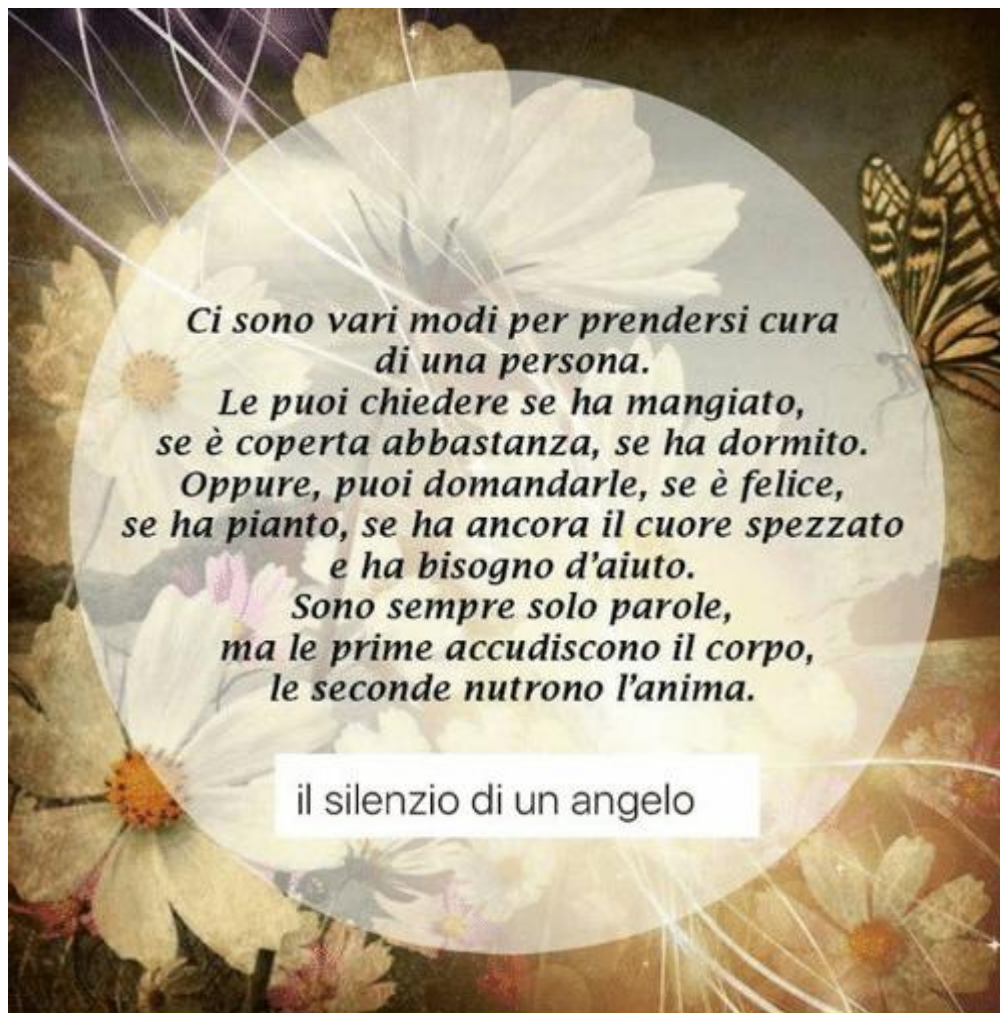


VOCI

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 Settembre

Mousse al cioccolato

Mercoledì 17 settembre è stato proposto, agli ospiti del reparto protetto un laboratorio di cucina: la mousse al cioccolato, un dolce al cucchiaino delizioso, tipico della cucina francese, a base di cioccolato fondente, dal gusto intenso e la consistenza spumosa che si scioglie al morso. Per fare la mousse occorrono pochi ingredienti:

- 500 g di cioccolato fondente
- 800 di panna liquida fresca (fredda da frigo)
- 4 cucchiaini di zucchero a velo

Prima di tutto abbiamo tritato il cioccolato in piccoli pezzi e lo abbiamo inserito in una casseruola capiente. Abbiamo versato metà della panna fresca l'abbiamo scaldata sul fuoco fino a bollore.

Abbiamo girato velocemente con una frusta e messo il tutto in frigorifero.

Nel frattempo abbiamo montato il resto della panna fredda a neve aggiungendo lo zucchero a velo.

