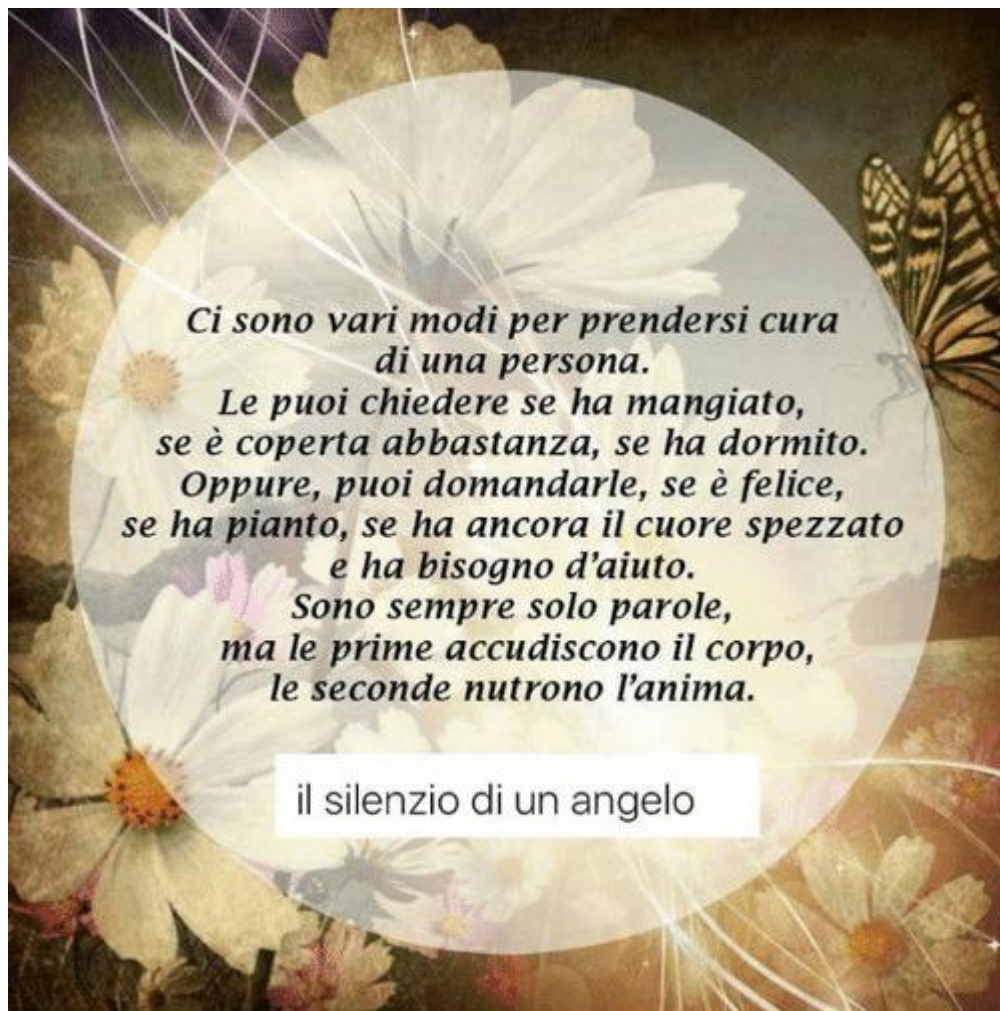


VOCI

Il giornalino della "Casa del Cieco"





*Dedicato a tutti i lettori.
Il prendersi cura degli altri e il diffondere la vostra gioia
è la miglior cura della vostra anima*

Attività di Maggio

Progetto Pet Therapy

Nel mese di maggio le animatrici hanno riproposto il progetto di Pet Therapy, visto il successo riscosso negli scorsi anni. L'iniziativa ha coinvolto una decina di ospiti della Casa. Gli incontri si sono svolti dal 5 al 26 maggio con cadenza settimanale, precisamente il lunedì mattina dalle 9:30 alle 10:30 presso la Sala Museo della struttura.

