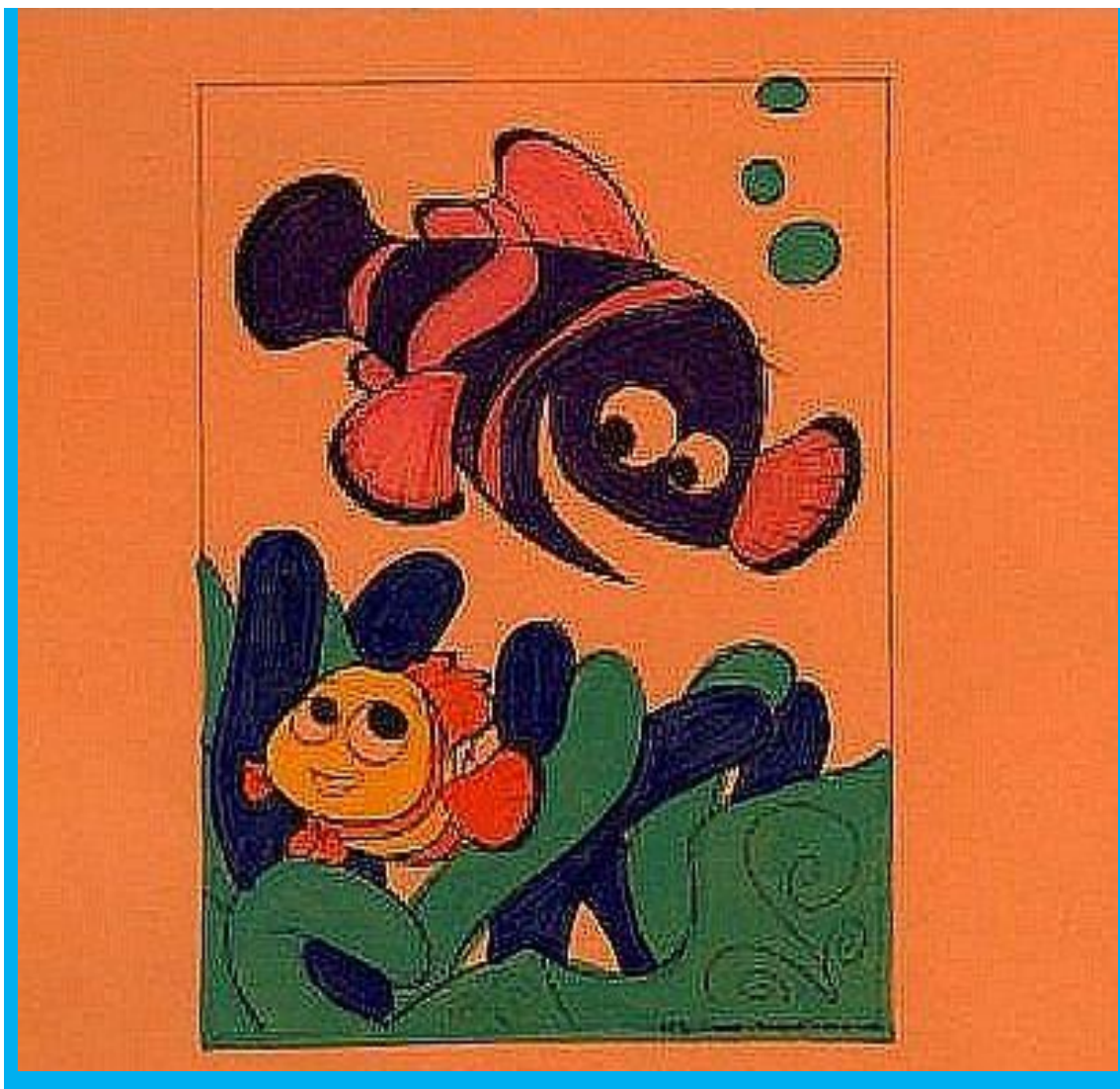


LA NOSTRA VOCE



LUGLIO – AGOSTO 2010

CASA DI RIPOSO “LONGINI - MORELLI” - PRALBOINO (BS)

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 4
I racconti dei nonni	p. 5
L'angolo dei pensieri	p. 8
Un attimo di svago	p. 9
Presi per la gola	p. 10
Buon compleanno a...	p. 12
Benvenuto / ultimo saluto	p. 13

CI SIAMO DIVERTITI CON...

12 MAGGIO: ZECCHINO D'ARGENTO

Anche quest'anno abbiamo organizzato la "famosa" gara di canto con la partecipazione delle migliori ugone delle case di riposo di Manerbio e Gottolengo.



dopo una gara tiratissima all'ultima stonata, ha vinto Manerbio (come potete vedere dalla foto!).

28 MAGGIO: GITA A SALÒ

Ormai, come di consueto, ci siamo recati in gita sul lago di Garda.



Oltre a godere la vista del lago, ci siamo sfogati mangiando il buonissimo salame di Anna, infatti nella foto sottostante vedete Antonio indaffaratissimo ad imbottire i panini col salame!



