



# Insieme?? si Può



Anno 11 N 404

IL GIORNALINO DELL'ASSOCIAZIONE INSIEME SI PUÒ'

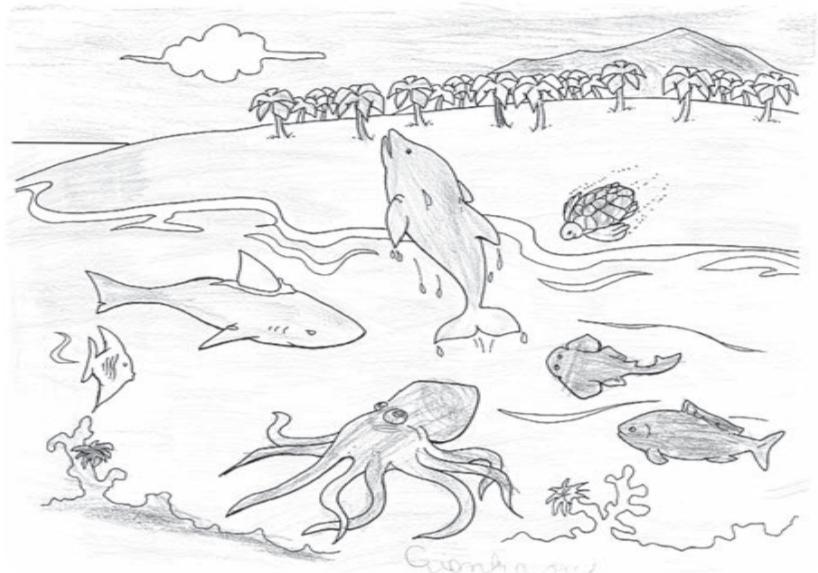
Venerdì 26 giugno 2015

C.S.R.E. & G.A.  
Casa "Chiara Aquini"  
Via Vittorio Veneto, 136  
33010 Reana del Rojale (UD)

T/F +39 0432 85 77 86  
E ass.insiemesipuo@gmail.com  
W www.associazioneinsiemesipuo.it  
C F 94019500308

**La fantasia al potere**  
*di Gianfranco B.*

Qua siamo in una isola. Siamo nei Caraibi. Mi piacerebbe andare lì con Gioia e non ho paura degli squali. L'acqua è pulita e verde, ci sono le palme dove si può prendere il cocco. C'è una montagna dove i pirati hanno nascosto il loro tesoro.



**Sono proprio andata in barca**  
*di Claudia M.*

Venerdì 12 siamo andati a Monfalcone alla Lega Navale. Sono salita sulla barca. Li ho bagnato i piedi mentre gli altri facevano il bagno. Dopo siamo andati a mangiare nel ristorante

della Lega Navale.  
Mi è piaciuto molto stare in compagnia di tante persone!!!



## Tanti auguri Maurizio



l'olio e aggiungete le cipolle tritate e l'aglio schiacciato, quindi lasciate dorare e poi aggiungete la carne trita di agnello e di maiale. Fate soffriggere a fuoco vivace mescolando per bene fino a che la carne sarà ben rosolata, poi aggiungete il vino rosso e lasciate sfumare quindi salate, pepate e aggiungete la cannella.

Lasciate cuocere a fuoco dolce e poi aggiungete i pomodori spellati e tagliati a cubetti; mettete un coperchio sul tegame e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora mescolando di tanto in tanto. Il ragù dovrà consumarsi lentamente insaporendosi e asciugandosi. Nel frattempo sbucciate le patate, tagliatele a fettine sottili (4-5 mm) e lessatele per 5 minuti in acqua salata, poi scolatele e mettetele a scolare poggiandole delicatamente in un colapasta o su di uno strofinaccio pulito, senza spezzarle. Quindi sciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente e poi asciugatele tamponandole con uno strofinaccio pulito. Friggete tutte le melanzane e mettetele a perdere l'olio in eccesso su di un piatto foderato con carta assorbente: quando il piatto sarà pieno, mettete sopra le fette fritte di melanzane altri due fogli di carta assorbente e poggiateci sopra le altre e così via. Allo stesso modo friggete anche le patate e scolatele dall'olio in eccesso (10-11). Dopo procedete alla preparazione della besciamella che qua però non vado a spiegare. Passiamo adesso all'assemblaggio della Moussaka.

Prendete una teglia delle dimensioni di cm 25 x cm 30 e foderate il suo fondo cospargendolo con le patate. Al di sopra mettete la metà delle melanzane fritte, poi metà del ragù, sparso per bene, e infine cospargete con 2-3 cucchiai di formaggi grattugiati mischiati tra loro. Ripetete gli strati (ovviamente senza patate) e poi ponete metà del formaggio avanzato dentro alla besciamella mescolando per bene. Versate tutta la besciamella sulla preparazione, cospargete col restante formaggio e infornate in forno già caldo a 180 gradi per 40-45 minuti circa. Non appena la besciamella diverrà dorata estraete la teglia e lasciate intiepidire e compattare la moussaka. Tagliate la moussaka in 8 quadrati, impiattatela (mantenendo la forma) e servitela immediatamente.

