

Compagni di Viaggio

3° trimestre 2015

luglio-agosto-settembre 2015

*A cura del Gruppo di Animazione del CRAUP
sedi di Piove di Sacco (PD)*

Indice

<i>Prima pagina</i>	<i>Pag.2</i>
<i>Compleanni Casa Soggiorno</i>	<i>3</i>
<i>Compleanni Rsa Botta</i>	<i>4</i>
<i>Ciao a tutti!!</i>	<i>5</i>
<i>Buongiorno!</i>	<i>6</i>
<i>Buongiorno a tutti!</i>	<i>7</i>
<i>Festa annuale 12 settembre 2015</i>	<i>8</i>
<i>Prepariamo gli addobbi</i>	<i>12</i>
<i>Tanti auguri a Maria</i>	<i>14</i>
<i>101 anni di Pracida</i>	<i>15</i>
<i>Anguria Party</i>	<i>16</i>
<i>Ecco l'anguria!</i>	<i>17</i>
<i>Serata in piazza</i>	<i>18</i>
<i>La Città degli Asini</i>	<i>19</i>
<i>La Processione della Madonna del Carmine</i>	<i>21</i>
<i>Un gelato a Piazzagrande</i>	<i>22</i>
<i>Un caro saluto...di persona!</i>	<i>23</i>
<i>Benvenuta Aurora!</i>	<i>24</i>
<i>Il Novecento dei ricordi</i>	<i>25</i>
<i>Balliamo il country</i>	<i>26</i>
<i>Scopriamo Padova</i>	<i>27</i>
<i>Vengo anch'io...allo Zoo di Valcorba</i>	<i>30</i>
<i>Una passeggiata tra le api</i>	<i>32</i>
<i>Insieme...in festa...per Magnolia</i>	<i>34</i>
<i>Ospiti tra i banchi di scuola</i>	<i>35</i>
<i>I rimedi della nonna</i>	<i>37</i>
<i>Ricette</i>	<i>39</i>

Prima pagina

Carissimi lettori,

siamo giunti alla terza edizione del giornalino del 2015 dove potete trovare curiosità, feste , iniziative ed eventi che si sono alternati durante il periodo estivo. Con l'arrivo dell'autunno vi regaliamo una poesia di Kahlil Gibran con l'auspicio di trascorrere gli ultimi mesi dell'anno con serenità ed armonia.

*Ogni seme che l'autunno getta nelle profondità della terra
ha un modo suo proprio di separare nucleo e involucro
al fine di formare le foglie, i fiori e i frutti.*

*Ma quali che siano i modi,
lo scopo delle peregrinazioni di tutti i semi è identico:
arrivare a levarsi innanzi al volto del sole.*

Iram dalle alte colonne

*Buon intrattenimento con gli articoli di seguito a tutti i nostri
affezionati lettori.*

Gli educatori del Servizio Educativo- Animativo.



Buon
Compleanno!

Tanti auguri a...



Ciao a tutti!!

Mi chiamo Marco Bissaro, dal primo luglio 2015 sono il nuovo volontario del Servizio Civile per la RSA di Via Botta!

Ho 22 anni e studio Scienze Politiche all'Università di Padova; attualmente sono anche capo scout al gruppo "Piove di Sacco 2".

Grazie all'aiuto di Roberta, Alessandra di tutti coloro che lavorano qui, ma soprattutto degli ospiti, piano piano mi sto inserendo in questo ambiente che è completamente nuovo per me. Tra tombole, memory, la preparazione per la festa annuale la manualità e partite a briscola ho potuto conoscere tantissime nuove persone con cui condividere emozioni, divertimento, lavoro o anche solo fare due chiacchiere.

Mi getto con entusiasmo in questa nuova avventura, spero di poter passare un bellissimo anno con tutti voi, fatto di attività, lavoro, ma soprattutto tante emozioni!!

Marco

Buongiorno!

Buongiorno a tutti, mi presento: sono Marta, la nuova volontaria del Servizio Civile della Casa Soggiorno. Ho 24 anni e vengo da Varese, anche se da ormai 5 anni vivo a Padova, dove frequento l'ultimo anno di Psicologia.

Alcuni ospiti della RSA di via Botta mi conoscono già perché, un paio d'anni fa, ho svolto lì il mio tirocinio per la laurea triennale. Ho iniziato il Servizio Civile il primo luglio e resteremo insieme per un intero anno! Per il momento mi sto ambientando piuttosto bene, anche grazie a Martina, Alessia, a tutte le persone che lavorano qui e, naturalmente, agli ospiti. Da questa esperienza mi aspetto molte cose ma, soprattutto, non vedo l'ora di farmi stupire dalle persone che incontrerò e accogliere a braccia aperte quello che verrà.

Dal canto mio spero di riuscire a farmi conoscere e a regalare attimi di spensieratezza e serenità, per quanto mi sarà possibile. Sono pronta a iniziare questa esperienza e curiosa di vedere quello che succederà!

Buongiorno a tutti!

Ciao, siamo Giorgia e Giulia, due stagiste dell'istituto E. De Nicola dell'indirizzo socio-sanitario.

Abbiamo entrambe 18 anni, siamo amiche molto strette e abbiamo deciso di vivere anche questa avventura insieme!

Questa esperienza è iniziata per noi l'8 luglio e, purtroppo, è terminata il 17 luglio; diciamo purtroppo perché non avremmo mai voluto che finisse !

Questo stage ci ha lasciato il segno e come prima esperienza possiamo dire che è stata significativa e molto istruttiva.

Sentirci utili donando un sorriso o semplicemente la nostra presenza c'ha riempito il cuore di gioia!

Ogni persona c'ha arricchito attraverso i propri insegnamenti, e qui ringraziamo vivamente la nostra tutor Alessia, che grazie alla sua professionalità, semplicità e gentilezza ha reso questo percorso stupendo ed indimenticabile!

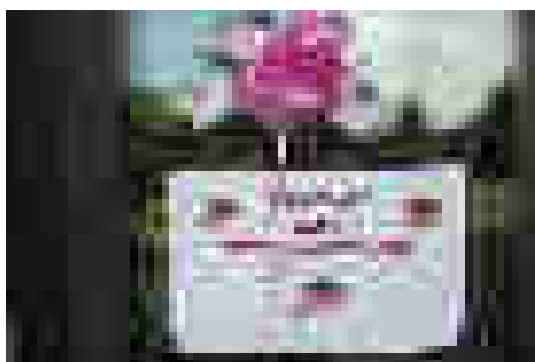
Indimenticabili, per noi, saranno gli sguardi di complicità, i sorrisi spontanei, i piccoli gesti scambiati con gli ospiti ed il personale.

Festa annuale 12 settembre 2015

Come ogni anno, anche quest'anno è arrivato il momento della tanto attesa festa annuale nella RSA di via Botta!

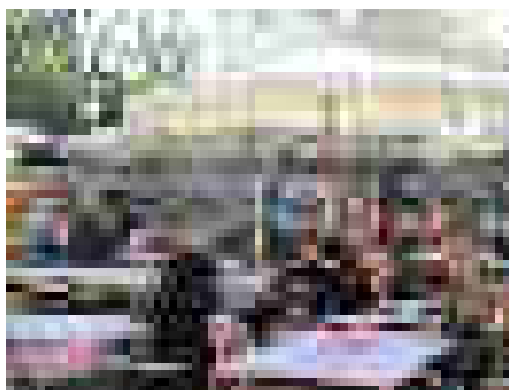
Per tutto il giorno di sabato 12 settembre la struttura e il giardino si sono riempiti di rosa e bianco per celebrare il tema di quest'anno: le donne!

La scelta di questo tema non è stata casuale, bensì motivata da



ragioni ben precise. Dal momento che quest'anno cade il centenario della Grande Guerra (1915-2015) si è pensato di celebrare questo importante avvenimento ricordando e valorizzando il ruolo non marginale avuto dalle donne durante la Prima Guerra Mondiale.

La festa è iniziata alle ore 16.00 con la Santa Messa celebrata da Don Gino, alla quale sono seguiti i discorsi delle autorità presenti: sono intervenuti la Direttrice Dott.sa Emanuela Perin, il Presidente Dott. Mastellarò Giampaolo ed il sindaco di Piove di Sacco Davide Gianella.



Dopo la messa la festa si è spostata in giardino; ospiti, familiari e tutti gli invitati alla festa hanno potuto gustare il buffet offerto anche quest'anno dalla Sodexo, grazie all'aiuto dei volontari AVO.

Oltre ai buffet dolce e salato anche quest'anno era presente il carrettino dei gelati!

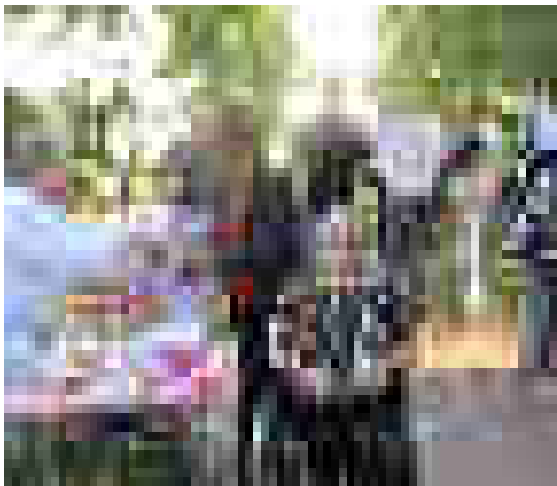
Accompagnati dalla musica del gruppo "Brenta Vecchia" siamo arrivati al momento della lotteria! Quest'anno il primo premio era un cellulare, secondo una macchina per caffè e seguire per un totale di sedici premi.