18 GIUGNO: GIOCHI DELLA TERZA ETÀ

Che dire dei giochi... molte case di riposo non si sono presentate quando hanno saputo che noi ci stavamo allenando da mesi....., soltanto Seniga ha avuto il

coraggio di presentarsi pur sapendo che avrebbe perso, vista la bravura dei nostri ospiti... ..



come potete vedere dalla foto il primo premio è stato vinto dai nostri ospiti!

27 GIUGNO: SFILATA DI MODA

Dopo mesi di dura preparazione è finalmente arrivata la sera della sfilata! E' andato tutto bene (cavallo a parte.....), anche in termini di presenze di pubblico, quantificabile in oltre 500 persone.

29 GIUGNO: FESTA DEI COMPLEANNI

Appena ripresi dalle fatiche della sfilata, ecco la festa dei compleanni di Maggio - Giugno con sfrenati balli di latino - americano!



A dirigere i balli, il grande e inimitabile gruppo dei "due Samaritani".

p.s. visto che molti di voi me lo chiedono: i due samaritani non sono padre e figlio, ma suocero e genero.....!

Gli appuntamenti dell'animazione da non perdere...

- 6 LUGLIO: POMERIGGIO DANZANTE AL PARCO NOCIVELLI DI VEROLANUOVA
- CENA A SANTA MARIA, data da definire;
- AGOSTO: FESTA D'ESTATE E DEI COMPLEANNI DEI MESI DI LUGLIO - AGOSTO
- 5 SETTEMBRE 2010: FESTA DELLA CASA DI RIPOSO CON LA CONSUETA MOSTRA - MERCATO DI HOBBISTICA VARIA E LA RICONFERMATISSIMA (E COPIATISSIMA) SECONDA EDIZIONE DELLA STRAPRALBOINO.

I RACCONTI DEI NONNI

Il duro lavoro

Il 9 Maggio 1942 sono partita per la Germania con mio padre; era già il secondo tentativo che facevo per poter lavorare, ma all'età di 15 anni non mi presero perché ero troppo giovane; solo l'anno successivo, quando una signora falsificò la mia età anagrafica, riuscii a partire.

Il motivo della partenza era di tipo economico: era necessario pagare un debito familiare causato da una polmonite di mia madre. Le S.S. non passavano niente; dei soldi guadagnati in 7 mesi da entrambi, restarono solo 2 mila lire.

Lavoravo in un paese vicino ad Alvesse in una provincia tedesca "Brosvai" il cui nome era stato dato dalle S.S. e poi tolto dopo l'occupazione. Essendo in piena guerra, dovetti lavorare con dei prigionieri: 2 polacchi, 1 ucraino e una coppia di bresciani, provenienti da Bagnolo Mella. Potei quindi imparare anche qualche parola in polacco e in ucraino, oltre ad apprendere bene il tedesco, di cui mi ricordo ancora molte parole e che ogni tanto rievoco parlando in tedesco insieme alle mie nipoti.

Con i miei compagni dividevo tutta la mia giornata, compresi i pasti, i quali, strano a dirsi, mi permisero di crescere in forza, nonostante che il cibo prevalente fossero le patate. La notte, invece, la trascorrevo solo con mio padre in una stanza a parte.

Il mio lavoro era quello di coltivatrice di patate, piselli, verze rosse, barbabietole da zucchero e frumento. Lavoravo libera per un padrone che era molto buono, a differenza della moglie, la quale aveva un odio profondo verso gli italiani, perché il padre aveva combattuto con essi nella prima guerra mondiale ed era stato sconfitto. Il mio orario di lavoro terminava sempre alle ore 20.00.

Una sera è rimasta particolarmente viva nei miei ricordi, perché, arrivata alla linea ferroviaria che dovevo oltrepassare per raggiungere "l'abitazione", vidi passare un treno merci, contenente per ogni carrozza una mamma e tanti bambini sia vivi sia morti, provenienti dalla Russia.

Il treno era il mezzo che io usai per il viaggio di andata e di ritorno, ma sul posto ci spostavamo solo a piedi. Questo permette di capire il pericolo che correvo tutti i giorni, per i numerosi bombardamenti aerei. L'allarme suonava spesso, ma io preferivo non scappare, perché era più consueto che attaccassero uno stabilimento di carbone nelle vicinanze, piuttosto che il mio luogo di lavoro, perché così facendo potevano provocare più vittime. In realtà io pensavo che morire in un posto piuttosto che in un altro era uguale, perciò non volevo scappare inutilmente ogni volta che scattava l'allarme. Mio padre finì la seconda stagione di lavoro in Germania, mentre io la prima, che fu anche ultima, perché fortunatamente quando il 9 Dicembre dello stesso anno, tornammo in Italia, mia madre non volle che tornassimo per la primavera successiva. Io considero questa decisione una fortuna, perché poco dopo la Germania si divisè

dall'Italia e imprigionò tutti gli italiani che lavoravano in Germania. Al giorno d'oggi solo qualche volta ripenso ai tempi lontani e mai vorrei rivivere quei momenti; ma se avessi la possibilità, mi piacerebbe tornare, dopo tanti anni, in quei luoghi, per vedere i cambiamenti e perché no, anche incontrare vecchie conoscenze.

