

LA NOSTRA VOCE



NOVEMBRE - DICEMBRE 2012

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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 6
I racconti dei nonni	p. 7
L'angolo dei pensieri	p. 10
Un attimo di svago	p. 11
Presi per la gola	p. 12
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...

- 02/10/2012: USCITA ALLA CASA DI RIPOSO DI VEROLANUOVA PER TOMBOLATA IN OCCASIONE DELLA FESTA DEI NONNI;
- 9 OTTOBRE 2012: TORNEO DI BRISCOLA PRESSO LA RSA DI VESCOVATO.....LA COPPIA GHIDONI-GRAMOSTINI SI E' CLASSIFICATA... SECONDA (BATTUTI purtroppo DA DUE DONNE AH AH AH!!!)



- **FESTA DI HALLOWEEN E DEI COMPLEANNI:**



- **DOMENICA 11 NOVEMBRE:
CORO VIROLA - ALGHISE**



con la straordinaria partecipazione del suocero di Loretta, la nostra animatrice. Ah ah ah!!!!



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

- Dall'inizio di dicembre: **MERCATINO DI NATALE IN ANIMAZIONE CON I LAVORI REALIZZATI IN COLLABORAZIONE CON GLI OSPITI DELLA RSA;**
- **16 DICEMBRE:** concerto lirico di Natale, ore 16.00;
- **18 DICEMBRE** ore 10.00: spettacolo scuola media di Pralboino;
- **19 Dicembre** ore 15.00: spettacolo natalizio scuola elementare di Pralboino;
- **tombolata di Natale con la presenza di BABBO NATALE (Data da definire),**
- **06/01/2013:** tombolata dell'Epifania ore 15.00 con fantasmagorici premi.

I RACCONTI DEI NONNI

NATALE

Il Natale è una festa religiosa molto importante, solennizzata da forme di devozione profondamente sentite e praticate. Ci si preparava al Natale purificandosi con la penitenza prescritta dalla Chiesa, che consisteva in un parziale digiuno con astinenza dalle carni nei giorni di mercoledì, venerdì e sabato della terza settimana di Avvento e la vigilia di Natale. Durante le quattro settimane di Avvento. Era pia devozione recitare ogni sera una speciale preghiera accompagnata da un rito: si accendevano quattro candele, ognuna in un candeliere, che venivano spente alla fine della preghiera, una alla fine di ogni settimana. Nelle nove sere precedenti il Natale, si svolgeva la novena, che consisteva in canti che narravano la natività e la passione del Signore. Questo rito si teneva in chiesa, all'aperto o nelle stalle con modalità diverse. La novena in chiesa consisteva nella lettura cantata di un testo responsoriale in lingua colta. La novena all'aperto aveva il carattere di una sacra rappresentazione con canti eseguiti da uno o più cori in forma di dialogo. La conclusione del rito era di solito occasione di festa, con brindisi e danze. La novena che veniva cantata nella stalla durante il filò aveva caratteristiche simili. Poteva anche trattarsi di un unico canto di origine colta, portato in giro per le stalle dai cantastorie. Un tipico rito di questua era quello di andare a "cantare la stella" alle porte delle case. Lo praticavano gruppi di ragazzi. I canti annunciavano la nascita del Redentore. I più tipici erano "Tu scendi dalle stelle", "Astro del ciel", "Adeste

fideles". I più organizzati avevano uno di loro che reggeva un'asta sulla cui sommità era fissata una grande stella costruita in legno, rivestita di carta colorata, illuminata all'interno e a volte anche ruotante. Generalmente i cantori ricevevano qualcosa da mangiare. In tal caso cantavano la strofa di ringraziamento. Se invece non ricevevano niente, cantavano la strofa della maledizione. Oltre ai canti religiosi, c'erano anche quelli ironici, nei quali ci si limitava quasi esclusivamente a chiedere cose buone da mangiare e buon vino, con cui la compagnia avrebbe poi fatto festa. Nei giorni vicini alla grande festività si faceva una straordinaria pulizia degli ambienti, compreso il focolare. La sera della vigilia l'atmosfera di devota religiosità si accentuava. I canti in chiesa e all'aperto o nelle stalle non si protraevano però fino a tarda ora. Si andava a dormire prima del solito, dopo aver acceso sul camino un grosso ceppo di ginepro o di rovere, accuratamente scelto nei giorni precedenti, perché ardesse a lungo, possibilmente fino all'Epifania.

