

LA NOSTRA VOCE



**GIUGNO
LUGLIO e AGOSTO 2019**

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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 2
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 7
I racconti dei nonni	p. 8
L'angolo dei pensieri	p. 11
Un attimo di svago	p. 13
Presi per la gola	p. 15
Buon compleanno a...	p. 19
Diamo il benvenuto a...	p. 21

ESTATE 2019

CI SIAMO DIVERTITI

CON.....

Il Carnevale...





**BELLEZZA e
DOLCEZZA**



I COMPLEANNI DI APRILE



LA COLLABORAZIONE CON LA SCUOLA ELEMENTARE E L'ACCADEMIA





La visita della prima elementare di Milzano



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

EVENTI ANIMAZIONE ESTATE 2019

GIUGNO: **GIOCHI TERZA ETA'**

GIUGNO: **FESTA DEI COMPLEANNI**

GIUGNO: **USCITA PARCO NOCIVELLI**

GIUGNO: **USCITA COMELLA DI SENIGA**

LUGLIO: **FESTA DEI COMPLEANNI**

SETTEMBRE: **MOSTRA MERCATO 2019**

...e tante altre sorprese!!!

I RACCONTI PER I 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.

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Tiepide sere estive (H. HESSE)

ADESSO I TIGLI SONO RIFIORITI DAVVERO E LA SERA,
QUANDO
COMINCIA A FAR BUIO ED È FINITO IL FATICOSO
LAVORO,
GIUNGONO LE DONNE E LE FANCIULLE, SALGONO IN
CIMA ALLE SCALE
APPOGGIATE AI RAMI E RIEMPIONO UN CESTINO DI
FIORI DI TIGLIO.
DAI VECCHI ALBERI, ATTRAVERSO LE TIEPIDE SERE
ESTIVE,
GIUNGE SEMPRE UN PROFUMO DOLCE COME IL
MIELE...
I BAMBINI CANTANO GIÙ SULLA SPIAGGIA E GIOCANO
CON LE GIRANDOLE DI CARTA ROSSA E GIALLA...
NELLA POLVERE ROSSO-DORATA DELLA STRADA,
API E BOMBI RONZANO IN CERCHI
DIFFONDENDO UNA DORATA RISONANZA.

LE CICALI

COMINCIANO AGLI ULTIMI DI GIUGNO, NELLE
SPLENDIDE MATTINATE; COMINCIANO AD
ACCORDARE IN LIRICA MONOTONIA LE VOCI ARGUTE
E SQUILLANTI. PRIMA UNA, DUE, TRE, QUATTRO, DA
ALTRETTANTI ALBERI; POI DIECI, VENTI, CENTO,
MILLE, NON SI SA DI DOVE, PAZZE DI SOLE; POI
TUTTO UN GRAN CORO CHE AUMENTA
D'INTONAZIONE E DI INTENSITÀ COL CALORE E COL
LUGLIO, E CANTA, CANTA, CANTA, SUI CAPI,
D'ATTORNO, AI PIEDI DEI MIETITORI.
FINISCE LA MIETITURA, MA NON IL CORO. NELLE
FIERE SOLITUDINI SUL SOLLEONE, PARE CHE TUTTA
LA PIANURA CANTI, E TUTTI I MONTI CANTINO, E TUTTI
I BOSCHI CANTINO... PARE CHE ESSA LA TERRA
DALLA PERENNE GIOVENTÙ DEL SUO SENO ESPANDA
IN UN INNO IMMENSO IL GIUBILO DE' SUOI SEMPRE
NUOVI AMORI COL SOLE.

G. CARDUCCI

Svago

C'è in Inverno, Estate e Primavera, ma
non in Autunno, cos'è???

(la lettera E)

Ti accorgi di essere in vacanza quando in
5 giorni ingrassi 3 chili.



PRESI PER LA GOLA

Semifreddo allo yogurt

Il **semifreddo allo yogurt** di cui vi consigliamo la ricetta è una vera e propria leccornia, il cui elemento base e più importante è lo yogurt, bianco e vellutato.

Si tratta di un dessert facile e gustoso che si inserisce bene in qualsiasi tipo di menu. È un dolce perfetto anche per una **merenda fresca** durante la stagione estiva e da decorare a piacere in superficie con frutta fresca o con diversi tipi di sciroppo.

Il procedimento della nostra ricetta richiederà solo 30 minuti del vostro tempo, utilizzando tra gli ingredienti di base il cremoso Yogurt Intero Galbani.

Preparazione:

Questo semifreddo è un **dessert sfizioso da fine pasto**, così come una merenda deliziosa e golosa allo stesso tempo. E' un dolce ideale da servire nelle giornate estive.

Che aspettate? Scoprite **come si fa il semifreddo con lo yogurt**.

1. Per preparare il semifreddo allo yogurt **dovete prima di tutto ammolare i fogli di colla di pesce** in acqua fredda.

Una volta fatto questo procedete a sciogliere la colla di pesce dentro mezzo bicchiere di latte caldo aromatizzato con l'estratto di vaniglia. Lasciate intiepidire il tutto.



2. Nel frattempo **montate la panna a neve ben ferma**



3. Quindi unite lo Yogurt Intero Galbani, lo zucchero e la panna montata in precedenza con il latte aromatizzato. **La panna dovrà essere incorporata molto delicatamente**, mescolando dall'alto verso il basso di modo che non si smonti.



4. A operazione terminata versate il vostro semifreddo in piccoli stampi, dopodiché lasciateli a riposo in frigorifero per alcune ore.