Il gruppo di anziani coinvolti ha partecipato con entusiasmo agli incontri, mostrando interesse ed affetto nei confronti dei cani. Molti si sono divertiti e rilassati; altri invece, incuriositi, hanno posto tantissime domande di vario genere all'educatore cinofilo, aspettando un riscontro.

Fin dal primo momento gli ospiti hanno accolto con sorrisi ed amore Ice ed Alaska, i due cani protagonisti degli incontri, coccolandoli, lanciandoli la palla, dandoli da mangiare ed infine spazzolandoli il pelo.

La cosa interessante è stato osservare come la presenza del cane abbia motivato i presenti a conversare in modo spontaneo e soprattutto ad ascoltare i pensieri degli altri, condividendo i loro ricordi.

Rispetto agli anni passati, l'ultimo incontro si è svolto nel cortile della struttura, per poter far passeggiare i cani in compagnia di alcuni ospiti. E' stato bellissimo vedere come animali e persone riescano a camminare fianco a fianco, rispettando i relativi spazi e tempi di andatura.



Festa della Mamma

Nella settimana dal 5 al 9 maggio, in occasione della festa della mamma, le animatrici hanno proposto agli ospiti di realizzare dei braccialetti con la lana, da donare a tutte le donne. Durante il laboratorio, alcune ospiti hanno mostrato precisione, velocità e grande manualità nell'eseguire le treccine ai braccialetti. Hanno osservato con attenzione e collaborato tra loro, aiutando chi era meno pratico nell'eseguire questi semplici passaggi.

L'attività ha stimolato molto sia la creatività che la manualità di ciascuna partecipante; alcune di loro hanno regalato braccialettini ad operatori e parenti.



*Alcune ospiti
impegnate durante
il laboratorio
creativo-manuale.*

Venerdì 9 maggio è stato proposto un laboratorio di cucina per preparare un aperitivo in occasione della Festa della Mamma. Le ospiti del chiostro hanno trascorso la mattinata a preparare pizzette con la pasta sfoglia; c'è chi ha condito la passata di pomodoro con sale, olio ed origano, chi ha spalmato la salsa sulle pizzette, chi ha tagliato la mozzarella, la scamorza e le olive e chi, invece, ha solo assaggiato tutti gli ingredienti!!!

È stata una mattinata molto divertente ed all'insegna della condivisione.

L'aperitivo è stato poi gustato nel pomeriggio, in tutti i reparti della struttura.



Alcune foto scattate
durante la preparazione
dell'aperitivo e la sua
degustazione.
Auguri a tutte le Mamme!

Laboratori di giardinaggio

Lunedì 19 maggio, di mattina, è stato proposto un laboratorio di giardinaggio nel Reparto Fiordaliso.

Gli ospiti si sono impegnati a dipingere alcuni vasi di terracotta con colori vivaci ed allegri, per poi travasarci piante e fiori.

Gli anziani, impegnati ad abbellire i vasi, hanno mostrato concentrazione, precisione e molta creatività.

I colori dei fiori ed il profumo della terra hanno fatto emergere alcuni ricordi passati, quando i nostri ospiti coltivavano l'orto oppure si occupavano delle piante sul loro balcone.

I vasi sono stati poi posizionati su una mensola del reparto, per dare luce e colore a tutto l'ambiente, così da poter essere anche ammirati da tutti.



Lunedì 26 maggio il laboratorio di giardinaggio è stato proposto anche nel reparto chiostro. Tutte le donne si sono munite di guanti e hanno travasato terra e fiori colorati in vasi rotondi, creando due bellissime composizioni. I vasi sono stati abbelliti con carta floreale e rafia, per poi essere esposti sul terrazzo del chiostro. Le Sig.re Savina ed Antonietta, entusiaste dell'attività, sono state incaricate della gestione delle piante e tutti i giorni si occuperanno di dare loro acqua e togliere le foglie secche.



Grazie a tutte!!!

