

INSIEME??

Si PUÒ!!

IL GIORNALINO
DELL'ASSOCIAZIONE
INSIEME SI PUÒ

settembre | 22

Anno 18 | Data 23/09/22 | Nr 711 | 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	Irish coffee		Bruschetta irlandese	Fish Pie, Coleslaw	\	
	7		1,4,7	1,3,4,7	\	
25/7	Savina		Savina	Savina	\	
Martedì	Pesche		Vitello tonnato	Patate lesse con cappucci e pomodorini	\	
	\		1, 3, 4	\	\	
26/7	Emanuela M.		Tutti	Teresa e Giulio	\	
Mercoledì	Gingerino più patate (Rodeo)		Insalatona	Torta salata caprese	\	
	\		4	1, 7	\	
27/7	Emanuela S. -		Simone	Simone	\	
Giovedì	Albicocche		Riso freddo con pollo e fagiolini	Grissino con prosciutto crudo e Insalata	\	
	\		\	1	\	
28/7	Teresa		Emanuela M.	Emanuela M.	\	
Venerdì	Anguria		Pizza farcita	Insalata	\	
	\		1, 7	\	\	
29/7	Tutti		Tutti	Tutti	\	

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 dello 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.

George Eliot

INDOSSA UN SORRISO

E AVRAI AMICI;

INDOSSA UN BRONCIO

E AVRAI RUGHE



Gite in montagna (I parte)

di Chiara Fontanini

Domenica 31 luglio 2022

Gita al rifugio alpino Grauzaria a 1250 mt.

Si arriva a Moggio Udinese. Poi verso la val Aupa.

Parcheggiata l'auto abbiamo iniziato il sentiero n.437, una mulattiera nel bosco dove ci sono piante come faggio e abete rosso e parecchie farfalle.

Finito il bosco guardando in alto. Verso la montagna si vede uno spigolo roccioso chiamato sfinge, perché sembra un viso.

Superato qualche masso si arriva al rifugio dove abbiamo mangiato polenta formaggio fuso, funghi, la carne Grauzaria e bevuto birra, e poi il caffè. E' stato molto bello.

C'era gente nel rifugio e poi sono venuti i miei paesani Silvia e Claudio Soldan di Pressacco.

La mia emozione nel fare questa camminata insieme a mia sorella Maria e a mio fratello Andrea era di felicità perché abbiamo visto un posto nuovo che non avevamo mai fatto.

Poi Maria e Andrea e io siamo tornati giù a piedi e arrivati al parcheggio dove avevamo la macchina e tolti i scarponcini lo zaino di montagna e i bastoncini. Mi sono cambiata e siamo ripartiti.

Per arrivare al rifugio io consiglierei di prendere l'autostrada con uscita Tolmezzo, poi Moggio Udinese verso la val d'Aupa. Abbiamo parcheggiata l'auto a inizio del sentiero n.437.

Tornando verso casa ci siamo fermati a Santa Caterina alla gelateria Monblanc a prendere il gelato. Io e mio fratello gli spaghetti e la Nafta alla amarena e invece mia sorella una nafta al cioccolato.

Poi siamo tornati a casa.

Un menù completo (I parte)

Simone Qualizza e Marco Gaspero

Abbiamo scelto un menù per una cena o un pranzo in compagnia. La prossima settimana si concluderanno le ricette.

1. Antipasto - PIZZETTE ARROTOLATE
2. Primo - CRESPELLE ALLE ZUCCHINE
3. Secondo - ???
4. Dolce - ???

1. PIZZETTE ARROTOLATE (MARCO)

PREPARAZIONE

Intiepidire l'acqua, l'olio, il lievito in una zuppiera e diluitelo con poco del liquido tiepido.

Aggiungete il resto del liquido, il sale la farina. Lavorate fino ad ottenere un impasto uniforme. Coprite con un canovaccio e lasciate lievitare per 30 min.

Mettete la pasta sul piano di lavoro infarinato e tiratela a rettangolo con il matterello.

Tagliate il prosciutto a dadini, spruzzate il chili sopra la pasta e cospargete con prosciutto e formaggio. Aggiungete l'origano.

Arrotolate la pasta e tagliatela in 16 in fette che metterete su una leccarda coperta di carta da forno. Lasciate riposare per 30 min. Preriscaldate il forno a 225°C

Infornate le pizzette per 8 min a metà altezza. Sfornatele e lasciatele raffreddare su una griglia.



👨‍🍳		Ingredienti	👩‍🍳
2	dl	Acqua	
1	cucchiaino	Olio EVO	
25	g	Lievito fresco	
1/2	cucchiaino	Sale	
250	g	Farina	
Per la guarnizione			
100	g	Prosciutto affumicato	
1	dl	Salsa chili	
100	g	Gruviera grattugiato	
1/2	cucchiaino	origano	

2. CRESPELLE ALLE ZUCCHINE (SIMONE)

PREPARAZIONE

Passo per passo lavate e spuntate le zucchine e grattugiarle con la grattugia a fori grossi, strizzate con un telo pulito e raccoglietele in una ciotola.

Unite la besciamella, la ricotta, le uova, l'emmentaler grattugiato e metà del parmigiano. Mescolate e regolate di sale e di pepe.

Su un foglio di alluminio imburato disponete le crespelle, sovrapponendole un po' in modo da formare un rettangolo.

Spalmate il composto di zucchine sul rettangolo di crespelle. Poi arrotolatelo delicatamente aiutandovi con l'alluminio, che userete anche per coprire il rotolo.

Mettete il rotolo su una placca imburata e cuocetelo in forno a 180°C per circa 30 min. Eliminate l'alluminio, cospargete il rotolo con il parmigiano, e qualche fiocchetto di burro e fatelo gratinare per altri 5 min sotto il grill. Servite il rotolo a fette con dell'altro parmigiano grattugiato a parte.



👨‍🍳		Ingredienti per 4 persone	👩‍🍳
2		Zucchine	
200	ml	Besciamella	
100	g	Ricotta	
2		Uova	
40	g	Parmigiano grattugiato	
6		Crespelle	
20	g	Burro	
		Sale	
		Pepe	

Il simposio

di Rudi Colautti



AUGURONI TERESA

Il mio compleanno a Lignano

di Carla Fabbro

I primi di agosto sono stata a Lignano con mia sorella Michela, mio cognato Massimo e mio nipote Luca, nella casa di Lignano dove ho festeggiato il compleanno. Mi hanno regalato una torta tipo Sacher. Luca e Massimo mi hanno regalato un orologio e mia sorella un vestito rosso corto estivo. Mia mamma mi ha fatto avere una felpe verde.

Durante la festa abbiamo parlato di mio nipote che quest'anno comincia le scuole medie, del lavoro di Massimo, del lavoro di mia sorella Michela.

Abbiamo anche fatto il bagno tutti insieme. Mi sono emozionata per la festa e sono stata molto contenta.

