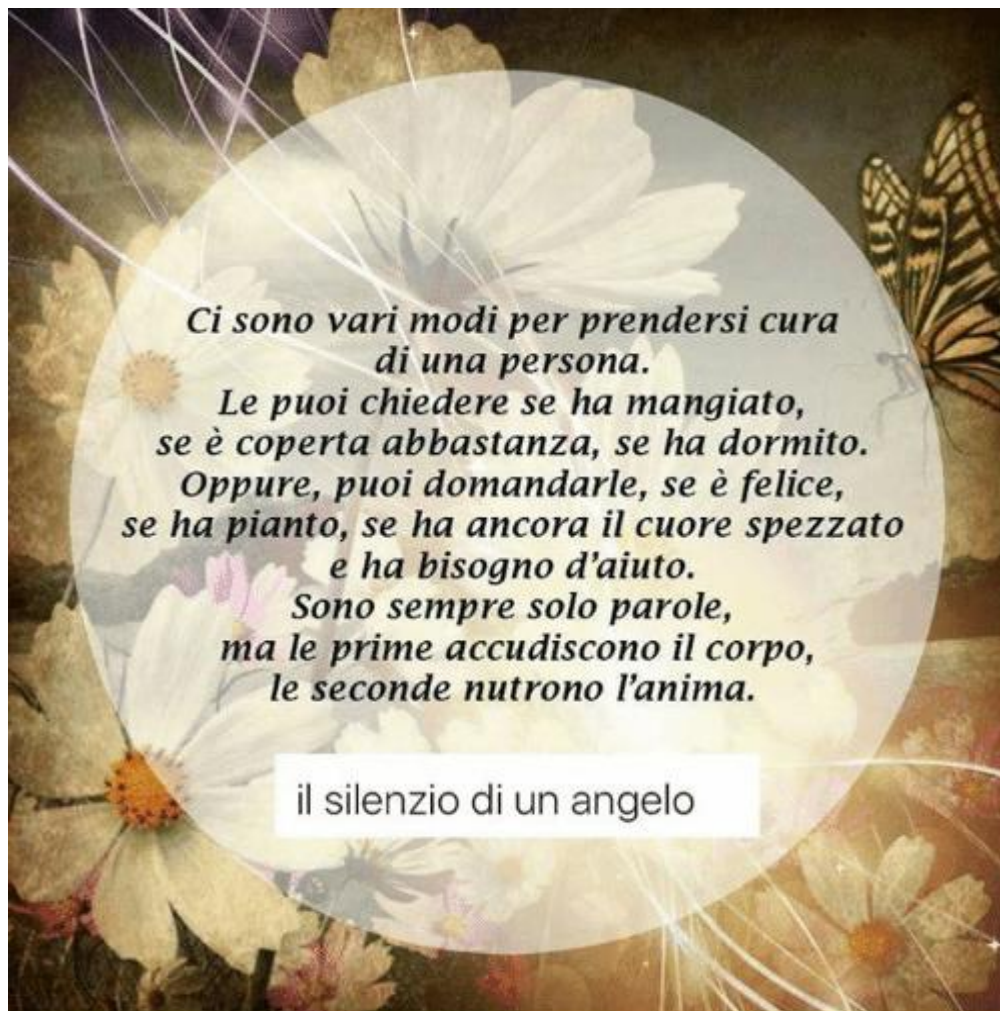


VOCI

Il giornalino della "Casa del Cieco"





*Dedicato a tutti i lettori.
Il prendersi cura degli altri e il diffondere la vostra gioia
è la miglior cura della vostra anima*

Attività di Settembre

Uscita ristorante

Lunedì 18 settembre, alcuni ospiti della Casa del Cieco hanno partecipato all'uscita presso un rinomato Ristorante sito sul suggestivo lago di Pusiano.

Nonostante il tempo non promettesse nemmeno uno spiraglio di sole, la giornata è stata ugualmente gradita ed apprezzata da tutti i presenti.

