

LA NOSTRA VOCE



GENNAIO – FEBBRAIO 2010

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. 10
Un attimo di svago	p. 11
Presi per la gola	p. 13
Buon compleanno a...	p. 17
Benvenuto / ultimo saluto	p. 19

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...

4 NOVEMBRE 2009: FESTA A VESCOVATO

Con tanta allegria e spensieratezza, abbiamo festeggiato i nostri vincitori del torneo di briscola cremonese alla casa di riposo di Vescovato.

8 DICEMBRE 2009: FESTA DI NATALE

E così è già Natale... Come tutti gli anni, con una festa danzante insieme ai due Samaritani è stato inaugurato il Mercatino di Natale e per l'occasione abbiamo festeggiato i compleanni di novembre e dicembre. In seguito è stata allestita la pesca di beneficenza, il cui ricavato verrà utilizzato per comperare materiali necessari per i laboratori e le attività di animazione.





Anche Santa Lucia è passata a lasciarci i suoi saluti e i suoi doni insieme all'asinello...



18 DICEMBRE 2009: AUGURI DEI BAMBINI DELLE SCUOLE

I bambini delle scuole elementari e quelli delle scuole medie si sono esibiti in un concerto tra canzoni e poesie per augurare a tutti i nonni un felice Natale. Noi li abbiamo ringraziati con un grande applauso, davvero meritato, perché sono stati molto bravi e un nostro grazie va anche alle maestre che con impegno e devozione li hanno preparati al meglio per l'esibizione in casa di riposo.



SCUOLE MEDIE



SCUOLE ELEMENTARI



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

- ✓ 6 GENNAIO 2009: FESTA DI CHIUSURA DEL NATALE CON TOMBOLATA DELL'EPIFANIA
- ✓ VISITA DEI PRESEPI DELLA ZONA (REMEDELLO, VEROLANUOVA, MOTELLA)
- ✓ 15 FEBBRAIO 2009: FESTA DI CARNEVALE

I RACCONTI DEI NONNI

La giornata in filanda

Si inizia la giornata con la S. Messa delle 5,30. Terminata questa si corre a casa, si riordinano i letti e si fa colazione. Alle 7,30 suona il primo fischio della filanda; il secondo alle 8 meno un quarto. Alle 8 si è puntuali sul lavoro al proprio posto. Mi siedo davanti al fornello; una specie di vasca con in alto dodici fori, dove si attaccano i fili di seta di dodici bozzoli. Questi vengono sollevati sull'acqua dove si formano le matasse. L'acqua, nella vasca, è alla temperatura di 90 gradi. Quando le mani scottano troppo, le infilo nel "busino" dell'acqua fredda per avere un po' di sollievo.

I bozzoli vengono messi in una cassetta e pesati per controllare il peso della seta, tolto lo scarto, a lavoro ultimato.

Se il peso non corrisponde, si prende una lavata di capo e, questo, sul principio, succede di frequente. Così, arriva mezzogiorno. Al suono delle campane, risponde il fischio tanto desiderato.

Fuori dalla filanda, sembriamo tante passere che escono dal nido. Una volta all'anno, in occasione delle Missioni, si anticipa l'uscita dieci minuti che poi si recuperano alla sera. È una gioia per tutti incontrare il nostro Vescovo, Mons. Giacinto Gaggia, e succede tanto di rado...

Intanto a casa attendono l'aiuto per fare il pranzo, la polenta. Se ne mangia in fretta una fetta con un grappolo d'uva del nostro orto, oppure con mezzo uovo sodo.

All'una e trenta ritorna a suonare il fischio e si riprende il lavoro al proprio posto.

Terminati i bozzoli della cassetta, si tolgono le dodici matasse dall'aspa e si portano nella stanza della seta. È chiamata così, perché in questo ambiente, la seta viene controllata e pesata. Qui, le maestre sono responsabili sì, ma il loro lavoro è meno pesante e più redditizio. L'operaia percepisce £. 124 mensili. Ogni sabato, terminata la giornata di lavoro, mi fermo ancora mezz'ora per fare pulizia al fornello e agli aggeggi usati. Si usa "il sidol" , e in poco tempo tutto diventa lucido.

