



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

Anno #17
Data 12/apr/21
Numero #647

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



info
&
web

L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- con l'arrivo della bella stagione, è ricominciata l'attività di giardinaggio nel nostro giardino! Si chiede di fornire un cambio completo per i lavori all'esterno;

- siamo tutti caldamente invitati ad attenerci alle disposizioni per il contenimento del rischio contagio da COVID-19 e Vi ringrazio della Vs. certa e costante collaborazione;

- si ricorda che, come sottoscritto dai Tutori/ AdS/Familiari nel patto di corresponsabilità prima dell'inizio degli Interventi Straordinari, ogni variazione della stato di salute dell'Ospite o di un familiare convivente, va comunicato anche per iscritto tramite il modulo "Allegato 6 - Scheda variazione stato salute" di cui avete ricevuto duplice copia all'atto di sottoscrizione del "Patto di corresponsabilità" e nel caso si manifestasse febbre > 37,5°C o uno dei sintomi, l'Ospite non potrà partecipare agli interventi straordinari presso i locali del C.S.R.E. "Chiara Aquini";

- per contattare il C.S.R.E. siete pregati di continuare a contattarmi al cellulare, al nostro numero fisso continuerà a rispondere il Gruppo Appartamento;

RingraziandoVi per la pazienza e per le attenzioni e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	Mela		Risotto con lo sclopit	Radicchio e uova sode	\	
	\		6-7-9-12	3	\	
19/4	Tutti		Tutti	Tutti	\	
Martedì	Aperitivo		Tostone	Tegoline	\	
	\		1-3-7	\	\	
20/4	Tutti		Tutti	Tutti	\	
Mercoledì	Yogurt alla frutta		grissino con prosciutto e mini bruschetta	Cous cous con pollo e verdure	\	
	7		1	1	\	
21/4	Chiara		Chiara & Silvia	Chiara	\	
Giovedì	Fragole con panna		Crema di patate e carote	Strudel salato	\	
	7		6-7-9-12	1-3-7	\	
22/4	Silvia		Silvia	Silvia	\	
Venerdì	Cracker con philadelphia e olive		Pasta pomodoro, capperi e olive	Latteria e carote grattugiate	\	
	1-7		1-7	7	\	
23/4	Rudi		Rudi	Rudi	\	



1

Glutine



2

Crostacei



3

Uova



4

Pesce



5

Arachidi



6

Soia



7

Latticini



8

Frutta a guscio



9

Sedano



10

Senape



11

Sesamo



12

SO₂

13

Lupini



14

Molluschi

Una torta direttamente dal Messico

di Simone Qualizza



La ricetta di questa torta al cioccolato e peperoncino che scalda magnificamente il cuore arriva dal Messico. E' facilissima da preparare, intensamente cioccolatosa: per questa ricetta l'ideale sarebbe usare il peperoncino Chipotle (si possono acquistare su Amazon ad esempio), che si ottiene sottoponendo a un lungo processo di affumicatura dei peperoncini piccanti, di varia specie, principalmente della varietà "Jalapeño". Questa torta resta fragrante a lungo, anche dopo tre giorni

Ingredienti:

- 75gr di **cioccolato fondente** (minimo 75% di cacao) spezzettato;
- 65ml di **latte intero**, più due cucchiaini;

- 1/2 cucchiaino di **peperoncino tritato**;
- 120gr di **farina 00**;
- 1/2 cucchiaino di **lievito per dolci**;
- un pizzico di **sale**;
- 60gr di **zucchero di canna**;
- 60ml di **olio di arachidi**;
- 1 **uovo**;
- a decorazione del **cacao in polvere** per spolverare i peperoncini.

Metodo:

Preriscaldare il forno a 170°C gradi e foderate con carta da forno una tortiera di 15cm di diametro. Fondete a bagnomaria il cioccolato e aggiungete un cucchiaino di latte, mescolando per farlo amalgamare. Quando sarà ben liscio toglietelo dai fornelli, unite il peperoncino e lasciate raffreddare.

In una ciotola larga setacciate insieme la farina, il sale e il lievito per dolci, tenendo il tutto da parte per dopo. Aggiungete il latte rimanente al cioccolato e mescolate bene. Unite lo zucchero e l'olio continuando a mescolare. Montate l'uovo fino a farlo diventare chiaro e spumoso e incorporatelo al composto. Unite gli ingredienti secchi al mix di cioccolato amalgamando per bene il tutto. Versate l'impasto nella tortiera e infornate per 30 minuti.

Sfornate e lasciate raffreddare nella tortiera per dieci minuti prima di sfornare la torta su una gratella avendo cura di togliere la carta da forno. Per la decorazione spolverizzate sulla sommità della torta del cacao, o dello zucchero a velo, se preferite, e usate dei peperoncini freschi come topper.

Ma guarda chi si rivede... e cosa ci ha portato!!!



.....
 Sempre con la tecnica dello *Smirne*, Simone ha realizzato questa splendida tigre che ha deciso di regalarci.
 GRAZIE MILLE!!!



Il libro di cucina che ci ha portato Simone (scritto e disegnato da lui...)



Dipingere con le forbici alla maniera di Matisse
 con Silvia e Monica



CON LA BELLA STAGIONE



Stamattina abbiamo parlato di un pittore francese. Si chiama Henri Matisse e faceva dei disegni molto colorati. Abbiamo parlato dei suoi disegni e abbiamo visto le fotografie dei quadri. Gli piaceva molto colorare. Usava dei colori per dipingere diversi a quelli della realtà, Ad esempio, a volte dipingeva un viso giallo e blu, oppure i capelli di tanti colori. Gli piaceva farlo così perché lui cercava di colorare come lui si sentiva e con le emozioni che sentiva. La cosa che mi ha colpito sono stati i suoi collage. Quando Matisse si ammalò non riusciva più a dipingere. Era su una sedia a rotelle e allora cominciò a fare dei collage. Ritagliava fogli molto colorati e dei colori vivaci. Ritagliava delle forme che gli piacevano, foglie, fiori, ballerini, e poi li metteva insieme e faceva dei bei quadri. Alcuni grandissimi.

Dipingere con le forbici!!!
 Noi ci stiamo provando!!!
 Mi è piaciuto molto.
 Silvia

Una scatola da gioco

Ci serviva qualcosa che contenesse le carte da UNO. Quale migliore occasione per realizzare una scatola in legno con la nostra macchina Laser, colla e un po' di fantasia? Emanuela S. e Giulio Alto hanno pensato di realizzarne una.



Associazione Insieme si Può Onlus - Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rojale (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, e è vuole continuare ad essere, la ricerca di un maggiore livello di Qualità di Vita delle Persone accolte a Casa "Chiara Aquini".

Se anche quest'annoverrai scegliere di accordarci 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!