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Inverno

La brina copre disegnando
una campagna intorpidita
rilasciando a fil di terra
un lieve strato di nebbiolina.

Fili d'erba rinsecchiti
luccicanti in lontananza
rami spogli infreddoliti
in un letargo ristagnato.

Creste dure e ghiacciate
della terra rigrinata
accarezzata freddamente
da mani dure e incallite.

Strizza l'occhio
tra le nuvole assemblate
un lieve sole offuscato
ammorbidisce un po' il grigiore.

Nello sfondo ridisegnato
alto caldo e nebuloso
vola il fumo di un camino
accalorando il freddo Inverno.

Dopo una notte all'addiaccio

Sogna sognatore, finché hai ancora sogni
che ti regalano il buongiorno...
Guardo l'alba, l'amaranto delle nuvole
si fa oro come un sogno che ricomincia
al risveglio, diamanti di rugiada sulle viole
fanno brillare il campo, questa è la miccia
che accende un nuovo giorno. Di quadri signore,
il sole tinge d'oro le vette innevate,
sfuma il rosa sulle coste scoscese,
poi sveglia il gallo: affinché svegli il paese.
Guardo l'alba e mi scaldo alla luce
dopo la lunga notte all'addiaccio:
guardavo i gabbiani riposare nella caletta,
le mie impronte sulla neve, silenzio... Perfetta
questa notte per non dormire.
Solo io, la neve e le stelle,
sempiterni ed invidiose amiche:
splendon lassù e mi guardan guardare...
Stramberie della mano stanca che cerca riposo
senza poter riposare. Notte di ghiaccio...
Alba d'oro, notte poetica ma senza versi.
Si può riversare il giorno nella notte
per una notte chiara, ma non si può riversare
la notte nel giorno,
s'ingrigisce l'oro d'intorno.
Dolce sogno accogli la mia stanchezza,
dolci sogni datemi l'ebbrezza:
buongiorno al mondo... E a me buonanotte.

UN ATTIMO DI SVAGO

BARZELLETTE NATALE

• Per Natale, Giorgio regala a Maria, un ferro da stiro. Maria dopo averlo usato lo appoggia vicino al telefono... Il giorno dopo, Giorgio esce con tutte e due le orecchie piene di vesciche e incontra un amico. L'amico, perplesso, chiede: <<Giorgio, ma che ti è successo alle orecchie?>>, Giorgio, sofferente, risponde: <<Mia moglie, ieri, ha lasciato il ferro da stiro acceso vicino al telefono; telefona un tizio e io, per sbaglio, prendo il ferro da stiro e me lo metto accanto all'orecchio. Che male!>>. L'amico: << Sì, ma l'altro orecchio?>>

Giorgio risponde: <<Eh, quello scemo ha ritelefonato!>>

• Nella notte di Natale due carabinieri passano davanti a una casa e vedono un tipo sospetto entrare dal camino, e chiamano una squadra per intervenire. Dopo che il sospetto è stato arrestato, lo portano alla centrale e lo mostrano al comandante, e lui dice calmo: "Ragazzi, mi complimento con voi per quello che avete fatto, ma vi evidenzio un particolare: se aveste fatto più attenzione, VI SARESTE ACCORTI CHE QUELLO CHE AVETE ARRESTATO ERA

BABBO NATALE, RAZZA DI INCAPACI!!!



