

# LA NOSTRA VOCE

APRILE – MAGGIO – GIUGNO  
2024



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

## SOMMARIO

Ci siamo divertiti con...	p. 3
I racconti dei nonni	p. 10
L'angolo dei pensieri	p. 13
Svago	p.14
Presi per la gola	p. 13
Buon compleanno a...	p. 18
Diamo il benvenuto a...	p. 20



# LA NOSTRA "PASQUA" CON I RAGAZZI DELLA SCUOLA MEDIA











## LAVORETTI CON I BAMBINI





## FESTA 100 ANNI DI MARTINI FRANCESCA









# SPETTACOLO "FLAMENCO"



## I RACCONTI DEI NONNI

### INTERVISTA A RANDEEP: LA NOSTRA TIROCINANTE



Come ti chiami?

**Randeep Kaur.**

Dove sei nata?

**A Cremona.**

Qual è il tuo sogno?

**Diventare una Dottoressa: neurologa o pediatra.**

Quanti anni hai?

**17 anni**

Sei fidanzata?

**No!**

Desidereresti sposarti?

**No!**

Come ti trovi qua?

**Benissimo, sono contenta. Non ho mai voglia di andare a casa.**

Da dove vengono i tuoi genitori?

**Dall'India, Punjab.**

Dove abiti ora?

**A Ostiano.**

Come vedi che si comportano le nonne?

**Bene!**

Vai a ballare? Ti Piace?

**No!**

Ti piace la musica?

**Si, ma la mia.**

Cosa ti piace mangiare?

**Un piatto indiano: riso e fagioli**

**Un piatto italiano: lasagne**

**Sono vegetariana**

Come sono le case in India?

**A due piani: sopra tutto terrazzo, sotto le camere e il giardino tutto intorno alla casa.**

Cosa pensi di noi italiani?

**Alcuni sono gentili, altri no.**

Come vivete voi?



**Mi sveglio alle 4.30, prego, mi lavo, faccio colazione (caffè, latte o thè e biscotti), si va a lavorare o studiare poi si mangia alle 18.00 / 18.30, doccia e nanna.**

Cosa ti è piaciuto fare con i nonni?

**Il gioco della tombola, attività espressive, attività oculo- manuali.**

Cosa non ti è piaciuto?

**L'attività musicale.**

Cosa non ti aspettavi che facessero i nonni?

**Che pregassero insieme, che facessero il rosario.**

Quali erano le tue aspettative?

**Sinceramente pensavo di dover spostare solo i nonni nei vari saloni; invece il lavoro dell'Educatore è molto diverso da quanto mi era stato descritto.**

## L'ANGOLO DEI PENSIERI

### LA FORZA DI UNA MAMMA

Prima di essere mamma pensavo di essere una ragazza forte, una donna che riesce a superare le difficoltà a cui ti sottopone la vita senza abbattersi o piangersi addosso. Una che non molla e non si arrende, che trova sempre la soluzione a un problema. Ero convinta che trovare la forza per combattere gli ostacoli fosse naturale.

La forza è sempre stata la mia carica di energia. Poi è nato il mio bambino e questa forza è sparita, pouf ... si è affievolita con il tempo e per l'ennesima volta ha frantumato le mie convinzioni da pre-mamma.

Ho capito e capisco ogni giorno che **la forza di una mamma è qualcosa di inspiegabile.**

Perché una mamma ha la forza di affrontare una lunga giornata anche se da mesi ha dormito un'ora per notte. E se prima aveva bisogno di riposare almeno otto ore al giorno ora anche chiudere gli occhi per cinque minuti le è sufficiente per tenerlo in braccio al buio e riprenderlo tutte le volte che si risveglia. Ha la forza di alzarsi dal letto ad orari improponibili, prenderlo in braccio per un tempo indefinito, cullarlo, aiutarlo a riprendere sonno.

Ha la forza d'iniziare una nuova giornata più stanca del giorno precedente ma con il sorriso per farlo mangiare, lavarlo, cambiarlo, coccolarlo e giocare con lui. Cantargli le canzoncine e fargli le smorfie per farlo ridere.

Una mamma trova sempre la forza per ricevere ospiti e persone che vogliono vedere il nuovo arrivato. Agli orari più assurdi e ingiusti. Sorride davanti a tutti anche se nella sua testa si sta immaginando spiaggiata sul divano. Offre dolci e bevande da perfetta padrona di

casa e magari sforna anche una nuova torta. E in tutto questo ha un secondo di tempo per pettinare quei capelli che non vedono una piega da prima del parto e che vorrebbero scappare in un'isola deserta come la loro padrona. Si fa trovare ordinata e pulita, anche se fa la doccia in tempi record.

**La forza di una mamma** è quella che le permette di cucinare, lavare, stendere e stirare, sistemare la casa interrompendo ogni faccenda ogni cinque minuti per controllare il suo bambino. E poi si fa una doccia “rilassante” in un nanosecondo e si sente più stanca di prima.

Esce a far la spesa, se ha altri figli li porta all'asilo o a scuola. Non si dimentica mai di loro pure se pagherebbe per avere anche cinque minuti per dedicare del tempo solo a se stessa. Non si lamenta anche se vorrebbe farlo, non sente la stanchezza accumulata. Non ha tempo.

