LA NOSTRA VOCE

GENNAIO – FEBBRAIO – MARZO 2024

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

SOMMARIO

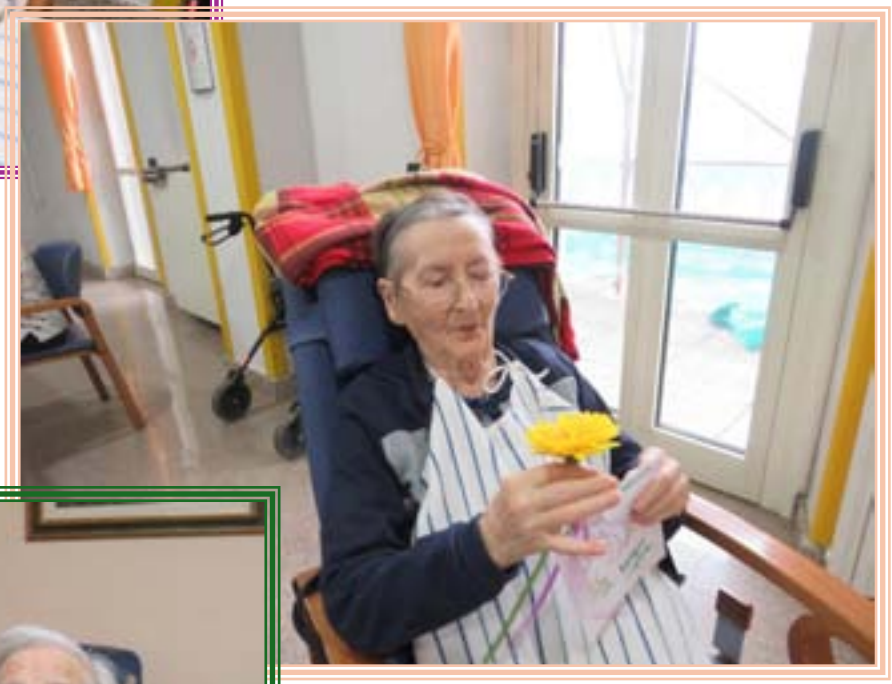
Ci siamo divertiti con…	p. 2
Gli appuntamenti dell’animazione	p. 15
I racconti dei nonni	p. 17
L’angolo dei pensieri	p. 22
Svago	p. 23
Presi per la gola	p. 24
Buon compleanno a…	p. 28
Diamo il benvenuto/saluto a…	p. 31

IL NOSTRO NATALE…

IL NOSTRO CARNEVALE

05

LA NOSTRA FESTA DELLA DONNA… UN GRAZIE ALL'ASSOCIAZIONE “UNIONE INDUISTA ITALIANA” PER AVERCI DONATO QUESTE BELLISSIME GERBERE



ABBIAMO PREPARATO ANCHE I SACCHETTINI CON L'ULIVO BENEDETTO…

ABBIAMO INIZIATO CORSO CUCINA GRAZIE ALLA DONAZIONE DI TOVAGLIE E GREMBIULI DEI “ FLAVIàSEN FEST”

DA NON PERDERE….

APRILE

ATTIVITA' ARTISTICHE CON I BAMBINI DELLE ELEMENTARI DI PRALBOINO

APRILE
MAGGIO
GIUGNO

USCITE MERCATO

SABATO 4 MAGGIO:

SCUOLA DI DANZA

GIUGNO

SORPRESA

I RACCONTI PER I NONNI…

I NOSTRI LAVORI…

A 14/15 anni ho iniziato a lavorare alla “CANOVA”, dove si coltivava il tabacco.
Zappavo la terra, piantavo le piantine di tabacco e poi quando erano pronte le andavo a raccogliere; prendevo uno spago e con un ago grosso infilzavo le foglie di tabacco che poi legavamo a 2 pali per farle seccare.
Ci volevano 2/3 mesi per farlo seccare, poi facevamo dei mazzolini e li spedivamo per la conciatura.
Eravamo circa 50 donne e pochissimi uomini.
Iniziavamo a lavorare alle 8.00 fino alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00; potevamo scegliere se mangiare lì o se andare a casa. Io preferivo stare lì e mangiavo un pezzo di formaggio o di polenta o di salame. Eravamo molto poveri.
Ho lavorato finché mi sono sposata poi mio marito non ha più voluto.

Z.L.

Fin da piccola lavoravo in campagna con mio papà; zappavo la terra, seminavo e mietevo il fieno poi facevo i mazzolini di legna per l’inverno.
In inverno andavo tutti i giorni dalle suore a cucire, c’era suor Paola; facevamo i vestitini per le bambole di Migliorati.

G.G.

A 14 anni ho iniziato a lavorare in un’industria tessile (al posto di mia sorella che era morta), facevamo il filato.
Lavoravo 8 ore al giorno: o la mattina dalle 6.00 alle 14.00 o il pomeriggio dalle 14.00 alle 22.00. Avevamo solo una piccola pausa durante la quale mangiavamo per terra un pezzo di pane e se c’era anche un pezzo di formaggio.
Andavo a lavorare sempre a piedi e ci mettevo quattro ore, con il freddo/gelo o il caldo cocente.

