

# LA NOSTRA VOCE



**DICEMBRE 2015  
GENNAIO – FEBBRAIO 2016**

**CASA DI RIPOSO “LONGINI – MORELLI – SIRONI” - PRALBOINO (BS)**

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 5
I racconti dei nonni	p. 6
L'angolo dei pensieri	p. 9
Un attimo di svago	p. 13
Presi per la gola	p. 14
Buon compleanno a...	p. 17
Diamo il benvenuto a...	p. 19

**ONORERO' IL NATALE  
NEL MIO CUORE  
E CERCHERO'  
DI TENERLO CON ME  
TUTTO L'ANNO!**

**CHARLES DICKENS**

## CI SIAMO DIVERTITI CON.....

- VISITA AI RAGAZZI DEL C.S.E. "SERGIO LANA" DI GHEDI



- VISITA A S.FLAVIANO





- TORNEO DI BRISCOLA DI VESCOVATO





CON LA NOSTRA ORMAI "CONSUETA" VITTORIA  
DELLA COPPIA GHIDONI - GRAMOSTINI.....



...CI PIACE VINCERE FACILE...

• I COMPLEANNI DI OTTOBRE...



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

### EVENTI ANIMAZIONE NATALE 2015

- MARTEDI' 8 DICEMBRE: ARRIVA S.LUCIA DIRETTAMENTE DALL'ORATORIO DI PRALBOINO!;
- MERCOLEDI 9 DICEMBRE: AUGURI DI NATALE DA PARTE DEI RAGAZZI DEL C.S.E. "SERGIO LANA" DI GHEDI;
- GIOVEDI' 17 DICEMBRE: SPETTACOLO SCUOLA MEDIA DI PRALBOINO;
- DOMENICA 20 DICEMBRE, ORE 16.00: COMMEDIA TEATRALE DELLA COMPAGNIA "POCO STABILE" DI PAVONE MELLA;
- LUNEDI' 21 DICEMBRE: SPETTACOLO DELLA SCUOLA ELEMENTARE DI PRALBOINO;
- Mercoledì 23 DICEMBRE: TOMBOLA DI NATALE;
- 06 GENNAIO 2016: TOMBOLATA DELL'EPIFANIA CON LA PARTECIPAZIONE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI PRALBOINO;
- NEI MESI A SEGUIRE LE FESTE DI CARNEVALE E PASQUA!!!

## I RACCONTI DEI NONNI

### **VIENE S. LUCIA**

La sera di Santa Lucia si cena presto a casa mia. Mia madre manda a letto noi bambini e dice: “Chiudete gli occhi presto e dormite. Stanotte passerà Santa Lucia. Se vi trova svegli, vi butterà cenere la cenere negli occhi”. Stavolta sono pronta ad obbedire, vado di corsa in camera e mi metto sotto le coperte. Ma gli occhi restano aperti, il sonno tarda a venire, sono troppo entusiasta e curiosa di vedere la santa. Mio padre suona il campanello sotto la finestra e in un attimo è di sopra. “Come?... Cosa aspettate?...Dormite presto...Sono guai se vi trova ancora svegli!”. Poi gli occhi si chiudono e la santa dei bambini passa. Il mattino successivo sono sveglia di buon’ora, ma santa Lucia non l’ho vista, neppure in sogno. In un salto scendo in cucina ed ecco i doni: una collana di castagne secche, infilate, luccica una caramella di zucchero, avvolta in carta d’argento. C’è una mela e un’arancia, poi....stop...! Mi piace tanto la bambola, ma a casa mia non arriva mai. Forse, santa Lucia vuota il sacco prima di arrivare da queste parti. Presso le mie amiche fingo di essere contenta, ma non lo sono troppo: loro hanno più doni di me. Non è ancora sera, e i regali avuti sono già spariti. La colpa non è certo mia, bensì della gola lunga e della fame non meno corta.

