dia 25 de Dezembro é o dia verdadeiro em que nasceu Jesus?

J. C - Não, porque o calendário cristão difere do judaico. Jesus nasceu na altura em que só havia o calendário judaico. Esta data em que se comemora o nascimento de

Jesus foi acordado em todo mundo para que seja única.

Penso que isto não deve constituir problema, porque sempre que não se tem certeza de alguma coisa os homens inspirados por Deus podem concordar algo que beneficie



O verdadeiro sentido do Natal para o cristão é reconhecer Cristo como único salvador.

As danças as comidas servem apenas para manifestar a alegria e a gratidão a Jesus. Na verdade é que cada ser humano também tem

J.C- Não. Esta é uma tradição Europeia, ela não é africana porque antes da chegada dos missionários em Angola ninguém comemorava este dia. Nós africanos temos as nossas festas. Porque antigamente sabia-se que os anos passavam mediante o tempo.

a humanidade. O mais importante é estarmos em comum.

O - A forma em que os jovens comemoram a data é legal?

J.C- Os jovens têm apresentado actividades dramáticas em comemoração a este dia e é muito bom.

Os mundanos também festejam de forma diferente, porque não coaduna com o comportamento do cristão. Eles comemoram só para alegrar os seus corpos.

Este dia não é só para os cristãos, mas também é dia nacional que atribuem como dia de família, dia em que todo mundo viaja para em conjunto conviver com os seus familiares.

O- O embelezamento tem sido o mais ideal neste dia?

J.C- Quanto ao embelezamento as casas as ruas é muito bom, porque nesta altura as cidades são ornamentadas de uma outra forma. Temos a presença de árvores de Natal, pai Natal até os não cristãos também o fazem. Antigamente os embelezamentos eram feitos a partir de Novembro, as músicas, os hinos do Natal soavam a partir desta data.

O- Como avalia os preços nesta época?

J.C - Quanto aos preços, na fase actual correspondem, isto porque cada um nesta fase luta para ganhar um pouco mais e o comprador também nesta fase prepara dinheiro para comprar algo para dar a família. Mas há sempre alguém que não tenha possibilidades de comprar isto ou aquilo.

Antigamente caso alguém não tivesse nova roupa escusava ir a igreja, porque a roupa nova era sagrada. E na fase actual isto não é problema. Mesmo nas comidas embora na fase actual as pessoas procuram dar o melhor neste dia. Quanto à roupa cada um põe roupa nova no dia em que bem entender, e nas igrejas ninguém mais tem complexo, porque todos andam bem vestidos todos os

domingos e não só no dia do Natal.

Joel Chitekulu ungombo wo nembele yo IECA vo Ngola ko sanjala yo ko Bom Pastor eye otusapwilako esilivilo lyo Natale.

Ungombo walombolola hati eteke eli olyo okuti apata valikongela pamwamwe okusambiliya, halyo lyakuliyiwa okuti lya pata. Ku va kwakristu eteke olyo li lekisa okuti Cristo eye lika onjovoli, lilekisavo ucitiwo wa N'gala Yesu Kristu. Olomiluko, ovikulya, vyo kweca olopandu ku Yesu. Ocili ceci omunu eye omunu okwetevo o eteke lyokucitiwa kwaye. Pole o natale eyi yi sivayiwa, ya Kristu lika.

Ungombo handi wamisako okulombolola ndomo okuti o natale ocituwa ca vakwalofeka vyo ko samwa ndeci ko Europa. Kacakale ocituwa co vimbundu. Osimbu oloñgala kavyañgilile vo ngola lomwe wasambiliyile o natale. Etu twa vakwekova litekava tu kwetevo ovipito vyetu, ndeci ko simbu kwakulihwile, okuti alima vapita pokati ko lo tembo.

Ovipito vyalingawale ke fetikilo lyo mbela kwenda eci yica. Eci calekasale efetikilo kwenda okupwa ku lima. Ulima wafetakale ko sāyi ya Kupemba, cina okuti omanu vafetika okungula apako vavo vo kovapya. Eci ombela yifetika okuloka calekasale okupwa ku lima. Ungombo hati pakisi oloñgala vyasandeka ondaka ya Suku kwenda ucitiwo wa ñgala Yesu, oco omanu vafetika okusambiliya o natale le sanju lyalwa kumosi la pata vavo. Ndaño vana kavatava ku Yesu Kristo. Eye handi walombolola hati kuli atavo vamwe kavaci esilivilo keteke eli. O natale yikwete esilivilo lyalwa ku va kwakristu. Cavelapo ocali twa tambula ku Yesu pokutuyovola mekonda lyakandu vetu. Eteke eli Yesu wacitiwa vokaliye vo vitima vya va kwakristu. Esilivilo kalikasi keteke pole ko tembo.

Ndeci eteke lya kwi avali la tālo vo sāyi ya Cemba Nyima halyoko Yesu acitiwa, momo eye eci acitiwa, kwakala okutenda kwava Yudeya. Pole eteke eli lyu citiwo wa Yesu, lyataviwa olwali wosi oco li kale limosi kwavosi.