C.G.

A 14 anni, mia mamma essendo molto ammalata si affidò a un’agenzia di suore che si occupavano di

trovare lavoro per le giovani, accertandosi dei luoghi di lavoro.
Per me fu riservato un posto a Milano in una famiglia molto ricca, io dovevo badare ai figli.
Poi quando sono ritornata ho lavorato alla “CANOVA”; zappavo, piantavo il tabacco e raccoglievo le foglie secche fino a quando mi sono sposata poi ho fatto il PASTORE.
La vita da pastore non era facile; al mattino mi alzavo presto preparavo le pecore poi uscivo a farle mangiare alle 9.00 fino alle 23.00; facevo 25/30 chilometri al giorno, andavo dove l’erba era buona.
Avevamo in affitto 150 pecore e 2 cani; facevo anche accoppiare le pecore con il montone pe avere gli agnellini (tempo di gestazione di 6 mesi). Quando le pecore avevamo la lana lunga la tagliavo e la vendevo, su prenotazione.
La lana più morbida era quella delle gambe e del collo perché era più morbida.

B.L.

A 14 anni ho cominciato a lavorare in risaia; trapiantavo le piantine nell’acqua poi essendo la più

giovane servivo le altre ragazze portandole loro da bere o da mangiare.
Ho lavorato lì 1 anno poi sono andata alla "MARZOTTO" per 10 anni: sul telaio c'erano le navette, quelle rotte le aggiustavo e rammendavo.
Successivamente sono andata a lavorare per 25 anni alle confezioni; qui, facevo un po' di tutto ma maggiormente tagliavo le stoffe.

F.G.

Io abitavo a Brescia e andavo a lavorare a " PANETTONI ITALIA" in via Pusterla.
Qui incartavamo e impacchettavamo i panettoni e i pandori nelle scatole e quando si rompevano io li mangiavo.
Facevamo anche i pasticcini con la pasta di mandorle, io avevo il compito di mettere sulla pasta di mandorle una fettina di arancia o un pezzo di ciliegia; poi li pesavamo, incartavamo e li mettevamo nelle scatole per poi portarle nei magazzini.
Ho lavorato lì per 10 anni poi mi sono sposata, sono venuta qui a Pralboino e non ho più lavorato.

A.A.

Ho iniziato a lavorare a otto anni nei campi e ci sono stata fino a 24 anni.
Andavo nei campi, zappavo, seminavo il frumento, raccoglievo i bachi da seta: quando facevano il bozzolo, li pulivo e li vendevo per avere la seta.

Z.G.

A 12 anni ho iniziato a lavorare da “MIGLIORATI”: facevo i vestiti di seta per le bambole addobbandoli con dei fiocchi e abbellivo i capelli con fiori, acconciandoli anche con i boccoli.
Ho lavorato qui per 15 anni poi mi sono sposata e sono diventata una “diretta” andavo con il trattore nei campi a lavorare la terra e di notte la irrigavo. Non avevo mai paura perché avevo una guardia del corpo speciale: il mio cane lupo tedesco “Liuba” che mi proteggeva sempre e se vedeva un pericolo mi prendeva i pantaloni e mi tirava.
Sono stati anni faticosi ma bellissimi.

S.A.

L'ANGOLO DEI PENSIERI

Aprile,

Anna Frank ha lasciato con il suo “*Diario*” una delle testimonianze tangibili delle deportazioni naziste più veritiere di sempre. Era solo una ragazza (aveva 13 anni) quando fu costretta a nascondersi insieme alla sua famiglia per non essere deportata dai nazisti da Francoforte sul meno, la città in cui viveva. Dal 1942 al 1944 Anna sarà nascosta insieme ai suoi familiari, annotando sul suo diario tutti gli eventi che vive nei due anni di reclusione forzata, progettando di pubblicarli in un libro a guerra finita.

La storia andrà diversamente: Anna e la sua famiglia saranno arrestati e

deportati; solo Otto, il padre di Anna, sopravviverà. Il diario, ritrovato dall'amico di famiglia Miep Gries, sarà pubblicato tre anni dopo, nel 1947.

Prova anche tu,
una volta che ti senti solo
o infelice o triste,
a guardare fuori dalla soffitta
quando il tempo è così bello.
Non le case o i tetti, ma il cielo.
Finché potrai guardare
il cielo senza timori,
sarai sicuro
di essere puro dentro
e tornerai
ad essere Felice.

