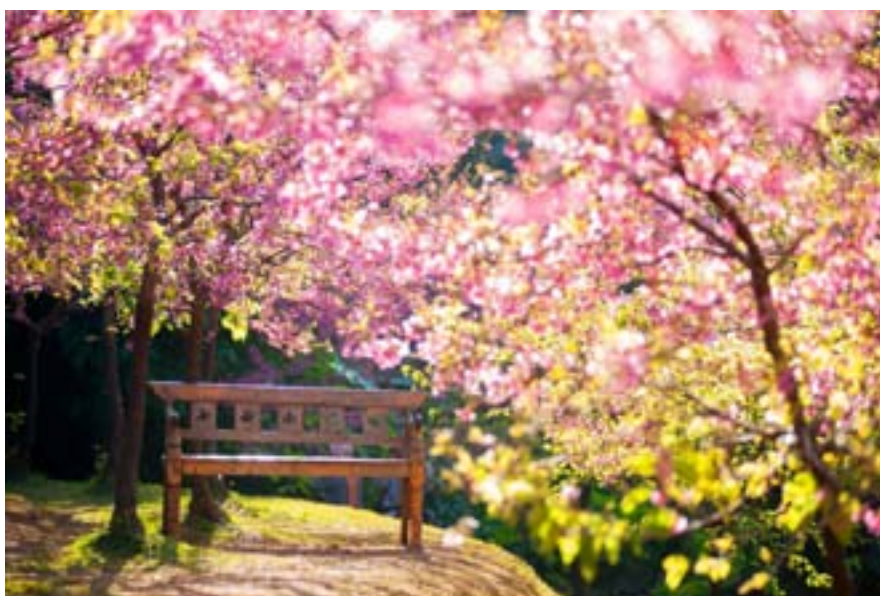


LA NOSTRA VOCE

**GENNAIO – FEBBRAIO – MARZO
2023**



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

SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 1
Gli appuntamenti dell'animazione	p. 7
I racconti dei nonni	p. 8
L'angolo dei pensieri	p. 11
Presi per la gola	p. 12
Buon compleanno a...	p. 14
Diamo il benvenuto a...	p. 16



CI SIAMO DIVERTITI A COLORARE LE MASCHERINE DI CARNEVALE...













DA NON PERDERE....

PRIMAVERA 2023

MARTEDI' 04 APRILE

FESTA DI PASQUA CON LA MUSICA
DI A. MOR



APRILE - MAGGIO: USCITE AL MERCATO, NEI
PARCHI, ECC...

I RACCONTI PER I NONNI...

LA NOSTRA PASQUA...

"Il giorno di Pasqua ero contenta perché finalmente mangiavo i dolci: l'uovo di cioccolato!!!

A pranzo cucinava la mamma: al mattino si mangiavano le uova cotte, la minestrina e la gallina cotta con il ripieno.. che bontà!"

T.O.

" Il sabato andavo a benedire le uova in chiesa; la mamma le faceva cuocere poi le metteva in un cestino con delle foglie di ulivo.

La Domenica di Pasqua al mattino per colazione si mangiavano le uova cotte benedette poi andavo a "messa alta" e mi sedevo su delle lunghe panche con tutti bambini.

A pranzo si mangiava la minestra con il brodo di gallina con la pasta che faceva mia mamma in casa poi la gallina cotta e come dolce il "bussola' " con su tanto zucchero.

Al pomeriggio andavo dalle suore a giocare a palla e sull'altalena, ero con le mie amiche perché mia sorella era molto piccola e mio fratello andava dai salesiani. Mia mamma poi veniva a prendermi perché io non volevo tornare a casa."

M.M.

" Il giorno di Pasqua andavo a messa poi mio papà mi regalava l'Uovo di Pasqua, mia mamma non c'era più per cui cucinava mia zia. Lei cucinava per noi i ravioli e la gallina."

I.S.

"La mattina di Pasqua mangiavamo le uova cotte poi si andava a messa. A Pranzo mangiavamo i ravioli fatti in casa (ripieni di carne e pane) e la gallina ripiena; come dolce la torta margherita.

