



TANTI AUGURI EMANUELA



LA GIORNATA MONDIALE DEL GIOCO

di Gianfranco Bellina



La Giornata mondiale del gioco venne istituita a Seul, nel 1998, su proposta di Freda Kim, presidente dell'International Toy Library Association (Associazione internazionale delle ludoteche).

Celebrata il 28 maggio, l'iniziativa ha lo scopo di dare importanza al gioco come attività essenziale per la formazione e lo sviluppo dell'individuo. Il gioco è un importante fattore di socializzazione, aggregazione e inclusione sociale. Obiettivo è quindi quello di rendere l'evento accessibile a tutti, creando un dialogo tra persone di diversa età, genere e cultura e di trasformare gli spazi del centro cittadino in luoghi dedicati alla pratica del gioco.

Ponendo l'accento sul gioco come "diritto fondamentale" (sancito dall'articolo 7 della Carta dei Diritti dei Bambini, approvata dall'ONU nel 1959), la giornata prevede l'organizzazione di attività ludiche che coinvolgono adulti e minori in Italia e nel resto del mondo.

La Giornata Mondiale del Gioco organizzata dal comune di Udine ha previsto un ricco programma di giochi, sport, laboratori e altre attività ludico ricreative.

Alla giornata udinese saranno presenti anche quattro Ludobus di altre città italiane, che proporranno i loro giochi sul colle del Castello. Per i più piccoli viene riproposta la tessera della Giornata Mondiale del Gioco (GMG-Card).

UN REGALO INASPETTATO

di Luca Catalano

Sabato 18 maggio, verso le 14.00 mi è venuto a prendere Sergio per andare allo stadio Dacia Arena a vedere l'incontro tra l'Udinese e la Spal, insieme a Sergio c'erano anche suo figlio Sergio e la sua compagna. Suo figlio ci ha accompagnato allo stadio con la sua auto. L'incontro era terminato 3 a 2 per l'Udinese che a fine 1° tempo era già in vantaggio per 3 a 0, gol di Samir e doppietta di Okaka, il 2° tempo è stato di marca Spal difatti ha segnato 2 gol, fortuna ha voluto che l'arbitro che era il signor Fabbri fischiasse la fine prima che ci fosse la rimonta della Spal. Ero molto emozionato quel giorno perchè era la prima partita in assoluto che andavo allo stadio con loro, alla fine della partita gli ho detto questo è il più bel regalo di compleanno che ho mai ricevuto. Sono proprio felice. Al fine 1° tempo Sergio e io siamo andati al bar che mi ha preso un panino col salame e abbiamo bevuto un buon bicchiere di birra.

FOCUS - LA MEGATTERA

di Luigi Cericco

La megattera è un cetaceo e fa parte della famiglia delle balene. È famosa per il suo canto. La megattera è anche chiamata balena gobba per il particolare del suo corpo. Viene soprannominata "Grande ala" per le sue grandi ali pettorali. La ricerca scientifica ha scoperto che il suono delle megattere serve per comunicare tra mamma e piccolo, non solo per il cibo. Questo suono è simile a vocalizzi, degli "squittii" con cui le megattere sussurrano per non farsi sentirsi dai predatori come le orche. Questa ricerca è stata fatta in Australia



RICETTA IRLANDESE

di Simone Qualizza



Il bacon and caddage è un piatto tradizionalmente associato all'irlanda, composto da pancetta, cavoli e patate, ma delle volte vengono aggiunte anche altre verdure come rape, cipolle e carote. Per fare bacon and caddage si può anche utilizzare la pancetta affumicata. Inoltre, questo pasto-comune in Irlanda - costituisce un piatto nutriente e gli ingredienti sono facilmente reperibili. Accompagnare una salsa bianca che in genere consiste di farina, burro, latte e una pianta di qualche tipo (come il prezzemolo ad esempio).

Preparazione

Mettere la carne in una grande casseruola d'acqua e portare ad ebollizione. Se utilizzate la carne in scatola, aggiungete le carote e sedano, tutti tritati grossolanamente e lasciate bollire. Quando si forma una schiuma bianca (si tratta di sale) sostituire con acqua fredda e portare ad ebollizione di nuovo.

Ingredienti (per 4-6 persone)

- 1,3 - 1,8 Kg di bacon
- 2 Cipolle
- 2 Carote
- 1 Un gambo di sedano
- 1 Cavolo
- Un pò di noce di burro
- Un Cucchiaino di miele e senape in grani
- Chiodini di garofano macinati

Ripetere l'operazione fino a quando non vi è più schiuma. Aggiungere le verdure e fate bollire per 15 minuti.

In entrambi i casi una volta che la carne è cotta, toglierla dall'acqua e asciugarla delicatamente.

Mescolare insieme miele, senape e i chiodini di garofano e lasciarlo riposare 30 minuti ma se volete anche tutta la notte, prima di servirlo.

Togliere le foglie esterne del cavolo, tagliarlo in quattro e togliere il gambo. Mettere al la pancetta e una mezza tazza di acqua in una casseruola, aggiungete il Burro e portare ad ebollizione. Quindi aggiungere il cavolo e mescolare continuamente fino a che non appassisce e diventa leggermente morbido. Con 5 minuti sarà pronto.

Associazione Insieme si Può Onlus - Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rojale (UD) - 0432 857786 - isp@associazioneinsiemesipu.it - www.associazioneinsiemesipu.it

94019500308

Da una visione lungimirante che voleva offrire un'accoglienza a misura di Persona, nel 1987 nasce l'Associazione Insieme si Può. Tali intenti ispirano ancora tutte le nostre azioni dove il fulcro è stato, è e vuole continuare ad essere, la ricerca di un maggiore livello di Qualità di Vita delle Persone accolte a Casa "Chiara Aquini".

Se anche quest'anno vorrai scegliere di accordarci la Tua fiducia, sapremo mettere a frutto il Tuo aiuto in modo concreto e trasparente. Potrai indicare nella dichiarazione dei redditi, nel riquadro del 5% alle ONLUS, il nostro codice fiscale.

Il Tuo sostegno ci permetterà di continuare ad essere un significativo punto di riferimento sul territorio.

A nome di tutte le persone che fanno parte dell'Associazione, Ti ringraziamo per quanto vorrai e potrai fare!

L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti - Coordinatore Responsabile -

- Si ricorda:**
- I prossimi **mercoledì 19 e giovedì 27 giugno** le attività del C.S.R.E. termineranno alle **ore 14.00** per le verifiche dell'Equipe Educativa;
 - a chi volesse usufruire dello sportello famiglie condotto dal dott. Foti, è pregato di contattare la struttura.
- Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

PROGRAMMA E MENU' DELLA PROSSIMA SETTIMANA

Giorno	Attività Mattina	Pranzo		Attività Pomeriggio	Merenda
		Primo	Secondo		
Lunedì 3/6	Attività	Ratatouille e pommes	Formaggi francesi	Attività	Compleanno Manon
		/	7		
		Manon	Manon		Tutti
Martedì 4/6		<h1>C.s.r.e. in gita</h1>			
Mercoledì 5/6					
Giovedì 6/6	Attività				
Venerdì 7/6	Attività	1		Attività	7
		Simone	Simone		Simone
		Risotto agli asparagi	Merluzzo alla mediterranea		
		/	/		1, 3, 7
		Silvia e Rudi	Silvia e Rudi		Silvia e Rudi

