

NOTIZIARIO

CASA SERENA LEFFE

NOVEMBRE



Proverbio del mese

Trenta giorni a **Novembre**, con Aprile, Giugno e Settembre; di ventotto ce n'è uno tutti gli altri ne han trentuno.

**Da domenica 12
novembre
riprenderà la messa
Festiva alle ore 9.00**





APPUNTAMENTI DEL MESE



PER NOVEMBRE ESATTAMENTE

MERCOLEDI 8 NOVEMBRE

FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE. A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO UN PRANZO SPECIALE E PERSONALIZZATO IN ANIMAZIONE

GIOVEDI' 2

MESSA PER I DEFUNTI ALLE 15.30

Da DOMENICA 12

ORE 9.00 SANTA MESSA NELLA

CHIESETTA APERTA ANCHE AI PARENTI DEGLI OSPITI

(per accedere alla Chiesa bisogna indossare la mascherina FFP2), NON ALL'INTERA COMUNITA'.

RICORDIAMO CHE DA QUESTO MESE NON VI SARA' PIU' LA MESSA IL VENERDI' POMERIGGIO MA SARÀ LA DOMENICA MATTINA!

A BREVE, IN EDICOLA E PRESSO L'ANIMAZIONE, POTRETE

ACQUISTARE IL CALENDARIO 2024 DELLA STRUTTURA

E IN PIU' E' IN VIA DI ALLESTIMENTO UNA PICCOLA

BANCARELLA IN CUI POTETE TROVARE DEI MANUFATTI

CREATI DA ALCUNE NOSTRE OSPITI E VOLONTARIE.



GNOCCHI DI ZUCCA



Ingredienti

PER GLI GNOCCHI

500 gr di zucca gialla pulita

100 gr di farina 00

1 uovo

PER IL CONDIMENTO

30 gr di burro

50 gr di parmigiano reggiano grattugiato

salvia qb

sale qb

pepe qb



Come fare gli gnocchetti di zucca

Pulite la zucca privandola dei filamenti e della scorza. Tagliatela a fettine alte circa 1 cm e mettetela in una teglia precedentemente rivestita con carta forno. Vi serviranno circa 500 grammi di zucca gialla pulita. Coprite la zucca con un altro foglio di carta forno e mettetela in forno a 180° per circa una ventina di minuti. Sfornate la zucca e lasciatela intiepidire. Quindi riducetela in poltiglia con il passaverdure. Nel caso ne foste sprovvisti cercate di sminuzzarla e tritarla il più finemente possibile con una forchetta. La zucca deve contenere la minor quantità di acqua possibile, in caso contrario infatti l'impasto degli gnocchetti "chiamerà" troppa farina e gli gnocchetti verranno duri. Disponete la purea di zucca su carta forno in una teglia e infornatela di nuovo a 110°. Fatela asciugare bene fino a raggiungere una consistenza pastosa. Infarinate per bene una spianatoia. Formate una piccola fontana con la farina e al centro uniteci la purea di zucca. Iniziate ad amalgamare il tutto. Quando l'impasto comincerà a diventare lavorabile unite anche l'uovo. Impastate bene con le mani fino a quando il composto non sarà più appiccicoso: qualora continuasse ad essere ancora umido aggiungeteci farina, ma con parsimonia. Più farina andrete a mettere, meno sentirete il gusto della zucca nel piatto finale e più gli gnocchetti verranno duri. Il segreto di uno gnocchetto ben fatto sta tutto nel riuscire a dosare la giusta quantità di farina. Preparate gli gnocchetti, dovranno essere grandi come una nocciolina. Man mano che preparate gli gnocchetti, infarinateli un pò con semolino e farina e copriteli con un canovaccio. Mettete a bollire l'acqua, aggiungete il sale e tuffateci dentro gli gnocchetti. Il tempo di cottura degli gnocchetti è di circa 3 minuti. Ve ne accorgete quando questi torneranno a galla. A quel punto scolateli direttamente in una casseruola con burro e qualche foglia di salvia. Mantecate per bene, aggiungendo parmigiano reggiano grattugiato e una generosa tritata di pepe, quindi servite in tavola.

Buon Appetito!!!

ANGOLO CURIOSITA'



Il mese scorso si sono svolti i seguenti eventi:

L' 11 ottobre abbiamo festeggiato

i compleanni



Il 2 ottobre per la festa dei Nonni abbiamo avuto il piacere di ospitare uno spettacolo di burattini che ha coinvolto piacevolmente piccoli e grandi!



