

# LA NOSTRA VOCE



**Dicembre 2016**  
**Gennaio – Febbraio 2017**

**CASA DI RIPOSO "LONGINI – MORELLI – SIRONI" - 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. 11
Un attimo di svago	p. 13
Presi per la gola	p. 14
Buon compleanno a...	p. 19
Diamo il benvenuto a...	p. 21

Auguri di Buon Natale, che sia ricco d'amore, di gioia e di pace!  
Buon Natale



**CI SIAMO DIVERTITI**

**CON.....**

**SERATA SOTTO LE STELLE.....**



## TOMBOLATA IN OCCASIONE DELLA FESTA DEI NONNI!!!



## VISITA AEROBASE DI GHEDI...



CLAUDIA PILOTA.....

(CI DOBBIAMO FIDARE???)

## GARA DI BRISCOLA A VESCOVATO.....



## FESTA DEI COMPLEANNI DI NOVEMBRE...



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

### **EVENTI ANIMAZIONE**

**28 novembre:**

- festa dei compleanni con la musica dei due "samaritani"

**13 Dicembre:**

- Arriva Santa Lucia!!!!

**18 Dicembre:**

- Festa di Natale con il coro GOSPEL di Brescia...

**06 Gennaio 2017:**

- Tombolata con i premi offerti dall'amministrazione comunale di Pralboino;

**08 Gennaio 2017:**

- Commedia teatrale della compagnia "Poco Stabile" di Pavone Mella diretta da Bruno Manenti;

**Febbraio 2017: festa e tombolata di Carnevale!!!**

## I RACCONTI DEI NONNI

In una certa città viveva un ciabattino, di nome Martin Avdeic. Lavorava in una stanzetta in un seminterrato, con una finestra che guardava sulla strada. Da questa poteva vedere soltanto i piedi delle persone che passavano, ma ne riconosceva molte dalle scarpe, che aveva riparato lui stesso. Aveva sempre molto da fare, perché lavorava bene, usava materiali di buona qualità e per di più non si faceva pagare troppo. Anni prima, gli erano morti la moglie e i figli e Martin si era disperato al punto di rimproverare Dio. Poi un giorno, un vecchio del suo villaggio natale, che era diventato un pellegrino e aveva fama di santo, andò a trovarlo. E Martin gli aprì il suo cuore. - Non ho più desiderio di vivere - gli confessò. - Non ho più speranza.

Il vegliardo rispose: "La tua disperazione è dovuta al fatto che vuoi vivere solo per la tua felicità. Leggi il Vangelo e saprai come il Signore vorrebbe che tu vivessi". Martin si comprò una Bibbia. In un primo tempo aveva deciso di leggerla soltanto nei giorni di festa ma, una volta cominciata la lettura, se ne sentì talmente rincuorato che la lesse ogni giorno. E così accadde che una sera, nel Vangelo di Luca, Martin arrivò al brano in cui un ricco fariseo invitò il Signore in casa sua. Una donna, che pure era una peccatrice, venne a ungere i piedi del Signore e a lavarli con le sue lacrime. Il Signore disse al fariseo: «Vedi questa donna? Sono entrato nella tua casa e non mi hai dato acqua per i piedi. Questa invece con le lacrime ha lavato i miei piedi e con i suoi capelli li ha asciugati... Non hai unto con olio il mio capo, questa invece, con unguento profumato ha unto i miei piedi. Martin rifletté. *Doveva essere come me quel fariseo. Se il Signore venisse da me, dovrei comportarmi così?* Poi posò il capo sulle braccia e si addormentò. All'improvviso udì una voce e si svegliò di soprassalto. Non c'era nessuno. Ma sentì distintamente queste parole: - Martin! Guarda fuori in strada domani, perché io verrò. L'indomani mattina Martin si alzò prima dell'alba, accese il fuoco e preparò la zuppa di cavoli e la farinata di avena. Poi si mise il



