



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

Editoriale	1
Mani di fata	1
Diario delle feste	2
L'aloè vera	4

Rubriche

Benvenuto tra noi...	1
La barzelletta del mese	2
Ricordi della Fob	3
C'è posta per noi	3
I festeggiati del mese	3
L'angolo di Vinicius	4

Anno nuovo, vita nuova

Indubbiamente è un modo di dire, considerando che la vita continua come prima. Ci alziamo al mattino, facciamo colazione, ci laviamo, ci vestiamo, usciamo; poi il pranzo, la pennichella, il the, la cena e dopo la televisione a letto: **TUTTO COME PRIMA!**

In verità c'è l'usanza al 1° gennaio di indossare qualcosa di nuovo, anche un semplice paio di calzini. Adesso che ci penso però, con l'anno nuovo qualcosa cambia: abbiamo 1 anno in più.

R.D.R.

Mani di fata

I nostri ospiti, più volte durante la settimana, si trovano insieme per passare il tempo confezionando piccoli oggetti di artigianato. Chi in gioventù era più abile sarta, ora taglia e cuce l'alcantara per creare delle bellissime borse colorate. Non manca chi si dedica a fare "Pelù", il pupazzetto che sta su, per l'occasione confezionato in veste natalizia. E che dire della pazienza certosina di chi ha lavorato "giorno e notte" per infilare migliaia di perline e dar vita a luccicanti alberelli multicolori. Anche le presine e i centrini fatti a uncinetto hanno avuto molto successo, perché ora nei negozi si trova di tutto, ma non le presine e i centrini della nonna. Una simpatica novità, la lumachina porta spilli, ha fatto capolino tra gli oggetti confezionati con stoffe di varie fantasie, imbottiti con cura di cotone e posati su un supporto di legno, ottenendo il meritato consenso. Infine le bambole fatte di strofinacci intrecciati hanno fatto bella mostra come al solito con ricchezza di colori. Tutti gli ospiti hanno collaborato alla buona riuscita del mercatino interno e il ricco ricavato delle libere offerte dei visitatori è stato devoluto all'associazione SOLIDEA Onlus di Romans d' Isonzo, sempre pronta e disponibile ad assisterci.

S.C.

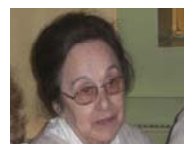


Benvenuti tra noi a ...



Antonietta Hoff
da Gradisca
entrata il 6 dicembre 2010

Arialda Colautti
da Gradisca
entrata il 27 dicembre 2010



Diario delle feste



Si sta concludendo la serie di iniziative promosse in occasione delle festività natalizie, estese, quest'anno, anche ai parenti e agli amici degli ospiti della Fondazione. Come riportato negli articoli pubblicati per l'occasione dal Messaggero Veneto e dal Piccolo, ad aprire la serie di proposte è stato il pranzo comunitario, svoltosi sabato 19 dicembre: più di un centinaio i presenti, deliziati dallo speciale menù. Nel corso della giornata è stato aperto il Mercatino solidale, con numerosi lavoretti realizzati dagli stessi ospiti della casa albergo (vedasi ampio articolo in prima pagina). Fra domenica e mercoledì, giornate scandite da festa, animazione e riti religiosi: la domenica è stata rallegrata dalla recita e dai canti ad argomento natalizio proposti dai bambini dell'Azione cattolica di Gradisca d'Isonzo; lunedì pomeriggio, invece, momento musicale con il concerto del coro Monte Sabotino, mentre mercoledì mattina, infine, visita del parroco di Gradisca, don Maurizio Qualizza, per la celebrazione di una messa, la benedizione del presepe e un pranzo comunitario. Sempre mercoledì, nel corso del pomeriggio, le magie del mago Alex, sono il preludio all'arrivo di Babbo Natale per la consegna dei doni. Il pranzo di Natale così come il cenone di Capodanno è stato da leccarsi i baffi: nel numero precedente avevamo pubblicato entrambi i menù in anteprima. A Santo Stefano si è svolto il tombolone, il cui superpremio è stato vinto dalla Signora Clara Zotti: a giorni sarà il nostro Presidente a svelare il premio. Mercoledì 29 pomeriggio in musica con il gruppo "Social trio": all'appuntamento si sono ritrovati numerosi a ballare e cantare. Anche i nostri Pippo e Dolly hanno vissuto il loro momento natalizio con un fantastico costumino confezionato (chiaramente) su misura.



