

LA NOSTRA VOCE



GENNAIO - FEBBRAIO 2012

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 4
I racconti dei nonni	p. 5
L'angolo dei pensieri	p. 9
Un attimo di svago	p. 12
Presi per la gola	p. 15
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...

27 NOVEMBRE 2011: CORO VIROLA-ALGHISE DI VEROLANUOVA

Insieme al coro di Verolanuova diretto dalla maestra Allegretti Camerini, abbiamo inaugurato il mercatino di Natale, con i tanti lavoretti natalizi fatti dagli ospiti della casa di riposo.



11 DICEMBRE 2011: CONCERTO LIRICO

Per augurare buone feste è stato organizzato un concerto lirico, con il soprano Giulia Rosa Priori, accompagnato dalla pianista Brunella Nova e dalla violinista Alessandra Nova. Per l'occasione sono stati festeggiati i compleanni di novembre e dicembre.



13 DICEMBRE 2011: FESTA DI SANTA LUCIA

Santa Lucia è passata con il campanellino a dare i suoi doni a tutti gli ospiti della casa di riposo, nessuno escluso... siamo stati tutti buoni!

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

- **6 GENNAIO 2012 ore 15.30:**

TOMBOLATA DI NATALE

Insieme al Sindaco e all'Amministrazione Comunale di Pralboino che gentilmente hanno offerto i premi.

- **20 FEBBRAIO 2012 ore 15.00:**

FESTA DI CARNEVALE

con musica e balli, insieme alle note di Alberto Mor.

I RACCONTI DEI NONNI

IL NATALE

Il Natale è la principale festa dell'anno, festa che nella tradizione popolare era legata alla chiusura di un ciclo stagionale e all'apertura del nuovo ciclo. La festa appartiene all'anno liturgico cristiano, in cui si ricorda la nascita di Gesù Cristo, che nella Cristianità occidentale cade il 25 dicembre, mentre nella Cristianità orientale viene celebrato il 6 gennaio.

La nascita di Gesù viene fatta risalire dal 10 al 4 a.C.

Il Natale non viene introdotto subito come festa Cristiana, ma bisogna aspettare l'arrivo del Quarto secolo nell'Impero Romano, e più tardi anche nelle zone dell'Oriente.

La festa cristiana si intreccia con la tradizione popolare. Prima del Natale Cristiano c'era la festa del Fuoco e del Sole, perché in questo periodo c'è il solstizio d'inverno, cioè il giorno più corto dell'anno, e da questa data le giornate iniziano ad allungarsi.

Nell'antica Roma si festeggiavano i Saturnali in onore di Saturno, dio dell'agricoltura ed era un periodo di pace, si scambiavano i doni, e si facevano sontuosi banchetti. Tra i Celti invece si festeggiava il solstizio d'inverno. Nel 274 d.C. l'imperatore Aureliano decise che il 25 dicembre si festeggiasse il Sole. E' a queste origini che risale la tradizione del ceppo natalizio, ceppo che nelle case doveva bruciare per 12 giorni consecutivi e doveva essere preferibilmente di quercia, un legno propiziatorio, e da come bruciava si presagiva come sarebbe stato l'anno futuro. Il ceppo natalizio nei nostri giorni

si è trasformato nelle luci e nelle candele che addobbano case, alberi, e strade.

E siamo ai giorni nostri!

Il nostro Natale deriva da tradizioni borghesi del secolo scorso, con simboli e usanze di origine sia pagana sia cristiana. Il Natale è anticipato dalla vigilia, che dovrebbe essere una giornata di digiuno e di veglia in cui ci si prepara per i successivi festeggiamenti.

Nelle case viene allestito un presepe (o presepio), specie nei paesi meridionali, o un albero di tradizione più nordica.

I festeggiamenti continuano con l'ultimo dell'anno, dove, passata la breve euforia degli auguri di Natale, siamo a Capodanno, primo giorno dell'anno. E' una festa periodica di rinnovamento, celebrata in tutte le civiltà e caratterizzata da rituali che simbolicamente chiudono un ciclo annuale e inaugurano quello successivo.

E infine arriva l'Epifania, una delle principali feste cristiane la cui celebrazione cade il 6 gennaio. Nata nella regione orientale per commemorare il battesimo di Gesù, fu presto introdotta in occidente dove assunse contenuti religiosi diversi, come il ricordo dell'offerta dei doni dei magi nella grotta di Betlemme, che poi ha determinato il nascere della figura della befana distributrice di doni.

