

Staying Connected

Volume 23 - Edição 1

9 de julho de 2026

Irmãs de São Francisco

de Maria Immaculada

Jscàzee — Jsue 37, 3D3G *Ssmmec Gwxcèauę 3D3G* *Jsue 3(-Js9 /*

O Dia do Jubileu foi uma celebração alegre, na qual 160 convidados comemoraram com três irmãs jubilaristas: Ir. Lucille Krippel (75 anos), Ir. Margaret Noser (60 anos) e Ir. Patricia Skowronski (60 anos). Nossa associada com 40 anos de jubileu, Sherry Bockus, não pôde se juntar a nós em Joliet.

A missa foi celebrada na capela da Casa-Mãe, na Universidade de São Francisco, com a reflexão jubilar proferida pela Ir. Meg Guider. Após a missa, houve um delicioso jantar no Salão San Damiano. Todos se divertiram muito!

Na segunda-feira após o Jubileu, 48 irmãs (sete delas do Brasil) se reuniram no Salão San Damiano, no campus da Casa-Mãe da Universidade de São Francisco, para o encontro comunitário anual. Por coincidência, as datas do encontro coincidiram com os dias mais quentes do verão! Todos os dias a temperatura ultrapassou os 95 graus, com sensação térmica acima de 100 graus Fahrenheit. As irmãs foram verdadeiras guerreiras durante todo esse período! Este ano, elas não precisaram de blusas para se proteger do ar-condicionado, que costuma ser bem frio.

As irmãs puderam reencontrar amigas que não viam há algum tempo e, entre discussões pertinentes sobre a atualidade, puderam socializar e dar boas risadas. Os dias foram uma mistura equilibrada de oração, trabalho e lazer.

Vinte e um associados se reuniram no dia 30 de junho, no escritório da JFC. Darcy Mason, diretora de Associados, organizou as atividades do dia para elas e, à tarde, as irmãs, os associados e a equipe do escritório se reuniram para a Cerimônia Anual de E... . O nome de cada pessoa presente foi chamado, e cada um recebeu um cartão com seu nome e o impresso nele.

Agradecemos à Ir. Marianne Saieg e a David Dowell por registrarem os momentos do Jubileu que vocês verão nas próximas páginas. Agradecemos à Ir. Marianne Saieg pelas fotos do Encontro de Verão.



Jscázee

As jubilantes:

Ir. Patricia Skowronski, com 60
anos de vocação

Irmã Margaret Noser,
com 60 anos de
vocação

Irmã Lucille Krippel,
com 75 anos de
vocação



Ir. Jeanne Bessette, Ir. Lucille Krippel, Ir. Margaret Noser, Ir. Patricia Skowronski

Irmãs do Brasil com a Ir. Jeanne

Ir. Teresinha Mendonça Del'Acqua, Ir.
Débora de Castro Alves,
Irmã Izabel Lopes dos Santos, Irmã Maria
das Mercês Alves Barbosa
Ir. Beatriz de Sousa, Ir. Jeanne Bessette,
Ir. Maria Aparecida Gomes





Pe. John Regan e Ir. Maria Aparecida



Michael Poradek,
diretor do coro



Ir. Meg Guider

Jscázee



Jscázee



Ssmmec Gacxecaue







Dos arquivos

Por Elizabeth Piskorski, arquivista

Queridas Irmãs e Associadas,

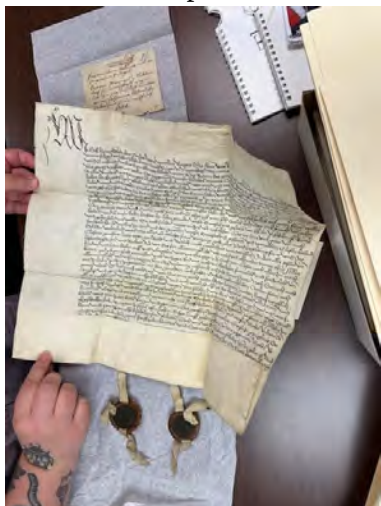
Em primeiro lugar, muito obrigada a todas que participaram do Dia de Portas Abertas do Arquivo. Adorei ouvir as histórias de vocês. Espero que tenham podido ver alguns artefatos interessantes que ainda não tinham visto antes! Como sempre, se tiverem algum pedido especial ou curiosidade sobre o que há nos arquivos, por favor, liguem para mim ou enviem um e-mail.

