



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

6Dic/19
NUMERO #605

C.S.R.E. & G.A.
Casa "Chiara Aquini"
Via Vittorio Veneto, 136
33010 Reana del Rojale (UD)



info
&
web

Programma settimanale di _____

| Giorno | Attività mattina | Pranzo | | Attività pomeriggio | Merenda |
|-----------|------------------|--|---|---------------------|---------------------|
| | | Primo | Secondo | | |
| Lunedì | | Gnocchetti alla zucca con ricotta affumicata | Tegoline e broccoli | | Banane |
| | | 1, 7 | / | | / |
| 2/12 | | TUTTI | TUTTI | | TUTTI |
| Martedì | | Fusilli integrali al pesto | Formaggio latteria con carote e finocchi | | The' con biscotti |
| | | 1, 7 | 7 | | 1 |
| 3/12 | | TUTTI | TUTTI | | TUTTI |
| Mercoledì | | Vellutata di carote | Torta salata con spinaci e ricotta, radicchio | | Chiusura anticipata |
| | | / | 1, 7 | | / |
| 4/12 | | EMANUELA S. | EMANUELA S. | | / |
| Giovedì | | Brovade e muset | Polenta e radicchio | | Clementina |
| | | / | / | | / |
| 5/12 | | MARIO | MARIO | | MARIO |
| Venerdì | | Spaghetti all'amatriciana | Peperone ripieno e radicchio | | compleanno di rudi |
| | | 1 | 4, 7 | | 1, 7 |
| 6/12 | | RUDI | RUDI | | RUDI |



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo

SO₂

Lupini



Molluschi

L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- i giorni 11 e 18 dicembre le attività del C.S.R.E. termineranno alle ore 14.00 per gli aggiornamenti e le verifiche dell'Equipe Educativa;

- prosegue l'attività di Sport Integrato, per chi ha scelto di partecipare. Per la partecipazione a tale attività, così come avviene per la palestra, è richiesta maglietta, tuta e scarpe da ginnastica da portare in una borsa/zainetto e da utilizzare SOLO in palestra;

- prosegue il ciclo di Movimento Dolce con Tuuli. Chi partecipa è pregato di indossare un abbigliamento comodo che consenta di effettuare i movimenti richiesti;

- ci troveremo nel pomeriggio di giovedì 19/12 per lo scambio degli auguri, a breve riceverete i dettagli;

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti

FOCUS - La Pizza

DI SIMONE QUALIZZA

La pizza è un prodotto gastronomico salato che consiste in un impasto a base di farina, acqua e lievito che viene spianato e condito tipicamente con pomodoro, mozzarella e altri ingredienti e cotto in un forno a legna. Originario della cucina napoletana, è oggi, insieme alla pasta, l'alimento italiano più conosciuto all'estero.

Col nome pizza, praticamente ignoto al di là della zona urbana napoletana, ancora nel XVIII secolo, si indicavano le torte, quasi sempre dolci. Fu solo a partire dagli inizi del XIX secolo che la pizza assunse, sempre a Napoli, la sua attuale connotazione. Il seguente successo planetario della pietanza ha portato, per estensione, a definire nello stesso modo qualsiasi preparazione analoga.

Nel 2017 l'UNESCO ha dichiarato l'arte del "pizzaiuolo napoletano" come patrimonio immateriale dell'umanità.

Pizza è la parola italiana più famosa del mondo.

Ci sono vari tipologie di preparazione

Pizza tonda

Per la pizza tonda l'impasto di farina, acqua, lievito, sale ed eventualmente olio, previamente fatto lievitare in un impasto intero e poi suddiviso in monoporzioni (panetti o panielli), viene steso in forma di disco, variamente condito e cotto a contatto del piano rovente di un forno. È la più conosciuta e consumata nel mondo; viene detta anche pizza classica o pizza napoletana.