Anonimo

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Pensieri

Il fiore che sboccia
e appassisce in poche ore
non è meno importante
di un albero che vive mille anni.
Così anche per l'essere umano.
Nessun altro al mondo
se non te stesso
conosce la "tua risposta"
al tuo essere qui e ora
in questo momento del tempo
e in questo spazio dell'universo.
Tutti chiedono
di essere alleggeriti
dalle loro sofferenze,
pochi chiedono aiuto
per poterle portare
e per trarne insegnamento.

Non si può capire la vita
se non vivendola,
non si può insegnare la vita
se non testimoniandola,
non si può gustare la vita
se non contemplandola.

Silvia Guerreschi

UN ATTIMO DI SVAGO

BARZELLETTE

Un pinguino figlio chiede al padre:

- Papà, ma sono proprio figlio tuo?

Il dietologo al paziente:

- Come va la dieta che le ho prescritto a base di aglio e cipolla?
Ha perso qualche chilo?
- No, dottore, ho perso soltanto tutti gli amici!

GUSTI

Il nonno agricoltore spiega al nipotino:

- Vedi: affinché le fragole diventino più gustose, usiamo il concime.

Il bambino lo guarda perplesso, poi ribatte:

- Sì, nonno, ma le mie potrei averle con la panna montata?

A cura di Anna Apostoli

PRESI PER LA GOLA

CONTORNO DI MELANZANE

Ingredienti: melanzane

Procedimento:

Lavate le melanzane, affettatele, grigliatele sulla piastra.

SANDWICH DI PATATE CON SOTTILETTE

Ingredienti per 4 persone:

4 fette di sottilette

8 piccole patate

50g di speck a fettine

rosmarino

origano secco sbriciolato

olio, sale e pepe

Procedimento:

pelate le patate e incidetele con dei taglietti paralleli poco

profondi; sistematele su carta da forno, salatele, mettete

un goccio di olio e cuocete nel forno preriscaldato a 200°C

per 25 minuti, spennellandole verso il termine della cottura

con dell'altro olio, insaporito con un pizzico di pepe e

rosmarino. Tagliate le patate a metà trasversalmente;

scavatele un po' internamente e raccogliete la parte

prelevata in una ciotola: schiacciatela e incorporatevi lo

speck tritato e l'origano. Farcite ogni patata con il composto

e mezza fetta di sottilette, poi richiudetela, senza

schiacciare troppo, e passate nel forno ancora caldo per 5 minuti.

CROSTINI AI FUNGHI E GRUVIERA

Ingredienti per 4 persone:

6 fette di pan carrè

2 uova

100g di formaggio gruviera

150g di funghi porcini (anche surgelati)

150g di funghi champignon (anche surgelati)

prezzemolo tritato

olio, sale e pepe bianco

Preparazione:

pulire i funghi, tagliarli a fettine e cuocerli con un filo d'olio;

unire il prezzemolo e le uova precedentemente sbattute;

farle rapprendere insieme ai funghi a fuoco molto basso.

Condire con sale e pepe e unire metà gruviera tritato.

Spegnere il fuoco e amalgamare in tutto mescolando.

Tagliare il pan carré a dischi a farlo abbrustolire in forno

preriscaldato a 200°C. Tirarli fuori e distribuire sopra ogni

dischetto il composto di funghi in parti uguali. Distribuire

sopra il resto del gruviera e infornare di nuovo fino a quando

si sarà formata sopra ogni crostino una crosticina dorata

Anna Apostoli

BUON COMPLEANNO A...

LUGLIO

NOLLI LUIGINA	03/07/1929
BERTUZZI FRANCESCO	10/07/1920
VAVAPINI BATTISTA	17/07/1927
PAPA TERESA I	21/07/1912
FOSTINI FRANCESCA	23/07/1914
LOSIO ANGELINA	24/07/1926
APOSTOLI ANNA	26/07/1937
SALDI ANGELO	26/07/1931
BELLINI LIBERO	30/07/1935
SIRONI GIANANTONIO	31/07/1921

AGOSTO

ERBAGGI ANGELA	06/08/1925
FAVALI ANGELA ESTERINA	06/08/1928
BAVIERA PAOLINA	09/08/1922
BASSINI MARIA	10/08/1927
GIBELLINI IMELDA	13/08/1915
TOMASINI ALMAROSA	14/08/1939
FOSTINI MARIA	15/08/1923
MINERA ERNESTO	20/08/1934
VISCARDI STEFANO	25/08/1922
ARDESI GIUSEPPA	28/08/1921

DIAMO IL BENVENUTO A...

GAMBAZZA LEONESIA
NOLLI LUIGINA
PAPA PIERINA
VAVAPINI BATTISTA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BARCHI ALBINA
FERRARA CATERINA
FOSTINI FRANCESCA

TORNANO A CASA...

GOGNA MARIA
PINI MARIA ANGELA
QUESTA ANCILLA
ZUCHELLI ORSOLA
PEDRONI OLGA