

Gli ospiti presentano

IL BIRICHINO

Giornalino mensile interno RSA Bramante

Settembre ha portato con sé tante cose da fare. Abbiamo organizzato una gita fuori, abbiamo ricordato la giornata mondiale dell'Alzheimer, condividendo racconti e ricordi. Ma non solo.

Il nostro mago Robert ha riservato per noi tanti trucchi di magia incredibili.



E per questo mese? D'autunno cadono le foglie e il tempo peggiora, ma è anche il momento giusto per andare a raccogliere (e mangiare!) le castagne. Ci sono tanti modi per cucinarle: bollite, farne una marmellata, glassarle...ma gli ospiti sono tutti d'accordo nel dire che, chiamate in italiano caldarroste o in dialetto burolle, il modo migliore per mangiarle è raccoglierle, lasciarle stese ad asciugare, inciderle e metterle a cuocere su una grande padella coi buchi sopra ad un bel fuoco scoppiettante. Ovviamente gustandole in compagnia!

Si ringraziano gli ospiti giornalisti di questo numero

Adele, Adriana, Angelina, Francesco, Giuseppina, Maria, Mariuccia, Nucci, Livia, Pasqualina.

BENVENUTO

OTTOBRE

Ottobre è il primo mese pienamente autunnale. Le foglie di gran parte degli alberi cambiano lentamente colore, interi boschi si colorano di giallo, arancio, rosso, marrone: uno spettacolo da non perdere. Ottobre è inoltre legato al ciclo annuale della vite, alla semina del grano e alla raccolta dei molti frutti che questo mese ci regala: oltre all'uva, troviamo castagne, noci, nocciole, mele e pere. Per gli appassionati questo mese è tempo anche di funghi. È il periodo dell'aratura ed è anche il tempo della vendemmia.

PARTICOLARITA' DEL MESE DI SETTEMBRE

- Ha 31 giorni;
- Torna l'ora solare con le lancette spostate un'ora indietro;
- E' il mese del segno della Bilancia;
- La pietra tipica del mese è l'Opale.



BUON COMPLEANNO A....

2 Ottobre - Luigi

29 Ottobre - Ermelinda



GLI APPUNTAMENTI DEL MESE

⇒ 2 Ottobre - Festa dei Nonni

⇒ 13 Ottobre - Castagnata

⇒ 22 Ottobre - Pet Therapy con Maggie

⇒ 30 Ottobre - Festa dei compleanni

Ad ogni mese il suo PROVERBIO

Ottobre piovoso, campo prosperoso

Ottobre è tempo di raccolta. La pioggia, se non è troppa, serve a rendere il campo ricco e produttivo. Nei boschi spuntano i funghi, ma bisogna fare attenzione a sceglierli perché non tutti sono buoni da mangiare. Alcuni sono pericolosi! Nell'orto, invece, se piove e il terreno è fertile, si raccolgono insalate, cicorie, spinaci, cavoli e cavolfiori, zucche, broccoli, carote e fagioli. Sono tutti ingredienti per fare ottimi piatti per la stagione fredda.

Angelina Bottarlini

E a proposito di verdure da raccogliere per preparare deliziosi piatti, le nostre esperte ci raccontano che nella famiglia dei cavoli compare la verza, con le sue foglie larghe e nervate. Ma attenzione! Per raccogliere quelle migliori da usare in cucina, occorre selezionare quelle brinate e gelate perché sono più buone e zuccherine. In che piatto usare la verza? Non vi resta che scoprirlo girando pagina!

Livia, Giuseppina e Pasqualina

IL SEGNO DELLA BILANCIA



Il nato sotto il segno della Bilancia ha uno scopo ben preciso nella vita: quello di mettere pace, dando il proprio aiuto senza cercare qualcosa in cambio. Non apprezza il caos e il disordine, ama l'arte e soprattutto quella bella ed elegante. E' molto discreto ma vuole essere apprezzato e attirare sguardi di ammirazione. Elegante nell'abbigliamento, non sfocia mai nell'esagerazione e nella volgarità; nonostante il suo aspetto amabile, sempre sorridente, se si arrabbia scatena una vera esplosione che non ci si aspetterebbe di certo da un viso angelico come il suo!

