

# LA NOSTRA VOCE



**Dicembre 2018**  
**Gennaio – Febbraio 2019**

**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. 13
Un attimo di svago	p. 15
Presi per la gola	p. 16
Buon compleanno a...	p. 18
Diamo il benvenuto a...	p. 20

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



# CI SIAMO DIVERTITI CON.....

## La mostra mercato....



# Serata sotto le stelle



Silvana...guarda le stelle.....



SAN FLAVIANINO IN CHIESA...



FESTA DEI 100 ANNI DELLA NOSTRA ANGELA...



I LABORATORI CON I RAGAZZI DEL CSE di GHEDI



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

## **EVENTI ANIMAZIONE NATALE 2018**

**10 DICEMBRE:**

Tombola con i ragazzi del CSE "SERGIO LANA" DI Ghedi (ore 10.00);

**13 DICEMBRE:**

**ARRIVA S. LUCIA!**

**VISITA SCUOLE ELEMENTARI E MEDIE;**

**23 Dicembre:**

Spettacolo teatrale della compagnia "Poco Stabile" di Pavone Mella;

**28 DICEMBRE:**

Festa con la musica dei Cantùr di Castelet, ore 15.30

**06 Gennaio 2019:**

**TOMBOLATA DELL'EPIFANIA CON PREMI SPECIALI!!!**



## I RACCONTI PER I NONNI...

### Il mio Natale in famiglia

Quando ero piccola, alla vigilia di Natale aiutavo mia mamma a preparare i tortelli di zucca. Alla sera ci riunivamo a tavola con tutti i parenti e festeggiavamo allegri insieme.

Finita la cena, si giocava a tombola e a briscola. Aspettavamo la mezzanotte. Quando sentivamo le campane ci alzavamo tutti e andavamo in chiesa in corteo.

Ricordo che un anno appena sono entrata in chiesa, con grande sorpresa mi venne a chiamare la sacrestana, perché c'era la mia cagnolina Briciola nella culla di Gesù Bambino. Nessuno si poteva avvicinare a lei perché abbaiva a tutti. Allora mi sono avvicinata io; lei mi è venuta in braccio ed è rimasta ad ascoltare tutta la messa tranquilla insieme a me.

Da allora la mia cagnolina è diventata famosa, tutti la conoscono. Anche in banca mi hanno chiamato per andare a prenderla. Lei entrava ovunque, abbaiva e non si faceva avvicinare da nessuno; così mi chiamavano perché solo io potevo andare a recuperarla.

Era la mia cucciolina!

**SALANTI A.**



# **LE STELLE DI NATALIE**

**Era rimasta sola al mondo. L'avevano messa sopra una strada dicendole:**

**- Raccomandati al cielo, povera bimba!.**

**E lei, la piccola orfana, s'era raccomandata al cielo! Aveva giunte le manine, volto gli occhi su, su in alto piangendo aveva esclamato: Stelle d'oro aiutatemi. E girava il mondo così, stendendo la manina alla pietà di quelli che erano meno infelici di lei. L'aiutavano tutti, è vero, ma era una povera vita, la sua: una vita randagia, senza affetti e senza conforti. Un giorno incontrò un povero vecchio cadente; l'orfanella mangiava avidamente un pezzo di pane che una brava donna le aveva appena dato.**

**-Ho fame – sospirò il vecchio fissando con desiderio infinito il pezzo di pane nelle mani della bimba; - ho tanta fame! – Eccovi, nonno, il mio pane, mangiate.**

**-Ma e tu? – Ne cercherò dell'altro.**

**Il vecchio allora la benedisse: - Oh, se le stelle piovevano su te che hai un cuore così generoso!.**

**Un altro giorno la poverina se ne andava dalla città alla campagna vicina e trovò per la via una fanciulla che batteva i denti dal freddo; non aveva da ricoprirsene che la pura camicia.**

**-Hai freddo?- le domandò l'orfanella. – Sì, -rispose l'altra – ma non ho neppure un vestito. – eccoti il mio: io non lo soffro il freddo, e se anche lo sento, mi rende un po' meno pigra.**

**-Tu sei una stella caduta da lassù; oh se potessi, vorrei...vorrei che tutte le altre stelle ti cadessero in grembo come pioggia d'oro.**