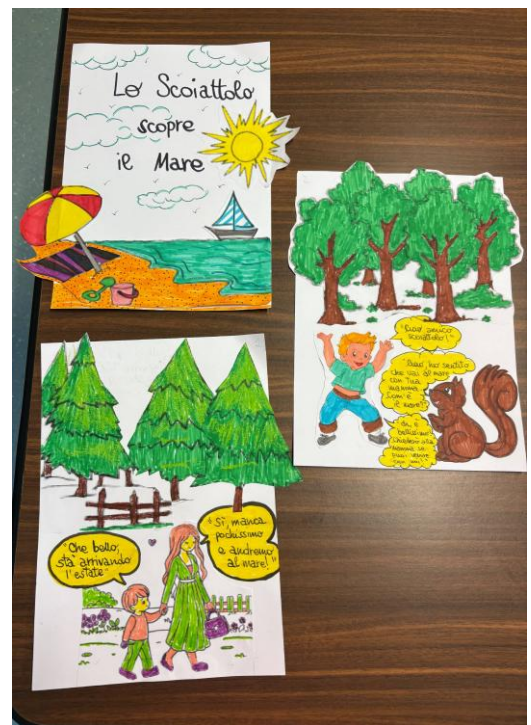
Abbiamo aggiunto al composto la crema di cioccolato utilizzando una spatola e abbiamo girato dal basso verso l'alto, in modo da ottenere la tipica consistenza della mousse. Abbiamo versato nei bicchierini e inserito una lingua di gatto per assaporarla meglio.



Laboratori creativi

Nel mese di settembre sono stati proposti vari laboratori creativi, per stimolare i nostri cari ospiti a livello manuale e creativo.

Una delle attività è stata la realizzazione di un libretto illustrato, “Lo scoiattolo va al mare” pensato e raccontato dall’ospite Franca. L’educatrice ha trascritto il racconto ed i vari ospiti si sono impegnati nel colorare i disegni utilizzati per creare il libretto. Durante i laboratori le pagine hanno preso forma e colore; gli ospiti sono stati molto gratificati nel poter contribuire alla realizzazione di un Progetto così bello e creativo. Il Libretto Illustrato è stato poi esposto in veranda, in modo che ospiti, parenti, volontari ed operatori potessero sfogiarlo e leggerlo.



I laboratori creativi sono attività progettate per migliorare il benessere psico-fisico, mentale e sociale degli anziani, offrendo un’opportunità di espressione personale, stimolazione cognitiva e connessione sociale.

Attraverso varie attività come arte, musica e manualità, gli ospiti possono esprimere emozioni, ricordare eventi passati, mantenere attive le capacità cognitive e combattere la solitudine e lo stress.

Inoltre, sono stati pensati dei laboratori per creare un grande festone da utilizzare come decorazione durante la Festa dei Nonni. Gli ospiti dei Piani, hanno disegnato e ritagliato tutte le lettere che compongono la frase FESTA DEI NONNI.

Successivamente, su ogni lettera, è stato creato un piccolo foro nel quale far passare un nastro colorato. Infine gli ospiti del reparto Chiostro, si sono impegnati nel colorare ed assemblare le lettere dello striscione.

Durante l'attività i presenti si sono emozionati nel condividere e raccontare con partecipazione i preziosi ricordi legati ai loro nonni. Questo momento ha creato un'atmosfera coinvolgente, di scambio reciproco di esperienze e ricordi di vita passata.



Attività sensoriale

Nel mese di settembre, come attività sensoriale, è stata proposta la stimolazione del gusto e dell'olfatto attraverso lo zucchero filato.

L'educatrice, con l'aiuto di una macchinetta apposita, ha coinvolto gli ospiti nella realizzazione del dolce; lo zucchero, grazie al calore, viene sciolto e trasformato in fili sottili, creando una nuvola dolce e leggera. Questo dolce viene tradizionalmente servito su un bastoncino di legno e venduto in occasioni speciali come le fiere, circhi e feste di paese.

Durante la mattinata gli ospiti hanno apprezzato molto il profumo e soprattutto il gusto dello zucchero filato. La Signora Piermaria ha anche voluto provare a realizzare in autonomia il dolce, arrotolando i fili sottili dello zucchero sul bastoncino di legno. L'attività ha rievocato ricordi d'infanzia legati alle fiere di paese oppure alle giostre; i nostri cari ospiti venivano accompagnati dai genitori e i più fortunati potevano assaggiare lo zucchero.



Curiosità: lo zucchero filato è un'invenzione di un dentista americano che risale al 1897. Insieme ad un pasticcere lo presentò ad una fiera con il nome di "fairy floss", filo fatato.