Ndisima hati eci kacikala ocitangi, momo nda kuli cimwe kacapotolokele omanu va Suku valitava valivangula evi vikwatisa omanu. Cavelapo okukala vu munga. Amalehe vakwakulekisa olomapalo eteke eli, ocina caposoka calwa. Vakwalwali lavovo vasivayavo pole okusivaya kwavo kwalitepa lo manu va kwa kristu. Ovo vasivaya lika oco vasanjwise atimba vavo. Eteke eli kalyatyamelele ñgo ku va kwakristu. Eteke eli valitukulavo hati lya pata. Omanu koloneke vyaco vanda kolonepa viñgi, viñgi okukala pamwamwe la pata vavo. Ndeci ko ku poswisa olonjo olokololo, ciwa calwa momo tu mola okuti cosi capongoloka. Tu mola oviti vyo natale, yiñgumañguma vyo natale kwenda vyakwavo pole vana kavatava ku Cristo lavovo vacilingavo. Ko simbu omanu vaposwasa olonjo vyavo okupisa ko sāyi ya Kuvala Kwapupulu. Ovisungo vyo natale vyambawale okupisa kosāyi eyi. Ndeci ko nepa yo londando, vi kasi ciwa momo omunu eye omunu oyaka oco akwate olombongo vyo kulanda eci loco ce pata. Pole kuli vamwe okuti kavakwete apondolo vo kulanda eci loco. Ko simbu cakala okuti u kakwete uwalo wo kaliye kefendelo kapitiko eteke eli, momo cakala ndocisila okuwala co kaliye. Cilo ko manu eci hacitangiko. Ndaño ko vikulya omanu kavasakalala calwa pole vasandiliya okulya eci cavelapo ke teke eli. Nda ku walo omanu cilo vawala vyo kaliye eteke vayongola. Volonembele lomwe okwete vali osōyi momo vosi vawala ciwa ko vyalumingu vyosi kacikasi lika ke teke lya natale.

O CÃO E A CADELA

Certo dia o Cão viu que no seu lar havia muita fome e pensou ir trabalhar para ganhar o pão da família, numa área longe da sua terra.

Felizmente, ao chegar numa certa aldeia encontrou um Senhor que lhe garantiu o serviço.

O Patrão, antes de começar a trabalhar perguntou-lhe:

- Amigo Cão, estás disposto a trabalhar em minha casa?

O Cão respondeu:

- Patrão, eu estou a passar muito mal, por isso estou bem disposto.

- Então pelo trabalho que vais fazer

para a tua família. Antes de partir, o Patrão instruiu-lhe outras coisas para que durante a caminhada não tivesse nenhum problema. Quando chegou em casa encontrou a sua esposa com alguém e este pensou que fosse seu companheiro.

- Que tristeza quem é este?

- Meu marido, ainda vai saudar só! Este é o seu filho que deixaste na barriga! Não vês que a cor dele é igual a sua?

Com esta informação o Cão ficou muito feliz.

A Cadela procurou saber o que o marido havia trazido. Este disse:

- Minha mulher trago aqui 2 pães.

kwe pata.

Osande, pimbo apulisa watambwiwa. Cime yaye osimbu kafetikile upangue wopulisa:

- Ekamba ambwa okasi lonjongole yo ku talavaya mwele konjo yange?

Ombwa yatambulula hati:

- Acime cangue ame ñgasi okutala ohali yalwa, ndiyongola okutalavaya lonjongole yalwa.

- Kofeto ndukwiya okayongola olombongo ale olondungue?

Ombwa ya tambulula hati:

- A cime cangue ndiyongola olondungue.

Ombwa yatawiwa yu yatalavayako alima valwa konjo yaco.

Teke limwe ombwa yavangula hati:

- Acime cangue cilo ndiyongola okutyukila kimbo lyange.

Aka okwetu ambwa! Kacitava okuti ndu ku tyula. Kovina vyosi wandingila, ofeto olombolo evi vi kwāla vyambata. Olombolo vivali vilila vonjila, pole vikwavo vi vali vyambatela epata.

- Handi osimbu kakatukile, cime caye wosapwila vyakwavo oco okuti vonjila kasiñgi ovitangi.

- Eci akapitila, wasiñga ombwa yimwe vonjo yaye, eye wasima hati mbi ulume vu kãyi waye.

