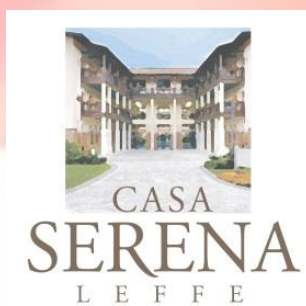




NOTIZIARIO CASA SERENA LEFFE

LUGLIO

**Luglio poltrone,
porta la zucca col melone**

(ironizza sull'afa che fa rallentare i lavori, ma celebra i
frutti dolci di stagione)

**Vi ricordiamo che proseguono le
uscite al parco e al mercato
Vi aspettiamo insieme ai vostri cari**





APPUNTAMENTI DEL MESE



**PER LUGLIO ESATTAMENTE
MERCOLEDÌ 8
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 per
ricordare questo giorno**



MERCOLEDÌ 1	GITA AL LAGO.
MERCOLEDÌ 8	FESTA COMPLEANNI
GIOVEDÌ' 9	CENA IN TERRAZZA 1 PIANO
VENERDI' 10	USCITA AL MERCATO
VENERDÌ 10	CENA IN TERRAZZA 2 PIANO
MARTEDI' 14	MERENDA PER SAN CAMILLO
MERCOLEDI' 15	USCITA AL PARCO
GIOVEDÌ' 16	USCITA PER CENA A LEFFEESTATE
MERCOLEDI' 22	USCITA PER CENA IN MONTE CROCE
LUNEDI' 27	FESTA 100 ANNI CASTELLI MARIANNA





CETRIOLINI SOTT'ACETO



I cetriolini sotto aceto sono una conserva sfiziosa e facilissima da realizzare in casa soprattutto per chi ha i cetrioli del proprio orto!!! I miei nonni li preparavano sempre e usavano anche l'aceto fatto da loro. La conservazione nell'aceto ha origini antichissime e permette alle verdure di mantenere intatti sapore e gusto. Eccovi la ricetta.

Ingredienti

1 kg CETRIOLINI

1 l ACETO DI VINO

SALE GROSSO q.b.

PEPE NERO q.b.



Pulisci i cetriolini, elimina il picciolo e strofinali. Sciacquali e asciugali con un canovaccio. Sistemali in uno scolapasta e cospargi con sale grosso, copri e lascia riposare per almeno tre ore. Sciacqua i cetriolini e falli asciugare su carta assorbente da cucina. Sistema i cetriolini asciutti in un vasetto sterilizzato. Porta a bollore l'aceto con qualche granello di pepe nero e lascia sobbollire per un paio di minuti. Versa l'aceto nei vasetti di vetro. Aggiungi a piacere altri grani di pepe. Chiudi il vasetto e riponi in un luogo buio e fresco per un paio di mesi.

Conservazione

Una volta aperti, i cetrioli sotto aceto possono essere conservati in frigorifero per 1 mese (chiusi anche diversi mesi). Fai attenzione che siano sempre ricoperti di aceto, così da evitare che ammuffiscano in superficie.

ANGOLO CURIOSITÀ

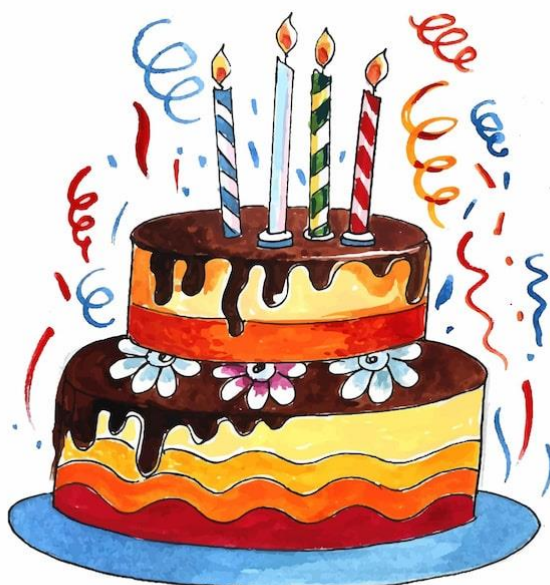
Il 10 giugno abbiamo festeggiato
gli ospiti nati in quel mese!



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



W i nostri festeggiati!