### **Il Presepe**

Il primo vero presepe della storia fu creato nella chiesa di Santa Maria Maggiore, a Roma. Questa usanza divenne così popolare che presto tante altre chiese vi aderirono. Ognuna creava un presepio particolare ed unico. Le scene della natività erano spesso ornate con oro, argento, gioielli e pietre preziose.

Anche se molto popolare tra le classi più ricche, questa opulenza era quanto di più distante dal significato della nascita di Gesù.

Dobbiamo il "nostro" presepe attuale a San Francesco d'Assisi, che nel 1224 decise di creare la prima Natività come era veramente descritta nella Bibbia. Il presepe che San Francesco creò nel paese di Greccio era fatto di figure intagliate, paglia e animali veri.

Il messaggio era diretto, e poteva essere capito e recepito da tutti, ricchi e poveri.

La popolarità del presepe di San Francesco crebbe fino ad espandersi in tutto il mondo.

In Francia si chiama Crèche, in Germania Krippe, in Spagna e America Latina si chiama Nacimiento, nella Repubblica Ceca si dice Jeslicky, in Brasile si dice Pesebre, e in Costa Rica si dice Portal.



## La storia di Babbo Natale

L'uso di fare doni ai bambini in occasione del solstizio d'inverno c'è sempre stato. Ma nel passato i regali non li portava Babbo Natale. A portare i regali ai bambini ci pensavano gli elfi, gli angeli, le fate, i Re Magi, Santa Lucia, Gesù Bambino, la Befana. La figura di Babbo Natale si ricollega a San Nicola di Mira e a Sanctus Nicolàus, che operava già nel Medioevo. Per diventare ciò che è attualmente, la leggenda e la storia di (Babbo Natale - San Nicola) dovette arrivare negli States al seguito degli immigrati olandesi e, infine, a New York trovò Clement Clark Moore, che nel 1822 scrisse per i suoi sei figli



la poesia "A visit from St. Nicholas" in cui lo descriveva in vesti nuove.

Il successo fu immenso e lui, con i nomi di Santa Klaus, Father Christmas, Papa Noèl, Weithnachtsmann, diventò il più amato portatore di doni e regali.

Babbo Natale è un vecchio con la sua lunga barba bianca ma giovane nel suo entusiasmo, complice e paterno. Il suo vestito rosso, ornato di pelliccia e il suo inconfondibile berretto, ricordano quello degli gnomi e anche lui porta un sacco (cornucopia). Babbo Natale saetta nel cielo su un carro volante pieno di regali e doni natalizi, ma poiché viene dal paese dei ghiacci, ha una slitta trainata da renne, mitica rappresentazione dell'inverno, in cui si sommano e si accavallano folletti, santi, dei e re; è buono e tollerante. Non c'è carbone nel suo sacco e forse è proprio questo che spinge a diventar migliori. Entra misteriosamente dal camino o dalle finestre, provoca un pizzico di batticuore - quel tanto che ci vuole - lascia i regali, ammicca e se ne va.



## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### Natale

Non ho voglia di tuffarmi  
in un gomitolo di strade  
Ho tanta stanchezza  
sulle spalle  
Lasciatemi così  
come una cosa posata  
in un angolo  
e dimenticata  
Qui non si sente altro  
che il caldo buono  
Sto con le quattro  
capriole di fumo  
del focolare

(Giuseppe Ungaretti)



## Buon Natale

Quando arriverà  
Natale  
sparirà tutto il  
male.  
Natale da dare...  
Natale...da  
perdonare...  
Per un giorno il  
tempo si fermerà,  
è nato il Signore  
della carità!  
Perché la pace, non  
sia una fantasia...  
buon Natale...dalla  
Siria all' Albania...  
Nel freddo di una  
mangiatoia...è  
nato...  
il Figlio di Dio...a  
noi, si è donato!  
A noi, di questo  
secolo, i nuovi  
pastori  
ha donato a  
noi...nuovi valori!  
Perché ogni  
bambino...  
segua il proprio

