



# NOTIZIARIO

## CASA SERENA LEFFE

# Giugno

**SE AL FURMÈINT AL GH-HA LA RĒSTA A-N GH VÔL  
MAI BAGNĒ LA TĒSTA**

(se il frumento ha la spiga non gli si deve mai bagnare la testa)

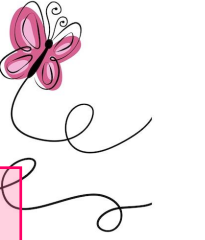
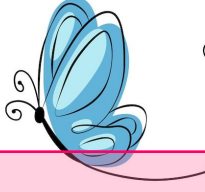

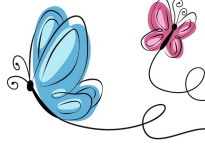
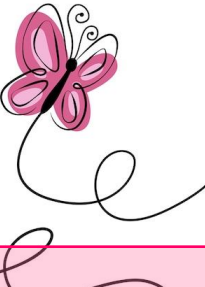
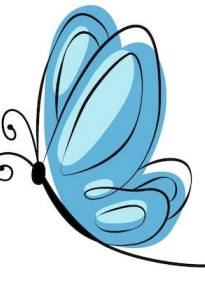
Indica che le piogge a metà mese sono dannose

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

**GIOVEDÌ 4**

**USCITA AL PARCO  
MONTECCHIO**

**VENERDÌ 5**

**INIZIO USCITE AL MERCATO**

**MERCLEDÌ 10**

**FESTA COMPLEANNI**

**MERCLEDÌ 17**

**INIZIO USCITE AL PARCO**

**LUNEDÌ 22**

**GITA IN POIANA**





# Uova in paradiso



Uova in paradiso un secondo piatto buonissimo e facilissimo da preparare soprattutto perché le uova nelle case delle nostre nonne non mancavano mai!!!

## Ingredienti

4 zucchine

2 uova

1 spicchio aglio

olio extravergine d'oliva

sale

## Preparazione

Lavate e asciugate le zucchine poi togliete le estremità. Tagliate le zucchine a cubetti. Fate scaldare 3 cucchiari di olio extravergine di oliva in una padella con uno spicchio di aglio sbucciato e privato dell'anima centrale. Unite le zucchine in padella e fatele cuocere a fiamma medio alta per 10 minuti mescolandole continuamente in modo che non si brucino. Aggiungete il sale, mescolate e spegnete il fuoco. Quando le zucchine saranno cotte togliete l'aglio e mettete le zucchine in un contenitore alto e stretto. Frullate le zucchine in modo da ottenere una crema. Mettete la crema di zucchine nella padella e allargatela bene. Scaldate la crema di zucchine e create due buchi. Versate all'interno dei buchi le uova e chiudete con il coperchio. Cuocete a fiamma bassa per 5 minuti fino a che l'albume delle uova sarà ben cotto mentre il tuorlo sarà ancora cremoso. Servite subito le uova in paradiso con abbondante pane.

Potete aggiungere pepe macinato in polvere a fine cottura.