Si fa a gara a pulire, si è ambiziose del lavoro fatto e del fornello più splendente. Più brilla e più si è contenti.

A sera, in casa, mi attende una cesta di panni da lavare, come chiusura della giornata di lavoro.

Una storia della nonna

D'inverno, nella stalla, attorno alla nonna, ascolto le fiabe, le belle storie che lei sola sa raccontare. Io sono una bambina che non vuole mai dire le preghiere; né al mattino perché ho sonno, né la sera perché sono stanca dal tanto giocare.

La nonna mi sgrida, ma visto che è tutto inutile, mi racconta una storia che ancora ricordo bene.

C'era una ragazzina, in un paese poco lontano, che aveva lo stesso mio difetto: non voleva e non sapeva pregare. Una sera, sull'imbrunire, tornando alla sua casa, incontra per strada un cane mai visto. È diverso dagli altri cani, non ha la coda. Si ferma un attimo a guardarlo, tanto è curiosa, un attimo solo, perché la bestia le mette spavento.

Prende la corsa e giunge a casa senza fiato. La mamma allarmata chiede: "Cos'hai?...come mai in questo stato?..." La ragazzina racconta l'accaduto e "Ti sei sognata", dice la mamma, "non ci sono cani senza coda; almeno un pezzetto l'hanno tutti, anche i cani randagi". La sera dopo, lo stesso incontro e tanta paura. Il cane senza coda segue la bimba fin sulla soglia di casa e, tutte due, vi giungono col fiato grosso e la lingua a penzoloni, tanto hanno corso. La mamma ascolta di nuovo l'avventura della figlia e sbotta: "Non sarà mica il diavolo, per caso, il cane senza coda? Non c'è nessun rimedio contro di lui; bisogna pregare e il diavolo scappa perché ha paura della preghiera". All'indomani, alla stessa ora, la madre spinge ancora la figlia fuori casa, per farle superare la paura. Di nuovo, l'incontro inatteso. Allora un bel segno di croce e un'Ave alla Madonna.

Il cane senza coda scompare improvvisamente come fosse ingoiato nel terreno. Scompare per sempre, non si fa più vedere. Da quel momento la ragazzina, impara e incomincia a pregare. Anch'io ho preso la famosa lezione della nonna. E così, le preghiere del mattino e della sera, non le dimentico più.

Il bucato in casa

Il bucato grosso si fa due volte all'anno: a Natale e a Pasqua. Lenzuola, camicie di lino, tela casalinga si mettono in una cesta, all'aria.

Quando è il giorno fissato, si portano fuori sotto il portico. Si preleva la cenere dal focolare, si setaccia con un arnese grosso, proprio dei muratori, così vengono tolti chiodi e scarto.

In un mastello grande si pone la cenere pulita e si riempie di acqua bollente.

Per un paio di giorni si lascia che la cenere si deponga sul fondo, e l'acqua rimane morbida, scivola tra le dita. Il mastello ha un foro sul lato, tolto il tappo, lascia uscire l'acqua buona. In un mastello, a parte, si mette la biancheria sporca e asciutta. Sopra si stende un telo bianco che fermi qualche residuo di sporco, in modo che l'acqua versata sulla biancheria, sia pulita. Per la notte, il bucato riposa. Al mattino presto ci si alza, si tolgono le lenzuola e, sopra un lungo asse, si insaponano e si sbattono bene.

Terminato questo lavoro, si adagia tutto in un grande cesto bianco e, sopra una carriola, si porta al fosso. L'acqua scorre limpida e abbondante e invita anche a giocare. Sulla riva, tra i sassi e l'erba, si pone uno sgabello e, inginocchiatisi sopra, si sciacquano gli indumenti minuti. Le lenzuola, invece, si scuotono nell'acqua e si sta in piedi per aver più forza.