Arrivati al ristorante, gli anziani e gli accompagnatori si sono concessi un momento per potersi godere il panorama e sedersi sulla bellissima terrazza affacciata sul lago.

Gli ospiti hanno molto gradito il menù del pranzo proposto:

- Trota salmonata con salsa verde
- Risotto classico con filetti di pesce persico
- Sorbetto ai frutti di bosco
- Acqua e vino
- Caffè

Durante il pranzo, alcuni ospiti hanno ricordato i ristoranti che frequentavano da giovani; di fatto ci trovavamo proprio in uno di quelli!!! Molti dei presenti, infatti, hanno partecipato all'uscita propriamente per poter gustare un buon risotto con il pesce persico (piatto tipico del lago di Pusiano). Al rientro in struttura, sono stati espressi commenti positivi da parte di tutti. Un ringraziamento va ai volontari ed al personale per la loro disponibilità e presenza nelle diverse attività ed iniziative proposte!!!





*Alcune foto scattate
durante l'uscita al
ristorante sul
Lago di Pusiano*

Pesce persico curiosità

La carne fresca di questo pesce deve essere soda, di colore rosa chiaro e brillante. Se l'animale è intero, assicuratevi che le squame siano compatte e di colore rosa-rosso. L'occhio dev'essere sporgente e vispo e l'odore delicato.

Uscita al Lago del Segrino

Martedì 26 settembre, gli ospiti della Casa del Cieco hanno trascorso una mattinata al lago del Segrino, all'aria aperta, a contatto con la natura. Gli anziani che hanno goduto di questo bel momento sono stati 7; hanno passeggiato, chi con l'ausilio di un deambulatore e chi sostenendosi a braccetto dei nostri volontari, hanno seguito il percorso che costeggia le rive del lago. Per evitare che gli ospiti si stancassero troppo, abbiamo poi optato per una colazione, presso una pasticceria siciliana, che si trova vicino alla passeggiata, dove si sono rilassati ed hanno ripreso fiato ed energie.

C'è chi ha gradito un cappuccino con brioches, chi un succo di frutta e anche chi ha preferito un aperitivo analcolico. Siamo rientrati in struttura verso le 11.30. Gli ospiti sono stati davvero felici e contenti di aver trascorso una mattinata fuori dall'ordinario ed a contatto con la natura...con le papere e le oche che popolano il lago.



Uscita alla pasticceria Taverna

Mercoledì 27 settembre, le animatrici hanno riproposto un'uscita pomeridiana, questa volta alla pasticceria in piazza a Civate. All'iniziativa hanno partecipato un piccolo gruppo di ospiti della Casa del Cieco che, grazie all'aiuto dei volontari, della suora e del Direttore Claudio Butti, sono stati accompagnati a fare merenda all'esterno della struttura, dove hanno gustato una bevanda a loro piacimento e dei deliziosi biscottini di vario genere. Hanno trascorso un pomeriggio diverso dal solito, conversando in allegria e tranquillità, in un clima di benessere e serenità.



Laboratori creativi autunnali

Nel mese di settembre, sono stati proposti numerosi laboratori autunnali, per realizzare decorazioni ed addobbi da poter poi allestire la sala “quattro venti”.

Le animatrici hanno raccolto numerose foglie di diverso genere e forma, all'esterno della Casa, da utilizzare durante l'attività. Anche i volontari hanno contribuito, procurandoci molte pigne che sono poi state colorate di giallo, rosso ed arancione. Il tutto è stato assemblato con uno spago e colla per poter creare delle ghirlande autunnali molto vivaci. Questa attività ha rallegrato gli animi degli ospiti.

