



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può



info
&
web

L'ANGOLO
DELLA COMUNICAZIONE
di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- si comunica che nella sola giornata di **venerdì 12 novembre p.v.** gli interventi straordinari in loco **termineranno alle ore 14.00** per le verifiche dell'Equipe Educativa;

- siamo tutti caldamente invitati ad attenerci alle disposizioni per il contenimento del rischio contagio da COVID-19 e Vi ringrazio della Vs. certa e costante collaborazione;

- si ricorda che, come sottoscritto dai Tutori/AdS/Familiari nel patto di corresponsabilità prima dell'inizio degli Interventi Straordinari, ogni variazione della stato di salute dell'Ospite o di un familiare convivente, va comunicato anche per iscritto tramite il modulo "Allegato 6 - Scheda variazione stato salute" di cui avete ricevuto duplice copia all'atto di sottoscrizione del "Patto di corresponsabilità" e nel caso si manifestasse febbre > 37,5°C o uno dei sintomi, l'Ospite non potrà partecipare agli interventi straordinari presso i locali del C.S.R.E. "Chiara Aquini";

- per contattare il C.S.R.E. siete pregati di continuare a contattarmi al cellulare, al nostro numero fisso continuerà a rispondere il Gruppo Appartamento;

RingraziandoVi per la pazienza e per le attenzioni e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	Castagne		Pasta alle vongole	Tramezzino col salmone e insalata	\	
	8		1, 14	1, 4	\	
8/11	Rudi		Rudi	Rudi	\	
Martedì	Yogurt di cereali		Crespelle con i funghi	Cavolfiore	\	
	7		1, 3, 7	\	\	
9/11	Silvia		Silvia	Silvia	\	
Mercoledì	Uva		Calzone farcito	Radicchio	\	
	\		1, 7	\	\	
10/11	Marco		Marco	Marco	\	
Giovedì	Cioccolata calda		Risotto zucca e salsiccia	Grissino con crudo e radicchio	\	
	7		6, 7, 9, 12	1	\	
11/11	Luca		Luca	Luca	\	
Venerdì	Tè e biscotti		Polpettone e patate al forno	Spinaci in padella	\	
	1, 3, 7		1, 3, 7	\	\	
12/11	Giulio		Giulio	Giulio	\	



1

Glutine



2

Crostacei



3

Uova



4

Pesce



5

Arachidi



6

Soia



7

Latticini



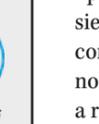
8

Frutta a guscio



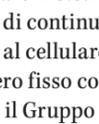
9

Sedano



10

Senape



11

Sesamo



12

SO₂

13

Lupini

14

Molluschi

Il forte di Osoppo

di Carla Fabbro

Domenica 24 Ottobre io con Sara, Federica, Savina e Teresa dopo pranzo siamo andati fino al Forte di Osoppo ed abbiamo fatto una bella passeggiata. Mi è piaciuto

molto camminare anche se dopo ero un po' stanca!

Era proprio una bella giornata di sole. Lì, ad Osoppo, c'è una fortezza militare e ci sono anche resti romani. C'è anche un bel panorama, si vede il fiume Tagliamento.



Mi piace camminare, mi rilassa molto e in questo periodo si possono anche vedere i colori dell'autunno: il giallo, il rosso e l'arancione.

Le previsioni metereologiche

di Luigi Cerizzo

Le previsioni meteorologiche sono giuste nella maggior parte nei primi due giorni, circa all'70/80%, dopo 4 giorni sono sicure solo al 50% la possibilità che siano sbagliate è molto alta.

Le previsioni meteorologiche si ottengono attraverso delle operazioni matematiche. I numeri per fare queste operazioni si ottengono attraverso tanti punti di rilevamento utilizzando vari strumenti come ad esempio: termometro, anemometro, aerostato e molti altri.

Purtroppo le stazioni di rilevamento sono distanti tra loro quindi i dati non sono completi. L'affidabilità delle previsioni del tempo dipende dalla qualità e quantità dei

dati raccolti,

un aiuto arriva

anche dai satelliti, ma l'atmosfera cambia velocemente quindi i dati non sempre sono giusti.

Il tempo che preferisco è quando piove, mi piacciono le gocce, il rumore che fanno, guardarne la forma sui vetri.