IL PICCOLO

Casa albergo di Gradisca, si chiude il trentennale. Gli eventi speciali della Bredovani

Il trentennale della casa albergo di Gradisca si chiude con una serie di eventi speciali. La casa albergo di Gradisca, fondata nel 1960, ha celebrato il suo trentennale con una serie di eventi speciali. Gli ospiti della casa albergo hanno vissuto un momento natalizio con un fantastico costumino confezionato su misura.

Messaggero di Gorizia

Bredovani, lunga serie di iniziative per le feste alla casa albergo

Una lunga serie di iniziative per le festività natalizie alla casa albergo di Bredovani. Gli ospiti hanno vissuto un momento natalizio con un fantastico costumino confezionato su misura.



Le barzellette del mese



STIPENDIO : Una giovane impiegata, dopo essersi sentita rifiutare diverse volte dal capoufficio un aumento economico gli dice: "Senta, se proprio non può aumentarmelo, almeno me lo dia più spesso!!!!"
COMPLIMENTI : Un marito ubriaco dice alla propria moglie ormai anziana : "Ma lo sai che sei proprio brutta?". Lei risponde: " E tu lo sai che sei veramente ubriaco?". Lui ribatte dicendo: " Si, ma a me domani passa."

Rita Addimanda



Ricordi della Fondazione

LA MIA FAMIGLIA...ALLARGATA di Andrea Tardivo



Vedendo il Presepio nel soggiorno, mi sono tornati in mente felici ricordi. Il 20 dicembre in Fondazione Brovedani c'era aria di festa. In quella data noi ragazzi ci esibivamo in una recita. Chiamarla semplicemente "recita" è sbagliato, visto che creavamo una vera e propria compagnia teatrale, tanto che in teatro, dopo l'esibizione, echeggiavano applausi e felicità da tutti i pori. Tutto cominciava intono alla fine di novembre, periodo in cui veniva scelta l'opera da recitare e la distribuzione delle parti e dei ruoli a ogni ragazzo: chi faceva l'attore e chi il magazziniere. Il Direttore, con l'aiuto di Diego e Antonio, preparava la scenografia. Silvana con l'aiuto di Franca e altre colleghe preparavano i costumi di scena. Prima delle vacanze natalizie veniva realizzata una vera e propria rappresentazione teatrale. "La spada nella roccia" è stata l'ultima esibizione che abbiamo fatto, era il lontano 1993. Si basava su un cartone animato di quei tempi. Ho accettato di partecipare quasi per scommessa e ho dovuto sostituire il mio collega, Paolo Falcione, causa suoi impegni scolastici. E' stato un successo!!! Avevo la parte dello sceriffo di Nottingham. Quel giorno ero in preda al panico.... Dalle quinte si riusciva a vedere il pubblico e questo mi faceva tremare le gambe, ma grazie a Dio e alla presenza dei nostri educatori, sono riuscito a tranquillizzarmi e tutto è andato per il verso giusto. Alla fine della rappresentazione ricevetti i complimenti da parte del nostro Presidente e del Direttore del teatro di Gradisca. Ero proprio felice ed orgoglioso di me stesso. Finalmente avevo fatto la cosa giusta e mi sono sentito qualcuno. A seguito della recita era abitudine fare un rinfresco in cui poi ci scambiavamo i doni. Per dir la verità solo noi ragazzi ricevevamo i regali. In quell'anno ricevetti un bel giubbotto invernale di jeans marcato Carrera che, disgraziatamente, l'anno scorso ho dovuto buttarlo via perché, dopo quasi 16 anni, era tutto consumato. Quegli anni per me sono stati i migliori della mia vita, carichi di soli bellissimi ricordi che nessuno riuscirà mai a cancellare dalla mia mente. Mi mancano quei momenti felici trascorsi assieme alla mia famiglia allargata, la Fondazione Brovedani.



