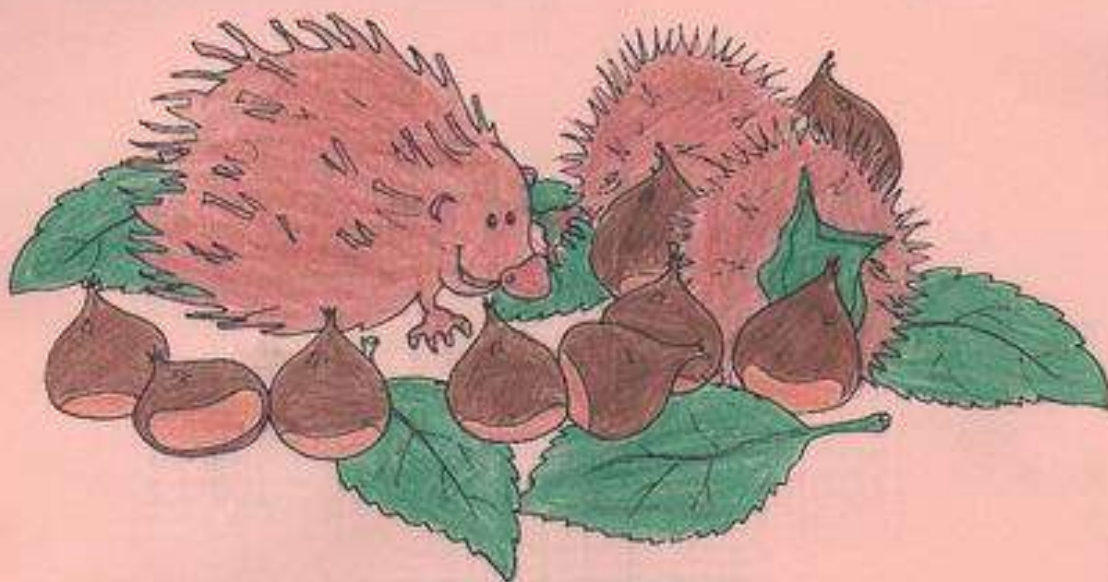


LA NOSTRA VOCE



NOVEMBRE – DICEMBRE 2011

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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 3
I racconti dei nonni	p. 4
L'angolo dei pensieri	p. 9
Un attimo di svago	p. 12
Presi per la gola	p. 14
Buon compleanno a...	p. 18
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...

*RINGRAZIAMO GLI ESPOSITORI E QUANTI HANNO
COLLABORATO ALLA MOSTRA MERCATO E ALLA
STRAPRALBOINO DI SETTEMBRE.*

*11 OTTOBRE 2011: TORNEO DI BRISCOLA ALLA CASA
DI RIPOSO DI VESCOVATO*

Anche quest'anno abbiamo aderito al torneo di briscola a Vescovato. Siamo stati eliminati al primo girone ma siamo contenti comunque di aver partecipato.

31 OTTOBRE 2011: FESTA DI HALLOWEEN

A causa di un malessere del cantante abbiamo dovuto annullare il pomeriggio di musica e canti e ci siamo accontentati di una tombolata di Halloween. Per l'occasione abbiamo ricordato i compleanni di settembre e ottobre.

**CON IL MESE DI OTTOBRE SONO RICOMINCIATI IL
LABORATORIO DI INGLESE E LA MUSICOTERAPIA...
VI ASPETTIAMO NUMEROSI!!!!**

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

- **10 NOVEMBRE 2011 ore 15.30:
POMERIGGIO DANZANTE ALLA CASA DI
RIPOSO DI MANERBIO**

- **27 NOVEMBRE 2011 ore 15.30:
CORO VIROLA-ALGHISE DI VEROLANUOVA
e INAUGURAZIONE MERCATINO DI NATALE**

- **11 DICEMBRE 2011 ore 15.30:
CONCERTO LIRICO DEL SOPRANO GIULIA ROSA
PRIORI (PIANISTA: BRUNELLA NOVA;
VIOLINISTA: ALESSANDRA NOVA)
e FESTA DEI COMPLEANNI**

