



IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

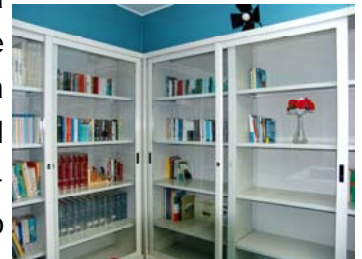
La biblioteca si rinnova	1
Ringraziamenti	1
Agosto in Casa Albergo	2
Flash dall'orto	4

Rubriche

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

La biblioteca si rinnova

In tutti questi anni di uscita del giornalino nemmeno due righe sono state dedicate alla nostra biblioteca. Realizzata ai tempi del Convitto per i ragazzi, nel corso del tempo è stata via via integrata, ma proprio in quest'ultimo periodo è stata rinnovata con nuovi volumi di vario genere. Con l'occasione l'intera biblioteca è stata inventariata e riordinata, anche grazie al lavoro paziente e certosino di una nostra ospite. È così romanzi e classici hanno preso il posto dei racconti di fiabe e pubblicazioni rivolte agli studenti. Prossimamente è in arrivo un'altra serie di libri: lo spazio è già pronto. E allora che dire, se non...



BUONA LETTURA A TUTTI!!

L.B.

Ringraziamenti

Un anno fa sono stata accolta con tanta generosità e umanità. Ho ricevuto un anno di grande serenità con tante cure e attenzioni amorevoli, il superamento dei problemi materiali, tanta premura per la salute visibilmente migliorata e tanta bellissima compagnia.

I superlativi di queste poche righe non sono assolutamente esagerati, sono la verità di ogni giorno.

In questa bella circostanza desidero, umilmente, esprimere tutta la mia gratitudine alla Fondazione, al Sig. Presidente, al Consiglio, alla Direzione e a tutto il personale davvero splendido, insieme ad un devoto pensiero al Sig. Osiride e alla sig.ra Fernanda.

Maria Beyers



Agosto in Casa Albergo: tombolone e non solo



Un calendario ricco di iniziative quello di agosto in Casa Albergo: dall'anguria di ferragosto alla pizza nel giardino d'inverno ed ancora alla festa danzante che ha concluso il mese. Di quest'ultima vi racconteremo meglio nel prossimo numero, siamo in stampa proprio durante la festa. Un'attenzione particolare va però riservata al tombolone di domenica 25 agosto.

Non è stata infatti una tombola qualunque: questa volta non sono stati i premi in palio ad attirare l'attenzione, ma il fatto che si è inaugurato il nuovo tabellone, degno di una sagra paesana! I numerosi ospiti presenti hanno molto gradito la sorpresa, anche se in realtà avevano avuto il sospetto che da tempo si stesse lavorando "dietro le quinte" per realizzare questo progetto. Alcuni di loro poi si "sono dati da fare" per un aiuto ad aggiornare man mano i numeri usciti sul tabellone, compito assegnato al sig. Luigi premiato per la sua alta statura, ed alla fine per risistemare il tabellone per i "giri" successivi. Si sa che il gioco della tombola è il preferito da molti ospiti e questo regalo renderà questi appuntamenti ricreativi, da tempo ormai programmati due volte la settimana, ancora più coinvolgenti ed appassionanti.



C'è posta per noi

*Cartolina dal
LAGO DI COMO*



La barzelletta del mese



SULL'AUTOBUS

Un controllore rimprovera il conducente dell'autobus perché fuma. «Ma scusi, non sa che è vietato? Bell'esempio che dà!!»

«Mai quanto lei! Non sa che è vietato parlare al conducente!»

Rita Addimanda



Melodie della memoria

La mia guerra

di Celso Carint



Il ricordo più chiaro della mia giovinezza riguarda proprio l'inizio della guerra nel 1940. L'ho considerato la fine della mia infanzia perché sapevo che la guerra non avrebbe portato nulla di buono.

La mia famiglia ha sofferto molto perché il cibo era poco mentre le lire erano ancora meno, e per tirare avanti mio fratello e mio padre sono passati da falegnami ad aggiusta-tutto (porte, finestre, serrature, ecc.) ma la fame regnava sovrana. Chi stava meglio erano quelli che avevano campi e stalle. Noi avevamo una pecora e alcune galline e, nonostante avessimo lo stomaco che brontolava, i piedi erano al caldo.

La prima volta che suonò la campana che avvertiva dei bombardamenti corremmo a nasconderci tutti sotto il tavolo in cucina e dopo aver sentito quella di fine pericolo, ci contammo rendendoci conto che ne mancava uno: avevamo dimenticato mia sorella a letto per la fretta! Maria, che aveva circa 7 anni, continuava a dormire beata.

Un altro fatto curioso che resterà sempre impresso nella mia memoria è di un'altra incursione aerea: era una delle prime da quando avevano costruito nel mio paese il "rifugio". Eravamo stipati in una baracca di argilla in cui pioveva dentro e le persone tenevano stretti i loro risparmi e gli ori in attesa della fine del bombardamento. Tutti. Tutti tranne uno. Questo mio compaesano Armando era uno di quelli che si vestono sempre bene; colto alla sprovvista dalla campana aveva afferrato la prima cosa che riteneva utile ed era corso al riparo: erano le cravatte. Questa è stata una barzelletta per tutto il paese per molto tempo ed ancora oggi ricordo chiaramente e lo racconto con il sorriso.

Tutte queste vicende buffe ci alleviavano dalle persistenti preoccupazioni che la guerra portava e mi hanno aiutato ad andare avanti in quel triste periodo della nostra storia.



I festeggiati di settembre (... visibili)



5 Lucia Torcutti

24 Annemarie Fiedler

25 Maria Pia Verzegnassi

26 Dario Visintin

29 Gianfranco Cecconi

30 Rino Russian



L'angolo dello staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

Dosi per 4 persone:
 1 confez. di lasagne fresche
 10 zucchine medie
 1 spicchio di aglio
 Prezzemolo
 Grana q.b.
 Olio extravergine di oliva
 Sale
 Per la besciamella:
 1/2 l. latte
 50 gr. Farina
 50 gr. Burro
 Sale

PASTICCIO DI ZUCCHINE

Tagliare le zucchine a pezzetti, farle appassire e ammorbidire nella padella con un po' d'olio extravergine di oliva e uno spicchio di aglio tagliato a poltiglia, aggiungere alla fine una manciata di prezzemolo tritato.

A parte preparare la besciamella: far andare in padella il burro con la farina ed un po' di sale, aggiungere il latte bollente e mescolare bene fino a che non si sarà addensata.

Disporre a strati alternando le lasagne, le zucchine e la besciamella, spolverare abbondantemente con il grana, quindi passare in forno a 180 gradi per 30 minuti.



BUON APPETITO!!

a cura di J.S.

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

Flash dall'orto

Siamo arrivati tardi per fotografare i pomodori nell'orto e così abbiamo pensato bene di pubblicare la foto di questa bella e buona caprese appena "sforata" dalla nostra cucina!

Nel frattempo le zucchine continuano a dar soddisfazione e le piantine delle verze sono spuntate.



Vi diamo appuntamento al

PROSSIMO NUMERO ! ! ! !

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