

INSIEME??

Si PUÒ!!

IL GIORNALINO
DELL'ASSOCIAZIONE
INSIEME SI PUÒ

Anno 18 | Data 15/7/22 | Nr 705 | C.S.R.E. & G.A. "Chiara Aquini" | Via Vittorio Veneto 136, 33010 Reana del Rojale (UD) | Giornalino di

giorno	Spuntino di metà mattina	attività mattina	Pranzo			attività pomeriggio
			Primo	Secondo	Frutta	
Lunedì	Melone		Pasta con gamberetti, zucchine e	Formaggio e spinaci in padella	\	
	\		1, 4	7	\	
18/7	Emanuela M.		Emanuela M.	Emanuela M.	\	
Martedì	Yogurt alla frutta		Sfogliatine al tonno e Insalata di patate	Pomodori, carote, cetrioli	\	
	7		1, 4	0	\	
19/7	Marco		Marco	Marco	\	
Mercoledì	Pera		Piadina farcita	Radicchio	\	
	\		1,7	\	\	
20/7	Emanuela S.		Emanuela s.	Emanuela S.	\	
Giovedì	Albicocche		Polpette in umido e riso basmati	Insalata con pomodori, carote, mais	\	
	\		1,3,7	\	\	
21/7	Silvia		Silvia	Silvia	\	
Venerdì	\		\	\	\	
	\		\	\	\	
22/7	\		\	\	\	



L'ANGOLO DELLA COMUNICAZIONE

di Alessio Cantarutti -
Coordinatore Responsabile -

Si informa che:

- siamo ancora 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, 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" 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 essere a disposizione del Gruppo Appartamento;

RingraziandoVi per la pazienza e per le attenzioni e restando a disposizione per eventuali chiarimenti, porgo cordiali saluti.

L'età è giunta!!!



Gita a Bibione

di Federica Benati

Sabato verso le undici e mezza siamo partiti per Bibione con Irene, Savina e Carla. Abbiamo messo nella borsa frigo il riso fatto con Martina e i succhi di frutta. Appena arrivati ci siamo fermati nel bar. Io ho bevuto una coca, Carla ha bevuto una Fanta, Savina una coca cola e Irene un cappuccino decaffeinato. Dopo abbiamo fatto una lunga camminata. Ci siamo fermati in un prato, abbiamo mangiato il riso e bevuto dei succhi. Tornati indietro siamo andati a mangiare un gelato (una coppetta alla meringata come Carla.

Savina un cono). Alla fine con Irene siamo andate in un negozio dove Carla ha preso dei pantaloni corti. Dopo siamo tornati a Reanuzza perché arrivava Teresa.

Mi sono divertita perché, per la prima volta, sono andata a Bibione con Irene in quanto lei mi è molto simpatica.

Gita a Monfalcone \1

di Maurizio Inguscio (le foto a pagina 2)

Appena arrivati ci siamo divisi in gruppi. Alcuni sono andati sulle barche, mentre altri, come me, siamo andati a fare i biscotti dentro il ristorante. Nel mio gruppo ero con Federica, Giulio Murianni, Emanuela Saletta, Anna e Alessio. Per fare i biscotti abbiamo fatto così: l'impasto era già fatto, noi lo abbiamo messo dentro delle formine di varie forme. Quindi i biscotti sono stati messi nel forno per un po' di tempo fino a cottura ultimata. Poi sono arrivati tutti quelli che sono andati in barca e ci siamo messi in tavola all'esterno del ristorante. Ci hanno preparato delle costine di pollo, delle patate fritte, la macedonia (preparata da Anna, Paola e Alessio) con una pallina di gelato. Infine un caffè macchiato. Dopo pranzo abbiamo dato dei piccoli regali fatti da noi (delle ciotole fatte con la carta insieme a Michela e un tronco lavorato con l'aiuto di Anna). Verso le 14.40 abbiamo salutato tutti quelli della lega e siamo rientrati a Reana. Mi è piaciuto andare a Monfalcone però mi sarebbe piaciuto anche andare in barca.