Attività di Ottobre

Festa dei Nonni

Giovedì 2 ottobre è stata invitata in struttura la Sig.ra Vittoria, fisarmonicista da molti anni, per festeggiare insieme la Festa dei Nonni. Gli ospiti sono stati accompagnati in veranda per trascorrere la mattinata all'insegna della musica, del canto e del divertimento.

Prima di iniziare l'attività, le animatrici hanno ricordato a tutti il senso di questa festività, rivolgendo un caro pensiero a tutti i Nonni.

Dopo la premessa iniziale e i ricordi dei nostri ospiti, la Sig.ra Vittoria ha iniziato a suonare la fisarmonica, proponendo canzoni allegre e vivaci. Per l'occasione è stata accompagnata dalle voci di alcuni amici e dall'ospite Luciano che si è seduto accanto a lei, in modo da sentire meglio la musica e poter esprimere le sue qualità canore.

Tutti i presenti si sono divertiti molto e hanno trascorso la mattinata in un clima sereno e di festa. Prima del momento del pranzo è stato offerto un piccolo aperitivo con pizette, patatine, salatini e bevande.



Laboratori autunnali e laboratori creativi per Halloween

Che bello l'autunno con i suoi colori caldi ed intensi!!! Le animatrici, durante i laboratori autunnali, hanno stampato delle immagini da far colorare agli ospiti con pennarelli, tempere ed utilizzando materiali recuperati in natura come foglie secche, pigne e ghiande. L'obiettivo è stato quello di stimolare la creatività e la manualità degli ospiti, valorizzando i bellissimi paesaggi di questa stagione. Gli anziani si sono impegnati molto in questa attività ricordando quanto fosse bello il periodo autunnale, quando si passeggiava per i boschi alla ricerca di funghi e di castagne...per non parlare dei risottini che la sera preparavano per le loro famiglie. Oltre a questo laboratorio abbiamo coinvolto i nostri ospiti nel realizzare dei semplici giochi per la festa di Halloween. Tutti i partecipanti all'attività hanno ricalcato le sagome di pipistrelli e fantasmini; sono anche stati creati dei cappelli da strega con cartoncini ed utilizzati dei bicchieri di plastica per i giochi proposti venerdì 31 ottobre, sia di mattina che di pomeriggio.



Laboratori di cucina autunnali: *frittelle di zucca*

Finalmente si cucina!!!!

L'attività di laboratorio è sempre molto attesa dai nostri ospiti perché non vedono l'ora di poter sperimentare ingredienti e ricette nuove.

Ad ottobre è stato pensato a qualcosa che potesse richiamare l'autunno, avvolgendo la "Casa" di profumi e sapori legati ad alimenti come la zucca e le castagne.

Così i nostri ospiti si sono messi alla prova con una preparazione facile e veloce, le frittelle dolci alla zucca.

Riportiamo di seguito la ricetta:

INGREDIENTI

Zucchero 160 g

Scorza d'arancia

Zucca polpa 500 g

Uova medie 3

Lievito in polvere per dolci 8 g

Farina 0 250 g



PER FRIGGERE

Olio di semi di girasole q.b.

PER SPOLVERIZZARE

Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE

Per preparare le frittelle dolci di zucca, per prima cosa occupatevi della zucca che va pulita dai semi; tagliatela a dadini da cruda e cuocetela in forno, avvolta con della stagnola, per 40 minuti a 200°. Una volta cotta, mettete la polpa di zucca in un mixer e unite le uova, lo zucchero e la scorza d'arancia grattugiata. Frullate il tutto e versate il composto ottenuto in una terrina.

Setacciate nel composto il lievito e la farina, mescolando il tutto per bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.

A questo punto riscaldare l'olio in una padella e formate delle palline di impasto, utilizzando un cucchiaino. Visto che l'impasto risulterà morbido ma leggermente colloso, servitevi di un coltellino per staccarlo. Procedete così fino a quando

l'impasto non sarà terminato, tenendo presente che le frittelle cadendo nell'olio dovranno avere le dimensioni di una noce. Attendete che le frittelle si gonfino, quindi giratele con un mestolo e quando saranno ben dorate su tutta la superficie, toglietele dall'olio e mettetele su di un piatto foderato con della carta assorbente. Spolverate le frittelle dolci di zucca con un po' di zucchero a velo e servitele ancora calde!

Durante la preparazione della ricetta, le nostre ospiti hanno pesato con precisione ed attenzione ogni singolo ingrediente; c'è chi ha grattugiato la scorza d'arancia nell'impasto e chi ha frullato il composto.