Durante tutto il pomeriggio il gruppo Clown "Over the Rainbow" hanno portato un sorriso ed allegria a quegli ospiti che, per motivi di salute, non potevano lasciare il letto.

Anche quest'anno fin dalla mattina educatori, volontari AVO, LSU, manutentori, guidati dall'educatrice Roberta Rossi hanno provveduto ad abbellire tutta l'arena ed il giardino con reti, palloncini e decorazioni preparati in questi mesi grazie all'aiuto degli ospiti.

*Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno partecipato e dato una mano ad organizzare la festa e... **CI VEDIAMO L'ANNO PROSSIMO!!!!***

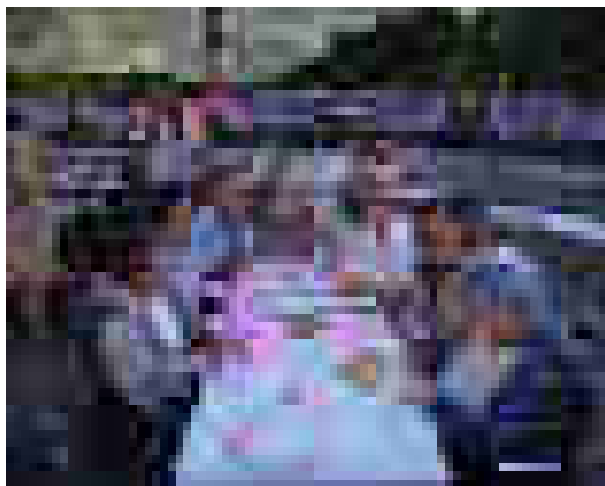




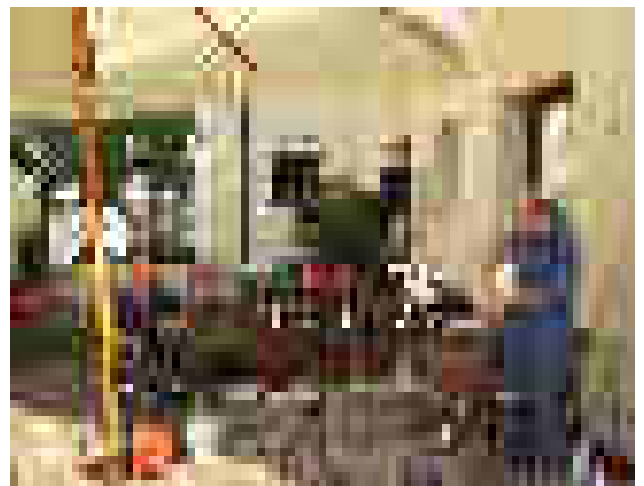
Il sorriso di Franca!



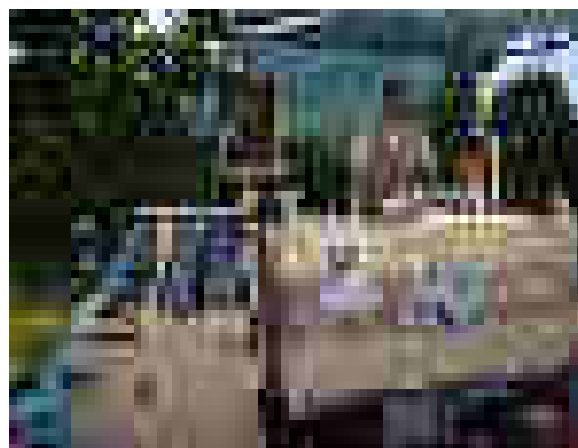
Gruppo clown Over The Rainbow e Roberta!



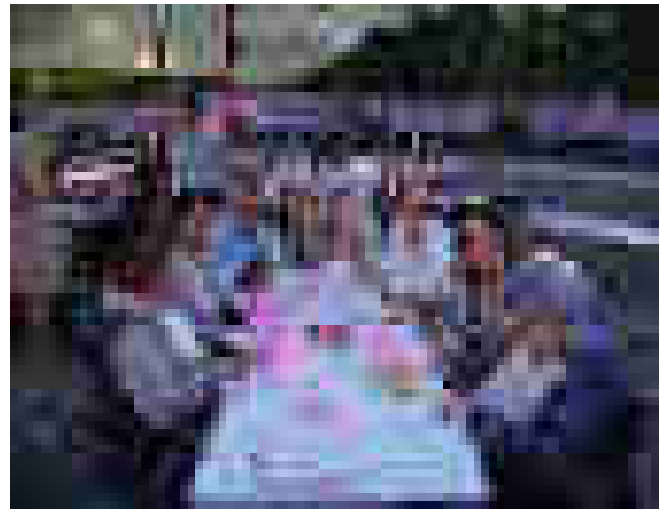
Una delle tavolate con dei familiari



I Brenta Vecchia



Il carrettino dei gelati



I tavoli in arena



Laura, Lea e l'estrazione dei numeri della lotteria!

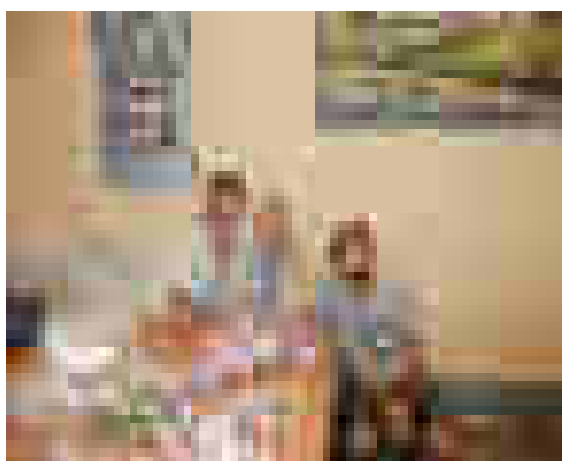
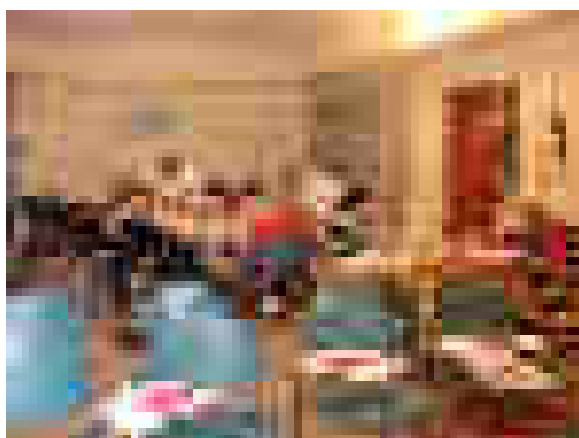
Prepariamo gli addobbi!

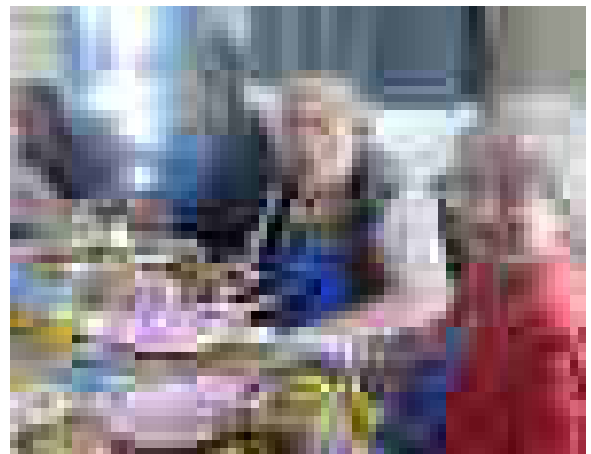
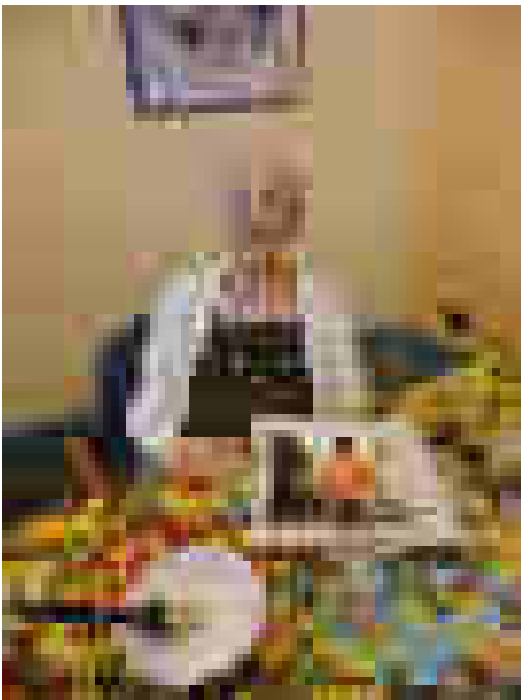
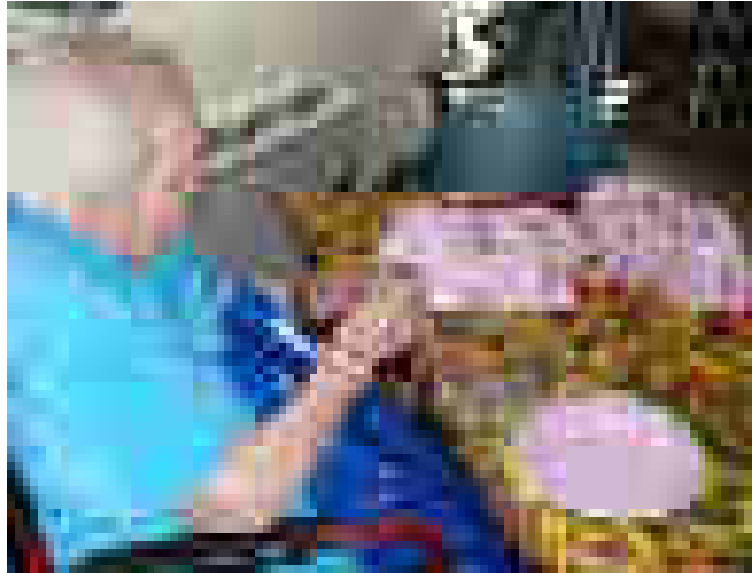
Durante la festa annuale della RSA di via Botta avvenuta il 12 settembre si sono potuti ammirare lungo tutto il giardino, le tavole e l'interno della struttura dei bellissimi lavoretti di diverso tipo, giocati sui colori bianco, rosa e fucsia. Ma da chi sono stati preparati questi bellissimi lavoretti? Dai nostri ospiti, con l'aiuto degli educatori e volontari!

