2 NOVEMBRE, FESTA DEI MORTI

Il 2 Novembre è la festività che la chiesa cattolica dedica alla commemorazione dei defunti. Essa ha origini molto lontane, già civiltà antichissime celebravano questa festa circa nello stesso periodo, tra la fine del mese di Ottobre e l'inizio del mese di Novembre.

GINA: Una volta si andava a messa e al cimitero per rispetto della propria famiglia. Era un dovere per noi!

ROMANA: Il 2 Novembre noi ci riunivamo e pranzavamo con tutta la famiglia.

GIANFRANCO: Io e la mia famiglia al mattino andavamo a messa, invece nel pomeriggio si faceva la processione fino al cimitero.

OLGA: Anche noi! Alla mattina si andava a messa e al pomeriggio al cimitero.

LUIGIA: Poi si tornava a casa e si mangiava la polenta con il maiale.

LUIGIA C: Avevamo anche la tradizione di cuocere le castagne sul fuoco del camino e mangiarle alla sera, dopo aver fatto il rosario.

MARIA V: Oltre che la messa, in questo giorno si andavano a comprare le fave alle bancarelle e mi ricordo che si pagavano a etti.

FAVE DEI MORTI

Le fave dei morti sono dei dolcetti realizzati in occasione della festa di Ognissanti. La tradizione vuole che i defunti vengano a trovare il mondo dei vivi nella notte tra l'1 e il 2 Novembre e così vengono preparate le Fave come dono.

ARRIVEDERCI AL PROSIMO NUMERO

Gli ospiti presentano

IL BIRICHINO

Giornalino mensile interno RSA Bramante

Gemmea l'aria, il sole così chiaro
che tu ricerchi gli albicocchi in fiore,
e del prunalbo l'odorino amaro
senti nel cuore...
Ma secco è il pruno, e le stecchite piante
di nere trame segnano il sereno,
e vuoto il cielo, e cavo al piè sonante
sembra il terreno.
Silenzio, intorno: solo, alle ventate,
odi lontano, da giardini ed orti,
di foglie un cader fragile. È l'estate,
fredda, dei morti.

PASCOLI

Si ringraziano gli ospiti giornalisti di questo numero

Livia, Olga, Anita, Nucci, Arnaldo, Luigia C, Luigia M, Stella, Gina, Romana, Gianfranco, Maria V.

BENVENUTO

NOVEMBRE

Novembre è il penultimo mese dell'anno ed è composto da 30 giorni. Il nome deriva dal latino *Novem,* ovvero nove, perché era il nono mese del calendario romano che iniziava nel mese di marzo. Esso è il mese del freddo, della nebbia e delle abbondanti piogge. In questo periodo la temperatura diminuisce, il buio arriva prima e le giornate si accorciano.

PARTICOLARITA' DEL MESE DI NOVEMBRE

- E' composto da 30 giorni
- Il fiore del mese è il Crisantemo
- La pietra del mese è il Topazio
- 1 Novembre: Ognissanti
- 2 Novembre: Commemorazione dei defunti

BUON COMPLEANNO A....

1 - Paolina Fumagalli

10 - Lucilla Ghersi

11 - Olga Cinquini

16 - Luigia Cagliani

21 - Ermellina Pelaratti

STELLA: Io e la mia famiglia avevamo sia le galline che i galli e li tenevamo in casa! Una volta diventati grandi si mangiavano!

LUIGIA M: A Novembre poi si castravano così diventavano capponi e a Natale si potevano mangiare!

LUIGIA C: Se si vuole sapere se il pulcino è maschio o femmina bisogna aspettare almeno un mese e guardare la cresta, se è lunga è maschio, altrimenti è femmina!

ANITA: Io avevo 8 galline, 10 conigli, un cane e un gatto con i rispettivi cuccioli e anche due pappagalli!

. . . E tante risate

Abbiamo provato la bellezza dello yoga della risata! È scientificamente provato che 20 minuti di risate al giorno sono sufficienti per sviluppare benefici fisiologici completi!

Due nuovi amici. . .

Nella Rsa Bramante sono venuti a trovarci due nuovi amici e i nostri ospiti li hanno accolti con molta tenerezza, ricordandosi della propria giovinezza.

LIVIA: Una volta i pulcini si tenevano ovunque, anche in casa. Poi si lasciavano nei campi, dove si divertivano e beccavano l'erba. Si nutrivano proprio così e intanto diventavano grandi!

ARNALDO: A volte c'erano i falchi che provenivano dalla montagna e bisognava stare attenti perché portavano via i pulcini e poi se li mangiavano. Su 10 se ne salvavano circa la metà. Allora i proprietari mettevano uno spaventapasseri per tenerli lontani.

LUIGIA C: Appena nati si mettevano dentro a una cassetta per circa 3 settimane e poi si trasferivano nel pollaio insieme alla chioccia. Quando ero giovane la chioccia la chiamavamo "pita".

LUIGIA M: Sì, è vero. Prima c'era la "pita" che li accudiva e gli insegnava a beccare, poi pian piano li abbandonava. Noi gli facevamo la pappa, fatta di farina gialla e crusca. In inverno si mettevano nella loro gabbia in stalla, dove faceva più caldino.