Intervista con i ragazzi della “Casa degli Angeli”

Incontro tra generazioni: adolescenti e anziani si raccontano

La classe quarta dell’Istituto “Casa degli Angeli” di Lecco ha scelto la nostra struttura per proporre alcune interviste ai nostri ospiti su varie tematiche: cultura e tradizioni, detti e proverbi, cambi generazionali, eventi storici che hanno portato ad un cambiamento ed infine il primo grande amore. Così, martedì 20 maggio alle ore 9.00, abbiamo accolto la scolaresca e dopo una breve presentazione della struttura e delle proposte di animazione, ci siamo organizzati in piccoli gruppi. Gli anziani si sono raccontati in modo disinvolto e i ragazzi hanno ascoltato con interesse le loro storie, soffermandosi sulla società che si è evoluta e sui consigli di vita espressi dai nostri ospiti.

Il confronto e la condivisione tra generazioni sono sempre molto arricchenti, portano un clima di benessere e di allegria in RSA. Per ringraziare del tempo dedicato ai nostri anziani, è stata condivisa una merenda insieme. I ragazzi hanno donato un piccolo origami a ciascun ospite, contenente diverse frasi speciali e significative.



Coro delle “Voci Bianche” di Civate

Giovedì 22 maggio, nel salone del reparto chiostro, sono tornati a trovarci i bambini del coro “Voci Bianche” di Civate per esibirsi in un piccolo concerto. Sono stati proposti diversi canti, alcuni di origine afroamericana sul tema del lavoro, altri italiani, sul tema del lago e delle montagne, per poi concludere con una canzone dedicata alle mamme. Alcune canzoni sono state mimate con dei gesti, altre invece accompagnate da dei movimenti danzati molto ritmati. Queste esibizioni hanno coinvolto tutti i presenti suscitando tanta allegria e commozione. All’evento era presente anche il Presidente del coro, Giandomenico Canali, che svolge anche la funzione di volontario in struttura.

Per concludere e per ringraziare questi piccoli talenti, è stata offerta a tutti una merenda dolce e salata con bibite, molto gradita.



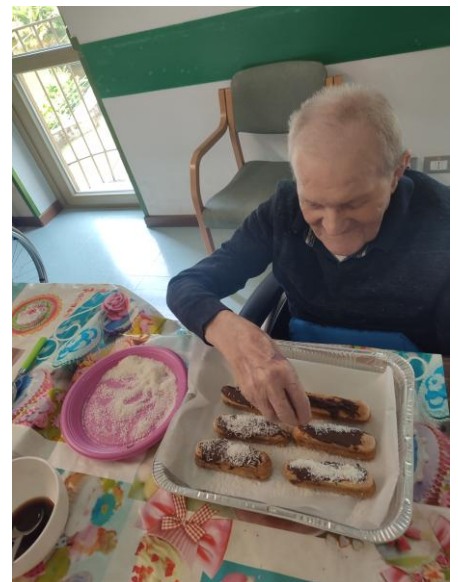
Laboratorio di cucina

Savoardi farciti

Mercoledì 27 maggio, per il progetto “Ricettario”, è stata proposta una merenda semplice e golosa, fatta con i savoiardi farciti.

I partecipanti al laboratorio hanno prima inzuppato di caffè i savoiardi, a turno li hanno poi ricoperti con crema di nocciole e granella di cocco ed infine posizionati in una pirofila di alluminio per farli riposare in frigorifero.

Una volta pronto, il dolce è stato assaggiato dai nostri ospiti accompagnato da una calda tazza di tè.