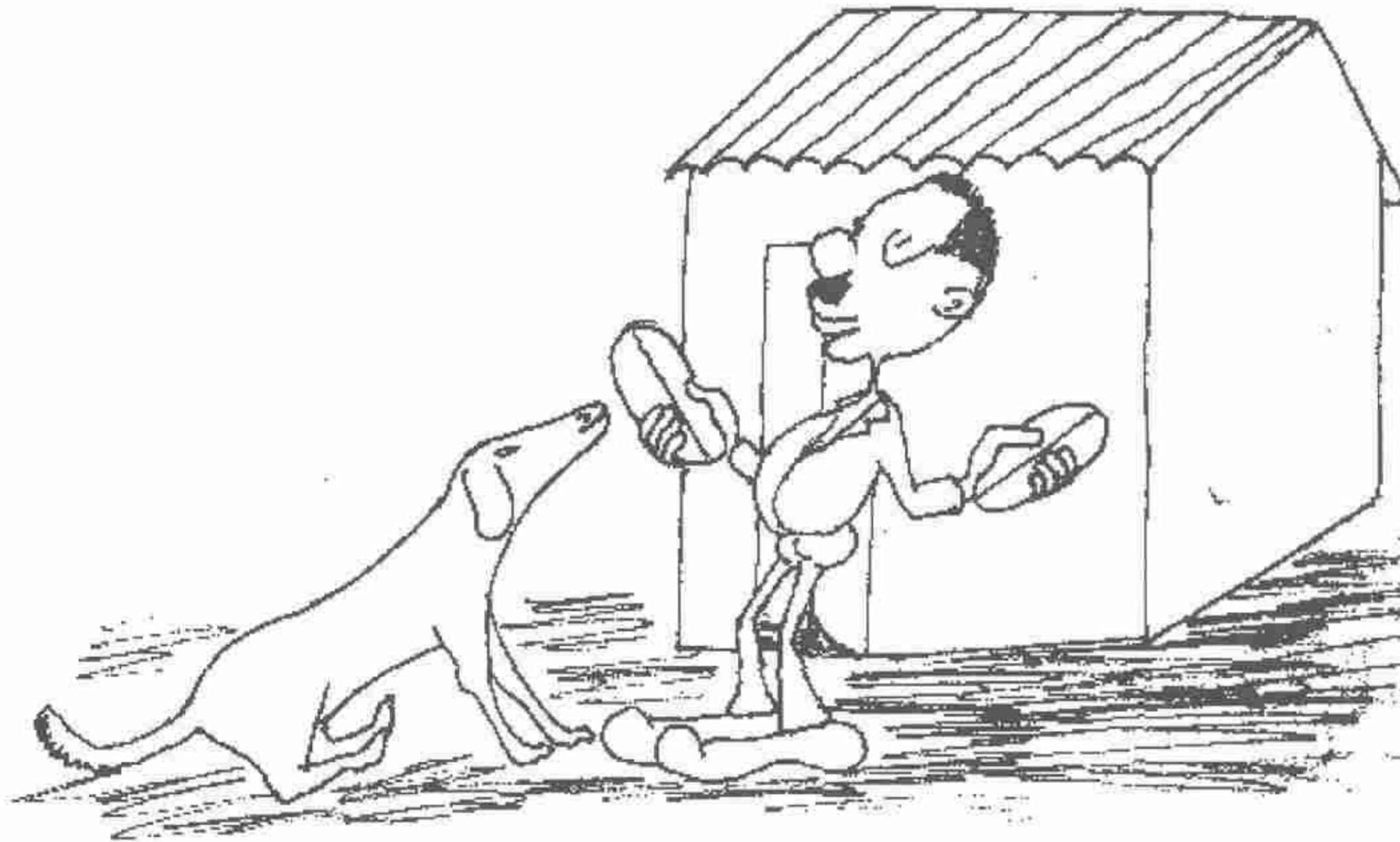
- Eci esumwo! Helye u ndeti?

- a sekulu yange handi lama ñgo! U siti omolove hosi wasile vimo! Ku lete evalo lyaye siti halyo lyove?

Lesapulo eli ombwa ya sanjuka calwa. Ukãyi noke wapulisa ulume waye eci onenela. Eye watambulula hati.

- Okwetu ame ndanena olombolo vivali. Ukãyi lonyeño kovangwisile vali kwenda ko sipwile. Lu teke osimbu kavapekelele, ukãyi wapulisa vali okuti anga wanena mwele nye? Mbwa hati akome ndanena mwele olombolo evi vi vali. Noke eye ukãyi wavitimbula, yu asiñgamo vokati kaco olositi vyakukuta, yu vavilya okasimbu kalwa.

Enviado pelo grupo da S Teresa



queres que eu te pague dinheiro ou juízo?

O Cão respondeu:

- Patrão eu quero que me pagues juízo.

O Cão foi aceite e trabalhou durante muitos anos naquela casa.

Certo dia o Cão disse:

- Patrão agora quero regressar à minha terra natal.

- Que pena meu amigo Cão! Eu não posso me impor.

Muito obrigado pelo trabalho que prestou em minha casa, mas em recompensa do seu trabalho, leva consigo estes 4 pães, os 2 é para comere pelo caminho e outros 2 leva

A mulher nervosa neste dia não lhe beijou. A noite antes de dormir a mulher procurou saber de novo o que o marido trazia. Este respondeu:

-- Trago apenas dois pães.

A mulher ao partir os dois pães viu que dentro havia muita carne seca que serviu para muito tempo e assim a Cadela de tanta emoção começou a ladrar a toa.

OMBWA YU LUME KWENDA YO MANGUE

Teke limwe ombwa yu lume ya mōla okuti vonjo yaye mwakala onjala yalwa yu asima okukasandiliya okulya

Natal no mundo

A comemoração do Natal varia de um lugar para outro, porque cada povo tem costumes próprios. O Natal é celebrado também de acordo com o clima e com as tradições religiosas de um país, entre outros factores.

Nos Estados Unidos, o Natal é um dos mais iluminados do mundo. São lâmpadas por todas as partes, em casas, prédios, lojas e nas ruas. Os presentes são abertos na manhã do dia 25.