Si preparava una tavola grande per sei persone più mia nonna, la mamma di mia mamma.

M.M.

" Il sabato di Pasqua c'era la tradizione delle catene del Foc: prendevamo le catene del fuoco che tenevano su le pentole e poi si correva per le strade sterrate, le buttavamo per terra per lucidarle. Se poi non erano pulite, andavamo nei fossi, prendevamo i sassi e le lucidavamo meglio.

La mattina di Pasqua andavamo a messa anche se non avevamo voglia e mangiavamo: gallina o pollo cotto, la polenta abbrustolita con il lardo e il grasso d'oca.

Dopo pranzo andavamo in oratorio fino alle 18.00: giocavo, dicevo il rosario e facevo catechismo con le suore."

C.P.

"Il sabato Santo facevamo cuocere le uova che coloravamo con i pennarelli poi le mangiavamo a colazione il giorno dopo.

Il mattino di Pasqua andavamo a messa poi aiutavo a cucinare insieme alla mamma e facevamo festa tutti insieme.

Mangiavamo: "casonsei con zucca o carne", polenta, pollo.

Al pomeriggio andavo dalle suore che mi insegnavano a cucire, giocavamo e facevamo catechismo.

S.M.

" Il sabato di Pasqua anche io lucidavo le catene poi a Pasqua andavamo tutti a messa e a mezzogiorno ci trovavamo tutti insieme per mangiare le uova cotte e la gallina con il ripieno. Nel pomeriggio giocavamo a carte, visto che non c'era il catechismo, e la sera mangiavamo gli avanzi e i "casonsei". Il lunedì di Pasqua andavamo a messa, mangiavamo gli avanzi e nel pomeriggio si andava a giocare dalle suore."

A.B.

" Il sabato prima di Pasqua andavamo a benedire le uova che mangiavamo la mattina dopo. Il giorno di Pasqua mangiavamo le uova, andavamo a messa e per pranzo: tortellini al sugo, gallina ripiena, verdure e colomba (il vino non mancava mai). Dopo pranzo si andava a catechismo "dottrina" poi si tornava a casa e si faceva festa in famiglia. Il lunedì dell'Angelo si andava a messa poi nel pomeriggio si faceva catechismo, si giocava sulla giostra e si guardavano i film organizzati dalle suore."

M.B.

"Andavamo a servire alla S. Messa sia a Pasqua che a Pasquetta; il prete ci ricompensava regalandoci un uovo di cioccolato. In famiglia eravamo in tanti e si mangiavano le uova, la gallina e i marubini..."

G.M.

L'ANGOLO DEI PENSIERI



Donna

Tieni sempre presente che la pelle fa le rughe,
i capelli diventano bianchi,
i giorni si trasformano in anni....
Però ciò che è importante non cambia;
la tua forza e la tua convinzione non hanno età.
Il tuo spirito è la colla di qualsiasi tela di ragno.
Dietro ogni linea di arrivo c'è una linea di partenza.
Dietro ogni successo c'è un'altra delusione.
Fino a quando sei viva, sentiti viva.
Se ti manca ciò che facevi, torna a farlo.
Non vivere di foto ingiallite...
insisti anche se tutti si aspettano che abbandoni.
Non lasciare che si arrugginisca il ferro che c'è in te.
Fai in modo che invece che compassione, ti portino rispetto.
Quando a causa degli anni non potrai correre, cammina veloce.
Quando non potrai camminare veloce, cammina.
Quando non potrai camminare, usa il bastone.
Però non trattenerti mai!!!

Madre Teresa di Calcutta



svago

Un carabiniere entra in un bar a Pasqua e dice: "Scusa, me la dai una fetta di colomba?" e il barista dice: "motta?" e il carabiniere: "e che viva me la vuoi dare?!"

**A Pasqua si
riscoprono i nostri
valori più alti:**

**Colesterolo,
glicemia, trigliceridi
e transaminasi.**

**Non sono pronto a ricevere gli auguri di
Pasqua, devo ancora devo rispondere a quelli
di Natale.**

PRESI PER LA GOLA!