Attività di Giugno

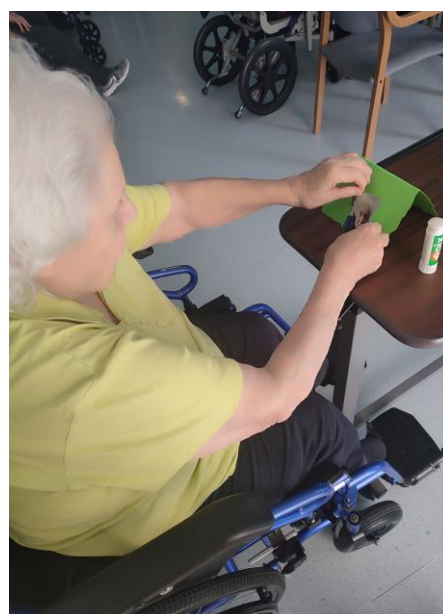
Laboratori creativi per il Pranzo all'Aperto

In occasione del pranzo all'aperto, le animatrici hanno pensato a delle decorazioni per abbellire i tavoli e per ricreare un ambiente di festa più accogliente. Sono stati realizzati dei centri tavola utilizzando cortecce e fiori finti. Gli ospiti, durante i vari laboratori, hanno scelto gli accostamenti dei fiori e i colori che gradivano maggiormente, hanno provato a posizionare la composizione floreale sul legno e con l'aiuto dell'animatrice unire il tutto con la colla a caldo.

I partecipanti all'attività sono rimasti meravigliati dalla semplicità, dalla bellezza e dall'eleganza delle decorazioni.



Le altre creazioni realizzate sono state: segnaposto personalizzato con foto, utilizzando cartoncini verdi ritagliati e piegati a metà e decorati con fiori finti colorati; una cornice-selfie realizzata con palloncini colorati per fare foto e infine la realizzazione del cartellone del menù del pranzo.



Uscita al bar “Nell” di Civate

Giovedì 12 giugno è stata organizzata un'uscita presso il bar “Nell” di Civate; alcune ospiti del Reparto Chiostro sono state accompagnate nell'ombreggiato cortile, per gustarsi una dolce colazione in compagnia.

Sono stati ordinati caffè, cappuccini e dei vassoi con dolci assortiti (biscotti alle mandorle, baci di dama e frolle alla marmellata).

La mattinata è trascorsa piacevolmente, tra varie chiacchiere, saluti a chi è passato dal bar, e idee proposte per le future uscite da organizzare con gli ospiti.

Tutte le partecipanti sono state entusiaste; per gli ospiti è molto importante poter trascorrere dei momenti sereni, durante i quali evadere un po' dalla solita routine giornaliera.

L'uscita è stata riproposta nel pomeriggio di mercoledì 25 giugno, durante la quale gli ospiti presenti si sono rinfrescati con una buona coppa di gelato.

Ringraziamo come sempre Marta, la titolare del bar, per la calorosa ospitalità!!!



Uscita presso l'Azienda agricola "l'ErbaSalvia"

Giovedì 19 giugno, alcuni ospiti della Casa hanno partecipato ad un'uscita presso l'Azienda agricola "L'ErbaSalvia" di Colle Brianza. L'esperienza è stata molto positiva! Siamo partiti dalla struttura con il pulmino e appena arrivati a Colle Brianza, abbiamo iniziato ad ammirare la cura e l'amore con cui Cristina, la Responsabile dell'Azienda, accudisce l'orto, i fiori ed il campo di lavanda. Appena arrivati, la titolare ci ha accolto con un grande sorriso ed un caloroso abbraccio, ci ha fatto accomodare sotto una bella tettoia ombreggiata, dove gli ospiti si sono fatti conoscere, raccontando la loro provenienza e qualche aneddoto di vita. Cristina ha presentato le piante della sua azienda e i prodotti che realizza, tra cui le marmellate di mirtilli, fichi e fragole... tutte biologiche, che abbiamo assaggiato con il pane. La merenda mattutina è stata inoltre arricchita da bevande fresche ai fiori di sambuco e frutti di bosco e da uno sciroppo di menta e lime. A seguire gli ospiti hanno potuto gustare anche i mirtilli appena raccolti e qualche lampone. Nel corso della mattinata, non poteva mancare il giro nel campo, per visitare le numerose coltivazioni di fiori, di alberi di frutta ed erbe aromatiche. Una volta tornati all'ombra del pergolato, Cristina ci ha coinvolti nei racconti riguardanti le proprietà curative e benefiche di alcune piante, quali l'echinacea, la calendula, la melissa e la menta, che abbiamo ammirato da vicino, sentendone anche il profumo. Il percorso si è concluso con un'ottima tisana a base di camomilla e lippia (erba limoncina), i ringraziamenti per i piacevoli momenti trascorsi insieme e la promessa di rivederci ancora l'anno prossimo.