Na Etiópia, o Natal é comemorado no dia 6 de Janeiro. Há um jogo tradicional ligado ao Natal, o ko-lee, parecido com o hóquei. Os garotos vão para às florestas próximas em busca de gravetos que devem ser secos, descascados e lubrificados com óleo para não se quebrarem.

Em França, comemoram o Natal e o Ano Novo repetindo a mesma festa, inclusive a troca de presentes. Há também a tradição de se deixar queimar uma tora de madeira da noite de Natal até ao dia seguinte, com o objectivo de garantir uma boa colheita no ano seguinte.

Enquanto isso os australianos festejam o Natal no Verão. Na véspera alguns australianos comemoram com um piquenique organizado no campo ou na praia. O cardápio é variado e inclui pratos tradicionais, como peru, presunto, canguru fumado e pudim de ameixa. Na China o costume de se comemorar o Natal ainda é novo. Alguns intermediavam o céu e a terra que simboliza a evolução e a elevação do homem. Para os chineses, o pinheiro significa longa vida.

Os alemães quatro dias antes do Natal, as famílias mantêm a tradição de fazer a coroa do advento, formada por quatro velas. A cada domingo, uma vela é acesa e a árvore de Natal é decorada com muito colorido.

CARTÃO DE NATAL

O primeiro cartão de Natal surgiu na Inglaterra em 1845. O pintor John Calcott desenhou uma família ao redor de uma mesa bastante farta e colocou, ao lado, um rico dando comida a crianças pobres. Tinha a seguinte mensagem "Feliz Natal e Próspero Ano Novo para você" a partir daí se tornou popular o cartão de Natal.

ÁRVORE DE NATAL

Entre as várias versões sobre a procedência da árvore de Natal, a maioria delas indicando a Alemanha como o país de origem.

MISSA DO GALO E PRESÉPIO

São Francisco de Assis foi o criador da missa do galo, acto religioso do dia de Natal. Segundo a história, São Francisco construiu o primeiro presépio para lembrar fiéis do ambiente em que Jesus vivia. Foi na cidade da Itália, em 1224. Ele exibia o presépio a meia-noite, exactamente na hora simbólica do nascimento. O acto era seguido de uma missa. Como os galos cantavam habitualmente às

primeiras horas da madrugada e isso acontecia durante a solenidade, o povo deu a essa celebração o nome de "missa do galo".

SINOS

As badaladas dos sinos de Natal representam a mensagem "Nasceu Jesus". Além disso, acredita-se que o som dos sinos possam afastar tudo de ruim e trazer a boa sorte.



Como as pessoas comemoram o Natal

São diversas as formas como as pessoas comemoram o dia de Natal. Existem diferenças no meio rural e urbano e estas datam desde há muitos anos.

Hoje em dia as formas de comemoração do dia de Natal diferem, mas seja como for têm o mesmo objectivo.

O mito de que nas comunidades rurais o arroz, batata ou bolo só é comido neste dia, parece estar ultrapassado, fruto das próprias intempéries do tempo.

O Ondaka faz uma abordagem da forma como as pessoas vão festejar este dia.

- **Meio rural**

- **Meio Urbano**

Meio Rural

Helena Cassova vive na Chipipa e já tem planificado como vai festejar este dia Santo. Caldeirada será o prato preferido pela família. Não haverá a



Helena Cassova

habitual entrega de prendas, porque não tem dinheiro suficiente ou que baste para comprar brinquedos e demais coisas para oferecer aos filhos.

Marta Mutembo vai dar na noite de



Marta Mutembo

consoada, carne, massa e feijão a família, porque é o que está ao seu

alcance.

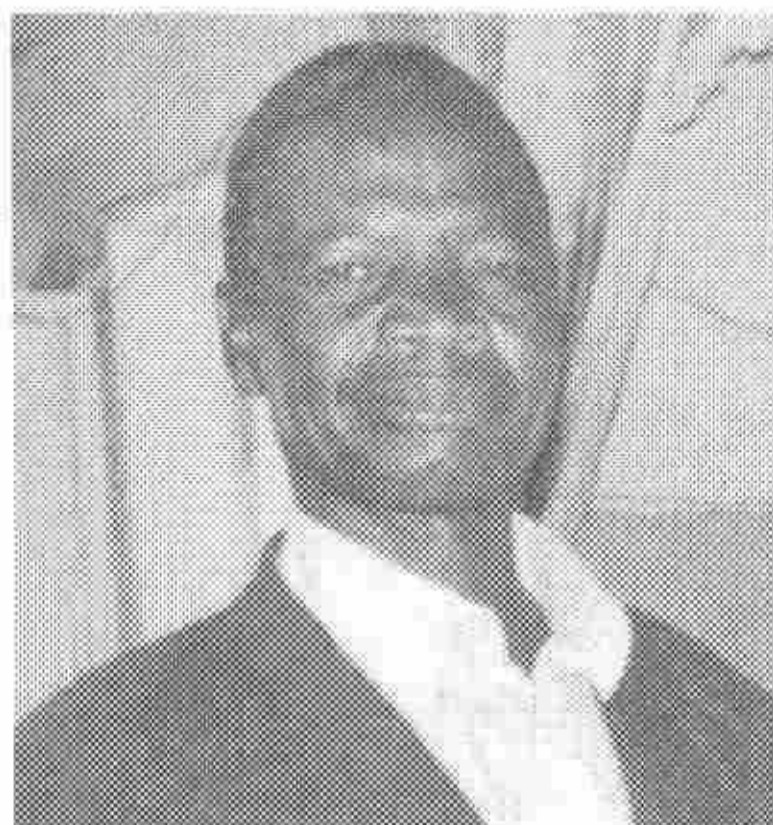
Rosária Nangombe preparou a fuba de milho e vai ter como acompanhante porco-da-índia, porque é o que tem na sua criação de casa.