cammino...  
A chi è,  
nel...bisogno...  
un augurio...di  
trovare il proprio  
sogno  
di  
trovare...l'amore...  
di trovare  
Cristo...nel proprio  
cuore!  
Regalare  
Cristo...non costa  
niente...  
ma, farebbe la  
fortuna, di tanta  
gente!  
Natale...festa del  
piccolo e del  
grande,  
gioia...che per il  
mondo si spande...  
gioia di auguri...di  
mano nella mano...  
gioia di  
profughi...africani...  
festa per tutti...  
belli e brutti...  
per chi, avrà, un  
vestito nuovo...  
e, per chi, cenerà,

solo con un uovo...  
fratello...questo  
Natale, ti vorrei  
dare  
la mia casa, la mia  
spesa...per  
mangiare  
vorrei dividere con  
te, la mia stanza...  
per darti un  
letto...di  
speranza...  
per darti, il  
calore...di una  
famiglia,  
di un padre, una  
madre...una figlia...  
che hai lasciato...di  
là del mare...  
che ora, non puoi  
abbracciare...  
e, mentre una  
lacrima dal cuore ti  
sale,  
vorrei  
dirti...grazie...

**BUON NATALE!**



## Un attimo di Svago.....

- Un re magio triste diventa .... un RE MOGIO ??
- Cosa fanno sotto l'albero di Natale il Re di Spagna e la Regina d'Inghilterra? I regali!
- Qual è la macchina preferita da Babbo Natale? Ovviamente la RENoult!
- Babbo Natale sta male: ha una colica reNnale ...
- A quale velocità va il cammello dei re magi? A tutta mirra!



## PRESI PER LA GOLA

### IL PANDORO

Il **pandoro** è insieme al **panettone** il dolce che più rappresenta il Natale.

La preparazione del pandoro è molto lunga e complessa e richiede circa due giorni. La ricetta che vi proponiamo di seguito, seppur ancora lunga, è una versione semplificata che vi consentirà di preparare un buon pandoro artigianale da offrire a parenti e amici durante pranzi e cenoni.

Se volete invece mettervi alla prova con la ricetta originale del **pandoro di Verona**, potete consultare il **blog di Profumo di Lievito**, che presenta descrizioni e procedimenti ben dettagliati sul Pandoro sfogliato.

#### Preparazione

Per prima cosa preparate la **biga o lievito** sciogliendo 15 gr di lievito di birra in due cucchiaini di acqua o latte tiepido. Aggiungete poi tanta farina quanto basta a ottenere un impasto non appiccicoso. Coprite il recipiente con la pellicola trasparente e lasciate lievitare in un luogo caldo della cucina fino a che non avrà raddoppiato di volume.

Una volta che la biga ha raddoppiato di volume, riprendetela e mettetela all'interno della planetaria. Aggiungete 90 grammi di farina manitoba, 100 gr di zucchero e un tuorlo. Montate la frusta a gancio e fate amalgamare il tutto impostando la velocità più bassa. Dopo una decina di minuti aggiungere un altro tuorlo e far andare fino a che l'impasto non comincia a staccarsi dalle pareti della planetaria rimanendo attaccato sul gancio dell'impastatrice.

A quel punto toglietelo dalla planetaria, lavoratelo qualche minuto con le mani su di un piano leggermente infarinato, dategli la forma di una palla e mettetelo a lievitare in un recipiente coperto da un canovaccio o dalla

pellicola trasparente.

Quando anche il secondo impasto avrà raddoppiato il suo volume, rimettetelo nella planetaria e aggiungete 170 grammi di farina, 100 gr di zucchero, 10 grammi di miele, un tuorlo, una bustina di vanillina e un pizzico di sale. Fate ripartire l'impastatrice alla velocità minima e dopo qualche minuto aggiungete anche due uova intere. Dopo circa 20 minuti, l'impasto dovrebbe cominciare a staccarsi dalle pareti e a rimanere ammassato sul gancio. Lavorate il burro con la frusta fino ad ottenere una crema e aggiungetelo a poco a poco all'impasto nella planetaria. Fate amalgamare per bene.