Il 15 ottobre abbiamo avuto l'onore della presenza del Gruppo Alpini di Lefte che ci hanno deliziato con le loro buonissime Caldarroste e del buon Vin Brulè! GRAZIE MILLE!!!



Il 28 ottobre, abbiamo fatto visita alla mostra fotografica del CAI di Lefte. E' stata una piacevolissima mattinata in cui alcuni ospiti si sono raccontati ed emozionati. Grazie mille per la bella accoglienza ai volontari del CAI.!!!



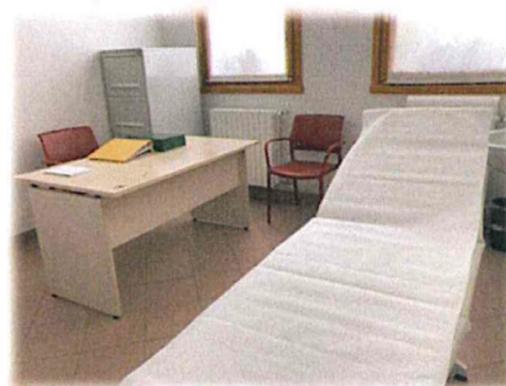
**Da agosto 2023 è attivo presso gli ambulatori medici
il servizio di visite specialistiche geriatriche**

AMBULATORIO GERIATRICO CASA SERENA LEFFE

La Fondazione Casa Serena - Lefte ONLUS ha recentemente implementato un nuovo servizio ambulatoriale per i cittadini, attraverso il quale erogare **visite specialistiche geriatriche**, mediante approccio multidimensionale, mirate alla valutazione globale del soggetto anziano (ultrasessantacinquenne).

Le prestazioni, erogate in regime privatistico, sono, a titolo esemplificativo:

- Visite specialistiche geriatriche con valutazione multidimensionale
- Valutazioni geriatriche con somministrazione di test, finalizzate al riconoscimento di:
 - gradi di invalidità civile
 - indennità di accompagnamento
 - agevolazioni previste dalla Legge 104/92
 - fornitura di presidi di assorbenza
 - altro



Le prestazioni saranno erogate da personale medico specializzato in Geriatria, in servizio presso la nostra R.S.A.: Dott.ssa Sara Oberti (Direttore Sanitario) e Dott.ssa Lucia Merla.

Il servizio è aperto nei seguenti orari

Mercoledì dalle 15.00 alle 18:30

Venerdì dalle 8.30 alle 12.00

Le prenotazioni possono essere effettuate dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 12.30 contattando telefonicamente il numero 035731544.

Al momento dell'accettazione verranno richiesti i seguenti documenti:

1. Carta d'identità e Codice Fiscale
2. Documentazione Sanitaria rilevante ai fini della valutazione.

Vi ricordiamo alcune importanti regole da rispettare durante la permanenza in struttura, per il benessere Vostro e dei nostri Ospiti

Oggetto: Disposizioni in merito all'utilizzo dei Dispositivi di protezione delle vie respiratorie

Buongiorno a tutti,

Con la presente si ricorda che è **ancora valido** quanto previsto dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 28/04/2023 in merito all'**utilizzo delle mascherine**:

“è fatto obbligo di indossare dispositivi di protezione delle vie respiratorie ai lavoratori, agli utenti e ai visitatori delle strutture sanitarie all'interno dei reparti che ospitano pazienti fragili, anziani ...” “...comprese le residenze sanitarie assistenziali ...”.

Obbligatorio l'utilizzo della mascherina¹
(chirurgica o FFP2 senza valvola) per Operatori e
Visitatori **nei reparti e zone comuni.**
Anche negli **spazi aperti**



**massimo n. 2
visitatori per Ospite**



**Orari consigliati per le visite:
9:00 - 11:00 e 15:00 - 17:30
tutti i giorni, festivi compresi**

Confidando nella Vostra piena collaborazione, salutiamo cordialmente.

IL DIRETTORE SANITARIO
Dott.ssa Sara Oberti

LA PRESIDENTE
Paola Maria Merelli

¹ ad eccezione dei bambini di età inferiore a 6 anni e delle persone con patologie o disabilità incompatibili con l'uso della mascherina



Sistema di Gestione della Qualità Certificato UNI EN ISO 9001:2015