**E si divisero. L'orfanella abbandonata continuò la strada che la conduceva in campagna, presso una capanna dove pensava di riposare la notte, e l'altra corse via felice dell'abitino che la riparava così bene.**

**La notte cadeva adagio e le stelle del firmamento si accendevano una dopo l'altra come punti luminosi. L'orfanella le guardava e sorrideva al ricordo dell'augurio del vecchio e di quello uguale della bimba cui aveva regalato generosamente il suo vestito. Aveva freddo anche lei, ora; ma si consolava perché la cascina a cui era diretta non era lontana; già ne aveva riconosciuti i contorni.**

**Ah si – pensava: - se le stelle piovevano oro su di me ne raccoglierei tanto tanto e farei poi tante case grandi per ospitare i bambini abbandonati. Se le stelle di lassù, piovevano oro, vorrei consolare tutti quelli che soffrono; sfamerei gli affamati, vestirei i nudi...Mi vestirei – disse guardandosi con un sorriso; - io mi vestirei perché, davvero, ho freddo. Si sentì nell'aria un canto di voci angeliche, poi il tintinnio armonioso di oro smosso. La bimba guardò in alto: subito cadde in ginocchio e tese la camicia. Le stelle si staccavano dal cielo, e, cambiate in monete d'oro, cadevano a migliaia attorno a quell'angioletto che, sorridendo, le raccoglieva felice:**

- Si, si! Farò fare! Si farò fare uno, no tanti bei palazzi grandi per gli abbandonati e sarò il conforto di tutti quelli che soffrono! Dal cielo, il soave canto di voci di paradiso ripeteva: - Benedetta! Benedetta!**

# La stella cometa

**La storia della stella Cometa è contornata da mistero: ci sono diverse ipotesi e teorie che tentano di spiegare questo fenomeno.**

**Alcuni testi profetici antichi narravano di una futura stella luminosa che avrebbe predetto la nascita del Re dei Re. Questa stella sarebbe stata seguita dai Re Magi che, seguendola, avrebbero incontrato il bambino Gesù. Secondo alcuni calcoli astronomici questa stella potrebbe essere la cometa di Halley che risulta visibile dalla terra ogni 70 anni.**

**Questa cometa, tra l'altro, è la stessa che Giotto dipinse nell'affresco "adorazione dei Magi" nella cappella degli Scrovegni a Padova e fu il primo a rappresentarla con la coda luminosa e non come stella normale. La cometa di Halley fu visibile nel 12 a.C.. E questa data non coincide con quella in cui i maggiori storici pensano che sia nato Gesù tra il 7 ed il 4 a.C.**

**Altri studiosi pensano che la stella Cometa non sia la cometa di Halley, ma che addirittura fosse una particolare congiunzione di pianeti.**

**La stella cometa quindi non sarebbe un singolo elemento, ma la congiunzione straordinaria di Giove con la Luna e di Marte con Saturno, tutti nella costellazione dei Pesci.**

**Si trattava di un evento molto particolare: Betlemme tra l'altro si troverebbe proprio nel punto in cui la luce della costellazione dei Pesci poteva essere vista al meglio.**

**L'Epifania è la festa cristiana che celebra la rivelazione di Dio agli uomini nel suo Figlio, il Cristo ai Magi. Infatti, in greco, "epiphaneia", significava "apparizione" o "rivelazione".**

**La Chiesa Cattolica festeggia il giorno dell'Epifania il 6 Gennaio.**

## **EPIFANIA**

**L'origine di questa festa è antichissima, sembra risalga al II secolo d.C. Inizialmente ricordava il battesimo di Gesù, ed era celebrata sembra dalla setta degli gnostici. Questi credevano che l'incarnazione di Cristo fosse avvenuta al suo battesimo e non alla sua nascita.**

**In seguito, l'istituzione della Festa dell'Epifania, una volta eliminati gli elementi gnostici, fu adottata dalla Chiesa Cristiana Orientale, Verso il IV secolo L'Epifania si diffuse in Occidente, e fu adottata anche dalla Chiesa di Roma nel V secolo.**

**L'Epifania viene celebrata in Italia con molte usanze e tradizioni popolari, sicuramente meno marcata di quelle del Natale, ma non per questo meno affascinanti.**

