



INSIEME?!? SI PUÒ!!!

Il giornalino
dell'Associazione
Insieme si Può

Anno #18
Data 10/gen/22
Numero #680

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	Panettone		Fusilli al gorgonzola	Polenta e funghi	\	
	1-3-7		1	/	\	
	20/12		Giulio	Marco	Marco	
Martedì	Mela		Vellutata di piselli	Frittata alle erbe Radicchio	\	
	/		/	3-7	\	
	21/12		Chiara	Chiara	Chiara	
Mercoledì	Banana		Scaloppine ai funghi	Mix verdura cotta	\	
	/		1	/	\	
	22/12		Mario	Mario	Mario	
Giovedì	Clementine		Risotto ai frutti di mare	Insalatona	\	
	/		3-4-6-7-9-12	12	\	
	23/12		Carla	Carla	Carla	
Venerdì	Kiwi		Pizza farcita	Radicchio	\	
	/		1-7	/	\	
	24/12		Tutti	Tutti	Tutti	



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

Le vacanze /1

di Teresa Zamparo

Sono stata molto contenta delle mie vacanze di natale: la vigilia di Natale, verso le 5 del pomeriggio è venuto a prendermi Aurelio e siamo andati a fare la spesa al supermercato. Abbiamo cenato assieme poi sono rimasta a dormire nella cameretta che Silvia e Aurelio mi avevano preparato. Il giorno di Natale abbiamo preparato la sala da pranzo e abbiamo mangiato tutti insieme un sacco di cose buone. La mattina sono anche andata a messa con Fabrizio. Ho passato un po' di tempo con i parenti e amici. Ho ricevuto una radiolina rossa, dei calzetti rossi antiscivolo. Mi ha fatto molto piacere incontrare la mia amica Paola Benini che mi ha regalato un bel beautycase! Quando sono rientrata in G.A. a capodanno abbiamo anche preparato una buonissima cena e una crema al cioccolato da mangiare con il panettone.



Le vacanze /2

di Maurizio Inguscio (testi) e Chiara Fontanini (dettatura)

La vigilia di Natale, il 24 dicembre, intorno alle 19, siamo stati a Fagagna dai nostri amici Giorgio e Barbara. Con noi c'erano i loro figli Maria, Chiara e Iuri. In totale eravamo in 16. Abbiamo mangiato il brodo, gli gnocchi di zucca, il Gulasch con la polenta, le costine di maiale con il radicchio di Treviso. Come dolce il panettone con ripieno di mascarpone. Alla fine della cena abbiamo scambiato i regali, aspettando la

mezzanotte per farci gli auguri. All'una e trenta siamo rientrati a casa.

Il 25 dicembre, Natale, a pranzo eravamo a casa sono venuti Massimo e i miei nipoti.

Abbiamo mangiato pasta al forno tartine con Philadelphia, salmone, acciughe olive nere. Quindi un rotolo di maiale e delle verdure cotte. Di dolce un panettone, e dei dolci pugliesi. C'era dello spumante e del vino. Mi hanno regalato una maglia blu e dei soldi.

C'era anche Axel, il cane di Massimo, con il quale abbiamo giocato

AUGURI a Luigi e a Pascolo !!!

Passeggiata del 12 gennaio con Rudi capofila che ha guidato con la sua mappa la carovana!!!



Le vacanze e i compleanni

di Luigi Cerizzo

Vi racconto come sono andate le mie vacanze di Natale...

Prima delle vacanze di Natale, il 21, ho festeggiato il mio compleanno in anticipo al Centro: ho portato le bibite (2 Coca-Cola e 2 Fanta) e una torta con una candela "soffiante". Abbiamo festeggiato il mio compleanno assieme, con i miei compagni e gli

operatori. Avrei dovuto festeggiarlo il 29 ma eravamo in vacanza quindi lo abbiamo festeggiato prima!

Il 24 dicembre papà ed io siamo andati a messa a Castelmonte poi siamo andati, per pranzo, da mio fratello Marco. A Natale siamo rimasti a casa, ha cucinato la mamma. Il giorno di Natale abbiamo anche aperto i regali: io ho ricevuto una felpa e un cappotto.

Il giorno del nostro compleanno, mio e di mio papà, ho ricevuto un libro di storie e papà un dopobarba. La mamma una crema. Quel giorno la mamma ha comperato una torta a Tarcento da Cois con la crema, fragole e lamponi con i fiori con la scritta di cioccolato "Auguri Luigi e papà". Io ho compiuto 43 anni e papà 78. Mi sono arrivati per telefono gli auguri da Vanni, Gianni, Giulia, Riccardo. Anche le mamme e i ragazzi di Oltre lo sport mi hanno fatto gli auguri, cioè la mia squadra di nuoto.

A me le vacanze appena passate sono piaciute molto, sono stato contento.

7,4 Km
2h:8m



Legenda

	Biblioteca
	Pista ciclabile
	Ferrovia
	Mulino

Una ricetta sfiziosa

di Marco Gaspero

PASTA AL GORGONZOLA

INGREDIENTI (PER 4 PERSONE)

- > 400g di pasta (fusilli o altro tipo di pasta corta)
- > 200g di gorgonzola
- > 100g di parmigiano grattugiato
- > 100ml di panna da cucina
- > 30g di burro
- > sale e pepe

In un tegame con il burro disponete il gorgonzola privato della crosta e sminuzzato, unite metà del parmigiano, lasciate sciogliere sul fuoco mescolando con una spatola, aggiungete la panna poco per volta, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema liscia e senza grumi. Cuocete la pasta in acqua salata, scolateli, amalgamateli con il condimento preparato e serviteli nel piatto con il parmigiano rimasto e un pizzico di pepe.

