

LA NOSTRA VOCE



Settembre - Ottobre - Novembre 2015

6 SETTEMBRE: MOSTRA - MERCATO!!!

presso

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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 6
I racconti dei nonni	p. 7
L'angolo dei pensieri	p. 11
Un attimo di svago	p. 13
Presi per la gola	p. 14
Buon compleanno a...	p. 17
Diamo il benvenuto a...	p. 19

"Se in settembre senti tonare, tini e botti puoi preparare."

CI SIAMO DIVERTITI CON.....

LE NOSTRE GITE.....

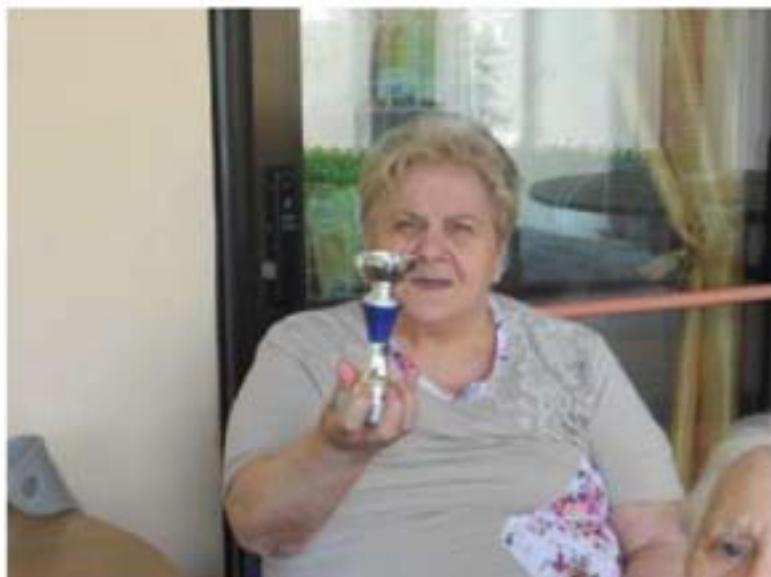
Santuario delle Fontanelle di Montichiari



I giochi della terza età con l'avvincente sfida alla RSA di Seniga



Naturalmente ha vinto.....Pralboino !!!



La visita guidata al museo della civiltà contadina di Cremona



**...Un particolare dello scalda sonno di una volta...
che a Cremona si chiama "el fraat" (il frate), e a
Pralboino???**



**E come dimenticarci della festa dei compleanni
ed in particolare i 103 della nostra TERESA PAPA
???**



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

...

EVENTI ANIMAZIONE AUTUNNO 2015

DOMENICA 6 SETTEMBRE 2015: MOSTRA MERCATO!!!! CON IL SEGUENTE PROGRAMMA:

- 9.00 - 18.00: MERCATINO HOBBISTICA**
- 10.00: CAMMINATA CON I NOSTRI NONNI A SPASSO PER PRALBOINO;**
- 16.00: TOMBOLATA PER TUTTI.....GRANDI E PICCINI...**

USCITE SETTIMANALI AL MERCATO (TEMPO PERMETTENDO)

ANNUALE GARA DI BRISCOLA PRESSO LA RSA DI VESCOVATO

ESIBIZIONE DEL CORO VIROLA - ALGHISE;

FESTA DEI COMPLEANNI DI SETTEMBRE - OTTOBRE;

I RACCONTI DEI NONNI

SETTEMBRE: iniziano le scuole.

... Quanti ricordi.....e quante emozioni !!!.....

Il primo giorno ho fatto molte amicizie con le bambine, poi a metà mattina abbiamo iniziato a fare le pagine di aste!

Ho imparato a scrivere in stampatello ed ho cominciato a mettere insieme le parole per leggere.

Avevo un maestro che era originario di Trieste e si chiamava Giovanni Benvenuti, non era "molto buono", infatti se mi vedeva copiare mi mandava in giardino a prendere i sassi e poi bisognava mettersi in ginocchio sugli stessi sassi, prendendo pure delle bacchettate sulle mani.

