

# LA NOSTRA VOCE



**LUGLIO – AGOSTO 2012**

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

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 3
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 7
I racconti dei nonni	p. 8
L'angolo dei pensieri	p. 10
Un attimo di svago	p. 11
Presi per la gola	p. 13
Buon compleanno a...	p. 16
Benvenuto / ultimo saluto	p. 17

### Un augurio e un impegno...

*NON DIRE  
GATTO  
SE NON CE L'HAI  
NEL SACCO*

## Ci siamo divertiti con

**13 MAGGIO:** festa della mamma!!! Domenica in musica allietati dall'esibizione del gruppo "di nota in nota vivi la vita":



**17 MAGGIO GIOVEDI':** VISITA A PALAZZO "MARTINONI" DI CIGOLE:



I NUOVI MODELLI SCELTI DALLA "ROBE DI KAPPA" PER LA COLLEZIONE PRIMAVERA 2012.....



ED ECCO LA MERENDA.....MA NON DITTELO!!!.....

## GIOVEDI' 14 GIUGNO: USCITA A CALVISANO



LA SILVANA SI ESIBISCE.....

19 GIUGNO 2012: GITA A PESCHIERA DEL GARDA...



BELLI E RILASSATI.....



RELAX POST - PRANDIALE.....

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

- MERCOLEDÌ 11 LUGLIO 2012, ORE 15.00  
ANGURIATA ALLA CASA DI RIPOSO  
DI VEROLANUOVA
- VENERDÌ 20 LUGLIO 2012, ORE 15.00 FESTA  
DEI COMPLEANNI  
Festeggiamo i 100 anni della signora Teresa  
Papa
- 10 agosto: CENA A S. MARIA DEGLI ANGELI

## I RACCONTI DEI NONNI

Era il settembre del 1943, e a Napoli la situazione era davvero molto pesante. La rivolta contro i tedeschi culminata nelle eroiche 4 giornate di battaglia aspramente combattuta in ogni angolo della città aveva lasciato il posto alla repressione e alla paura.

Nonostante avessi solo 14 anni, ero in quel periodo il vero maschio di casa, quello che doveva provvedere a procurare da mangiare, dato che mio fratello più grande faceva il militare e mio padre, all'epoca cinquantenne, non poteva assolutamente uscire di casa se non voleva rischiare di essere deportato in un lager tedesco.

Come è facile immaginare, era un periodo nel quale erano in tanti, anche più grandi e smaliziati di me, a non riuscire a sbarcare il lunario, e a casa nostra capitava spesso che non ci fosse nulla da mangiare.

Ebbene, quella mattina uscii di casa deciso a non ritornare a casa senza qualcosa da mettere sotto i denti e così partii, ovviamente a piedi, alla volta di Cappella di Cangiano, nella parte alta della città. Lì sapevo che abitava "zì Peppe", un vecchietto che spesso era venuto a vendere frutta e verdura dalle nostre parti, nella zona del vecchio policlinico.

Francamente non sapevo dove vivesse precisamente, ma domandando e domandando, dopo aver percorso un bel po'



di chilometri tutti in salita, arrivai finalmente nei pressi di casa sua.

Ora veniva il bello, in realtà il brutto, perché non avevo un soldo e dovevo in qualche modo convincere "zì Peppe" a darmi qualcosa da mangiare. Mi stavo chiedendo ancora come avrei fatto quando me lo ritrovai davanti, curvo per l'età, le fatiche, i dispiaceri, seduto su uno sgabello e intento a riparare delle vecchie scarpe.

Mi guardò. E capì immediatamente tutto. "C'è la frutta sugli alberi - mi disse prima ancora che io aprissi bocca - e la vanga per scavare le patate. Prendi quello che ti serve e vai. Mi pagherai la prossima volta".

Non me lo feci dire due volte. Mi caricai di frutta, patate, verdure, e accolsi come manna dal cielo le tre uova che "zì Peppe" mi mise nella tasca della vecchia giacca militare di mio padre.

La soddisfazione era tanta che più che camminare mi sembrava di volare (anche perché questa volta la strada era tutta in discesa). Potete immaginare le feste che mi fecero a casa. E la gratitudine che tutta la famiglia ha avuto sempre per quel contadino.

Ho ripensato spesso a questa vicenda nel corso di tutti questi anni. E ancora oggi penso che la solidarietà e l'amicizia verso le persone in difficoltà siano tra le cose più belle della vita umana.

Maria B.

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### PENSIERI SULL'AMICIZIA

L'amicizia è come il sole, ti riscalda sempre in ogni momento della giornata, a volte meno forte a volte più forte dipende dall'intensità del sole, se ci sono nuvole, ma ti fa raggiungere il calore tramite i suoi raggi. Ma tu che sei la finestra tieni sempre aperte le imposte per far entrare nel tuo cuore i raggi suoi.

È così raro trovare qualcuno che ti ascolti seriamente, senza giudizi e per di più potergli dire tutto perché è la tua cassaforte personale. Trovare qualcuno che sappia capire cosa hai dentro senza necessariamente spiegarlo. Così come è semplice trovare qualcuno che ti delude sotto i tuoi stessi occhi. Non so se l'amicizia esiste per davvero, ma ci voglio sperare, anche se per tutta la vita ho sempre cercato un migliore o una migliore, senza alcun risultato.

Bisogna avere tanto coraggio per poter ammettere di essere felici!

O Dio, non abbandonarci abbiamo bisogno di te!