*L'autunno è una seconda primavera, quando ogni foglia è un fiore.
(Albert Camus)*



Attività di Ottobre

Festa dei Nonni

Lunedì 2 ottobre, per ricordare la Festa dei Nonni, è stato organizzato un aperitivo, presso la veranda della struttura. Le animatrici hanno allestito un ricco buffet a base di pizzette, patatine, olive, grissini con affettato, noccioline ed un aperitivo analcolico da gustare in compagnia. In questa occasione, l'animatrice ed il Direttore Claudio Butti, hanno letto a tutti i presenti due poesie in onore dei Nonni, ricordando quanto queste figure siano di fondamentale importanza per la crescita dei nipoti e dei giovani in generale.

A fine lettura, sono stati fatti i più sentiti Auguri a tutti i Nonni presenti ma anche a chi Nonno non è. L'aperitivo è stato apprezzato e gradito da tutti; per alcuni di loro in modo particolare perché ha ricordato i loro aperitivi, prima di pranzo, con gli amici del loro passato.



Spettacolo Musicale - Teatrale

Mercoledì pomeriggio 4 ottobre, la Casa del Cieco ha ospitato la band- teatrale "Jaga Pirates". La band è formata da 5 musicisti e attori giovani ed esuberanti. Il repertorio musicale è improntato sulle opere di due grandi artisti: Enzo Iannacci e Giorgio Gaber. Lo spettacolo è ricco di musica, dialoghi teatrali e siparietti simpatici, che hanno coinvolto gli ospiti. Alcune canzoni sono state animate attraverso i gesti e il linguaggio dei segni. Gli artisti hanno vivacizzato l'evento alternando canti a piccoli sketch teatrali che hanno attirato l'attenzione degli ospiti e degli operatori. Presente all'evento un giornalista che ha immortalato lo spettacolo, fotografando i partecipanti. Per concludere e ringraziare la band, è stato preparato un piccolo buffet di dolce e salato. Gli ospiti hanno manifestato gioia, stupore e meraviglia nel vivere questa esibizione artistica. Anche nei giorni successivi hanno condiviso le loro emozioni e sensazioni a tutti i lavoratori e i familiari.



Laboratorio di Cucina

Giovedì 12 ottobre è stato proposto un laboratorio di cucina, agli ospiti del reparto Chiostro. Per utilizzare ingredienti stagionali, le animatrici hanno pensato di far cucinare una soffice torta alla zucca.

La ricetta è molto semplice e gli ingredienti relativamente pochi:

PER UNO STAMPO DEL DIAMETRO DI 18 CM

- Zucca (già pulita) 120 g
- Farina 00 140 g
- Zucchero 120 g
- Uova (circa 2 medie) 110 g
- Olio extravergine d'oliva 40 g
- Latte intero 40 g
- Baccello di vaniglia ½
- Lievito in polvere per dolci 8 g

PER LO STAMPO

- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Farina 00 q.b.

PER SPOLVERIZZARE

- Zucchero a velo q.b.

Per preparare la torta alla zucca, per prima cosa dividete la zucca a metà ed eliminate i semi interni, poi rimuovete la buccia. Tagliate la polpa a dadini. Trasferite la zucca in un frullatore, aggiungete il latte e l'olio e frullate per ridurla in purea. In una ciotola versate le uova e lo zucchero e lavorate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto spumoso, poi unite la zucca e i semi della mezza bacca di vaniglia e mescolate ancora per amalgamare il tutto. In ultimo aggiungete la farina e il lievito setacciandoli direttamente dentro alla ciotola. Azionate nuovamente le fruste per incorporare le polveri fino ad ottenere un composto liscio e uniforme. Oliate ed infarinate uno stampo del diametro di 18 cm. Versate l'impasto nello stampo e livellate la superficie, poi cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Una volta cotta, sfornate la torta e lasciatela raffreddare nello stampo. Spolverizzate con zucchero a velo e servite la vostra deliziosa torta alla zucca!

Tutte le ospiti che hanno partecipato al laboratorio di cucina, sono state entusiaste di aver realizzato alcune preparazioni in autonomia; c'è chi ha sbattuto le uova con lo zucchero, chi ha frullato la zucca, chi ha mescolato e chi ha versato l'impasto nello stampo.