Avevo una maestra che si chiamava Bertoni Lucia, e mi diceva che scrivevo con come le zampe di galline, però era più buona, mi leggeva le storie del libro Cuore. Andava sempre a leggere dei racconti che mi facevano piangere!

APOSTOLI A.

Il primo giorno di scuola elementare è stato un po' difficile (perché non conoscevo nessuno), poi mi sono ambientata con la maestra che era buona, in seconda elementare sono stata bocciata perché ero ammalata: mi era venuta l'artrosi alle mani perché lavavo i panni dei miei fratellini, ho fatto la terza, la quarta elementare, la quinta, l'esame preparatorio e 3 anni di scuola industriali in collegio a Brescia in via Diaz dalle suore Canossiane erano brave le suore. Ho dovuto interrompere le scuole perché mia mamma si era ammalata.

Ero brava in tutte le materie specialmente matematica e disegno che mi faceva fare la maestra alla lavagna.

Mi ricordo la mia amica Tosoni Tina, Antonietta Scaglia, Erichetta Gambarini, eravamo care amiche ed eravamo della stessa classe del 1930.

M. Bodini

Mi piaceva molto, ad esempio quando mi insegnavamo le vocali, le ho capite subito.

La mia maestra mi "picchiava" con la bacchetta.

Non capivo le divisioni, le ho capite tutte in una volta! Ero io una scienziata! Mi piaceva guardare la stella polare.

E sono interessata ancora ora alla scienza.

O. MOR

LA VENDEMMIA

Secondo il calendario dell'agricoltura verso la fine del mese di settembre si cominciava la vendemmia per terminarla in ottobre, mese in cui si producevano i vini. Come per la mietitura, anche per la vendemmia si doveva rispettare una tradizione: anzitutto il giorno dell'inizio non doveva mai cadere di Venerdì, la giornata doveva promettere sole, il lavoro non doveva iniziare troppo presto perché si doveva attendere che la rugiada evaporasse. Alla vendemmia dovevano partecipare possibilmente tutti i membri della famiglia: piccoli e grandi, donne e uomini, aiutati dai vicini.

Prima di portarsi al vigneto bisognava che tutta l'attrezzatura occorrente fosse preparata: il tino, le botti, delle scale a forma triangolare, i cesti, cassette o secchi. All'ora stabilita la comitiva si dirigeva verso il filare e ognuno portava con sé una forbice o un coltellino per staccare i grappoli dal tralcio. L'ordine del padrone era quello di fare in fretta. A volte il cuore gioiva nel vedere dei festoni carichi di grappoli tutti belli intatti e invitanti, tanto che non si poteva vincere la tentazione di piluccarli. Se l'annata era stata favorevole, i cesti dovevano essere svuotati velocemente nelle botti o nei tini posti sopra i carri.

Il pranzo era veloce e quando il lavoro riprendeva bisognava guardarsi dalle api e dai calabroni che ronzavano attorno ai grappoli. La vendemmia, con un'interruzione di solito verso le quattro per mangiare qualche dolce, continuava fin sera. Occorreva infatti tornare a casa e versare l'uva nei tini più capaci, disposti in cantina o sotto il portico.

Una volta finito di raccogliere l'uva, essa veniva pigiata con i piedi o con i bastoni. Nei tini l'uva pigiata avrebbe cominciato ben presto a fermentare. Bisogna ricordare poi che, mentre

il mosto si apprestava alla fermentazione, se il tino non fosse stato coperto con dei teli o dei sacchi o un lenzuolo vecchio, tutt'intorno si sarebbe udito un ronzio d'api. Ma prima che ciò avvenisse era tradizione assaggiare il mosto che si spillava da un foro a mezza altezza in una doga del tino. Il mosto, oltre a essere una bevanda dolce, poteva servire anche per confezionare dolci come le schiacciate.

La fermentazione nel tino durava, con un clima mite, circa otto giorni, trascorsi i quali si poteva procedere al travaso. Per il travaso si sceglieva un giorno di luna calante, sereno e anche ventilato. Sotto il tino veniva collocata una tinozza o un paiolo di rame. Sulla botte da riempire si poneva un grosso imbuto. Il vino veniva passato, filtrandolo dalle impurità, dal tino alle botti. Si stava molto attenti al livello del vino versato, non bisognava sprecarne neppure una goccia! Era difficile, per chi lo travasava, resistere alla tentazione di assaggiarlo spesso.