Pizza al taglio

Per la pizza al taglio o pizza in teglia la pasta lievitata viene stesa, condita e cotta in grandi teglie di metallo tonde o rettangolari e poi messa in mostra per essere venduta a peso a scelta del cliente o, in casa, consumata a tranci. La vendita di questa varietà di pizza è diffusa oltre che nelle pizzerie al taglio vere e proprie, anche nelle panetterie.

Pizza alla pala

La pizza alla pala, come la pizza in teglia, è una pizza di grandi dimensioni messa in mostra e venduta a peso ma la sua cottura avviene, analogamente alla pizza tonda, direttamente sul piano del forno. Una delle sue varianti è la pizza al metro.

Le vergate, le urla, il buio della notte, il suono delle campane, il calore del fuoco... (KRAMPUS)

DI GIANFRANCO BELLINA

Da domenica 1 Dicembre a domenica 8 dicembre 2019, il Tarvisiano e altre zone della regione, festeggiando San Nicolò e il periodo pre-natalizio, saranno invase dai Krampus.

Quando il sole tramonta e il buio si spinge verso i boschi della Val Canale, come per magia, le creature prendono vita. Pelo, fruste, campane, corna e facce inquietanti: sono i Krampus!

Nel Tarvisiano, come in Carinzia e in Slovenia, è famoso San Nicolò: il vescovo buono, che puntualmente appare vestito di rosso e con la lunga barba bianca, tiene il bastone con la mano destra e con la sinistra il libro delle Verità di ogni bambino. Nicolò è sempre accompagnato dai "Krampus" (diavoli), imprevedibili e veloci che, al suono delle campane, inseguono per le vie del paese i giovani che, per tutto l'anno, hanno atteso questo confronto.

Nicolò passa di casa in casa per lodare i bimbi buoni che recitano in ginocchio le preghiere e ammonisce quelli più birichini. Nel frattempo, per le vie bianche di neve, i ragazzini sfidano i Krampus lanciando palle di neve e qualche petardo. Naturalmente i terribili Krampus hanno la meglio: paura e divertimento vanno di pari passo. La tradizione vuole che l'indomani mattina, al risveglio, i bambini trovino sul davanzale di una finestra i piatti posti la sera prima, pieni di frutta secca come fichi, noci, pistacchi, carrube e un Krampus di pane dolce, con in mano una verga più o meno lunga, a seconda del "merito". Questi sono il segno del passaggio di San Nicolò alla fine del suo lungo giro.

La Magia si ripete da secoli, al calar delle tenebre di ogni 5 Dicembre quando il corteo dei Krampus scende dai boschi della Val Canale ed entra nei centri abitati con le immancabili fiaccole. La musica di sottofondo è spettrale, i ragazzi scappano ed urlano, i Krampus li rincorrono ed il suono dei campanacci diventa assordante. I Krampus fanno la loro apparizione attorno alle 17:00 e scortano San Nicolò, che distribuisce dolci e piccoli regali ai bambini che durante l'anno si sono comportati bene, redarguisce, regala carbone e qualche volta invoca l'aiuto dei Krampus, quando incontra un bambino troppo vivace.

I ragazzi più coraggiosi sfidano e provocano i Krampus che rispondono con inseguimenti fulminei: un volta catturati i fuggitivi, vengono fatti inginocchiare e tormentati anche infliggendo colpi di verga. I ragazzi fuggono e la scena si ripete all'infinito. San Nicolò fa visita ai bambini, invitato nelle case: qui legge dal "Libro dei bambini" pregi e difetti di ogni bimbo che incredulo si inginocchia davanti al Santo, sempre e comunque scortato dalla figura minacciosa del Krampus, pronto ad intervenire.

Domenica 8 dicembre 2019 a Pontebba si rinnova la Festa di San Nicolò e i Krampus che sfilano lungo le vie del paese.

Programma:

Ore 10.00

Apertura Mercatini di Natale in piazza Garibaldi e via Zardini, stand gastronomici e hobbistici;

Ore 16.30

Spettacoli itineranti con i tamburi di Cividale e sputafuoco.

Ore 17.00

Tradizionale sfilata dei Krampus di Italia, Carinzia e Slovenia lungo le vie.

