

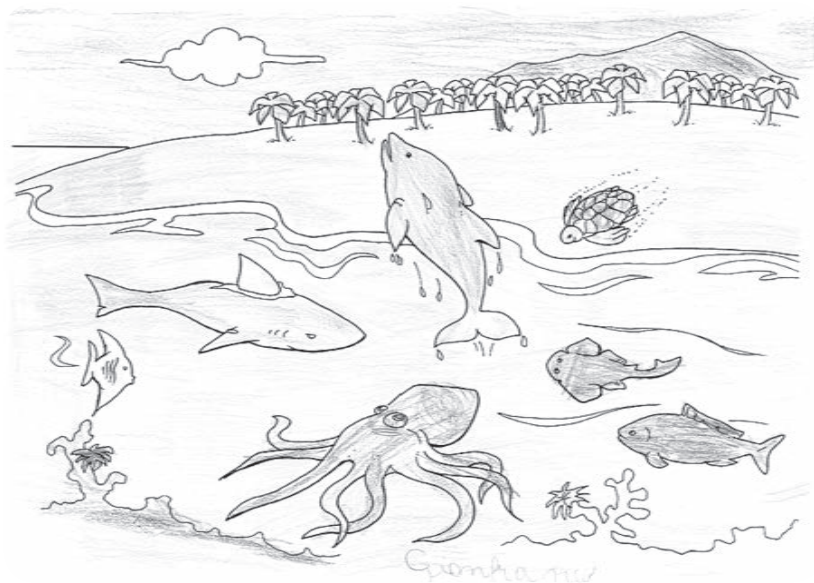


C.S.R.E. & G.A.
Casa "Chiara Aquini"
Via Vittorio Veneto, 136
33010 Reana del Rojale (UD)

T/F +39 0432 85 77 86
E ass.insiemesipuo@gmail.com
W www.associazioninsiemesipuo.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.



L'angolo del quiz... informatico

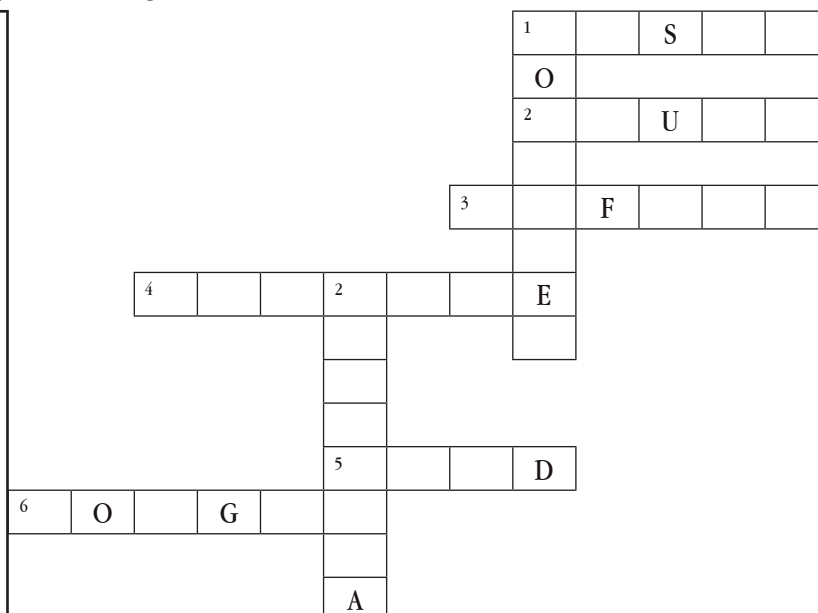
di Savina V.

VERTICALI:

1. Attraverso il suo schermo di possono vedere immagini, sentire musica, salvare foto, etc...
2. Premendo con il dito i tasti si possono scrivere parole

ORIZZONTALI

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



UNA RICETTA GRECA - Moussaka -

di Claudia M.



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 gr
 - Cipolle 2 medie
 - Aglio 1-2 spicchi
 - Olio di oliva extravergine 5 cucchiaini
 - Sale q.b.
 - Pepe macinato q.b.
 - Cannella in polvere 1/2 cucchiaino
-
- Vino rosso un bicchiere
 - Pomodori ramati 500 gr
 - Pecorino grattugiato 150 gr
 - Parmigiano grattugiato 100 gr

PER LA BESCIAAMELLA

- Latte fresco intero 1 litro
- Burro 100 g
- Farina 100 g
- Noce moscata 1/4 di cucchiaino
- 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 amaro-gnolo. In una padella capiente, mettete

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 mettetle 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 mettetle 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 poggiateli sopra le altre e così via. Allo stesso modo frigate 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 cucchiaini 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.

DRUM CIRCLE A FAGAGNA!!!

Reportage fotografico a cura di Dolores

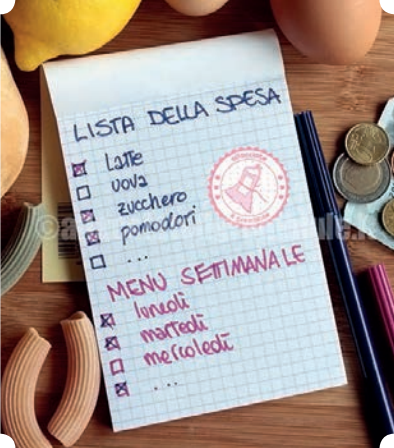


AL SIMPOSIO DI VERGNACCO

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, porgo 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
		Giulio	Giulio		Luca
MARTEDÌ 30/6	Gita a Collerumiz	Pranzo a Collerumiz		Festa per Julia	Frutta
					Tutti
MERCOLEDÌ 01/7	Lab. Teatrale	Involtni di carne	Bruschetta con caponata	Corso “Fai da te” Corso “Schizzi d’arte” Corso “Pasticceria” Corso “Con un Click”	Dolce
		Marco	Marco		Tutti
GIOVEDÌ 02/7	Menù e lista Lab. Cinematografico Giornalino Aiuto Cuoca	Riso alla greca	Bastoncini di pesce Insalata verde	Oggi propongo IO	Banane
		Savina	Savina		Claudia
VENERDÌ 03/7	Orto-giardino Cineforum Lab. Emozioni Aiuto Cuoca	Lasagne al pesto	Uova sodo e carote grattugiate	Oggettistica Lab. Autobiografico Lab. Ludico	Ananas
		Federica	Federica		Claudia

ORARI PER CONTATTARE GLI OPERATORI: 9:30-10.00; 13.00-14.00; 16:30-17.00.