E se hai anche solo un minuto di tempo per sederti sul divano, se mentre stai mangiando un piatto di pasta (freddo), e nel mentre fai le boccacce al tuo bambino per farlo ridere, rifletti sul perché di tanta energia è facile capire da dove arriva.

**Nasce dal cuore.**

**Dall'amore che solo una madre può avere verso il suo bimbo.**

Un amore che non conosce nessuna stanchezza.



## SVAGO

### BARZELLETTE SULLE MAMME

*Pierino va dalla mamma e le fa: “Mamma, mamma!  
ho una notizia buona e una cattiva. Da quale vuoi  
che inizi?”*

*“Da quella buona.”*

*“Ho preso dieci in classe!”*

*“Bravissimo, e quella cattiva?”*

*“Non è vero.”*

*Pierino torna a casa piangendo e dice alla mamma:  
“Mamma, mamma, a scuola mi prendono in  
giro...dicono che ho la testa grande!”*

*E la mamma risponde: “Ma no Pierino, non è vero  
anzi fai una cosa. Vai fuori e prendimi 89 mele”*

*E Pierino: “Ma mamma dove le metto?”*

*E la mamma: “Nel cappello!”*

## **I NOSTRI BISCOTTI AL CIOCCOLATO FATTI AL CORSO CUCINA**



Preparazione: 15 minuti

Cottura: 20 minuti

Tempo totale: 35 minuti

### **Ingredienti**

Dosi per **6** persone

- **1** uova
- **60 g** zucchero
- **60 g** olio di semi
- **40 g** acqua
- **15 g** cacao amaro+ q.b. per decorare
- **240 g** farina circa

- **3 g** lievito per dolci 1 cucchiaino
- **80** gocce di cioccolato
- **zucchero a velo** q.b. per decorare

## **Preparazione**

In una ciotola rompiamo l'uovo e aggiungiamo zucchero, olio di semi di girasole, acqua, cacao amaro e lievito per dolci. Mescoliamo semplicemente con un cucchiaino o con le mani.

Aggiungiamo la farina poco per volta e, infine, le gocce di cioccolato amalgamandole al composto.

Infariniamo il piano di lavoro e lavoriamo ancora per qualche minuto. La pasta è molto morbida (aiutiamoci con un po' di farina), e dovrà risultare liscia e omogenea.

Rivestiamo la teglia con carta forno, dividiamo in due l'impasto e prepariamo un piatto con lo zucchero a velo e un piatto con il cacao amaro.

Stacciamo dei pezzetti di impasto e facciamo delle palline da passare sullo zucchero a velo per ricoprirle completamente. Posizioniamole sulla teglia e facciamo la stessa cosa con l'altra metà dell'impasto passando le palline sul cacao amaro. Avremo così dei dolcetti bicolore.

Inforniamo a 180 °C per 20 minuti ed ecco pronti i nostri biscotti al cioccolato bianchi e neri.



Sistemiamoli su un'alzatina o su un piatto alternando i colori, sono bellissimi!

Anche se l'impasto è lo stesso la copertura dona una sfumatura di gusto deliziosa, impossibile decidere quali sono i più buoni!

# AUGURI A...

## APRILE

PECORI EMILIO	10/04/1952	ANNI 72
FARINA MARIA	20/04/1925	ANNI 99
COMINCINI PALMIRA	21/04/1937	ANNI 87
MARTINI ELENA	22/04/1932	ANNI 92
PAGLIARI M.TERESA	27/04/1943	ANNI 81
VENTURA FRANCESCO	30/04/1932	ANNI 92

## MAGGIO

RODA ALBERTINA	06/05/1933	ANNI 91
BARBIERI FRANCESCO	09/05/1939	ANNI 85
MORANDI EMMA	12/05/1944	ANNI 80
MERIGO SANTINA	16/05/1933	ANNI 91
MARTINI FRANCESCA	19/05/1924	ANNI 100
GIOVANETTI LUCIA	22/05/1925	ANNI 99

PIOVANI SANTO 22/05/1951 ANNI 73

NOLLI FIORANGELA 24/05/1938 ANNI 86

MIGLIAVACCA LETIZIA 27/05/1945 ANNI 79

PARI MARIA 28/05/1926 ANNI 98

## GIUGNO

RUBES MARIA 14/06/1946 ANNI 78

SALANTI AGOSTINA 18/06/1935 ANNI 89

BERNARDI LINA 27/06/1938 ANNI 86

GUERRESCHI IVONNE 27/06/1935 ANNI 89

RINALDI MARIA 28/06/1944 ANNI 80



## DIAMO IL BENVENUTO A...

MARTINI PAOLO  
BONELLI FRANCO  
GATTI ANGELA  
GILBERTI CARLINO  
TRINCA TERESA  
BERNARDI RACHELE  
RUBES MARIA  
MARTINI ELENA  
FILIPPINI TOMASO

## DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...

DANIELETTI FRANCESCO  
FILIPPINI ARTURO  
GIACOMELLI LAURA  
GUINDANI LUCIANO  
MICHELETTI ORSOLA  
MOLINARI MARIO  
PEROTTA ANDREA  
ZACCHI GIULIANO  
TAVELLI DOMENICA