Meio Urbano

No meio urbano gastam-se rios de dinheiros, com compras de prendas, diversos bens alimentares e bebidas, tudo no sentido de se passar esta data da melhor forma.

Margarida Livala acha que neste Natal vai confeccionar bons pratos, estrear roupa nova e embelezar a sua casa com uma árvore de natal.

Vinho da marca Gaivota, carnes diversas e Batata não vai faltar a mesa de António Avelino. Tem sido assim



António Avelino

quase todos os anos e este ano não vai fugir a regra.

Outro cidadão José Pataka ouvido pelo Ondaka disse que vai fazer tudo por tudo para ter uma dieta diversificada neste dia, menos o lombi que tem sido uma constante diariamente.

É assim que as pessoas vão passar o dia de Natal. Cada um da sua forma e jeito, mas como o mesmo significado. FELIZ NATAL.

Olonepa vyalwa omanu vasambiliya o natale. Otembo yilo omanu kavali o natale mumwamwe. Ndeci ko vambo, olwoso, atonono, akende

vasosa valiwale ñgo po natale, cilo eci capwa, vo ciñga eci co Ondaka twapula ndomu omanu vakalya o Natale.

- **Kovambo**

- **Volupale**

Kovambo

Helena Cassova, nungambo yo ko Chipipa wasokiya ale ndomu akalya teke eli li kola. Ekapa lo situ oco vakalya, momo epata li ci sole. Kavakaca olombanjale, momo olopalata lakamwe, ndaño okulanda otwikwata two ku papala two mälä kavakalanda.

Marta Mutembo ku teke wonatale, okaca kepata ositu, o massa kwenda ocipoke, momo oco lika akatela okulanda.

Rosária Nangombe wapongiya ale osema yo kulya lo tu muku eye mwele afuka konjo.

Volupale

Margarida Livala osima hati po natale okateleka alonga vawa, kwenda okawala evi vyo kaliye.

Ndeci o vinyu vatukula hati Gaivota olositu viñgi, viñgi kwenda ekapa oco António Avelino asima okukalya ke teke eli.

José Pataka wawangula ko Ondaka hati okalinga cosi ndakuti okalya evi vipepa,



José Pataka

pole olombi kakavilya momo ovyo asyata okulya eteke olyo eteke.

O que é a hérnia? Porque ocorre?

Primeiramente para saber o que é uma hérnia, temos que entender que as vísceras abdominais (intestinos, baço e fígado) estão contidas dentro de uma cavidade que é protegida por diversas estruturas sendo: posteriormente pela coluna vertebral e músculos, superiormente pelo

espermático, dentro do qual percorre as artérias e veias testiculares, fazendo uma comunicação da cavidade abdominal com a bolsa escrotal. Na região umbilical também podemos ter uma área de fraqueza, já que aí, durante o período fetal, passam artéria e veia umbilical.

crescimento de uma hérnia, podendo em alguns casos atingir grandes proporções.

COMO POSSO SABER SE TENHO HÉRNIA?