Una volta che la torta è stata cotta, gli ospiti hanno assaggiato il dolce, esprimendo commenti positivi!!!



Alcune foto scattate
durante il
laboratorio di cucina,
proposto al
Reparto Chiostro

Laboratori di Halloween

Nell'ultima settimana di ottobre, le animatrici hanno proposto diversi laboratori per realizzare alcune decorazioni per la Festa di Halloween. L'idea era quella di ricreare un'atmosfera tipica della notte di Halloween.

Gli ospiti si sono divertiti molto a realizzare pipistrelli, fantasmi e zucche con cartoncino colorato e cotone. Alcuni hanno disegnato le sagome, altri le hanno ritagliate e creato delle ghirlande/addobbi spettrali. Tutto il materiale realizzato durante i laboratori è stato poi utilizzato per addobbare il Refettorio, la sera del 30 ottobre, in occasione della Pizzata tenutasi con gli operatori.



Pizzata di Halloween

Lunedì 30 ottobre, nel Refettorio della struttura, è stata organizzata la Pizzata di Halloween. La giornata è iniziata con un “gioco a tema”, proposto nella veranda, prima del momento della cena; le animatrici, agghindate con cappelli da streghe, hanno posto domande ed indovinelli agli ospiti. L’idea è stata ripresa dalla tipica tradizione di Halloween del “dolcetto o scherzetto”; chi ha risposto nel modo corretto alle domande ha vinto un dolcetto mentre chi non ha saputo dare la risposta esatta... è stato sottoposto ad una penitenza, ah, ah, ah....





Attività di Novembre

Laboratorio cucina: Frittelle Dolci alla Zucca

Martedì 7 novembre, al 1° piano, è stato proposto il laboratorio di cucina per preparare le frittelle dolci alla zucca. La ricetta è molto semplice e gli ingredienti da utilizzare pochissimi:

- Zucchero 160 g
- Scorza d'arancia 2
- Zucca polpa 500 g
- Uova medie 3
- Lievito in polvere per dolci 8 g
- Farina 0 250 g

PER FRIGGERE

Olio di semi di girasole q.b.

PER SPOLVERIZZARE

Zucchero a velo q.b.

PREPARAZIONE:

Per preparare le frittelle dolci di zucca, per prima cosa occupatevi della zucca che va tagliata e pulita dai semi. Tagliatela a fette spesse 1 cm, avvolgetele in carta stagnola e mettetela in forno per un'ora a 200°, oppure per velocizzare la cottura tagliatela a dadini da cruda e cuocetela in forno sempre avvolta con della stagnola per 40 minuti a 200°. Una volta cotta, mettete la polpa di zucca in un mixer e unite le uova, lo zucchero e la scorza d'arancia grattugiata. Frullate il tutto e versate il composto ottenuto in una terrina. Setacciate nel composto il lievito e la farina, mescolando il tutto per bene fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che trasferirete in una sac-à-poche, usa e getta, con beccuccio liscio. A questo punto riscaldete l'olio in una padella e formate delle palline di impasto di circa 2 centimetri, spremendo la