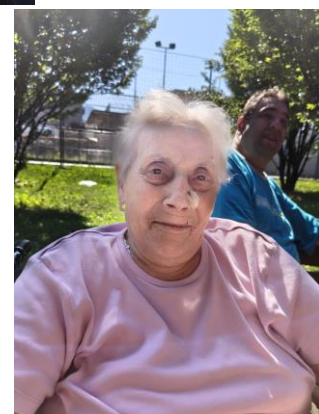
IN COLLABORAZIONE CON LA RSA DI ALZANO, IL 4 GIUGNO, ABBIAMO PASSATO UNA BELLISSIMA GIORNATA PRESSO IL PARCO MONTECCHIO DI ALZANO TRA CHIACCHIERE E GIOCHI SENSORIALI. UN VERO TOCCASANA PER I NOSTRI OSPITI!



IL 5 GIUGNO, COME DI CONSUETO LA NOSTRA USCITA MENSILE AL MERCATO DI LEFFE. GRAZIE AI VOLONTARI E PARENTI CHE RENDONO POSSIBILE LE USCITE.



*IL 17 GIUGNO SI E' SVOLTA L'USCITA MENSILE AL PARCO.
GRAZIE A TUTTI GLI AIUTANTI PREZIOSI CHE CI PERMETTONO DI SVOLGERE USCITE
NUMEROSE!*

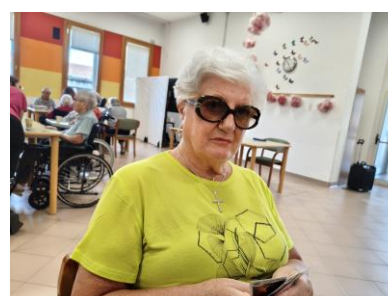


*IL 25 GIUGNO SI E' SVOLTO L'ULTIMO INCONTRO DEL PERCORSO IN
COLLABORAZIONE CON L'ASILO NIDO DI LEFFE. LA MATTINATA E' TRACORSA TRA
RACCONTI E MOVIMENTO CREATIVO.*

*CI SONO STATE TANTE CONNESSIONI E CONTATTI TRA I NOSTRI OSPITI ED I
PICCOLI DEL NIDO. GRAZIE ANCORA ALLE MAESTRE PER QUESTA OPPORTUNITA'.*

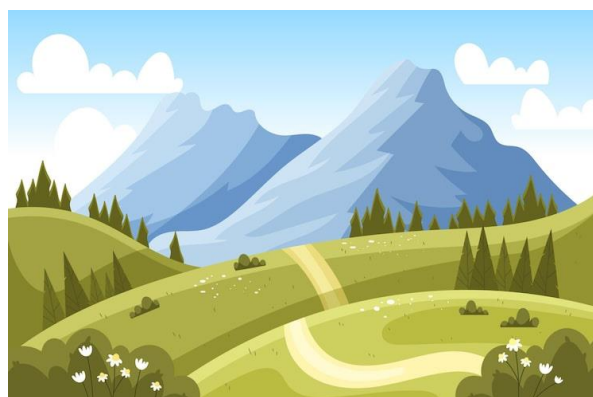


IL 15 GIUGNO, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON LA BIBLIOTECA DI
LEFFE ABBIAMO POTUTO PARTECIPARE AD UN PROGETTO DI GIOCHI DELLA
TERZA ETA' OPERATORI SPECIALIZZATI DELLA COOPERATIVA SAN
MARTINO CI HANNO PROPOSTO MOMENTI DI GIOCO E PIACEVOLEZZA
INSIEME.



Si può scoprire di più su una persona in un'ora di gioco
che in un anno di conversazione.
(Platone)

*COME OGNI ESTATE, IL 22 GIUGNO SIAMO ANDATI IN POIANA A CASA
DEI NOSTRI VOLONTARI ANDREA E FRANCA
CI HANNO OSPITATO COCCOLANDOCI CON PRELIBATE PIETANZE, FRESCO
E ALLEGRIA
GRAZIE MILLE PER LA VOSTRA AMOREVOLE ACCOGLIENZA!!!*



**COGLIAMO L'OCCASIONE PER
AUGURARVI UNA PIACEVOLE ESTATE
RICCA DI NUOVE E BELLE ESPERIENZE!
CI RITROVIAMO AD AGOSTO CON IL
NUOVO NOTIZIARIO!**