



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

| | |
|------------------------|---|
| Editoriale | 1 |
| Andiamo a teatro | 1 |
| Donazione unità mobile | 1 |
| Eventi: Chocofest 2011 | 4 |

Rubriche

| | |
|-------------------------|---|
| Melodie della memoria | 2 |
| La barzelletta del mese | 2 |
| Melodie della memoria | 3 |
| C'è posta per noi | 3 |
| I festeggiati del mese | 3 |
| L'angolo di Vinicius | 4 |
| L'angolo della dolcezza | 4 |

Dolcetto o scherzetto... è novembre!

Le soleggiate e tiepide giornate che il mese di ottobre ci ha regalato, potrebbero averci ingannato, ma l'autunno è già iniziato da un pezzo e forse non ce ne siamo accorti. Le allegre zucche ed i simpatici fantasmini che addobbano il salone centrale, realizzati dalle nostre ospiti, sciolgono ogni dubbio: la festa di Halloween è arrivata ed il mese di novembre è ormai alle porte.

L.B.



Andiamo a teatro

Anche quest'anno l'associazione "Viviteatro" di Trieste, organizza, per il prossimo 8 novembre, una manifestazione teatrale presso la Sala Tripovich, il cui ricavato verrà destinato all'Associazione Italiana Sclerosi Multipla. Va in scena stavolta la commedia "Misera e nobiltà" di E. Scarpetta. La Fondazione sempre sensibile alle iniziative di carattere benefico, ha acquistato alcuni biglietti per i nostri ospiti che hanno espresso il desiderio di andare ad assistere alla rappresentazione teatrale. Al gruppetto degli amanti del teatro auguriamo buon divertimento!



Donazione di una unità mobile scientifica



Ancora una donazione della nostra Fondazione a favore dei ragazzi: questa volta si tratta di una Unità mobile scientifica all'ex Istituto Agrario di Gradisca, da poco divenuto Istituto Statale Istruzione Superiore "G. Brignoli - L. Einaudi - G. Marconi". La scelta è ricaduta su tale scuola, in quanto storica istituzione scolastica proprio della nostra cittadina. L'attrezzatura può essere definita come la nuova frontiera del Laboratorio scientifico, che,



per la sua duttilità e mobilità, costituisce un efficacissimo ed innovativo strumento didattico.

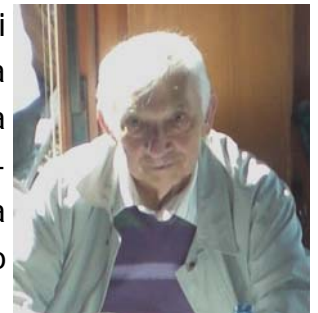


Melodie della Memoria

UNA STORIA DIVERSA ...
di Celso Carint



C'era una volta una famiglia che viveva in un piccolo paese alle porte di Codroipo. Come tutte le famiglie di allora era numerosa: il papà falegname, la mamma casalinga e i figli un po' a scuola e un po' a dar una mano per aiutare a tirare avanti. Una famiglia questa, molto religiosa ed attenta alle tradizioni friulane ed al rispetto degli altri. Uno dei bambini era nato con una malformazione alla bocca che gli impediva di mangiare normalmente e, soprattutto, di parlare in modo comprensivo. A scuola era spesso messo nell'angolo e deriso dai compagni. La maestra non lo seguiva e anzi, lo puniva sovente perché, diceva, che non aveva studiato e non aveva imparato la lezione. Con i coetanei non andava molto meglio: la gran parte lo evitava e il solo rifugio sicuro erano i suoi genitori e soprattutto i suoi fratelli e sorelle con i quali giocava ed imparava molte cose. I tempi erano brutti, c'era la guerra e la miseria era tanta. Poi, piano piano le cose sono cambiate. Il lavoro che non c'era costringe alcuni fratelli ad emigrare in Svizzera e il bambino, che sta diventando adulto, grazie al parroco del paese, incontra un luminare di otorino laringoiatria che opera all'ospedale di Udine. Là, un lungo e delicato intervento risolve il problema al palato del giovane. Finalmente, dopo una seria riabilitazione, il ragazzo può parlare e riuscire così a comunicare con gli altri. Parte anche lui per la Svizzera e lavora insieme agli altri fratelli. E può parlare..... parlare... parlare!!! Avete riconosciuto chi era il giovane? Credo proprio di sì, visto che non ho perso ancora il vizio di parlare, anche forte, con tutti quelli che hanno la bontà di ascoltarmi. Colgo l'occasione di questo breve scritto per ringraziare con tutto il cuore Matilde, mia sorella, e la sua famiglia per essersi presa cura di me in tutti questi anni e di aver avuto una pazienza infinita!!!



La barzelletta del mese



Un cowboy arriva in una sperduta città del Far West, trova il saloon, lega il cavallo ed entra per bersi una fresca birra. All'uscita dal saloon però non trova più il suo cavallo. Allora rientra immediatamente e con fare minaccioso si rivolge agli avventori: "Fatemi ritrovare subito il mio cavallo, altrimenti sarò costretto a fare ciò che aveva fatto mio nonno tante volte". Impauriti, nel giro di pochi minuti gli riportano il suo cavallo. Il Cowboy risale in sella, ma viene fermato da un giovane incuriosito che gli chiede: "Ma cosa aveva fatto tuo nonno?". "Semplice" - gli risponde il cowboy - "era tornato a casa a piedi".

