



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

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	Macedonia		Risotto alle zucchine	Uova e asparagi	\	
	\		6,7,9,12	3	\	
17/5	Emanuela M.		Emanuela M.	Emanuela M.	\	
Martedì	Aperitivo egiziano		Spezzatino egiziano con Cous Cous	Crostino con babaganoush	\	
	\		1	1, 7, 11	\	
18/5	Simone		Simone	Simone	\	
Mercoledì	Fragole		Pasta al ragu di prosciutto	Insalata caprese e olive	\	
	\		1	7	\	
19/5	Silvia		Silvia	Silvia	\	
Giovedì	Yogurt		Purè e bieta cotta	Bastoncini di pesce	\	
	7		7	4	\	
20/5	Silvia		Silvia	Silvia	\	
Venerdì	Fette biscottate con composta di pere		Lenticchie stufate allo zafferano	Riso venere e carote cotte	\	
	1		\	\	\	
21/5	Tutti		Tutti	Tutti	\	



Notizie dai quotidiani Il contagio che fa bene

di Luigi Cerizzo

Il contagio che fa bene

A causa del lockdown le persone sono state costrette a restare a casa, alcuni hanno deciso di dedicarsi all'ambiente.

Abbiamo riscoperto le passeggiate vicino a casa e abbiamo scoperto tanti rifiuti abbandonati. Valentina Martinis di Remanzacco ha deciso di creare un gruppo su Facebook che ha chiamato Ripuliamoci challenge e l'obiettivo è quello di contagiare le persone a raccogliere i rifiuti abbandonati e a rispettare l'ambiente. Valentina facendo le sue passeggiate ha visto i rifiuti e anche tante mascherine ed ha pensato di portare con sé i guanti di lattice, un sacchetto e di raccogliarli. Valentina ha raccontato quello che faceva e molte persone hanno deciso di fare come lei. Il suo gruppo vuole sfidare le persone a vincere lo sporco e l'inciviltà. Alcuni comuni hanno sostenuto questa iniziativa organizzando le camminate ecologiche ed anche le ditte di smaltimento dei rifiuti si sono impegnate a dare il loro contributo.

A queste camminate partecipano famiglie con bambini, pensionati e giovani.

"tratto da IL Friuli"

la Campagna del Nordafrica

Durante l'attività di Attualità, sfogliando il Messaggero Veneto, ho visto un articolo che mi ha incuriosito.

La Campagna del Nordafrica, chiamata anche guerra nel deserto, fu combattuta durante la Seconda Guerra Mondiale.

L'esercito italiano, che diede inizio a questa campagna nel 1940 in Egitto, fu sconfitto dalle forze britanniche. Benito Mussolini fu costretto a chiedere aiuto ad Adolf Hitler che inviò un esercito in soccorso, il cosiddetto Afrikakorps.

Le forze italo-tedesche ebbero molte vittorie ma, nel 1943, furono costrette ad arrendersi perchè stremate e senza rifornimenti nè armi mettendo fine alla campagna del Nordafrica.

L'angolo del gusto

di Simone Qualizza

IL BIRRAMISÙ

PREPARAZIONE

Per iniziare preparate la bagna: mettete sul fuoco un pentolino con la birra (1) e aggiungete lo zucchero (2). Quando lo zucchero sarà completamente sciolto, aggiungete il caffè (3) e lasciate il liquido sul fuoco finché l'alcool della birra non sarà evaporato.



Intanto, montate la panna (4) e con una spatola ammorbidite il mascarpone (5). Unite la panna (6) poco alla volta e delicatamente al mascarpone e quando si saranno perfettamente amalgamati conservate in frigorifero.



Ora, procedete con la preparazione dello zabaione alla birra: montate, con l'aiuto di una planetaria dotata di fruste, i tuorli con lo zucchero (7) finché il composto risulti chiaro e spumoso. Aggiungete a filo la birra (8) a temperatura ambiente e continuate a montare fino a completo assorbimento. Versate la vostra crema in una pentola con il manico e ponetela a bagnomaria in un'altra pentola più grande che la contenga, riempita per 1/3 d'acqua calda. Intanto, continuate a mescolare con una frusta elettrica per 10-15 minuti finché la crema risulti densa e gonfia (9).



Il mio weekend di festa

di Emanuela Monai

Sabato ho fatto i lavori di casa. Io e Federica siamo andati a fare le foto per i campi a vedere i pulcini e le galline, abbiamo dato da mangiare il radicchio e l'acqua poi siamo andati nell'orto di San Gervaso. Abbiamo fatto delle foto con la macchina, abbiamo raccolto assieme dei fiori. Abbiamo raccolto dei fiori che il papà ci ha detto chiamarsi galletti rosa.

Sabato abbiamo mangiato gli gnocchi di semolino, il prosciutto e formaggio. Per finire la cioccolata e bevuto il caffè.

Io, fede e il papà siamo andati a trovare la nonna in cimitero dove abbiamo portato i mughetti bianchi. Poi abbiamo fatto un giro a Buia e abbiamo bevuto fuori dal bar il gingerino con il vino bianco (Federica) e il Campari soda (io).

La sera abbiamo mangiato la pizza che era con prosciutto cotto e mozzarella.

Domenica ho festeggiato la mamma, perché era la loro festa (*quella della Mamma*). Il papà ha comprato delle piccole sacher, un cugino della mamma ha portato i pasticcini e Laura ha portato il gelato. La mamma ha messo i fiori sul davanzale e in casa ha messo i mughetti.

La sera abbiamo finito il pollo e la pizza avanzata. La mamma è stata contenta della festa che le abbiamo fatto io e Federica. Noi le vogliamo bene

INGREDIENTI

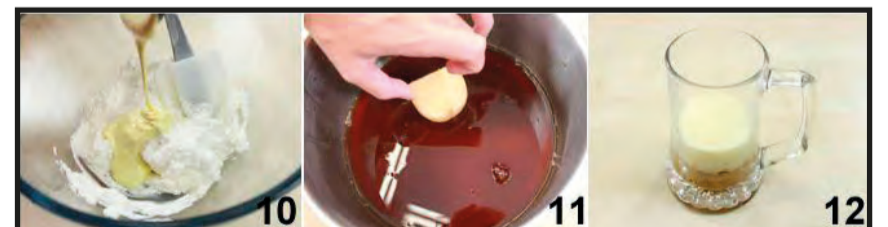
- 300ml panna fresca liquida
- 60g mascarpone
- 12 Savoiard
- Cacao amaro in polvere q.b.

PER LO ZABAIONE ALLA BIRRA

- 60ml birra
- 6 tuorli
- 120g zucchero

PER LA BAGNA

- 200ml Caffè
- 50g Zucchero
- 200ml birra



Aggiungete la crema alla birra al composto di panna e mascarpone (10) un po' alla volta con movimenti circolari dall'alto verso il basso, in modo da non far smontare il tutto. La crema del birramisù è pronta. Inzuppate i savoiardi nella bagna (11) (ricordatevi di non inzupparli troppo) e formate il primo strato. Ricoprite i savoiardi con uno strato di crema alla birra (12) e livellatelo bene con un cucchiaino. Spolverate con il cacao amaro tutta la superficie. Disponete, poi, il secondo strato di savoiardi e ricoprite nuovamente con la crema. Terminate il tutto con una generosa spolverata di cacao amaro.

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 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!