



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

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



info & web

Il giornalino dell'Associazione Insieme si Può

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì 4/10	Pera		Prosciutto cotto con kren, polenta e funghi	Spinaci ed erbe	\	
	\		7	\	\	
	Rudi		Rudi	Rudi	\	
Martedì 5/10	Tè caldo con biscotti ai cereali e frutta		Frittata di cipolle e patate Pane	Carote grattugiate e finocchi	\	
	1-3-7-8		1-3-7	\	\	
	Teresa		Teresa	Teresa	\	
Mercoledì 6/10	Mela		Calzone farcito	Radicchio	\	
	\		1-7	\	\	
	Tutti		Teresa	Tutti	\	
Giovedì 7/10	Clementine		Tagliatelle al S. Daniele	Pomodori ripieni al forno Radicchio	\	
	\		1	1-7	\	
	Carla		Carla	Carla	\	
Venerdì 8/10	Banane		Filetto di pesce croccante	Patate al forno	\	
	\		1-3-4	\	\	
	Giulio		Giulio	Giulio	\	



L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

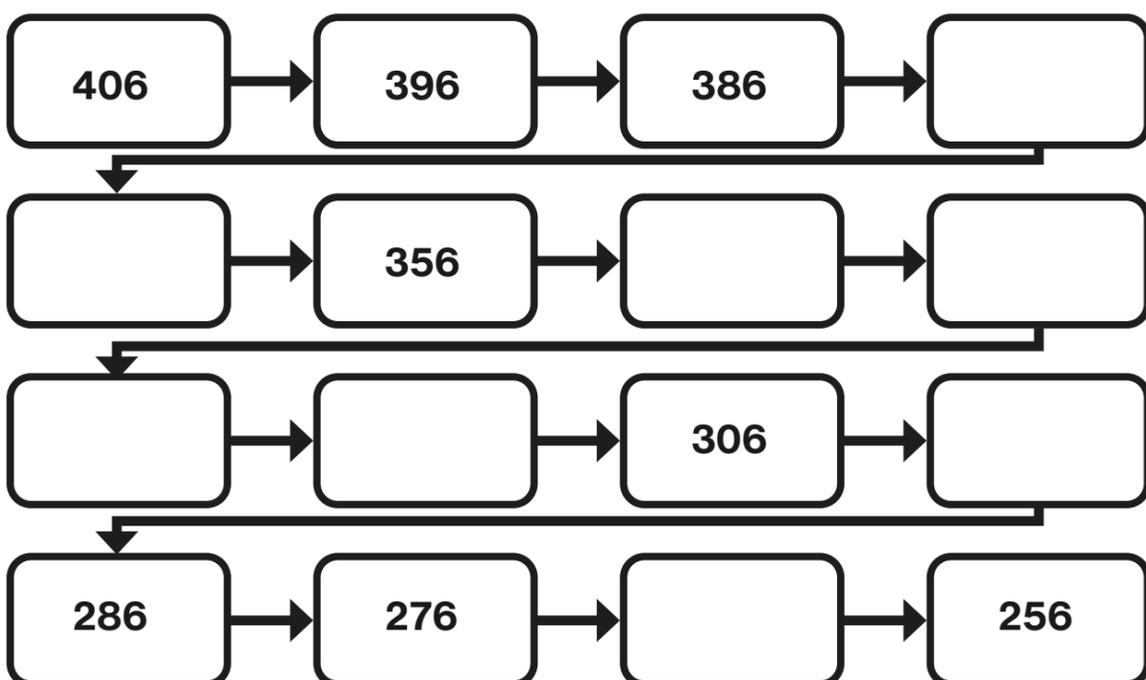
- siamo tutti caldamente invitati ad attenerci alle disposizioni per il contenimento del rischio contagio da COVID-19 e Vi ringrazio della Vs. certa e costante collaborazione;

- 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.

Ripassiamo la matematica



Uscita col gruppo

di Carla Fabbro

Una domenica con Davide, Federica Savina e Teresa siamo andati da Vera a fare merenda.

Federica ha preso dei biscottini e un cappuccino come Teresa. Savina invece ha preso una cioccolata calda e Davide ha preso il caffè con dentro il gelato. Io ho preso una cioccolata calda. Quando sono andata a pagare il conto con mia sorpresa la signora ha detto "già pagato" e, quando siamo arrivati a casa, prima che Davide andasse a casa gli ho chiesto se avesse pagato lui (è stato proprio lui).

Sono stata contenta perché mi rilassa stare fuori all'aria aperta.