INDOVINELLI

Mangio grissini, bevo buon vino...
Mangio riso e cotechino
e son proprio....
Meneghino

Gli spaghetti al pomodoro
son la mia specialità;
canzonette e tarantelle
son di prima qualità. Mascherina bricconcella,
io mi chiamo...
Pulcinella

Presi per la gola

FRITTELLE DI CARNEVALE

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 5 min
Dosi per: 6 persone
Metodo di cottura: Friggere
Servizio: Caldo, Tiepido
Difficoltà: Facile

INGREDIENTI

Farina 00 150 g
Acqua 250 g
Uova 4
Burro 50 g
Zucchero 30 g
Sale 1 pizzico
Olio di semi di arachidi qb

INGREDIENTI PER LA CREMA

Latte 500 ml
Tuorlo d'uovo 4
Amido di mais 40 g
Zucchero 120 g
Scorza di limone 1
Vanillina 1 bustina

PREPARAZIONE

Potete preparare le frittelle e servirle vuote, oppure riempirle con della crema pasticcera, in questo caso per prima cosa dedicatevi alla preparazione della crema.
Fate scaldare il latte in un pentolino insieme alla scorza di limone, intanto in una terrina mescolate lo zucchero insieme ai tuorli d’uovo, unite l’amido di mais e la vanillina, sbattete il composto fino a renderlo omogeneo.
Quando il latte risulterà caldo rimuovere la scorza di limone e versatene un mestolo all’interno della terrina con le uova e lo zucchero, mescolate in modo da stemperare il composto e versate il tutto all’interno del pentolino con il latte, mantenete sul fuoco a intensità moderata e mescolate con una frusta fino a che la crema assumerà la giusta

consistenza, quindi trasferitela in un recipiente. Mescolate con una frusta in modo da farla raffreddare e una volta che non sarà più fumante copritela con un foglio di pellicola a contatto e tenetela da parte fino al momento dell’utilizzo.
Per preparare le frittelle di Carnevale, versate in un pentolino l'acqua, unite il burro, lo zucchero e un pizzico di sale, accendete il fuoco e portate ad ebollizione.
A questo punto abbassate la fiamma e versate la farina setacciata tutta in una volta, mescolate con una spatola fino ad ottenere un composto compatto e omogeneo, lasciate asciugare a fiamma moderata per 2-3 minuti, mescolando sempre con la spatola.
Trasferite il composto in un recipiente e lasciatelo raffreddare completamente quindi incorporate le uova con un mestolo rigido, una alla volta, una volta aggiunte le uova mescolate energicamente fino a rendere il composto liscio e omogeneo.
Portare l’olio per friggere ad una temperatura di 170-180°C. Ora potete procedere in due modi, con l’aiuto di due cucchiaini fate cadere delle piccole quantità di impasto direttamente nell’olio caldo, oppure potete trasferire il composto in una sacca da pasticcere e con l’ausilio delle forbici far cadere

delle piccole quantità di composto all'interno della pentola con l’olio caldo.
Fate friggere le frittelle per circa 4-5 minuti, mantenete una temperatura dell'olio costante in modo da non farle dorare troppo rapidamente all’esterno senza cuocere però l’impasto internamente, le frittelle saranno pronte quando risulteranno ben gonfie e sollevandole con una schiumarola risulteranno leggere.
Trasferitele su carta assorbente e successivamente passate, ancora calde, nello zucchero semolato. Potete servire le frittelle così oppure farcirle con la crema preparata in precedenza.

BUON APPETITO!!!!!

AUGURI A...

GENNAIO

GALEAZZI GABRIELLA	02/02/1936	ANNI 88
TAVELLI DOMENICA	02/01/1939	ANNI 85
CHIESA MARIA	08/01/1927	ANNI 97
ROTELLI ANGELO	11/01/1936	ANNI 88
LEONARDI ANTONIETTA	17/01/1946	ANNI 78
MAGHINI MARIA	18/01/1939	ANNI 85
BIGNETTI NELLA	20/01/1935	ANNI 89
ROSSETTI MARIO	21/01/1926	ANNI 98
SPERANI INNOCENZA	27/01/1926	ANNI 98
ROCCIO CATERINA	28/01/1936	ANNI 88
FAITA GIOVANNA	31/01/1938	ANNI 86
MIGLIORATI ALBINA	31/01/1934	ANNI 90

FEBBRAIO

FERRETTI ELISABETTA	13/02/1931	ANNI 93
FEROLDI ANNUNCIATA	21/02/1932	ANNI 92
FERRARI GIACOMINA	28/02/1940	ANNI 84

MARZO

TIMELLI LUIGINA	04/03/1938	ANNI 86
MOLINARI MARIA	06/03/1935	ANNI 89
FARINA MARIA TERESA	12/03/1939	ANNI 85
CORINI SILVIA	14/03/1938	ANNI 86
FILIPPINI TERESA	16/03/1934	ANNI 90
ZANI GIULIETTA	17/03/1926	ANNI 98
BOSCHETTI EVA	17/0371940	ANNI 84
MARTINI GIOVANNA	21/03/1938	ANNI 86
RUFFINI DOROTEA	25/03/1933	ANNI 91

SPINELLI ALBAROSA	25/03/1944	ANNI 80
GATTI CATERINA	31/03/1939	ANNI 85

DIAMO IL BENVENUTO A…

TAVELLI DOMENICA
ZACCHI GIULIANO
FAITA GIOVANNA
FILIPPINI ARTURO
PAGLIARI MARIA TERESA

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A…

FILIPPINI FRANCESCO
FERRARI DOMENICO
GALEAZZI GABRIELLA
FARINA MARIATERESA
MOR DONATILLA