I magi erano un gruppo di personaggi che, guidati da una stella, arrivano dall'oriente per rendere omaggio a Gesù appena nato a Betlemme, donandogli oro, incenso e mirra. Successivamente vengono indicati come "re" e il loro numero viene fissato a tre, con i nomi di Melchiorre, di Gaspare e di Baldassarre. Questa festa dà un supplemento di regali ai bambini, e fa terminare questo ciclo di festeggiamenti.

Il giorno dopo si iniziano a spegnere le luci, a disfare gli addobbi.

LA VERA STORIA DELL' EPIFANIA

Il **6 gennaio** si festeggia l'**Epifania**, ovvero una festa religiosa che deriva il suo nome da un termine greco che significa "manifestazione". È, infatti, in questo giorno che Gesù bambino si rivelò come figlio di Dio ai tre **Re Magi: Baldassarre, Melchiorre e Gaspare**, tre sapienti che provenivano dalle lontane terre d'Oriente.

Si erano messi in cammino guidati da una stella cometa, che mai prima aveva fatto apparizione nel cielo. Lo studio di questo insolito fenomeno li aveva avvisati che qualcosa di realmente grande stava per accadere. Così avevano consultato molti libri e in uno di essi trovarono questa profezia:

"Nascerà da umile dimora un bambino che diverrà il Salvatore del mondo, il Re dei re! Al suo apparire ci saranno schiere di angeli ad accoglierlo sulla terra e si verificheranno cose mai viste prima". Così i tre uomini avevano deciso di seguire la singolare stella per rendere omaggio a quel bambino salvifico. Portavano con sé tre doni simbolici: l'oro, l'incenso e la mirra. L'oro perché era il dono che veniva riservato ai sovrani; l'incenso perché era bruciato solo in onore delle divinità; la mirra che in antichità veniva utilizzata durante le cerimonie funebri e che sarebbe divenuta il simbolo della futura resurrezione di Cristo, il Re che trionfò sulla morte.

La Befana, corruzione lessicale di epifania, è una figura tipica di alcune regioni, diffusasi poi in tutta Italia. Appartiene alle

figure folkloristiche, dispensatrici di doni, legate alle festività natalizie.

Secondo la tradizione italiana la Befana fa visita ai bambini il 6 gennaio, durante la notte dell'epifania, per riempire le calze lasciate appositamente appese.

L'origine di questa figura va probabilmente connessa a tradizioni agrarie pagane relative all'anno trascorso, ormai pronto per rinascere come anno nuovo. Difatti rappresenta la conclusione delle festività natalizie come interregno tra la fine dell'anno solare e l'inizio dell'anno lunare.

L'aspetto da vecchia sarebbe dunque una raffigurazione dell'anno vecchio: una volta davvero concluso, lo si può bruciare così come accadeva in molti paesi europei, dove esisteva la tradizione di bruciare fantocci, con indosso abiti logori, all'inizio dell'anno.

In quest'ottica l'uso dei doni assumerebbe un valore propiziatorio per l'anno nuovo.

Secondo una versione "cristianizzata", i Re Magi, diretti a Betlemme per portare i doni a Gesù Bambino, non riuscendo a trovare la strada, chiesero informazioni ad una signora anziana.

Malgrado le loro insistenze, affinché li seguisse per far visita al piccolo, la donna non uscì di casa per accompagnarli. In seguito, pentitasi di non essere andata con loro, dopo aver preparato un cesto di dolci, uscì di casa e si mise a cercarli, senza riuscirci.

Così si fermò ad ogni casa che trovava lungo il cammino, donando dolciumi ai bambini che incontrava, nella speranza che uno di essi fosse il piccolo Gesù.

Da allora girerebbe per il mondo, facendo regali a tutti i bambini, per farsi perdonare.

Antonietta Leonardi

L'ANGOLO DEI PENSIERI

LA NOTTE DI NATALE

Io racconto ai bambini questa storia
perché lui era un bimbo come loro:
aveva gli occhi belli e i ricci d'oro,
o forse neri, non contano i colori.

Era tersa la notte in cui era nato;
le stelle, dopo che era nevicato,
regalavano luce a quei pastori
che andavano alla grotta a tarda ora.

