

NOTIZIARIO

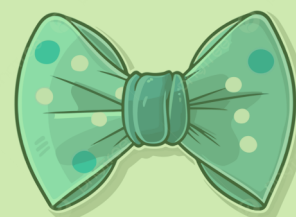


CASA SERENA LEFFE

♦♦ MARZO ♦♦



Gennaio ingenera,
febbraio intenera,
Marzo imboccia.



AUGURI A TUTTI I PAPA' E A TUTTE LE DONNE!



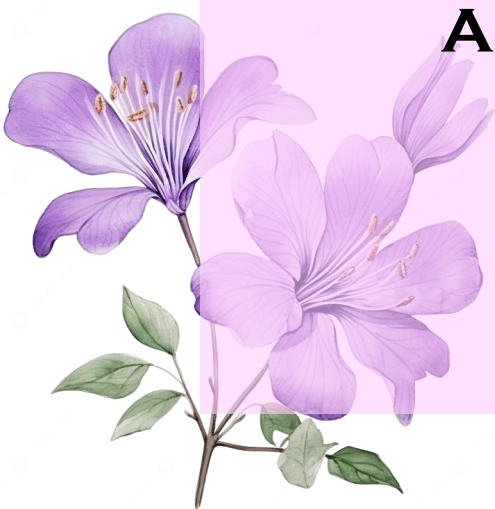


APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER MARZO ESATTAMENTE
MERCOLEDÌ 12**

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



**LUNEDI' 3 ore 15.30 FESTA DI CARNEVALE
...NELLA VECCHIA FATTORIA...**

**MARTEDI' 4 Ore 15.15 circa passaggio MINI
SFILATA**

MERCOLEDI' 12 FESTA COMPLEANNI



LUNEDÌ 3 MARZO

ORE 15.30

CASA SERENA LEFFE
PRESENTA



**FESTA DI
CARNEVALE**
NELLA VECCHIA FATTORIA



con la Musica
di Claudio

Siete tutti invitati,
parenti e operatori...
chi volesse vestirsi a
tema è ben accolto





INSALATA TIEPIDA DI FAVE E CICORIE



INGREDIENTI

Fave (da pulire) 1,5 kg
Cicoria 1 kg
grana 50 g
Olio extravergine d'oliva 60 g
Senape 50 g (a piacere)
Succo di limone 30 g
Succo d'arancia 30 g
Aglio 1 spicchio
Sale fino q.b.



Sgranate le fave e raccoglietele in una ciotolina. Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata. Nel frattempo pulite la cicoria: eliminate la parte inferiore, poi separate i gambi dalle foglie.

Se dovessero essere molto lunghe dividete la parte delle foglie a metà. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore sbollentate le fave per 2-3 minuti, poi scolatele.

Ora sbollentate anche le cicorie, nella stessa acqua. Immergete prima i gambi e aspettate un paio di minuti, poi aggiungete anche la parte delle foglie. Cuocete ancora per 2-3 minuti, poi trasferite in acqua e ghiaccio. Scolatele bene e saltatele in padella con aglio e olio. Ci vorranno giusto 2-3 minuti. Regolate di sale e spegnete il fuoco.

Sbucciate a questo punto anche le fave. Poi mescolate fave e cicorie in una ciotolina. Preparate il condimento: versate in una ciotolina il succo d'arancia e il succo di limone. Aggiungete un pizzico di sale e la senape. Versate l'olio a filo mentre mescolate, così da ottenere un'emulsione. Realizzate delle scaglie di grana che metterete sul l'insalata di fave e cicorie e condite con il l'emulsione aggiungete le scaglie di grana e servite!

Le fave si possono consumare anche non sbucciate, risulteranno però meno tenere. Per addolcire la salsa si può aggiungere anche un pochino di miele.

Buon Appetito!!!



ANGOLO CURIOSITÀ



Il 12 Febbraio abbiamo festeggiato
gli ospiti nati in quel mese!

*Come per ogni festeggiamento il momento
della consegna del regalo personale è
un'emozione per ogni partecipante.*

W i nostri festeggiati!



Carnevale con bambini

Nella mattinata di mercoledì 26 febbraio abbiamo ricevuto la piacevole visita dei bambini della scuola materna di Leffe.

E' sempre un piacere passare del tempo con loro.



Nella mattinata di martedì 25 febbraio 2025, abbiamo avuto il piacere di accogliere in Casa Serena, 3 dei
Clown Dutur dell'Associazione VIP-Vivere in positivo.
Associazione VIP che grazie ai suoi volontari è presente in tutta Italia con lo scopo di strappare un sorriso a chi non si ricorda più come si fa.
Sono Clown in corsia che si recano negli ospedali e in strutture assistenziali.
Grazie ancora a loro!





Durante la mattina dell'11 febbraio, come ogni anno, grazie ai volontari dell'Unitalsi in unione con il parroco di Lefte, è stata svolta la fiaccolata in casa Serena. Momento sempre molto apprezzato e devoto. Grazie a tutti per la partecipazione!

