



# INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino  
dell'Associazione  
Insieme si Può

Anno #17  
Data 8/ott/21  
Numero #673

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	Spremuta di arance		Panino con frittata	Radicchio e pomodorini	\	
	\		1-3-7	\	\	
15/11	Carla		Carla	Carla	\	
Martedì	Budino alla vaniglia		Crema di patate e carote	Torta salata	\	
	7		6-7-9-12	1-3-7	\	
16/11	Teresa		Teresa	Teresa	\	
Mercoledì	Yogurt al caffè con granella di nocciole		Bistecca alla pizzaiola	Riso basmati con zucchine	\	
	7-8		1-7	\	\	
17/11	Maurizio		Maurizio	Maurizio	\	
Giovedì	Aperitivo -Crodino e arachidi-		Farfalle radicchio rosso e salsiccia	Mix di verdure al forno con salsa allo yogurt	\	
	5		1-7	7	\	
18/11	Simone		Simone	Simone	\	
Venerdì	Pera		Bruschetta al tonno, olive, pomodorini	Bastoncini di merluzzo e spinaci	\	
	\		1-4	1-2-3-4-14	\	
19/11	Emanuela M.		Emanuela M.	Emanuela M.	\	



## Battiferro

di Mario Scorset

In questi giorni siamo andati a Rizzolo al Battiferro.

Il battiferro era un laboratorio dove lavorava il fabbro che, come dice la parola stessa, si batteva il ferro per costruire attrezzi agricoli e non solo.

Purtroppo è un mestiere antico che al giorno d'oggi nessuno fa più perché sono stati sostituiti dalle fabbriche. Il che è un bene perché si fanno cose più sofisticate però sono mestieri che andrebbero rivalutati.

E' importante sapere che Il fabbro non lavorava solo per se stesso. Per esempio la ruota agricola in legno costruita dal falegname veniva consegnata al fabbro che provvedeva a costruirgli il telaio in ferro. La ruota veniva data al contadino che la usava per lavorare la terra.

Il battiferro é fatto così: entrando davanti a noi si trova il maglio, il trapano, gli ingranaggi o ruote dentate. Alla nostra sinistra la fucina che serviva a scaldare il ferro. La fucina funzionava così: attraverso dei tubi che passavano vicino al muro, facevano passare l'aria che permetteva al fuoco di essere vivo. A fianco c'era una vasca che veniva riempita di acqua e serviva a raffreddare il ferro.

Invece il maglio funzionava così: l'acqua della roggia veniva, attraverso la ruota, usata per fare girare un grosso ingranaggio che alzava e faceva cadere sul ferro un grosso maglio (dal peso di due quintali) il maglio veniva controllato dal garzone che aprendo o abbassando il livello dell'acqua dava più o meno forza al maglio.

Non solo questo ma abbiamo visto anche che, l'energia dell'acqua veniva usata per far funzionare delle mietitrebbie che si trovavano in una casa di fronte al battiferro.

Ma come funzionava? L'acqua attraverso altre pale faceva girare due ruote dentate di grandezza diversa. Questo permetteva di far girare un grosso tubo di ferro che, passando sottoterra, arrivava fino alla casa vicina e metteva in funzione le mietitrebbie. Il signor Bruno ci ha portato anche all'esterno e ci ha fatto vedere tutte le pale che servivano a far funzionare tutti gli ingranaggi del battiferro.



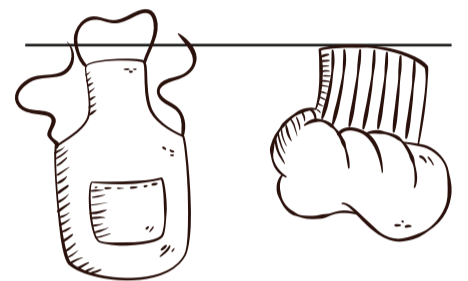
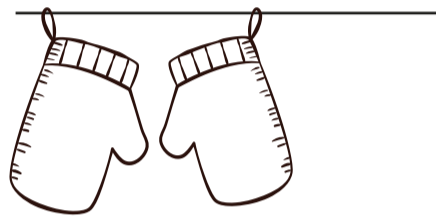
Golosissimi

di Simone Qualizza

**WAFFLE (DOLCE A CIALDA, ORIGINARIO DEL NORD EUROPA)**

**INGREDIENTI**

- 280 g Farina 00
- 220 g Burro
- 6 Uova Medie a temperatura ambiente
- 2g Lievito In Polvere Per Dolci
- 180g Zucchero
- 1 Cucchiaino Di Sale Fino
- 1 Baccello Di Vaniglia
- Per Imburrare La Piastra
- Burro Q.B.
- Per Guarnire Frutta Fresca Q.B.
- Sciroppo Di Ancero Q.B.
- Zucchero A Velo Q.B.