Uscita pomeridiana al bar “Nell” mercoledì 25 giugno

Nel pomeriggio di mercoledì 25 giugno, è stata organizzata un'uscita presso il bar del paese. Con l'aiuto del volontario e del Direttore Claudio Butti, alcuni ospiti della Casa del Cieco sono stati accompagnati nel gustare una buonissima coppetta di gelato artigianale, scegliendo tra diversi gusti. E' stato un bellissimo pomeriggio, caldo e soleggiato all'aria aperta seduti sotto degli alberi di gelso, vissuto conversando in allegria e salutando qualche compaesano di passaggio. Questa uscita pomeridiana è stata molto gradita da tutti i presenti che hanno ringraziato l'educatrice per averla organizzata.

Infine, ringraziamo, come sempre, la disponibilità e la gentilezza del personale del bar.



Laboratorio di Cucina

Venerdì 27 giugno è stata proposta, al Reparto Orchidea, una ricetta facile e veloce: sfogliatine con confettura di fragole, quest'ultima acquistata proprio durante l'uscita presso L'Azienda Agricola "L'Erbasalvia".

Ingredienti per le Sfogliatine alle fragole

1 rotolo pasta sfoglia
q.b. confettura di fragole
6 fragole
q.b. zucchero di canna
q.b. burro



Come preparare le sfogliatine alle fragole

Iniziamo a preparare le sfogliatine alle fragole tagliando a fettine sottili le fragole.

Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela in 4 parti. Sulla parte sinistra di ogni rettangolo praticate dei taglietti; sulla parte destra, invece, stendete la confettura e disponete sopra le fettine di fragole.

Ripiegate ogni fagottino e premete con le dita sui bordi. Ripieгатeli e passate anche i rebbi della forchetta; in questo modo, in cottura, non rischierete che si aprano.

Spennellateli con del burro fuso e spolverate con dello zucchero di canna. Fate cuocere le sfogliatine con le fragole a forno statico già caldo a 180° per 20 minuti; dovranno essere gonfie e dorate.

Quando saranno pronte fatele raffreddare e spolveratele con dello zucchero a velo.

Le ospiti che hanno partecipato al laboratorio di cucina si sono impegnate moltissimo nel tagliare le fragole il più sottile possibile e nel farcire i fagottini con la confettura. La cucina è un'attività che le coinvolge e le appassiona ancora molto; amano leggere ricette di cucina per poi provare e sperimentare con ingredienti diversi tra loro. Le sfogliatine alle fragole, nonostante siano facili da preparare, hanno soddisfatto il gusto di chi le ha assaggiate!!!

Alla prossima ricetta...



Attività di Luglio

Pranzo all'Aperto

Venerdì 11 luglio è stato organizzato il consueto Pranzo all'Aperto, atteso con trepidazione da ospiti e personale. Anche quest'anno le animatrici si sono avvalse della collaborazione degli Alpini di Civate, proponendo come menù polenta e spezzatino, un piatto tipico della nostra tradizione. Per concludere una gustosa cheesecake al caramello salato.

I tavoli sono stati abbelliti con centrotavola creati dagli ospiti a base di cortecce e fiori finti colorati e per ogni ospite è stato preparato un segnaposto con la propria foto, decorato con lo stesso fiore del centrotavola.

Ad aprire la festa è stato il direttore Claudio Butti in veste di clown che ha realizzato in tempo reale per ciascun partecipante un palloncino a forma di fiore o di animale. Inoltre, è stata invitata la fisarmonicista Vittoria che ha allietato la giornata con la musica, accompagnata dalla voce del nostro ospite Luciano.

