

“María es la flor más bella surgida de la creación, la “rosa” aparecida en la plenitud del tiempo, cuando Dios, mandando a su Hijo, entregó al mundo una nueva primavera”. (Benedicto XVI)

Calendario de actividades:

Lunes 6	16:30	■ Copa Soprole UC categorías mini (5° y 6° Básico) Maitenes v/c Lincoln Barnechea, en el Colegio.
Martes 7	08:30	■ Charla para papas de 5° a IV° medio “Acompañando a nuestros hijos, herramientas para evitar conductas de riesgo”.
	15:00	■ Copa Soprole UC categorías mini. Maitenes v/s Pedro de Valdivia, en el Colegio.
Miércoles 8		■ Simce 4° Básico.
	19:00	■ Misa IV° Medio con apoderados.
Jueves 9		■ Simce 4° Básico.
Viernes 10	08:15	■ Misa para alumnos de 7° Básico.
	09:55 a 11:25	■ Salida Participación Social II° Medio.
	19:00	■ Ceremonia de Graduación de IV° Medio.
Sábado 11		■ Interescolar Atletismo.

CHARLA PREVENCIÓN DROGAS Y ALCOHOL

Les recordamos la invitación a la charla “Acompañando a nuestros hijos, herramientas para evitar conductas de riesgo” que organizamos en conjunto con el Centro de Padres, para los papás de 5° Básico a IV° medio, el MARTES 7 DE NOVIEMBRE A LAS 8:30 HASTA LAS 9:30 hrs EN NUESTRO COLEGIO.

La relatora será Catalina Poblete Achondo, Oblata Benedictina, Médico Cirujano Universidad de Chile, Psiquiatra Infantil y Adolescente U. de Chile y Diplomada en Ética Pontificia U. Católica. ¡Los esperamos!

MISA FINAL Y CEREMONIA DE GRADUACIÓN DE IV° MEDIO

ESTE MIÉRCOLES 8 DE NOVIEMBRE A LAS 19:00 HRS invitamos a los papás de IV° Medio a acompañar a sus hijos en su última misa de curso y luego a un cocktail allí mismo.

Y EL VIERNES 10 DE NOVIEMBRE están todos invitados a la ceremonia de Graduación del IV° Medio a las 19:00 hrs en nuestro colegio. ¡Los esperamos!

Centro de Padres los invita a la Charla:



“ACOMPAÑANDO A NUESTROS HIJOS, HERRAMIENTAS PARA EVITAR CONDUCTAS DE RIESGO”.

Expone: Dra. Catalina C. Poblete Achondo.

- * Oblata Benedictina.
- * Médico Cirujano U. de Chile.
- * Psiquiatra infantil y del adolescente U. de Chile.
- * Diplomada en ética clínica Pontificia U. Católica de Chile.
- * Asesora en prevención de conductas de riesgo en adolescentes en colegios y municipios de Chile y el extranjero.

**Martes
7
Noviembre
2023**

Casino C. Maitenes.
Presencial, hora 8:30 am.

MES DE MARÍA

A diferencia de la mayoría de los países de América que celebra el Mes de María en mayo, con motivo del inicio de la primavera, Chile lo celebra en noviembre.

Esta festividad no llegaba a Chile por coincidir con la estación otoñal, razón por la cual fue replicada en los meses de noviembre y diciembre para evitar el frío estacional. Es por ello que Monseñor Joaquín Larraín Gandarillas en 1854, propuso comenzar tal celebración desde el 8 de noviembre finalizando el 8 de diciembre con la festividad de la Inmaculada Concepción. Desde ese momento y como todos los años, son distintas las expresiones de fe que van dirigidas a la Virgen María.

El pueblo chileno le ofrece a la Virgen María diferentes demostraciones de fe que van desde altares llenos de flores, rezos en parroquias, comunidades, colegios, grupos familiares y dos oraciones propias que están presentes al inicio y al final del mes.

ALGUNOS CONSEJOS PARA VIVIR MÁS INTENSAMENTE EL MES DE MARÍA

1. Lectura sobre la Virgen
2. Rezo del Rosario
3. Participar de procesiones
4. Recibir los sacramentos
5. Hacer obras de Misericordia
6. Apostolado

INTENCIONES DE ORACIÓN POR LA IGLESIA EN CHILE

Mes de noviembre,
Por las comunidades cristianas.

Que María, especialmente en este su mes, nos ayude a crecer en fidelidad al seguimiento de su Hijo y a llevarlo a todas las periferias de nuestra sociedad.

DATO SALUDABLE

PANQUEQUES SIN GLÚTEN NI LÁCTEOS

Versátiles, fáciles de hacer, de pocos ingredientes, para comer al tiro o para congelar. Los panqueques además de deliciosos son sacadores de apuros y sirven tanto para preparaciones dulces como saladas, para comidas, postres o snacks tipo colación. Y si los hacemos sin gluten, tanto mejor para diversificar el uso de harinas y bajar un poco el consumo de esta proteína inflamatoria. ¡Va la receta!

INGREDIENTES:

- 1 ½ taza de harina de avena (que se hace moliendo la avena CERTIFICADA SIN GLUTEN).
- 3 huevos.
- 250 ml de agua o leche vegetal.

PREPARACIÓN: Poner todos los ingredientes en la procesadora o juguera. Poner al fuego un sartén antiadherente hasta que esté caliente y echar de a poco la mezcla en él, dando la forma y espesor del panqueque. Dar vuelta para dorar por ambos lados y sacar. Cada cierto rato volver a procesar la mezcla en la juguera y repetir todo el proceso hasta terminar la mezcla.

¡Ya tienes tus panqueques para disfrutar en cualquier momento y con la combinación que más te guste!