

IL GIORNALINO

Mensile a cura degli ospiti e del personale della Casa Albergo della Fondazione Osiride Brovedani onlus



Aprile 2022 anno XIII, numero 4

Buona
Pasqua



Progetto Ciao!

Grazie allo splendido progetto promosso da Fondazione Amplifon in collaborazione con Cisco e Uneba, anche la nostra Casa Albergo dispone da qualche giorno di uno schermo multimediale di ultima generazione.

Attraverso il sistema Board Room, Fondazione Amplifon offre un palinsesto di attività educative e di intrattenimento. Attualmente: corsi di yoga, concerti dedicati de La Filarmonica di Milano, Caffè Concerto, momenti di intrattenimento e teatro di varietà con la Compagnia di Gino Franzini, ed ancora viaggi digitali...

Ma il sistema Board Room è anche una opportunità per le strutture di creare una rete, usufruendo del collegamento a distanza di alta qualità. E' un nuovo modo di interagire, per alcuni del tutto sconosciuto, ma che per il momento attrae l'attenzione e la curiosità dei nostri ospiti.



Solidarietà in Famiglia

Un esempio di solidarietà quotidiana nella nostra grande Famiglia: *io leggo, tu ascolti.*



Diario della Casa Albergo

Continuano i festeggiamenti e le attività, anzi le NUOVE attività in Casa Albergo.

Un brindisi alle donne nella Giornata Internazionale a loro dedicata, 8 marzo. Tutte le donne presenti in Salone Centrale, personale compreso, hanno ricevuto un rametto di mimosa accuratamente confezionato da alcune delle nostre ospiti. Alla fine del momento conviviale, prima che tutti entrassero in sala da pranzo, un'ospite ha voluto ricordare ai presenti gli eventi storici che hanno portato all'istituzione di tale giornata. Un argomento da lei "molto sentito" per i vissuti trascorsi come donna in tempi e contesti storici diversi da quelli attuali.

Anche l'Accademia della Cucina comincia ad essere maggiormente utilizzata per i suoi fini. Due nostre ospiti infatti, seguendo le indicazioni della capo cuoca, hanno preparato un dolce che è poi stato condiviso durante la merenda con tutti gli altri ospiti. Prossimamente chissà se ci sarà qualcuna/o che si diletterà nella preparazione di qualche altra "prelibatezza"? In verità sembra che qualcuno si stia già organizzando, ma lo scopriremo sul prossimo numero!

Queste attività si sono alternate a pomeriggi di intrattenimento musicale con Vinicia e con Laura e Guido, presentati dall'Associazione COCUS con cui collaboriamo già da anni.

Il periodo pasquale si sta sempre più avvicinando e di conseguenza anche le attività manuali si stanno svolgendo quasi con cadenza quotidiana per poter così terminare in tempo gli addobbi primaverili e pasquali da sistemare poi nei vari spazi della Casa Albergo. Dei lunghi rami addobbati con rosei fiori di pesco creati con la carta crespata sono già stati posizionali tra le quattro colonne del Salone Centrale, mentre dei simpatici e colorati coniglietti pasquali adornano le finestre dello stesso Salone e della Sala da pranzo.

In collaborazione con la Parrocchia inoltre sono stati confezionati un centinaio di rami di ulivo che, dopo esser stati benedetti, in parte verranno messi a disposizione dei fedeli in occasione della Santa Messa della Domenica delle Palme che si terrà in una delle chiese della cittadina.

Ci piace tenervi aggiornati anche per quello che succede nel nostro ampio Parco che, vista la stagione mite, è sempre più frequentato per le passeggiate di mezza mattina o del primo pomeriggio.

Mentre la mimosa ed i giacinti stanno terminando il loro periodo di fioritura, gli alberi da frutto si stanno risvegliando. Alcuni sono ricoperti da timide foglioline verdi, mentre altri sono colmi di fiori bianchi, quasi fossero batuffoli di cotone.