- **13 DICEMBRE 2011 ore 10.00:
FESTA DI SANTA LUCIA**

- **6 GENNAIO 2011 ore 15.00:
TOMBOLATA DI NATALE**

I RACCONTI DEI NONNI

LA FESTA DI HALLOWEEN

Halloween è il nome di una festa di origine pre-cristiana, osservata prevalentemente in Irlanda, Scozia, Canada e Stati Uniti d'America, che si celebra la sera del 31 ottobre, ossia alla vigilia della festa di Ognissanti (è questo il significato della parola *Halloween*).

Nell'Irlanda celtica questa notte coincideva con la fine dell'estate e i colori tipici erano l'arancio per ricordare la mietitura e quindi la fine dell'estate ed il nero per simboleggiare l'imminente buio dell'inverno.

In Europa la ricorrenza si diffuse con i Celti e con i loro festeggiamenti di questa notte che per loro rappresentava il Capodanno. Infatti, secondo la cultura celtica, la notte del 31 ottobre si trovava fuori da una dimensione temporale, in quanto non apparteneva né all'anno vecchio né all'anno nuovo. Proprio in quel momento il velo che divideva dalla terra dei morti si assottigliava e i vivi potevano accedervi.

Narra una leggenda che gli spiriti erranti dei morti durante l'anno tornassero la notte del 31 ottobre in cerca di un corpo da possedere per l'anno successivo. Ovviamente i vivi non volevano essere posseduti e i contadini dei villaggi rendevano le loro case fredde ed indesiderabili, spegnendo i fuochi nei camini, rendendo i loro corpi orribili mascherandosi da mostri e gironzolando tra le case per far scappare di paura tutti gli spiriti che incontravano.

Si racconta che un uomo di nome Jack, noto malfattore, ingannò Satana sfidandolo nella notte di Ognissanti a scalare un albero sulla cui corteccia incise una croce, intrappolandolo tra i rami.

Jack fece un patto col diavolo: se non lo avesse più indotto in tentazione lo avrebbe fatto scendere dall'albero. Alla morte di Jack, gli venne impedito di entrare in Paradiso a causa della cattiva condotta avuta in vita, ma gli venne negato l'ingresso anche all'inferno, perché aveva ingannato il diavolo. Allora Satana gli porse un piccolo tizzone d'inferno per illuminare la via nella tremenda tenebra che lo attorniava. Per far durare più a lungo la fiamma, Jack scavò un cavolo rapa ma poi si scoprì che le zucche erano più grosse e più facili da scavare. Ecco perché oggi la lanterna di Jack è una zucca intagliata al cui interno è posata una lanterna.

In realtà, i Celti non temevano i morti, anzi lasciavano loro del cibo sulla tavola in segno di accoglienza. Non temevano neppure il diavolo, perché non credevano nei demoni, quanto piuttosto nelle fate e negli elfi, creature considerate pericolose, che soprattutto nella notte del 31 ottobre erano soliti fare scherzi anche pericolosi agli uomini. Da queste credenze nascono le molte storie terrificanti che aleggiano intorno alla notte di Halloween, la notte in cui tutto è permesso.

Si ricollega forse a questo la tradizione odierna e più recente per cui i bambini, travestiti da streghe, zombie, fantasmi e vampiri, bussano alla porta urlando con tono minaccioso: "Dolcetto o scherzetto?" "Trick or treat?", ricordandosi che per allontanare la sfortuna è necessario bussare a 13 porte diverse.



Antonietta Leonardi

LA VERA STORIA DI BABBO NATALE

Era una fredda notte d'inverno, fra gli anni 243 e 366 dopo Cristo, quando nell'antica Roma imperiale, amici e parenti si scambiarono le prime "stranae" per festeggiare il "dies natalis". Agli auguri di buona salute, si accompagnarono presto ricchi cesti di frutta e dolciumi e poi doni di ogni tipo, perché la nascita di Gesù e insieme l'anniversario dell'ascesa al trono dell'Imperatore divenissero il simbolo di una prosperità che avrebbe dovuto protrarsi per l'intero anno.