L'ANGOLO DEI PENSIERI

AUTUNNO PITTORE

L'AUTUNNO E' ARRIVATO,
TUTTO QUANTO HA PITTURATO:
PIANTE, FOGLIE, FRUTTI E FIORI
DI BELLISSIMI COLORI.
SULLA TESTA HA UN GRAN CAPPELLO,
PIOGGIA E VENTO NEL MANTELLO;
TANTI GRAPPOLI DORATI
SONO STATI VENDEMMIATI.
LAVORA IL CONTADINO
SEMINANDO DAL MATTINO;
IL GRANOTURCO GIA' MATURO
LO RIPONE DI SICURO.
MENTRE CADONO LE FOGLIE
BUONA FRUTTA SI RACCOGLIE:
FICHI, PERE E NOCCIOLE...
POI RIAPRONO LE SCUOLE.



IN AUTUNNO, NON ANDARE DAI GIOIELLIERI

A VEDERE L'ORO; VAI NEI PARCHI!

(MEHMET MURAT ILDAN)

DI TUTTE LE STAGIONI, L'AUTUNNO È QUELLA CHE OFFRE

DI PIÙ ALL'UOMO E CHIEDE DI MENO.

(Hal Borland)



Un attimo di Svago.....

- Due amici discutono sull'Autunno. "che bello" dice Luca "tutte queste foglie rosse, verdi e gialle" ... "eh sì" risponde Pietro "l'Autunno è proprio il semaforo della natura!?!?!?"
- È autunno, le foglie cadono e... si fanno male!
- Come fa un elefante a salire su un albero??? Sale!!! E come fa a scendere??? Si poggia su una foglia ed aspetta che arrivi l'Autunno!!!;
- Un signore ogni mattina prima di recarsi al lavoro va al bar a fare colazione. Quando esce passa sempre dalla solita strada. Una mattina vede un'oca che fa autostop, una macchina che si ferma e la fa salire, e la vede scendere dopo 20 metri. La storia si ripete per più giorni. Una mattina decide di avviarsi prima e di far salire lui l'oca. Allora si ferma, l'oca sale, e lui gli chiede "dove si ferma?" e l'oca "qua" e dopo 20 metri la fa scendere.



PRESI PER LA GOLA

GNOCCHI DI ZUCCA

Gli gnocchi di zucca sono un piatto davvero semplice da realizzare che sorprenderà tutti i vostri commensali.

Procedimento

Pulite la zucca privandola dei filamenti e della scorza. Tagliatela a fettine (alte circa un cm) e mettetela in una teglia precedentemente rivestita con carta forno. Vi serviranno circa 500 grammi di zucca pulita.

Coprite la zucca con un altro foglio di carta forno e infornatela a 180 °C per circa una ventina di minuti.

Sfornate la zucca e lasciatela intiepidire. Quindi riducetela in poltiglia con il passaverdure. Nel caso ne foste sprovvisti cercate di sminuzzarla e tritarla il più finemente possibile con l'ausilio di una forchetta.

La zucca deve contenere la minor quantità di acqua possibile, in caso contrario infatti l'impasto "chiamerà" troppa farina, poi disponete la purea su carta forno in una teglia e infornatela di nuovo a 110 gradi, finché non si asciuga per bene raggiungendo una consistenza pastosa.

Infarinate per bene una spianatoia. Fate una piccola fontana con la farina, uniteci la purea di zucca e iniziate ad amalgamare il

tutto. Quando l'impasto comincerà a diventare lavorabile unite anche l'uovo.

Impastate bene con le mani sin quando il composto non sarà più appiccicoso: qualora continuasse ad essere ancora umido aggiungeteci altra farina, ma con parsimonia. Più farina andrete a mettere, meno sentirete il gusto della zucca nel piatto finale e più gli gnocchi verranno duri. Il segreto di uno gnocco ben fatto sta tutto nel riuscire a dosare la giusta quantità di farina.