Elio Tavagnutti

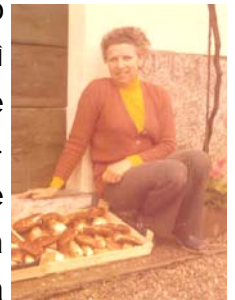


Melodie della Memoria

RAF, IL BARBONCINO ARRAFFA TARTUFI
di Nives Godeas



Per molti anni ho abitato a Moltrasio sul lago di Como. Il paese è molto lungo e si estende per tre chilometri da est a ovest, così il sole lo illumina tutta la giornata. Sul lago si affacciano splendide ville circondate da parchi ricchi di verde. Mi ricordo che una di queste si chiamava "Villa ai cedri", quella dove portavo a passeggio il mio Raf, un barboncino nero di taglia media. La zona era ricca di tartufi neri e quando Raf era ancora cucciolo, mio marito mise un pezzetto di tartufo in un sacchettino di stoffa e, dopo averlo fatto annusare al barboncino, glielo lanciava perché lo riportasse, premiandolo con un biscottino ogni volta che lo riportava. Mio marito era molto conosciuto in zona e così poteva liberamente accedere ai parchi delle ville, portando anche Raf, ormai addestrato come un cane da tartufo. Il barboncino sempre fiutava la presenza del tartufo e ogni volta che ne trovava uno, lo premiavamo con il solito biscottino. Lui era contento e noi ancora di più, perché così potevamo farci il risotto o le fettuccine con i tartufi, ma soprattutto le animelle di vitello al tartufo!!! Ricordo ancora la ricetta e la voglio suggerire, in segreto, al cuoco, signor Vinicio!!! Basterà poi che divida le dosi per quattro e le moltiplichi per 57 così ci farà tutti contenti!!! La nostra tavola, a pranzo e a cena, per ben quindici anni è sempre stata rallegrata dai tartufi scovati dal nostro Raf. Grazie ancora Raf!!!



C'è posta per noi...



Una cartolina dal
MAROCCO



I festeggiati di novembre (... visibili)



2 Antonietta Hoff

4 Elio Tavagnutti

13 Viviana Simonetti

22 Maria Brumat — Luciano Sossi — Tullio Zilio

26 Gianluca Mattioli



L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 24 novembre 2011



Dosi per 4 persone:

4 cosce di pollo
300 gr di funghi coltivati
150 gr di pancetta
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 bicchiere brodo di carne
1 rametto di rosmarino
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
4 cucchiai d'olio
sale e pepe

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

COSCE DI POLLO ALLA CASALINGA

Pulite e passate alla fiamma le cosce di pollo, in modo da eliminare anche gli ultimi pelucchi. In un tegame scaldate l'olio con l'aglio schiacciato e il rosmarino. Prima che l'aglio si scurisca mettete la pancetta tagliata a pezzettini e fatela rosolare per qualche minuto. Quindi aggiungetele cosce di pollo e lasciatele dorare da tutte le parti. Versate poi il vino bianco, alzate la fiamma e, quando sarà evaporato, abbassate e bagnate col brodo. Fate andare per 20 min. ca., poi unite i funghi ben puliti e tagliati a fettine. Regolate di sale e di pepe e proseguite la cottura per altri 20 min. In ultimo il fondo dovrà risultare leggermente addensato; cospargete col prezzemolo tritato e servite.

BUON APPETITO!!



... e l'angolo della dolcezza

a cura di Jelka



Ingredienti:

3 uova
100 gr. burro
300 gr. farina
150 gr. zucchero
250 ml. latte
120 gr. gherigli di noci
2 cucchiaini cacao amaro
150 gr. gocce di cioccolato fondente
1 bustina lievito per dolci
zucchero a velo per guarnire

TORTA DI NOCI

Le noci vanno tritate, dopodiché battete le uova intere e poi vi aggiungete lo zucchero ed il burro fuso, mescolate bene il tutto. Aggiungete ora anche il latte, poi la farina ed il lievito, a questo punto mescolate bene il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungete anche le noci tritate, il cacao e le gocce di cioccolato, mescolate bene il tutto, dovete ottenere un bel composto omogeneo. Prendete una teglia a bordi alti e dopo averla imburrata e infarinata per bene versate il composto, livellate bene la superficie e fate cuocere in forno a 180° per 30 minuti circa, per verificare la cottura fate la prova dello stecchino. Quando la torta sarà pronta spolveratela con zucchero a velo.

DEGUSTAZIONE CON DATA A SORPRESA!!



Eventi a Gradisca: il Chocofest

14° EDIZIONE CHOCOFEST—25.26.27 novembre

Torna anche quest'anno il "Chocofest" a Gradisca d'Isonzo, ormai riconosciuta come capitale regionale del cioccolato. Protagonista della festa non sarà solo il cioccolato ma anche il caffè, il thè e le spezie, grazie ai corsi di preparazione e degustazione divisi per le diverse vie della cittadina gradiscana. Il tutto per promuovere il buon prodotto artigianale.

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