

IERI

OGGI

DOMANI

Mensile a cura degli ospiti e del personale della casa albergo

Sommario

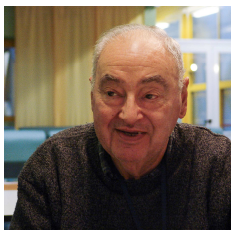
<i>FOB per i giovani</i>	1
<i>Anteprima Natale</i>	1
<i>Sorridiamo a Gradisca</i>	2
<i>Nuovo Atelier</i>	2

Rubriche

<i>Benvenuto tra noi a</i>	1
<i>La barzelletta del mese</i>	2
<i>Melodie della Memoria</i>	3
<i>Il giro del Mondo</i>	4
<i>I festeggiati di dicembre</i>	4



*Benvenuto
tra noi a ...*



Gianluigi
Baldini



FOB per i giovani

Ne avevamo già parlato nel numero di ottobre: i bambini della Scuola dell'Infanzia Paritaria "Maria Immacolata" di Monfalcone, al rientro dalle vacanze estive, avevano trovato il giardino nuovamente fruibile per i giochi e le attività all'aria aperta grazie al nostro intervento di stesura di nuova ghiaia.

Nel mese di novembre siamo stati a trovare questi ragazzi nei loro castelli colorati, è così che chiamano le loro aule, e ci siamo fatti accompagnare nel giardino dove, con canti e balli, ci hanno regalato un bel momento di allegria.



Anteprima Natale

In attesa dell'edizione straordinaria dedicata al NATALE ormai alle porte...



Sorridiamo a Gradisca

“Sorridiamo a Gradisca” è il progetto di prevenzione che, grazie alla disponibilità di cinque medici-odontoiatri operanti nel territorio comunale, da quattro anni coinvolge gli studenti della scuola Primaria. Coordinatore dell’iniziativa, che si avvale della collaborazione della Clinica odontoiatrica dell’Università di Trieste e del Centro di riferimento di Milano dell’Organizzazione Mondiale della Sanità, è il medico specialista in odontostomatologia dott. Andrea Dobbiani.

Da quest’anno il progetto si allarga anche al mondo della terza età e proprio la nostra struttura è stata prescelta per organizzare una serie di incontri. “La salute orale, prevenzione e mantenimento”: questo il titolo della prima conferenza tenuta dallo stesso Coordinatore dott. Andrea Dobbiani e dal laureando in igiene dentale Gianmarco Gronelli, rivolta ai nostri ospiti, che hanno aderito numerosi all’iniziativa. Il prossimo appuntamento è fissato per il mese di gennaio.



Nuovo Atelier

Già da qualche tempo, al secondo piano di quella che è conosciuta come la “villetta servizi”, abbiamo allestito uno spazio dedicato all’arte ed in particolare alla pittura. Paesaggi naïf e nature morte stanno prendendo forma grazie ad un ospite entrato recentemente. Chissà che qualche altro non si appassioni e cominci a frequentare questo nuovo atelier.



La barzelletta del mese

ALLIEVI ELICOTTERISTI

*Alla Scuola Allievi Carabinieri elicotteristi il comandante:
«Allievo...ti piace volare?»
«Signorsì comandante, però mi piace di più Ciao ciao bambina!»*

Telenovela 50 anni

Il Presidente
informa:

“Situazione
invariata!”



Melodie della Memoria

L'atmosfera di Natale

di Maria Beyers



Per noi bambini la gioia del Natale iniziava i primi di dicembre quando San Nicolò dimorava qualche giorno nella nostra città, Anversa, addobbata a festa, e tutti andavano a salutarlo. Lunghe file per quell'atteso incontro e una bella foto ricordo.

La sera del 5 dicembre preparavamo ognuno in uno zoccolo - rivestito con cura con "carta d'argento" - il cibo per l'asinello di San Nicolò, carote e rape, e il mattino dopo quando papà e mamma ci davano la sveglia. Di corsa al camino dove nello zoccolo c'erano i nostri dolci preferiti, e intorno un giocattolo e cose utili. La mamma poi trovava ogni anno un buon motivo per prepararci una zuppa contenente anche delle sanissime rape.

Ormai era ora di iniziare la preparazione ravvicinata al Natale. Erano fra i momenti più belli dell'anno. Potevo accompagnare la mamma per l'acquisto di biglietti d'auguri. Quella volta c'era tanta scelta, erano bellissimi e affascinanti. Tanti biglietti da spedire e anche da ricevere, da sistemare e da ammirare poi sempre di nuovo.

