



Il Giornalino della
R.S.A. Domus Aurea di Castelforte
(Lt)

La nostra avventura fra passato, presente e futuro

Seconda Edizione - N° 1 - Novembre 2018 / Dicembre 2018 / Gennaio 2019

Carissimi lettori e lettrici,

eccoci di nuovo insieme. Dopo un breve periodo di pausa siamo ritornati a raccontarvi le nostre avventure, le nostre giornate, la nostra vita presso la Residenza Sanitaria Assistenziale "Domus Aurea" di Castelforte.

Per il nostro rientro abbiamo scelto il periodo più atteso dell'anno, quello più magico che ci consente di ricordare, condividere, emozionarci e, perché no, divertirci!

Il nostro racconto parte da novembre, mese in cui sono iniziati i preparativi per il S. Natale. Periodo che va dall'8 dicembre, Festa dell'Immacolata, al 6 gennaio, Epifania di nostro Signore, durante il quale tante sono state le iniziative: feste, tombolate, giochi a premi ... La festa ufficiale è stata quella di Natale, aperta anche a familiari ed amici, preceduta dalla Santa Messa.

Comunque, noi, già dai primi giorni di novembre, ci siamo impegnati nella realizzazione di lavoretti, la maggior parte realizzati con materiale di riciclo:

- Stelle realizzate con la pasta;
- Centrini con la lana;
- Pupazzi di polistirolo e di plastica;
- Decorazioni con il fondo delle bottiglie di plastica;
- Decorazioni con i rotoli di carta igienica;
- Decorazioni con i bicchieri di plastica;
- Decorazioni con i piatti.

Siete curiosi? E allora BUONA LETTURA!!!!

Gli Ospiti della R.S.A. Domus Aurea



“Un regalo per voi che ... ricordi noi”

Come ogni Natale, gli Ospiti della R.S.A. “Domus Aurea” di Castelforte hanno lavorato costantemente e con molta dedizione per portare a termine diversi Progetti, si sono impegnati molto, in base alle capacità e alle preferenze di ciascuno.

“È stato molto impegnativo. All’inizio non sapevamo da dove iniziare e alcuni di noi si stavano scoraggiando, ma con l’aiuto e il sostegno di tutti gli Operatori siamo riusciti nell’intento. E il risultato è stato ottimo!” (Stefano). “Siamo orgogliosi del risultato! Abbiamo realizzato diverse decorazioni quali Stelle da appendere, Pupazzi di Neve con palle di polistirolo, Babbi Natale con ovatta e panno, calze per la Befana, abbiamo preparato le decorazioni per gli spazi dove si è svolta la festa e siamo contenti del risultato” (Brunella). “Non nascondiamo che non è stato semplice, ci siamo sporcati mani e vestiti, incollato le dita, rotto molti chicchi di pasta, ma ne è valsa la pena” (Luigi). “Gli Operatori ci sono stati sempre accanto incoraggiandoci quando sembrava che non ce la facevamo. Grazie di cuore a tutti!!” (Vincenza).

Gli Ospiti hanno preparato con le loro mani diverse decorazioni che hanno abbellito i classici Alberi di Natale e un albero speciale, fatto con le cassette riciclate della frutta, colorate di verde, grazie ai nostri amici Luigi e Stefano. Posizionate e decorate sono state ammirate da tutti!!!



E le decorazioni? Vediamole una per una ... ne vale la pena!!!!

- Stelle realizzate con la pasta.



“Abbiamo preso la pasta, i pennoni e li abbiamo colorati di rosso e di bianco, poi li abbiamo incollati a forma di stella e abbiamo messo nel centro un’orecchietta o una farfalla. Tutto poi è stato ripassato con la colla vinilica per dare più luce!” (Anna)



- Centrini fatti con la lana. “Con l’aiuto delle nostre Operatrici ho ripreso in mano l’uncinetto e ho fatto bellissimi centrini rossi e bianchi” (Brunella)



- Pupazzi di polistirolo e di plastica. “Un’idea particolare per realizzare bei Pupazzi di Neve con il polistirolo e con le bottiglie del latte. Abbiamo preso le bottiglie le abbiamo riempite con l’ovatta e le abbiamo decorate con il feltro. Io, poi, ho fatto dei pupazzi con la lana” (Pasqualina)