grembiule e si sedette a lavorare accanto alla finestra. Ma ripensava alla voce udita la notte precedente e così, più che lavorare, continuava a guardare in strada. Ogni volta che vedeva passare qualcuno con scarpe che non conosceva, sollevava lo sguardo per vedergli il viso. Passò un facchino, poi un acquaiolo. E poi un vecchio di nome Stepanic, che lavorava per un commerciante del quartiere, cominciò a spalare la neve davanti alla finestra di Martin che lo vide e continuò il suo lavoro. Dopo aver dato una dozzina di punti, guardò fuori di nuovo. Stepanic aveva appoggiato la pala al muro e stava o riposando o tentando di riscaldarsi. Martin uscì sulla soglia e gli fece un cenno. "Entra--disse- vieni a scaldarti. Devi avere un gran freddo". "Che Dio ti benedica!" rispose Stepanic. Entrò, scuotendosi di dosso la neve e si strofinò ben bene le scarpe al punto che barcollò e per poco non cadde. "Non è niente - gli disse Martin. - Siediti e prendi un po' di tè". Riempì due boccali e ne porse uno all'ospite. Stepanic bevve d'un fiato. Era chiaro che ne avrebbe gradito un altro po'. Martin gli riempì di nuovo il bicchiere. Mentre bevevano, Martin continuava a guardar fuori della finestra. - Stai aspettando qualcuno? - gli chiese il visitatore. - Ieri sera- rispose Martin - stavo leggendo di quando Cristo andò in casa di un fariseo che non lo accolse coi dovuti onori. Supponi che mi succeda qualcosa di simile. Cosa non farei per accoglierlo! Poi, mentre sonnacchiavo, ho udito qualcuno mormorare: "Guarda in strada domani, perché io verrò". Mentre Stepanic ascoltava, le lacrime gli rigavano le guance. – "Grazie, Martin Avdeic. Mi hai dato conforto per l'anima e per il corpo".

Stepanic se ne andò e Martin si sedette a cucire uno stivale. Mentre guardava fuori della finestra, una donna con scarpe da contadina passò di lì e si fermò accanto al muro. Martin vide che era vestita miseramente e aveva un bambino fra le braccia. Volgendo la schiena al vento, tentava di riparare il piccolo con i propri indumenti, pur avendo indosso solo una logora veste estiva. Martin uscì e la invitò a entrare. Una volta in casa, le offrì un po' di pane e della zuppa. "Mangia, mia cara, e riscaldati" le disse. Mangiando, la donna gli disse chi era: "Sono la moglie di un

soldato. Hanno mandato mio marito lontano otto mesi fa e non ne ho saputo più nulla. Non sono riuscita a trovare lavoro e ho dovuto vendere tutto quel che avevo per mangiare. Ieri ho portato al monte dei pegni il mio ultimo scialle". Martin andò a prendere un vecchio mantello. - Ecco - disse. - È un po' liso ma basterà per avvolgere il piccolo. La donna, prendendolo, scoppiò in lacrime. - Che il Signore ti benedica.

- Prendi - disse Martin porgendole del denaro per disimpegnare lo scialle. Poi l'accompagnò alla porta. Martin tornò a sedersi e a lavorare. Ogni volta che un'ombra cadeva sulla finestra, sollevava lo sguardo per vedere chi passava. Dopo un po', vide una donna che vendeva mele da un paniere. Sulla schiena portava un sacco pesante che voleva spostare da una spalla all'altra. Mentre posava il paniere su un paracarro, un ragazzo con un berretto sdrucito passò di corsa, prese una mela e cercò di svignarsela. Ma la vecchia lo afferrò per i capelli. Il ragazzo si mise a strillare e la donna a sgridarlo aspramente. Martin corse fuori. La donna minacciava di portare il ragazzo alla polizia. - Lascialo andare, nonnina - disse Martin. - Perdonalo, per amor di Cristo. La vecchia lasciò il ragazzo. - Chiedi perdono alla nonnina - gli ingiunse allora Martin. Il ragazzo si mise a piangere e a scusarsi. Martin prese una mela dal paniere e la diede al ragazzo dicendo: - Te la pagherò io, nonnina.

- Questo mascalzoncello meriterebbe di essere frustato - disse la vecchia.

- Oh, nonnina - fece Martin - se lui dovesse essere frustato per aver rubato una mela, cosa si dovrebbe fare a noi per tutti i nostri peccati? Dio ci comanda di perdonare, altrimenti non saremo perdonati. E dobbiamo perdonare soprattutto un giovane sconsiderato.

- Sarà anche vero - disse la vecchia - ma stanno diventando terribilmente viziosi. Mentre stava per rimettersi il sacco sulla schiena, il ragazzo si fece avanti. - Lascia che te lo porti io, nonna. Faccio la tua stessa strada.

La donna allora mise il sacco sulle spalle del ragazzo e si allontanarono insieme.

Martin tornò a lavorare. Ma si era fatto buio e non riusciva più a infilare l'ago nei buchi del cuoio. Raccolse i suoi arnesi, spazzò via i ritagli di pelle dal pavimento e posò una lampada sul tavolo. Poi prese la Bibbia dallo scaffale. Voleva aprire il libro alla pagina che aveva segnato, ma si aprì invece in un altro punto. Poi, udendo dei passi, Martin si voltò. Una voce gli sussurrò all'orecchio: - Martin, non mi riconosci? - Chi sei? - chiese Martin.