## L'angolo del quiz... informatico

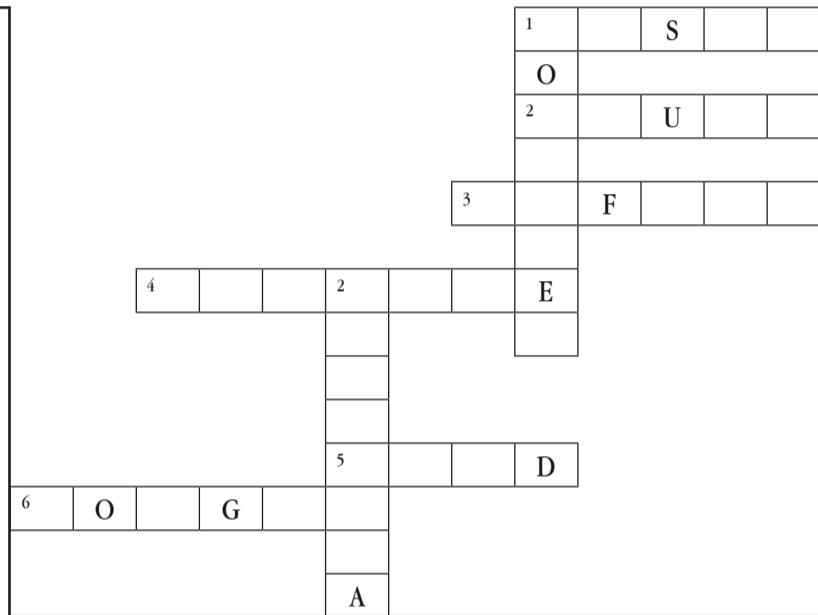
*di Savina V.*

### VERTICALI:

- Attraverso il suo schermo si possono vedere immagini, sentire musica, salvare foto, etc...
- Premendo con il dito sui tasti si possono scrivere parole

### ORIZZONTALI

- Ti permettono di ascoltare musica (anche Kiss), regolando il volume
- Muovendolo si può spostare la freccia sullo schermo
- Le uso quando solo io voglio ascoltare musica
- E' un sito dove puoi condividere e guardare video musicali
- E' un mini computer dallo schermo sottile
- E' un motore di ricerca che ti permette di guardare foto e trovare informazioni



La **moussaka** è sicuramente uno dei piatti più conosciuti della cucina **Greca** preparato con quelli che sono gli alimenti più tipici di questa cultura: la carne d'agnello, le melanzane e il formaggio.

### Ingredienti

- Melanzane 1,5 kg
  - Patate 500 g
  - Carne ovina di agnello 500 gr
  - Carne di suino 500 g
  - Cipolle 2 medie
  - Aglio 1-2 spicchi
  - Olio di oliva extravergine 5 cucchiai
  - Sale q.b.
  - Pepe macinato q.b.
  - Cannella in polvere 1/2 cucchiai
  - Vino rosso un bicchiere
  - Pomodori ramati 500 gr
  - Pecorino grattugiato 150 gr
  - Parmigiano grattugiato 100 gr
- PER LA BESCIAMELLA**
- Latte fresco intero 1 litro
  - Burro 100 g
  - Farina 100 g
  - Noce moscata 1/4 di cucchiai
  - Sale q.b.

### Preparazione

Per preparare la Moussaka, lavate le melanzane ed eliminate la parte verde sull'estremità, quindi asciugatele e tagliatele a fettine di circa 4-5 mm di spessore. Mettete le melanzane, una fetta sull'altra, dentro ad uno scolapasta cospargendole con del sale grosso: terminate mettendo al di sopra di esse un piatto e sopra ancora un peso (può essere un chilo di sale) che le presserà. Attendete un paio di ore fino a che fuoriuscirà un liquido scuro e amarognolo. In una padella capiente, mettete



*Martedì*

*Martedì*

**DRUM CIRCLE A FAGAGNA!!!****AL SIMPOSIO DI VERGNACCO***Reportage fotografico a cura di Giulio V.***PROGRAMMA E MENÙ DELLA PROSSIMA SETTIMANA****L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE**di Alessio Cantarutti  
Coordinatore Responsabile

Si comunica che:

- Con la prossima settimana si concluderanno i 4 corsi sperimentali a cui gli Ospiti hanno partecipato in queste ultime settimane;
- Sono state consegnate le buste contenenti le comunicazioni relative le partecipazioni alle attività esterne.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, pongo cordiali saluti

GIORNO	ATTIVITÀ DELLA MATTINA	PRANZO		ATTIVITÀ DEL POMERIGGIO	MERENDA
		PRIMO	SECONDO		
LUNEDÌ 29/6	Lab. Cinematografico Spesa Giornalino Aiuto Cuoca	Pasta aglio, olio e peperoncino	Gorgonzola con cetrioli e pomodori	Lab. Cucina Scegli un film Lab. Ludico	Frappè di fragole
		<i>Giulio</i>	<i>Giulio</i>		<i>Luca</i>
MARTEDÌ 30/6	Gita a Collerumiz	Pranzo a Collerumiz		Festa per Julia	Frutta
MERCOLEDÌ 01/7	Lab. Teatrale	Involtini di carne	Bruschetta con caponata	Corso "Fai da te" Corso "Schizzi d'arte" Corso "Pasticceria" Corso "Con un Click"	Dolce
		<i>Marco</i>	<i>Marco</i>		<i>Tutti</i>
GIOVEDÌ 02/7	Menù e lista Lab. Cinematografico Giornalino Aiuto Cuoca	Riso alla greca	Bastoncini di pesce Insalata verde	Oggi propongo IO	Banane
		<i>Savina</i>	<i>Savina</i>		<i>Claudia</i>
VENERDÌ 03/7	Orto-giardino Cineforum Lab. Emozioni Aiuto Cuoca	Lasagne al pesto	Uova sodo e carote grattugiate	Oggettistica Lab. Autobiografico Lab. Ludico	Ananas
		<i>Federica</i>	<i>Federica</i>		<i>Claudia</i>

ORARI PER CONTATTARE GLI OPERATORI: 9.30-10.00; 13.00-14.00; 16.30-17.00