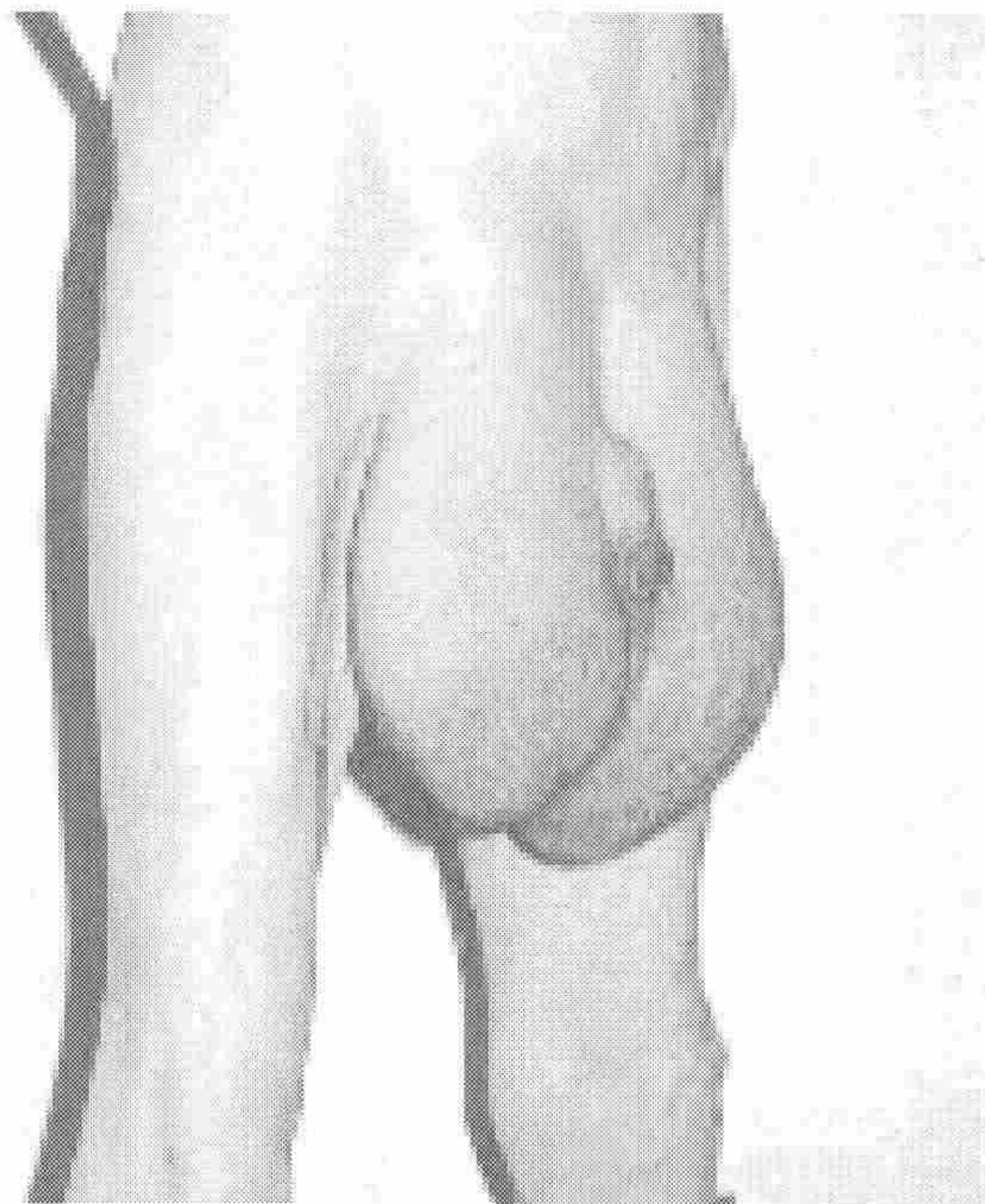
Muitas vezes é fácil perceber. Quando provoca-se um aumento da pressão intra-abdominal, que acontece com esforços físicos, levantamento de peso, tosse, esforço para evacuar, poderá notar um aumento de volume localizado em determinada região do abdómen. Este aumento de volume normalmente desaparece quando em repouso e deitado e as vezes com a ajuda manual para a redução. Pode ser acompanhada de dor de intensidade variável ou até mesmo ser indolor.

QUE RISCOS EXISTEM PARA QUEM NÃO É OPERADO

O perigo maior de uma hérnia ocorre quando uma porção de intestino fica presa, não sendo possível seu retorno para o interior da cavidade abdominal, podendo sofrer desta forma um estrangulamento, evoluindo com isquemia, necrose ou perfuração. Nesse estágio geralmente a dor é intensa e pode ser acompanhada de náuseas e vômitos. Caso isso ocorra deve-se procurar imediatamente um serviço médico.

Qualquer pessoa, independentemente do sexo e idade, desde recém-nascidos até idosos podem apresentar hérnia.

Extraído da Internet:
www.yahoo.com.br



diafragma, lateral e anteriormente pelos ossos da bacia e músculos. Quando ocorre uma fraqueza em determinada área, isso pode permitir que o conteúdo infra-abdominal cause uma protusão, ficando saliente e visível na parede abdominal.

As hérnias ocorrem mais frequentemente, em regiões onde temos orifícios naturais. Na região inguinal ou virilha por exemplo, temos um canal por onde passa o funículo

AS HÉRNIAS PODEM SER CURADAS SEM CIRURGIA?

Não existe medicamento que possa curar uma hérnia. Uma vez com hérnia, ela só poderá ser curada com cirurgia. A tendência natural, com o passar do tempo é ocorrer o seu aumento, que pode ser lento ou rápido, dependendo de vários factores. Não há limite para

Receitas para bolos

Nunca é demais saber uma receita para confeccionarmos um bolo. Alias é nesta época festiva onde a maior parte das pessoas procuram diversificar. Assim trazemos-lhe algumas sugestões simples e ao alcance de cada um, que podem ser valiosas.

BOLINHOS SIMPLES

0,25 Litro (1 caneca pequena) de farinha de trigo.

½ Colher das de chá de soda.

1/3 Colher das de chá de sal

2 Colheres das de sopa de banha de porco mistura-se bem com uma

se um pouco em cima da mesa. Corta-se em bolos e assa-se.

AKENDE VAÑGO NDOTO

Okaneka kamosi ko sema yotiliku

Omeyu yo kanguto katito ko soda

Omeyu yo kanguto ko mongwa

kwenda nda pakamba ovava oku tenga lo sema yosi (puãyi ka ci yongola okuti o massa yi yula calwa) vokiyako otuvava tumwe. Tengela kilu lio mesa yi yela, teta otumbolo kwenda tu kanga. Oku kanga te lovuya utito sanga vi luñgwilila kavipi vokati.



colher e meia das de sopa de sumo de limão misturado com 2 colheres das de sopa de água.

