



NOTIZIARIO

CASA SERENA LEFFE

SETTEMBRE



**Ol vènt de setèmbèr a l'
mangia la castègna
e l' biv ol vi**

VI RICORDIAMO CHE VENERDÌ 19 SETTEMBRE CI
SARA' L'ULTIMA USCITA AL MERCATO.
SE AVETE PIACERE AD ACCOMPAGNARE I
VOSTRI CARI AVVISATECI PER TEMPO! GRAZIE



APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER SETTEMBRE ESATTAMENTE
MERCOLEDÌ 10
FESTEGEREMO I COMPLEANNI DI
COLORO CHE SONO NATI IN QUESTO MESE.
A TUTTI I FESTEGGIATI DEDICHEREMO
UN PRANZO
SPECIALE E PERSONALIZZATO
IN ANIMAZIONE**



Mercoledì 10

FESTA COMPLEANNI

Venerdì 19

USCITA AL MERCATO



Passata di pomodoro

La passata di pomodoro è una delle conserve casalinghe più amate della tradizione delle nostre nonne. Viene di solito preparata a fine estate, quando si trovano pomodori succosi e saporiti, e conservata in dispensa, così da poterla utilizzare durante i mesi successivi.

Ingredienti

2 kg POMODORI DA SUGO
BASILICO FRESCO q.b.



Per prima cosa, lava accuratamente i pomodori, strofinando la buccia, togliendo i piccioli e scartando quelli danneggiati. Tagliarli poi a pezzi. Premi delicatamente ciascuna metà, raccogliendo i semi e l'acqua di vegetazione in un barattolo di vetro; potrai riutilizzarli per insaporire del pane raffermo o per preparare bruschette. Trasferisci ora i pomodori in una pentola dal fondo spesso, metti sul fuoco e fai cuocere per circa 30 minuti, girandoli spesso per evitare che si attacchino. Trascorsi 30 minuti, trasferisci i pomodori in un passaverdure, scegliendo una maglia piccola se preferisci una passata molto fine, oppure una media se ti piacciono le passate più rustiche. Al termine di questo passaggio dovrai ottenere una salsa liscia e non troppo liquida; se così non fosse, rimettila sul fuoco per qualche minuto. Assaggia poi la passata e, nel caso in cui risultasse leggermente acida, aggiungi un pizzico di bicarbonato, un trucchetto della nonna davvero utilissimo per migliorarne il sapore. Una volta pronta inserisci una foglia di basilico sul fondo di vasetti o portaghiaccio e riempi con la salsa. Se riposta in frigorifero, dovrà essere consumata in un paio di giorni, se invece la si mette in freezer potrà essere utilizzata entro 3 mesi.

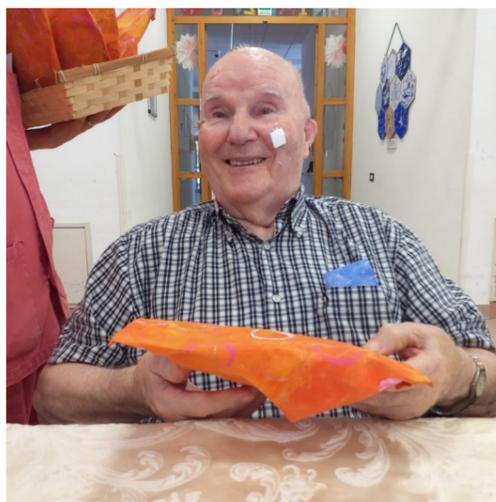
ANGOLO CURIOSITÀ



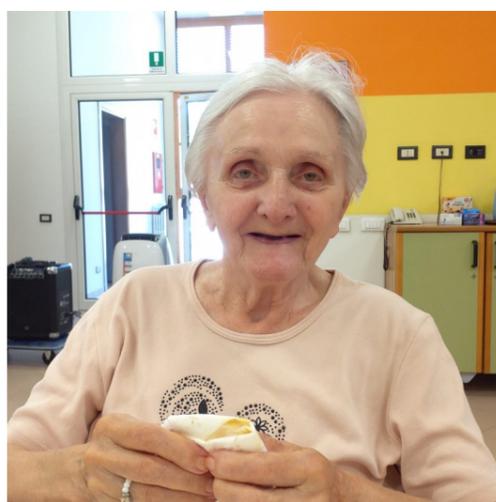
Il 13 agosto abbiamo festeggiato
gli ospiti nati in quel mese!

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

W i nostri festeggiati!

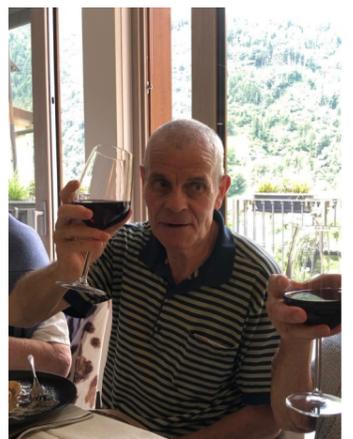


www.funimada.com



GITA AL SANTUARIO di ARDESIO

Giovedì 7 agosto è stata svolta la gita al Santuario Giubilare di Ardesio. Giornata tra Messa, visita culturale e pranzo al ristorante. Un vero piacere!



Mercoledì 27 agosto è stata svolta l'ultima uscita estiva al parco di Lefte. Ringraziamo di cuore i gestori del bar che ci hanno accolto sempre con gentilezza e attenzioni. GRAZIE INFINITE!



Da qualche settimana per chi non lo sapesse ancora, lo spazio relax ha una nuova sede. Trovate le macchinette del caffè, con uno Spazio giochi, dedicato ai piccoli che vengono a trovare i nostri ospiti nella stanza della biblioteca. Un nuovo luogo dove poter passare dei momenti piacevoli insieme ai vostri cari!