Passarono i secoli ed un bel giorno del 1800, il rito trovò la sua personificazione in un forte vecchio rubicondo dalla barba bianca, residente al Polo Nord dove, secondo la tradizione, aiutato da numerosi gnomi costruirebbe dei giocattoli da distribuire come doni durante la notte di Natale, con l'ausilio di una slitta trainata da renne volanti e passando attraverso i camini delle case.

Raggiunta una certa età, veniamo a conoscenza di una spiacevole realtà: Babbo Natale altro non è che un personaggio fantastico. Ma tale affermazione non è del tutto vera. Babbo Natale, o almeno un personaggio molto simile, è realmente esistito; si tratta di San Nicola. Nato a Patara, in Turchia, da una ricca famiglia, divenne vescovo di Myra, in Lycia, nel IV secolo e forse partecipò al Concilio di Nicea nel 325. Quando morì, le sue spoglie, o le presunte tali, vennero deposte a Myra fino al 1087. In quest'anno infatti vennero trafugate da un gruppo di cavalieri italiani travestiti da mercanti e portate a Bari dove sono tutt'ora conservate e di cui divenne il santo protettore.

Negli anni che seguirono la sua morte, si diffusero numerosissime leggende. Una tra le più famose e confermata da Dante nel Purgatorio (XX, 31-33) è quella delle tre giovani poverissime destinate alla prostituzione. Nicola, addolorato dal pianto e commosso dalle preghiere di un nobiluomo impossibilitato a sposare le sue tre figlie perché caduto in miseria, decise di intervenire lanciando per tre notti consecutive, attraverso una finestra sempre aperta dal vecchio castello, i tre sacchi di monete che avrebbero costituito la dote delle ragazze. La prima e la seconda notte le cose andarono come stabilito. Tuttavia la terza notte San Nicola trovò la finestra inspiegabilmente chiusa. Deciso a mantenere comunque fede al suo proposito, il vecchio dalla lunga barba bianca si arrampicò così sui tetti e gettò il sacchetto di monete attraverso il camino, dov'erano appese le calze ad asciugare, facendo la felicità del nobiluomo e delle sue tre figlie.

In altre versioni posteriori, forse modificate per poter essere raccontate ai bambini a scopo educativo, Nicola regalava cibo alle famiglie meno abbienti calandoglielo anonimamente attraverso i camini o le loro finestre. Secondo altre leggende, questo santo sarebbe entrato in possesso di un oggetto mitico, il Sacro Graal, che, oltre ad essere responsabile della sua capacità di "produrre in abbondanza" da regalare, fu anche causa del trafugamento delle sue spoglie per volere di papa Gregorio VII. In ogni caso San Nicola divenne nella fantasia popolare "portatore di doni", compito eseguito grazie ad un asinello nella notte del 6 dicembre (S. Nicola, appunto) o addirittura nella notte di natale.

Il nome olandese del santo, Sinter Klass, venne importato in America dagli immigrati come Santa Claus, la cui traduzione in

italiano è solitamente Babbo Natale. Oggi, però, Babbo Natale ha perso ogni connotazione religiosa e grazie all'inventiva dei pubblicitari di una nota bevanda statunitense, la Coca Cola, è divenuto il vecchietto vestito di rosso che conosciamo. Negli USA è addirittura nata un'associazione che sostiene la sua esistenza e ne ricerca le prove, la Institute of Scientific Santa Clausism.



Lucia Timini

L'ANGOLO DEI PENSIERI

LETTERA DI UN PADRE ANZIANO AL FIGLIO

Se un giorno mi vedrai vecchio, se mi sporco quando mangio e non riesco a vestirmi, abbi pazienza; ricorda il tempo che ho trascorso ad insegnartelo.

Se quando parlo con te ripeto sempre le stesse cose, non mi interrompere, ascoltami; quando eri piccolo dovevo raccontarti ogni sera la stessa storia finché non ti addormentavi.

