

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

| | |
|----------------------------|---|
| Natale con amici e parenti | 1 |
| Diario delle feste | 2 |
| Nuovi giochi... | 2 |
| Tanti auguri ... | 4 |

Rubriche

| | |
|--------------------------|---|
| Benvenuti tra noi a... | 1 |
| Melodie della Memoria | 3 |
| Barzioletta del mese | 3 |
| I festeggiati di gennaio | 3 |
| L'angolo di Vinicius | 4 |
| Un pensiero per Renata | 4 |



BUON 2017!!!



Natale con amici e parenti

Tante sono le tradizioni che accompagnano la grande festa degli ospiti con amici e parenti e dei dipendenti che viene organizzata tutti gli anni nei nostri grandi saloni. Una numerosissima famiglia che si ritrova per scambiarsi gli auguri, come con piacere ha sottolineato il nostro Presidente che si è presentato a sorpresa ma che giustamente non poteva mancare a questo appuntamento da buon capofamiglia.

La serata si è aperta con il sempre più bravo Coro e i tipici canti natalizi, regalandoci addirittura due bis, acclamati dal pubblico. In seguito, l'apertura del Mercatino solidale con i tanti lavoretti realizzati dai nostri ospiti; come sempre, appena aperte le porte si crea la calca attorno al banco con le tante idee regalo. Quest'anno il ricavato sarà devoluto alla sede di Trieste dell'ABIO, Associazione per i Bambini In Ospedale. Obiettivo di questa associazione è l'aiutare i bambini a superare l'impatto con l'ospedale attraverso il gioco, l'ascolto ed il sorriso, grazie al supporto di volontari formati dall'associazione stessa.

A seguire il grande cenone di Natale nella gremita sala da pranzo ed al termine gli auguri del Presidente.



Benvenuti tra noi a ...



Luigi



Fiorinda

Diario delle Feste

L'aria di festa si respira negli spazi della Casa Albergo per tutto il mese di dicembre, sempre ricco di momenti da trascorrere in compagnia. L'Associazione Culturale Nuovo Lavoro ci ha dedicato un pomeriggio di poesie e musica, regalandoci inoltre alcuni addobbi per l'albero di Natale.

Sempre attesi dai nostri ospiti gli incontri con i bambini dell'Azione Cattolica gradiscana: oltre alla consueta recita di Natale davanti al Presepe, quest'anno hanno organizzato una tombola speciale con i nostri ospiti. Inoltre, i ragazzi delle classi quinte della Scuola Primaria di Gradisca che hanno allietato una mattina con i canti della tradizione natalizia.

Divertenti anche i pomeriggi in musica con qualche ospite che accenna un passo di ballo ed altri che sembrano partecipare ad un karaoke cantando animatamente soprattutto le canzoni popolari.

Oltre ai momenti di svago c'è anche il tempo per partecipare alla Santa Messa celebrata nella nostra sala culto, al termine della quale viene benedetto come da tradizione il nostro Presepe, immancabile scenografia di tutte le iniziative fin qui elencate.

Grande festa anche per l'ultimo dell'anno in attesa della mezzanotte per brindare al nuovo anno; gli ospiti si sono intrattenuti in compagnia fino a tardi giocando a tombola.



Nuovi giochi per la Scuola dell'Infanzia

A volte le parole non aggiungono molto, con piacere riportiamo nel formato più grande possibile su queste nostre pagine il bellissimo ringraziamento che abbiamo ricevuto dai bambini della Scuola dell'Infanzia di Gradisca d'Isonzo, felici dello scivolo e della casetta in legno che abbiamo donato e che renderanno il loro giardino ancor più ricco di giochi dopo i lavori di riqualificazione attualmente in corso.





Melodie della Memoria



Ho risolto i miei problemi

Avevo una vita tormentata.

Abitavo a Poggio III Armata, Sdraussina per i gradiscani; vivevo da solo, avevo avuto problemi di salute piuttosto seri e temevo la solitudine.

