

LA NOSTRA

Ci siamo divertiti con...

p. 3

Gli appuntamenti dell'animazione

p. 6

I racconti dei

p. 8

L'angolo dei per

p. 12

Un attimo di svago

p. 15

Presi per la gola

p. 16

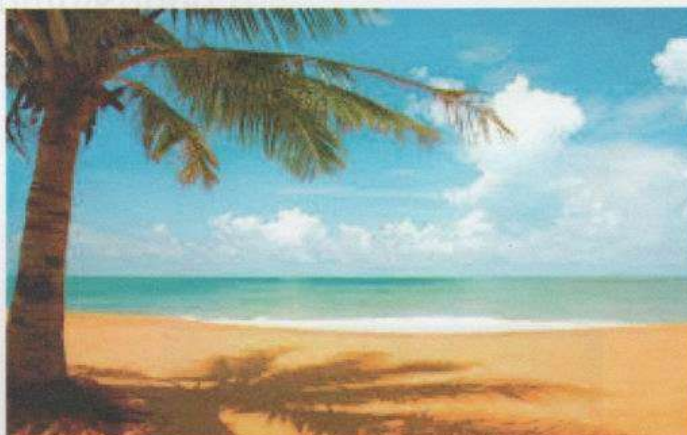
Buon compleanno a

p. 19

Diamo

p. 21

VOCE



GIUGNO – LUGLIO – AGOSTO 2014

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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 3
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 6
I racconti dei nonni	p. 8
L'angolo dei pensieri	p. 12
Un attimo di svago	p. 15
Presi per la gola	p. 16
Buon compleanno a...	p. 19
Diamo il benvenuto a...	p. 21



CI SIAMO DIVERTITI

✓ FESTA DI CARNEVALE.....



- ✓ **FESTA DI PASQUA CON LA MUSICA DEL GRUPPO CREMONESE I "DUE SAMARITANI";**

- ✓ **GARA DI BRISCOLA CON LE CASE DI RIPOSO DI VESCOVATO E SENIGA.....OVVIAMENTE STRAVINTA DA NOI!!!!**

- ✓ **GARA DI BRISCOLA ALLA CASA DI RIPOSO DI VEROLANUOVA.....OVVIAMENTE STRA...PERSO.... AHI AHI AHI.....**

- ✓ **KARAOKE CON LE CASE DI RIPOSO DI MANERBIO E SENIGA.....E LA MUSICA DEL MAESTRO ALBERTO.....**





- ✓ **VISITA ALLA MOSTRA DEL TIEPOLO A VEROLANUOVA;**
- ✓ **USCITA PRESSO IL CENTRO COMMERCIALE IPER DI GADESCO - CREMONA CON MERENDA A BASE DI GELATO.....(MA NON DITELO AL DOTTORE...!!!);**
- ✓ **VISITA ALLA CHIESA DI GOTTOLENGO IN OCCASIONE DELLA MADONNINA DI FATIMA...;**
- ✓ **MERENDA PRESSO L'ITALMARK DI PRALBOINO;**



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

EVENTI ANIMAZIONE DI GIUGNO.....

15 GIUGNO:

**CONCERTO BANDA COMUNALE DI PRALBOINO,
PRESSO IL GIARDINO DELLA RSA, ORE 16.00;**

VISITA MUSEO DEL VIOLINO DI CREMONA;

**FESTA DEI COMPLEANNI DI MAGGIO - GIUGNO
CON LA MUSICA DEL GIOVANISSIMO ANDREA
ZITO;**

MERENDA AL PARCO NOCIVELLI di Verolanuova.



EVENTI ANIMAZIONE DI LUGLIO - AGOSTO

TOMBOLATA DI MEZZA ESTATE..... AD AGOSTO



USCITE SETTIMANALI AL MERCATO



EVENTI ANIMAZIONE DI SETTEMBRE

- 14 SETTEMBRE: FESTA DELLA CASA DI RIPOSO CON ESPOSIZIONE DELLE BANCARELLE DI HOBBISTICA VARIA, CAMMINATA CON GLI OSPITI E TOMBOLATA CON GLI OSPITI E LE LORO FAMIGLIE.....

I RACCONTI DEI NONNI

La trebbiatura del frumento

A S. Antonio (13 Giugno) si riteneva morisse la radice del frumento, ma il grano continuava a nutrirsi almeno fino a S. Pietro (29 Giugno).