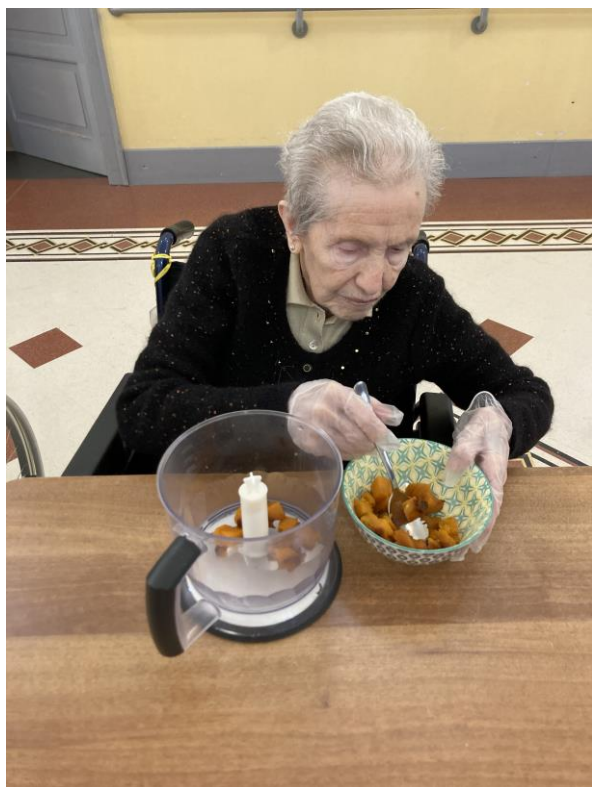
sac-à-poche dall'alto. Visto che l'impasto risulterà morbido ma leggermente coloso, servitevi di un coltellino per staccarlo dalla bocchetta della sac a poche. Procedete così fino a quando l'impasto non sarà terminato, tenendo presente che le frittelle cadendo nell'olio dovranno avere le dimensioni di una noce. Attendete che le frittelle si gonfino, quindi giratele con un mestolo e quando saranno ben dorate su tutta la superficie, toglietele dall'olio e mettetele su di un piatto foderato con della carta assorbente. Spolverate le frittelle dolci di zucca con un po' di zucchero a velo e servitele ancora calde!

Gli ospiti sono sempre molto entusiasti e propositivi durante i vari laboratori di cucina; amano cucinare e preparare delle ricette, proprio come facevano a casa. Oltre a stimolare la manualità, la cucina è una di quelle attività che favorisce la socializzazione e la relazione tra i presenti. Vengono scambiati consigli, pareri ed opinioni sugli ingredienti e sulla preparazione delle ricette.



Lo stesso laboratorio di cucina è stato proposto, anche al reparto Chiostro, venerdì 17 novembre.

Le ospiti sono state entusiaste di poter cucinare una ricetta che preparavano anche a casa, per i loro figli e mariti.



Progetto “Coro Musicale”

Giovedì 9 novembre è iniziato il “Progetto Coro”, all’interno della nostra struttura, rivolto ad un gruppo specifico di ospiti, con inclinazioni e propensioni particolari alla Musica.

Spesso, gli anziani che vivono all’interno di una struttura hanno difficoltà relazionali e tendono perciò ad isolarsi. Con il passare del tempo, questo incide negativamente sul benessere e sulla qualità della vita degli ospiti. La musica è uno stimolo fisico che aiuta il rilassamento e la distensione muscolare, riduce la tensione, l’ansia e potenzia quei sentimenti positivi che facilitano l’integrazione nel gruppo. In particolare, il canto è un’attività che migliora la qualità della vita dell’anziano, poiché gli permette di svolgere un ruolo attivo e di sentirsi partecipe alla vita comunitaria.

Il progetto ha come obiettivo quello di ridurre i fenomeni di isolamento sociale, apatia e marginalità tra gli anziani e dunque di aumentare le capacità inter-relazionali. Per alcuni ospiti significa, anche, il mantenimento di interessi passati o attuali (alcuni cantavano in Chiesa mentre altri ascoltano e cantano tutt’ora canzoni durante la giornata e durante le attività proposte dalle animatrici).

Gli incontri si sono tenuti nella Sala Museo, con la supervisione di una professionista (nello specifico una maestra di canto), nei giorni 9, 23 novembre e 7, 14 dicembre. Il Coro si è esibito, durante la Festa di Natale di mercoledì 20 dicembre, con canti natalizi preparati durante i diversi incontri.



Laboratori di Natale

Da fine novembre, proseguendo fino alle prime settimane di dicembre, sono stati proposti alcuni laboratori di Natale, nei quali sono state create diverse decorazioni utili sia per abbellire le porte delle stanze dei nostri ospiti, sia per esporle al mercatino di Natale, organizzato in struttura.