A seguir, uma atualização sobre nossa saga dos artefatos alemães. O Consulado Alemão veio ao JFC no dia 23 de junho para pegar o manuscrito e enviá-lo por serviço de courier para a Alemanha. A partir daí, ele viajará em uma caixa segura até Berlim, e de lá o Arquivo de Nuremberg irá buscá-lo e reintegrá-lo à sua coleção.

Para contextualizar, acreditamos que o artefato era uma escritura que doava o mosteiro de Santa Catarina,

uma quantia em dinheiro e terras. Provavelmente, essa doação foi feita por uma freira do mosteiro, seja no momento de seu falecimento, seja ao ingressar no Mosteiro de Santa Catarina. O Mosteiro de Santa Catarina foi bombardeado durante a Segunda Guerra Mundial e hoje é um espaço para shows ao ar livre em Nuremberg.

Ainda não sabemos por que o tínhamos e se aquele soldado americano que o entregou a um parente da congregação estava dizendo a verdade sobre onde o encontrou. No documento que temos, estava indicado que ele foi encontrado na “pedra angular do edifício” — o que confirmamos não ser o caso. O que há de maravilhoso e misterioso na história é que, mesmo quando



o objeto físico esteja presente e tenhamos uma história, nem sempre podemos confiar nela, pois a memória é muito falível. A única maneira de ter certeza de que realmente nos lembramos das coisas corretamente é acompanhando de perto e registrando os dados de um recurso à medida que ele se desloca. Como você pode entender, esse tipo de rastreamento de documentos pode ter sido particularmente difícil durante a Segunda Guerra Mundial.

De qualquer caso, estou muito feliz por termos encontrado o o document o e conseguid o devolvê-lo de volta ao seu lar. Por favor, aproveitem essas fotos do Sr. Schulz e da Sra. Devens Ortlieb durante a visita deles. Eles estavam tão animados quanto eu!



Além disso, durante o Encontro, muitas irmãs entraram em contato para saber o que eu poderia aceitar. Ao refletirem sobre seus pertences, por favor, pensem no que é relevante para o seu ministério e para a sua história como irmã. Relatos sobre a sua vida são de particular interesse. Obrigada por compartilharem tanto comigo sobre suas vidas e por continuarem a me confiar esse importante trabalho.

Aten
cios
ame
nte,
Eliz
abet
h

ARC

Por Lois Prebil, OSF

Por Ir. Lois Prebil



As formandas da Academy, Aydan Garcia e Symone Holman, atuaram como representantes estudantis no Comitê Antirracismo durante o ano letivo de 2025-26. Elas se juntaram a outros membros do ARC na comemoração de fim de ano no OMG Pho, um restaurante vietnamita . Aydan vai cursar enfermagem e Symone pretende seguir carreira na odontologia. Aydan comentou que mais alunos gostariam de fazer parte do ARC. Symone escreveu: “Estou feliz por ter feito parte da comunidade do ARC enquanto estive na JCA. Vou continuar a colocar em prática os princípios que construímos.”



Mensagem do Subcomitê das Meta 1 e 4 do LSAP



Considere pedir à sua paróquia que se inscreva por meio do Catholic Climate Covenant/Boletim de Cuidado com a Criação.

Creation Care Corner



“...to defend the earth and to safeguard water is to protect life.”