5. Trascorso il tempo indicato, prelevate il dessert dal frigorifero e immergete lo stampo in acqua tiepida. Adagiate un piatto sopra lo stampo, capovolgete quindi il semifreddo e **servitelo cosperso di granella di pistacchio**.



Ti è piaciuto preparare la ricetta **Semifreddo allo yogurt**? Condividi la ricetta con i tuoi amici!

Varianti:

Una volta amalgamato all'interno di una ciotola, potete arricchire il gusto del composto base del semifreddo con poche gocce di vaniglia o con un po' di succo di frutti di bosco; poi mescolate tutto per bene.

Se, invece, desiderate modificare questa ricetta per semifreddo arricchendola con un sapore ancora più classico, **aggiungete delle gocce di cioccolato fondente al preparato**, oppure della frutta fresca a pezzetti (come fragole, more, lamponi o pesche) e dei cereali.

Potete anche **utilizzare uno yogurt di un gusto diverso** da quello bianco, come ad esempio lo yogurt ai frutti di bosco o quello al cocco oppure scegliere i gusti con la frutta in pezzi.

Per rendere il composto **ancora più cremoso**, potrete aggiungere anche un paio di cucchiaini di yogurt greco.

Un altro consiglio è quello di realizzare il composto di base del semifreddo con metà dose di yogurt e metà di ricotta. In questo modo avrete un risultato ben gonfio e arioso.

Consigli:

Per far addensare la crema è **essenziale utilizzare la colla di pesce** o gelatina alimentare. Nonostante il nome ingannevole, questo è un prodotto che si ricava dal maiale e dal bovino e viene oggi venduto in fogli, in polvere o spray.

Se volete, dopo aver sciolto la colla di pesce nel latte tiepido, scaldato in un pentolino, potete direttamente realizzare **una crema di yogurt** montando la panna (dovrà essere bella fredda, per cui se la avete appena acquistata vi basterà metterla un po' nel congelatore) e unendo alla panna i vasetti di yogurt e lo zucchero a velo (da sostituire allo zucchero semolato della ricetta). Quindi aggiungete la crema al preparato di latte con gelatina e fatela riposare in frigo fino all'utilizzo.

Se non amate utilizzare la colla di pesce nei vostri dolci, potete realizzare il **semifreddo senza gelatina**. In questo caso, fate attenzione a montare bene la panna e ad incorporare gli albumi montati a neve con movimenti dal basso verso l'alto facendo in modo che non si smontino.

Il semifreddo con yogurt può essere servito anche all'interno di graziose **coppette di vetro trasparente** per creare delle raffinate monoporzioni, ideali soprattutto nella stagione estiva.

Mettete il vostro semifreddo in un sac à poche (se non lo avete a disposizione, potrete costruirlo con un foglio di carta da forno) e distribuitelo all'interno dei contenitori.

Volendo, potrete **formare degli strati** alternando il semifreddo con i muesli, la marmellata o i biscotti sbriciolati e uniti al burro (come per la base della cheesecake), seguendo la vostra fantasia.

Terminata questa operazione, ricordate di mettere le coppette in frigorifero (non nel freezer) a raffreddare per almeno un paio d'ore, solo dopo averle coperte con della pellicola trasparente.

Come per molti altri semifreddi o per i gelati alla frutta, potete servire anche questo sfizioso dessert monoporzione decorandolo con fragole o con mirtilli (non mettete entrambi) da usare al posto della granella di pistacchio, impiegata nella nostra ricetta.

Se optate per la decorazione a base di frutta, invece, **potete servire il dolce con la salsa corrispondente al frutto da voi scelto** per la decorazione. Per guarnire il vostro preparato potete anche usare una noce, della granella di nocciole e del miele.



AUGURI A...

GIUGNO 2019

CROTTI MARIA	10/06/1929	ANNI 90
CAPUZZI ANGIOLINA	11/06/1941	ANNI 78
GANDELLINI MARTINA	18/06/1923	ANNI 96
SALANTI AGOSTINA	18/06/1935	ANNI 84

LUGLIO 2019

ALLIO CATTERINA	01/07/1925	ANNI 94
FILIPPINI GIOVANNI	01/07/1948	ANNI 71
CORRINI ANGELA	07/07/1931	ANNI 88
ZACCHI ANGELA	14/07/1924	ANNI 95
FARINA ROSINA	15/07/1925	ANNI 94
ANTONIAZZI GINEVRA	18/07/1927	ANNI 92
MOR ORSOLA	18/07/1924	ANNI 95
PAPA TERESA	21/07/1912	ANNI 107

SCARPETTA VINCENZA	22/07/1935	ANNI 84
SALDI ANGELA	26/07/1931	ANNI 88
APOSTOLI ANNA	26/07/1937	ANNI 82

AGOSTO

TOMASINI ALMA ROSA	14/08/1939	ANNI 80
DANIELETTI LETIZIA A.	18/08/1932	ANNI 87
GELMINI FRANCESCA	19/08/1932	ANNI 87
PEDRONI OLGA	19/08/1928	ANNI 91
LUZZERI ANTONIO	28/08/1927	ANNI 92
CURTI LUCIA	29/08/1922	ANNI 97

TANTI AUGURI A TUTTI!

DIAMO IL BENVENUTO A...

GUARINELLI DOMENICA

MINGARDI LINA

FABRIANI MARTA

ALLIO CATTERINA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

PERANI ANGELA

FACCONI ANGELA

BOSCHETTI FRANCESCO

GHILOTTI ERNESTINA