LA NOSTRA VOCE

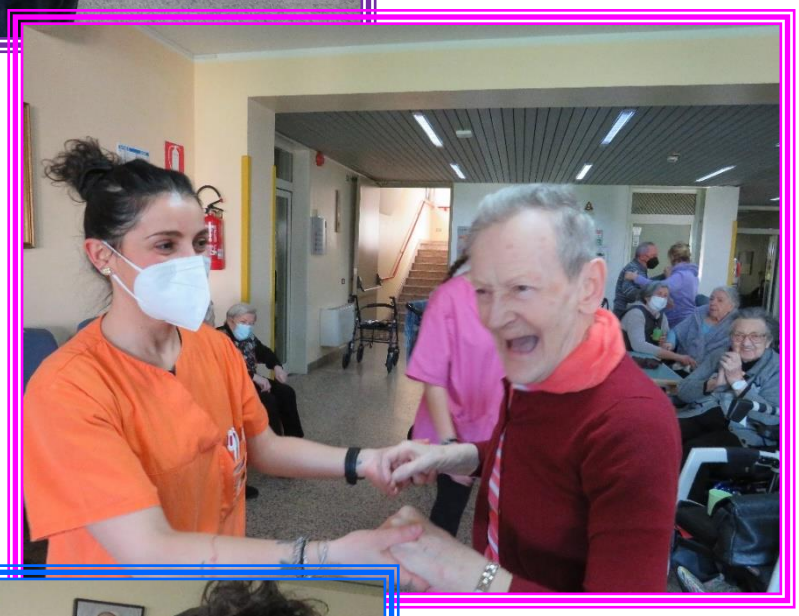
APRILE – MAGGIO – GIUGNO 2023

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

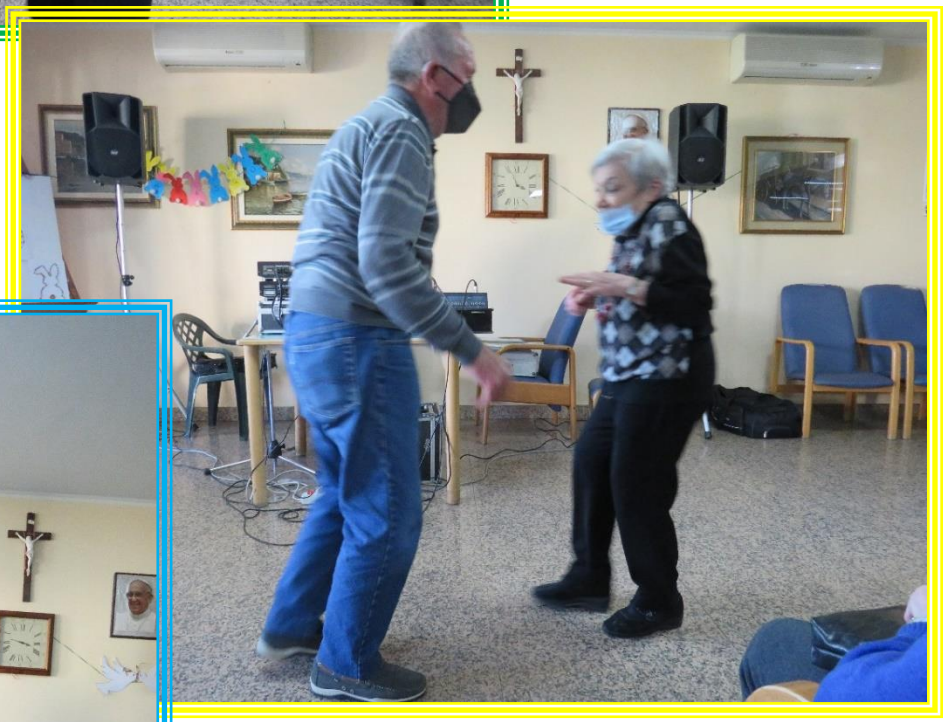
SOMMARIO

Ci siamo divertiti con…	p. 3
I racconti dei nonni	p. 9
L’angolo dei pensieri	p. 11
Svago	p.12
Presi per la gola	p. 13
Buon compleanno a…	p. 15
Diamo il benvenuto a…	p. 17

FESTA DI PASQUA
CON LA MUSICA DI ALBERTO MOR



USARE LE SCALE



FESTA DELLA MAMMA CON LA MUSICA DEL PROFESSOR GIUSEPPE ALBANESE

CORPO BANDISTICO DI PRALBOINO
Concerto diretto dal M° Giuseppe Albanese

Casa di Riposo
Pralboino
Ingresso Visitatori
Uffici Amministrativi
Ingresso Fornitori

I RACCONTI DEI NONNI

“LE PREGHIERE DEI NOSTRI TEMPI”

AVE O MARIA GRAZIA PLENA
FA CHE NON SUONI LA SIRENA,
FA CHE NON VENGANO GLI AEREOPLANI
PER DORMIRE FINO A DOMANI

(Preghiera recitata prima di dormire durante la guerra)

MADONNINA DI LASSU’
UN AIUTO DAMMI TU
TIEN LONTAN DA ME IL DOLORE,
DAMMI TANTO TANTO AMORE.
GESU’, MI METTO NELLE TUE MANI
TIENIMI STRETTO FINO A DOMANI

(Preghiera recitata alla sera prima di dormire)

MADRE MIRACOLOSA, NON SAPPIAMO DOVE VOLGERE IL NOSTRO SGUARDO E A CHI CONFIDARE L’IMMENSA TRISTEZZA CHE NON CI LASCIA UN ISTANTE DI PACE.

