

INSIEME?? Si PUÒ!!

IL GIORNALINO
DELL'ASSOCIAZIONE
INSIEME SI PUÒ

Maggio | 23

Anno 19 | Data 28/04/23 | Nr 740 | C.S.R.E. & G.A. "Chiara Aquini" | Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rojale (UD) | Giornalino di

Giorno	Spuntino di metà mattina	Attività mattina	Pranzo			Attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	\	Festa deli Lavoratori	\	\	\	Festa deli Lavoratori
1/5	\		\	\	\	
Martedì	Aperitivo		Intervento Straordinario in loco	Orecchiette cime di rapa e acciughe	Insalatona	
2/5	1-7	1-4-7		4-11	\	
	Maurizio	Maurizio		Maurizio	\	
Mercoledì	Spremuta di arancia	Intervento Straordinario in loco	Carciofi e patate Frittata	Radicchio	\	Intervento Straordinario in loco
3/5	\		3-7	\	\	
	Maurizio		Teresa, Savina	Tutti	\	
Giovedì	Banana	Intervento Straordinario in loco	Crema di patate e carote	Bistecca di pollo Cavolfiori in insalata	\	Intervento Straordinario in loco
4/5	\		6-7-9-12	1	\	
	Savina		Savina	Savina	\	
Venerdì	Wafer	Intervento Straordinario in loco	Tostone	Pomodori e carote	\	Intervento Straordinario in loco
5/5	1-7		1-7	\	\	
	Teresa		Teresa	Teresa	\	

L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- si chiede, per eventuali necessità, di far portare una tuta da lasciare in struttura;

- si ricorda che, ogni variazione dello stato di salute dell'Ospite o di un familiare convivente, va comunicato anche per iscritto tramite il modulo "Allegato 6 - Scheda variazione stato salute" 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";

RingraziandoVi per l'attenzione, resto a disposizione per eventuali chiarimenti e porgo cordiali saluti.

Si ricorda ai soci dell'Associazione Insieme si Può ODV l'Assemblea Ordinaria di martedì 2 maggio alle ore 18.30 presso la sede di Reanuzza.

I vecchi tempi son tornati

di Savina Vincifiori

Sono andata al concerto dei Black Diamonds (Cover band dei Kiss di Torino). Lo show si svolgeva a Gemona campolessi. Il concerto è iniziato alle ore 21.30 fuori da una sagra. Prima abbiamo mangiato e bevuto patatine ed una Cola.

Ero così eccitata che non vedevo l'ora di risentirli a suonare!!! Dopo 2 anni di silenzio. Con me c'era Martina. Mi sono sentita amata, coccolata e voluta bene perché finalmente ho rivisto Gilly, Fabio, Roby e Alex!!!!!!!



La festa degli asparagi a Tavagnacco

Il 29-30 aprile, 1 maggio, 6-7 e 13-14 maggio ci sarà la Festa degli Asparagi a Tavagnacco.

La festa è organizzata dalla Pro Loco per promuovere uno dei prodotti tipici del territorio, l'asparago bianco. Gli asparagi possono essere verdi e bianchi. Il primato della produzione in Friuli spetta proprio all'asparago bianco.

La manifestazione è nata nel 1935 e quest'anno ha raggiunto l'85° edizione. La prima edizione risale al 19 maggio 1935.



Solo la Guerra Mondiale, il terremoto del 1976 e l'emergenza Covid-19 causarono momentanee sospensioni della festa.

La sagra si svolge nel locale campo sportivo, dove si potranno mangiare piatti a base di asparagi bianchi.

Tra i piatti in menù:

- risotto con asparagi
- uova sode con asparagi
- crespelle con asparagi
- frittata di asparagi



Per ogni serata è previsto un evento diverso. Sabato 13 maggio la serata sarà dedicata agli alpini in occasione della 94° Adunata Nazionale Alpini a Udine prevista dal 11 al 14 maggio 2023.

Stesura: Teresa, Emanuela S., Chiara e Mario

Trascrizione al PC: Federica

Disegno: Rudi



IL COMPLEANNO DI MIO FRATELLO MASSIMO

di Maurizio Inguscio

Venerdì 7 aprile, a pranzo, con i miei genitori, Massimo e i miei nipoti, Chiara e Gabriele, abbiamo festeggiato il compleanno di mio fratello: 50 anni!

Abbiamo mangiato le uova, del formaggio, affettati, la pasta al pesto e.. molto altro!

Arrivati al dolce, abbiamo mangiato i pasticcini portati da Massimo e la torta che ho ordinato io da Beltrame con la panna, crema e il cioccolato. Molto buona!

