



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

Anno #17
Data 20/set/21
Numero #667

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:

- 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 27/9	Pesca		Linguine con gamberi e piselli	carote cotte e spinaci	\	
	\		1,2	\	\	
	Marco		Marco	Marco	\	
Martedì 28/9	Tiramisù yogurt e ananas		Trancio di salmone con salsa di acciughe	Patate nella buccia Bieta in padella	\	
	\		4	\	\	
	Simone		Simone	Simone	\	
Mercoledì 29/9	Banana		Polpettone di pollo Polenta	Cappuccino	\	
	\		1-3-7	\	\	
	Teresa		Teresa	Teresa	\	
Giovedì 30/9	Uva		Vellutata di zucca	Frittata di zucchine Insalata mista	\	
	\		\	1-3-7	\	
	Chiara		Chiara	Chiara	\	
Venerdì 1/10	Aperitivo Gingerino & patatine		Lasagne al pesto	Insalatona	\	
	\		1-7	\	\	
	Mario		Mario	Mario	\	



Ripassiamo la matematica

di Luigi Cericco e Simone Qualizza

Eeguire i calcoli scritti qua sotto (potete usare se volete anche la calcolatrice)

$224 + 43 =$	$58 + 623 =$	$423 + 275 =$	$672 + 126 =$
$468 + 241 =$	$37 + 432 =$	$58 + 91 =$	$80 + 73 =$
$567 - 432 =$	$853 - 21 =$	$954 - 632 =$	$678 - 143 =$
$879 - 542 =$	$964 - 33 =$	$345 - 221 =$	$346 - 36 =$

Completa le uguaglianze (anche qui la calcolatrice ci può dare una mano)

intendiamo sempre un'espressione (algebraica) formata da due elementi separati dal segno uguale =

$45 = 40 +$	$198 = 100 +$	$936 = 30 + 6 +$
$78 = 70 +$	$236 = 200 +$	$452 = 50 + 2 +$
$93 = 90 +$	$345 = 300 +$	$872 = 70 + 2 +$
$84 = 0 +$	$659 = 659 +$	$1000 = 500 + 400 +$

La Ricetta della Cullen Skink

di Simone Qualizza

Ingredienti

- UN GRANDE EGLEFINO AFFUMICATO DEL PESO DI POCO MENO DI UN CHILO, 800-900 GR (L'EGLEFINO È UN PESCE SIMILE AL MERLUZZO COMUNE E MOLTO AMATO, IN GRAN BRETAGNA, COME PURE IN IRLANDA DEL NORD)
- UNA CIPOLLA MEDIA, TRITATA FINEMENTE.
- UN PORRO TAGLIATO A TOCCHETTI
- 1 LITRO DI LATTE
- 2 CUCCHIAI DI BURRO
- PURÈ DI PATATE 250 ML
- SALE E PEPE
- 1 FOGLIA DI ALLORO
- PREZZEMOLO TRITATO
- ACQUA
- TRIANGOLI DI PANE TOSTATO (COME ACCOMPAGNAMENTO).



Preparazione

Coprire l'eglefino affumicato con acqua, in una padella poco profonda, con la pelle rivolta verso il basso.

Portare ad ebollizione e cuocete a fuoco lento per 4/5 minuti, girando una volta.

Togliete l'eglefino dalla padella e rimuovete la pelle e le lisce. Sminuzzate il pesce a pezzettini.

Tornate al brodo e aggiungete la cipolla tritata, e il porro tagliato a tocchetti, la foglia di alloro, sale e pepe.

Cuocere a fuoco lento per altri 15 minuti.

Filtrate, rimuovere l'alloro, ma conservate il brodo e il pesce. Aggiungete il latte al brodo di pesce e riportare a ebollizione.

Aggiungi abbastanza purea di patate per creare la consistenza che preferite (non abbiate paura di renderla troppo ricca e densa!).

Aggiungete quindi il pesce e riscaldate.

Poco prima di servire, aggiungete il burro a pezzettini in modo che si sciolga nella zuppa.

Servite con il prezzemolo tritato in cima, accompagnato da triangoli di pane tostato.

L'onomastico

di Maurizio Inguscio

Oggi è il mio onomastico e lo abbiamo festeggiato a tavola alle 13 con i pasticcini e i Muffin che ho portato. A pranzo abbiamo mangiato riso con verdure cotte e di secondo le bruschette farcite con salsa di carciofi con contorno di cetrioli. Alla fine il caffè con i dolci.

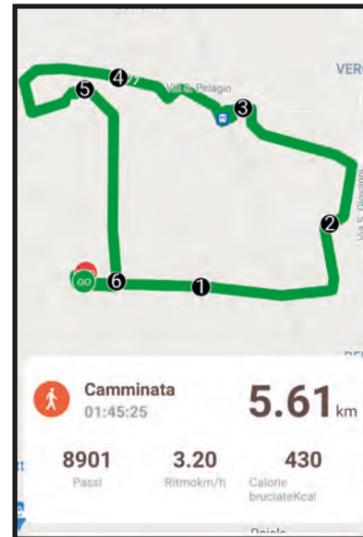
Stasera Invece festeggeremo insieme di miei nipoti e massimo a casa poi a fine cena andranno a casa con noi ci sarà anche Axel.

Passeggiata alla chiesa di San Pelagio (mappa)

di Rudi Colautti



Passeggiata alla chiesa di San Pelagio



Bibione

di Teresa Zamparo

In vacanza a Bibione, una mattina, siamo andati a vedere il Faro dove c'era una mostra di fotografia sugli antichi personaggi che una volta abitavano lì. Poi, nel pomeriggio siamo andate in spiaggia a fare il bagno. Sulla spiaggia c'era un nuovo bar dove abbiamo bevuto un aperitivo. Inoltre, tutte le sere, andavamo a passeggiare. Abbiamo anche visto uno spettacolo di "giocoleria"

Mio fratello

di Maurizio Inguscio

Massimo lavora a Udine. Lavora in quattro sedi, Udine, Manzano, Tolmezzo e Tarvisio.

Ha tanti clienti, infatti lavora sia in ufficio che fuori dall'ufficio. Si sposta in auto. Quando ha finito va a mangiare dai nostri genitori alle 12 e dopo torna a lavorare il pomeriggio fino alle 20. La sera è stanco e torna a prendere Axel a casa nostra. La mattina fa una camminata col cane, torna a casa a bere il caffè e quindi va a lavorare.