Ad ogni mese il suo PROVERBIO

"NOVEMBRE VA IN MONTAGNA E ABBACCHIA LA CASTAGNA"

IL SEGNO DELLO SCORPIONE

Lo scorpione è un segno misterioso e affascinante, è colui che più di tutti ama il rischio, si sente completo nelle situazioni spericolate. Inoltre le persone sotto questo segno sono dotate di furbizia e umorismo, è infatti difficile se non impossibile prenderle in giro. Grazie alla loro memoria riescono sempre a raggiungere i propri obiettivi. Riguardo il rapporto di coppia, soffrono di una forte gelosia verso il compagno, che a volte può sfociare in qualche ansia.

NOVEMBRE, MESE DI MELOGRANI, CACHI...

LIVIA: I cachi vanno mangiati belli maturi. Noi li mangiavamo perché mia sorella li aveva fuori dalla campagna. Si potevano mangiare da soli oppure con il pane.

...E BUONA CUCINA!

OLGA: A Novembre si uccideva il maiale, si prendeva il fegato e la "bisola" (ovvero il filetto) e si cucinavano. Si facevano rosolare in una padella con un po' di olio e si aggiungeva il sale e l'aceto. Poi si serviva con una buona polentina e tutti erano contenti!

RICETTA DEL MESE

CONIGLIO ALLA CACCIATORA

Ingredienti

Coniglio, vino bianco, un po' di farina, qualche verdura e il gioco è fatto!

Procedimento

* *Tagliare il coniglio a pezzetti, lavarli bene e asciugarli.*
* *Passare i pezzetti di coniglio nella farina bianca.*
* *Rosolarli fino a quando diventano rosa, in una padella con un po' di olio.*
* *Bagnarli con il vino bianco.*
* *Frullare le verdure (cipolle, sedano, carote) e aggiungerle nella pentola insieme al coniglio.*
* *Dopo circa 20 minuti di cottura aggiungere mezzo dado.*
* *In seguito preparare del brodo con l'altra metà del dado, da aggiungere nel caso il coniglio si attacchi alla pentola.*
* *Farlo cuocere molto lentamente.*
* *Infine inserite la forchetta nel coniglio, se entra bene significa che è cotto!*

BUON APPETITO!

Anita

UNA GITA AL MARE (EPISODIO 6)

Alla fine del caffè, Bagiggia disse: "Mi dispiace doverlo dire, ma c'è fretta di andare a vedere il guaio della sua macchina. Siete pronti?" , Al sì, Bagiggia disse: "Ho tre ombrelli da darvi come parasoli, c'è il solleone adesso, ed è bene che vi ripariate". E cosi fecero.

Arrivarono alla macchina. Andrea sentiva un nodo in gola: la sua vecchia ma cara ed efficiente auto era in guai seri. Il Bagiggia si mise a smontare il motore.

Ad Andrea gelò il sangue: non riuscì ad avere quel temperamento tranquillo che di solito aveva e, preso dal panico, si mise a girare attorno al Bagiggia. "Insomma, signor Andrea, non mi fa fare niente!"

Era un po' seccato e Andrea dovette riconoscere la ragione. "Prometto non mi intrometterò più". E così fece.

I ragazzi si divertivano un modo e diventavano dei servizievoli aiutanti del fattore che, dopo due ore, finalmente riuscì a rimettere il motore alla macchina in perfette condizioni. Andrea lo abbracciò, ancora emozionato per l'efficienza che aveva dimostrato.

Rimasero un poco a parlare: il Bagiggia disse loro che era un nativo di Genova – il nome – e che era diventato il responsabile del possedimento della contessa Brandi con reciproca soddisfazione. Salutarono la contessa e il fattore: Lucio e Giorgio fecero un rispettoso inchino del "600" che fece ridere la contessa che, da donna di spirito, rispose allo stesso modo.

Ripresero finalmente la via verso Riccione. Era quasi sera quando ritornarono all'albergo. Le donne parlavano mentre Andrea e Amilcare erano andati a posteggiare le macchine "Beh, non è andata poi tanto male, vero?" e di tanto in tanto ricordavano le avventure del giorno "Eh, è stato problematico in certi convulsi momenti, ma ne siamo usciti".

Ed i due ragazzi, Giorgio e Lucio dagli occhi azzurri cupo, che, quando era divertito o seccato, aveva gli occhi che gli balenavano: "Dio, che divertimento!" e giù a ridere, piano però, con una mano davanti alla bocca per non farsi scoprire. La risata – neanche ad inventarla sarebbe venuta uguale. I

"ti ricordi" volavano da Lucio a Giorgio. "Ho sonno" frignò la piccola. E già, c'era stata anche lei, se pure più passiva, era quasi sempre a cavalluccio del fratello e di Lucio. Arrivarono ad un compromesso: "Senti Daniela, ti diamo un gelato, ma grosso così, però tu devi aspettarci a letto e noi faremo presto. Promesso?" "Promesso". Daniela fece un musetto un po' lungo, però l'idea del gelato la stuzzicava e si lasciò condurre nella camera da letto un po' sbadigliando, in fin dei conti la giornata era stata anche per lei faticosa ed infatti dopo cinque minuti, gelato o no, russava beatamente.

Continua…

Nucci