Fate andare la planetaria per altri 20/30 minuti fino ad ottenere un impasto morbido ma lavorabile. Non dovrà attaccarsi alle mani, altrimenti sarà necessario aggiungere dell'altra farina.

Toglietelo dalla planetaria e lavoratelo su di un piano imburrito per qualche minuto cercando di dargli la forma di una palla.

Imburrate lo stampo da Pandoro (750 gr) e poneteci dentro l'impasto. Lasciatelo lievitare fino a che non arriverà ai bordi dello stampo. Ci dovrebbe mettere dalle 2 alle 3 ore.

Cuocete in forno preriscaldato a 190° per circa 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 160° e proseguite la cottura per altri 25 minuti. Se la parte esterna comincia a bruciarsi troppo copritela con un foglio di alluminio.

Affinché anche l'esterno del pandoro mantenga **la consistenza spugnosa** bisogna mantenere nel forno il giusto grado di umidità. Per fare questo mettete sul fondo del forno un piccolo recipiente pieno d'acqua.

Prima di sfornare verificate con uno stecchino lungo (quelli per spiedini) che l'interno sia cotto. Estraendolo dovrà risultare asciutto.

Togliete il pandoro dal forno e lasciatelo raffreddare molto bene prima di toglierlo dallo stampo.

Spolverate con abbondante zucchero a velo oppure farcite il Pandoro utilizzando **un'ottima crema al mascarpone**.



## BUON COMPLEANNO A...

### DICEMBRE

ROSA ANGELA	11/12/1930	ANNI 85
MAGGI RACHELE	13/12/1926	ANNI 89
MOSCARDI ONORIA	24/12/1926	ANNI 89
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939	ANNI 76

### GENNAIO

DINCAO PAOLA	01/01/1927	ANNI 87
GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	ANNI 80
SGARZINI CATERINA	04/01/1936	ANNI 80
SASSONI CATERINA	07/01/1922	ANNI 94
MIGLIAVACCA CESARINA	10/01/1929	ANNI 87
ROTELLI ANGELO	11/01/1936	ANNI 80
PREVOSTI CATERINA	12/01/1940	ANNI 76
TONANI NARCISA	12/01/1923	ANNI 93
COMINCINI MARIA	13/01/1915	ANNI 101
PIETTA CATERINA	13/01/1914	ANNI 102
BONETTA ORSOLA	20/01/1931	ANNI 85



PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930	ANNI 86
ZANI ANGELA	21/01/1921	ANNI 95
VIDALI ROSALIA	22/01/1934	ANNI 82
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928	ANNI 88

### FEBBRAIO

MORETTI CESARINA	01/02/1921	ANNI 95
MANTELLI OSVALDO	04/02/1933	ANNI 83
PIOVANI ANGELO	07/02/1940	ANNI 76
MOR AGOSTINO	08/02/1926	ANNI 90
LAZZARINI VALERIA	09/02/1931	ANNI 85
GAIDO ELVIRA	10/02/1923	ANNI 93
PRANDINI MARIA	11/02/1926	ANNI 90
ARDESI ELISABETTA	13/02/1932	ANNI 84
FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931	ANNI 85
BARBIERI GIULIA	23/02/1923	ANNI 93
PROVEZZA ENRICA	26/02/1926	ANNI 90
GHILOTTI ERNESTINA	28/02/1920	ANNI 96

**AUGURI A TUTTI!!!!**

## DIAMO IL BENVENUTO A...

BARONIO GIOVANNI  
FILIPPINI GIOVANNI  
ARCARI ADRIANA  
BOSCHETTI FRANCESCO  
LUZZERI MARTINA  
CAPUZZI ANGIOLINA

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BRESCIANI SILVIA  
CAMNAGHI CATTERINA  
ZANI ALFREDO  
PEGOIANI GIOVANNI  
COLOSSI MARIA