

voci

Il giornalino della “Casa del Cieco”



PRESENTAZIONE DEL GIORNALINO

*"Ogni tempo ha le sue bellezze da
Scoprire...chi vive solo di ricordi perde l'occasione di stupirsi
ancora"*

Questo è il ventottesimo numero del giornalino della "Casa del Cieco" di Civate realizzato grazie alla collaborazione degli ospiti. Il giornale è un modo per valorizzare le conoscenze di coloro che abitano la "Casa" e i loro ricordi, ma anche un mezzo di comunicazione tra gli anziani stessi. Il titolo è sempre "Voci" perché rappresenta uno dei sensi che accomuna persone vedenti e non, entrambi ospiti della Casa. A partire da questa parola abbiamo pensato che ogni singola lettera potesse rimandare ad altri concetti, ad altri significati più profondi e ad altri modi di vivere l'esperienza all'interno della Casa.

V

> viaggio, vacanza, virtù, varietà

O

> oasi, ospitalità

C

> conversare, comunità, calma, comunicare

I

> impegno, inserimento, interesse, intervento

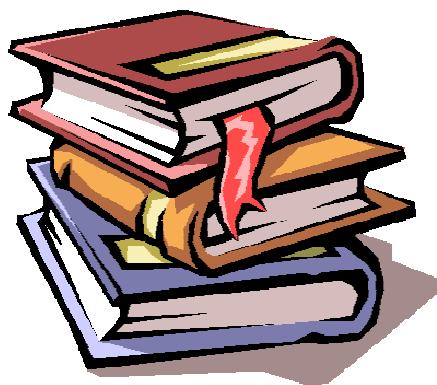
Troverete pagine dedicate a:

- Un riepilogo delle attività animative proposte da maggio a luglio 2015 con foto dei momenti di festa trascorsi con gli ospiti;
- Articoli del "Faro", giornalino parrocchiale di Civate;
- Ricette sperimentate con gli ospiti durante il laboratorio di cucina;
- Una canzone d'autore;
- Uno spazio chiamato "l'angolo del libro";
- Una pagina umoristica con indovinelli;

Protagonisti del giornalino sono gli stessi anziani che hanno avuto, ancora una volta, il desiderio di ricordare e raccontare le loro esperienze di vita. Chissà se saranno da insegnamento per qualche lettore...

Arrivederci al prossimo numero!

Buona lettura!



LE ATTIVITA' ANIMATIVE PROPOSTE NEL PERIODO MAGGIO- LUGLIO 2015

Le attività di animazione che sono state proposte in questi tre mesi, in ciascun reparto, sono state numerose: giochi cognitivi, letture a tema, momento al bar, cura della persona, laboratori di cucina, laboratori manuali e creativi, visione di film, ascolto della musica, gioco delle carte... Con cadenza mensile è stata proposta a tutti gli ospiti la musica al pianoforte, la tombola e il gioco del bowling. Le attività organizzate extra programma sono state:

Sabato 9 maggio: alcuni ospiti della Casa sono usciti in compagnia dell'animatrice per andare al bar "Nell" di Civate a far colazione. E' stata una mattinata piacevole per tutti poiché ha ricordato ai nostri anziani un momento di quotidianità della loro vita passata; ognuno di loro ha gustato con piacere una buona tazza di caffè e una brioches fresca.



Lunedì 11 maggio: le animatrici hanno organizzato un'uscita alla "Trattoria Ellera" di Pusiano, accompagnando alcuni ospiti per gustare un pranzo tipico dei ristoranti della zona, presso i nostri laghi. Quasi tutti hanno mangiato un abbondante e saporito risotto al pesce persico poiché è il piatto che contraddistingue il paese di Pusiano. Inoltre, si è festeggiato il compleanno della nostra cara Piermaria che cadeva proprio in quel giorno; le animatrici hanno preso il dolce per tutti e

acceso una candelina sul dessert di Piermaria augurandole 100 di questi giorni!!!



