

ANNO 1 – N°8 Ottobre 2010 - Mensile

DULCIS IN FUNDO



*LA RIVISTA MENSILE
della
QUINTASTELLA*

A cura degli ospiti e della Psicologa
della Residenza per Anziani "Quintastella"

La pagina della psicologa...



Non un addio... ma un arrivederci!

Ecco, ci siamo... le settimane sono volate e siamo giunti all'ultimo giorno, quello dei saluti: Alessia se ne va, e noi siamo tutti un po' giù di morale per questo.

Francesco dice "è una bella che se ne va e rimarrà nel nostro cuore e poi siamo felici che raggiunga il suo fidanzato!" e noi tutti non possiamo che essere d'accordo con lui... certo ci mancheranno le brodaglie che beveva la mattina per riscaldarsi, o le intimidazioni alle ragazze delle pulizie ("guai a voi se mi buttate la bottiglia d'acquaaaaa!!!"), o ancora le sue esclamazioni prive delle Z... Ci mancherà entrare nella sua stanza e vederla trafficare con la calcolatrice e l'occhiale da professionista... o sentirla lamentarsi di... ehm... ehm... di qualsiasi cosa!! (ihih.. perdonami ma mi vien da ridere!!)...

Certo, ci mancherai... ma siamo felici di essere qui oggi ad augurarti un grosso in bocca al lupo per questo nuovo viaggio... sicuri che non ti dimenticherai mai di noi...

Ti abbracciamo forte forte forte...

Tutti i tuoi nonni e Rachele



TANTI AUGURI A...

MARCELLA GIANFELICI (16 OTTOBRE)

BRUNETTA MORETTI (23 OTTOBRE)

CECILIA NUVOLI (15 OTTOBRE)

ROSA SALERNO (4 OTTOBRE)



L'angolo della poesia



OTTOBRATA ROMANA

Nel giardino degli aranci
Un tiepido vento risuona
Accompagnando passi lenti
Su foglie ormai morte
Rami spogli,
dove la vita si prepara a rinascere
attraverso tonalità ramate
indizi eloquenti di una nuova stagione.
All'imbrunire, quando la città si riassume
Attraverso i suoi disseminati bagliori
Una eco di dolce e serena armonia
Si offre al mio lento incedere,
tra foglie ingiallite, crepitii sotto i miei piedi,
suggestivi segnali di una vita che si prepara a rinascere.

Ottobre è stato un mese di...

...pollice su... (ovvero le cose belle!!)



1. L'iniziativa del Rosario: tutti i giorni un bel gruppetto di ospiti si riunisce per recitare insieme il rosario prima di pranzo.... Troviamo che sia una bella occasione per stare insieme!
2. Con grande piacere abbiamo accolto una nostra cara ospite che è tornata a stare da noi... Gemma!!
3. E' arrivato il nostro nuovo direttore sanitario, la dott. Aquila. Benvenuta!!!!
4. Diamo il benvenuto ai nuovi ospiti... Ennio, Edoardo, Brunetta, Celeste, Alberto, Leonardo e Alberto!

5. Abbiamo conosciuto la nuova animatrice... Arianna!! Agli ospiti è subito piaciuta... impegnata, entusiasta, molto paziente e sempre sorridente... così ci piace!!

6. Maria ci è venuta a trovare: siamo stati molto contenti di rivederla, anche se l'abbiamo vista un po' giù di morale... ci ha detto che si deve sottoporre a due interventi e noi facciamo tutti il tifo per lei!!

...pollice giù... (le cose un po' meno belle!!)



1. Il tempo comincia a fare brutti scherzi, speriamo che il sole ci faccia compagnia ancora per un bel po'!!

2. Ritorna l'ora solare: una questione di ritmo: Come ogni anno, alle tre di notte dell'ultima domenica di ottobre, l'ora legale lascia il posto all'ora solare. La variazione avviene in Italia dal 1965 ed è uniformata in tutta l'Unione Europea dal 1996, sebbene il primo a suggerirla sia stato, quasi due secoli fa, Benjamin Franklin, inventore, scienziato e tra i padri fondatori degli Stati Uniti. Occhio agli effetti collaterali!!

La ricetta delle nonne...



Oggi cuciniamo...

IL CASTAGNACCIO

Preparazione



Per preparare il castagnaccio alla toscana, per prima cosa fate preriscaldare il forno a 200° , circa mezzora prima di infornare il vostro castagnaccio. Mettete l'uvetta a mollo in acqua tiepida (1) per farla rinvenire e procedete poi setacciando la farina (2) in una ciotola capiente per rimuovere eventuali grumi. Dopo aver aggiunto un generoso pizzico di sale, versate poco per volta nella farina di castagne l'acqua (3) , mescolando il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella ben amalgamata e morbida (4).



A questo punto, strizzate e asciugate l'uvetta per bene e aggiungetela all'impasto, assieme ai pinoli e alle noci tritate grossolanamente (5) (tenete da parte un piccolo quantitativo di questi tre ingredienti che vi servirà per cospargere la superficie del castagnaccio prima di infornarlo). Ponete in una teglia bassa, del diametro di 40 cm, l'olio, quindi spennellatela per bene avendo cura di ricoprire tutta la superficie; versatevi poi l'impasto che dovrebbe arrivare a raggiungere un centimetro di altezza circa. Cospargete il castagnaccio con gli ingredienti messi da parte e con gli aghi di rosmarino freschissimi (6), poi versateci sopra a filo altri due cucchiai di olio. Infornate quindi il vostro castagnaccio per 30 minuti a 200° fino a che si sarà formata una bella crosticina tutta crepata e la frutta secca abbia preso un bel colore dorato.