I portici del chiostro sono stati abbelliti con palloncini colorati e prima di prendere posto al tavolo assegnato, ciascun ospite ha scattato una foto ricordo, utilizzando la cornice decorata con palloncini colorati.

Ringraziamo tutto il personale che ha contribuito alla realizzazione ottimale di questa bellissima mattinata.

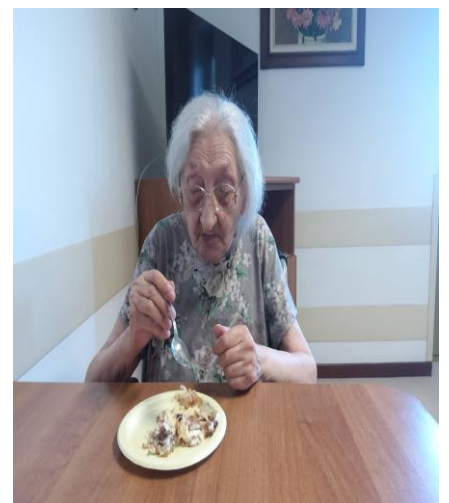


Laboratorio di cucina

SFOGLIATINE CON MASCARPONE E NUTELLA

- 18 sfogliatine
- 250 Mascarpone
- 250 Panna fresca liquida (da montare)
- 80 g Zucchero a velo
- 3 cucchiai Latte
- 200 g Nutella (o crema alle nocciole)

Martedì 22 luglio nel salone del terzo piano è stato proposto il laboratorio di cucina: **millefoglie con mascarpone e nutella**. Abbiamo utilizzato i biscotti di pasta sfoglia glassati, montato la panna aggiungendo lo zucchero a velo. Abbiamo ammorbidito in una ciotola il mascarpone con l'aggiunta del latte mescolandolo per bene con una forchetta. Unito la panna montata al mascarpone. A questo punto abbiamo preso una teglia, versato metà del composto, distribuendolo in modo uniforme e adagiate le sfogliatine. Ricoperto con crema mascarpone e versato due cucchiai di nutella, fatto un altro strato di sfogliatine e aggiunto la crema. Per decorare il dolce abbiamo sbriciolato le ultime sfogliatine e aggiunto qualche goccia di cioccolato. Messo in frigorifero a riposare.



Laboratorio Estivo-Creativo

In occasione della “Gelatata”, svolta mercoledì 12 agosto, sono stati proposti dei laboratori per creare le decorazioni utili ad abbellire il carrello utilizzato dall’educatrice e dai volontari per distribuire il gelato in tutti i reparti.

Sono state realizzate delle coppette di gelato, colorando la base della coppetta e ricreando i diversi gusti di gelato con palline di carta crespata accartocciata e appallottolata. Grazie alla collaborazione degli ospiti, è stato preparato anche il cartellone con la scritta “Gelatata”.

Gli ospiti si sono molto divertiti, e durante il laboratorio hanno condiviso i ricordi d’infanzia legati al giorno di Ferragosto e il desiderio di gustare finalmente tutti insieme un buon gelato fresco.



LABORATORIO DI CUCINA

Stelline dolci soffici

Si procede con la rubrica di cucina!!!

Giovedì 31 luglio gli ospiti del Chiostro, hanno realizzato un'altra sfiziosissima merenda da accompagnare ad una buona tazza di tè.

INGREDIENTI:

1/2 CONFEZIONE DI PANE MORBIDO PER TRAMEZZINI O 1 CONFEZIONE DI PAN DI SPAGNA CONFEZIONATO (TRE PEZZI)

1 BARATTOLO DI MARMELLATA AI FRUTTI DI BOSCO

Q.B. DI GLASSA AL CIOCCOLATO

Q.B. DI COCCO RAPE' PER DOLCI

PREPARAZIONE:

Posizioniamo sulla carta forno la base dei tramezzini e stendiamola con il mattarello per raddoppiare il suo volume. Dopo ciò, farciamola di marmellata coprendo bene tutta la superficie. Proseguiamo farcendola con granella di cocco rapè e concludiamo spargendo il tutto con la glassa al cioccolato.

