

LA NOSTRA VOCE



NOVEMBRE – DICEMBRE 2010

FONDAZIONE ONLUS “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. 7
Un attimo di svago	p. 9
Presi per la gola	p. 10
Buon compleanno a...	p. 12
Benvenuto / ultimo saluto	p. 13

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...

5 SETTEMBRE 2010: MOSTRA MERCATO E STRAPRALBOINO

Abbiamo riproposto anche quest'anno alla casa di riposo, a seguito di numerose richieste, la festa di fine estate con la tradizionale mostra mercato, esposizione di oggetti di hobbistica varia, tra cui il traforo, il dècoupages, collane, prodotti biologici. Anche l'animazione ha messo in vendita i lavoretti fatti dai nonni durante l'anno e, visti i buoni incassi ottenuti, è doveroso ringraziare tutti i nostri ospiti che hanno collaborato nella realizzazione di questi oggetti.

Ad inaugurare la giornata di festa, è stata organizzata la StraPralboino, corsa/camminata benefica, in memoria di Andrea Redana, riscontrando una buona partecipazione da parte del paese.

Nel pomeriggio, un clown ha preparato giochi e palloncini per intrattenere i nostri nonni insieme ai loro nipoti, creando un'unione di due generazioni diverse a confronto.

Espositori della Mostra
Mercato



...due instancabili concorrenti della
StraPralboino 2010

MOSTRA FOTOGRAFICA
con i ricordi a partire dalla
fine degli anni '80





...il nostro affezionato
CLOWN!!

23 SETTEMBRE 2010: VISITA AL CIMITERO

Su richiesta dei nonni, abbiamo effettuato un'uscita al cimitero per far visita ai cari defunti.

11 OTTOBRE 2010: USCITA DI SAN FLAVIANINO

In occasione del patrono di Pralboino, abbiamo accompagnato i nonni in chiesa per dire qualche preghiera rivolta a San Flaviano e per ricordare la storia e la vita di questo santo, nostro protettore.

17 OTTOBRE 2010: FESTA DEI COMPLEANNI CON IL CORO VIROLA ALGHISE

Abbiamo festeggiato i compleanni di settembre e ottobre insieme al coro "Virola Alghise" diretto dalla Prof.ssa Elena Allegretti Camerini e composto da circa 30 uomini di Verolanuova e Iseo.



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

- 18 NOVEMBRE 2010: TORNEO DI BRISCOLA TRA PRALBOINO, VESCOVATO, CALVISANO E MANERBIO.
- 20 DICEMBRE 2010: FESTA DI NATALE E INAUGURAZIONE DEL MERCATINO
- AUGURI DEI BAMBINI DELLE SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE
- VISITA AI PRESEPI DEI PAESI LIMITROFI

- 6 GENNAIO 2010: CHIUSURA DEL MERCATINO CON TOMBOLATA COMUNALE

VI ASPETTIAMO NUMEROSI NEL MESE DI
DICEMBRE AL

MERCATINO DI NATALE

IN ANIMAZIONE CON I LAVORETTI FATTI DAI
NONNI

DELLA CASA DI RIPOSO.

SARANNO IN VENDITA I BIGLIETTI DELLA
LOTTERIA DI NATALE, CON ESTRAZIONE
IL 6 GENNAIO 2011, IN OCCASIONE DELLA
TOMBOLATA.

I RACCONTI DEI NONNI

13 DICEMBRE: ARRIVA SANTA LUCIA

La sera della vigilia di Santa Lucia si cena presto a casa mia. Mia madre manda a letto noi bambini e dice: “Chiudete gli occhi presto e dormite. Stanotte passerà Santa Lucia. Se vi trova svegli, vi butterà la cenere negli occhi”.

Stavolta sono pronta ad obbedire, vado di corsa in camera e mi metto sotto le coperte. Ma gli occhi restano aperti, il sonno tarda a venire; sono troppo entusiasta e curiosa di vedere la santa. Mio padre suona il campanello sotto la finestra e in un attimo è di sopra. “Come? Cosa aspettate? ...dormite, presto! Sono guai se vi trova ancora svegli!”.

Poi gli occhi si chiudono e la santa dei bambini passa. Al mattino presto sono sveglia, ma Santa Lucia non l’ho vista, neppure in sogno. In un salto scendo in cucina; ecco i doni: c’è una collana di castagne secche, infilate, come i grani della corona del Rosario e ogni dieci castagne luccica una caramella di zucchero, avvolta in carta d’argento; c’è una mela e un’arancia e... stop!

Mi piacerebbe tanto una bambola, ma a casa mia non arriverà mai. Forse, Santa Lucia vuota il sacco prima di arrivare da queste parti. Presso le mie amiche fingo di essere contenta, ma non lo sono troppo, perché loro hanno più doni di me. Non è ancora sera e i regali ricevuti sono già spariti. La colpa non è certo mia, ma bensì della gola lunga e della fame non meno corta.

