



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

Anno #18
Data 26/4/22
Numero #695

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



info
&
web

L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- il giorno **venerdì 6 maggio** tutte le attività del C.S.R.E. saranno sospese per la formazione degli operatori;

- 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 | Pere | | Penne integrali al pesto | Insalatona mista | \ | |
| | / | | 1-7 | 7 | \ | |
| 2/5 | Tutti | | Rudi | Simone | \ | |
| Martedì | Fragole con lo yogurt | | Scaloppine al limone e Polenta | Zucchine in padella | \ | |
| | 7 | | / | / | \ | |
| 3/5 | Mario | | Marco | Marco | \ | |
| Mercoledì | Banana | | Risotto con gli asparagi | Uova ripiene Radicchio | \ | |
| | / | | 6-7-9-12 | 3 | \ | |
| 4/5 | Giulio | | Mario | Mario | \ | |
| Giovedì | Aperitivo | | Pizza con wurstel e carciofini | Radicchio | \ | |
| | 0 | | 1-7 | / | \ | |
| 5/5 | Tutti | | Carla | Carla | \ | |
| Venerdì | Yogurt al caffè | | Filetto di pesce | Patate al forno Spinaci | \ | |
| | 7 | | 4 | / | \ | |
| 6/5 | Giulio | | Giulio | Marco | \ | |



Zuppa d'orzo, patate e fagioli

di Marco Gaspero

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Perla zuppa

- 200 g di patate
- 150 g di fagioli freschi
- 140 g di orzo perlato
- 5 cucchiaini di olio d'oliva EVO
- 1 cipolla
- 2 porri
- 1 costa di sedano
- 200 ml di latte
- sale e pepe



PREPARAZIONE 20 MINUTI

Cottura 90 minuti

Mondate la cipolla, i porri e la costa di sedano e riducetele a dadini per il soffritto; fatele rosolare brevemente, aggiungete l'orzo e coprite il tutto di acqua. Fate cuocere per circa 30 minuti, poi aggiungete anche i fagioli e le patate.

Versate il latte caldo e fate cuocere, a fuoco lento, per circa 1 ora, mescolando di frequente per evitare che la zuppa si attacchi al fondo della pentola, aggiustate di sale e pepe.

Servite la zuppa ben calda con, a piacere, fette di pane abbrustolito sotto il grill del forno per qualche minuto, un filo d'olio d'oliva extravergine e una macinata di pepe.

Per rendere più saporita (e calorica) la ricetta, potete aggiungere al soffritto qualche fetta di pancetta tagliuzzata a striscioline sottili.

La mostra a Pagnaccoo

di Federica Benati

14 04 2022

Sabato 9 aprile siamo partiti con il pulmino rosso da Reanuzza con Martina, Savina, Carla e Teresa a vedere la mostra dell'Associazione Arte-Pagnacco. Alla mostra un signore ha fatto il discorso presentando i lavori e anche Mauro ha detto delle cose. Infine Maurizio ha tagliato il nastro blu per l'inaugurazione di questa mostra che sarà visibile tutto il mese di Aprile.

Sono molto contenta che Martina ha visto i nostri piatti in ceramica e il quadro fatto con le capsule, oltre ai quadri di arte terapia che abbiamo fatto con Erica.

Sono molto contenta che è venuta Paola (che è da tanto tempo che non la vedevo)insieme a Mariolina e Giulio. C'era tanta gente tra cui Fiorella la mamma di Silvia, Franca la mamma di Maurizio, Paola e Oscar Corino. Alla fine li all'arte Pagnacco hanno fatto un piccolo rinfresco con le patatine e le pizzette, il chinotto, il gingerino e il pandoro . Alla fine siamo rientrati a Reanuzza per cena perché Martina e Carla avevano preparato la pizza.

Sono stata molto contenta della mostra perché i lavori sono stati fatti da noi ragazzi e ragazze del centro di Reanuzza.

Mi è dispiaciuto non vedere Valeria (perché era in vacanza) e invitarla per una prossima festa che faremo al centro di Reanuzza speriamo il prima possibile.

A ceramica

di Federica Benati

Quando eseguo l'attività di ceramica mi trovo davanti la tavolozza, gli spessori di legno o ferro, il mattarello e l'argilla.