Quando non voglio lavarmi, non biasimarmi e non farmi vergognare; ricordati quando dovevo correrti dietro inventando delle scuse perché non volevi fare il bagno.

Quando vedi la mia ignoranza per le nuove tecnologie, dammi il tempo necessario e non guardarmi con quel sorrisetto ironico; ho avuto tutta la pazienza per insegnarti l'abc.

Quando ad un certo punto non riesco a ricordare o perdo il filo del discorso, dammi il tempo necessario per ricordare e se non ci riesco non ti innervosire... la cosa più importante non è quello che dico ma il mio bisogno di essere con te ed averti lì ad ascoltarmi.

Quando le mie gambe stanche non mi consentono di tenere il tuo passo, non trattarmi come fossi un peso; vieni verso di me con le tue mani forti nello stesso modo con cui io l'ho fatto con te quando muovevi i tuoi primi passi.

Quando dico che vorrei essere morto, non arrabbiarti; un giorno comprenderai che cosa mi spinge a dirlo.

Cerca di capire che alla mia età non si vive, si sopravvive.

Un giorno scoprirai che nonostante i miei errori ho sempre voluto il meglio per te e ho sempre tentato di spianarti la strada.

Dammi un po' del tuo tempo, dammi un po' della tua pazienza,
dammi una spalla su cui poggiare la testa allo stesso modo in cui
io l'ho fatto per te.

Aiutami a camminare, aiutami a finire i miei giorni con amore e
pazienza, in cambio io ti darò un sorriso e l'immenso amore che
ho sempre avuto per te.

Ti amo figlio mio.

Anonimo

GESU' BAMBINO

La notte è scesa
e brilla la cometa
che ha segnato il cammino.
Sono davanti a Te, Santo Bambino!
Tu, Re dell'universo,
ci hai insegnato
che tutte le creature sono uguali,
che le distingue solo la bontà,
tesoro immenso,
dato al povero e al ricco.
Gesù, fa' ch'io sia buono,
che in cuore non abbia che dolcezza.
Fa' che il tuo dono
s'accresca in me ogni giorno
e intorno lo diffonda,
nel Tuo nome.

Umberto Saba

UN ATTIMO DI SVAGO

BARZELLETTE

Domande di un figlio

Papà, papà mi compri i coriandoli?

- No! Perché poi li butti tutti!

La mamma rimprovera la figlia per aver detto una bugia:

- Io da bambina non dicevo mai bugie!!!

- E a che età hai cominciato, mamma?

- Papà, tu per i capelli non fai niente?

- No... cascano da soli!

Telefonando

- Pronto casa cavalli?

- No!

- Allora abbiamo sbagliato stalla...

- Pronto casa Toro?
- No... casa Ariete.
- Tanto sempre cornuti siete!

Un importante uomo d'affari dice alla segretaria:

- Francesca, chiamami Francoforte!

E lei:

- Francoooooooooooooo!

- Pronto, è la SIP?
- NOP!

- Pronto, con chi parlo?
- Qui Calzaturificio di Varese!
- Mi scusi ho sbagliato numero!
- Non si preoccupi, glielo cambieremo senz'altro!

PRESI PER LA GOLA

TORTELLI DI ZUCCA

INGREDIENTI per 4 persone:

kg. 1,500 di zucca
gr. 350 di farina
3 uova
gr. 150 di mostarda di frutta di Cremona
gr. 100 di amaretti
gr. 150 circa di parmigiano grattugiato
buccia di limone grattugiata
gr. 100 di burro
sale, pepe, noce moscata
qualche goccia di succo di limone

PREPARAZIONE

Preparare il ripieno il giorno prima.

Cuocere in forno, a 180 gradi, la zucca con la buccia dopo averla tagliata a pezzi e tolto semi e filamenti.

Quindi passare solo la polpa al setaccio e mettere il passato ottenuto in una terrina.