Ma è luglio il mese della mietitura e della <<battitura>>, che un tempo si facevano a mano, sotto il sole cocente.

Prima dell'alba tutta la famiglia del contadino, uomini e donne, aiutata dai vicini, era sul campo per tagliare il frumento, armata di falce e con grandi cappelli di paglia per proteggersi dal sole. Il frumento veniva mietuto con la falce messoria. Era un lavoro duro, accompagnato e alleviato dai canti tipici della tradizione popolare. La giornata veniva interrotta dalla colazione o dal pranzo. Nel pomeriggio, dopo un breve riposo sull'erba, all'ombra di un albero, il lavoro riprendeva fino a tarda sera. Ogni tanto un ragazzo o una donna passava tra i mietitori con la zucca o con un fiasco pieno d'acqua. Finita la mietitura, il grano veniva portato con un carro sull'aia per la trebbiatura, che avveniva con i cavalli o a mano.

Nella seconda metà dell'Ottocento cominciarono a diffondersi le trebbiatrici a vapore. Nell'ultimo dopoguerra incominciarono a diffondersi anche le prime mietitrici meccaniche trainate da animali, che tagliavano il grano lasciandolo disteso sul campo.

Il giorno della trebbiatura la macchina trebbiatrice veniva portata fin dall'alba nel cortile dove regnava una gran confusione.

Quando tutto era pronto, il macchinista avviava il vapore che, attraverso una grossa cinghia, trasmetteva il moto alla trebbia e alla pressa. Il grano usciva da uno sportellino nella parte posteriore

della trebbia e veniva raccolto nello <<staro>>, una misura cilindrica di legno che serviva a calcolare il costo della trebbiatura. Dallo staro veniva travasato in un sacco e trasportato in granaio. Il lavoro procedeva senza interruzione sotto il sole, tra il rombo maestoso provocato dal vapore e il rumore incessante della trebbiatrice, con la polvere che invadeva ogni angolo del cortile.

La trebbiatura, uno dei momenti più importanti del ciclo dei campi, era un lavoro, ma anche un rito e una festa. Alla sera, quando tutto era finito e il cortile era stato sgomberato, si faceva la festa della trebbia, ma senza fare le ore piccole, perché il giorno dopo bisognava alzarsi presto per ricambiare al vicino l'aiuto ricevuto. A San Giacomo, il 25 luglio, finiva la stagione del frumento ma scadeva anche la prima rata d'acconto dei fittavoli. Il contadino si lamentava del raccolto, del tempo, della stagione, cercando di darla a intendere al padrone, che lasciava correre perché sapeva che la verità sarebbe saltata fuori al momento della chiusura dei conti, a San Martino, l'11 novembre.

I giochi dell'estate

Con l'estate le giornate si allungavano, non si frequentava più la scuola e c'era più tempo per giocare. Un tipico gioco estivo che si poteva fare all'ombra degli alberi era quello delle palline di terracotta. Le palline erano verniciate con colori vivaci che purtroppo, però, dopo un breve uso se ne andavano lasciando il posto al rosso opaco dell'argilla.

Erano fragili e, cadendo sulla pietra, si potevano rompere. Di solito si comperavano dal droghiere, una decina alla volta, con qualche spicciolo. Si poteva giocare a <<fila>>: le palline erano disposte in fila, le une vicine alle altre.

Un altro gioco molto diffuso era lo <<scalone>>. Si tracciava con un pezzo di gesso o di carbone, sul marciapiede posto davanti a casa sull'aia, un quadrato o un rettangolo, diviso in due campi, composti da sette o dodici caselle numerate. Oltre a percorrere tutto l'itinerario saltellando su un piede solo, bisognava anche attraversarlo ad occhi chiusi senza toccare i limiti, con la testa alta e con un sasso, generalmente piatto, appoggiato sulla fronte.

Altro gioco praticato soprattutto dai maschi era la <<lippa>>. Consisteva nel far saltare un piccolo legno affusolato agli estremi che veniva posto in bilico su di un sasso. Si doveva colpirlo lievemente con un bastone apposito, nodoso e leggermente ricurvo, in maniera da sollevarlo in aria per poi colpirlo al volo con forza, in modo da mandarlo il più lontano possibile.