**PREPARAZIONE**

Per preparare i waffle, per prima cosa sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo rompete le uova a temperatura ambiente in una ciotola e sbattetele leggermente con una frusta , poi unite lo zucchero e mescolate ancora. Setacciate la farina e il lievito

Direttamente all'interno della ciotola, aggiungete il sale e mescolate, prima piano poi amalgamare le polveri al composto e rimuovere sempre più energicamente con la frusta per eventuali grumi. Una volta intiepidito, versate il burro fuso nella ciotola poco alla volta, in modo da incorporarla gradualmente con la frusta a questo punto dividete il baccello vaniglia a metà per il lato lungo ed estraete i semi con la lama di un coltello, poi aggiungeteli al composto per preparare i waffle, per prima cosa sciogliete il burro al microonde o a bagnomaria e lasciatelo raffreddare. Nel frattempo rompete le uova a temperatura ambiente in una ciotola e sbattetele leggermente con una frusta , poi unite lo zucchero e mescolate ancora. Setacciate la farina e il lievito.

Direttamente all'interno della ciotola , aggiungete il sale e mescolate, prima piano poi amalgamare le polveri al composto e rimuovere sempre più energicamente con la frusta per eventuali grumi una volta intiepidito, versate il burro fuso nella ciotola poco alla volta, in modo da incorporar gradualmente con la frusta.

A questo punto dividete il baccello vaniglia a metà per il lungo ed estraete i semi con la ma di un coltello poi aggiungeteli al composto e mescolate ancora fino ad ottenere una consistenza piuttosto fluida densa e omogenea. Coprite la ciotola l'impasto in mescola ancora fino ad ottenere una consistenza piuttosto fluida densa omogenea coprite la ciotola con la pellicola e la siate riposare l'impasto in frigorifero per almeno un'ora trascorso il tempo di riposo lasciate tornare l'impasto a temperatura ambiente e nel frattempo riscaldare la piastra per waffle per farla arrivare a temperatura. Quando la piastra sarà ben calda impasto all'interno dello stampo a forma di nido d'ape 10 in modo da ricoprirne interamente la superficie chiudete la piastra interamente la superficie cuocere per circa 7-8 minuti controllate dopo qualche minuto lo stato. Quando i waffle avranno assunto un bel colore dorato aprite il coperchio e staccateli delicatamente dalla piastra e trasferiteli su un piatto.

Guarniteli con lo sciroppo d'acero, frutta fresca e una pioggia di zucchero a velo.

**Una domenica a Castelmonte**

di Carla Fabbro



Domenica dopo pranzo, insieme a Federica, Teresa, Savina e Sara, siamo andate a fare un giro a Castelmonte. Abbiamo fatto merenda seduti su una panchina messa su una collina da cui si vedevano le montagne e Cividale. Mi piacevano i colori dell'autunno. Una volta finita la merenda, siamo andate in un negozio che vendeva articoli sul paese e io ho preso un pensiero per la mamma.

Mi è piaciuto andare a Castelmonte (l'ultima volta ci ero andata con Giuseppe di Pasion di Prato), anche perché è stata una bella giornata di sole.

**Preziosismi floreali**

di Emanuela M.



**Un bel filmetto istruttivo**

di Maurizio Inguscio

Venerdì scorso abbiamo visto un film di nome "Loving Vincent", la storia, attraverso i quadri del pittore Van Gogh. L'ho visto con Anna, Mario, Giulio Murianni, Luca e Michela.

Mi hanno colpito i quadri che si animavano, raccontando la sua storia. Mi ha colpito anche il quadro col vino e il biliardo.