Dolce di Zucca

DI EMANUELA SALETTA

INGREDIENTI

- 600 gr. di zucca gialla
- 1,5 dl di latte
- 50 gr. di zucchero
- 100 gr. di farina
- 80 gr. di miele
- 80 gr. di zucchero.

PROCEDIMENTO

Ponete la zucca in una terrina di vetro e coprite con un foglio di pellicola leggermente forata. Mettetela in microonde per 20 minuti circa o fino a che la zucca non risulti tenera e si possa ricavare una purea. A parte, sciogliere il burro con il miele diluito in acqua calda e aggiungerlo nella casseruola al frullato di zucca. Sempre mescolando unite la farina

C'è bisogno di ordine

DI MARIO SCORSET

Numera le parole nei riquadri secondo l'ordine alfabetico!!!

Mezzi di trasporto d'aria

- Aeroplano
- Aliante
- Dirigibile
- Razzo
- Deltaplano
- Elicottero
- Astronave
- Mongolfiera

Mezzi di trasporto via terra

- Tram
- Treno
- Bicicletta
- Autocarro
- Metropolitana
- Autobus
- Automobile
- Motocicletta

Mezzi di trasporto via mare

- Pedalò
- Veliero
- Canoa
- Chiatta
- Gommone
- Petroliera
- Nave
- Barca

Indovina CHI?

DI LUIGI CERICCO

1° personaggio misterioso

- Ha la barba un po' grigia e un po' marrone
- Porta un po' di capelli neri e marroni (*pochi*)
- Ha gli occhi di color verde
- Ha un paio di occhiali di colore marrone scuro
- Indossa di solito una maglietta e una felpa
- Ai piedi porta spesso un paio di scarpe rosse e marroni da ginnastica

2° personaggio misterioso

- E' una femmina
- Ha i capelli neri un po' ricci

- Porta sempre una maglia di color diverso e scarpe colorate da ginnastica
- Ascolta musica e ogni tanto porta le cuffie in pausa pranzo.
- Abita a Udine
- Ha un cane e le piace prendersi cura di lui (proprio come me!)

3° personaggio misterioso

- Ha i capelli biondi
- Porta sempre gli occhiali
- Le piace cucinare
- Fa parte della mia famiglia
- È nonna
- E' una persona importante per me
- Andiamo insieme a Lignano in estate.

Risposta Nr. 1

Risposta Nr. 2

Risposta Nr. 3

e cuocere finché il preparato non risulterà denso. Lasciate raffreddare. Unite le uova (solo i tuorli) e montate a neve gli albumi. Incorporate delicatamente all'impasto gli albumi montati. In un pentolino a fuoco basso fate sciogliere lo zucchero fino a che non raggiungerà il colore dorato, quindi versatelo in uno stampo. Unite l'impasto nello stampo caramellato e cuocete a forno medi a 100° per 20-25 minuti. Fatelo raffreddare e ribaltatelo sul piatto da portata.

Buon Appetito!!!

Associazione Insieme si Può Onlus - Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rogaje (UD) - 0432 857786 - isp@associazioneinsiemesipuo.it - www.associazioneinsiemesipuo.it

94019500308

Da una visione lungimirante che voleva offrire un'accoglienza a misura di Persona, nel 1987 nasce l'Associazione Insieme si Può. Tali intenti ispirano ancora tutte le nostre azioni dove il fulcro è stato, è e vuole continuare ad essere, la ricerca di un maggiore livello di Qualità di Vita delle Persone accolte a Casa "Chiara Aquini".

Se anche quest'anno vorrai scegliere di ricordarci la Tua fiducia, sapremo mettere a frutto il Tuo aiuto in modo concreto e trasparente. Potrai indicare nella dichiarazione dei redditi, nel riquadro del 5% alle ONLUS, il nostro codice fiscale.

Il Tuo sostegno ci permetterà di continuare ad essere un significativo punto di riferimento sul territorio.

A nome di tutte le persone che fanno parte dell'Associazione, Ti ringraziamo per quanto vorrai e potrai fare!

