

INSIEME?? Si PUÒ!!

IL GIORNALINO
DELL'ASSOCIAZIONE
INSIEME SI PUÒ

Anno 19 | Data 24/02/23 | Nr 731 | 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	Mela	Intervento Straordinario in loco	Pasta al pomodoro	Insalata mista	\	Intervento Straordinario in loco
27/2	Emanuela S.		1-7	4	\	
Martedì	Tramezzini e gingerino	Intervento Straordinario in loco	Crema di zucca e carote con crostini	Patate al forno Spiedini di pesce	\	Intervento Straordinario in loco
28/2	Maurizio		1-6-7-9-12	1-2-4	\	
Mercoledì	Pera	Intervento Straordinario in loco	Risotto con verdure	Prosciutto, speck e Cavolfiori	\	Intervento Straordinario in loco
1/3	Federica		6-7-9-12	1	\	
Giovedì	Sinfonia di gusti: DOLCE Biscottini con crema	Intervento Straordinario in loco	Sinfonica di gusti: SALATO Straccetti di pollo, radicchio e cous cous	Sinfonia di gusti: ACIDO Finocchi, noci e pompelmo rosa	\	Intervento Straordinario in loco
2/3	Simone		7	8	\	
Venerdì	Yogurt alla frutta	Intervento Straordinario in loco	Lasagne con ricotta, pomodoro e basilico	Insalata farcita	\	Intervento Straordinario in loco
3/3	Savina		1-7	7	\	

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

Si informa che:

il giorno **mercoledì 8 marzo** le attività del C.S.R.E. termineranno alle **ore 13:30** per la formazione obbligatoria degli operatori;

- 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;

- ci sono ancora dei problemi con la linea telefonica e pertanto per eventuali comunicazioni siete invitati a contattarmi direttamente;

- si ricorda che, 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" 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.

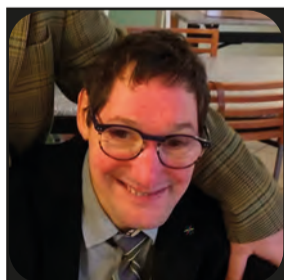


Un quiz sui suoni degli animali... (ma attenti al tranello!)

di Luigi Cericco

Vediamo chi indovina gli animali dai versi che fanno!

- la _____ muggisce
- il _____ grugnisce
- il _____ nitrisce
- la _____ bela
- la _____ chiocchia
- l' _____ starnazza
- ma anche _____ starmazza
- il _____ canta (chicchirichi)
- l' _____ raglia
- il _____ gloglotta



AUGURI GIANNINA!!!



Il mio sabato tra nuoto e carnevale

di Luigi Cericco

Sabato mattina sono andato in piscina a nuotare. Ho fatto diversi esercizio di nuoto. Dopo l'attività sportiva siamo andati nello spogliatoio dei "men" (*in inglese "men" vuol dire uomini*) e ci siamo cambiati. Poi, con la Subaru sono andato nel bar sull'angolo a destra della piscina a fare l'aperitivo. Abbiamo bevuto: io un cappuccino e la mamma ha preso un gingerino con un pezzetto di pizzetta. Io avevo sul piattino un biscottino.

Dopo siamo andati a Nimis a fare la spesa. Prima siamo andati da Anna a prendere il pane, poi da Laura a prendere gli affettati e quindi a casa a pranzo.

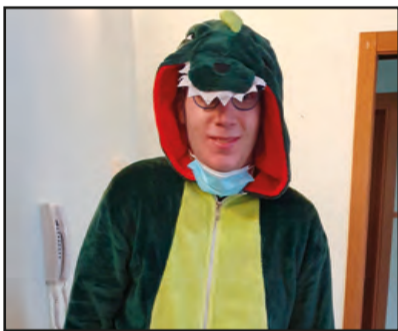
Nel pomeriggio siamo tornati a Udine a fare la festa di carnevale con i ragazzi dell'Oltre lo Sport (*Oltre lo Sport è un'associazione di nuoto di cui io faccio parte*).

Alla festa ho visto Luca Catalano. C'erano tante maschere. Chi era vestito da lucertola, chi da Re Artù. Io invece ero vestito da Zorro.

Alla festa c'era anche da mangiare: crostoli, patatine, frittelle, popcorn mentre da bere c'era coca cola, aranciata e acqua. Io e la mamma siamo andati via verso le 17.00 e siamo tornati a Nimis.



Qualcuno si è vestito da...



ro, l'olio di semi di girasole, il liquore all'anice, la scorza di limone grattugiata e il pizzico di sale. Uniamo la farina un po' alla volta, mescolando con le mani.