BENVENUTO ALLE NUOVE ARRIVATE... Cristina, Maddalena e Giuseppina!

RICETTA DEL MESE

Cassoeula

Un grande piatto classico della cucina lombarda che sa come riscaldare e dare energia durante i periodi più freddi dell'anno. Scopriamo con Giuseppina come si prepara!



Ingredienti

- ◇ 1,5 kg di verze
- ◇ 800 grammi di costine di maiale
- ◇ 250 grammi di cotenne di maiale
- ◇ 2 cotechini o salsicce a persona
- ◇ 200 grammi di carote
- ◇ 200 grammi di sedano
- ◇ 100 grammi di cipolla
- ◇ 50 grammi di burro
- ◇ 1 bicchiere vino bianco e brodo di carne

Procedimento

- * Far bollire per circa un'ora in una pentola con acqua bollente le cotenne di maiale.
- * In un casseruola grande, a fuoco lento, mettere il burro e far soffriggere la cipolla affettata quindi aggiungere le costine di maiale e le cotenne tagliate a strisce.
- * Cuocere facendo rosolare bene a fuoco vivace le carni. Aggiungere sedano e carote tagliate, versare il bicchiere di vino bianco e farlo sfumare. Aggiungere uno e due mestoli di brodo, mettere sale e pepe, rimescolare il tutto.
- * Mettere il coperchio e lasciare sul fuoco molto basso per almeno un'ora e mezza controllando che non si attacchi al fondo (nel caso aggiungere altro brodo).
- * Intanto pulire la verza, tagliarla a pezzi e cuocerla a fuoco basso in una pentola coperta con pochissima acqua finché non appassisce (5-10 minuti).
- * Metterla nella casseruola delle carni insieme ai cotechini interi. Mettere il coperchio e far cuocere a fuoco moderato per altri 45 minuti controllando che non si attacchi al fondo.

BUON APPETITO!

Giuseppina Panzeri

IL ROMANZO A PUNTATE

Ci eravamo lasciati con Leon che, stanco della monotonia, parte per la Germania...

Leon - Capitolo 2

Il tempo in Germania era nebbioso e grigio, strano per Monaco di Baviera. Leon trovò una piccola pensione, si mangiava appena decentemente, ma la sua stanza era pulita. La sera uscì per svagarsi. Mentre nel piano bar ascoltava la musica (scadente, secondo lui), tre ragazze lo adocchiarono e dopo un breve colloquio decisero di inserirlo al loro tavolo. “Tu italiano” disse una, facendo fare delle risate alle amiche che lo cazonavano bonariamente, “credi solo di sapere il tedesco”. Leon era imbarazzato. Ingrid, questo il nome della ragazza, decise di dargli qualche lezione, andando da lui al mattino. Era una cara ragazza, i cui occhi azzurri sprizzavano allegria. Un giorno gli fece conoscere il fidanzato. “Il mio carissimo Fritz Von Braun ed il mio caro amico italiano!”. Era Fritz un tipo intellettuale e lui e Leon diventarono subito amici. Anche lui era laureato in informatica e trovarono parecchi interessi in comune. Fritz possedeva anche una società e disse a Leon, mostrandogliela: “Quando vorrai, potrai venire a lavorare per me, basta un minimo qui per organizzarti l’ufficio”. “Sei proprio un amico”. Leon lo abbracciò proprio nel momento in cui un’enorme esplosione li buttò a terra a diversi metri di distanza, ma fortunatamente incolumi. “Aiuto, aiuto!” gridavano i feriti. Arrivarono le prime ambulanze: portarono via i più gravi, mentre gli altri faticosamente si rimettevano in piedi, imprecaando la mala sorte. Si seppe poi che erano esplosi alcuni serbatoi giganti. Dopo un controllo, Fritz ritenne che erano necessari alcuni lavori per cui Leon decise di tornare in Italia. “Basta emozioni”, disse, “voglio un po’ di pace, ho voglia di riprendere la mia vita spensierata, ne ho passate di vicissitudini, ora ci vuole un po’ di relax”.