Deita-se na farinha para fazer uma massa consistente. Se for preciso acrescenta-se mais água e amassa-

Onguto yinene yulela wongulu Tenga cosi ciwa lo sema

Kama onguto yinene ko meyu yo vava a limão lo ko tenga lolonguto vivali viovava a yela. Tenga lo sema

BISCOITOS DOCES

Dois ovos

- batem-se muito bem.

A banha de porco- meia chávena,

açúcar- três quartos de chávena;
sal- uma colher das de chá. Variações de bolo
Misturam-se com os ovos.



Sumo de limão- 3 colheres das de
sopa.

Água- uma chávena;
farinha de trigo- três chávenas.
Bicarbonato de soda- uma
colher das de chá.

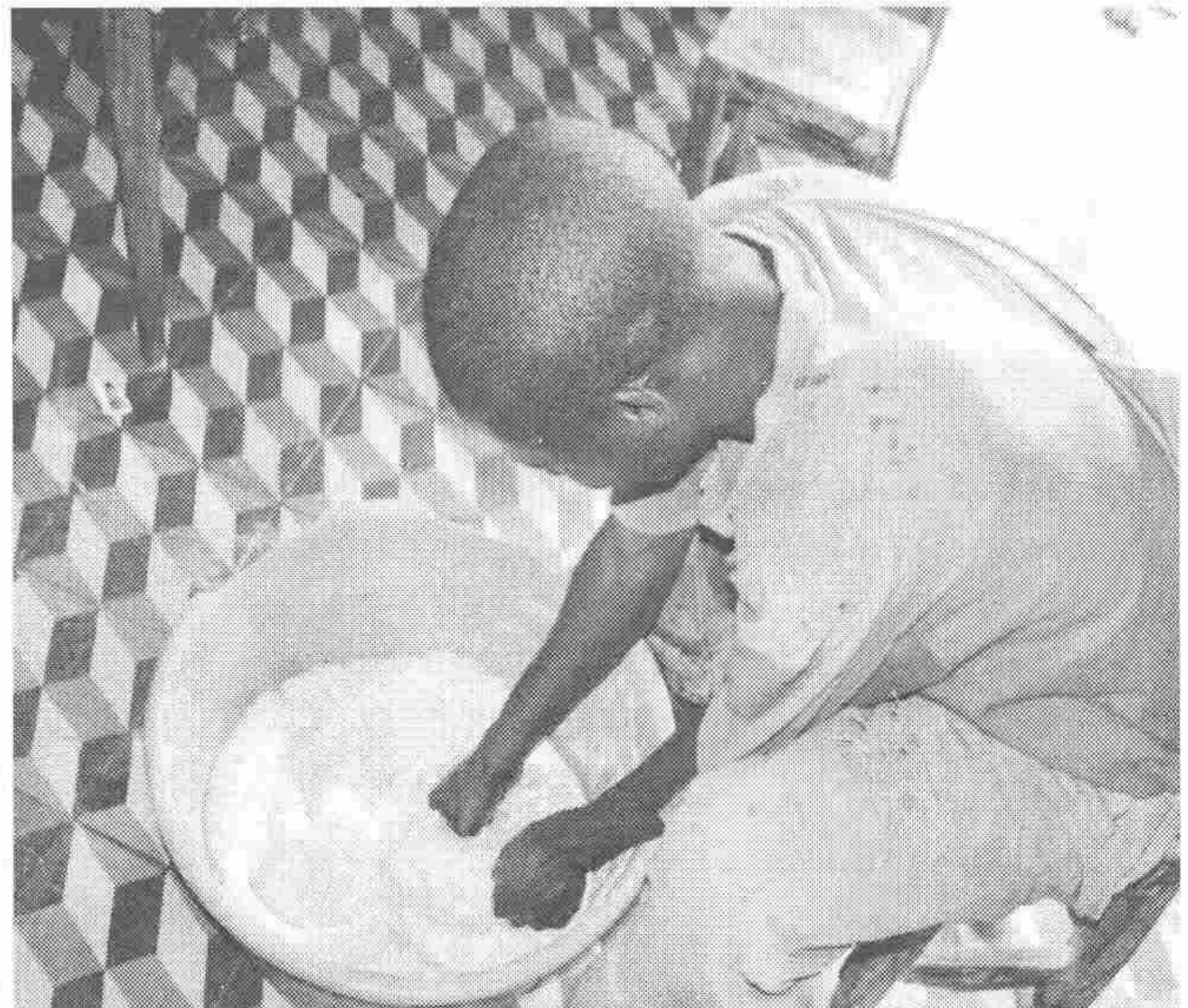
Mistura-se tudo e, deitam-se
as colheradas numa frigideira
untada com manteiga ou banha
de porco e põe-se no forno ou
deixa-se cozer sobre o fogão.

AKENDE VASOSÃ

Totola asala avali, noke a tenga
ciwa. Ulela wongulu yonga
omeyu yokaneka; osukili yonga
"Três quartos" yokaneka;
omongwa okanguto katito.
Noke tenga cosi pamosilasaila.
Ovava a limão olonguto vitatu
viosopa. Ovava olobnguto
vikwãla vinene; osema yotiliku
otuneka tutatu. Bicarbonato de
soda okanguto kamosi kosia.