Dai ventagli ai centritavola, dai sacchetti di pot pourri ai cestini, il tutto è stato dipinto o preparato dagli ospiti il martedì e mercoledì mattina fin dai primi di luglio!

Ricordiamo a tutti che i bellissimi addobbi possono essere acquistati in struttura chiedendo alla signora Rita (volontaria) o all'ufficio degli educatori.

Ecco a voi alcune foto riguardanti la preparazione delle decorazioni!!

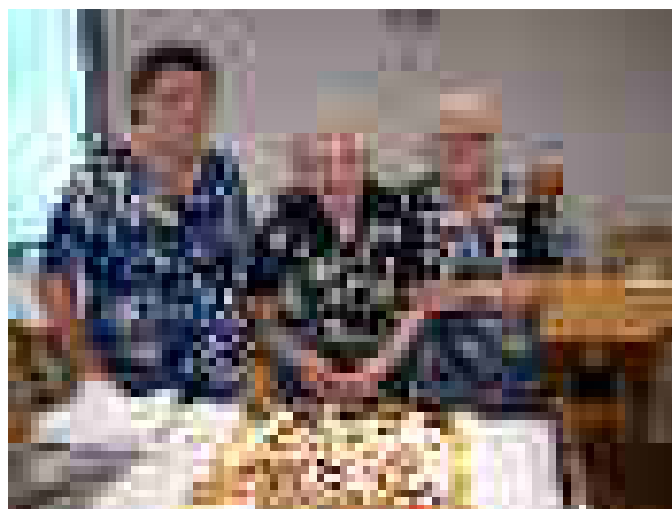
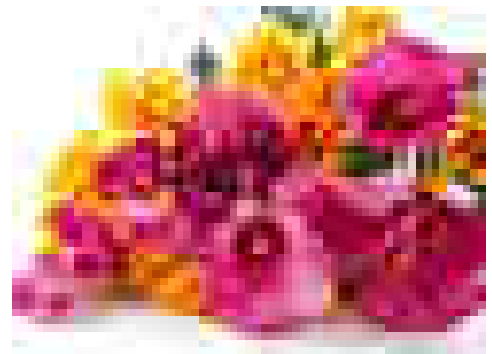




Tanti auguri Maria

Giovedì 13 agosto i nipoti della signora Maria hanno voluto festeggiare il compleanno della zia con una squisita torta. Il dolce, arrivato direttamente dalla pasticceria, è stato offerto a tutti gli ospiti del nucleo Rubino. Maria, ignara della festa organizzata dai nipoti, si è emozionata ed ha regalato qualche lacrima, di gioia, ai presenti. Un bellissimo pomeriggio di dolcezza ed allegria. Tanti auguri alla nostra cara Maria da tutti noi!

Casa Soggiorno



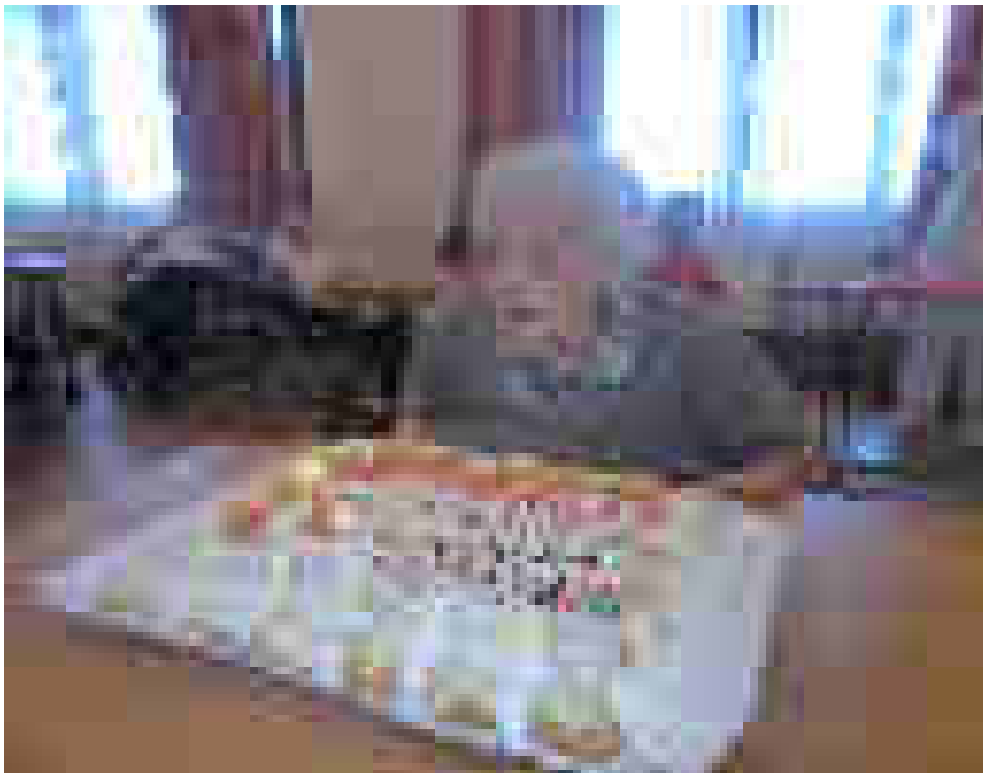
101 anni di Pracida

Il giorno 27 luglio nella struttura in via Botta la nostra Pracida ha compiuto ben 101 anni!!!

A sua insaputa abbiamo addobbato la sala da pranzo con palloncini e cartelloni riuscendo a farla commuovere!!

Così tra mille baci, lacrime di gioia e canzoni abbiamo festeggiato un giorno così tanto atteso tra vecchi e nuovi amici lasciandoci viziare con un bellissimo e buonissimo dolce!!

Ora, cara Pracida, iniziamo a far il conto alla rovescia per il prossimo 27 Luglio!! Tanti auguri ancora!!!



Anguria party!!

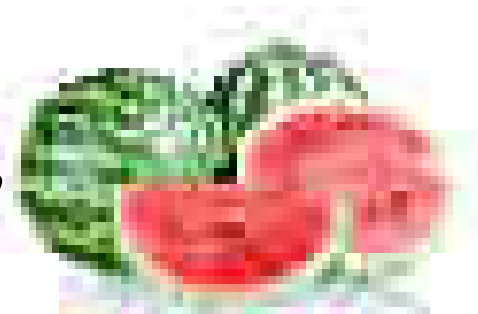
Con il forte caldo di questi giorni, non c'è niente di meglio di mangiare una bella e dissetante anguria! Nel pomeriggio di mercoledì 8 luglio infatti, nella taverna di via Botta, gli ospiti della struttura hanno potuto mangiare le angurie regalateci dai nostri Mario e Luigino!

Durante il pomeriggio inoltre, il nostro musicista Marco ha intrattenuto gli ospiti con la sua tastiera, alla quale ben presto si sono aggiunti Mario e Luigino con la chitarra e le loro voci.

I nostri ospiti hanno partecipato con gioia ai canti e il pomeriggio di sole è quindi passato tra risate, gioia e divertimenti, gustando delle squisite fette di anguria!



Ecco l'anguria!



Mercoledì 5 agosto gli ospiti di Casa Soggiorno hanno visto esaudito un desiderio: mangiare una fetta di anguria. Affondare la bocca nella polpa succosa e zuccherina di una colorata fetta di anguria, è stato un momento di grande piacere nella calura estiva. Il nostro carissimo ed immancabile Giuseppe con l'aiuto di Sonia e dei volontari AVO, Giovanni e Giancarlo, ha provveduto a tagliare e distribuire le succose fette di cocomero tra i nostri ospiti. Il giardino interno si è trasformato nell'anguriara di un tempo, dove ci si trovava tra amici per chiacchierare e divertirsi assieme. Alcuni ospiti hanno ricordato quando mettevano le angurie dentro al pozzo di casa per mantenerle fresche fino al momento del taglio. Altri hanno ricordato come l'anguriaro, vecchio di mestiere, pescava dal mastello d'acqua quelle più fresche e, con l'abituale colpo delle dita sulla scorza, sapeva riconoscere quelle più mature e più dolci. Un pomeriggio di grande festa dove, la vera protagonista, è stata l'anguria.