Giovedì 28 maggio: un gruppetto di ospiti sono stati accompagnati dalle animatrici al mercato di Valmadrera per acquistare alcuni prodotti personali. Solitamente si andava al mercato di Civate ma, ultimamente, non offrendo una vasta scelta di bancarelle, è poco apprezzato dai nostri anziani. Il mercato di Valmadrera, invece, ha molti più venditori con banchetti assortiti: dalla frutta, ai formaggi, ai vestiti, agli oggetti per la casa, alla bancarella con pappagalli e canarini. Gli ospiti hanno acquistato alcune cose, passeggiato e conversato con i venditori e incontrato anche amici che non vedevano da anni. E' stata per tutti una mattinata piacevole e diversa dal solito.



Giovedì 25 giugno: le animatrici hanno organizzato un pomeriggio musicale in compagnia dell'ormai consolidato e apprezzato Coro Cantamico. Gli ospiti si sono cimentati in canti popolari e musiche che hanno richiamato l'attenzione di tutti. Il nostro Luciano, inoltre, è stato accompagnato sul palco per cantare insieme ai componenti del gruppo alcune canzoni; è stato un momento molto bello in cui si è valorizzato l'ospite e la sua grande voce. Il pomeriggio si è concluso con una merenda per tutti, per permettere agli ospiti e ai componenti del coro di avere un momento di scambio e condivisione reciproca sul pomeriggio trascorso.



*A sinistra: il nostro Luciano che canta insieme ai membri del coro
A destra: alcuni ospiti che hanno partecipato al pomeriggio*

Venerdì 31 luglio: Quest'anno noi animatrici abbiamo cercato di coinvolgere per la preparazione del pranzo all'aperto il personale, i parenti, gli ospiti e i volontari trasformandolo in una vera e propria sagra. Le novità introdotte sono state diverse:

- abbiamo invitato gli alpini di Civate per preparare al centro del pozzo la polenta;
- abbiamo invitato i parenti degli ospiti per offrirgli un caffè e un dessert post- pranzo
- abbiamo coinvolto gli operatori e i volontari per organizzare insieme i preparativi
- abbiamo coinvolto gli ospiti per la preparazione dei centrotavola durante i laboratori di cucina (cupcake)
- abbiamo creato un'edizione speciale del giornalino riguardo la sagra

-abbiamo sollecitato gli operatori e alcuni parenti per organizzare un karaoke gestito dal direttore della struttura.

Venerdì 31 luglio, alle 11.30, è stata allestita la sagra della polenta all'esterno del chiostro; ogni ospite aveva il proprio segnaposto e ogni tavolo deliziosi cupcake decorati con glassa al cioccolato. Il menu del giorno prevedeva: polenta e brasato accompagnato da formaggi misti; torta e caffè. Dopo il pranzo, il Direttore Roberto De capitani ha animato la sagra con canzoni coinvolgendo ospiti, parenti e personale rendendo la giornata unica e indimenticabile. I commenti sono stati positivi; tutti hanno apprezzato il cibo, l'aria di festa, la musica e la compagnia. E che dire.....la proposta per l'anno prossimo è quello di fare la sagra della porchetta, dove ancora gli alpini saranno i cuochi della giornata.

Al prossimo anno!!!



Articoli Faro

MAGGIO

Uscita all'iperai

Mercoledì 1 aprile le animatrici hanno organizzato un'uscita presso il centro commerciale "Iperai" di Civate per consentire agli ospiti di fare piccoli acquisti di loro necessità. Appena giunti al supermercato le animatrici hanno subito raccolto le richieste di Franca, di Italo, di Giuliana e di Lidia: ognuno di loro aveva preparato la lista della spesa, ma anche noi animatrici abbiamo approfittato dell'uscita per comprare le colombe pasquali da offrire a tutti gli ospiti della Casa del Cieco.