PRESI PER LA GOLA

Spaghetti 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! »<>

Tempo: 20 minuti | **Difficoltà:** 2 | **Piatto Vegetariano Sì**

Torta salata natalizia alle carote

Ingredienti:

Per la pasta: 600 g - pasta sfoglia fresca, 80 g - Parmigiano Reggiano, 60 g - burro, 5 - carote, 1 ciuffetto - prezzemolo, q.b. - senape di Digione, succo di limone, origano, sale

Per la crema: 3 - uova, 200 ml - panna fresca, q.b. - noce moscata, sale

Preparazione:

Fai scaldare il forno a 200 gradi. Intanto stendi bene la pasta sfoglia, in forma tonda, e utilizzala per foderare una tortiera di circa 20 cm di diametro. Copri il disco con un ritaglio di carta-forno e appesantiscila con chicchi di riso, fagioli secchi o simili. Mettila in forno e lascia cuocere per un quarto d'ora.

Intanto metti a bollire una casseruola d'acqua.

Grattugia le carote.

Separa i tuorli delle tre uova, conservando a parte gli albumi di due di esse (il terzo non servirà, puoi darlo al tuo gatto). Sbatti i tuorli.

Estratta la base della torta dal forno, e rimossa la copertura, spennellala con i tuorli sbattuti e rimettila a dorare in forno, scoperta, per altri tre minuti. Non spegnere il forno, alla fine, ma abbassa la temperatura a 180 gradi. Fai sciogliere il burro a fuoco bassissimo in un pentolino.

Nell'acqua ormai bollente nella casseruola che hai messo sul fuoco prima, butta le carote grattugiate per non più di un minuto.

Scola subito, e unisci le carote al burro sciolto.

Aggiungi sale, prezzemolo e origano, spegnendo la fiamma e mescolando bene.

Lascia riposare la farcitura.

Prepariamo la crema, sbattendo insieme i tuorli, gli albumi, quindi la panna, infine una presa di sale e un pizzico di noce moscata.

Con la senape di Digione, spennella la base della torta. Quindi ricopri con la farcitura alle carote, uniformemente, fai piovere il succo di limone e spolveraci il Parmigiano Reggiano grattugiato. Ricopri la farcitura con la crema.

Metti in forno e lascia cuocere per 35 minuti.

Servi calda o a temperatura ambiente!

Tempo: 70 minuti | Difficoltà: 4 | Piatto Vegetariano Sì

BUONE FESTE!!!!!!

BUON COMPLEANNO A...

NOVEMBRE

RISSINI ERMELINA	02/11/1934	ANNI	78
ZANI CAROLINA	02/11/1920	ANNI	92
BARCELLARI CATERINA	03/11/1935	ANNI	77
FOGLIATA ANGELA	03/11/1922	ANNI	90
BENVENUTI MARTA	04/11/1919	ANNI	93
MASALI ANGELA	07/11/1924	ANNI	88
PAPA PIERINA	12/11/1920	ANNI	92
FIGABOLI ROSA	13/11/1939	ANNI	73
ALLIO TERESA	15/11/1923	ANNI	89
COSIO FLORINDA	18/11/1934	ANNI	78
MARTINI PAOLA	18/11/1928	ANNI	84
MOR DOMENICA	19/11/1934	ANNI	78
BORRELLI MARIA	21/11/1927	ANNI	85
PIZZAMIGLIO GIUSY	22/11/1932	ANNI	80
ZIGLIA LUIGINA	29/11/1924	ANNI	88
SEBENELLO TERESA	30/11/1924	ANNI	88

DICEMBRE

ROSA ANGELA	11/12/1930	ANNI	82
GELMINI ROSALINDA	24/12/1921	ANNI	91
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939	ANNI	73
GHIGNATTI ANGELA	31/12/1932	ANNI	80

TANTISSIMI AUGURI A TUTTI!!!!!!!

DIAMO L'ARRIVEDERCI A...

BIGNETTI TERESINA

FERRETTI MARIA

GOGNA ANGELA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BOZZONI MARIO

CAVAGLIERI MADDALENA

ERBAGGI ANGELA

FILIPPINI ANTONIA

MOMBELLI GIOVANNI