Attendere pochi minuti per fare consolidare il tutto e successivamente si può procedere con gli stampini creando diverse grandezze di stelline.

Infine, prepariamo dei vassoi con della base di carta forno, sui quali disporre i dolcetti pronti per essere serviti.



Attività di Agosto

Gelatata!!!

In occasione del Ferragosto, martedì 12 agosto nel pomeriggio, è stata organizzata la "Gelatata". Le educatrici, con l'aiuto dei volontari, muniti di carrello addobbato con le decorazioni precedentemente realizzate dagli ospiti, hanno distribuito in ogni reparto e ad ogni ospite, una gustosa coppetta di gelato al gusto di panna e cioccolato oppure crema e amarena. Sorrisi e allegria hanno caratterizzato questo evento estivo.

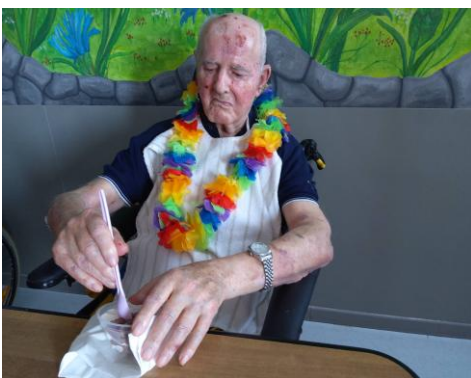


Alcuni commenti degli ospiti:

Serena: "Gelato buonissimo!!... e il carrello allestito in festa mi ha ricordato il carretto siciliano...mi sono emozionata!"

Carla: "Ho passato un bel pomeriggio in allegria e ho respirato aria d'estate".

Genesis: "Una bella coppetta di gelato in compagnia, era proprio quello che desideravo"



Laboratorio di Cucina

Giovedì 21 agosto, nei Reparti Fiordaliso e Girasole, è stato proposto un laboratorio di cucina alternativo ed è stato preparato lo zucchero filato.

L'animatrice, munita di un'apposita macchinetta, ha mostrato agli ospiti presenti la preparazione del dolce e tutti sono rimasti sorpresi di come fosse semplice farlo. Con questa proposta è stato possibile rivivere i ricordi delle feste di paese, delle giostre e di tutti quegli eventi a cui i nostri anziani hanno partecipato da giovani e dove lo zucchero filato era il protagonista.



*Alcune foto scattate
durante il laboratorio
di cucina, per
preparare lo zucchero
filato*

Passatempi a tema estate

Cruciverba sull'Estate

Orizzontali

- 7. Serve a chi cerca ombra
- 9. Il giorno in cui inizia l'estate
- 10. Sono da sole ma non soffrono la solitudine
- 11. Non è mai asciutto
- 14. Qui la pressione cala
- 15. Un viaggio sull'acqua