Si tirano fili di corda, tra un gelso e l'altro, e si stendono le lenzuola profumate di bucato e candide.

Con il vento e il sole, asciugano in giornata.

In due persone si tirano bene a braccia, con tutta la forza che si ha. Si piegano e si ripongono nella cassa della biancheria pulita.

Si è stanchi, alla sera, ma si è soddisfatti che il bucato sia riuscito bene.

Antonietta Leonardi

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Poesie di Natale

Vieni Gesù nel mio cuore,
ti do la chiave.
Vieni Gesù
mio più grande amore.

- o - o - o - o -

È in arrivo una grande stella
con la sua coda è la più bella,
vola e si posa su una capanna
dove un bimbo fa la nanna;
il suo nome è Gesù
e dal cielo è venuto quaggiù
per portare tanto amore
in ogni piccolo grande cuore.

Silvia Guerreschi

UN ATTIMO DI SVAGO

INDOVINELLI

Quale animale salta più in alto di un albero?

Tutti, perché gli alberi non saltano.

PIERINO

Pierino va a scuola. La maestra gli dice:

- Pierino, dimmi le prime tre lettere dell'alfabeto.

Pierino risponde:

- p,c,q.

La maestra gli risponde:

- No Pierino! Vai in castigo dietro la lavagna!

Dietro la lavagna c'era una finestra e Pierino vede che gli stanno rubando la bicicletta. Corre maestra:

- Abbici!!!

La maestra risponde:

- Bravo, Pierino! Puoi tornare al tuo posto...

CARABINIERI

Due carabinieri sono fermi sotto degli alberi... il primo fa al secondo:

- Io ti dico che quest'albero qui è maschio e quello laggiù è femmina!

E l'altro:

- Noooo! Ti dico che questo è femmina e l'altro è maschio...

Questa disputa va avanti per parecchi minuti finché non passa là vicino un uomo che sta andando per i fatti suoi. Uno dei carabinieri lo ferma e gli fa:

- Secondo lei... tra quest'albero e quello laggiù... qual è il maschio e quale la femmina?
- Sicuramente il maschio è questo qui vicino a voi!
- E lei come fa a saperlo?
- Semplice... Perché c'ha sotto due castagnotti così! - (indicando i due carabinieri)

INDOVINELLI

- Dove si svolge la maggior parte dei congressi di dentisti?
- A trapani.

A cura di Anna Apostoli

PRESI PER LA GOLA

BOCCONCINI DI TONNO CAPRICCIOSI

Ingredienti per 4 persone:

250 gr. di Tonno
Una cipolla tritata
50 gr. di funghi tagliuzzati
Un cucchiaino di prezzemolo tritato
2 uova
Un cucchiaino di panna
Sale
Pepe
Paprica dolce
20 gr. di margarina per ungere
2 cucchiaini di tomato-ketchup

Procedimento:

Amalgamare il tonno, sgocciolato dall'olio con la cipolla tritata, i funghi tagliuzzati, il prezzemolo tritato fine fine, i due tuorli d'uovo ed un cucchiaino di panna. Aggiustare di sale e pepe ed aromatizzare il tutto con un pizzico di paprica dolce. Montare a neve i due albumi e incorporarli all'impasto mescolando con delicatezza. Ungere delle formine per pasticcini e riempirle con il miscuglio di tonno. Riempire a metà una teglia rettangolare a bordi alti con dell'acqua e mettere dentro le formine. Mettere la teglia in forno e far cuocere, a fuoco moderatissimo, per 30 minuti. Lasciare raffreddare e sfornare i bocconcini. Decorare con un cucchiaino di salsa ketchup e prezzemolo tritato. I bocconcini possono essere serviti sia freddi, sia caldi.