Casa Soggiorno



Serata in piazza

Giovedì 9 luglio alcuni ospiti hanno passeggiato per il centro di Piove di Sacco per ammirare le vetrine e per gustare un buon gelato in compagnia. La serata, calda ma piacevole, ha visto un bel gruppo di ospiti divertirsi tra le vie del paese, tra una chiacchiera e l'altra con gli amici AVO, il tempo è volato e la tappa conclusiva ha visto i nostri ospiti presso la gelateria che si trova ai piedi della famosa torre di Piove di Sacco. Tra un gusto di crema e uno di frutta il palato è stato soddisfatto e tutti i presenti felici di questa serata sotto le stelle.

Casa Soggiorno



La città degli asini

Giovedì 16 luglio alcuni ospiti di Casa Soggiorno si sono recati presso la "Città degli Asini", a Polverara.



Lì hanno trascorso uno splendido pomeriggio circondati da anatre, oche, galline, Frida (il cane), tacchini e, soprattutto...ASINI!

Grazie all'aiuto dei simpatici operatori del centro abbiamo potuto

conoscere meglio questi affascinanti animali e sfatare alcuni miti sul loro conto. Abbiamo così scoperto che gli asini, contrariamente alle credenze popolari, sono tutt'altro che stupidi, sono intelligenti e affettuosi.

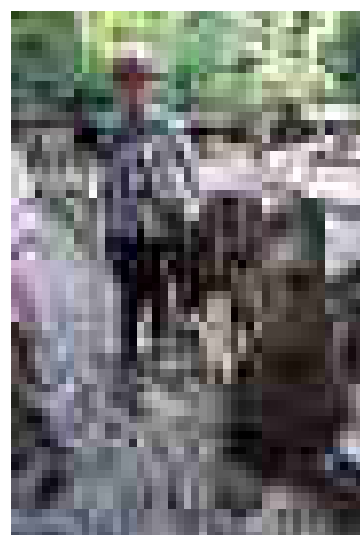
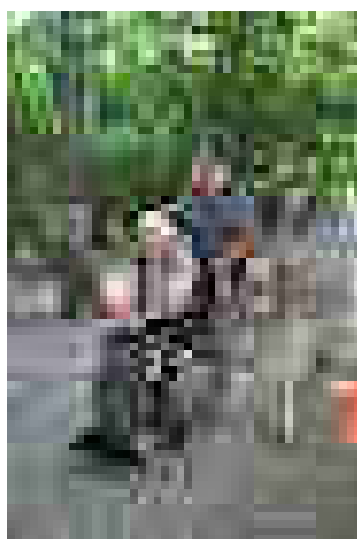
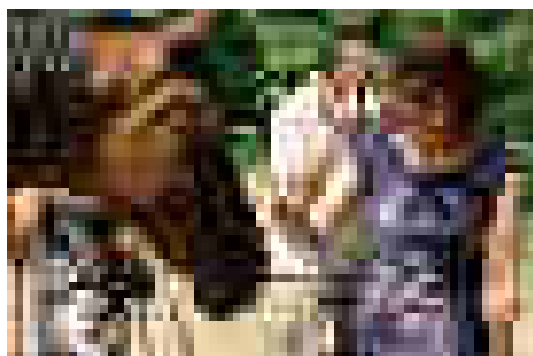
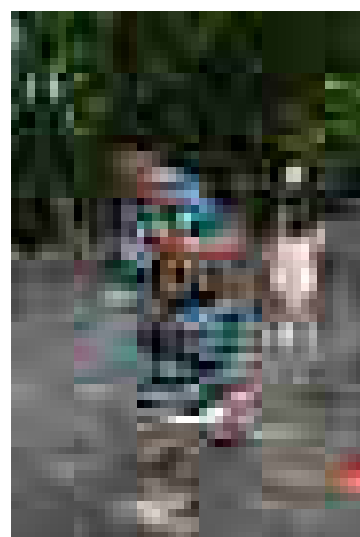
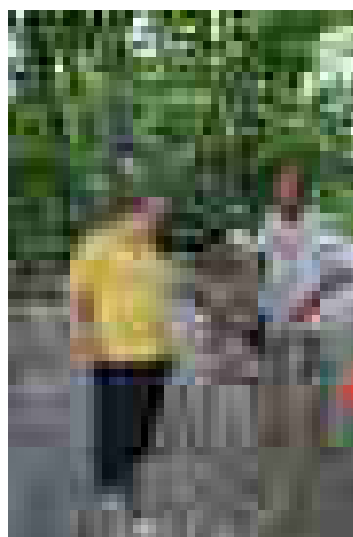
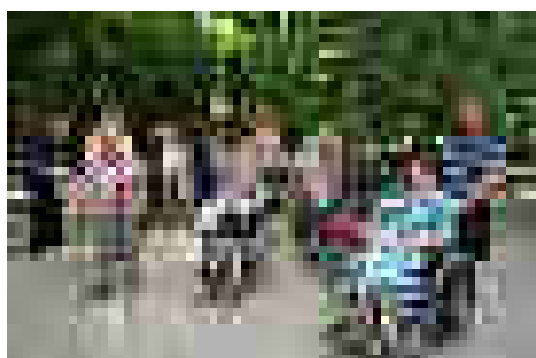
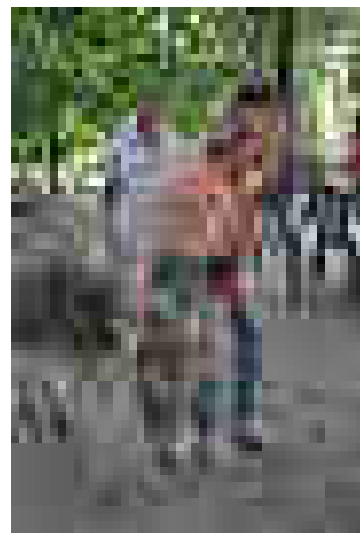
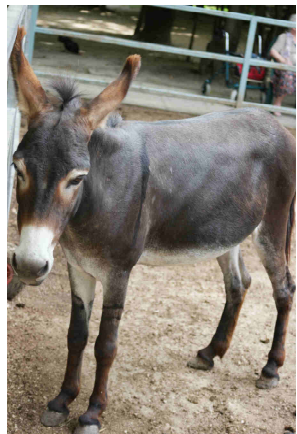
Molti degli asini sono stati salvati da maltrattamenti o dal macello e hanno così ritrovato una nuova vita e un luogo sereno dove vivere.



Dopo una bella merenda, consumata in mezzo agli alberi, gli ospiti sono entrati a coppie nel recinto degli asini, li hanno accarezzati e sono stati un pò con loro.

A conclusione della giornata gli ospiti si sono messi alla prova facendo passeggiare gli asini all'interno di un percorso, ottenendo così la prestigiosa patente di guida dell'asino!

E' stata proprio un'esperienza da ripetere!



La Processione della Madonna del Carmine

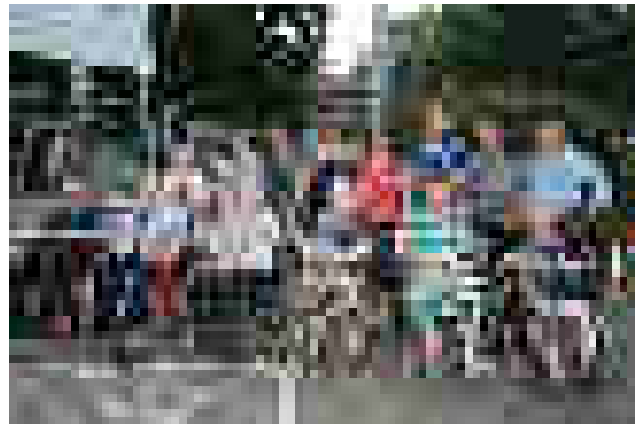
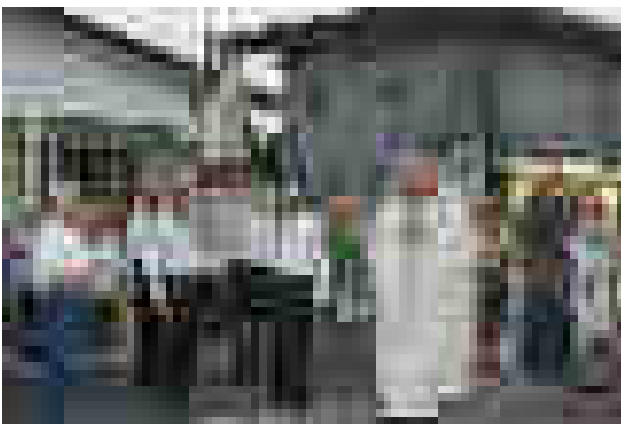


Giovedì 16 luglio alcuni ospiti di Casa Soggiorno sono stati invitati a partecipare alla Processione della Madonna del Carmine.

Per l'occasione, nonostante l'ora tarda, ben nove ospiti si sono posizionati davanti all'ingresso dell'ospedale, in attesa della Processione, che lì ha fatto tappa, donando l'uva benedetta agli ospiti della casa di riposo e ad una rappresentanza dell'ospedale stesso; il tutto naturalmente accompagnato dalla benedizione di Don Gino Temporin.