Quello che mi piacerebbe fare è andare a prendere il giornale e leggerlo. Mi piace pure fare rilassamento con Sara.

Le polpette di Gaspero

di Marco Gaspero

Ingredienti

- 400 g Carne bovina (quella da bollito)
- 1 Carote
- 1 Cipolle
- 1 costa di Sedano
- 2 Chiodi di garofano
- 1 foglia di Alloro
- 50g Pane raffermo (la mollica)
- q.b. Latte
- 2 Uova
- 40g Parmigiano Reggiano DOP
- 1/2 spicchio Aglio
- 1 mazzetto Prezzemolo
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero

Per panare e friggere

- 1 Uova
- q.b. Farina
- q.b. Pangrattato
- q.b. Olio di semi

Per il sugo

- 1/2 Carote
- 1/2 Cipolle
- 1/2 costa Sedano
- 400 g Pomodori pelati (o passata)
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale



La preparazione di queste classiche POLPETTE ALLA ROMANA è molto facile ma richiede un po di tempo per la loro realizzazione.

Come prima cosa occupatevi della cottura della carne. In una pentola ponete una carota, una cipolla piccola infilata con i chiodi di garofano, il sedano, e una foglia di alloro. Riempitela di acqua fredda, ponete sul fuoco e portate a bollore.

Unite la carne, abbassate la fiamma, salate e fate cuocere per almeno 90 minuti o fino a che non risulta ben morbida.

Una volta pronta lasciatela raffreddare. Il brodo, davvero prelibato, filtratelo e utilizzatelo per realizzare risotti o primi piatti in brodo. Potete anche congelarlo una volta freddo, eliminando il grasso che affiora in superficie.

Una volta fredda la carne sfilacciatela e tagliatela finemente al coltello oppure ponetela nel mixer e tritatela.

Ponetela in una ciotola e unite le uova, il pane precedentemente ammollato e strizzato, il parmigiano, l'aglio a pezzetti, il prezzemolo tritato e aggiustate di sale e pepe.

Mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e facilmente modellabile. Se dovesse risultare troppo molle unite del pangrattato.

Una volta preparate l'impasto formate le vostre polpette.

Quindi passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e salato e in ultimo nel pangrattato.

Ponete l'olio di semi in un pentolino dai bordi alti e friggete le polpette poche per volta. Scolatele e tenetele da parte.

SUGO

In una casseruola ponete un filo d'olio e fatevi rosolare per 5 minuti un trito di odori, sedano carota e cipolla.

Unite il pomodoro, salate, e fate cuocere per 10 minuti.

Unite le polpette, coprite con il coperchio e continuate la cottura per altri 20 minuti rigirandole di tanto in tanto.

Una volta pronte lasciate riposare le vostre deliziose POLPETTE ALLA ROMANA per 5 minuti prima di servirle.

Gita a Musi \1

di Teresa Zamparo

Martedì dopo il lavoro, con Stefano, siamo partite per la montagna. (Musi)

Siamo stati lì un po' di tempo. Abbiamo fatto merenda con un dolce e mandarini. Abbiamo visto la montagna, c'era tanto sole e i monti erano molto belli con quella luce. Dove ci siamo fermati c'era un sasso grande in mezzo al verde e agli alberi. Un paesaggio bellissimo.

Verso le 1730 siamo ritornati a Reana dove era già arrivata Sara.

Gita a Musi \2

di Federica Benati

Martedì 28 settembre nel pomeriggio io, Carla, Savina e Teresa con Stefano siamo andati a Musi, un paesino piovoso in montagna. Abbiamo fatto una passeggiata e poi ci siamo seduti su delle panchine di legno ed abbiamo fatto merenda con una torta al cioccolato comperata per l'occasione. Stefano ci ha anche fatto delle foto di gruppo. Verso le sei siamo rientrati a Reanuzza dove ci aspettava Sara, che era di turno.



CURIOSITA'...

Musi è una frazione del comune di Lusevera, in provincia di Udine, in Friuli Venezia Giulia. E' una frazione davvero piccola, ci vivono poco più di 10 persone!

Musi si trova nel Parco Naturale delle Prealpi Giulie ed è circondato dai monti Musi. E' proprio qui che si trova la sorgente del fiume Torre. Musi è una delle zone più piovose d'Italia. Il paese è stato completamente raso al suolo dal terremoto del 1976.

Le acque del Torre alimentano l'acquedotto di Udine e danno i nomi a tanti paesi come Savorgnano del Torre o San Vito al Torre.

La mia Bretto



di Monica Aldegheri