E' stato piacevole poter trascorrere del tempo con gli ospiti, fuori dalla struttura, fare shopping e poter soddisfare le loro piccole richieste. Ancor più bello è stato vedere la loro contentezza nel sentirsi ancora utili, nel camminare soli e spendere il loro denaro.

Nel mese di aprile sono stati proposti agli ospiti diversi laboratori:

- **LABORATORIO DI CUCINA:** preparazione di cupcake, dolcetti al cocco e spiedini di frutta.



- **LABORATORIO DI MAGLIA:** alcune donne hanno avuto ancora voglia di "prendere in mano i ferri" e iniziare a preparare una sciarpa.
- **LABORATORIO CREATIVO CON L'USO DEL DAS:** un gruppetto di ospiti ha realizzato dei piccoli oggetti primaverili (fiori, cuori...) d'appendere in veranda per abbellire il passaggio.



GIUGNO

USCITA AL RISTORANTE “ELLERA” DI PUSIANO

Che meraviglia andare a mangiare al ristorante!!!

Lunedì 11 maggio le animatrici hanno organizzato un'uscita presso il ristorante “Ellera” di Pusiano, proprio in riva al lago. Per il trasporto abbiamo chiesto la collaborazione del pulmino dell'Anteas guidato dall'autista Guido che, durante il tragitto, ha voluto raccontarci la sua dedizione per il volontariato e per la sua famiglia.

La giornata calda e soleggiata ci ha permesso di pranzare sul terrazzo del ristorante e ammirare il bellissimo lago di Pusiano, la vegetazione che lo circonda e gli animali che vi abitano (pesci, anatre, cigni...).

Entusiasti per il panorama mozzafiato, gli ospiti hanno scelto di ordinare la pietanza tipica del luogo: risotto al pesce persico, un piatto unico che ha soddisfatto il nostro palato e che gli anziani hanno apprezzato perché non è solito mangiarlo in casa di riposo. L'uscita è coincisa con il compleanno di un ospite a noi molto cara, Colombo Piermaria e l'abbiamo festeggiata con una fetta di torta alle mele. Dopo il caffè abbiamo fatto una bella passeggiata all'esterno del ristorante per “gustarci” nuovamente il panorama e scattare qualche foto in compagnia.

USCITA AL MERCATO DI VALMADRERA

Giovedì 28 maggio un gruppo di ospiti si è diretto in compagnia delle animatrici Vanessa e Virginia al mercato di Valmadrera. La splendida giornata di sole ha permesso ai nostri anziani di girare per le bancarelle e di fare anche un po' di shopping estivo. Tutti sono rimasti piacevolmente colpiti dalla vastità del mercato e si sono rilassati passeggiando per le vie del paese. Gli ospiti hanno acquistato capi di abbigliamento e altri beni di prima necessità. Al termine della mattinata gli anziani sono rientrati in struttura soddisfatti dell'esperienza vissuta e degli acquisti fatti.

PREPARAZIONE FESTA D'ESTATE...LABORATORI

Venerdì 31 luglio le animatrici organizzeranno una festa d'estate che avrà come tema “la sagra della polenta”. In funzione dell'evento sono stati pensati dei laboratori creativi per la realizzazione di festoni necessari ad addobbare la parte esterna del chiostro, luogo in cui si svolgerà la festa. Questo progetto chiederà la collaborazione di tutti gli ospiti della struttura che vorranno cimentarsi in questa attività con lo scopo di renderli partecipi e attivi durante i preparativi della festa.



Ricette preparate con gli ospiti

"Cupcake"



I cupcake sono dei deliziosi e morbidi dolcetti di origine statunitense che vengono gustati al naturale o molto più frequentemente decorati con creme al burro, creme al formaggio o con golose glasse.

I cupcake devono il loro nome alla loro dimensione, infatti sono grandi proprio come una tazzina (*cup*) e sono l'ideale per accompagnare un

buon thè durante una golosa merenda.

Esistono tantissime varietà di cupcake, al cioccolato, al caffè, noi vi proponiamo la loro versione base, aromatizzata alla vaniglia e con della scorza di limone, che potrà eventualmente essere coperta con una crema di formaggio fresco e zucchero e decorata con praline di zucchero (vedi foto).