■ Consiglio

Il castagnaccio, secondo l'antica ricetta Toscana, andrebbe fatto cuocere in una teglia bassa possibilmente di rame stagnato.

Attenzione anche alla farina che, sempre secondo l'antica ricetta Toscana, dovrebbe essere la cosiddetta "farina dolce" che si trova in commercio solo da fine novembre.

Se non potete acquistare la farina di castagne proprio dove è prodotta, (l'ideale sarebbe quella del monte Amiata) potete accontentarvi anche di quella che si trova nei supermercati avendo però qualche piccolo accorgimento nel suo acquisto: la farina di castagne buona è fine, soffice e già dolcissima senza alcun bisogno di aggiunte di zucchero, mentre la farina di castagne scadente è molto granulosa ed insipida.

■ Curiosità

Una romantica leggenda narra che le foglioline di rosmarino utilizzate per profumare il castagnaccio, costituissero un potente elisir d'amore e che il giovane che avesse mangiato il dolce offertogli da una ragazza, si sarebbe subito innamorato di lei e l'avrebbe chiesta in sposa.

La rubrica di cinema



DON BOSCO

REGIA: Leandro Castellani

SCENEGGIATURA: Silvana Buzzo, Ennio De Concini

ATTORI: Ben Gazzara, Patsy Kensit, Karl Zinny, Laurent Terzieff, Piera Degli Esposti, Philippe Leroy, Edmund Purdom, Pierluigi Misasi, Rick Battaglia, Leopoldo Trieste, Raymond Pellegrin, Aldo E. Castellani, Egidio Termine, Silvano Tranquilli, Luca Lionello

Ridotto senza forze in una poltrona, sul finire della vita, Don Bosco ripensa commosso al suo passato, ai suoi sogni di fanciullo, da quando, per divertire gli amici, camminava librato su una corda tesa fra due alberi nei prati dei Becchi, lo sguardo fisso alla meta per non precipitare nel vuoto. Si delineano così i momenti più significativi della sua vita per i giovani: li cerca ai bordi dei cantieri della povera Torino pre-industriale dell'800, per sottrarli allo sfruttamento di padroni senza scrupoli; dove può, in un prato, una tettoia, una cascina, improvvisa rudimentali laboratori per dar loro un mestiere; offre pane, riparo, amicizia. Confortato da Don Borel affronta ostilità di politici, ecclesiastici, imprenditori infuriati, fanatici d'ogni specie. Viene minacciato e aggredito; sfugge più volte alla morte. Non esita a recarsi a Roma dai papi Pio IX e Leone XIII per trovar sostegno

alla sua causa che vede fiorire la sua Opera e crescere il numero di coloro che ne assicurano il futuro.

Muore sussurrando una preghiera di lode a Maria, l'ispiratrice della sua incredibile avventura di educatore.

L'ANGOLO DELLA DOPPIA INTERVISTA



Questo mese abbiamo intervistato due ospiti e ognuno ha rivolto le sue domande ... andiamo a scoprire **NORINA e REGINA!!**

Regina, ci racconta qualcosa delle sue origini?

“Sono nata a Porto Alegre, in Brasile, da padre italiano e madre brasiliana. Il mio paese mi è sempre piaciuto molto, e mi mancano molto gli affetti, il modo di vivere, più semplice e più spontaneo, la gente che è più rilassata. E poi ovviamente la musica che noi abbiamo nel sangue, perché fin da piccoli ogni occasione è buona per ballare.”

Norina, e lei invece che faceva da giovane?

“Facevo la sarta... cucivo di tutto, cappotti, vestiti, venivano anche per farsi fare vestiti da sposa. A 12 anni ero già molto brava, perché avevo imparato dalla maestra. Avrei voluto studiare, ma non c'erano le possibilità economiche e allora andai a lavorare.”

Regina... ci racconta se ha una passione in particolare?

“A me piace molto la musica, ballare e soprattutto ballare la samba. Il tango argentino invece no, anche perché noi con gli argentini non

andiamo molto d'accordo!! E poi mi piace passare del tempo pregando, perché sono una persona religiosa."

Norina, come si trova qui tra di noi?

"Mi trovo bene, ci sono molte persone gentili con cui passo del tempo a chiacchierare e a fare passeggiate... che vogliamo di più?!"

La vignetta del mese



I proverbi del mese

Ottobre: vino e cantina dalla sera alla mattina.

Ottobre è bello, ma tieni pronto l'ombrello.

Ottobre piovoso, campo prosperoso.

A S. Francesco (4 ottobre) arriva il tordo e il fresco.

Per San Francesco, la nespola al cesto.

Chi semina all'asciutto, raccoglie buon frutto.

Per S. Teresa (15 ottobre), semina a distesa.

O molle o asciutto, per S. Luca (18 ottobre) semina tutto.

Noce nuoce, nocella più di quella.

Per S. Simone (*30 ottobre*) il galletto si fa cappone.

Per San Simone la nespola si ripone.

...E noi vi diamo appuntamento al prossimo mese....