Sulla tavolozza tiriamo l'argilla bianca dentro la forma (rettangolare o rotonda) e la tiriamo con il mattarello e con la lancetta (un oggetto sottile a forma proprio di lancetta di orologio) togliamo l'argilla in eccesso. Con lo stampo facciamo la forma che mi va ad esempio rotonda o rettangolare. Per non fare attaccare al legno l'argilla mettiamo della pellicola da cucina .Con una spugnetta ci aiutiamo a modellare la forma che sto facendo. Grazie ad una tecnica che si chiama "Colombino" facciamo dei salsicciotti con l'argilla. Questi vengono messi uno sopra all'altro per le forme che desideriamo.

Io ho fatto un vaso alto con i manici che ho dipinto di blu. Per dipingere ho potuto usare dei pennelli . Bisogna stare attenti che, prima di dipingere, l'argilla sia bella asciutta, per farlo più velocemente usiamo un phon.

La ceramica mi piace perché sto bene a creare tanti oggetti diversi.

Pasqua

di Maurizio Inguscio

Giovedì Santo, a casa, abbiamo mangiato il fegato, le melanzane e il formaggio. Abbiamo bevuto il thè e lo sciroppo di amarena.

Il Giorno di Pasqua invece, a colazione, ci siamo fatti dei biscotti integrali con la marmellata di albicocca e il latte di soia con dentro i corn-flakes.

A pranzo siamo andati da Maurizio, in pizzeria, a Colloredo di Prato. Eravamo in 3, io e i miei genitori. Come antipasto abbiamo mangiato una mousse e della salsa verde; gnocchetti verdi come prima portata poi gli involtini con le patate al forno, la verdura. Abbiamo bevuto il caffè macchiato e la panna cotta. Per le 14:30 siamo rientrati a casa. A Pasquetta invece, abbiamo pranzato verso le 12.30. La mamma ha preparato le briciole con la verdura e i pomodori e della mozzarella.

Il 25 Aprile sono stato con i miei genitori. E' stata una giornata tranquilla.

Uscita a fare Shopping

di Teresa Zamparo

Ieri pioveva e così abbiamo deciso in mattinata di andare a fare shopping al "Città Fiera" eravamo io, Katia e Carla.

Parcheggiato il pulmino rosso al coperto siamo entrate a vedere i negozi. C'era un negozio nuovo di caramelle e noi siamo entrate per vedere.

Poi siamo andati da Tiger, un negozio che vende un po' di tutto. Io ho comprato dei pennarelli e un quaderno per scrivere gli indirizzi.

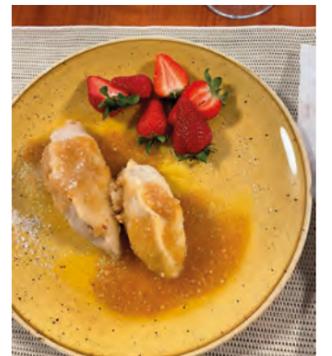
In un altro negozio invece, abbiamo comprato dei calzini di diverso tipo. I miei sono grigio-blu con disegnata una margherita.

Prima di tutto ciò siamo andati in un bar a fare colazione. Io ho preso una brioche e il cappuccino. Alla fine della mattinata siamo tornate al centro per preparare il pranzo (pastasciutta al ragù e insalata)

La mia Pasqua

di Luigi Cericco

A casa nostra, il giorno di Pasqua, è venuta Edda, la nonna di Giulia, la mamma di Gianni cioè mio cognato. Mi ha regalato un uovo di Pasqua e un dolce a forma di colomba con un uovo sodo all'interno. Un uovo vero, di gallina!



Il 25 Aprile invece con la mamma siamo andati a Nova Gorica a trovare la zia Silvana che ci ha offerto una fetta di strudel, il succo di frutta alla mela e il caffè. Poi siamo andati a pranzo in un ristorante che si chiama "Hotel Sabottin". Abbiamo ordinato una Coca-cola e dell'acqua Radeska. Io ho mangiato una bistecca impanata con le patatine fritte e il dolce, gli Struklj. Questo è un dolce tipico, sono degli strucchi fatti con le noci e il burro fuso sopra.

Una bella sorpresa

di Savina Vincifori

Martedì 19, subito dopo Pasqua, abbiamo avuto una bellissima sorpresa: al bar biologico "L' Arc di San Marc" è venuta a far merenda con noi Betty; era ben 2 anni che non la vedevamo e... finalmente è arrivato il momento! Eravamo tutte 5 contente di rivederla. Con lei abbiamo chiacchierato un bel po' del più e del meno. Questa è stata proprio una bella sorpresa!



La nostra vita è fatta di occasioni, anche di quelle che abbiamo perso.



Il curioso caso di Benjamin Button

5,5 km di passeggiata

Silvia, Rudi, Marco ed Emanuela Saletta

