



**IERI**

**OGGI**

**DOMANI**

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

**Sommario**

<i>Editoriale</i>	1
<i>Un regalo usato ...</i>	1
<i>Hanno scritto di noi</i>	1
<i>Festa di Natale in Fob</i>	2
<i>Soluzione indovinello</i>	4
<b>Rubriche</b>	
<i>Le barzellette del mese</i>	2
<i>Melodie della memoria</i>	3
<i>I festeggiati del mese</i>	3
<i>L'angolo di Vinicius</i>	4
<i>.. e l'angolo della dolcezza</i>	4

*...ancora auguri!*

Diventa più facile augurare un felice e sereno anno nuovo, grazie ai simpatici maialini confezionati dalle nostre ospiti, per tutti noi. Prendendo spunto dalla tradizione austriaca, rappresentano infatti un simbolo benaugurante e portafortuna. Con l'augurio che siano di buon auspicio anche per i nostri lettori .... Buon 2012!

L.B.



*Un regalo usato .... ma senza buche*

Il giorno prima della grande festa di Natale aperta agli ospiti ed ai dipendenti si registrava uno strano movimento in sala "Arlecchino"; gente che si aggirava con sponde, grandi fogli di pietra e strane luci circolari verdi ... Ebbene il giorno 21 dicembre è stato scoperto il nuovo regalo voluto fortemente dal Presidente: un bellissimo biliardo internazionale, riscaldato con tanto di caratteristiche luci, di un segnapunti manuale e di uno digitale, le boccette e di quant'altro necessario per poter cominciare subito a giocare. Di colpo sono riemersi diversi appassionati, alcuni campioni e tante signore curiose di conoscere regole e funzionamento.

G.L.M.



*Hanno scritto di noi...*

GRADISCA  
**Concerto natalizio alla Brovedani**  
Anche quest'anno, in occasione delle festività natalizie, la Casa Albergo per anziani della Fondazione Osiride Brovedani organizza un momento di caritatività per lo scambio degli auguri in compagnia di familiari, amici, parenti e amici. L'appuntamento è per questo pomeriggio, a partire dalle 15.00. Si inizierà con un benaugurante con stuzzichini, aperitivo, nel frattempo, le creatrici espone nel Mercato ambulante, in attesa della cena prevista per le 19. A seguire alle 20.30 concerto natalizio di assoluto prestigio con il gruppo Fratelli Ensemble, che eseguirà pezzi immortali di Quincy Jones, Glenn Miller, Charles Trenet, Louis Armstrong, Frank Sinatra nell'aula magna della struttura di via Falumbo, (L.M.)

GRADISCA  
**Strumento didattico donato dalla Brovedani all'Istituto Irigoini**  
L'Associazione Culturale "Il Piccolo" ha donato un prezioso strumento didattico, un "Biliardo Internazionale", all'Istituto Irigoini di Gradisca. Lo strumento è stato donato dalla Fondazione Osiride Brovedani Onlus. Il biliardo è stato montato e pronto per l'uso. Il dono è stato fatto in un momento di grande solidarietà e di collaborazione tra le due istituzioni. Il biliardo è stato donato dalla Fondazione Osiride Brovedani Onlus. Il biliardo è stato montato e pronto per l'uso. Il dono è stato fatto in un momento di grande solidarietà e di collaborazione tra le due istituzioni.

GRADISCA  
**Confessioni, la parrocchia va incontro agli anziani**  
L'Associazione Culturale "Il Piccolo" ha donato un prezioso strumento didattico, un "Biliardo Internazionale", all'Istituto Irigoini di Gradisca. Lo strumento è stato donato dalla Fondazione Osiride Brovedani Onlus. Il biliardo è stato montato e pronto per l'uso. Il dono è stato fatto in un momento di grande solidarietà e di collaborazione tra le due istituzioni.