Ma non sapeva che, tornando a casa, avrebbe incontrato Kira.

Continua...

Nucci

Nipoti e nipotini

Il 2 Ottobre si festeggia una ricorrenza importante, quella che celebra i nonni. Perché proprio il 2 Ottobre? Perché è il giorno in cui la Chiesa cattolica celebra gli “angeli custodi” che vengono accostati alla figura dei nonni, visti proprio come angeli custodi dei nipoti con i quali spesso instaurano un rapporto profondissimo.

Io ho già dei bei nipoti, ma adesso ho anche un pronipote. Ho visto anche la sua fotografia mentre era nella pancia della sua mamma. Ai miei tempi non c'erano queste cose. Ora è nato. E' così bello e diventerà così grande!

Adele

Io ho cinque nipoti, tre femmine e due maschi. Sono qualcosa di impossibile: sono così bravi e obbedienti! Anche quando erano più piccoli, hanno sempre portato grande rispetto per me e per la loro nonna. Sono proprio fortunato.

Francesco

Ho un solo nipote. E' bravissimo perché ha preso da me! Però bisogna sempre dargli quello che vuole altrimenti fa i capricci. Gli voglio molto bene!

Maria

Ho tanti nipoti, tantissimi, però purtroppo li vedo poco. Alcuni vanno all'asilo, altri vanno a scuola. Uno di loro è un maschietto che porta sempre i capelli lunghi e quando mi vede scappa perché gli ho detto che prima o poi glieli taglierò! Ci divertiamo molto.

Adriana

Io non sono sposata e non ho nemmeno avuto dei figli purtroppo. Non potevo abbandonare mio papà e i miei fratelli, così non ho mai lasciato la mia casa. Avrei voluto avere una famiglia mia e dei nipotini, ma ho potuto godermi i figli dei miei fratelli, addirittura sei in tutto, e più o meno è stata la stessa cosa.

Pasqualina

Con quattro nipoti e tre pronipoti, ho sempre avuto tanto da fare. Ma sono sempre stati tutti bravissimi, abbiamo passato tanto tempo insieme. Il più piccolo dei miei pronipoti ora ha appena due mesi. Crescono in fretta!

Livia

C'è una mia piccola nipotina che è un vero terremoto: così attiva e piena di energie, mette allegria a tutti. E' un piacere stare con lei e le sono molto affezionata!

Nucci

Due, tre...cinque nipoti ho in tutto! Quando erano piccoli, perché adesso sono grandi, non li vedevo troppo spesso così preparavo per loro dei pacchi con i regali, qualche vestitino nuovo, qualche cosa da inviargli!

Mariuccia



UN GITA AL MERCATO

Per goderci al massimo gli ultimi sprazzi di sole e di caldo è stata organizzata una gita fuori dalla struttura. Destinazione Brivio e il suo mercato!

Lunedì, ore 10. Siamo un bel gruppo di una decina di persone pronte a partire verso Brivio. Accompagnati da Paolo, Roberta, Sara, Genifer, Paola e tanti altri siamo arrivati e abbiamo fatto un giro tra le bancarelle. Qualcuno ha comprato qualcosa, qualcuno no. C'erano due



banchi di frutta e verdura, uno di pesce, uno di formaggio e tante bancarelle per i vestiti e gli oggetti di casa. Cercavamo anche quella che vende il pollo arrosto, ma non si sentiva quel buon profumo nell'aria. Quel giorno siamo stati sfortunati, non c'era. Peccato!

Dopo il giro al mercato abbiamo fatto una camminata fino al fiume. C'è una passeggiata lungo l'Adda, con gli alberi e i sassolini.

Così ci siamo fermati ad un bar lungo il fiume, ci siamo messi sotto le piante e abbiamo fatto una pausa per riposarci un po'. C'è stato chi ha preso un bicchiere d'acqua, chi un succo, chi un caffè... chi ha fatto un bell'aperitivo!



Finita questa pausa siamo ripartiti per tornare, era ormai ora di pranzo e avevamo tutti un bell'appetito.

E' stato bello stare in compagnia all'aria aperta. Assolutamente da rifare!

Livia e Giuseppina