Non sentivano il gelo col vello,
andare dal bambino era assai bello
e andavano tutti gli animali
e il lupo quieto più non ululava.

E c'era quella donna accanto a lui,
sublime, bella, dolce creatura.
Lei aveva un amore così grande
che lo scaldava come fa una fiamma
con le carezze dolci della mamma.

I pastori sapevano che il bambino
nasceva per salvare tutti quanti
attraverso parole di perdono,
di pace, di salvezza e tanto amore.

Ma quella grande gioia della signora
era turbata già da un gran timore
per tutto il male che colpisce i buoni
e infierisce sulle anime più belle,
con odio grande per il bambinello.

Cantavano i pastori tutti insieme,
suonavano zampogne e cornamuse,
la musica aleggiava dentro l'aria
di quella notte, la notte di Natale.

Teresa

SANTO NATALE

Babbo Natale è arrivato...
ma che bel dono ti ha consegnato!
Lui gira con le renne
e mai si perde...
va al nord e va al sud
e in pochi secondi già non c'è più.
Tutto l'anno con gli gnomi
fabbrica i doni per i più buoni
e quando è giunto il momento
guidato dalle renne lui sfreccia più veloce del vento
e sotto l'albero pian pianino
lascia un dono per ogni bambino.

Silvia

PROVERBI BRESCIANI

A Santa Bibiana L'è amò 'n la tana. A Santa Lussia la vè a fa la spia. A Nedàl, senza fal.

(a Santa Bibiana, 2 dicembre, è ancora nella sua tana. A Santa Lucia fa un po' la spia. A Natale viene senza fallo. Ci si riferisce alla neve.

Quan piof el dé dè Santa Bibiana piof quaranta dé e'na settimana.

(quando piove a Santa Bibiana, piove per quaranta giorni e una settimana).

A fa la polenta buna, car èl mé s-cètt, ghè òl tant foc e òiò dè gombèt.

(a far la polenta buona, caro mio, ci vuole tanto fuoco e olio di gomito)

Fòmna e luna: 'nco è serè, domà l'è bruna.

(donne e luna: oggi sereno, domani si rabbuia).

UN ATTIMO DI SVAGO

BARZELLETTE

- Due giovani sposi stanno passeggiando, tenendosi teneramente abbracciati, sotto il chiaro di luna. Ad un certo punto lei, contemplando il cielo stellato, chiede dolcemente: "Tesoro mio, tu sai dov'è l'Orsa Maggiore?" E lui risponde, leggermente seccato: "Ti prego tesoro! E' una serata troppo bella, non vorrai mica ricominciare a parlare di tua madre!"
- Halloween: due donne stanno pensando al vestito per la figlia di una delle due: «Qual è un vestito che un uomo appena lo vede si spaventa?» e l'altra «L'abito da sposa...»
- Ci sono una mela e una pera che si vogliono sposare. Allora vanno in chiesa e il prete dice: "Tu mela vuoi questa pera?" "Sì la voglio" "E tu pera vuoi questa mela?" "Sì la voglio" e allora il prete dice: "Allora vi dichiaro macedonia!"
- Un tizio arriva con la macchina, piuttosto scassata, davanti a Montecitorio, e posteggia proprio in mezzo alla strada. Un vigile gli si avvicina e gli dice: "Ma cosa fa? Non si può

parcheggiare qui!" "Perché?". "Come perché?". "Perché qui ci passano Ministri, Deputati, Senatori, ..." E il tizio: "E che mi frega? Tanto io ho l'antifurto!"

INDOVINELLI

- Cosa ci fa un moscerino nello zucchero?.....la settimana bianca!
- Lo sapete cosa ci fanno 8 cani in mezzo al mare?.....un canotto!
- Perché i carcerati giocano a calcio in 10?.....perché manca il libero!

E DI NUOVO BARZELLETTE!!!!