- Decorazioni con il fondo delle bottiglie di plastica. “Abbiamo ritagliato e decorato il fondo delle bottiglie di plastica” (Maria)

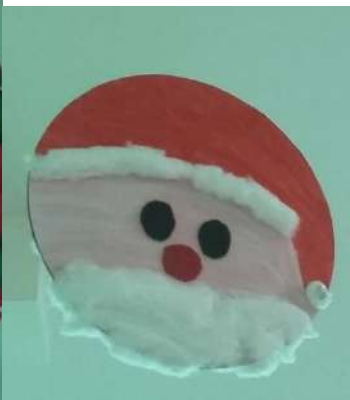


- Decorazioni con la carta igienica. “Abbiamo dipinto di rosso e bianco i rotoli di carta igienica, li abbiamo tagliati a listarelle e ne abbiamo fatto delle decorazioni natalizie” (Maria Pia)



- Decorazioni con i bicchieri di plastica e con i piatti. “L’idea è stata mia!! Abbiamo fatto delle decorazioni da appendere insieme ai Babbi Natali” (Enzo)





Queste stelle sono un piccolo dono, realizzato dai familiari della nostra amica Franca.

Tradizioni Italiane Natalizie

Il PRESEPE. Quello che è considerato il primo presepe della storia (un presepe vivente) fu allestito da San Francesco d'Assisi a Greccio nel 1223. Tuttavia, scene delle natività si riscontravano già a Napoli nel 1025.

Il CEPPO DI NATALE. Diffusa, in Italia sin dall'XI secolo. Di questa tradizione viene fornita una descrizione particolareggiata in un libro stampato a Milano nel XIV secolo.

L'ALBERO DI NATALE. La tradizione dell'albero di Natale, di origine nordica, è stata adottata ampiamente anche in Italia.

ZAMPOGNARI. Tradizione tipicamente italiana, uomini vestiti da pastori e muniti di zampogna, che scendono dalle montagne, suonando musiche natalizie. Questa tradizione, risalente al XIX secolo, è particolarmente diffusa nel Sud del Paese.

PORTATORI DI DONI. Tipici portatori di doni del periodo natalizio in Italia sono:

- ♥ Santa Lucia (la notte fra il 12 e il 13 dicembre, secondo la tradizione italiana soprattutto del nord, si presenta in sella al suo asinello e i bambini devono lasciare una tazza di tè per la Santa e un piatto di fieno per l'animale),
- ♥ Gesù Bambino,
- ♥ Babbo Natale (il nome dato a Santa Claus),
- ♥ Befana (figura tipica del folclore natalizio italiano, raffigurata come una vecchia vestita di stracci su una scopa, che compare come portatrice di doni il 6 gennaio, giorno dell'Epifania, secondo la tradizione, questa figura porta regali (di solito dolci all'interno di una calza) ai bambini buoni e carbone ai bambini cattivi. Alla figura della Befana è dedicata una celebre filastrocca: "La Befana vien di Notte / con le scarpe tutte rotte / il cappello alla romana / viva viva la Befana").

GASTRONOMIA.



- ♥ Il Panettone (Tipico dolce natalizio italiano è un dolce con uvetta e canditi originario di Milano, ma diffuso in tutto il territorio. Le origini di questo dolce risalgono forse già al XII secolo. Il nome "panettone" deriva forse da "pan del Ton", con riferimento ad una delle leggende sulle origini di questo dolce,

che sarebbe stato creato da uno sguattero di nome Toni al servizio del Duca Ludovico),



- ♥ Il Pandoro (dolce originario di Verona, creato nel 1884 da Domenico Melegatti. Il nome di questo dolce deriverebbe da "pan de oro", in ricordo di un dolce a forma conica, che ai tempi della Repubblica Serenissima veniva ricoperto di foglie d'oro zecchino. Questo dolce natalizio fu particolarmente apprezzato dallo scrittore Alessandro Manzoni e dal compositore Giuseppe Verdi),
- ♥ Il Torrone (secondo la tradizione, il torrone avrebbe avuto origine da un dolce servito a Cremona il 25 ottobre 1441 in occasione del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti),



- ♥ Il Mandorlato (le origini di questo dolce risalgono probabilmente ai rapporti commerciali che la Repubblica di Venezia intratteneva con l'Oriente),
- ♥ Gli Strufoli (provenienti dal Sud Italia, ma diffusi in tutto il territorio, sono gli struffoli: conosciuti già nel XVII secolo, il loro nome deriva forse dal greco



strongoulos, che significa "rotondo").