TONNO IN CROSTA

Ingredienti per 6 persone:

4 scatole da 160 gr. di Tonno
200 gr. di ricotta
4 uova
50 gr. di gherigli di noce
30 gr. di uvetta
80 gr. di parmigiano grattugiato
200 gr. di spinaci lessi
1 cipolla
10 cl. di panna da cucina
70 gr. di burro
Noce moscata
Pasta sfoglia surgelata o fresca
Sale e pepe a piacere

Procedimento:

Tritare e rosolare la cipolla nel burro, poi aggiungere gli spinaci e insaporire per 10 minuti. Lasciare raffreddare, versare in una zuppiera e unire il tonno scolato, 3 uova, le noci tritate, la ricotta, l'uvetta, la panna, il parmigiano e la noce moscata, mescolando accuratamente.

Imburrare una piastra da forno, stenderci sopra metà della sfoglia in forma di pesce, disporre sulla pasta il composto lasciando 1 cm. Lungo il bordo e mettere il tutto in frigo. Dopo 10 minuti coprire con l'altra metà della sfoglia premendo bene sui bordi. Decorare il pesce con striscioline di sfoglia, lasciarlo in frigo per 15 minuti poi spennellarlo con l'uovo sbattuto e metterlo in forno a 200° gradi per 40 minuti, abbassando il calore se il pesce tende a dorarsi troppo.

TAGLIOLINI MARE E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

80 gr. Tonno

400 gr. tagliolini all'uovo
300 gr. polpa di pomodoro
150 gr. funghi di serra o porcini
20 gr. di burro
2 filetti d'acciuga
2 spicchi d'aglio
Peperoncino
Un mazzetto di prezzemolo
Olio di oliva
Sale
Pepe

Procedimento:

Versare in un tegame 1 dl. Circa di olio, unire l'aglio schiacciato e il peperoncino, mettere sul fuoco, quando l'aglio diventa biondo aggiungere la polpa di pomodoro passata al setaccio, condire con sale e proseguire la cottura per 15 minuti circa a fuoco dolce. Pulire e affettare i funghi, sminuzzare il tonno. Mettere al fuoco un altro tegame con qualche cucchiaio di olio, quando è ben caldo unire il tonno e i funghi affettati, condire con poco sale e cuocere per 2-3 minuti; mescolare infine la preparazione alla salsa di pomodoro. Lessare i tagliolini in abbondante acqua salata. Preparare intanto un burro di acciuga lavorando con un cucchiaio di legno il burro ammorbidito insieme con i filetti d'acciuga ridotti in poltiglia e un pizzico di pepe. Sgocciolare i tagliolini un poco al dente su un piatto di servizio caldo, rotondo e concavo, condire con la salsa completata con il prezzemolo tritato, il peperoncino e con il burro d'acciuga aggiunto poco per volta rimescolando bene. Servire caldo in tavola.

Silvana Bignetti

BUON COMPLEANNO A...

GENNAIO

GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936
FILIPPINI ANDREINA	05/01/1927
GOGNAVITTORIO	07/01/1917
BOZZONI CARLINA	09/01/1919
VENTURA CARLO	10/01/1934
TONANI ANDREINA	12/01/1923
COMINCINI MARIA	13/01/1915
PIETTA CATERINA	13/01/1914
CAMISANI MARTINA	15/01/1921
BRESCIANI SILVIA	17/01/1921
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930
ZANI ANGELA	21/01/1921
VIDALI ROSALIA	22/01/1934
PREMI LUCIA	23/01/1929
BONAZZOLI ELISABETTA	27/01/1921
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928

FEBBRAIO

MORETTI CESARINA	01/02/1921
DECCA ORSOLA	05/02/1925
PIOVANI ANGELO	07/02/1940
GAIDO ELVIRA	10/02/1923
GUERRESCHI SILVIA	10/02/1917
PRANDINI MARIA	11/02/1926
MOLINARI GIOVANNI	24/02/1928
GHILOTTI ERNESTINA	28/02/1920

DIAMO IL BENVENUTO A...

COSIO FLORINDA

ROSA FRANCESCO

ZANI ANGELA

ZINI ELISA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

GELMINI GIUSEPPE

REGOSINI TERESA

SALUTIAMO ANCHE...

GHIGNATTI ANGELA

...augurandole un felice ritorno a casa!