

Mantendo-se conectado

Volume 22 - Edição 9

11 de março de 2026

Irmãs de São Francisco
de Maria Imaculada

Grandes descobertas nos arquivos!

Por Elizabeth Piskorski, arquivista

Este mês foi muito emocionante nos Arquivos Franciscanos de Joliet!

um contato da Irmã Caritas, das

Um dos meus objetivos tem sido transferir os arquivos das irmãs para caixas Hollinger (caixas especiais para armazenamento de documentos). Nesse processo, descobri que uma irmã tinha um documento muito antigo entre seus pertences. O documento era de 1502. Como um documento de 1502 chegou aos arquivos franciscanos de Joliet?

?

O papel que acompanhava o documento dizia que um parente da irmã o trouxe para ela quando foi encontrado em ruínas na Alemanha durante a Segunda Guerra Mundial. Algumas lacunas foram apontadas nessa história, então talvez nunca saibamos ao certo

certeza, mas sabemos várias coisas sobre o documento com base nas traduções fornecidas por Josef Engelke,



Irmãs Franciscanas da Caridade Cristã. Veronica Buchanan, do Arquivo Central Franciscano, também ajudou a obter a localização original do documento. Fizemos isso digitalizando o texto, passando-o pelo Google Tradutor e lendo a tradução de Josef Engelke.

Este documento é sobre a herança após a morte de um casal rico e detalha as

finanças de uma
irmã Barbara, uma
das filhas do casal.
Este documento
pertencia ao
Mosteiro de Santa
Catarina em
Nuremberg (cujos
registros são
mantidos
pelo Arquivo
Municipal de
Nuremberg) e
provavelmente
se perdeu
durante a
guerra, quando
os documentos
mantidos em

Santa Catarina foram transferidos para sua segurança. Não é todo dia que se encontra um documento tão antigo e tão bem preservado.

A razão pela qual está tão bem preservada hoje é que esteve sob os cuidados do Arquivo Municipal de Nuremberg. Devido à proveniência desta peça e à sua idade, é justo que lhe seja devolvida. Atualmente, estou a tratar dessa devolução.

Outras descobertas nos arquivos incluem alguns filmes de 16 mm que se encontram atualmente em estado de deterioração. Recentemente, digitalizei esses filmes para que possam ser vistos no futuro.

Além disso, estou assistindo aos filmes em VHS da coleção para determinar se eles ainda podem ser reproduzidos. É certamente emocionante ver os rostos de tantas irmãs que até agora eu só conhecia por meio de fotografias e escritos.

Depois de tudo isso, tenho certeza de que você concorda que nunca há um dia entediante aqui nos arquivos, e estou muito grata por poder vivenciar toda essa emoção!

Atenciosamente,
Elizabeth



Filme de 16 mm descoberto nos arquivos da JFC



Outro documento interessante que faz referência a um pergaminho perdido de 1344!



Documento original de herança de 1502 com selos.

Resultados do Projeto One Heart 2026



Muito obrigado a todos que participaram do Projeto One Heart no último Dia dos Namorados, oferecendo um presente conjunto a três serviços particularmente dignos em nosso nome.

Doações arrecadadas:

Serviços Comunitários Guardian Angel	US\$ 1.135
Coalizão de Illinois pelos Direitos dos Imigrantes e Refugiados Bethany House of Hospitality	US\$ 1.905
	\$945
Total	\$3985

Mensagem da Subcomissão das Metas 1 e 4 da LSAP

Considere pedir à sua paróquia para se inscrever através do Catholic Climate Covenant/Creation Care Bulletin.



Creation Care Corner



"Citizens need to take an active role in political decision-making at national, regional and local levels... Only then will it be possible to mitigate the damage done to the environment."
-Pope Leo XIV

Join groups to accelerate creation care progress.

At a recent conference, Pope Leo urged Catholics to take action to address the ecological crisis to protect the poor and future generations. He also celebrated the 10th anniversary of Pope Francis' encyclical letter *Laudato Si'*, which itself was a compelling call to care for our common home, the Earth, God's great gift to us. Joining groups that are advocating for creation care can dramatically accelerate progress and amplify your voice. Consider getting involved in your parish Creation Care Team or Green team, local civic organizations, or state or national advocacy groups. You'll get innovative ideas on how to make a difference. You could also consider investigating and joining groups like the Catholic Climate Covenant, Creation Justice Ministries, or the *Laudato Si'* Movement. There's power in numbers! You can make a difference!