GRADISCA  
**Laboratorio Linguistico e Patente Informatica Europea**  
Si collabora con la Regione intanto è gara di solidarietà

GRADISCA  
**Laboratorio linguistico alla "G. Lucio"**

GRADISCA  
**IL PICCOLO**

Messaggero di Gorizia



## *Festa di Natale in Casa Albergo*



Anche quest'anno, in occasione delle festività natalizie, nella casa albergo Brovedani di Gradisca non sono mancati i festeggiamenti. Sabato 17 dicembre i bambini dell'azione cattolica cittadina hanno allietato il pomeriggio con musica e canti natalizi recitati davanti al presepe. La grande festa natalizia, a cui hanno partecipato parenti ed amici degli ospiti, i dipendenti ed alcuni nostri consiglieri, ha avuto inizio nel tardo pomeriggio di mercoledì 21 per protrarsi fino al dopocena. In tale occasione è stato allestito un "Mercatino Solidale" con le creazioni che le nostre ospiti, con molta pazienza e fantasia, hanno creato durante i pomeriggi trascorsi in casa albergo. Ci teniamo a informare che tale iniziativa ha uno scopo benefico, infatti, l'intero ricavato ottenuto verrà devoluto ad un'altra associazione onlus, come scelto dai nostri ospiti. Pur mancando ancora qualche giorno a Natale, prima di cena un grande regalo ha sorpreso i presenti: un biliardo a completa disposizione di tutti coloro che amano tale gioco e potranno così divertirsi in compagnia, nella luminosa sala Arlecchino. La festa è quindi proseguita in sala da pranzo, dove, per l'occasione, era stato preparato un grande buffet. L'evento più divertente della serata è stato senz'altro il concerto al quale tutti hanno assistito con entusiasmo. In teatro, accuratamente addobbato in stile natalizio, per un'ora circa, i presenti sono stati intrattenuti dal giovane gruppo della nostra zona "Friul Brass Ensemble" composto da un decimino di ottoni, che in chiave moderna ha proposto un repertorio di brani di musica leggera e natalizia. Non sono di certo mancati gli auguri di Buone Feste da parte del Presidente della Fondazione che ha voluto essere presente a questa grande festa che ha raccolto tutti in una "grande famiglia". I festeggiamenti sono proseguiti con un altro pomeriggio di musica nella giornata di mercoledì 28 dicembre, per concludersi l'ultima serata dell'anno con una tombola con super premio, rigorosamente a sorpresa!!!

G.D.



## *Le barzellette del mese*



**IN FARMACIA:** *Una signora anziana entra in farmacia e chiede: "Buongiorno, avete medicine per il diabete?" E il farmacista: "certo signora" e la signora "e per la pressione ? E per il cuore ? E per lo stomaco ?" Il farmacista "certo, siamo una farmacia, perché me lo chiede ?" Bè sa il mio fidanzato ha 90 anni e tra un mese ci sposiamo. Vorremmo fare qui la nostra lista nozze ...."*

**DAL DOTTORE:** *"bene, bene, sento che oggi tossisce meglio" dice il medico al paziente. "Lo credo bene dottore, dopo essermi allenato tutta la notte !!!"*