Angela Faustini

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Pensieri

Il detto: “il tempo è denaro”
andrebbe meglio tradotto con:
“il tempo non si compra col denaro”
ma soltanto vendendolo con amore
può essere aumentato.

L'uomo muore
per mancanza di attenzione!
Morte del corpo, talvolta.
Morte del cuore, spesso.
Morte dello spirito, sempre.

La felicità
non è un dono gratuito
e non può neppure essere preteso.
È un cammino faticoso
di conquista dentro di sé.
Si può scegliere di intraprenderlo
o di rifiutarlo.

A cura di Silvia Guerreschi

Preghiere dei nostri nonni

- Signor, ve recumàndi la me' anima, quela del me' bubà, de la me' mama, dei me' fradei e de la surèla, di tucc quei de la me casa.

- Tudì Signor, el me curisin,
antàn che l'è bel tenerin;
sel vulì stasera, val do' intero
sel vulì duman, val do' con tute do le man.

- O bel fior, ghe nasìt el nost Signor.
L'è nasìt in Betlem, fra an bo' e un asinèl.
Num ghe né fasa né panisel, dè vestì su el bambinel.
Gesù bel, Giusep, Maria, tuti i angel en compagnia.

- Bela ciesa, bel'altar, bela mesa farém cantà,
faròm cantà al nost Signor che per no' l'è mort an crus.

- O santa Chiara, imprestìm la vostra scala,
che voi andà in ciel, a truà San Michel.
San Michel l'è mort e la Madona l'èn 'de l'ort,
a catà i bei fioretì per vestì el so bel bambì.

UN ATTIMO DI SVAGO

INDOVINELLI

In cielo c'è
In terra non c'è.
Le fanciulle ne hanno due,
le maritate non ce l'hanno.
Lorenzo l'ha davanti,
Michele l'ha didietro,
il povero Pietro non l'ha
né davanti né didietro.

(la lettera L)

Chi la fa... la fa per vendere
Chi la compera... non la usa
Chi la usa... non la vede.

(la bara)

AnnaMaria Fornari

PRESI PER LA GOLA

CROSTATA DI CARCIOFI

Ingredienti per 6 persone:

per la pasta: 150 gr di farina bianca
50 gr di burro a temperatura ambiente
1 uovo
 $\frac{1}{2}$ bustina di lievito in polvere
1 cucchiaini di zucchero
latte
sale

per il ripieno: 400 gr di cuori di carciofo
300 gr di ricotta
3 uova
50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
40 gr di burro
noce moscata
sale
pepe

Procedimento:

Setacciate sulla spianatoia la farina con il lievito e con un pizzico di sale: mischiatela con lo zucchero, formate la fontana con un incavo nel centro e sgusciatevi un uovo; distribuite il burro a fiocchetti e impastate, versando poco latte per volta fino ad ottenere una pasta liscia e ben legata. Formate una palla e lasciate riposare in luogo fresco coperta con un asciugamano per 40 minuti circa.

Lessate i cuori di carciofo in acqua bollente salata, scolateli molto al dente e rosolateli in una padella con il burro. Amalgamate in una terrina la ricotta con 3 uova, sbattute a parte, il parmigiano reggiano grattugiato, una grattata di noce moscata, una generosa macinata di pepe e infine i carciofi; regolate di sale.

Accendete il forno a 200°C. Imburrate una tortiera di circa 24 cm di diametro. Tirate la pasta in un disco, foderate fondo e pareti della tortiera, lasciando circa 1 cm tutt'attorno e riempitela con il ripieno; livellatelo, rivoltate il bordino verso l'interno, pizzicatelo in più punti e infornate per circa 45 minuti. Togliete la crostata dal forno, lasciatela intiepidire e servitela.

Anna Apostoli

BUON COMPLEANNO A...

NOVEMBRE

RISSINI ERMELINA	02/11/1934
ZANI CAROLINA	02/11/1920
BARCELLARI CATERINA	03/11/1935
PAPA PIERINA	12/11/1920
FIGABOLLI ROSA	13/11/1939
ALLIO TERESA	15/11/1923
COSIO FLORINDA	18/11/1934
MOR DOMENICA	19/11/1934
BORRELLI MARIA	21/11/1927
ZIGLIA LUIGINA	29/11/1924
SEBENELLO DINA	30/11/1924

DICEMBRE

BULGARI PAOLA	10/12/1921
GELMINI LINDA	24/12/1921
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939
SANDRELLI SOFIA	28/12/1919
GHIGNATTI ANGELA	31/12/1932

DIAMO IL BENVENUTO A...

BODINI MARIA
GIOVANETTI LUCIA
LOSIO ANGELINA
VAVAPINI BATTISTA
ZANINI MADDALENA
ZUCHELLI ORSOLA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

FRASSI CARLO
GANDELLI MARIA
MIGLIORATI MARIO
PETTINARI ANGELO
PIOVANI ADELE 1
PIOVANI ADELE 2

SALUTIAMO ANCHE...

BRESCIANI GIOVANNI

augurandogli un felice ritorno a casa!