AGNELLO PASQUALE IN UMIDO

L'agnello in umido è un secondo piatto di carne tenero e saporito delle festività pasquali.

Per portarlo in tavola, dovrai rosolare l'agnello, tagliato in pezzi, in un tegame insieme a un classico soffritto, sfumare con il vino rosso e poi insaporire con concentrato di pomodoro, capperi e olive, quindi portare a cottura il tutto aggiungendo brodo di carne caldo. Il risultato è una carne morbida e succulenta, arricchita da un sughetto aromatico e gustoso da raccogliere rigorosamente con fette di pane casereccio.

INGREDIENTI:

- AGNELLO 500 GR
- CIPOLLA ½
- AGLIO 2 SPICCHI
- CONCENTRATO DI POMODORO 1 CUCCHIAIO
- VINO ROSSO Q.B.
- COSTA DI SEDANO 1
- OLIVE VERDI 10/12
- OLIO EVO Q.B.
- BRODO DI CARNE 150 ML
- CAROTA 1
- CAPPERI DISSALATI 2 CUCCHIAI
- SALE

PREPARAZIONE:

1. Prima di iniziare la preparazione dell'agnello in umido prepara il brodo di carne e tienilo sul fuoco, così da averlo pronto all'uso. Procedi poi scaldando in un ampio tegame un filo d'olio, due spicchi d'aglio, un trito di sedano, carota e cipolla e qualche rametto di rosmarino fresco.
2. Non appena le verdure saranno appassite, aggiungi i pezzi di agnello e falli rosolare leggermente. Sfuma quindi la carne con il vino rosso.
3. Prima che il vino sia evaporato del tutto, unisci anche il concentrato di pomodoro e mescola con un cucchiaio di legno.
4. Dopo qualche secondo unisci anche i capperi dissalati e le olive, lasciando andare per circa un minuto.
5. Aggiungi ora il brodo caldo e lascia cuocere a fiamma bassa, con coperchio, per 40 minuti: la carne dovrà essere tenera e l'intingolo di condimento non troppo liquido, ma comunque abbastanza da ricoprire l'agnello.
6. Servire ben caldo con il suo sughetto



AUGURI A...

GENNAIO

GALEAZZI GABRIELLA	02/01/1936	ANNI 87
CHIESA MARIA	08/01/1927	ANNI 96
ROTELLI ANGELO	11/01/1936	ANNI 87
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946	ANNI 77
MAGHINI MARIA	18/01/1939	ANNI 84
ROSSETTI MARIO	21/01/1926	ANNI 97
SPERANI INNOCENZA	27/01/1926	ANNI 97
ROCCIO CATERINA	28/01/1936	ANNI 87

FEBBRAIO

GEROLDI ANGELA	10/02/1935	ANNI 88
ARDESI ELISABETTA	13/02/1932	ANNI 91
FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931	ANNI 92
LEONI GIAN BATTISTA	15/02/1934	ANNI 89
FEROLDI ANNUNCIATA	21/02/1932	ANNI 91

MARZO

TIMELLI LUIGINA	04/03/1938	ANNI 85
MOLINARI MARIA	06/03/1935	ANNI 88
FARINA MARIA TERESA	12/03/1939	ANNI 84
FILIPPINI TERESA	16/03/1934	ANNI 89
SCAGLIA GIAN FRANCO	16/03/1949	ANNI 74
ZANI GIULIETTA	17/03/1926	ANNI 97
BOSCHETTI EVA	17/03/1940	ANNI 83
FORMENTI GIUSEPPINA	20/03/1930	ANNI 93
MARTINI GIOVANNA	21/03/1938	ANNI 85
RUFFINI DOROTEA	25/03/1933	ANNI 90
SPINELLI ALBAROSA	25/03/1944	ANNI 79
GATTI CATERINA	31/03/1939	ANNI 84



DIAMO IL BENVENUTO A...

CONZADORI ANGELA

MARTINI FRANCESCA

LEONI GIAN BATTISTA

GUINDANI LUCIANO

FRIGERIO MARIA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

BERSINI BRUNO

DUI GIOVANNI

PEDRETTI GIULIA

STABILE GIORGIO

VERONESI ANDREINO