Ingredienti per 12 cupcake:

Farina 120 g
Zucchero 120 g
Burro a temperatura ambiente 120 gr
Uova 2
Sale 1 pizzico
Lievito chimico in polvere un cucchiaino raso (3 gr)
Limoni la scorza di uno
Vaniglia 1 bacca

Per preparare i cupcake iniziate procurandovi uno stampo per muffin, possibilmente da 12; collocate quindi in ogni sagoma un pirottino di carta della stessa dimensione. Ponete in una ciotola lo zucchero e il burro a temperatura ambiente e con le fruste elettriche riducete gli ingredienti in crema, poi aggiungete le uova una ad una, il sale, i semi di una bacca di vaniglia e la scorza di limone grattugiata e continuate a sbattere con le fruste.

In ultimo incorporate la farina e il lievito setacciati e mescolate con un cucchiaino di legno fino a che l'impasto si presenterà liscio e omogeneo. Distribuite l'impasto ottenuto nei 12 pirottini stando attenti a non superare la metà in volume; cuocendo infatti, il cupcake non deve debordare ma arrivare al massimo a filo della pirottina. Infornate i cupcake in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, fino a che saranno leggermente dorati in superficie. Servite quindi i vostri cupcake al naturale o decorati con creme al burro, creme al formaggio o glassa!



"Chiacchiere"



Le chiacchiere sono croccanti e delicate sfoglie tipiche del periodo di Carnevale e sono chiamate con nomi diversi a seconda delle regioni di provenienza: chiacchiere e lattughe in Lombardia, cenci e donzelle in Toscana, frappe e sfrappe in Emilia, cròstoli in Trentino, galani e gale in Veneto, bugie in Piemonte, così come rosoni, lasagne, pampuglie... Sono un dolce molto friabile, ottenuto tirando

sottilmente un semplice impasto successivamente fritto e cosperso di zucchero a velo per il tocco finale. La loro forma rettangolare, con due tagli netti centrali, rende le chiacchiere inconfondibili e attira immediatamente da tempo immemore la golosità di grandi e piccini. La loro presenza nelle vetrine rende l'aria immediatamente frizzante e allegra, ricordando a tutti l'avvicinarsi delle feste.

Che sia la prima o la milionesima volta che ne assaggiate una, ogni morso alle chiacchiere è una magia: ed è subito carnevale!

Ingredienti per circa 40 chiacchiere:

Burro 50 g

Vaniglia bacca 1

Uova medie - 3 intere e 1 tuorlo

Lievito chimico in polvere 6 g

Zucchero semolato 70 g

Grappa 30 g

Sale 1 pizzico

Farina 00 500 g

Ingredienti per friggere

Olio di semi di arachide q.b.

per cospargere

Zucchero a velo q.b.

Per preparare le chiacchiere, setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia. Aggiungete lo zucchero, le uova sbattute in precedenza e la grappa. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Sostituite la foglia con il gancio, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro, quindi continuate ad impastare per 10 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5/10 gr di acqua. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, e maneggiatelo rapidamente per dargli una forma sferica.

Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sullo spessore più largo.

Ripiegate verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm. Eseguite lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l'olio alla temperatura di 170-180°. Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo.

Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarola e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e cospargetele con abbondante zucchero a velo setacciato. Le vostre chiacchiere sono pronte.