Finita la festa di Massimo, mio papà, mio fratello, Gabriele ed io siamo partiti per Lecce...ma questa è un'altra storia!

...alla prossima puntata per un racconto dettagliato del nostro viaggio!

Si viaggia a Lecce

di Maurizio Inguscio con l'aiuto di Chiara e Giulio Alto

Siamo partiti da casa per andare a prendere l'aereo. Siamo partiti dall'aeroporto di Venezia. Siamo partiti con aereo per atterrare a brindisi dove abbiamo preso la macchina a noleggio in direzione Lecce.

Arrivati a Lecce alle 19.00 All'hotel "Tiziano", abbiamo scaricato le valigie e ci siamo messi comodi nella camera.

A cena ho mangiato gnocchi con pomodoro, affettato, grana e patate al forno.

Mio papà ha preso la minestra di verdure e Gabriele ha preso il branzino.

La domenica di pasqua siamo andati con i parenti a nella chiesa di santa croce, quindi a mangiare al ristorante santa Monica.

Eravamo in tanti noi più i miei parenti circa in 20. Dopo siamo tornati al hotel a riposare.

Nel frattempo Massimo e Gabriele sono andati a prendere le uova di Pasqua per i cugini e le cartoline per me, oltre ai rustici, un tipico piatto leccese fatto da mozzarella, pomodoro e prosciutto crudo (qua a fianco la ricetta).

La sera di pasqua siamo rimasti in hotel.

Abbiamo cenato in compagnia di Antonio e Annarita i miei cugini. Intorno alle 19 è arrivato il figlio di Lucio(il nipote di mio papà) Cristian e la sua ragazza raffaella.

A pasquetta ci siamo svegliati, fatto colazione in albergo e dopo siamo andati a trovare mia zia rosetta(la sorella di mio papà) quindi a vedere l' officina di gomme di Davide e chiara , altri miei cugini di Lecce.

A pranzo in un ristorante nuovo e poi una passeggiata nella chiesa di Santa Croce.

L'undici abbiamo fatto le valigie, andati a prendere i pasticcotti e i rustici (da portare al centro e a Maria Pia) e quindi ci siamo diretti a Brindisi in aeroporto. Intorno alle 17 siamo atterrati a Venezia.

È stata proprio una bellissima vacanza.

IL SAPONE ALLE VIOLETTE

di Silvia Ballarin

Abbiamo sciolto l'olio con i fiori di violette, abbiamo pesato l'olio e abbiamo aggiunto quello che mancava. Abbiamo pesato l'acqua nella caraffa, aggiunto l'idrossido di Sodio e mescolato bene.

Questa soluzione diventa caldissima e bisogna aspettare che si intiepidisca. Quindi una volta raffreddata, abbiamo versato la soluzione e frullato con il frullatore abbiamo aggiunto l'essenza di rose e l'argilla rosa, mescolato bene e messo all'interno degli stampi.

Dopo due giorni si può togliere dagli stampi e si lascia "stagionare" per quattro settimane, dopodiché il sapone è pronto per essere usato.



IL RUSTICO LECCESE

INGREDIENTI. (QUANTITÀ PER CIRCA 8 - 10 PEZZI)

- 2 rotoli oppure 1 dose di Pasta sfoglia
- 150 gr di besciamella
- 50 gr di polpa di pomodoro
- 100 gr di mozzarella perfettamente sgocciolata
- 1 tuorlo grande o 2 piccoli (per pennellare)
- Sale

PREPARAZIONE

Prima di tutto, preparate la besciamella, quindi frullate la polpa di pomodoro, salatela e ponete da parte.

Infine srotolate la pasta sfoglia (entrambi i rotoli) e intagliate dei cerchi di 10 - 12 cm: trasferite la metà dei cerchi ricavati direttamente sulla loro carta, su una teglia da forno. Pennellate con tuorlo sbattuto il bordo di circa 2 cm.

Adagiate al centro 1 cucchiaino di pomodoro, 1 di besciamella e due pezzetti di mozzarella strizzata molto bene in un panno. se dovesse uscire del liquido asciugate con dello scottex.

Infine aggiungete su ogni base un disco e sigillate perfettamente picchiettando i bordi, facendoli aderire alla superficie:

Riponete in frigo 30 minuti circa. Infine picchiettate di nuovo i contorni dei vostri rustici per sigillare bene e pennellate la superficie con tuorlo.

Cuocete in forno statico ben caldo a 200° per circa 25 minuti fino a quando i rustici leccesi non sono ben gonfi e dorati!

Sfornate e lasciate raffreddare completamente prima di gustare (altrimenti si sgonfia)



L'ultima giornata a Sport Integrato insieme al Melograno e ai ragazzi delle scuole Marinelli e Zanon