- Sono io - disse la voce. E da un angolo buio della stanza uscì Stepanic, che sorrise e poi svanì come una nuvola.

- Sono io - disse di nuovo la voce. E apparve la donna col bambino in braccio. Sorrise. Anche il piccolo rise. Poi scomparvero.

- Sono io - ancora una volta la voce. La vecchia e il ragazzo con la mela apparvero a loro volta, sorrisero e poi svanirono.

Martin si sentiva leggero e felice. Prese a leggere il Vangelo là dove si era aperto il libro. In cima alla pagina lesse: "Ebbi fame e mi deste da mangiare, ebbi sete e mi dissetaste, fui forestiero e mi accoglieste". In fondo alla pagina lesse: "Quanto avete fatto a uno dei più piccoli dei miei fratelli, l'avete fatto a me". Così Martin comprese che il Salvatore era davvero venuto da lui quel giorno e che lui aveva saputo accoglierlo.

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### Il presepe

*Salvatore Quasimodo*

Natale. Guardo il presepe scolpito  
dove sono i pastori appena giunti  
alla povera stalla di Betlemme.

Anche i Re Magi nelle lunghe vesti  
salutano il potente Re del mondo.

Pace nella finzione e nel silenzio  
delle figure in legno ed ecco i vecchi  
del villaggio e la stalla che risplende  
e l'asinello di colore azzurro.



Il vecchio Natale  
*Marino Moretti*

Mentre la neve fa, sopra la siepe,  
un bel merletto e la campana suona,  
Natale bussa a tutti gli usci e dona  
ad ogni bimbo un piccolo presepe.

Ed alle buone mamme reca i forti  
virgulti che orneran furtivamente  
d'ogni piccola cosa rilucente:  
ninnoli, nastri, sfere, ceri attorti...

A tutti il vecchio dalla barba bianca  
porta qualcosa, qualche bella cosa.  
e cammina e cammina senza posa  
e cammina e cammina e non si stanca.

E, dopo avere tanto camminato  
nel giorno bianco e nella notte azzurra,  
conta le dodici ore che sussurra  
la mezzanotte e dice al mondo: È nato!



## Un attimo di Svago.....

### Barzellette sul Natale:

- Sapete qual è il colmo per la befana? Non saper giocare a scopa!!!
- Colmo per babbo natale .. tirare un sacco di pacchi a tutti;
- Ho messo la calza e la befana non mi ha portato niente. Forse era meglio metterne una pulita;
- Perché le renne vivono al Polo Nord? Perché lì c'è il ghiaccio pe-renne



## PRESI PER LA GOLA

### IL PANETTONE MILANESE...

Il panettone di origine milanese è il dolce tipico che unisce, almeno in tavola, la tradizione natalizia degli italiani.

Gli scaffali dei supermercati e le vetrine dei bar, sono invase da file di panettoni, di diverse marche e prezzi, di gusti nuovi e accostamenti arditi: ripieni di creme, glassati, senza l'uvetta, con i canditi, tartufone.

Questa è ricetta del panettone classico, quello tradizionale farcito con l'uvetta e i canditi, che prevede varie fasi di lievitazione, ma che sicuramente è più semplice della

**preparazione del pandoro classico.**

Nella ricetta sono indicati i tempi di lievitazione minimi, tuttavia per una riuscita ottimale del panettone, vi consigliamo di **andare oltre questi tempi.**

#### Preparazione

Unite le farine insieme. Sciogliete 10 grammi di lievito di birra con acqua o latte tiepido e unitelo a 75 grammi di farina. Impastate fino ad ottenere un composto non appiccicoso e omogeneo. Dategli la forma di una palla, fateci sopra un taglio a croce col coltello e mettetelo in una ciotolina chiusa con pellicola trasparente. Lasciate lievitare per almeno 30 minuti in un luogo tiepido.



Mettete a bagno l'uvetta in un ciotola piena d'acqua tiepida per farla rinvenire. Vi servirà successivamente.



Quando il primo impasto (chiamato **lievitino** o **biga**) avrà raddoppiato il suo volume, riprendetelo e impastatelo insieme a 250 grammi di farina, 2 uova intere e altri 2 grammi di lievito di birra. Potete amalgamare il tutto con le mani oppure, meglio, se avete una planetaria montare la frusta a gancio e impastare a velocità bassa fino a che il composto non sarà diventato omogeneo. Vi consigliamo fortemente l'utilizzo di una planetaria come il **Major Titanium della Kenwood** per la preparazione del panettone.