- Pope Francis

THIS WEEK'S STEWARDSHIP RECOMMENDATION:

How you use water can have a significant environmental impact over time. It takes a lot of energy to pump the water to homes and to treat it to make it safe for use. Low flow shower heads, washers, and dishwashers reduce water waste and can save you money, as does turning off the water while you're brushing your teeth or shaving. Fully loading your washers and dishwashers before running also saves water. Got a leaky faucet or toilet? You might be wasting 200 gallons of water a day. Planning on outside watering? Check the forecast for rain. Also, consider drinking tap water instead of bottled water, to reduce packaging waste. The EPA sets the standards for tap water provided by public water suppliers that the FDA uses to set bottled water standards. Quality is often similar if standards are met. More water saving tips can be found at <https://www.epa.gov/watersense>



Dia da Comunidade

Associada – 1º de julho de 2026

POR QUE AINDA ESTOU AQUI?

Por Elizabeth Bach Luong, Associada

“Bem-aventurados aqueles que perseveraram em paz, pois por Ti, Altíssimo, serão coroados.”

O Cântico do Sol

As instalações estavam bem preparadas
O programa foi excelente, como sempre,
independentemente do número de participantes.
Para onde foram todas essas pessoas?
Elas foram embora? Se mudaram ou estão com Deus?

Sempre que venho a Joliet, ao
entrar no escritório de Essington,
sei que estou em casa, sinto paz
Vejo muitas lágrimas, ouço muitas risadas
Encontro pessoas com grande carisma
Sinto a presença de Deus entre nós

Deus me diz: “Sejam fortes
Sejam corajosos uns pelos
outros

Desça a montanha, carregue sua cruz Siga os
passos de Jesus e dos santos Seja um
instrumento de paz

Seja uma bênção para os
outros Viva um dia de cada
vez

O futuro está nas minhas mãos.”

O que mantém vivos meus compromissos?

O que me faz voltar?

A resposta é: a espiritualidade

O tempo traz mudanças, mas ainda podemos oferecer às
pessoas

um novo grau de alegria
de honra, de amor e de felicidade.

Nunca estamos sozinhos

Eu ganho, você ganha

um grau mais elevado de amor e confiança em
Deus A esperança ainda está por vir

As pessoas vêm e vão, assim
como O ciclo do nascer e do pôr
do sol

Onde quer que estejamos, estamos olhando para o
mesmo sol

Há tanta beleza lá fora

Não tenha medo de viver uma vida segundo o
Evangelho

Saí de Joliet naquele mesmo dia com o coração
cheio de alegria e um compromisso positivo



14 de julho

Dia da Bastilha/Dia Nacional do Macarrão com Queijo

14 de julho é um dia de dupla comemoração, em homenagem tanto *ao Dia da Bastilha*, o feriado nacional francês

que marca a tomada da Bastilha em 1789, quanto o Dia Nacional do Macarrão com Queijo, que destaca esse prato cremoso, aconchegante e tão apreciado. Dia da Bastilha: Também conhecido como La Fête Nationale, este dia comemora o evento decisivo que deu início à Revolução Francesa. Ele simboliza a luta pela liberdade, igualdade

e fraternidade (liberté, égalité, fraternité).

História: A tomada da prisão da Bastilha ocorreu em 14 de julho de 1789, marcando o início oficial da queda da monarquia francesa.

Tradições: É tradicionalmente comemorado na França com desfiles militares (incluindo o famoso desfile nos Champs-Élysées), festivais e fogos de artifício. Como comemorar por aqui: Você pode abrir uma garrafa de

ou pedir um jantar francês gourmet em um restaurante local.

