

# INSIEME??

## Si PUÒ!!

IL GIORNALINO  
DELL'ASSOCIAZIONE  
INSIEME SI PUÒ

Anno 18 | Data 16/12/22 | Nr 723 | 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 19/12	Aperitivo Patatine e gingerino	Intervento Straordinario in loco	Broade e muset Polenta	Radicchio	\	Intervento Straordinario in loco
	\		12	\	\	
	Rudi		Rudi	Rudi	\	
Martedì 20/12	Kiwi	Intervento Straordinario in loco	Tortellini in brodo	Filetto di maiale Patate	\	Intervento Straordinario in loco
	\		1,6,7,9,12	\	\	
	Tutti		Tutti	Tutti	\	
Mercoledì 21/12	Thè e biscotti	Intervento Straordinario in loco	Risotto alla contadina	Formaggi misti Carote grattugiate	\	Intervento Straordinario in loco
	1,3,7		1,3,7,8	7	\	
	Tutti		Tutti	Tutti	\	
Giovedì 22/12	\	Festa di Chiusura	\	\	\	Festa di Chiusura
	\		\	\	\	
	\		\	\	\	
Venerdì 23/12	\	C.S.R.E. Chiuso	\	\	\	C.S.R.E. Chiuso
	\		\	\	\	
	\		\	\	\	

### L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -  
Coordinatore Responsabile -

#### Si informa che:

- Come anticipato le attività del C.S.R.E termineranno con la festa di Natale di **giovedì 22 dicembre** p.v. a cui siete tutti invitati;

- Vi aspettiamo **domenica 18 dicembre a Palmanova**; saremo presenti su invito di Magia delle Mani APS in piazza Grande dalle ore 9 alle 19;

- siamo ancora 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, 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";

- per contattare il C.S.R.E. è possibile utilizzare il numero fisso 0432 857786;

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



### Ho letto...

di Luigi Cerizzo



Ho letto un fumetto che parla dei videogiochi. Io non uso i videogiochi ma vedo la tv e immagino di essere l'eroe che sa usare le armi.

I film che guardo sono film sui romani, western o telefilm come Zorro. Il coraggio dei personaggi mi piace molto. Ogni tanto anche a me piacerebbe avere un po' più di coraggio. Ad esempio mi piacerebbe guidare una macchina da corsa, una Ferrari rossa per correre veloce sulle piste.

Mi piacerebbe essere un pilota di Formula 1 per gareggiare sulle piste di tutto il mondo, come la pista di Catalogna, un autodromo che si trova in Spagna. È la sede del gran premio di F1 dal 1991 in Spagna.

In Tv mi ricordo di aver visto un pilota di F1 che si chiamava Ayrton Senna da Silva, straordinario pilota purtroppo morto in una curva della pista di Imola durante una gara nel 1994. È stato considerato per molto tempo uno dei piloti migliori al mondo.

L'abbigliamento di un pilota di F1 è speciale: una tuta protettiva, gli scarponi e nelle mani dei guanti. In testa ovviamente un casco. Il pilota di F1 ha questo abbigliamento per proteggersi dai possibili incidenti che possono avvenire durante una gara con le macchine da corsa.

In pista a fine gara c'è una persona che sventola la bandiera a scacchi.

La bandiera a scacchi sventolata significa che la gara è finita perché il pilota ha raggiunto il traguardo.

### AUGURI RUDI!!!







**FESTA  
DI NATALE 2022**

**E DOPO TANTA ATTESA**  
Vi aspettiamo **giovedì 22 dicembre alle ore 12.00** presso i locali del C.S.R.E. "Chiara Aquini".  
Sarà l'occasione per presentare il Calendario 2023 e le creazioni dei nostri laboratori per i vostri regali natalizi. Concluderemo con un momento conviviale e lo scambio degli Auguri di Buone Feste

*Siete tutti invitati*  
R.S.V.P.

Si ringrazia Chiara, Mario e Simone per l'aiuto nella realizzazione di questo invito!!

## Stelle di Natale con Zabaione

da una scelta di Simone Qualizza

### Ingredienti

#### Per le stelle

- 3 fette di Pandoro (buono)

#### Per lo zabaione

- 4 Tuorli (di uova bio)
- 80 g di Zucchero
- 50 g di Marsala

#### Per la ganache al cioccolato

- 65 g di Panna fresca liquida
- 70 g di Cioccolato fondente

### Preparazione

Per preparare le stelle di pandoro con crema allo zabaione, iniziate a realizzare quest'ultimo. Ponete sul fuoco un tegame con dell'acqua e portatela a sfiorare il bollore. Versate in una bastardella (o in un tegame leggermente più piccolo di quello usato per far bollire l'acqua) i tuorli, unite lo zucchero e sbatteteli leggermente con una frusta a mano. Aggiungete anche il marsala, versandolo a filo, sempre mescolando. Quando si sarà amalgamato, trasferite la bastardella nel tegame con l'acqua bollente. Continuate a sbattere per 10-15 minuti fino a far addensare il composto, se preferite per comodità potete utilizzare uno sbattitore elettrico, altrimenti andrà bene una comune frusta.

Una volta ottenuto un composto chiaro e spumoso, spostate la bastardella all'interno di una ciotola più grande, colma di acqua e ghiaccio. In questo modo bloccherete la cottura ed eviterete di ottenere un risultato "strapazzato". Continuate a sbattere circa per 1 minuto, trasferite il vostro zabaione all'interno di una ciotola e conservatelo in frigorifero.

Una volta pronto lo zabaione, dedicatevi a realizzare la ganache al cioccolato. Tritate finemente il cioccolato fondente e trasferitelo all'interno di una ciotola. Ponete a

## Il mio prossimo Natale

di Maurizio Inguscio

La vigilia del prossimo Natale forse andrò nella frazione di Battaglia, vicino a Fagagna dai miei amici Giorgio e Barbara.

Mi verranno a prendere gli amici di Treviso per accompagnarci.

A Natale invece saremo in famiglia e mangeremo a Pesian di Prato da me. Verranno i figli di Chiara e Antonio, Anna Maria e Valentina e verranno anche i figli di Giorgio e Barbara: Maria, Jury e Chiara.

Spero di vedere anche gli amici Vera, Massimo e Andrea.

scaldare la panna e una volta che avrà sfiorato il bollore versatela direttamente all'interno della ciotola con il cioccolato. Mescolate il tutto lentamente, senza incorporare troppa aria, fino a far sciogliere completamente il cioccolato.

A questo punto otterrete una ganache liscia e cremosa, lasciatela intiepidire e nel frattempo tagliate il pandoro in senso orizzontale, in modo da ottenere 3 fette per un totale di circa 400 g di pandoro.

Scaldare una padella piatta antiaderente e fate dorare le stelle di pandoro da entrambe i lati per pochi minuti. A questo punto siete pronti a comporre le vostre stelle di pandoro. Stendete un paio di cucchiaini di zabaione su un piatto da portata e adagiate la prima fetta, quindi aggiungete ancora 2 cucchiaini di zabaione e coprite con un'altra fetta di pandoro.

Aggiungete ancora un pò di zabaione e ultimate con l'ultima fetta di pandoro. Versate quindi lo zabaione rimasto e stendetelo sull'intera fetta, aiutandovi con un cucchiaino. Trasferite la ganache all'interno di un biberon da pasticceria o una sac a poche e utilizzatela per decorare la superficie del dolce. Le stelle di pandoro con crema allo zabaione sono pronte, non vi resta che servirle!