Mentre l'animatrice friggeva le frittelle, le donne erano impazienti di assaggiare il dolce!!! Una volta pronte, però, l'attesa ne è valsa davvero la pena. Le frittelle hanno riscosso un gran successo grazie alla morbidezza dell'impasto ed alla dolcezza della zucca presente nella ricetta.



Palline di Castagne

Con l'arrivo dell'autunno, le castagne tornano protagoniste delle nostre tavole, profumando vie e cucine con il loro aroma inconfondibile.... ma non solo caldarroste. Quest'anno sono state reinterpretate in una versione originale. Durante il laboratorio di cucina con gli ospiti, le castagne sono state usate come ingrediente per realizzare delle palline dolci, da gustare per merenda, con una bella tazza di tè.

Biscotti secchi sbriciolati, crema di marroni e pezzettini di castagne bollite si uniscono in un impasto profumato, modellato in morbide palline e rotolato nel cacao amaro. Un tocco di panna fresca aggiunge leggerezza e contrasta piacevolmente la dolcezza del ripieno.

Il risultato??? Un dolcetto semplice ma raffinato, che racchiude tutto il sapore e il calore dell'autunno in un sol boccone. Durante la preparazione le nostre ospiti si sono impegnate molto e hanno messo tutto il loro affetto, attenzione ed esperienza in ogni gesto.

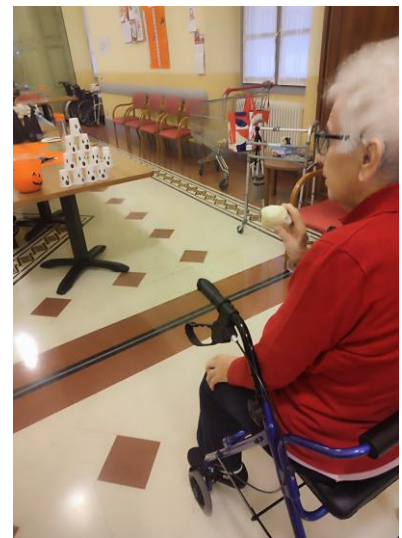


Giochi di Halloween

La giornata di venerdì 31 ottobre ha visto i nostri cari ospiti impegnati in vari giochi, a tema Halloween, realizzati durante i laboratori creativi. Prima di iniziare a divertirsi, le educatrici hanno letto e raccontato le usanze ed i costumi che caratterizzano la festa, solitamente più sentita e festeggiata in altri paesi rispetto all'Italia. Si è parlato dei bambini che bussano alle porte delle case per chiedere "Dolcetto o scherzetto?" e delle feste organizzate nei paesi vicini.

Dopo una presentazione iniziale di Halloween, finalmente è arrivato il momento di giocare!!! Gli ospiti si sono divertiti a lanciare dei cerchi di cartone, cercando di infilarli nelle punte di cappelli da strega, giocare a tris, utilizzando come pedine fantasmi e pipistrelli e a lanciare una pallina di carta nell'intento di far cadere più fantasmini possibili realizzati con dei bicchieri di plastica.

Durante la giornata sono anche state offerte, come premi, caramelle, biscotti a forma di zucca e una fetta di torta a tema Halloween.



Attività di Novembre

Laboratori creativi di Natale

Nei giorni precedenti alle festività, sono stati organizzati diversi laboratori creativi/manuali a tema natalizio, ai quali gli ospiti hanno partecipato con interesse e coinvolgimento. Le attività proposte avevano l'obiettivo di stimolare la manualità, la creatività e la collaborazione all'interno del gruppo. Appena sono comparsi sul tavolo, lana rossa, pigne, colla, brillantini, nastri luccicanti, gli ospiti si sono trasformati in una vera e propria "squadra di elfi" pronti all'azione.

Elenco dei lavoretti svolti: pon-pon colorati, palline di polistirolo rivestite di varie stoffe, piccola ghirlande di legno avvolte nella lana, angioletti e casette con gli abbassalingua, fiocchi di neve con colla a caldo e brillantini, pigne con palline colorate di stoffa, centrotavola con cortecce, bacche, pigne e tanti altri decori, ciondoli di alberelli e cuoricini cuciti a mano con dentro il cotone...tutti ispirati alla magia del Natale.

Tutto quello che è stato realizzato, è stato esposto successivamente al mercatino di natale, permettendo agli ospiti di vedere le proprie creazioni valorizzate e condivise con parenti e operatori.