Dia Nacional do Macarrão com Queijo

Este feriado gastronômico extremamente popular celebra um dos pratos caseiros favoritos dos americanos exatamente neste dia. História: O macarrão com queijo remonta a séculos, mas o prato ficou famoso por ter sido trazido para os Estados Unidos por Thomas Jefferson no final do século XVIII, depois que ele o conheceu na Europa. Ele se consolidou como um prato básico americano quando a Kraft lançou sua versão em caixa durante a Grande Depressão, em 1937. Variações: Embora o clássico cheddar seja tradicional, versões gourmet populares incluem macarrão com lagosta, macarrão com queijo e trufas, macarrão picante ao estilo “cowboy” com jalapeño

macarrão “cowboy”, e variações com molho barbecue ou bacon. Como comemorar na sua região: Prepare sua caçarola caseira favorita no forno, experimente novos ingredientes e temperos. Ou mime-se com

seu restaurante local favorito!



Canto das Receitas:

Tigelas de salmão

Ingredientes:

2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de gengibre fresco picado (de um pedaço de 1 polegada)
1/4 de xícara de mel
3 colheres de sopa de molho de soja ou tamari 2 colheres de sopa de vinagre de arroz
1/3 de xícara de iogurte grego natural 2 colheres de sopa de água
2 colheres de chá de molho picante Sriracha
1 1/2 libra de filés de salmão sem pele (descongelados, se estiverem congelados), secos com um pano e cortados em pedaços de 1 polegada 1/2 colher de chá de sal kosher
1/4 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora 1 colher de sopa de azeite
3 xícaras de arroz cozido, para servir

Opções de acompanhamento

Edamame descascado e descongelado, mini-pepinos fatiados, abacate fatiado, cebolinha em fatias finas, sementes de gergelim torradas



Modo de preparo

Misture 2 dentes de alho picados, 1 colher de sopa de gengibre fresco picado, 1/4 de xícara de mel, 3 colheres de sopa de molho de soja ou tamari e 2 colheres de sopa de vinagre de arroz em uma tigela pequena. Mexa até que o mel se dissolva.

Coloque 1/3 de xícara de iogurte grego natural, 2 colheres de sopa de água e 2 colheres de chá de Sriracha em uma segunda tigela pequena e mexa para misturar bem.

Tempere 1 1/2 libras de pedaços de salmão sem pele por toda a superfície com 1/2 colher de chá de sal kosher e 1/4 colher de chá de pimenta-do-reino.

Aqueça 1 colher de sopa de azeite em uma frigideira antiaderente grande em fogo médio-alto até começar a brilhar. Adicione o salmão em uma única camada e cozinhe sem mexer até que a parte de baixo fique dourada, por 2 a 3 minutos. Vire e cozinhe até que o outro lado fique dourado, por mais 2 a 3 minutos. Adicione a mistura de molho de soja e cozinhe, mexendo e regando o salmão com uma colher de vez em quando, até ficar levemente espessar e ficar brilhante, por 2 a 3 minutos. Desligue o fogo.

Para servir, divida 3 xícaras de arroz cozido entre 4 tigelas (cerca de 3/4 de xícara por tigela). Cubra com os pedaços de salmão e regue com o molho da frigideira por cima. Adicione as coberturas desejadas. Regue com o molho de iogurte com Sriracha.

Autores das orações do Facebook

Julho Irmã Marianne
Saieg Outubro Irmã Marianne
Saieg Novembro Irmã Karen
Berry

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

Entre em contato com Karen Garifo se estiver disposto a se voluntariar.
kgarifo@jolietfranciscans.org

Obrigado!

Mantendo-se conectado

Publicado por:

Irmãs de São

Francisco

de Maria Imaculada

1433 Essington Road
Joliet, IL 60435-2873

Telefone: 815-725-8735

A seção "Staying Connected" é preparada por Renée Cipriani.

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

Próxima edição da "Staying Connected": 6 de agosto de 2026

Se você quiser enviar um item para a seção "Staying Connected" ou se algo que você solicitou para ser publicado tiver sido inadvertidamente omitido, envie um e-mail para

para a irmã René Simonelic
emrsimonelic@jolietfranciscans.org ou para Renée Cipriani

em rcipriani@jolietfranciscans.org