### **L'Epifania e la Befana**

**La notte dell'Epifania è ritenuta magica: si dice che gli animali parlino nelle stalle e nei boschi circostanti. Ogni regione ha le sue leggende e usanze di varia origine ma la figura popolare certamente più famosa e anche misteriosa è quella della Befana. La vecchietta che durante l'anno abita nelle caverne e che a cavallo di una scopa magica porta i regali la notte tra il 5 e il 6 gennaio.**

**La Befana si dice scende per i camini o, date le moderne case di città, giù dalle cappe.**

**Questa porta doni e dolciumi ai bambini buoni e carbone invece a quelli che sono stati cattivi.**

**Sembra che se qualcuno tenti di osservarla mentre deposita i regali, incapperebbe in guai seri. L'usanza della Befana è molto sentita a Roma,**

**dove si dice abiti fra i tetti di piazza Navona, dove ogni anno, durante il periodo natalizio, si riempie di bancarelle, con i vari "Babbo Natale" e "Befane", che girano per la piazza facendosi fotografare con i bambini per magari invogliare i genitori ad acquistare giocattoli nei vicini negozi.**

## **I NOMI DELLA BEFANA**

**Ma la Befana ha nomi diversi in varie regioni. Abbiamo la Barbasa, la Vecchia a Pavia, la Redodesa a Venezia, la Berola a Treviso e così via. Narra una leggenda che la Befana, la notte in cui passarono i Magi diretti a Betlemme per onorare il bambino Gesù, era così presa dalle faccende domestiche, da non potersi occupare di loro. La Befana attese il loro ritorno, ma sembra che i Magi presero un'altra strada. Così, ogni Dodicesima Notte, (altro termine che indica l'Epifania), ossia la dodicesima notte dopo il Natale, si dice ella spera di vederli passare.**

**La Befana comunque non ha nulla a che vedere con il significato religioso della festa dell'Epifania. Alcuni ritengono sia la personificazione di Madre Natura. Questa, giunta alla fine dell'anno invecchiata e avvizzita, offre regali che potrebbero simboleggiare dei semi da cui lei rinascerà bambina.**

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

**Bambino Gesù, asciuga ogni lacrima - Giovanni Paolo II**

Asciuga, Bambino Gesù, le lacrime dei fanciulli!

Accarezza il malato e l'anziano!

Spingi gli uomini

a deporre le armi

e a stringersi in un universale abbraccio di pace!

Invita i popoli,

misericordioso Gesù,

ad abbattere i muri

creati dalla miseria

e dalla disoccupazione,

dall'ignoranza

e dall'indifferenza,

dalla discriminazione e dall'intolleranza.

Sei tu,

Divino Bambino di Betlemme,

che ci salvi,

liberandoci dal peccato.

Sei tu il vero e unico Salvatore,

che l'umanità spesso cerca a tentoni.

Dio della pace,

dono di pace

per l'intera umanità, vieni a vivere

nel cuore di ogni uomo e di ogni famiglia.

Sii tu la nostra pace

e la nostra gioia!

## A NATALE PUOI...

Puoi portare un sorriso tra la gente  
A chi non dorme dentro a un letto  
e vive senza il tetto  
a chi la pace fa sperare tra le bombe da  
evitare  
a chi non ha più denti da mostrare  
e nessuno a cui parlare  
a chi non mangia mai abbastanza  
e ha perso la fiducia e la speranza  
a chi restano poche parole e agonizza  
all'ospedale  
a chi è solo senza figli  
a chi cerca il suo papà e una mamma non ce  
l'ha  
a chi non sogna più a Natale un bel dono.

## Un attimo di Svago.....

### Calza vuota...



Ho messo la calza, ma la Befana non mi ha portato niente.....

**Forse era meglio metterne una pulita!**

\*\*\*\*\*





## PRESI PER LA GOLA

### TORTELLI DI ZUCCA

Oggi attingiamo al patrimonio culinario nella Bassa Bresciana e vi proponiamo una ricetta di queste parti. I **Tortelli con la Zucca**, alla maniera della Bassa, sono davvero quel che ci vuole in queste fredde sere d'inverno. Gustosi e delicati al contempo, sono un piatto laborioso che vi regalerà notevole soddisfazione quando sarà pronto!