I preparativi continuavano con papà che si ricordava in tempo il giorno in cui doveva portare l'albero, mentre noi, insieme alla mamma, pitturavamo d'oro e d'argento delle pigne e dei rami di agrifoglio, apparivano fiocchi rossi, verdi, candele, stelle e stelline.

Il giorno prefissato papà portava l'albero e anche da noi il soggiorno diventava un cantiere dove ognuno cercava di dare il meglio di sé. Nei miei ricordi più lontani ci sono le candeline vere, sistemate sull'albero dal papà e, naturalmente, mai perse di vista, ma tanto belle.

Intanto papà faceva risuonare i canti natalizi. Canti antichi che avevano attraversato i secoli, parole e melodie dolcissime dedicate al Bambino nella mangiatoia.

Ma dove sta il segreto di quell'atmosfera unica, delicata e avvolgente alla volta, che invade l'aria che respiriamo e tutto intorno a noi che c'è dappertutto soltanto a Natale? Mi rendo conto delle potenza di quelle parole di duemila anni fa: "pace in terra agli uomini amati..."

Nel nostro "cantiere" tutto sta andando bene. È il momento di ambientare la grotta in mezzo al deserto dorato che circondava Betlemme. Quanto ci piaceva prepararla, bella nella sua povertà di riparo di campagna, in mezzo a pastori, pecorelle, qualche bue, gli asinelli... Per due settimane il nostro posto preferito era lì, seduti sul tappeto davanti a questa scena di pace e misteriosa bellezza che ci toccava nel profondo.

Finalmente siamo alla vigilia, la mamma è indaffarata più che mai e noi un aiutino per preparare la tavola, un ritocco qua e là glielo diamo volentieri. Mia sorella Rita era impegnata in un coro di bambini (anche oggi fa parte di un coro e in questo giorno di vigilia in centro storico, all'aperto, portano tanti bellissimi canti).

Arrivano i nonni, gli zii, i cuginetti, l'atmosfera è davvero speciale. A mezzanotte il più piccolo di noi deponeva il piccolo Gesù nella mangiatoia e il nonno leggeva il brano del Vangelo: "...lo avvolse in fasce e lo depose in una mangiatoia...alcuni pastori vegliavano di notte il loro gregge...gli angeli cantavano Gloria a Dio nell'Alto dei Cieli e pace in terra agli uomini che egli ama". Seguiva un brindisi al Festeggiato. Era l'unica notte che noi bambini potevamo "fare le ore piccole". Di giorno andavamo a Messa in Cattedrale, poi due passi al grande fiume di fronte, incontri con parenti e amici, continuava la festa, la gioia e l'armonia.





Il giro del mondo con lo staff dello chef Vinicius

dal menù del...data a sorpresa

A causa di un piccolo contrattempo nella fornitura del caviale siamo stati costretti a rimandare il "viaggio" enogastronomico in Russia previsto nel mese di novembre ma ci rifaremo ben presto, molto probabilmente il prossimo anno!

Visto l'avvicinarsi del Natale vi proponiamo una ricetta adatta ai giorni di festa e che sicuramente ci verrà proposta dallo staff della cucina.

Ingredienti per 4 persone:

320g di panciotti,
4 capesante,
200g di code di gamberi,
200 gr.di zucchine,
1 spicchio d'aglio,
prezzemolo,
vino bianco,
olio extravergine di oliva,
sale.

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



Panciotti con capesante gamberi e zucchine

Pulite le capesante, fatele aprire in una casseruola con il coperchio poi sgusciatele tenendola parte il fondo di cottura. Lavate e tagliate le zucchine a cubetti e saltatele in padella con un poco di olio d'oliva e lo spicchio d'aglio intero, che poi verrà eliminato, aggiungete le code di gamberi, salate, bagnate con un po' di vino bianco, quando si è consumato il vino aggiungete le capesante tagliate a metà con il loro fondo. Cuocete i panciotti in abbondante acqua salata. A cottura ripassateli in padella con i gamberi e le capesante, completate con una manciata di prezzemolo tritato e servite ben caldo.

a cura di V.M.



I festeggiati di dicembre (...visibili)



17 Bruna Stasi

20 Fosca Bressan

28 Mariagrazia Gorlato

Vi diamo appuntamento al

AL NUMERO DI NATALE!!!

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