OGNI TERRENO E’ MINATO.
E’ IL TEMPO IN CUI TUTTE LE CREATURE SI PRESENTANO CON IL FARDELLO
DELLE LORO MISERIE.
VERGINE, TU CONOSCI L’UMANITA’,
HAI PROVATO A VIVERE IL BRUCIORE DELLE PENE,
HAI SENTITO L’ULTIMO GEMITO DI GESU’.
NON PER NOI MA PER QUELLO CHE TU FOSTI E PER QUELLO CHE TU SEI, ASCOLTACI!
MADRE COMPATISCI LA NOSTRA INCAPACITA’ E PERDONA LE NOSTRE COLPE.

(Preghiera della Madonna del Vedetto)

Un sentito Grazie agli Ospiti che hanno partecipato all’attività cognitiva, ricordando preghiere della loro infanzia.

L’ANGOLO DEI PENSIERI

UNA LUCE C’È IN PRIMAVERA

Una luce c’è in primavera
non presente nel resto dell’anno
in qualsiasi altra stagione.
Quando marzo è appena arrivato
un colore appare fuori
sui campi solitari
che la scienza non può sorpassare
ma la natura umana sente.

Indugia sopra il prato,
delinea l’albero più lontano
sul più lontano pendio che tu sappia
quasi sembra parlarti.

Poi come orizzonti arretrano
o il mezzogiorno trascorre,
senza formula di suono
esso passa e noi restiamo –
e una qualità di perdita
tocca il nostro sentimento
come se a un tratto il guadagno
profanasse un sacramento.

EMILY DICKINSON

SVAGO

BARZELLETTA ESTIVA

Un turista si è perso nel deserto, stanco ed assetato appena vede un uomo chiede:
“Ha dell'acqua?”
“No, ma vendo cravatte. Ne vuole una?” risponde l'uomo.
“E che cosa me ne faccio? Io ho sete!” replica a sua volta il turista, il quale si rimette in cammino per fermarsi nuovamente di lì a poco, sfinito. Da lontano scorge un uomo e anche a questo chiede:
“Ha dell'acqua?”
“No, se vuole gli vendo una cravatta!”
“Anche lei vende cravatte, non me ne faccio di niente” risponde andando via.
Allo stremo delle forze, il turista riesce ad arrivare ad un bar, ma quando sta per varcare la soglia una guardia lo ferma con autorevolezza e gli dice:
“Mi dispiace signore, ma qui accettiamo solo persone con la cravatta!”

SPIEDINI DI ZUCCHINE ALLE ERBE AROMATICHE

INGREDIENTI

- 3 zucchine di medie dimensioni
- 100 g di formaggio grattugiato (si può utilizzare un mix di Parmigiano e pecorino)
- Pan grattato q.b.
- Un rametto di rosmarino
- 3-4 foglie di menta
- 5-6 foglie di basilico
- Un rametto di timo
- Un rametto di maggiorana
- Olio EVO
- Sale

PROCEDIMENTO

Lava le zucchine, elimina le estremità e affettale molto sottili con una mandolina o un pelapatate.

Lava e asciuga le erbe aromatiche, elimina le parti legnose e mettile in un mixer con 4-5 cucchiai di pan grattato. Frulla tutto in modo da ottenere un composto fine e profumato.

Disponi le fette di zucchine una alla volta sul piano di lavoro. Cospargile con il formaggio grattugiato e con un po’ di composto di pane aromatizzato. Arrotola le zucchine su loro stesse e aggiungi 3-4 fettine a ogni rotolo, in modo da ottenere degli involtini piuttosto corposi.

Metti gli involtini sugli spiedi e spennella con olio. Aggiungi un pizzico di sale e una spolverata di pan grattato aromatizzato.

Inforna a 180°C in forno statico preriscaldato per 25-30 minuti, in modo che gli involtini appaiano leggermente dorati in superficie.

Servi subito oppure sérvili freschi. Se lo desideri, puoi aggiungere un filo di aceto balsamico al momento di portarli in tavola.

AUGURI A...

APRILE

PECORI EMILIO	10/04/1952	ANNI 71
FARINA MARIA	20/04/1925	ANNI 98
COMINCINI PALMIRA	21/04/1937	ANNI 86
VENTURA FRANCESCO	30/04/1932	ANNI 91

MAGGIO

RODA ALBERTINA	06/05/1933	ANNI 90
MORANDI EMMA	12/05/1944	ANNI 79
MERIGO SANTINA	16/05/1933	ANNI 90
MARTINI FRANCESCA	19/05/1924	ANNI 99
GIOVANETTI LUCIA	22/05/1925	ANNI 98
NOLLI FIORANGELA	24/05/1938	ANNI 85
MIGLIAVACCA LETIZIA	27/05/1945	ANNI 78

GIUGNO

MOLINARI MARIO	02/06/1938	ANNI 85
CAPUZZI ANGIOLINA	11/06/1941	ANNI 82
MICHELETTI ORSOLA	13/06/1941	ANNI 82
SALANTI AGOSTINA	18/06/1935	ANNI 88
BERNARDI LINA	27/06/1938	ANNI 85
GUERRESCHI IVONNE	27/06/1935	ANNI 88
RINALDI MARIA	28/06/1944	ANNI 79

DIAMO IL BENVENUTO A…

BRESCIANI LUIGIA
BRIGNANI FERNANDA
BIGNETTI NELLA
FAITA GIOVANNI

DIAMO L’ULTIMO SALUTO A…

CATTANEO IDA
CHIESA ADA
RAFFAELLI MADDALENA
MORETTI LAURA