*Sopra: foto degli ospiti che hanno preparato le chiacchiere
durante il laboratorio di cucina*

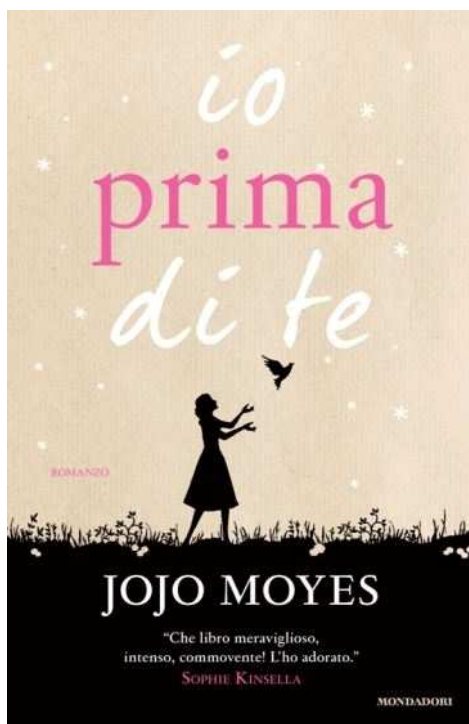
Canzone d'Autore

Tu non mi basti mai

Vorrei essere il vestito che porterai
il rossetto che userai
vorrei sognarti come non ti ho sognato mai
ti incontro per strada e divento triste
perchè poi penso che te ne andrai.
Vorrei essere l'acqua della doccia che fai
le lenzuola del letto dove dormirai
l'hamburger di sabato sera che mangerai...
che mangerai
vorrei essere il motore della tua macchina
così di colpo mi accenderai.
Tu tu non mi basti mai
davvero non mi basti mai
tu tu dolce terra mia
dove non sono stato mai.
Debbo parlarti come non faccio mai
voglio sognarti come non ti sogno mai
essere l'anello che porterai
la spiaggia dove camminerai
lo specchio che ti guarda se lo guarderai...
lo guarderai
vorrei essere l'uccello che accarezzerei
e dalle tue mani non volerei mai.
Vorrei esser la tomba quando morirai
e dove abiterai
il cielo sotto il quale dormirai
così non ci lasceremo mai
neanche se muoio e lo sai.
Tu tu non mi basti mai
davvero non mi basti mai
io io io ci provo sai
non mi dimenticare mai

Lucio Dalla

L'ANGOLO DEL LIBRO



Io prima di te

A ventisei anni, Louisa Clark sa tante cose. Sa esattamente quanti passi ci sono tra la fermata dell'autobus e casa sua. Sa che le piace fare la cameriera in un locale senza troppe pretese nella piccola località turistica dove è nata e da cui non si è mai mossa, e probabilmente, nel profondo del suo cuore, sa anche di non essere davvero innamorata di Patrick, il ragazzo con cui è fidanzata da quasi sette anni. Quello che invece ignora è che sta per perdere il lavoro e che, per la prima volta, tutte le sue certezze saranno messe in discussione. A trentacinque anni, Will Traynor sa che il terribile incidente di cui è rimasto vittima gli ha tolto la voglia di vivere. Sa che niente può più essere come prima, e sa esattamente come porre fine a questa sofferenza. Quello che invece ignora è che Lou sta per irrompere prepotentemente nella sua vita portando con sé un'esplosione di giovinezza, stravaganza e abiti variopinti. E nessuno dei due sa che sta per cambiare l'altro per sempre. "Io prima di te" è la storia di un incontro. L'incontro fra una ragazza che ha scelto di vivere in un mondo piccolo, sicuro, senza sorprese e senza rischi, e un uomo che ha conosciuto successo, la ricchezza e la felicità, e all'improvviso li ha visti dissolversi, ritrovandosi inchiodato su una sedia a rotelle. Due persone profondamente diverse, che imparano a conoscersi senza però rinunciare a se stesse, insegnando l'una all'altra a mettersi in gioco.

ANGOLO DELL'UMORISMO

Sapete perché i carabinieri guardano sempre in alto?

Per vedere se passa la volante

Perché l'arancia non va a fare la spesa?

Perché manda-rino

Perché i gatti hanno imparato a vedere al buio?

Perché non arrivano all'interruttore

Cosa fa il gallo in chiesa?

Il chirichetto

Cosa fa un temperino in campo?

La punta



Le animatrici Vanessa, Virginia, Annael e Alessandra