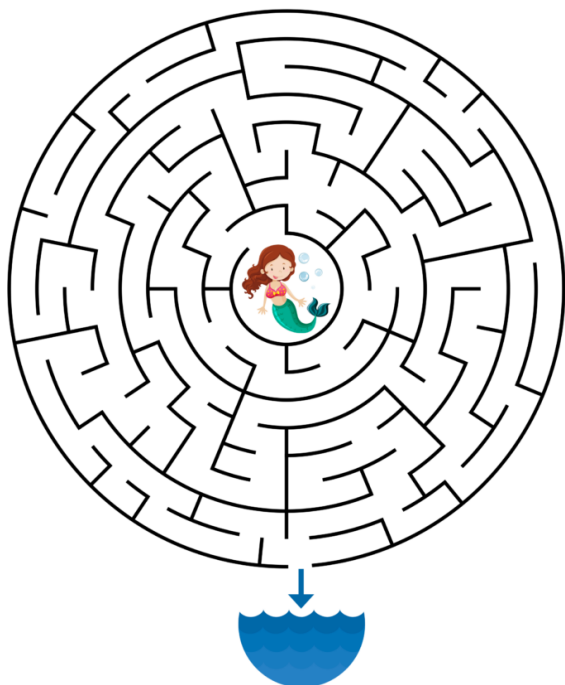
Verticali

- 1. Al mare ce l'hanno tutti
- 2. Il viaggio dell'ultimo minuto
- 3. Per partire lo devi comprare
- 4. C'è chi la usa per misurare il tempo
- 5. Rocce sempre bagnate
- 6. La rischi se non metti la crema
- 8. E' freddo anche d'estate
- 12. E' Bene non farlo dopo mangiato
- 13. Senza non si può partire
- 16. Ha le ali ma non le sbatte

WWW.GIOCAGIARDINO.COM

Labirinti sull'estate

- Aiuta la sirena a raggiungere il mare attraverso il labirinto.



© Pianetabambini.it

ESTATE

LA FRUTTA ESTIVA



P	F	V	M	I	R	T	I	L	L	I	A
E	M	O	R	E	R	W	T	E	H	N	N
S	F	R	A	G	O	L	A	D	A	H	G
C	P	R	U	G	N	A	V	B	Y	J	U
A	M	J	N	M	E	L	O	N	E	S	R
A	L	B	I	C	O	C	C	A	Y	C	I
E	N	C	I	L	I	E	G	I	E	V	A
L	A	M	P	O	N	E	E	C	M	I	D



LAMPONE
MELONE
FRAGOLA
ALBICOCCA
MIRTILLI



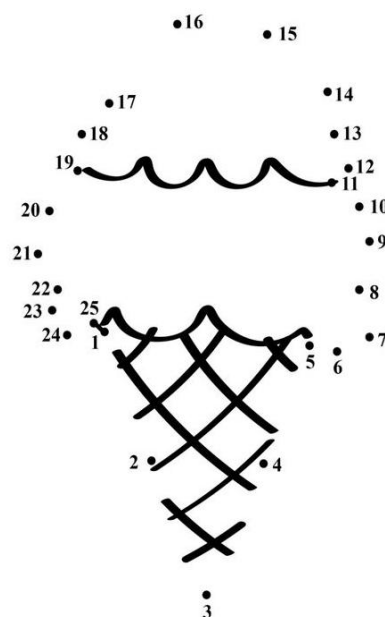
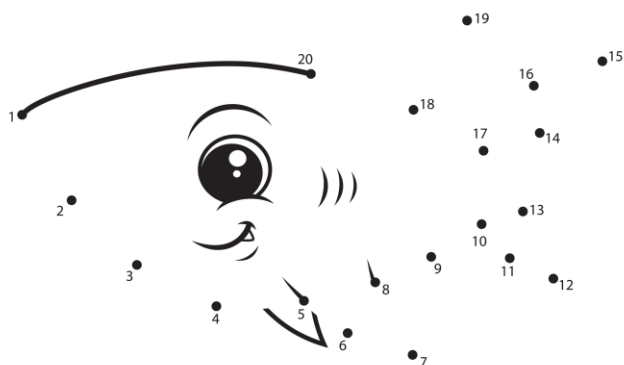
MORE
CILIEGIE
PESCA
PRUGNA
ANGURIA



© Pianetabambini.it



Unisci i puntini



PROVERBI

Maggio in fiore, gioia in cuore

Giugno ciliegie a pugno

Con luglio soleggiato il vino è assicurato

Agosto moglie mia non ti conosco

Maggio ventoso, anno bondanzioso

*Di giugno non c'è altra cura che per i campi e per la
mietitura*

*Se a luglio la formica fa più dell'usato l'inverno sarà
freddo e anticipato.*

Agosto ci matura il grano e il mosto

Le animatrici