- Al polo nord un cane dice ad un'oca: "ho la pelle d'oca" e l'oca risponde: "ho un freddo cane"

- Un uomo alla fermata dell'autobus chiede ad un altro:
<Scusi, passa di qui il ventotto? > L'uomo prende in mano la sua agenda, la consulta e dice: <No, il ventotto sono in ferie!>

PRESI PER LA GOLA

SPAGHETTI DELLA NOTTE DI NATALE

Ingredienti:

(per 6 persone)

600 g - spaghetti, 75 g - olio extravergine d'oliva, 25 g - noci sgusciate, 25 g - pinoli, 15 g - nocciole sgusciate, 3 spicchi - aglio, 1 cucchiaio e mezzo - prezzemolo tritato, q.b. - peperoncino, q.b. - sale

Preparazione:

Portate a bollore una pentola con molta acqua

Intanto tagliate le nocciole e le noci in pezzi. Da ognuna otterrete 4 pezzi.

Salate l'acqua e buttate la pasta.

Mettete olio e aglio in padella larga (dovrà contenere gli spaghetti) a fuoco molto basso.

Appena l'aglio è imbriondito, unite pinoli, noci e nocciole

Aggiungete il peperoncino e fate soffriggere.

Unite un cucchiaio scarso di prezzemolo.

Unite mezzo bicchiere di acqua di cottura della pasta e lasciate cuocere, sempre a fuoco basso.

Scolate gli spaghetti molto al dente e versateli nella padella, sopra il condimento.

Unite il prezzemolo restante.

Alzate la fiamma e fate saltare la pasta un minuto.

Servite molto caldo!

SALMONE IN BELLAVISTA

Ingredienti:

(6 persone)

1 (1000 g) - salmone, 6 - uova, 1 - limone, 1 confezione - gelatina istantanea, q.b. - alloro, q.b. sale e pepe, q.b. - granelli di pepe, q.b. - maionese, q.b. - riccioli di burro.

Preparazione:

Preparate una pentola con abbondante acqua salata, fette di limone, granelli di pepe (non tutti, ve ne serviranno altri!), alloro. Lessate il salmone per quaranta minuti.

Intanto preparate la gelatina.

Fate rassodare le uova, cuocendole dieci minuti in acqua bollente. Scolate bene e disponete su un vassoio il pesce, adagiato su di un fianco.

Spellatelo con delicatezza. (In alcune versioni, si lasciano delle strisce di pelle, alternandole a strisce spellate e decorate, creando un effetto "a zebra").

Spennellate la carne (solo sul fianco esposto, ovviamente!) con un terzo della gelatina.

Raffreddate le uova (se sono ancora calde, mettetele sotto acqua corrente). Rimuovetene il guscio e tagliatele a fettine.

Ornate il pesce con le fettine di uova sode.

Aggiungete granelli di pepe, striscioline di maionese, riccioli di burro, e altro di vostro gradimento! Rivestite con la restante gelatina.

Mettete in frigorifero e lasciatelo per almeno 4 ore a solidificare. Servite!

TRONCHETTO DI NATALE

Ingredienti:

(per 8 persone)

1 pan di Spagna preparato con 3 uova basso e rettangolare, 300 g crema di burro al caffè, 300 g crema pasticciera al caffè, 1 tazzina caffè, q.b. decorazioni a scelta.

Preparazione:

1) La sera precedente (preparazione del rotolo farcito):

Preparate il pan di Spagna in uno stampo basso e rettangolare, di circa 20 x 30 cm.

Appena sfornato il pan di Spagna, estraetelo dallo stampo e tagliate i bordi fino alla parte più scurita.

Arrotolatelo in uno strofinaccio da cucina.

Lasciatelo riposare finché non si raffredda.

Srotolatelo con delicatezza, e spennellatelo di caffè.

Spalmate a questo punto tutta la crema pasticciera al caffè.

Arrotolatelo nuovamente, stretto quanto possibile.

Ricopritelo con pellicola trasparente.

Mettetelo in frigorifero e lasciatecelo per tutta la notte.

2) Mattina del pranzo (preparazione del tronchetto):

Estraete il rotolo dalla pellicola e spalmate generosamente con la crema di burro al caffè.

Utilizzando una forchettina solcate la superficie del rotolo, cercando di imitare l'aspetto della corteccia di un albero.

Non lesinate di decorazioni di vostro gusto!

Mettete il tronchetto in frigorifero, e lasciatecelo a riposare fino al momento del dessert.

Servite!

Anna Apostoli

DIAMO IL BENVENUTO A...

DONINELLI MARTINA
MASALI ANGELA
NICOLI BATTISTA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BELLINI LIBERO
ZUCHELLI ORSOLA
FAVALI ANGELA