Aggiungere gli amaretti polverizzati, la mostarda tritata fine con il suo sugo, quattro cucchiariate di formaggio grattugiato, la buccia e il succo del limone, sale, pepe e noce moscata.

Amalgamare il tutto e tenerlo coperto al fresco fino al

giorno dopo. Prima di usare il ripieno se non risultasse asciutto, aggiungere ancora degli amaretti tritati fini. Con la farina, le uova e un po' di sale preparare la pasta e tirarla in una sfoglia sottile. Disporre il ripieno sulla sfoglia, in mucchietti ben distanziati tra loro, ripiegarla su se stessa premendo bene con le dita negli spazi liberi dal ripieno. Con l'apposita rotella confezionare i tortelli ritagliandoli in forma rettangolare. Lessarli in acqua salata in ebollizione e scolarli al dente con il mestolo bucato. Adagiarli in una zuppiera calda, a strati, con burro fuso e parmigiano grattugiato. Coprire la zuppiera con un coperchio e un tovagliolo e tenerla al caldo, su una pentola con acqua bollente o in forno caldo ma spento, per 10 minuti prima di servire.

GULASH DI MANZO ALLA TIROLESE

INGREDIENTI per 4 persone:

800 g di manzo (preferibilmente muscolo)

650 g di cipolle

4 cucchiaini di strutto

un bicchiere di vino rosso

un cucchiaio di aceto

due cucchiaini di paprika

un bicchiere di acqua tiepida

una foglia di alloro

un cucchiaino di cumino

mezzo cucchiaino di maggiorana

due spicchi di aglio

la scorza di un limone

il succo di meno di mezzo limone

un cucchiaio di burro

sale e pepe

PREPARAZIONE:

Fate scaldare lo strutto in una pentola da arrosto, aggiungere le cipolle tagliate ad anelli e fatele dorare per circa un minuto. A questo punto togliete le cipolle dalla pentola mettendole un attimo da parte e al loro posto fate rosolare nella pentola la carne tagliata a pezzi, tipo spezzatino. Una volta rosolata la carne da entrambi i lati, unite le cipolle precedentemente tolte e lasciate cuocere mescolando per altri 2 minuti. Bagnate il tutto con il vino e l'aceto, salate, e lasciate evaporare bene in modo che il sughetto si raddensi un po'.

Aggiungete la paprica e lasciare stufare per circa un'ora e mezza. Aggiungete dell'acqua solo in caso di effettiva necessità. Tritate finemente gli altri aromi, unirli al burro ammorbidito con una forchetta e unirli al gulash. Aggiungete anche il succo di limone. Lasciate cuocere altri 10 minuti (non troppo altrimenti la cottura prolungata smorzerebbe gli aromi).

Ideale accompagnato da polenta.

Anna Apostoli

BUON COMPLEANNO A...

NOVEMBRE

RISSINI ERMELINA	02/11/1934	anni 77
ZANI CAROLINA	02/11/1920	anni 91
BARCELLARI CATERINA	03/11/1935	anni 76
FOGLIATA LINA	03/11/1922	anni 89
PAPA PIERINA	12/11/1920	anni 91
FIGABOLLI ROSA	13/11/1939	anni 72
ALLIO TERESA	15/11/1923	anni 88
COSIO FLORINDA	18/11/1934	anni 77
MARTINI PAOLA	18/11/1928	anni 83
MOR DOMENICA	19/11/1934	anni 77
BORRELLI MARIA	21/11/1927	anni 84
PIZZAMIGLIO GIUSEPPINA	22/11/1932	anni 79
ZIGLIA LUIGINA	29/11/1924	anni 87
SEBENELLO DINA	30/11/1924	anni 87

DICEMBRE

GELMINI LINDA	24/12/1921	anni 90
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939	anni 72
GHIGNATTI ANGELA	31/12/1932	anni 79

DIAMO IL BENVENUTO A...

BERTONI TERESA
BONINI LAURA
DUSSENA LUIGI
FARINA MARIA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BULGARI PAOLA
VISCARDI STEFANO