Rita Addimanda



## Melodie della Memoria

**LA MIA VITA**  
di Clara Zotti



Sono nata a Piedimonte, una frazione nella periferia di Gorizia, in una grande casa situata proprio sotto la collina. Mio padre era mancato quando io ero ancora una bambina ed in casa, per tirare avanti, servivano i soldi, così, all'età di 14 anni ho iniziato a lavorare nella fabbrica di ombrelli Poletti in via Monte Cucco. Era un ambiente di lavoro molto duro e le operaie erano trattate con molta severità. Non potevamo parlare durante le otto ore di lavoro giornaliero, in cui era prevista una sola e breve pausa a mezzogiorno. Ogni ora era scandita dal tocco di una campana, ne ricordo ancora il suono. Ricordo anche che durante le ore di lavoro, di tanto in tanto, un responsabile passava tra i tavoli per verificare la produzione effettuata. Se il numero di pezzi non era considerato sufficiente, si rischiava il licenziamento!!! Sono rimasta in quella fabbrica per circa 3 anni, dopodiché, per fortuna, ho trovato un posto di lavoro presso il Cottonificio Goriziano, la cui sede era proprio a Piedimonte, di fronte alla mia casa. Lavorare lì era tutta un'altra cosa: tutti eravamo più sereni, persino il capireparto!!! Il mio lavoro consisteva nel "caricare le batterie", cioè sistemare le spole di filato sulle macchine che funzionavano a ciclo continuo. In quella ditta ho trascorso molti anni, fino al matrimonio con mio marito Bruno. Lui era un bravissimo falegname che "si era fatto da solo partendo da niente". Insieme siamo andati a vivere a Moraro, in una di quelle case tipiche di una volta, che necessitava di un'adeguata sistemazione, che lentamente e con tanti sacrifici abbiamo poi aggiustato. Qualche volta ritorno volentieri in quella casa, dove ora vivono le nostre figlie. La più grande, con i suoi lineamenti somatici, mi ricorda tanto mio marito che ora, purtroppo, non c'è più....



## 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

**27** Comelli Elisabetta





## L'angolo dello chef Vinicius

dal menù del 19 gennaio 2012



Dosi per 4 persone:

4 finocchi piccoli  
1 costa di sedano a dadini,  
1 piccola cipolla tritata,  
prezzemolo tritato  
20 olive verdi  
1 limone  
Zucchero  
sale e pepe,  
aceto, olio di oliva.

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

### FINOCCHI ALLE OLIVE VERDI

Lavare i finocchi, tagliarli in quattro parti e sbollentarli per qualche minuto in acqua bollente salata. Metterli a scolare e nel frattempo appassire il sedano e la cipolla in poco olio d'oliva, aggiungere le olive denocciolate, schiacciate con un paio di colpi di batticarne, un pizzico di zucchero, una buona macinata di pepe, un cucchiaino di aceto e la scorza di 1 limone tagliata a filettini sottilissimi, lunghi pochi centimetri. Cuocere per pochi minuti, poi distendere i finocchi in una teglia, se necessario, con del sale, versarvi sopra l'ingotolo preparato, aggiungere il prezzemolo tritato, due cucchiaini di acqua ed un filo di olio. Passare in forno a temperatura elevata per 30 minuti circa. Servire i finocchi caldi o freddi, a piacere.

**BUON APPETITO!!**



## ... e l'angolo della dolcezza

a cura di Milly



Ingredienti:

150 gr. Zucchero  
2 uova  
200 gr. burro  
200 gr. farina  
50 g. frumina o di fecola  
Una bustina di vanillina  
Una bustina di lievito  
200 gr. Uvetta  
1 confezione di cornflakes

### ROSA DEL DESERTO

Mettere a bagno l'uvetta e dopo circa mezz'ora scolatela dall'acqua, asciugatela bene e riponetela in una terrina. Aggiungete un pugno di cornflakes sbriciolati e tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere l'impasto. Riponete la terrina in frigo per qualche ora. Passato il tempo indicato, con l'impasto formate delle piccole palline, delle dimensioni di una polpettina, schiacciatele con le mani passandole nei cornflakes. Disponetele sulla teglia di carta da forno, infornare per 15-20 minuti a 180°. Una volta cotti, spolverizzate i biscotti con zucchero a velo.

**DEGUSTAZIONE CON DATA A SORPRESA!!**

**SOLUZIONE INDOVINELLO del numero di dicembre:** "Ha i capelli nero corvino, a volte porta gli occhiali. Da giovane era una ricercata ricamatrice, ora invece, anche di notte, si dedica con minuziosità e passione alla creazione di fiori, spille e simpatici alberelli di perline colorate. E' un'amante del gioco della tombola tanto da avere proprie cartelle che custodisce con gelosia".!! Chi è ??..... **E' la Sig.ra Fosca Bressan.**

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