Gita a Monfalcone \2

di Luigi Cerizzo

Mercoledì mattina siamo andati in gita a Monfalcone. Il viaggio è stato lungo. Appena arrivati abbiamo parcheggiato le macchine e il pulmino. Siamo scesi e dopo aver salutato ci hanno diviso in gruppi e siamo saliti sulla barca sulla barca e ci hanno offerto un succo di frutta (al gusto di ananas).

Con la barca siamo andati in alto mare, ho visto il castello di Duino, una nave crociera in costruzione alla Fincantieri e tre navi marci. Dopo circa un'ora siamo ritornati al ristorante per mangiare. Ad aspettarci c'era il personale del locale che ci aveva preparato da mangiare. Abbiamo mangiato le costine di pollo, le patate fritte e la macedonia con una pallina di gelato.

Mi sono divertito molto perché sono andato a fare un giro con la barca.



SPLENDIDA GITA A MONFALCONE

Chiediamolo a Norma

di Maurizio Inguscio con l'aiuto di Chiara nella copiatura

Ad est della Sicilia è originaria questa ricetta, simbolo della cucina isolana: **la pasta alla Norma**. Questa specialità catanese venne realizzata come omaggio culinario alla più bella opera del celebre compositore Vincenzo Bellini: la Norma.

Un primo piatto di pasta gustoso condito con sugo di pomodoro fresco e melanzane fritte, come da tradizione, tagliate a fette. Ma non sarebbe pasta alla Norma senza l'aggiunta di spicchi d'aglio, foglie di basilico fresco e, ovviamente, una generosa grattugiata di ricotta salata di pecora rigorosamente siciliana, aggiunta direttamente sui piatti.

PREPARAZIONE

Per preparare la pasta alla norma come prima cosa lavate e asciugate bene la melanzana, spuntatela. Tagliatela a fette di circa 8 mm e trasferitele in uno scolapasta. Cospargetele con il sale e lasciate spurgare per almeno 15 minuti. Nel frattempo occupatevi dei pomodori: lavateli eliminando il picciolo. Tagliateli a metà. Trasferite in un tegame con un pizzico di sale 3 spicchi d'aglio (potete anche ridurre se non lo preferite, ma caratterizza la pasta alla Norma) e un mazzetto di basilico. Lasciate cuocere per 30 minuti senza aggiungere nulla a fiamma bassa, i pomodori rilasceranno la loro acqua. Trascorsi i 30 minuti eliminate aglio e basilico. Trasferite i pomodori in un passaverdure a maglia finissima e passateli. Una volta che avrete ottenuto la vostra passata trasferite in una padella, unite ancora uno spicchio d'aglio e un rametto di basilico. Lasciate cuocere altri 40 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Potete sciacquare bene le melanzane, tamponarle con carta da cucina. Poi versate l'olio extravergine in una pentola dai bordi alti e portatelo ad una temperatura di circa 170-180°. Immergete poche melanzane per volta nell'olio e giratele di tanto in tanto. Ci vorranno alcuni minuti perché risultino ben dorate. A questo punto scolatele con una pinza e trasferitele su un vassoio foderato con carta da cucina. Continuate a friggere le melanzane e nel frattempo ponete sul fuoco una pentola colma d'acqua, che servirà per la cottura della pasta.

Quando il sugo sarà piuttosto denso, eliminate il basilico, aggiungete un cucchiaio dell'olio della frittura delle melanzane e un filo d'olio a crudo. Cuocete la pasta al dente, scolatela e trasferitela nel sugo. Saltate velocemente per condire.

Trasferite la pasta nei piatti, aggiungete le melanzane fritte, abbondante grattugiata di ricotta di pecora salata, una fogliolina di basilico e servite la vostra pasta alla Norma.

INGREDIENTI

- › Sedani Rigati 500 g
- › Melanzane (violetta, di Vittoria) 1
- › Ricotta di pecora (salata, siciliana) 150 g
- › Sale fino q.b.

PER IL SUGO

- › Pomodori costoluti 1,5 kg
- › Aglio 4 spicchi
- › Sale fino q.b.
- › Basilico 1 mazzetta

PER FRIGGERE

- › Olio extravergine d'oliva q.b.

