

LA NOSTRA VOCE



LUGLIO - AGOSTO 2013

CASA DI RIPOSO "LONGINI - MORELLI" - PRALBOINO (BS)

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 5
I racconti dei nonni	p. 6
L'angolo dei pensieri	p. 8
Un attimo di svago	p. 9
Presi per la gola	p. 11
Buon compleanno a...	p. 14
Benvenuto / ultimo saluto	p. 15

Un augurio e un impegno...

*Ogni mattino
guardando il proprio sguardo allo specchio
ciascuno possa dire:
anche oggi è un bell'oggi!*

CI SIAMO DIVERTITI CON...

- **08 MAGGIO: GIOCHI 3[^] ETA', con le case di riposo di Ghedi, Calvisano e Seniga.**



- **15 MAGGIO 2013: PELLEGRINAGGIO AL SANTUARIO DI COMELLA DI SENIGA;**



- 19 MAGGIO 2013: PARTITA DI PALLAVOLO PRALBOINO - QUINZANO D'OGGIO;



- MERCOLEDI' 22 MAGGIO: USCITA PRESSO IL SUPERMERCATO "ITALMARK" DI PRALBOINO;

- 04 GIUGNO 2013: PELLEGRINAGGIO ALLA CHIESETTA DELLA MADONNA DELLA NEVE DI GAMBARA;

- 13 GIUGNO 2013: VISITA AL DUOMO DI CREMONA E A PIAZZA STRADIVARI;



- SABATO 15 GIUGNO: CONCERTO DELLA BANDA COMUNALE DI PRALBOINO;

Gli appuntamenti dell'animazione da non perdere.....

- 16 LUGLIO 2013:

FESTA DEI COMPLEANNI DI MAGGIO, GIUGNO E LUGLIO CON LA MUSICA DI ANDREA ZITO;

- 18 LUGLIO 2013:

ANGURIATA PRESSO LA CASA DI RIPOSO DI VEROLANUOVA;

- 14 AGOSTO:

TOMBOLATA DI MEZZA ESTATE;

- 08 SETTEMBRE:

MOSTRA - MERCATO DI HOBBISTICA VARIA, BICICLETTATA E CACCIA AL TESORO ISPIRATA AI CARTONI ANIMATI...

NON MANCATE.....

I RACCONTI DEI NONNI

Da bambini..... una volta.....

Da bambini in 5 o 6 andavamo a comperare le noci con un soldino.
Andavamo a fare il bagno in una roggia.

Andavo al campo sportivo per giocare a pallavolo o a calcio con i miei amici.

Mi ricordo inoltre quando c'era il baco da seta, i miei genitori mi mandavano a raccogliere le foglie: i miei amici prendevano la scala e mi aiutavano a raccogliere le foglie.

A volte andavamo dalle suore per imparare a cucire col punto e croce. A me non piaceva andare a messa, preferivo andare nei campi.

Mi rammento infine che l'unico gioco che avevo era una bambolina che mi era stata regalata da una signora prima che io partissi per un soggiorno in montagna perché avevo un problema ai polmoni. La bambolina ha fatto poi una brutta fine perché una mia amichetta, che ho conosciuto in montagna, durante un bisticcio, me l'ha buttata giù dalla finestra ed essendo di porcellana si è rotta in mille pezzi.

SILVANA

Andavamo nell'orto di un nostro amico a mangiare le carote che erano più saporite di oggi.

Giocavamo al gioco del "GERLO" con un mattone e dei bastoncini.

Avevamo le bamboline per fare le maestre.

LINDA

Giocavamo a nascondino con le biglie che chiamavamo cicche.

Con i soldini, oltre a comperare le noci, compravamo le biglie con cui giocavamo in mezzo alla strada.

Facevamo anche il salto con la corda e facevamo le gare per vedere chi riusciva a fare più salti senza fermarsi.

In famiglia come unica responsabilità avevo quella di lavare i piatti la domenica mattina, perché doveva venire il mio fidanzato, per fare in modo che mi vedesse lavorare. Lui era di Pralboino ed io di Gottolengo, ma ci siamo conosciuti a Brescia perché entrambi lavoravamo là.

ANNA

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Perché l'estate è passione, ricordi, brezza lieve, sole che schiocca sulla pelle e nel viso. E' il sorriso delle stagioni, e passa, passa più veloce di ogni altra, porta con sé un volume carico di nostalgia che tinge di rosso l'autunno.

Stephen Littleword, Nulla è per caso

Improvviso, inaspettato, rapido,
troppo simile al lampo che finisce
prima che si dica "lampeggia".

Buona notte, mio amore!

Questo germoglio d'amore che si apre al mite vento dell'estate,
sarà uno splendido fiore quando ci rivedremo ancora.

WILLIAM SHAKESPEARE, Romeo e Giulietta

Nessuna poesia potrebbe offuscare la bellezza d'una limpida sera di estate, i grilli in lontananza, un buon libro tra le mani, la luce di una candela e quella sensazione che il mondo sia racchiuso in quell'istante.