Qualche ricetta da provare a fare a casa

di Maurizio Inguscio e Chiara Fontanini (Tortellini), Marco Gaspero (Sandwich)

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE (RICETTA ORIGINALE DI BRUNO BARBIERI)

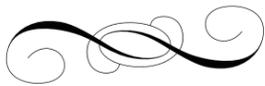
Per il brodo, questi ingredienti per 4 o 5 litri di acqua, che dovrà coprire tutte le carni:

- ¼ cappone (possibilmente la parte della coscia)
- 1 pezzo di manzo da circa ½ chilo
- 1 gambo di sedano
- 3 carote lavate e non sbucciate
- 1 cipolla sbucciata e tagliata a metà
- 1 foglia alloro
- pepe in grani



A seconda della quantità d'acqua la proporzione delle verdure sarà sempre questa: 20% sedano, 40% carota, 40% cipolla gli ingredienti andranno messi tutti insieme a freddo. Una volta preso bollore, si fa sobbollire mediamente un paio d'ore. Mentre bolle, saliranno le impurità che andranno levate con la schiumarola. Non andrà aggiunto sale in questa fase.

Passate due ore, avendo tenuto il brodo sempre ben schiumato, e senza aver tolto completamente la parte grassa, togliete la pentola dal fuoco e togliete carne e verdure delicatamente, per non intorbidire il brodo. A questo punto tenete una parte del brodo per la cottura dei tortellini e una parte da aggiungere nel piatto. Il brodo della cottura verrà utilizzato come acqua di bollitura, quindi andrà leggermente salato. Una volta pronti i tortellini, toglieteli delicatamente dal brodo con una ramina e metteteli nei piatti di portata. Aggiungete il brodo tenuto per il servizio. Questo brodo andrà salato a piacimento, o non salato affatto, a seconda del gusto. Ricordatevi che i tortellini vanno sempre cotti nel brodo, se la suddivisione delle due parti di brodo crea complicazioni si può utilizzare lo stesso brodo sia per la cottura che per servire.



SANDWICH MULTISTRATO

Ingredienti (per 6 Persone)

- 24 fette di pane in cassetta
- 800 g di scamone o di sottofiletto di vitellone
- 300 g di prosciutto di praga
- 300 g di squacquerone o di formaggio spalmabile,
- 2 spicchi d aglio
- 1 cetriolo o 2 zucchine piccole
- 80 g di spinacini
- 80 g di lattughino
- 6 uova
- 3 cucchiari di senape
- 8 rametti di timo
- 15 steli di erba cipollino
- olio di oliva extravergine
- Sale e pepe



Ungi di olio lo scamone, massaggialo con un po' di sale e un po' di pepe, poi mettilo in una pirofila e fallo rosolare in forno già caldo a 230 °C per 10 minuti. Abbassa il forno a 180 °C, aggiungi l'aglio, sbucciato e schiacciato, e metà del timo e prosegui per 15 minuti. Sforna, avvolgi la carne in un doppio foglio di alluminio e lasciala raffreddare.

Rassoda le uova cuocendole in acqua inizialmente fredda, per 9 minuti dall'ebollizione. Scolale, raffreddale in acqua, poi sgusciate e riducile a rondelle. Mescola lo squacquerone con l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici.

Affetta il roastbeef. Spunta il cetriolo e taglialo a fettine. Tosta le fette di pane. Spalmane 6 con lo squacquerone e farciscile con la carne, il lattughino, il cetriolo, metà delle uova e il timo rimasto.

Spalmane altre 6 con la senape e farciscile con il prosciutto, gli spinacini e le restanti uova. Chiudi tutti i sandwich con le fette rimaste, dividili a metà in obliquo e servili.

Cruciverba di Halloween

di Chiara Fontanini

• "vola di notte, dorme a testa in giù e mangia le zanzare";	P L U J A H J K L Ò È G
• "ci vive il conte Dracula";	Z U C C A D X Z S K L R
• "ci dorme il conte Dracula";	S P I P I S T R E L L O
• "si fanno gli gnocchi e sono ornamenti di Halloween";	V O B E P T C K L V R H
• "vola sulla scopa";	H M N R I R E G K B Y C
• "Ghostbusters, gli Achiappa...";	L A B T P E E H J N H H
• "sono le ossa delle persone che ad Halloween si muovono";	T N D Y R G A R Y H R L
• "si vede di notte ma a volte anche di giorno. È tonda";	R N G H C A S T E L L O
• "ulula quando c'è la luna, fa paura, assomiglia ad un cane ma è più grande";	F A N T A S M I N M U T
	Y R J K L D S E T V N T
	B A R A D E T U J M A I
	S C H E L E T R O K H O

Qualche ricetta da provare a fare a casa

di Maurizio Inguscio

Per Halloween Giannina ci ha dato a merenda delle patatine Pringles con del gingerino.

A pranzo c'erano degli spiedini di pollo, wurstel e salsiccia, delle patatine arancioni e gialle e una tartina al tonno con un peperone a forma di sorriso.

Per finire una macedonia e dei dolcetti a forma di dita di strega con la nutella e una mandorla che rappresentava l'unghia.

Alla fine come ogni giorno abbiamo bevuto il caffè con lo zucchero di canna.