O. MOR

## UN ATTIMO DI SVAGO

### BARZELLETTE E INDOVINELLI

- Carabiniere dal dottore: "Dottore, se mi tocco qui ho male (indicando il fegato).  
Pure se mi tocco qui ho male (indicando la milza).  
E anche se mi tocco qui (indicando il gomito). Ecc, ecc.  
Cosa può essere?".  
Il dottore: "Mi sa che lei ha un dito fratturato!"
- Un carabiniere passeggia disinvolto per le vie della città.  
Ad un certo punto vede un tizio in piedi sopra un camion pieno di mele, le sbuccia, getta via la polpa e mette in un sacchetto tutti i semi.  
Incuriosito il carabiniere gli chiede: "Ma cosa fai? Getti via le mele?".  
L'uomo del camion sicuro di sé: "Certo! Ma lei non lo sa che i semi delle mele sviluppano l'intelligenza?".  
Il carabiniere sempre più incuriosito gli chiede: "E che cosa ne fa dei semi? Li vende?".  
E l'uomo: "Certamente!".  
"E quanto costano?".  
"5000 lire l'uno!".  
" Ok! Voglio provarli: me ne dia tre".  
L'uomo prende le 15.000 lire dal carabiniere e consegna i tre semi.  
Il carabiniere se li mangia e poi pensa ad alta voce: "Cavolo! Ma

con 15.000 lire mi compravo 15 kg di mele, le sbucciavo ed avevo molti più semi".

E l'uomo "Vede già è diventato più intelligente di prima!".

E il carabiniere: "Cavolo, ha ragione! Me ne dia altri tre".

- Cosa si deve fare quando ci si perde nel bosco? Si chiedono informazioni all'albero maestro:

- Pierino in classe: "Signora maestra, ho buttato della carta dalla finestra".

"Va bene, Pierino, ma non lo fare più".

Poco dopo entra in classe un bambino tutto sanguinante.

La maestra: "E tu chi sei?".

"Io sono Della Carta".

- Il papà a Pierino di ritorno da scuola: "Pierino, perché piangi?".

"Sigh... la maestra mi ha sospeso...".

"E perché?". "Perché quando è entrata in classe c'era il mio compagno di banco che fumava...".

"E allora... tu che c'entri se lui fumava?".

"Hanno detto tutti che ero stato io a dargli fuoco!"

## PRESI PER LA GOLA

### RICETTE ESTIVE

#### OMLETTE AI GAMBERI

##### Ingredienti della ricetta

- 3 pomodori maturi tipo ramato
- 8 uova
- 500 gr di gamberi
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro
- il succo di un limone

##### Preparazione della ricetta

1. Lavate i pomodori, incidete la superficie con la lama di un coltello effettuando una piccola croce e immergeteli in una casseruola con acqua bollente per 4 minuti (tale incisione faciliterà la rimozione della pelle) pelateli, eliminate i semi e tagliateli a cubetti.
2. Private i gamberi del carapace, lavateli, fateli lessare in abbondante acqua salata, scolateli e lasciateli raffreddare. Quando saranno tiepidi trasferiteli in una ciotola, conditeli con un'emulsione di 2 cucchiaini di olio, il succo di un limone, sale e pepe, mescolate e lasciate riposare per 10 minuti.

3. Nel frattempo fate rosolare, in una padella a fuoco dolce per 10 minuti, i pomodori con 1 cucchiaio di olio, l'aglio con la pellicina esterna ma schiacciato, sale e pepe. In una ciotola sbattete con una frusta le uova, sale e pepe. In una padella a parte fate scaldare 1 noce di burro, versatevi un quarto delle uova e cuocete l'omelette facendola dorare solo da un lato e lasciandola morbida nella parte superiore.
4. Copritela per metà con un quarto del sugo di pomodori, una parte di gamberi, piegatevi sopra l'altra metà dell'omelette, fatela scivolare su un piatto da portata, insaporite con il prezzemolo tritato e servite l'omelette ai gamberi ben calda accompagnata da insalata mista o patate fritte. Ripetete la stessa operazione per le altre omelette.

## **GRANITA ALLA MENTA**

### **Ingredienti della ricetta**

- 250 ml di acqua
- 40 ml di sciroppo di menta
- 30 gr di zucchero semolato

### **Preparazione della ricetta**

1. Preparate uno sciroppo facendo sciogliere in una piccola casseruola lo zucchero con l'acqua. Fate bollire a fuoco dolce il composto fino ad ottenere uno sciroppo denso.

2. Lasciate raffreddare il composto, unitevi lo sciroppo alla menta, mescolate bene poi trasferite in un contenitore basso e largo e ponete in freezer per almeno 3 ore mescolando ogni 30 minuti circa con i rebbi di una forchetta per rompere i cristalli di ghiaccio.
3. Ripetete la stessa operazione almeno tre volte fin quando la **granita** risulterà densa ma ancora granulosa. Dovrete ottenere una **granita alla menta** con cristalli di ghiaccio tritato finemente.

**BUON APPETITO  
E  
FELICE ESTATE 2012**

## BUON COMPLEANNO A...

### LUGLIO

BARBIERI MADDALENA	01/06/1922	ANNI 90
VERZELLETTI MARIA	15/06/1923	ANNI 89
ZANGARINI CARLA	17/06/1929	ANNI 83
GANDELLINI MARTINA	18/06/1923	ANNI 89
RAMPINI MARIA PAOLA	22/06/1923	ANNI 89

### AGOSTO

NOLLI LUIGINA	03/07/1923	ANNI 83
CORRINI ANGELA	07/07/1931	ANNI 81
MOR ORSOLA	18/07/1924	ANNI 88
<b>PAPA TERESA</b>	<b>21/07/1912</b>	<b>ANNI 100</b>
APOSTOLI ANNA	26/07/1937	ANNI 75
SALDI ANGELO	26/07/1931	ANNI 81

TANTISSIMI AUGURI A TUTTI!!!!!!!



UN ARRIVEDERCI A...

MOLINARI GIOVANNI

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BAIGUERA ANNETTA