Non è che la manifestassi apertamente, anche perché mi sono sempre considerato, e così mi vedevano gli altri, una persona indipendente, artefice del proprio destino.

Uscivo, andavo a ballare, mi cucinavo quel che più mi piaceva, lavoravo nel giardino e nell'orto ma... mi sentivo solo.

Ho scelto l'ospitalità della Fondazione per prova; mi garantiva sicurezza, mi offriva tanti servizi, ma avevo paura di intaccare la mia proverbiale indipendenza.

A distanza di anni sono ancora qua. La mia indipendenza l'ho conservata nei limiti del possibile, ma tutto il resto offertomi, mi ha dato tranquillità in più, sicurezza ed anche compagnia.

Qui ho conosciuto tante persone, che come me hanno dei vissuti sofferti e tormentati e che, proprio come me, qui hanno trovato certezze.

Ogni tanto riprendo il libro biografico di Osiride Brovedani e rileggendo la sua vita, anche per lui tormentata dalla deportazione in campo di concentramento, non posso fare a meno di ammirare la sua visione del mondo, la sua grande capacità imprenditoriale e la convinzione che l'aiuto agli altri (nel caso i ragazzi) possa essere un trampolino di lancio per avere possibilità ad affermarsi.

Io e gli altri ospiti, anche se anziani, godiamo appieno di questa opportunità ed io non finirò mai di ringraziarlo per questo.

n.d.r.: l'autore di questa Melodia ha chiesto di poter rimanere anonimo.



La barzelletta del mese



TRA AMICI

«Sai, sono preoccupato, da un po' di tempo mia moglie ha preso la brutta abitudine di girare da un bar all'altro...»

L'amico risponde «Ha preso il vizio di bere?»

«Macchè, ha preso il vizio di venirmi a cercare!»

Rita Addimanda



I festeggiati di gennaio(... visibili)



2 Manuela F.

3 Luigi M.

3 R.D.R.

9 Gigliola M.

18 Silvana C.



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Ingredienti per 4 persone:

320 gr. scialatelli freschi

80 gr. pancetta stufata

600 gr. broccoletti

1 cipolla media

1 spicchio d'aglio

Grana grattugiato

30 gr. olio extra vergine oliva

Sale e pepe

SCIALATIELLI E BROCCOLI

Scaldare l'olio in una padella grande e fatevi appassire la cipolla affettata sottilissima, l'aglio tritato e la pancetta tagliata a dadini. Mondate i broccoletti, lavateli bene e cuoceteli in acqua salata bollente per 5 minuti. Scolateli ancora al dente, versateli nella padella, salate, pepate e lasciateli insaporire per qualche minuto. Cuocete la pasta, scolatela al dente e fatela saltare nella padella con i broccoletti. A fuoco spento mantecatela con il formaggio grattugiato e servitela ben calda.

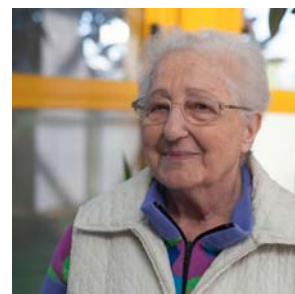
BUON APPETITO!!

a cura di M.S.

n.d.r.: potrebbero mancare degli ingredienti coperti da segreto culinario.

Un pensiero per Renata

Noi tutti la ricordiamo con affetto e ci piace ripensarla durante la gita che abbiamo fatto a novembre. All'inizio non voleva nemmeno partecipare: alla fine ha ammesso di essere stata davvero contenta di aver cambiato idea, poiché sarebbe stato un vero peccato perdere l'occasione di trascorrere una giornata così divertente; ha raccontato anche di come, col marito, fosse andata spesso a ballare nel locale in cui avevamo pranzato, organizzando lei stessa le feste con gli amici. Un racconto dolce-amaro come il suo sorriso.



Tanti auguri da...



Direzione, redazione, testi, foto, grafica e stampa realizzati dagli ospiti e dal personale della Fondazione.