Pizzata in oratorio

Sabato 8 novembre, una ventina di ospiti della Casa del Cieco, sono stati accompagnati in oratorio per mangiare la pizza preparata dai volontari. All'iniziativa hanno partecipato gli operatori, i parenti e qualche volontario del paese. L'evento si è svolto nel salone dell'oratorio, dove Il Direttore Claudio Butti, ha inaugurato la giornata con un saluto di benvenuto; l'aria profumava di pizza e si respirava un clima familiare e gioioso.

Le tavolate erano addobbate con tovaglie colorate e con l'elenco dei partecipanti. Vittoria, la fisarmonicista, accompagnata dalla sua "band", ha rallegrato l'ambiente con canzoni popolari come "Romagna mia", "Marina", "Sul cappello",..... Tutti hanno apprezzato la musica e hanno iniziato a cantare, creando così un piacevole clima di festa. All'arrivo delle pizze calde e appena sfornate, alcuni ospiti hanno espresso la loro gioia commentando, come la sig.ra Antonietta che ha esclamato: "Questa sì che è una pizza!" E' una vera bontà!".

Per vivacizzare la giornata si è pensato mettere in palio due premi:

un enorme zucca coltivata con amore dal direttore e un ricco cesto di frutta di stagione. I vincitori sono stati: Comini Fernando (primo premio) e Castagna Angela (secondo premio). Complimenti!!!

Il pranzo si è concluso con una coppetta di gelato con granella agli amaretti ed il caffè. Ringraziamo l'oratorio di Civate che ci ha accolto calorosamente, i parenti, il personale ed i volontari.

Al prossimo evento!!!



Mercatino di Natale

Nell'ultima settimana di novembre e nella prima di dicembre è stato allestito il Mercatino di Natale, nella veranda della struttura. Finalmente tutti i lavoretti realizzati dai nostri ospiti sono stati esposti e resi visibili.

Il Mercatino è sempre tanto atteso da tutti; è una bella occasione per iniziare a pensare a qualche regalo di Natale o a qualche idea per le festività.

Anche la veranda appare più bella in questa occasione; la tovaglia rosso acceso, sulla quale sono esposti gli oggetti e le luci rendono tutto ancora più magico e si inizia a respirare aria di festa, di famiglia e di casa.

In quelle settimane gli ospiti scendono in veranda per poter ammirare gli oggetti esposti e rivivere momenti di quotidianità come fare regali a parenti ed amici.

Il Mercatino è una grande occasione soprattutto per chi è impossibilitato ad uscire dalla struttura; permette infatti di avere la possibilità di fare piccoli acquisti, direttamente all'interno della Casa.

Intorno al tavolo allestito con i vari oggetti natalizi, inoltre, si riuniscono tantissime persone, scambiando idee, apprezzamenti positivi e complimenti per tutti i lavoretti realizzati dagli ospiti. Questo è anche uno dei momenti più belli per scambiarsi gli Auguri di Natale!!!



Crema di Fichi

Si chiude questo periodo autunnale con un'altra ricetta, ideale per una merenda, dedicata a un frutto tipico della stagione. Dopo le castagne, arriva il fico!!!

Con tanto amore e una buona dose di entusiasmo, i nostri ospiti si sono divertiti a sbriciolare i fichi secchi, a mescolare la dolcissima polpa di pere, lo yogurt vellutato e per finire un tocco di cacao amaro.

Servita nei bicchieri accompagnando ogni porzione con un cucchiaino e per chi lo gradisce anche con un piccolo biscottino, questa dolcezza racconta il calore di una stagione ci invita a rallentare e a gustare ogni attimo.



Attività di Dicembre

Biscotti di Natale

Tra poco si avvicina Natale ed il clima di Festa si respira anche all'interno della nostra Casa. Per rendere ancora tutto più allegro, le nostre ospiti si sono impegnate nel cucinare dei buonissimi biscotti natalizi di pasta frolla.

Il laboratorio di cucina è stato proposto giovedì 11 dicembre, al Reparto Chiostro, coinvolgendo la maggior parte delle signore che amano cucinare ma soprattutto assaggiare le ricette proposte dalle educatrici. I biscotti di Natale hanno fatto emergere ricordi legati al passato ed alle festività; alcune ospiti hanno raccontato che le loro mamme cucinavano dolci e torte direttamente sulla stufa a legna. Tutta la cucina poi, profumava per tutto il giorno!!!