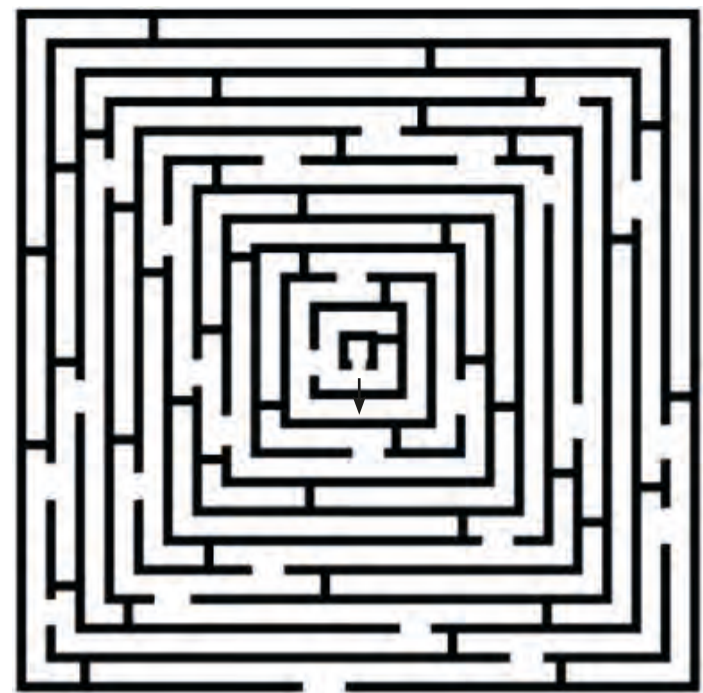
Una volta ottenuto l'impasto nella ciotola, trasferiamolo su un piano di lavoro infarinato e continuiamo a lavorarlo fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea. Preparato il nostro impasto base, avvolgiamolo nella pellicola per alimenti e facciamolo riposare almeno 30 minuti, così sarà più facile da stendere. Trascorso il tempo di riposo, sul piano di lavoro infarinato stendiamo la sfoglia con il mattarello, facendola molto sottile.

ROSELLINE DI CARNEVALE

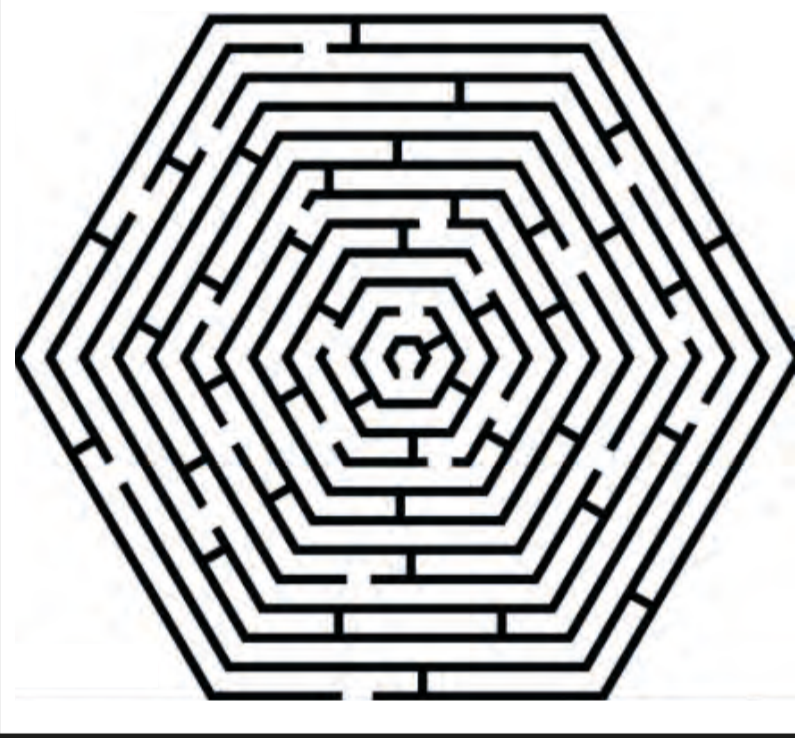
Prediamo due coppa pasta a forma di fiore, uno più grande e uno più piccolo, e ricaviamo dalla sfoglia lo stesso numero di fiorellini grandi e piccoli. Sopra i fiori grandi al centro con albume e attacchiamo sopra i fiori piccoli, un po' ruotati rispetto ai grandi. Poi olio ben caldo (circa 170°C), girandole di tanto in tanto e scolatele appena sono ben dorate, poggiandole su un foglio di carta assorbente. Disponiamo le roselline su un vassoio e, con una sac-a-poche, mettiamo su un ogni rosellina un bel ciuffo di crema pasticcera. Infine decoriamo con mezza ciliegina candita poggiata sulla crema e con zucchero a velo

CHIACCHIERE

Con una rotella tagliamo la sfoglia per dare forma alle chiacchiere. Tagliamo nel senso della lunghezza, ricavando strisce larghe circa 4 cm e poi dividendole a metà. Mettiamo sul fuoco una pentola capiente con olio per friggere. Quando sarà ben caldo (170° C), friggiamo le nostre chiacchiere girandole di tanto in tanto. Scoliamo quando saranno ben dorate. Via via che le friggiamo, quelle pronte disponiamole su un foglio di carta assorbente per togliere l'olio in eccesso. Mettiamo le chiacchiere su un piatto e decoriamole con zucchero a velo. Vogliamo cuocere le nostre chiacchiere in forno? Allora inforniamole a 200° C e lasciamole cuocere per 10 minuti, sistemate in una teglia rivestita con carta forno.



DUE NUOVI CRUCIVERBA DALLE FORME DIVERSE



Con un unico impasto...quante ricette - I parte

di Maurizio Inguscio

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO BASE

- 1 uovo
- 140 g farina 00
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di semi di girasole
- 1 cucchiaino liquore all'anice
- 0,5 limoni (la scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale fino

PREPARAZIONE

In una ciotola rompiamo un uovo e aggiungiamo lo zucchero, l'olio di semi di girasole, il liquore all'anice, la scorza di limone grattugiata e il pizzico di sale. Uniamo la farina un po' alla volta, mescolando con le mani.