Tenga cosi noke nyañola longuto
kapa kapa pociyo ca sieketiwa ulela
wongulu; iñisa viko lya tokota pamwe
yoka ñgo kilu liko.

1. Pode-se variar os bolos por
adicionar uma chávena de gergelim



ou amendoins assados e empregar
só duas colheres das de sopa de
banha.

2. Podem-se fazer com uma

chávena de bananas esmagadas e um
quadro de chávena de açúcar.

3. Podem-se fazer com farinha de trigo
misturado com farinha de milho.

4. Pode-se adicionar uma chávena de
"okasuswa".

5. Pode-se fazer com sumo de
laranjas em vez de água e sumo de
limão meia chávena.

Ndomo olombolo vi yokiwa ciñgi ciñgi

1. Pokutunga ombolo, ci tava ñgo oku
kapamo okaneka ku tolo wa kangiwa
pamwe olongupa via kangiwa, polé
nda oco wa kapamo ulela wongulu
kapa lika olonguto vivali vyosopa.

2. ci tava okutunga loneka yimosi
yahondyo a keliwa nda ku kwete
osukili.

3. ci tava okutunga lo sema yo tiliku
ya tangiwa leyi ye pungu.

4. ci tava okwimbamo okaneka ko
kasmusya (ka kukuta).

5. Ci tava okutunga lo vava a lalanja
okuti omeyu yokaneka ndokuti ku
kapimo vali ovava o polwi pamwe a
limão.

Transmissão do VIH de pais para o Filho

A transmissão de VIH de pais para filhos, acontece quando o vírus passa duma mãe infectada ao seu bebé. Também é conhecida por transmissão de mãe para filho. O termo transmissão de pais para filho reconhece que ambos homens e mulheres contribuem ao VIH nos seus filhos. Embora a fonte de infecção de VIH na criança, durante a gravidez, parto ou amamentação seja a mãe, esta pode ter recebido a sua própria infecção VIH do seu parceiro sexual. É necessário que ambos tenham a responsabilidade de trazer ao mundo um bebé saudável. Ambos podem assumir a responsabilidade pela prevenção da transmissão de pais para filho, e apoiar-se um ao outro na tomada de decisões sobre o nascimento da criança.

As crianças podem ser infectadas no ventre (ou útero) da mãe. O sangue dela e o do bebé não se mistura directamente, mas a barreira entre eles (a placenta) é bastante fina. Tal como outras infecções, o VIH passa às vezes através da placenta, da mãe ao bebé.

Contacto directo com sangue e outros fluidos durante o parto

As crianças de parto normal através da vagina, têm muito contacto com fluidos que podem conter VIH, mas para as mulheres que passam pela

cesariana (electiva) o que significa operação para ter o bebé antes que a mãe comece com o trabalho de parto, evitam muito deste contacto. As crianças podem ser infectadas durante a amamentação. Se a mãe tiver mamilos gretados ou a sangrar, ou se sofrer de mastite (peitos muito sensíveis e doridos, normalmente com febre ou corpo quente), ou se o bebé tiver aftas ou úlceras na boca, o risco de infecção aumenta.

A probabilidade do bebé ser infectado em qualquer um destes casos é maior se a quantidade do vírus no sangue da mãe for alta. O que acontece é que se ela sofrer de outra doença ou infecção, e começar a ter sintomas de SIDA, é mais fácil, logo a seguir a sua própria infecção pelos vírus.

Nem todas as mães seropositivas passam o vírus aos seus bebés. Serão infectados aproximadamente, um em cada três bebés nascidos a mães seropositivas, o que significa que a maioria (dois terços) não são infectados. O risco de transmissão de VIH durante a gravidez está estimado entre 5 a 10 % durante o parto e 10 a 20% durante a amamentação.

Quando não são tomadas medidas preventivas, o risco total de transmissão entre mulheres com VIH está estimado aproximadamente entre 25 a 40%. O risco de transmissão aumenta se a mulher

estiver infectada ou reinfectada com VIH durante a gravidez ou a amamentação, ou se mostrar sinais de SIDA.

Embora a maior parte das crianças nascidas de mães seropositivas não venham a ser infectadas com VIH, há problemas com os testes normais para VIH, que detectam anticorpos ao vírus. Muitos dos bebés mostrarão resultados positivos de VIH dos 12 à 18 meses, porque eles possuem os anticorpos da mãe, transmitidos durante a gravidez.

Porque é que alguns bebés nascidos de mãe seropositivas ficam infectados e outros não?

Quanto mais VIH estiver presente no sangue, leite da mãe e outros fluidos do corpo, maior será a possibilidade de transmitir. O risco de transmissão de VIH duma mulher individual ao bebé depende duma variedade de factores como: a fase da infecção, a forma de amamentação, período de amamentação e feridas na boca ou nos seios.

Save the Children -UK

ONDAKA

O nosso boletim comunitário

ONDAKA:

financiado anteriormente pela Embaixada Britânica e pelo Comité Holandês para a África Austral (NIZA)