



NOTIZIARIO



CASA SERENA LEFFE

GIUGNO



**In giugno, in bene o in male, c'è
sempre un temporale**



Dal mese di Giugno inizieranno le uscite al parco e al mercato, chi volesse accompagnare i propri cari insieme a noi di volta in volta ci avvisi per tempo così da poterci organizzare al meglio!

Vi aspettiamo!!!





APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER GIUGNO ESATTAMENTE
MERCLEDÌ 11
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO
UN PRANZO
SPECIALE E PERSONALIZZATO
IN ANIMAZIONE**



GIOVEDÌ 5 POMERIGGIO CON IL CORO GINGER ALE

VENERDÌ 6 INIZIO USCITE AL MERCATO

MERCLEDÌ 11 FESTA COMPLEANNI

MARTEDÌ 17 GITA IN POIANA

MERCLEDÌ 18 CENA IN TERRAZZA PRIMO PIANO e

INIZIO USCITA AL PARCO

GIOVEDÌ 19 MATTINATA CON I BIMBI DEL NIDO

MERCLEDÌ 25 CENA IN TERRAZZA SECONDO PIANO



CON LA BELLA STAGIONE RIPRENDEREMO
LE USCITE ORGANIZZATE PER
PARCO E MERCATO



PARCO

MERCOLEDÌ DALLE 9,15 ALLE 11

- 18 GIUGNO
- 30 LUGLIO
- 27 AGOSTO



MERCATO

VENERDÌ DALLE 9,15 ALLE 11

- 6 GIUGNO
- 4 LUGLIO
- 8 AGOSTO
- 19 SETTEMBRE



SE QUALCHE PARENTE FOSSE
INTERESSATO
AD ACCOMPAGNARE IL PROPRIO
CARO LO COMUNICHI PER TEMPO
ALLE EDUCATRICI
(UNA SETTIMANA PRIMA)

In caso di maltempo l'uscita verrà sospesa





Pizzette di melanzane



Una fra le più semplici ricette con le melanzane, perfette come aperitivo per una cena tra amici o per un pranzo in famiglia.

Ingredienti

2 melanzane
12 filetti d'acciuga)
2 pomodori maturi o passata di pomodoro
150 g di scamorza o mozzarella
6 cucchiari d'olio extravergine di oliva
basilico fresco, sale e pepe



Per preparare le pizzette di melanzane iniziate lavando e tagliando le melanzane a fette spesse di circa 1,5 cm nel senso della larghezza. Disponete le fettine di melanzane su una teglia rivestita di carta forno e con un coltellino ben affilato fate dei taglietti sulla polpa di ogni fettina di melanzana, salate e irrorate con un filo di olio (facoltativo). Quindi cuocetele in forno a 180°C per circa 20 minuti con il forno in modalità statica.

Una volta che le melanzane sono cotte toglietele dal forno e tenetele da parte. Procedete lavando e tagliando i pomodori a metà, con questo taglio vi risulterà più semplice eliminare i semi e la polpa più acquosa. Una volta che avrete pulito tutti i pomodori potete tagliarli a dadini. Tritate grossolanamente anche la scamorza e iniziate a comporre le pizzette. Su ogni fetta quindi distribuite i pomodori a dadini. Aggiungete anche la scamorza e un filetto di acciuga per ciascuna pizzetta. e infornate per 15 minuti a 180°C. Una volta terminata la cottura sfornate e, prima di servire, aggiungete una foglia di basilico fresco. Le vostre pizzette di melanzane sono pronte per essere gustate.

Le potete gustare sia calde che tiepide, e sono un'idea alternativa per mangiare la verdura che piacerà sicuramente anche ai più piccoli. Mi raccomando sbizzarritevi con gli ingredienti che più vi piacciono: invece delle acciughe o olive nere o cotte o capperi e al posto della scamorza fontina o mozzarella o primo sale e invece dei pomodori la passata...

Buon appetito!

ANGOLO CURIOSITÀ



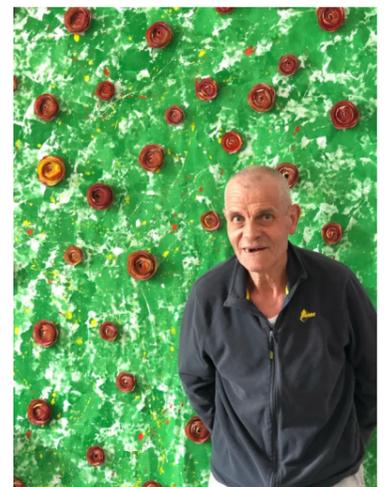
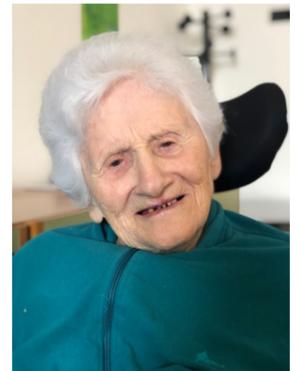
Il 14 maggio abbiamo festeggiato
gli ospiti nati in quel mese!

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

W i nostri festeggiati!



Il 9 maggio abbiamo festeggiato le mamme, con una bellissima festa tra canti, danze e rose fiorite. Infatti in quella giornata è nato un “magico” prato fiorito che trovate appeso nell’atrio della nostra struttura.



ASILONIDO

Nella mattinata del 15 maggio, abbiamo avuto il piacere di ospitare i bambini dell'asilo di Lefe per il secondo incontro del nostro progetto di collaborazione con loro. Abbiamo giocato con le fiabe e i nostri ospiti si sono improvvisati dei bravissimi attori!



Sempre nella giornata del 15 maggio abbiamo avuto l'onore di fare gli auguri a Maria e Umberto per il loro 60esimo anniversario di matrimonio.

Ancora complimenti a voi!



Umberto e Maria hanno chiesto di ringraziare tutti gli ospiti, i familiari, i volontari e gli operatori che in quel giorno hanno fatto loro gli auguri. Abbiamo reso la giornata di festeggiamenti ancora più piacevole!!!





PROGETTO INVECCHIAMENTO ATTIVO-GIOCO BOCCE

CASA SERENA LEFFE

Dopo alcune sfide individuali e prove Martedì 6 Maggio abbiamo svolto il Primo torneo di bocce (con la collaborazione di Educatrice e Fisioterapista) con tifo, sana competizione e tanti bei sorrisi.

L'attività nasce all'interno del Progetto di introduzione delle bocce nelle RSA promossa da Fib, Regione Lombardia e Ats Bergamo. Lo scopo è quello di utilizzare le bocce come ginnastica dolce che può essere svolta anche da persone anziane e con limitata mobilità fisica e soprattutto perché è uno sport che può creare legami fra le generazioni e amicizie.

Il progetto si è sviluppato in due parti, una di formazione per educatrice e fisioterapista e successivamente prove con gli ospiti anche supervisionati da uno dei promotori del progetto e la conclusione sarà una giornata a Bergamo in cui si sfideranno ospiti di altre strutture.

L'attività continuerà a proseguire durante tutta estate e vedrà il coinvolgimento anche di altre strutture...

Questa, come molte altre attività proposte hanno lo scopo di facilitare la socializzazione anche tra ospiti di altre strutture e di aprirsi a nuove possibilità che stimolino le capacità residue in un clima di leggerezza e divertimento.

Alessandra e Giorgio.