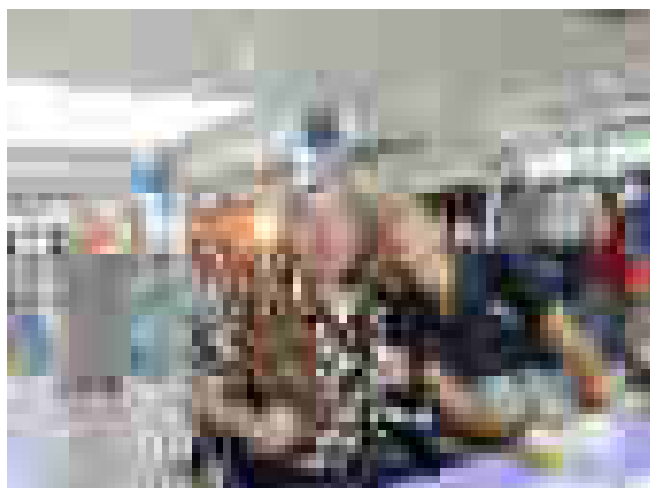
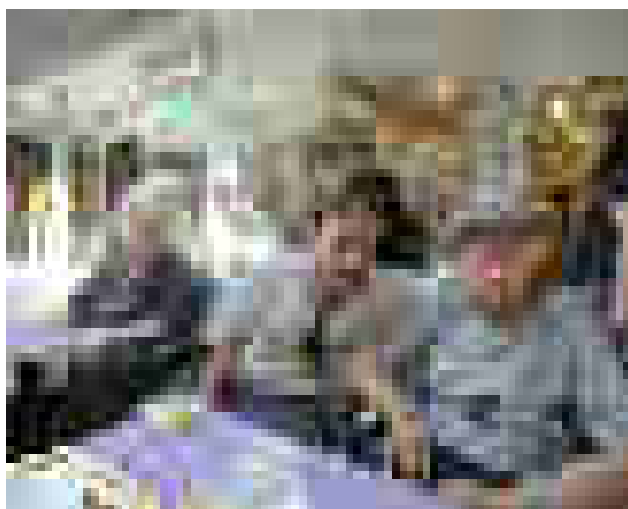
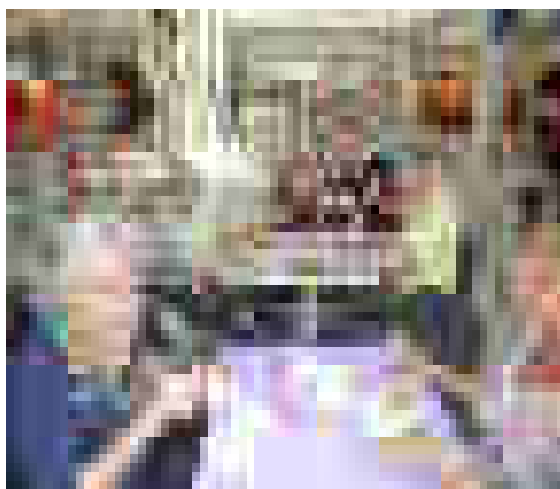
Hanno partecipato anche il nostro Direttore, dott.ssa Emanuela Perin e il presidente del CRAUP, prof. Giampaolo Mastellarò.

La processione è stata una bella occasione, per i nostri ospiti, di partecipare ad un momento importante della collettività e di sentirsene ancora parte.



Un gelato a Piazzagrande!

Giovedì 13 agosto alcuni ospiti della RSA Botta, accompagnati dall'educatrice Alessandra, dalla volontaria Isabella e dal nuovo ragazzo del servizio civile Marco, hanno passato un bel pomeriggio in compagnia presso il centro commerciale "Piazzagrande" di Piove di Sacco; dopo un giro a vedere i negozi e le vetrine (sotto il fresco dell'aria condizionata!!) ci siamo fermati a mangiare una gustosa coppetta di gelato e fare due chiacchiere. I gusti più scelti sono stati cioccolato e panna! Tra risate, gelati, linguacce e giretti ci siamo accorti che purtroppo era già arrivato il momento di tornare per cui, alle 17.15 siamo saliti in furgone e siamo tornati in Botta.



Un caro saluto...di persona!

Venerdì 11 Settembre sono rientrata in servizio dopo lo splendido periodo della maternità....BUONGIORNO A TUTTI!!

Quante emozioni nel riprende in mano la propria professione! Il ruolo di mamma assorbe completamente una donna tanto che non è facile prendere il ritmo una volta che si ricomincia a lavorare!

*Mi prendo lo spazio di questa pagina del Giornalino perchè devo assolutamente ringraziarvi per il meraviglioso **BENVENUTO** che respiro ancora oggi, a due settimane dal mio rientro in servizio!*

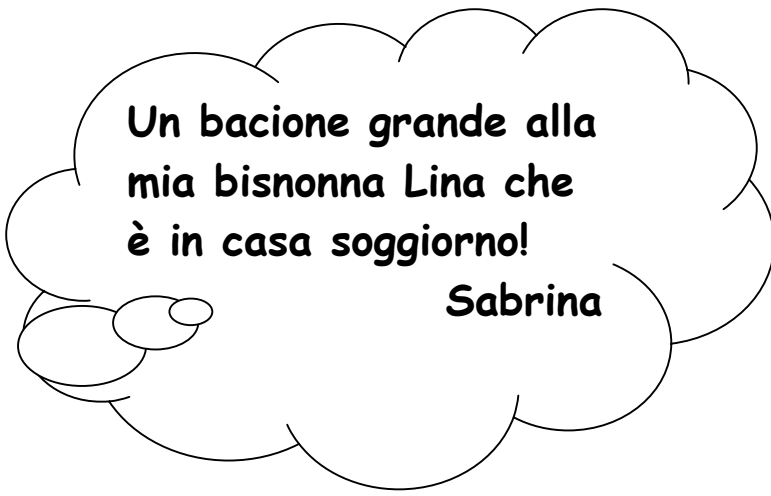
Saluti, strette di mano, abbracci e parole gentili e accoglienti da parte dei colleghi e degli ospiti: grazie!!

Sono in servizio 30 ore alla settimana e si viaggia a gonfie vele!

Ps. Sabrina sta benissimo, ha fatto 1 anno il 5 settembre, ha iniziato a camminare e finché sono al lavoro tiene attiva la nonna Vania! Vi saluto con una frase che mi ha dato la nostra Loredana Miotto

" Il giovane cammina più veloce dell'anziano, ma l'anziano conosce la strada"

Chiara EPA



Un bacione grande alla mia bisnonna Lina che è in casa soggiorno!

Sabrina

Benvenuta Aurora!

Tutti noi di Casa Soggiorno siamo lieti di annunciarvi che, il 19 agosto, è venuta al mondo la piccola Aurora.

Facciamo quindi i complimenti e i nostri più sentiti auguri a mamma Paola, la nostra psicologa, papà Ivan e alla sorellina Sofia!



Il Novecento dei ricordi

Il Centro Diurno della RSA Botta seguirà per alcuni martedì pomeriggio un'attività legata al racconto biografico nell'ambito del progetto "Ricreattivamente".

Attraverso l'utilizzo della multimedialità, gli ospiti possono rievocare abitudini e stili di vita del Novecento, con la visione del DVD "Io mi ricordo" a cura di Banca della Memoria. Nel filmato le interviste, fatte ad alcuni anziani e autori italiani (tra i quali Camilleri), raccontano come le persone vivevano sia prima che dopo le guerre mondiali, spaziando dalla vita in campagna e quella di città, dalla vita familiare a quella scolastica.

Ad accompagnare il DVD ci sono anche alcune letture tratte dal libro "Cuore" di De Amicis (per rievocare l'educazione scolastica) ed il libro "Io mi ricordo" contenente ritratti di nonni scritti da nipoti.

Durante le letture e il filmato vengono ritagliati degli spazi di riflessione e confronto per dar modo agli ospiti del Diurno di raccontare le loro esperienze, dando maggior significato al ricordo.

Il progetto piace ai partecipanti ed è rivolto soprattutto a coloro che hanno poche capacità manuali e artistiche.

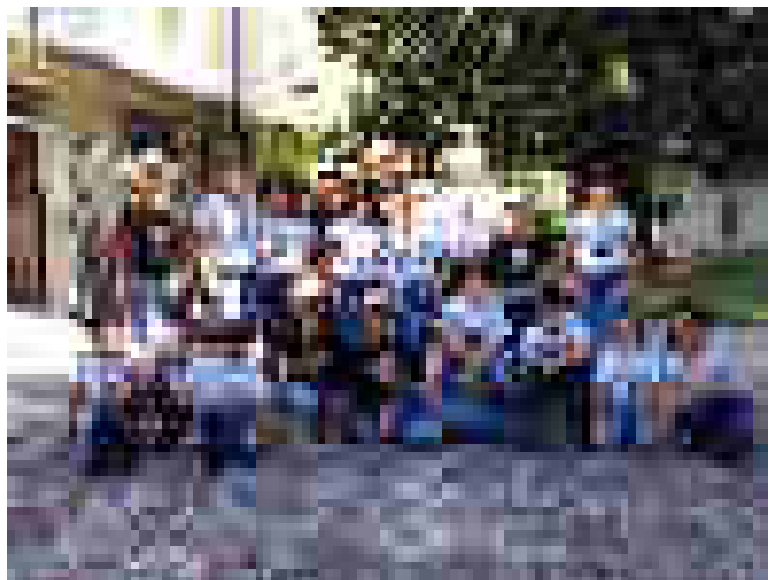
Balliamo il Country

Domenica 6 settembre il giardino interno di casa soggiorno si è animato di musica, balli e colori, grazie al gruppo danza sportivo di Cavarzere, che ha regalato ai nostri ospiti un pomeriggio veramente intenso di country, balli di coppia e di gruppo.

Approfittando del tepore di una delle ultime domeniche calde e soleggiate della stagione, i nostri ospiti si sono divertiti, hanno "tenuto il tempo e il ritmo" della musica, regalando applausi e sorrisi a tutti i ballerini.