Un gioco che veniva allestito durante le sagre paesane era la cuccagna. Nel mezzo della piazza principale, in occasione di feste o sagre si piantava un palo molto alto e spalmato di grasso, sulla

cui sommità erano posti dei premi appesi a un grande cerchio, che si poteva abbassare o far salire con l'ausilio di una fune. Di solito si trattava di beni mangerecci, come salumi, formaggi o polli. Se il paese era attraversato da un fiume, l'albero della cuccagna veniva piantato sull'argine o addirittura dentro al suo letto, per cui il gioco diventava ancora più spettacolare. I partecipanti dovevano arrampicarsi sul palo fino ad arrivare ai premi, ma non era un'impresa facile, perché esso era reso scivoloso dal grasso. Proprio perché erano necessari grande forza e abilità fisiche, questa prova veniva tentata dai giovani più prestanti del paese, che ne approfittavano per mettersi in mostra. Per riuscire nella loro impresa ricorrevano anche a stratagemmi, come quello di portare appeso alla cintura un sacchetto con della cenere, che mettevano sulle mani per far presa sul palo, oppure si disponevano l'uno sopra l'altro. Non sempre ciò funzionava, perché poteva accadere che i compagni stanchi per lo sforzo mollassero la presa, cadendo fra grandi risate degli spettatori.

L'ANGOLO DEI PENSIERI

La danza dei ricordi

Sempre nei miei pensieri
Vi sono calde estati
d'un tempo ormai lontano,
quasi in un'altra vita.
Lieve un soffio di vento
Il mare disturbava
Che inquieto un po' e stizzoso
Increspandosi ansava.
Ed io lo consolavo
Le sue onde accogliendo
Festose e sbarazzine,
spumeggianti ed allegre.
La sera poi giungeva
E con essa gran quiete.
Nel cielo era la Luna
Brillante come gemma,
scintillava il suo raggio
nell'acqua blu ora calma.
Tutto silenzio e pace
Nell'aria si spandea,
assieme a dolci sogni
che non ricordo più.

NOTTE D'ESTATE

Notte d'estate
profumo di menta
e chiaro di luna,
luciole fosforescenti
come stelle cadenti,
il canto dei grilli
l'odore di paglia
del grano battuto.

Oh quei lampi di luce
come cristalli
nei sentieri del tempo!
L'estate è la vita,
l'amore è passione
in un tramonto di fuoco.

E un'alba risplende
di una quiete assordante;
mio sogno d'estate...

Il mare

Mare splendente,
mare trasparente,
mare amico
del sole,
mare fratello
del tramonto.

Al calar della sera,
senti quel dolce
rumore del mare.

Al sorgere del sole
vedi quelle onde,
che accarezzano
il mare.

Seduto lì
in quella spiaggia
fissi il mare e
ti riaffiorano
in mente tanti ricordi,

alcuni ti rendono felice,
altri invece
ti fanno menzionare
brutti momenti.

Grazie all'immenso
mare che fa riflettere e sognare



Un attimo di Svago.....

Esame di guida:

Lo sai? Giovanni è stato bocciato all'esame per diventare pilota?

- E come mai?
- Perché ha detto che in caso di incendio a bordo si sarebbe lanciato con il seggiolino a espulsione.
- E allora?
- L'esame era per diventare piloti di elicottero!

Un trapezista:

parlando con un mio amico trapezista:

- Sai, non mi posso proprio lamentare... la salute va bene, il lavoro mi piace e poi non ho problemi economici!

E il trapezista:

- Invece io per arrivare alla fine del mese devo fare i salti mortali...

Nel parco:

Una signora è a passeggio col figlio.

Incontrano una vicina, molto giovane, prosperosa e bionda.

"Carletto, bacia la signora"

"No, mamma"

"Carletto, è un ordine"

"No, mamma"

"Ma insomma, perché non vuoi baciare la signora?"

"Perché ci ha provato ieri papà, e si è preso due sberle".

PRESI PER LA GOLA

TAGLIATELLE ALLE MELANZANE

Melanzane, pomodori e basilico: tre prodotti che il mondo ci invidia e che sono al top in questa stagione. Queste tagliatelle sono condite con una classica salsa di pomodoro, cotta in un fondo di scalogno e insaporita da olive e basilico. Il tutto completato dalle fettine di melanzana grigliate e dal pecorino grattugiato.

Procedimento

Tritare lo scalogno e stufarlo in poco olio e sale, unire i pomodori spellati, privati dei semi e ridotti a dadini. Unire anche le olive tritate. Lasciare cuocere a fuoco dolce.