Per realizzare i biscotti sono state utilizzate delle formine natalizie (alberelli, campane, fiocchi di neve...) e la cottura è stata veloce, 10-15 min in forno.

Per tutto il salone si è sparso il profumo di pasta frolla, facendo venire l'acquolina in bocca ad ospiti, parenti ed operatori.

I biscotti sono stati spolverizzati con zucchero a velo e gustati insieme ad un bicchiere di tè caldo.



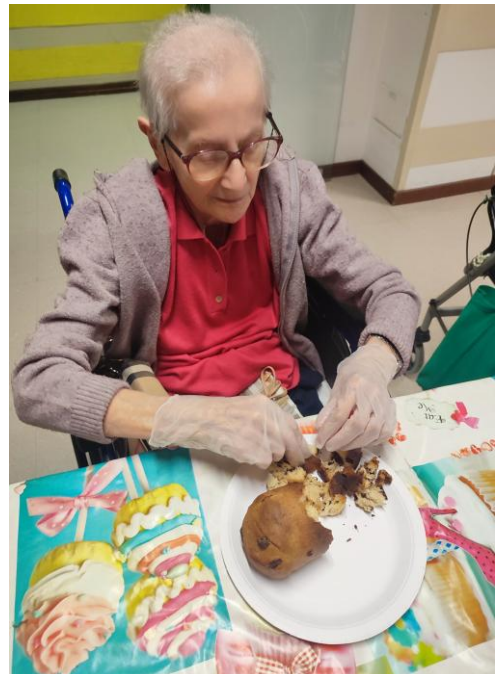
I biscotti di Natale decorati sono una delle tradizioni più amate delle feste. Preparati da grandi e piccini, questi dolcetti incantano con le loro forme tipiche come stelle, alberelli, pupazzi di neve.



“IL PANETTONEMISÙ”

Tra il 17 dicembre nel pomeriggio, con gli ospiti del 2° piano si è realizzata una ricetta molto conosciuta, rivisitata in chiave natalizia grazie all'utilizzo del classico panettone.

Il panettone è stato sbriciolato e amalgamato con mascarpone, caffè (preparato anticipatamente) e gocce di cioccolato. Per completare la preparazione, è stata aggiunta una leggera spolverata di cacao in polvere. Il composto è stato poi distribuito nei pirottini, pronti per essere gustati a merenda con il cucchiaino. Questa preparazione è stata un'occasione preziosa di incontro e condivisione, sorrisi e ricordi legati alle tradizioni del Natale.



Festa di Natale

Finalmente è arrivato il periodo dei canti, delle feste e degli Auguri di Natale!!!

Momento tanto atteso dai nostri cari ospiti perché permette a tutti di respirare gioia, serenità e la sensazione di essere in famiglia e a Casa.

Quest'anno i nostri cari anziani sono stati allietati dai canti del Coro "Travirgolette" che, grazie alle melodie natalizie, hanno ricreato un clima di Festa per tutti i presenti. Nonostante le canzoni non fossero le tipiche tradizionali di Natale, gli ospiti hanno apprezzato molto le musiche, battendo le mani a ritmo. Come chicca all'interno del repertorio del coro, è stata proposta una canzone in dialetto brianzolo del gruppo Van De Sfroos, "Ninna nanna del contrabbandiere". Tutti i presenti si sono emozionati e commossi nel percepire la dolcezza e delicatezza delle parole del testo.

A seguito del momento musicale sono stati estratti i numeri vincenti della Sottoscrizione ed è stato proposto un canto dalle nostre Suore.

Per i saluti finali e gli AUGURI DI NATALE è stato offerto panettone e pandoro ad ospiti, parenti, volontari ed operatori.

Grazie a tutti per la buona riuscita della Festa e grazie a chi è riuscito a trascorrere un momento di gioia insieme a noi!!!



AUGURI E BUONI PROPOSITI DAI NOSTRI OSPITI PER IL 2026

Angela: "Vorrei tanto che la guerra finisca e auguro a tutti pace e serenità"

Savina: "Vorrei che il nuovo anno porti prosperità e unione tra le famiglie"

Antonietta: "Vorrei che tutti ritornassimo ad essere più buoni e solidali"

Serena: "Auguro a tutti una buona salute e che nessun bambino venga abbandonato"

Luigia: "Auguro a tutti di stare bene"

Franca: "Auguro che la gente sia più generosa con il prossimo"

Maria: "Che il nuovo anno porti cose buone"

Arturo: "Vorrei che io e tutte la gente stessimo bene di salute"



Le animatrici