GRAZIE DI CUORE



Scopriamo Padova

Alcuni ospiti sono stati coinvolti in un percorso virtuale per scoprire le bellezze di Padova. Gli ospiti sono stati accompagnati con foto ed immagini a conoscere la nostra bella città e a scoprire scorci poco conosciuti. Padova è una città che presenta una grande quantità di opere e monumenti importanti dal punto di vista storico-artistico che evidenziano in modo chiaro i vari momenti storici vissuti dalla città. Gli ospiti sono stati coinvolti nel ricordare palazzi, chiese, piazze, zone e monumenti per loro significativi e da qui si è partiti nella descrizione e nella conoscenza storica dei vari monumenti. Sono stati scoperti borghi, chiese, vie poco conosciuti ma ricchi di storia e di fascino. Curiosità e vecchie leggende sono affiorate e hanno stupito i presenti. Tra le maggiori sorprese spicca il nome del leggendario "Bo". L'Università, fondata da docenti e studenti provenienti da [Bologna](#) e pubblicamente riconosciuta a partire dal [1222](#), con il passare degli anni cominciò a porsi il problema di riunire sotto un'unica sede le diverse scuole aperte nella città con l'incremento del numero di studenti. Dal [1493](#) avvenne il graduale trasferimento in un gruppo di edifici che si trovavano in corrispondenza dell'attuale Via VIII Febbraio. Questo gruppo di edifici, in origine residenza della famiglia Papafava, era poi passato sotto la proprietà di un macellaio quando questi, avendo fornito delle derrate di carne durante l'assedio della città, li aveva ricevuti in dono nel [1405](#) da [Francesco I da Carrara](#), signore di [Padova](#). Il macellaio aveva aperto una locanda (Hospitium Bovis) che aveva come insegna un [teschio](#) di [bue](#). La proprietà dell'Albergo del Bove passò successivamente nel [1539](#) all'Università, ma l'appellativo di "Palazzo del Bo" è rimasto fino ai nostri giorni perché l'ateneo volle conservare nel proprio emblema il teschio di bue.

Padova è definita “la città dei tre senza”. La città veneta è famosa per i suoi “senza”, ovvero tre caratteristiche che mancano di un qualcosa. Questi 3 senza sono:

- *Santo senza nome*

Il santo di Padova – si sa – è Sant’Antonio ma forse non tutti sanno che Sant’Antonio è “il Santo” per antonomasia e quindi quando viene nominato è senza nome! Basti pensare che perfino la Basilica a lui dedicata, in Piazza del Santo a Padova, è chiamata solamente Basilica del Santo.

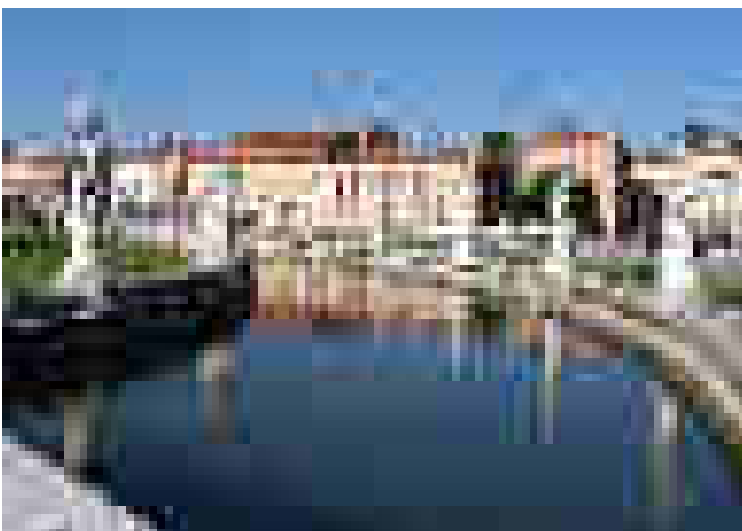
- *Prato senza erba*

Una delle piazze più belle (si dice sia una delle più grandi d’Europa) è la famosa piazza senza erba ovvero Prato della Valle. Fino alla fine del 1700 questa piazza era nient’altro che una superficie paludosa, da qui il nome “prato senza erba”.

- *Caffè senza porte*

In Via 8 Febbraio 1848 a Padova si trova il Caffè Pedrocchi, un caffè storico della città che fino al 1916 rimaneva aperto giorno e notte, da qui “senza porte”. Per oltre un secolo è stato un prestigioso punto d’incontro frequentato da intellettuali, studenti, accademici e uomini politici. Tra gli studenti padovani esiste una superstizione secondo la quale non si deve entrare al Caffè Pedrocchi prima di essersi laureati pena l'impossibilità di conseguire la laurea stessa.

Il percorso di conoscenza della nostra città ha incuriosito e affascinato molti ospiti al punto da condividere, con i propri familiari, queste curiosità.



Prato della Valle

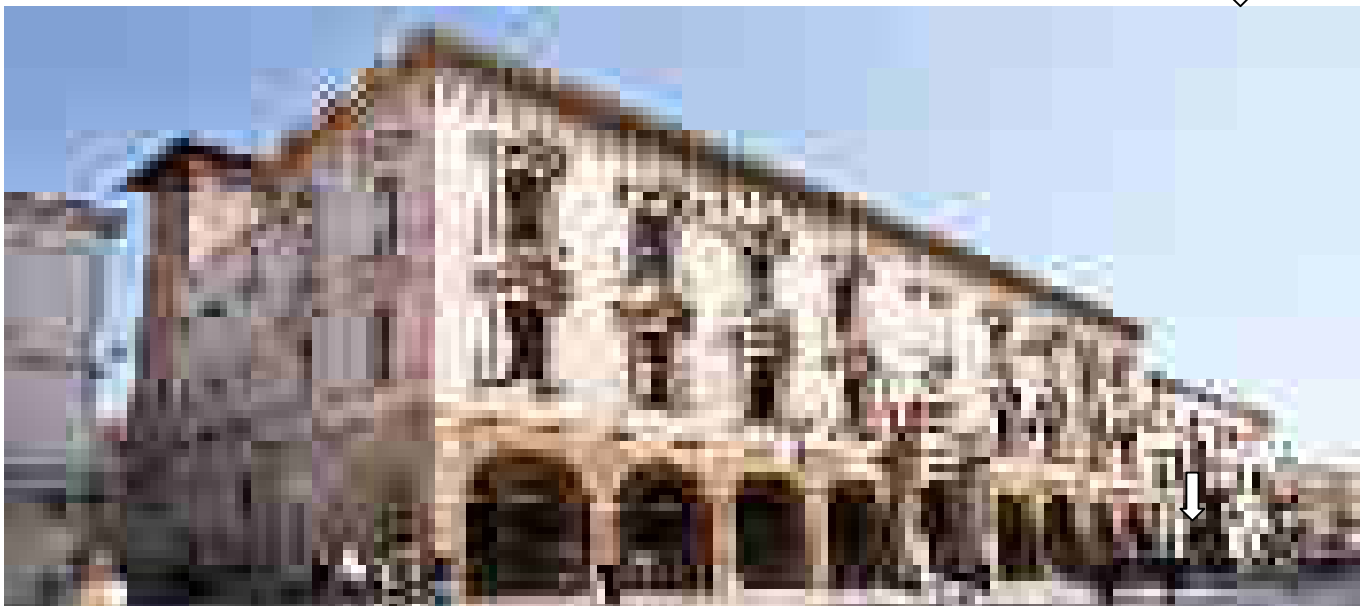


Caffè Pedrocchi



Basilica del Santo

Palazzo del Bo



Casa Soggiorno

Vengo anch'io.... allo Zoo di Valcorba!

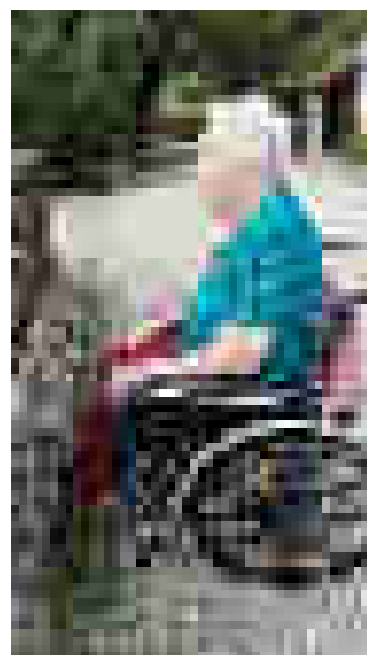


Giovedì 17 settembre alcuni ospiti di Casa Soggiorno si sono avventurati al Parco Faunistico di Valcorba.

Lì, accompagnati dalle nostre educatrici, da Luca, Sonia, Marta e i volontari AVO, hanno potuto godersi un bellissimo pomeriggio ammirando gli splendidi animali che abitano nel Parco. Molti dei nostri ospiti hanno potuto vedere da vicino animali che, fino a quel momento, avevano visto solo nei documentari!

Tra gli animali che ci hanno colpiti di più ci sono sicuramente: il leone, la giraffa, i piccoli procioni, che si sono avvicinati, curiosi, ai nostri ospiti e il cammello, che ha decisamente apprezzato di essere diventato il protagonista delle nostre fotografie.

Una volta rientrati, stanchi ma soddisfatti, ci siamo mangiati una bella pizza in compagnia!