C'è posta per noi...

Una cartolina da BERLINO



I festeggiati di gennaio (... visibili)



- | | | |
|------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 1 Akably Lahcen | 2 Franzot Manuela | 3 Marizza Luigi |
| 3 R.D.R. | 6 Tosolini Attilio | 9 Marchesan Gigliola |
| 18 Cera Silvana | 22 Finotto Cinzia | 26 Massi Gianpiero |
| | 27 Comelli Elisabetta | |



L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 20 gennaio 2011



Dosi per 4 persone:

4 petti di pollo da 120 gr. l'uno
 2 cucchiai d'olio
 1 bicchiere di vino bianco
 400 gr. di pomodoro pelati
 1 spicchio d'aglio
 12 olive nere
 1 cucchiaio di farina
 ciuffi di prezzemolo
 brodo vegetale
 sale e pepe bianco

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

PETTO DI POLLO ALLA PROVENZALE

Fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i petti di pollo infarinati a fuoco moderato, salateli e pepateli, levateli dal fuoco e teneteli in caldo. Versate il vino bianco nel fondo di cottura del pollo, fatelo bollire un attimo e aggiungete i pelati spezzettati, le olive snocciolate e tagliate a metà, l'aglio sbucciato e schiacciato e un poco di brodo vegetale. Cuocere per 5 minuti. Rimettere nella padella con la salsa, i petti di pollo già rosolati e far bollire per altri 3 minuti. Levare lo spicchio d'aglio e servire i petti coperti con la loro salsa guarniti con ciuffetti di prezzemolo.

BUON APPETITO !!!!



Un prodotto naturale di recente successo : L'Aloe Vera

Da alcuni anni ha preso notorietà il succo gelatinoso della parte interna delle foglie di ALOE – pianta esotica-estratto con particolare processo. Questo succo è ricco di Aloina, principio attivo purgante dell'Aloe, molto ricco di sostanze salutari. Contiene inoltre molte vitamine, sali minerali, proteine nutritive e altri principi attivi molto importanti. L'uso di questo succo d'Aloe può essere interno ed esterno. Le sue proprietà sono varie. E' cicatrizzante – riepitelizzante, agendo sulla pelle e sulle mucose (scottature, ferite ecc. come pure sulle gastriti-duodeniti).

Esso è idratante e nutritivo: esternamente idrata, rinfresca, migliora la pelle. E' molto presente nei cosmetici e solari in più è anti irritativo, perché previene e cura le irritazioni e i pruriti. Importante la sua azione sulle mucose della bocca (afte, stomatiti e simili). E' un rigenerante per l'effetto "Anti età" in quanto rallenta i processi d'invecchiamento: è un rigeneratore globale dell'organismo. Da tenere conto l'azione antinfiammatoria: combatte, infatti, i processi che portano a dolori ossei e muscolari. E' un dilatatore vasale, in quanto favorisce la cir-

colazione del sangue. Buono come depurativo – antitossico tanto da agire anche nel caso di farmaci potenti (per esempio antitumorali) o sostanze chimiche tossiche e contro i danni da radiazioni. Possiede un'azione antibatterica, antifungina e antivirale. E' un immunostimolante e agisce contro le allergie, specialmente quelle alimentari. Cicli di cura : giornalmente 30 ml (2 cucchiaini) per due volte al dì prima dei pasti per un mese; pausa di 2 settimane e poi si riprende per 2/3 cicli.

Gianpietro Babuin

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

FOB Fondazione
 Osiride Brovedani
 onlus

Via Eulambio n. 3 - 34072 Gradisca d'Isonzo
 tel. 0481/967511—Fax. 0481/960591
www.fondazionebrovedani.it
segr@fondazionebrovedani.it