LEMBRETE!

Compartilhando Culturas

25 de março

18h

E-mail: sarah.enz@sbcglobal.net

para se inscrever e obter o link do

Zoom

Viagem a Bayfield, Wisconsin, para o funeral e cerimônia Ojibwe da Irmã Grace Ann



Após a missa de corpo presente de Grace Ann na residência de St. Patrick, várias irmãs fizeram a longa viagem até Bayfield para o seu funeral: as irmãs Jeanne Bessette, Sue Bruno, Rosemary Huzl, Peggy Quinn, René Simonelic e Phyllis Wilhelm. Enquanto lá estavam, enfrentaram 48 horas de neve e só puderam partir na sexta-feira, depois de quebrar espessas camadas de gelo.





O Dr. Jim Pete conduziu os serviços fúnebres com tradições da nação Chippewa. Ele apresentou a história dos costumes deles e usou a antiga língua Ojibwe sempre que possível. David Curran, primo da Irmã Grace Ann, auxiliou.



As irmãs Jeanne e Phyllis participaram dos serviços fúnebres na casa redonda da reserva, o museu cultural em Red Cliff. Jeanne fez a purificação com a pena de águia e a sálvia. Isso é considerado uma bênção, purificação e proteção espiritual. Phyllis reuniu tabaco de cada participante para enviar com a irmã Grace em sua viagem de volta para casa.



A irmã Grace Ann foi enterrada ao lado de sua mãe, Charlotte Cadotte Rabideau, no jazigo da família em Bayfield, após uma missa na Igreja da Sagrada Família, onde Grace Ann havia sido batizada.

Comitê Conjunto Franciscano contra o Tráfico Humano



Enviado por Therese Griffin, Associada

A exposição de arte Reclaiming Voices Survivor Art Show está chegando! Grande apoio às vítimas de abuso e exploração sexual

Nossa 8ª Exposição Anual de Arte dos Sobreviventes Reclaiming Voices acontecerá na **Sala Sycamore do Morton Arboretum, em Lisle**, no dia 26 de abril, das 10h às 16h.

Os sobreviventes precisam do seu amor e apoio Todos os anos, esta poderosa exposição amplifica as vozes dos sobreviventes, mostrando suas jornadas de trauma e cura por meio de pinturas, poesia, fotografia, dança e mídia mista. Esperamos sua participação e presença neste evento inesquecível.



Nova parceria no ensino superior

A Universidade de St. Francis assinou um acordo com a Joliet Junior College para tornar a transferência para a USF mais fácil do que nunca. A iniciativa é chamada de Bridging Forward. Na foto estão os presidentes Clyne Namuo e Ryan C. Hendrickson. Várias pessoas que participaram da cerimônia estudaram nas duas escolas, incluindo a irmã Jeanne Bessette.



DIA NACIONAL DO SLOPPY JOE

Não importa como você prepare este sanduíche quente, em 18 de março, comemore o Dia Nacional do Sloppy Joe.

O Sloppy Joe é um dos sanduíches quentes favoritos de todos os tempos nos Estados Unidos. Seu ingrediente base geralmente é carne moída. No entanto, outros usam peru e búfalo também. Mas são os outros ingredientes que lhe dão o sabor. Cebola, molho de tomate, açúcar mascavo, cola ou xarope de bordo para adoçar e temperos para apimentar — e, claro, qualquer ingrediente secreto que as famílias possam adicionar ao longo dos anos. Tudo isso é servido em um pão de hambúrguer ou pãozinho. E é mesmo sloppy (desleixado)! Não se esqueça de pegar mais de um guardanapo!

Quem criou o Sloppy Joe? ***Conheça Joe***

Existem diferentes versões sobre a origem do Sloppy Joe. Em Havana, Cuba, na década de 1930, havia um barman genuíno que ganhou popularidade entre os turistas e era conhecido como Sloppy Joe. Ele ganhou esse nome por sua maneira pouco entusiasmada de limpar o bar. No entanto, ele era um barman atencioso, e o bar era um ponto de encontro da alta sociedade.

No entanto, não há nenhuma menção nos jornais da época a um sanduíche quente no cardápio que corresponda à descrição do Sloppy Joe, e o homem com o mesmo nome se aposentou e se mudou para a Espanha em 1933.