A quel punto aggiungete 100 grammi di zucchero e fatelo assorbire per bene. Solo dopo che lo zucchero si sarà assorbito bene, unite 60 grammi di burro ben ammorbidito. Impastate fino



a quando il burro non si sarà incorporato del tutto. Ve ne accorgete perché l'impasto avrà una consistenza elastica, omogenea e non appiccicosa.

Riprendetelo e mettetelo a lievitare, sempre in una ciotola coperta da pellicola, in luogo tiepido. Dovrebbe raddoppiare il suo volume in circa 1,30/2 ore.

Passato il tempo riprendete l'impasto e rimettetelo nella planetaria. Aggiungete 2 uova intere e 3 tuorli e la farina rimasta. Impastate come in precedenza fino ad ottenere un impasto omogeneo, solo a quel punto aggiungete lo zucchero rimasto e un pizzico di sale. Assorbito lo zucchero, potete incorporare il burro rimasto, che sia sempre molto morbido.



Impastate fino a quando non avrete ottenuto un bell'impasto liscio non appiccicoso ed elastico. A questo punto potrete aggiungere tutti i canditi, l'uvetta ben strizzata, la scorza del limone grattugiata e la polvere di vaniglia. Amalgamate il tutto per 5 minuti circa e mettete nuovamente a lievitare fino a che non avrà raddoppiato di volume. Ci potranno volere dalle 2 alle 3 ore.



Passato il tempo, riprendete l'impasto e ponetelo nello stampo da panettone (1 kg) che potrà essere di carta, come nel nostro caso o rigido. In questo caso foderatelo ungetelo per bene con il burro.



Mettetelo a lievitare per l'ultima volta fino a che non avrà raggiunto più o meno il bordo dello stampo. A quel punto sarete pronti per infornare il panettone.

Ponetelo nel piano più basso del forno statico preriscaldato a 200° insieme ad una ciotolina piena d'acqua. Passati 5 minuti di cottura, con un coltello affilato, fate un taglio a croce sulla sommità del panettone. Nel centro di questo taglio a croce mettete una noce di burro.

Rimettetelo nel forno e fate passare altri 10 minuti di cottura, quindi abbassate a 180 gradi e fate cuocere per circa 45 minuti.

I tempi di cottura variano in base al forno, verificate sempre che il tempo indicato sia sufficiente infilando nel panettone un bastoncino da spiedino. Se estraendolo sarà asciutto e pulito, il panettone sarà cotto. Attenzione invece, se vi accorgete che la superficie si sta bruciando abbassate la temperatura di 10 gradi e continuate la cottura per più tempo.

I patiti del cioccolato potranno sostituire uvetta e canditi con 200 grammi di gocce di cioccolato fondente, sostituendoli nella procedura alla fase corrispondente all'uvetta e ai canditi.



# AUGURI A...

## DICEMBRE 2016

LUZZERI MARTINA	11/12/1963	ANNI 63
ROSA ANGELA	11/12/1930	ANNI 86
MAGGI RACHELE	13/12/1926	ANNI 90
MOSCARDI ONORIA	24/12/1926	ANNI 90
ARCARI ADRIANA	25/12/1935	ANNI 81
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939	ANNI 77

## GENNAIO 2017

GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	ANNI 81
SGARZINI CATERINA	04/01/1936	ANNI 81
SASSONI CATERINA	07/01/1922	ANNI 95
TOMASINI SERAFINO	07/01/1933	ANNI 84
MIGLIAVACCA CESARINA	10/01/1929	ANNI 88
ROTELLI ANGELO	11/01/1936	ANNI 81
PREVOSTI CATERINA	12/01/1940	ANNI 77
TONANI NARCISA	12/01/1923	ANNI 94
COMINCINI MARIA	13/01/1915	ANNI 102
BONETTA ORSOLA	20/01/1931	ANNI 86

BELOTTI GIOVANNI	20/01/1935	ANNI 82
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930	ANNI 87
ZANI ANGELA	21/01/1921	ANNI 96
VIDALI ROSALIA	22/01/1934	ANNI 83
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928	ANNI 89

## **FEBBRAIO 2017**

MORETTI CESARINA	01/02/1921	ANNI 96
PIOVANI ANGELO	07/02/1940	ANNI 77
GAIDO ELVIRA	10/02/1923	ANNI 94
PRANDINI MARIA	11/02/1926	ANNI 91
ARDESI ELISABETTA	13/02/1932	ANNI 85
FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931	ANNI 86
BARONIO GIOVANNI	19/02/1926	ANNI 91
CARTAPATTI LUCIA	24/02/1927	ANNI 90



## DIAMO IL BENVENUTO A...

FAGGIANI GIOVANNA

CARTAPATTI LUCIA

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

PROVEZZA ENRICA