Preparate gli gnocchi formando dei cordoncini con l'impasto ruotandoli sul piano con l'aiuto delle mani. Tagliateli in piccoli pezzi della dimensione di una nocciolina.

Man mano che preparate gli gnocchi, infarinateli un po' con semolino e farina e copriteli con un canovaccio.

Mettete a bollire l'acqua, aggiungete il sale e tuffateci gli gnocchi.

Si cuoceranno in circa 3 minuti. Ve ne accorgete quando questi torneranno a galla. A quel punto scolateli con l'aiuto di una schiumarola direttamente in una casseruola con burro e qualche foglia di salvia.

Mantecate per bene, aggiungendo parmigiano grattugiato e una generosa tritata di pepe e servite.

Il condimento classico di burro e salvia è ideale; alternativamente li potete condire con una salsa delicata a base di formaggio ed erbe: niente di troppo saporito però,

altrimenti andrete a nascondere il sapore molto delicato della zucca.

Questo è solo uno dei tanti modi di preparare gli gnocchi alla zucca. Un'alternativa consiste nell'aggiungere le patate all'impasto, solitamente nella stessa quantità della zucca (250 gr di zucca e 250 gr di patate), ma in questo caso oltre ad andare a perdere molto del gusto delicato della zucca, renderete i vostri gnocchi un pò più pesanti e calorici.

Ingredienti principali della ricetta:

- gnocchi
- zucca



BUON APPETITO!

BUON COMPLEANNO A...

SETTEMBRE

CAPPELLI PRASSEDE	04/09/1923	ANNI 92
ZANI ALFREDO	12/09/1934	ANNI 81
MASSARDI ALESSANDRA	18/09/1927	ANNI 88
SENIGA GIULIA	21/09/1944	ANNI 71
CAPRINI LUCIA	24/09/1929	ANNI 86
FERRARI FRANCESCA	25/09/1928	ANNI 87
GHIDONI DOMENICO	27/09/1954	ANNI 61
MIGLIAVACCA LUIGI	27/09/1938	ANNI 77

OTTOBRE

BONINI LAURA	01/10/1921	ANNI 94
CAPUZZI TERESA	02/10/1920	ANNI 95
SPOTTI ROSINA	16/10/1922	ANNI 93
FACCONI ANGELA	24/10/1918	ANNI 97
QUADRI MARIO	28/10/1923	ANNI 92
SCALVENZI GIULIA	29/10/1919	ANNI 96

BODINI MARIA	30/10/1930	ANNI 85
STABILE INNOCENZA	30/10/1921	ANNI 94

NOVEMBRE

ZANI CAROLINA	02/11/1920	ANNI 95
FOGLIATA ANGELA	03/11/1922	ANNI 93
MASALI ANGELA	07/11/1924	ANNI 91
PAPA PIERINA	12/11/1920	ANNI 95
FIGABOLI ROSA	13/11/1939	ANNI 76
ALLIO TERESA	15/11/1923	ANNI 92
MANTELLI GIULIA	16/11/1935	ANNI 80
MARTINI PAOLA	18/11/1928	ANNI 87
MOR DOMENICA	19/11/1934	ANNI 81
FARINA ANGELA	20/11/1920	ANNI 95
ACCORTI PAOLO	21/11/1935	ANNI 80
BORRELLI MARIA	21/11/1927	ANNI 88
DELLA TORRE PIERINA	22/11/1919	ANNI 96
PIZZAMIGLIO GIUSEPPINA	22/11/1932	ANNI 83
ZIGLIA LUIGINA	29/11/1924	ANNI 91
SEBENELLO TERESA MARIA	30/11/1924	ANNI 91

TANTI AUGURI A TUTTI!!!!

DIAMO IL BENVENUTO A...

MOSCARDI ONORIA
SERVENTI BRUNO
PREVOSTI CATERINA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BALESTRAZZI CATERINA
OLIVETTI LEONILDA
FERRARI CATERINA

FELICE RITORNO A CASA A...

RAGGI LUCIA