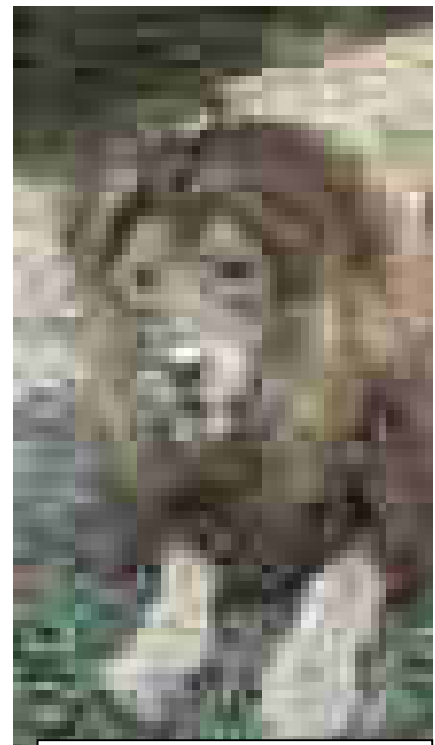
La signora Maria



Foto di gruppo con la giraffa!



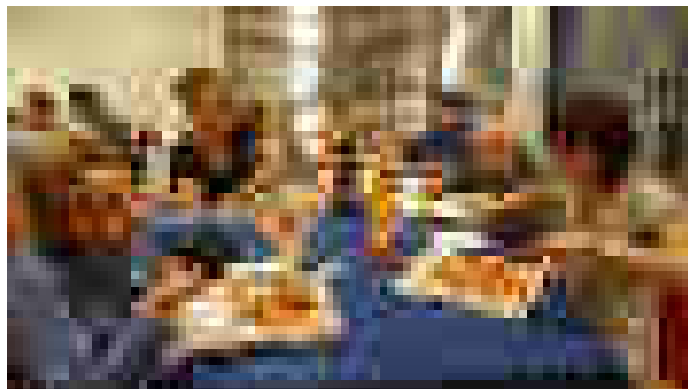
I procioni curiosi



Il re leone



Il cammello vanitoso



La pizza in compagnia

Una passeggiata tra le api



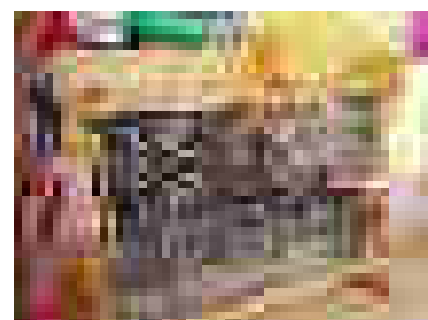
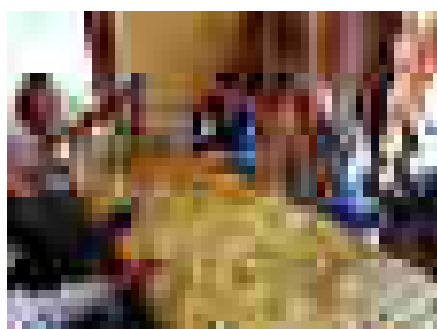
Martedì 22 settembre alcuni ospiti di Casa Soggiorno si sono recati presso l'Apicoltura Miele Più a Cartura, per conoscere un pò meglio questi straordinari insetti.

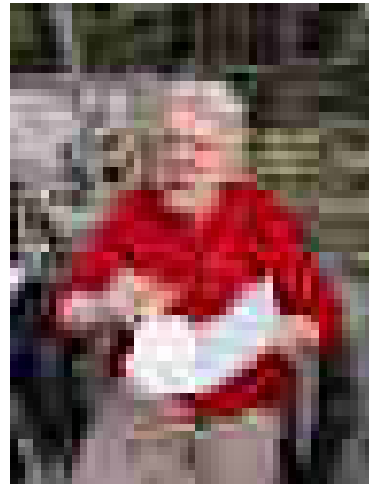
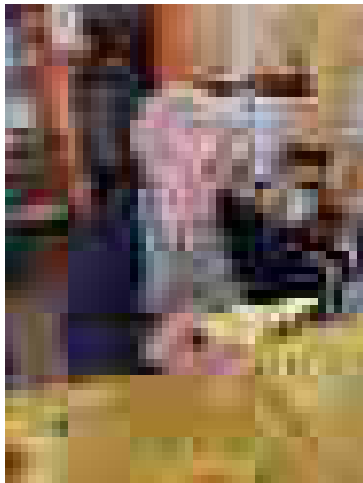
La sig. ra Anna, una delle proprietarie dell'Azienda, ci ha accolti e ci ha raccontato un pò come vivono e, soprattutto, lavorano le api.

Dopodiché abbiamo visto da vicino un telaio con all'interno persino l'Ape Regina!

Siamo quindi passati all'aspetto più dolce di questa gita: l'assaggio dei diversi tipi di miele prodotti dalle arnie Miele Più: di castagno, di acacia, millefiori e una buonissima nocciolata! Questa apprezzatissima merenda ci ha permesso di recuperare le forze e di impegnarci al massimo nella realizzazione di una candela con la cera d'api, che profumerà le nostre stanze per molto tempo.

Le ore sono volate e siamo quindi tornati a casa, con la consapevolezza di aver avuto la fortuna di poter vedere da vicino l'affascinante vita delle api!





le signore Cecilia e Rosa



Tutti in laboratorio



Lidia....e l'orso



Una bellissima giornata

Insieme...in Festa...per Magnolia

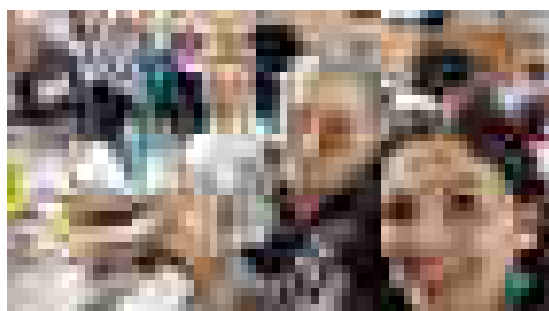
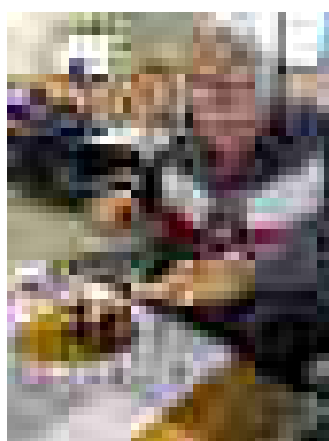
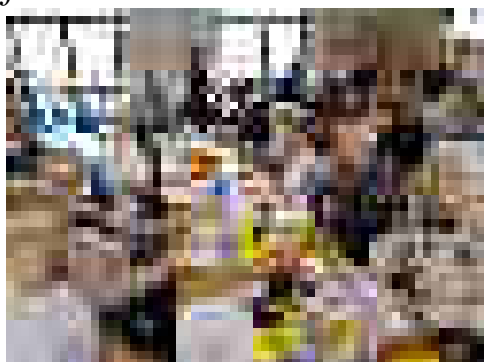
Domenica 27 Settembre un gruppo di ospiti di Casa Soggiorno è stato invitato al pranzo comunitario, realizzato dalla cooperativa Magnolia, e tenutosi presso la parrocchia del Duomo.

In un clima davvero gioioso e festoso, c'erano i ragazzi delle cooperative Magnolia e Germoglio, assieme alle loro famiglie, a creare un'atmosfera brillante e frizzantina.

Accolti con molto entusiasmo dal signor Tobia, ci siamo accomodati al tavolo a noi riservato, e ci siamo proprio gustati uno squisito pranzo: antipasto di affettati, pasta al ragù, grigliata mista con patatine fritte, dolce e caffè...insomma non ci hanno fatto mancare nulla, anzi i numerosi bis hanno soddisfatto le esigenze di tutti.

Al termine del pranzo è seguita anche una ricchissima lotteria, che ha dato i suoi frutti, dal momento che il sig. Domenico è stato baciato dalla fortuna vincendo una comodissima poltrona da giardino.

Ringraziando dunque gli organizzatori della giornata per aver pensato a noi ed averci voluto come loro ospiti, vi lasciamo con alcune significative foto.



Ospiti tra i banchi di scuola

Venerdì 2 ottobre, in occasione della festa nazionale del nonno il servizio educativo ha accompagnato alla scuola elementare di Vallonga 8 ospiti (Rino, Lea, Liliana, Vittoria, Lairetta, Leda, Bernardetta, Gino). Alle 9:30 erano tutti prontissimi, non vedevano l'ora di partire!

Le maestre ed i 30 bambini della scuola Marconi ci hanno accolto con grande entusiasmo, presentando uno spettacolo tutto dedicato ai nonni con poesie, temi e racconti sui loro nonni ...gli ospiti si sono "sciolti" di fronte a tanta bravura e spontaneità!

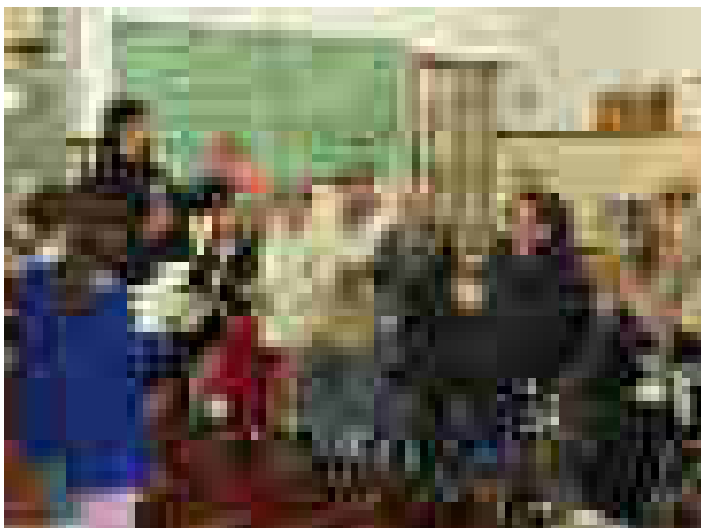
I bambini erano curiosissimi di conoscere le vite dei nostri anziani, così uno alla volta hanno raccontato in breve i loro mestieri, i loro ricordi di bambini e in alcuni casi anche il loro percorso di vita come Rino Dante che ha raccontato tutte le sue esperienze all'estero sia in italiano che in inglese! Era un fiume di ricordi, la maestra lo interrompeva solo per tradurre..Infine ha raccontato di essere stato nominato cavaliere della Repubblica, mostrando anche gli attestati...