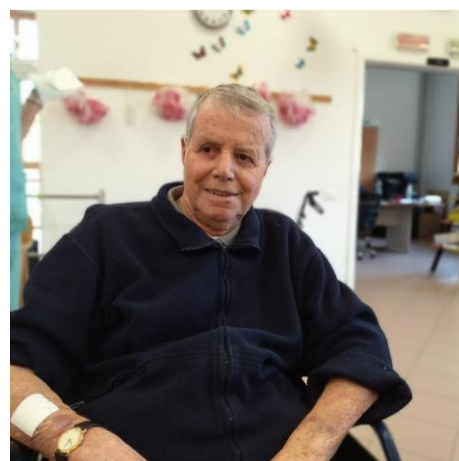
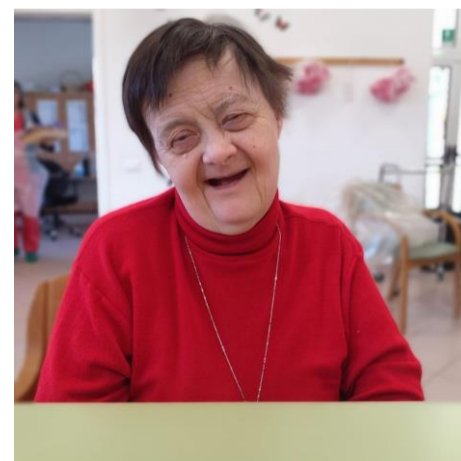
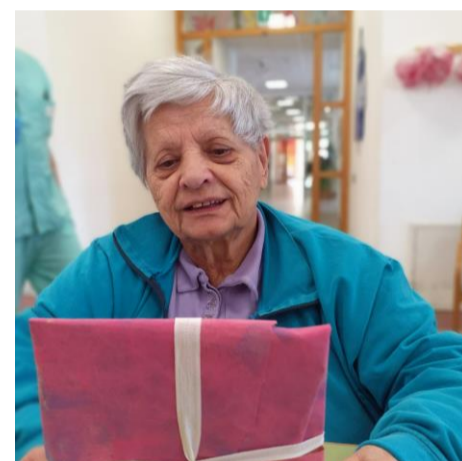
# ANGOLO CURIOSITÀ

Il 13 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!



Giovedì 7 maggio è continuato il progetto con l'asilo nido di Leffe «Pinocchio». Questo mese ci siamo incontrati, raccontando loro e teatralizzando una storia che ha messo in contatto i nostri ospiti ed i piccoli bimbi. E' sempre una bella emozione per tutti!



Mercoledì 13 maggio grazie al supporto dei nostri volontari siamo andati in visita al museo del tessile di Leffe. Un bel tuffo nel passato per i nostri ospiti. Grazie di cuore ai volontari del museo in particolare ad Emilia che ci ha aiutato ad organizzare questa bella proposta.



*Domenica 12 maggio abbiamo dedicato il pomeriggio a tutte le mamme, con una tombola tra parenti ed ospiti. E' stato un momento molto piacevole, tra numeri della tombola, merenda golosa e l'inaugurazione della mostra fotografica «Foto di Famiglia».*

*Infatti da domenica, per tutto il mese di maggio, troverete all'ingresso della nostra struttura diverse foto dei nostri ospiti e dei loro familiari.*

*Se vorrete potete anche votare quella che per voi è la più bella!*



*Mostra Fotografica*



Ogni essere umano nel mondo ha racconti di storia familiare da poter narrare. La famiglia è il luogo che ci accoglie quando veniamo al mondo, sono le prime persone che ci guidano nell'esperienza della vita.

Ciascuno di noi porta con sé ricordi, aneddoti e storie familiari che hanno in qualche modo definito chi siamo ora.

Anche qui in Casa Serena i racconti sono ricchi di immagini, vissuti ed emozioni. E allora perché non rispolverare vecchie foto di famiglia? Avere la possibilità ancora di guardarsi e di far tornare alla mente storie passate, aprendo cassette della memoria. Risolvere il passato ci permette di raccontare pezzi della nostra vita, di mostrarci come eravamo un tempo e di come siamo diventati. Con questa piccola mostra vogliamo aprire la porta dei ricordi emotivi dei nostri ospiti e di tutti coloro che si vorranno fermare affianco a loro ad osservare, narrare aneddoti e soprattutto ascoltare le loro condivisioni.

Abbiamo pensato ad un allestimento dinamico dove poter girare le fotografie e permettere a ciascun visitatore di godere al meglio della bellezza di questi scatti, oltre che alla possibilità di creare una mostra sempre nuova con una combinazione delle cornici ogni volta diverse.

Con la collaborazione di molti ospiti sono state create queste cornici intrecciate con materiale di recupero, così da rendere più partecipato e personale il risultato finale.

Ringraziamo fin da ora i familiari che con queste immagini hanno portato pezzi di vita dei loro cari.

Apriamo la possibilità di votare la foto che vi piace o colpisce di più, dicendoci il motivo per cui scegliete quella foto, così da poter arricchire di significato ogni immagine.

Qui sotto troverete dei foglietti e in cui scrivere la vostra scelta e poi inserirla nella scatola apposita. Grazie per il coinvolgimento e la fiducia