#### Ingredienti per il ripieno:

100 g di mostarda di frutta  
900 g di zucca gialla  
100 g di amaretti  
1 uovo  
noce moscata  
80 g di parmigiano grattugiato  
pangrattato  
sale

#### Ingredienti per la sfoglia:

400 g di farina  
4 uova  
1 cucchiaio d'olio d'oliva  
sale

#### Ingredienti per condire:

salvia  
burro  
parmigiano grattugiato

#### Preparazione del ripieno:

Per prima cosa, pulite la zucca ed eliminate i semi. Tagliate la polpa e cuocetela in forno, quindi passatela in un passaverdura. Versate il passato di zucca in un recipiente e aggiungete uovo, parmigiano, amaretti sbriciolati,

mostarda, sale e noce moscata. Mescolate con cura e aggiungete il pangrattato necessario per far sì che il composto sia denso (ma non asciutto). Quindi lasciate riposare per 2-3 ore.

### Preparazione del piatto:

Ponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite le uova, un po' di sale e l'olio. Impastate con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Copritelo con un canovaccio umido e lasciatelo riposare per circa mezz'ora. Preparate delle sfoglie sottili di pasta e ricavate dei quadrati di circa 10 cm per lato. Deponete su ciascuno di esso un po' di ripieno. Quindi chiudete in modo da formare un triangolo. Lasciate che i tortellini, così ottenuti, riposino un poco per compattarsi.

Cuoceteli quindi in acqua bollente e scolateli. A questo punto basterà versarli in una zuppiera e condire a piacere con burro, salvia e parmigiano grattugiato. Buon appetito!



# AUGURI A...

## DICEMBRE 2018

FERRETTI MARIO	08/12/1928 ANNI 90
ROSA ANGELA	11/12/1930 ANNI 88
LUZZERI MARTINA	11/12/1953 ANNI 65
MAGGI RACHELE	13/12/1926 ANNI 92
MOSCARDI ONORIA	24/12/1926 ANNI 92
ARCARI ADRIANA	25/12/1935 ANNI 83
OGGIONI ERNESTINA	28/12/1939 ANNI 79

## GENNAIO 2019

COMINCINI PAOLO	01/01/1942 ANNI 77
GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936 ANNI 83
SGARZINI CATERINA	04/01/1936 ANNI 83
PIOVANNI GIOVANNINA	06/01/1934 ANNI 85

TOMASINI SERAFINO	07/01/1933 ANNI 86
MAGGI FRANCA	11/01/1932 ANNI 87
ROTELLI ANGELO	11/01/1936 ANNI 83
PREVOSTI CATERINA	12/01/1940 ANNI 79
MANTELLI MARIO	18/01/1929 ANNI 90
BELOTTI GIOVANNI	20/01/1935 ANNI 84
FERRARI MADDALENA	20/01/1924 ANNI 95
PIETTA GIUSEPPE	21/01/1930 ANNI 89
ROSSETTI MARIO	21/01/1926 ANNI 93
ZANI ANGELA	21/01/1921 ANNI 98
BONELLI VITTORIO	23/01/1925 ANNI 94
BIGNETTI SILVANA	29/01/1928 ANNI 91
SALANTI CLOTILDE	31/01/1933 ANNI 90

## FEBBRAIO 2019

CHIELLIMI EMILIA	01/02/1931 ANNI 88
RIZZO MARIA	05/02/1932 ANNI 87
PIOVANI ANGELO	07/02/1940 ANNI 79
PRANDINI MARIA	11/02/1926 ANNI 93
AMADEI EVA	12/02/1931 ANNI 88

FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931 ANNI 88
ARDESI ELISABETTA	13/02/1932 ANNI 87
SALA GIUSEPPINA	13/02/1948 ANNI 71
TRECCANI UMBERTO	21/02/1938 ANNI 81
BARBIERI GIULIA	23/02/1923 ANNI 96
GHILOTTI ERNESTINA	28/02/1920 ANNI 99

**TANTI AUGURI A TUTTI!!!!**

## DIAMO IL BENVENUTO A...

RIZZO MARIA

PAROLA FAUSTO

AMADEI EVA

BONI AGOSTINO

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BARBIERI LUIGI

BONINI LAURA

MASALI ANGELA

MIGLIAVACCA LUIGI

STABILE INNOCENZA