Stephen Littleword, Aforismi

UN ATTIMO DI SVAGO

BARZELLETTA

INVITO AL MATRIMONIO

Un amico dice all'altro: "Mi hanno invitato a un matrimonio e non so cosa regalare. Cosa mi consigli?".

L'altro: "Sai, quando invitano me mi butto sempre vicino all'oro così non faccio brutta figura".

L'amico: "loro chi?"

ESAME DI GEOMETRIA

Il professore ad un esaminando:

- Vediamo un po': quante rette passano per un punto?
- Infinite!
- Bene. E per due punti?
- Ah, beh, non ne parliamo nemmeno!

ANZIANA COPPIA

Anna, è da tanto tempo che ho in mente un brutto pensiero. Il nostro ultimo figlio non assomiglia affatto agli altri nove. Ormai siamo vecchi, dimmi la verità. Ha un padre diverso dagli altri?

- Ebbene, sì!
- Oh, mio Dio! E chi è il padre?
- Tu, caro!

IN PRIGIONE

Perché sei qui tu?

- Perché ho rubato dei gioielli infrangendo la vetrina con un mattone
- E ti hanno preso sul fatto?
- No, il giorno dopo quando sono andato a riprendermi il mattone

IL TAXI

Una signora bionda ferma un tassista e le chiede:

- Scusi quanto costa il trasporto nel suo taxi?
- Cara signora dipende dal tempo!
- Mettiamo che piova!

PRESI PER LA GOLA

Bresaola alla mela

Ingredienti:

200g bresaola a fette
100g parmigiano a scaglie
1 mela verde (qualità, non acerba)
1 costola di sedano
1 cucchiaino prezzemolo tritato
1 limone
olio
sale e pepe

Tempo di preparazione: circa 40 minuti

Preparazione:

Tagliare a spicchi sottili la mela senza sbucciarla e immergerla in acqua acidulata con limone.

Disporre la bresaola su un piatto da portata, cospargerla col formaggio a scaglie, il sedano affettato sottilmente e gli spicchi di mela sgocciolati e asciugati.

Preparare un'emulsione con olio, succo di limone, sale, pepe e prezzemolo, versarla sulla bresaola, far insaporire per 15-20 minuti, poi servire.

Note: ottimo come secondo piatto estivo.

Crostata alla nutella

Ingredienti:

Per la pasta:

200 g. di zucchero
2 uova intere
150 g. di burro fuso e freddo
350 g. di farina
1 bustina di lievito
scorza di limone grattugiata.

Per la crema:

2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di farina
latte quanto basta
4 cucchiaini grandi di nutella

Preparazione:

Unire gli ingredienti nel seguente ordine: uova, zucchero e burro fuso e scorza di limone; aggiungere la farina a piccole dosi ed il lievito. Se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso, aggiungete ancora della farina fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e mettetelo in frigo per almeno 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera amalgamando tutti gli ingredienti. Aggiungete la farina con setaccio ed a piccole dosi. Mettete sul fuoco e mescolate fino a raggiungere l'ebollizione.

Al ternine, spegnete il fuoco ed aggiungete alla crema la nutella a piccole dosi, avendo cura di mescolare bene per farla sciogliere. La crema sarà pronta quando avrà raggiunto un bel colore scuro ed una consistenza compatta.

Togliete la pasta dal frigo, dividetela in due parti. Con una foderate il fondo di una tortiera da forno precedentemente imburrata. Stendete sopra la crema che dovrà essere completamente raffreddata. Con il restante impasto create delle strisce con l'apposita rotellina per dolci che andrete ad adagiare sulla base di crema.

Infornate a circa 180 gradi per 4 minuti o, comunque, fino a quando la torta inizierà a dorare.

Lasciate raffreddare, toglietela con cura dalla tortiera e spolverizzate con zucchero a velo.

BUON COMPLEANNO A...

LUGLIO

NOLLI LUIGINA	03/07/1929	anni 84
CORRINI ANGELA	07/07/1931	anni 82
MOR ORSOLA	18/07/1924	anni 89
PAPA TERESA I	21/07/1912	anni 102
APOSTOLI ANNA	26/07/1937	anni 76
SALDI ANGELO	26/07/1931	anni 82

AGOSTO

BAVIERA PAOLINA	09/08/1922	anni 91
CORINI CESARINA	09/08/1926	anni 87
BASSINI MARIA	10/08/1927	anni 86
TOMASINI ALMA ROSA	14/08/1939	anni 74
FOSTINI MARIA	15/08/1923	anni 90
ZANINI MADDALENA	27/08/1924	anni 89
CURTI LUCIA	29/08/1922	anni 91

TANTISSI AUGURI!!

DIAMO IL BENVENUTO A...

ACCORTI PAOLO
BREGOLI MARIA
SCALVENZI GIULIA
APPIANI GIULIA
FERRARI FRANCESCA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BERTONI TERESA I
BONAZZOLI ELISABETTA
FORNARI ANNA MARIA
MIGLIAVACCA BATTISTA
SCALVINI ADELE