La RICETTA: A PROPOSITO DI CEPPO DI NATALE

Ingredienti

Zucchero 330 g Farina 00 260 g Uova 6 + 5 tuorli Lievito vanigliato 1 bustina Burro 200 g Sale 1 pizzico Cioccolato fondente 100 g Latte intero 1/2 l

Preparazione

Preparate la crema di copertura: sbattete due tuorli in una terrina e unitevi uno sciroppo preparato facendo bollire in una casseruola lo zucchero con 4 cucchiari d'acqua. Incorporate al composto il burro, lavorato a crema, e il cioccolato fuso.

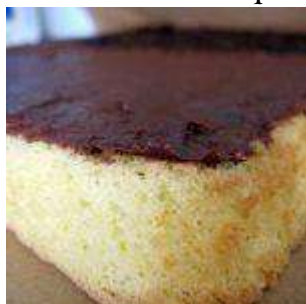
Preparate la pasta: ponete sei tuorli in una terrina capace, sbatteteli con una frusta, poi



incorporatevi 100 g di zucchero e un pizzico di sale.

Amalgamate ai tuorli un cucchiaino di farina, precedentemente mescolata al lievito, e uno di albumi montati a neve e proseguite alternando i due ingredienti fino ad esaurimento. Mescolate con cura il composto dopo ogni aggiunta.

Trasferite l'impasto sulla piastra del forno foderata con un foglio d'alluminio imburrito. Livellatelo in superficie e passatelo nel forno già caldo (180 °C) per 20-25 minuti.



Nel frattempo preparate la crema pasticciera con i tuorli, lo zucchero, la farina e il latte seguendo le indicazioni riportate nella corrispondente ricetta, dopodiché' incorporatevi il cioccolato fuso.

Togliete la pasta dal forno, rovesciatela su un canovaccio, eliminate il foglio d'alluminio e spalmatevi sopra la crema pasticciera al cioccolato.



Avvolgete la pasta su se stessa, tagliatela ad un terzo della lunghezza con un taglio obliquo poi accostate la parte tagliata su un lato del tronchetto.

Rivestite il dolce con la crema di copertura al cioccolato e tracciate tante linee parallele



usando una forchetta decorandolo poi a piacere.

EDITORIALE

Terminato il periodo dei preparativi e allestiti tutti gli spazi comuni interni ed esterni, gli Ospiti si sono goduti la loro meritata festa.

La Festa è stata preceduta dalla S. Messa, durante la quale gli Ospiti hanno cantato dei Canti Natalizi e il Sig. Stefano ha ringraziato la Direzione, l'Amministrazione e tutto lo Staff Socio - Sanitario.

Al termine della funzione religiosa, per l'occasione, due cantanti hanno allietato la giornata con Canti Natalizi e Canzoni a richiesta. Anche gli Ospiti hanno cantato e si sono sfrenati in balli.

Tutti i presenti hanno ricevuto un piccolo dono portato dal nostro Babbo Natale di fiducia e, ovviamente, non sono potuti mancare tanti dolci, caramelle e bibite.

Terminata la Festa organizzata dalla Struttura è iniziato il consueto periodo di festa. Gli Ospiti si sono dilettrati in tornei organizzati dalla Struttura, Tombole e momenti di svago ricreativi e ludici.

Con l'Epifania e l'arrivo della Befana che ha portato gli ultimi dolcetti per tutti, il periodo di ferie è finito per i nostri Ospiti, che si sono messi subito al lavoro per organizzare la prossima festività: il Carnevale e la Pasqua arrivano!!!!