Town Hall Deli

O leitor Steven Hirsch escreveu para o National Day Calendar e nos informou que o Town Hall Deli, em Maplewood, Nova Jersey, tem uma ligação direta com o famoso Sloppy Joe de Havana. Ele foi inaugurado em 1927

e, durante a década de 1930, o prefeito Sweeney, de Maplewood, viajou para Havana, onde conheceu um barman chamado Sloppy Joe e foi servido com um delicioso sanduíche. O prefeito voltou para Nova Jersey com um gosto bem desenvolvido pelo sanduíche de Joe. O prefeito gostou tanto que pediu a um dos proprietários do Town Hall Deli, Fred Heinz, para reproduzi-lo. De acordo com o site, “ele era feito com salada de repolho, presunto, língua de vaca, queijo suíço, com muito molho e servido em pão de centeio fino. Daí a origem do sanduíche Sloppy Joe e como o Town Hall Deli de South Orange se tornou o berço do Sloppy Joe!”

Então, em 1934...

No Ye Olde Tavern Inn, em Sioux City, Iowa, Abraham e Bertha reivindicaram a autoria do Sloppy Joe quando adicionaram um sanduíche de carne moída ao seu cardápio em 1934.

Quem quer que tenha trazido o Sloppy Joe ao mundo, a Hunt's o tornou mais prático em 1969. Eles o colocaram em uma lata e o chamaram de Manwich.

Hoje em dia, muitas famílias têm suas receitas secretas que tornam seus Sloppy Joes especiais. Seja um tempero incomum, um ingrediente inovador para adoçar ou um molho de tomate caseiro, o Sloppy Joe se presta à originalidade e personalidade. Um novo sabor está ao virar da esquina. No sul, você pode encontrar um sabor de churrasco, enquanto no norte, o Sloppy Joe pode ser um pouco mais doce. Seja qual for o seu sabor, é sem dúvida um feriado gastronômico tipicamente americano!

Veja a receita na última página!

Canto das receitas:

Sloppy Joes

Ingredientes:

2 colheres de sopa de manteiga, mais um pouco para untar os pãezinhos

1,1 kg de carne moída 1/2

cebola grande picada

1 pimentão verde grande picado 5

dentes de alho picados

1 1/2 xícara de ketchup

2 colheres de sopa de açúcar mascavo

2 colheres de chá de pimenta em pó, mais

um pouco a gosto 1 colher de chá de

mostarda em pó

1/2 colher de chá de pimenta vermelha em flocos,
mais um pouco a gosto

1 xícara de água

Instruções

1. Em uma frigideira grande ou panela de ferro fundido, derreta a manteiga em fogo médio-alto. Adicione a carne moída e cozinhe até dourar. Escorra a maior parte da gordura e descarte.

2. Adicione a cebola, o pimentão verde e o alho. Cozinhe por alguns minutos ou até que os vegetais comecem a amolecer.

3. Adicione o ketchup, o açúcar mascavo, o chili em pó, a mostarda em pó, a pimenta vermelha em flocos e a água. Mexa para misturar e cozinhe por 15 minutos, adicionando sal e pimenta a gosto. Adicione também a pasta de tomate, o molho inglês e o tabasco, se desejar. Prove e ajuste os temperos conforme necessário.

4. Passe manteiga nos pãezinhos e doure-os em uma frigideira ou chapa. Coloque a mistura de carne sobre os pãezinhos e cubra com uma fatia de queijo, se desejar. Sirva quente com batatas fritas!



AUTORES DE ORAÇÕES NO FACEBOOK

Março Irmã Karen Berry
Abril Subcomitê LSAP Objetivos 1,4 Ir.
Maio Rosemary Huzl

Precisamos de voluntários para o restante de 2026 para serem autores de orações no Facebook!

Entre em contato com Karen Garifo se estiver disposto a ser voluntário. Obrigada!

kgarifo@jolietfranciscans.org

Mantendo-se conectado

Publicado por:

Sisters of St. Francis
of Mary Immaculate

1433 Essington Road
Joliet, IL 60435-2873
Telephone: 815-725-8735
www.jolietfranciscans.org

Staying Connected é preparado por Renee Cipriani.

O prazo para impressão de cada edição é uma semana antes da publicação.

A próxima edição do *Staying Connected* será publicada em 9 de abril de 2026.

Se você deseja enviar um artigo para o *Staying Connected* ou se algo que você solicitou para ser publicado foi inadvertidamente omitido, envie um e-mail para para a irmã Renée Simonelic em rsimonelic@jolietfranciscans.org ou para Renée Cipriani em rcipriani@jolietfranciscans.org