Nel frattempo tagliare le melanzane a fettine sottili e grigliarle da entrambe i lati. Salarle appena e tenerle da parte.

Quando il sugo è ben tirato toglierlo dal fuoco. Profumarlo con abbondante basilico spezzato e frullare bene il tutto incorporando 2 cucchiaini d'olio.

Lessare le tagliatelle al dente e saltarle in padella con il sugo appena preparato, mantecando per bene.

Unire le melanzane grigliate. Amalgamarle al tutto e servire nei piatti aggiungendo del pecorino grattugiato e un ciuffetto di basilico.

CROSTATA DI CIOCCOLATO E FRAGOLE

Ingredienti della ricetta

- Per la pasta frolla al cacao
- 200 gr di farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 100 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino di lievito in polvere
- per la crema
- 300 ml di latte
- 30 gr di farina 00
- 2 tuorli
- la scorza di un limone
- 2 cucchiaini di zucchero
- per decorare
- 500 gr di fragole

Preparazione della ricetta

1. Con l'aiuto di un mixer impastate il burro (lasciato ammorbidire a temperatura ambiente) lo zucchero, l'uovo. Aggiungete poco per volta la farina, il lievito e il cacao (precedentemente setacciati). Lavorate per pochi minuti fino ad ottenere un composto privo di grumi. Con l'impasto ottenuto formate un panetto, copritelo con un canovaccio pulito e fatelo riposare in luogo fresco per almeno 20 minuti.
2. Preparate la crema pasticcera portando a ebollizione in una casseruola il latte e la scorza di limone. In una ciotola, con l'aiuto di una frusta elettrica, montate i tuorli e lo zucchero quando il composto sarà gonfio unite la farina setacciata.

Versate nel composto il latte caldo setacciato con un colino a maglie fitte per eliminare la scorza, mescolate fino a quando tutto sarà ben amalgamato, mettete la crema in una casseruola.

Fate cuocere la crema lasciandola sobbollire a fuoco lento fin quando si sarà addensata. Togliete la crema dal fuoco e fatela raffreddare rapidamente versandola in un ampio contenitore. Stendete con un mattarello la pasta frolla fino a un'altezza di circa 3 mm, con questa rivestite l'interno e i bordi di uno stampo (circolare o rettangolare se preferite realizzare un trancio) precedentemente foderato con carta forno.

3. Rivestite l'interno dell'impasto con un foglio di carta da forno e ponetevi sopra dei legumi secchi come fagioli o ceci per 15 minuti a 180 gradi. Infornando la crostata con il peso centrale dei legumi permetterà alla pasta frolla di cuocere e lievitare perfettamente lasciando lo spazio centrale vuoto necessario per inserire la crema. A cottura ultimata sfornate la crostata, privatela dei legumi e lasciatela raffreddare.
4. Riempite una sac à poche (tasca da pasticciare) con la crema pasticciera fredda e con questa farcite l'interno della crostata.

Lavate, asciugate e pulite le **fragole** a fette sottili e distribuitele a raggiera sulla crostata. Terminate spennellando la frutta con un velo sottile di gelatina alimentare neutra o di albicocche (tipo tortagel).

BUON COMPLEANNO A...

GIUGNO

Barbieri Maddalena	01/06/1922	anni 92
Verzelletti Maria	15/06/1923	anni 91
Zangarini Carla	17/06/1929	anni 85
Gandellini Martina	18/06/1923	anni 91
Rampini Maria Paola	22/06/1923	anni 91
Balestrazzi Caterina	30/06/1928	anni 86

LUGLIO

Nolli Luigina	03/07/1929	anni 85
Corrini Angela	07/07/1931	anni 83
Mor Orsola	18/07/1924	anni 90
Papa Teresa	21/07/1912	anni 102
Apostoli Anna	26/07/1937	anni 77
Saldi Angelo	26/07/1931	anni 83

AGOSTO

Baviera Paolina	09/08/1922	anni 92
Corini Cesarina	09/08/1926	anni 88
Bassini Maria	10/08/1927	anni 87
Tomasini Alma Rosa	14/08/1939	anni 75
Fostini Maria	15/08/1923	anni 91
Ferrari Mario	24/08/1944	anni 70
Zanini Maddalena	27/08/1924	anni 90
Curti Lucia	29/08/1922	anni 92



DIAMO IL BENVENUTO A...

GUINDANI GIOVANNI

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BOZZONI GIUSEPPE