La bella stagione è in arrivo, chissà che altre sorprese ci riserva il nostro giardino!

Non dimentichiamo infine la simulazione di evacuazione che ogni sei mesi viene ripetuta per rinnovare le raccomandazioni e ricordare i comportamenti da tenere in caso di emergenza.



La barzelletta di Pasqua

Pierino durante il periodo di Pasqua va dal pasticcere e gli dice:

- Buongiorno... vorrei un uovo di Pasqua!
- Certo Pierino... come lo vuoi? Grande o piccolo?
- Mah... un cosa media... diciamo come la tua testa... però con qualcosa dentro!





La storia di una Cenerentola

A sedici anni la mamma mi mandò a Trieste in una famiglia a fare la domestica. Purtroppo lo sapete che a quei tempi c'era miseria e, avendo altre tre sorelle, le bocche da sfamare erano tante. La mamma fece confezionare un grembiule nero, mi comprò un paio di pantofole in stoffa e un paio di zoccoli di legno che riposi in una valigia di cartone di colore verde. Giunsi col treno a Trieste, mi accolse la padrona di casa. La signora era la moglie di un ricco imprenditore, il quale possedeva una fabbrica di liquori. Mi vide ed esclamò: <<Che cosa ti sei messa addosso! Ora ti dò io un paio di cosette.>> La signora mi vestì con abiti belli e colorati, tanto che al mio ritorno, la mamma stentò a riconoscermi. Infatti esclamò: <<Ma tu ses tu?>> (in friulano significa "ma sei proprio tu?"). Con il resto degli abiti vestimmo anche le mie sorelline. Oltre aver imparato a cucinare dalla mamma della mia datrice di lavoro, accudivo in quella famiglia pure un bimbo di due anni e mezzo. Il mio lavoro iniziava alle 6:30 del mattino e mi coricavo anche alle 2 di notte. Al sabato dovevo fare il doppio in cucina, perché la domenica ritornavo a casa. Ho imparato a cucinare anche diverse dolcetti e specialità della cucina tipica...



Cenerentola

.... ed ecco qui la ricetta dello strudel di mele di Linda

- * 1 confezione pasta sfoglia rettangolare
- * 250 gr. mascarpone
- * 100 gr. uva passa
- * 3 uova fresche
- * 50 gr. pinoli
- * 2 cucchiari zucchero per ogni uovo
- * un pizzico di sale

Montare prima i bianchi a neve con lo zucchero. Poi unire i rossi d'uovo con il mascarpone, i pinoli e l'uvetta, che avrete precedentemente fatto ammolare in un po' di rum (o solo acqua calda). Per ultimo unire a mano i bianchi in modo da non smontare tutto il composto.

Accendere il forno per preriscaldarlo.



Disponete il ripieno sulla sfoglia srotolata, facendo attenzione a non farlo fuoriuscire dai bordi; arrotolate la sfoglia e inseritela in una teglia a bordi alti. Forate l'impasto con una forchetta.

Cucinate lo strudel a 180 - 200 gradi per circa 30 minuti.

Buon appetito!



Accademia della Cucina

Menù di Pasqua

BACI DI DAMA SALATI
 INVOLTINO DI MELANZANE
 INSALTA RUSSA

CANNELLONI CON RADICCHIO ROSSO
 E CREMA DI NOCI

STINCHETTI BRASATI
 AL VINO ROSSO

PATATE E CARCIOFI

COLOMBA CON CREMA AL LIMONE



I festeggiati di aprile



4. Annita

19. Erika

26. Luigi

9. Valiana

23. Carmen

30. Danillo



Sede operativa e Casa Albergo: via Eulambio 3, Gradisca d'Isonzo
 Sede legale e museo: via Alberti 6, Trieste
www.fondazionebrovedani.it - segr@fondazionebrovedani.it
 tel. 0481/967511 — fax 0481/967555