I bambini ascoltavano estasiati....

La mattina si è conclusa con una merenda insieme offerta dai bambini e con la consegna degli attestati a tutti gli ospiti; noi abbiamo donato un cesto pieno di caramelle ed il libro di interviste "Le nostre radici" scritto nel 2008.

Tutti gli ospiti si sono emozionati molto e sicuramente hanno portato a casa l'affetto di questi "nipotini" che spontaneamente andavano a baciarli....

Ecco qualche foto in ricordo del bellissimo evento:



I rimedi della nonna

*In questo periodo è possibile essere invasi da **formiche** che padroneggiano lungo i pavimenti di casa ecco alcuni semplici ma efficaci rimedi per allontanarle.*

-Tracciate una linea di confine davanti al loro punto di accesso. Non la supereranno se utilizzerete pezzetti di cannella, chicchi di [caffè](#) o un laccio che avrete immerso nel succo di [limone](#).

*-Un altro rimedio è quello di lavare il pavimento della cucina utilizzando **acqua, aceto e olio essenziale di limone**, poiché le formiche non ne sopportano l'odore.*

*Contro **lumache** nei giardini e negli orti questi potrebbero essere dei validi rimedi.*

guscio d'uovo tritati, cenere di stufa, camino e barbecue, sabbia di fiume, segatura, fondi di caffè.

Sono tutte sostanze odiate dalle lumache per la consistenza polverosa, granulosa o pungente, in questo modo staranno alla larga dalla vostra preziosa insalata .

Altro suggerimento è mettere della crusca in contenitori di plastica, tipo sottovasi, posizionati con il bordo a filo del terreno. Le lumachine, ghiotte di crusca, entrano ma non riescono a uscire, rimanendo lì in attesa di essere portate lontano dal giardino e dall'orto.

***Afidi** nell'orto e sulle piante in vaso e del giardino, proviamo a dire addio a questi fastidiosi animalotti in modo naturale.*

Decotto all'aglio

*E' uno dei rimedi contro gli afidi e i parassiti dell'orto più semplice da preparare. Dovrete realizzare un decotto con **500 ml d'acqua e 1 piccola testa d'aglio suddivisa in spicchi**. Potrete aggiungere anche le bucce d'aglio. Portate ad ebollizione, lasciate sobbollire per 5 minuti e fate raffreddare prima di filtrare e utilizzare sulle piante dove sono presenti gli afidi.*

Spray al sapone di Marsiglia

*Per preparare uno spray al **sapone di Marsiglia** contro gli afidi vi basterà sciogliere in 500 ml di acqua calda un cucchiaino di sapone di Marsiglia liquido o di sapone di Marsiglia in scaglie. Si tratta di un rimedio molto efficace da applicare soltanto nei punti delle piante in cui avvistate gli afidi. Lasciate raffreddare prima dell'utilizzo e applicate con un nebulizzatore*

Decotto alla cipolla

*Questo rimedio contro gli afidi vi permette di sfruttare in maniera intelligente una parte di scarto in cucina: le **bucce di cipolla**. Non dovrete fare altro che portare ad ebollizione le bucce di due cipolle in un pentolino insieme a 500 ml d'acqua. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per 10 minuti. Filtrate, lasciate raffreddare e trasferite in uno spruzzino. Applicate sulle piante sempre alla sera e dove sono presenti gli afidi una o due volte alla settimana.*

*Rimedi naturali contro le **zanzare** in giardino e all'aperto*

*Se volete fare una **passeggiata in campagna** o per un bosco per scoraggiare le zanzare basta strofinare sulla pelle le bacche di vaniglia. Questo metodo **funziona anche con le foglie di artemisia, bergamotto, salvia, perfino l'assenzio, la comptonia e le foglie di ananas**. L'effetto durerà un'oretta e poi va riapplicato.*

*Come allontanare **mosche** da casa in modo naturale: i consigli pratici.*

*Potete disporre in un angolo delle fette di limone con dei [chiodi di garofano](#) conficcati nella polpa, o due fette di pomodoro sistemate in un contenitore risultano ottimi consigli per tenere lontane le **mosche**.*

Infine risultati efficaci si ottengono macerando in un po' di [aceto](#) di vino bianco delle foglie di menta ed eucalipto (o bucce di limone) ottenendo una soluzione da vaporizzare nelle stanze della casa.

Casa Soggiorno

Ricette

Penne al prosciutto crudo, zucca e scamorza

Ingredienti

1 pezzo di zucca da 300 gr (o 200 gr di zucca pulita)

100 gr di prosciutto crudo in un unica fetta alta

50 gr di scamorza

350 gr di pasta

1 cipolla bianca

un cucchiaino di olio extravergine di oliva

sale e pepe qb

Procedimento

Cuocete la fetta di zucca per 15/20 minuti in forno caldo, 180°, per ammorbidirla. Lasciatela intiepidire prima di sbucciarla (ora sarà molto più facile), tagliatela a fette sottili, poi a listelli e infine a dadini regolari. Se avete acquistato la zucca già sbuccata potete ridurre il tempo di cottura in forno a 10/15 minuti. Affettate e riducete a dadini la cipolla, scaldatela in una larga padella insieme a poco olio fino a dorarla, unite la zucca e cuocete per 10/15 minuti aggiungendo poca acqua per volta, per evitare che il composto si asciughi troppo e che le cipolle si brucino. Lessate la pasta, scolatela e aggiungetela al sugo di zucca, unite il prosciutto crudo a bastoncini e fate insaporire qualche minuto. Versate nella padella anche la scamorza a dadini, spegnete il fuoco e girate bene. Servite le vostre penne, crudo, zucca e scamorza caldissime, con una grattata di pepe.

Involtini di pollo e cicoria

Ingredienti

500gr di petti di pollo

1 cespo di cicoria

75gr di robiola o formaggio morbido

un cucchiaino di peperoncino in polvere

*un mazzetto di erba cipollina fresca o secca
olio extra vergine delicato
sale e pepe qb*

Battere i petti di pollo tra due fogli di carta da forno per renderli sottili, più facili da arrotolare e da cuocere. Spolverare un lato con pepe, sale, peperoncino in polvere ed erba cipollina sminuzzata. Adagiare un paio di foglie di cicoria e un cucchiaino di robiola o di formaggio morbido a piacere, quindi arrotolare l'involto e chiudere usando le foglie di cicoria più lunghe. Cuocere in padella 10 minuti, con un filo di olio, avendo cura di dorare ogni lato, poi trasferire in forno, sulla placca rivestita di carta e terminare la cottura a 180° per altri 10 minuti. Servire con aceto balsamico e mandorle tostate in padella per qualche minuto.

Funghi ripieni al caprino, erbe e miele

Ingredienti

12 funghi champignon belli grossi

160 gr di caprino

180 ml di panna

6 cucchiaini di miele

rosmarino

timo

succo di limone

sale

pepe

Preparazione

Pulite rosmarino e timo e tritateli finemente. Pulite molto bene i funghi, separate il gambo dal cappello e versateci un pò di succo di limone sopra per evitare che anneriscano. Tritate finemente i gambi dei funghi. In una ciotola mettete il caprino e lavoratelo per bene aiutandovi con una forchetta. Aggiungete la panna al formaggio e, mescolando, unite i gambi tritati, il sale e il pepe. Prendete i cappelli dei funghi, mettete un pò di miele sul loro

fondo, aggiungete il composto di caprino e, infine, un altro pò di miele. Spolverate con il trito di timo e rosmarino. Mettete le teste così preparate su di una teglia da forno foderata con l'apposita carta, insaporitele con un filo d'olio e cuocete per 30 minuti a 170° (a forno già caldo).

Torta di cioccolato e mandorle con salsa di pere

Ingredienti

3 uova

240 grammi di cioccolato fondente

100 grammi di farina

100 grammi di mandorle macinate

200 grammi di zucchero semolato

15 grammi di lievito per dolci

80 grammi di olio extravergine leggero

5 cucchiaini di latte di riso

zucchero a velo

2 pere mature

2 kiwi

Procedimento :

Con una frusta sbattere vigorosamente le uova, unire lo zucchero e continuare a sbattere. Setacciare la farina con il lievito ed amalgamarla accuratamente al composto, poi unire le mandorle macinate, l'olio, il latte di riso ed amalgamare bene il tutto. Aggiungere il cioccolato fatto sciogliere a bagnomaria, mescolare fino ad ottenere un composto non troppo denso. Rivestire la tortiera con un foglio di carta forno bagnato e strizzato, versarvi il composto e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti. Lasciare raffreddare. Per la salsa ridurre a cubetti una pera e cuocerla con 3 cucchiaini di zucchero a velo per alcuni minuti, fino quasi a caramellarla. Frullare bene il tutto per ottenere una salsa. Sforzare la torta delicatamente e spolverizzarla con lo zucchero a velo. Servire la torta a fette con una cucchiainata di salsa calda e guarnita con fettine di pera a ventaglio e dadini di kiwi.

Casa Soggiorno