Durante i laboratori sono stati realizzati degli alberelli natalizi, (decorati con fiocchi, nastri e mollettine), delle ghirlande, dei segna libri utilizzando gli abbassa lingua ed infine stelline e alberelli con delle cannucce, campanellini bianchi e nastri rossi.

Gli ospiti si sono molto divertiti nel decorare i vari oggetti; ogni anno, il laboratorio natalizio rappresenta non solo l'occasione per stimolare la manualità e la creatività, ma per far emergere negli ospiti il senso del Natale e della famiglia.

I piccoli oggetti decorativi sono stati molto apprezzati da parenti, operatori e volontari che frequentano la Casa del Cieco.





Attività di Dicembre

“Progetto “Rudolph”

Premessa: il progetto “Rudolph”, la renna di Babbo Natale, uno dei personaggi più popolari del folclore natalizio, sarà protagonista del Natale degli ospiti della CASA DEL CIECO.

Rudolph è un progetto che permetterà a tutti gli ospiti di esprimere e vedere realizzato un desiderio a cui tengono in modo particolare.

Il progetto “Rudolph”, diventa opportunità per gli ospiti dato il suo valore pedagogico e sociale.

Pedagogico, perché mette al centro la tematica del “desiderio ritrovato”, promuove un processo di ascolto e di cura della persona anziana. Sociale, perché è strumento attraverso il quale mettere in luce oltre alla cura l’attenzione dedicata agli anziani, mostrando la creatività che caratterizza questo periodo dell’anno.

Obiettivi:

- Esaudire i desideri di tutti gli ospiti;
- Creare un senso di gioia e rivivere un magico momento natalizio;
- Contrastare la solitudine ed arginare la spiacevole sensazione di essere dimenticati;
- Coinvolgere parenti, operatori e volontari che frequentano e lavorano alla Casa del Cieco, per creare una rete di ascolto, sostegno e di cura a favore dei nostri ospiti;
- Valorizzare l’importanza di poter donare un oggetto non solo comprandolo ma, preferibilmente, creandolo con le proprie mani o ancor di più attuando l’arte del riciclo. Portare regali mai utilizzati e in buone condizioni, che esaudiscano i desideri degli ospiti, permetterà di offrire una seconda vita all’oggetto.

Svolgimento: le animatrici, attraverso le attività di animazione, in particolare le stimolazioni cognitive, inviteranno gli ospiti a pensare a un regalo/dono che desiderano ricevere per il S. Natale. Tutti i desideri espressi, verranno annotati su una lavagna, visibile a tutti, operatori, parenti e volontari, che sarà collocata nei pressi della postazione pausa caffè, in veranda. Il parente/operatore che vorrà partecipare al Progetto “Rudolph”, potrà scegliere uno o più oggetti da regalare e dovrà in tempi brevi comunicarlo all’animatrice presente in struttura o scriverlo sul taccuino, messo a disposizione sul tavolo, in veranda. A quel punto, l’animatrice custode del desiderio di ciascun ospite, si farà carico dell’impegno preso dal donatore e toglierà dalla lavagna il dono scelto e attenderà l’arrivo del dono ben confezionato e pronto per essere consegnato all’interessato e in quel momento l’educatrice rivelerà al donatore il nome dell’ospite a cui è destinato il dono. Per gli ospiti in condizioni di comprovata fragilità, ai quali non sarà possibile esprimere un desiderio, Rudolph ha pensato a loro creando la possibilità di ricevere un dono scelto con cura dalle educatrici, affinché possa regalare anche a loro un momento gioioso di condivisione. Il donatore sarà libero di scegliere se restare anonimo oppure se scrivere un biglietto augurale identificandosi oppure decidere di consegnare il regalo personalmente nel giorno prescelto, in presenza dell’educatrice.

REGOLAMENTO

- OGNI DONATORE PUO’ PRENDERSI CARICO DI PIU’ DESIDERI PER PIU’ OSPITI;
- SCEGLIERE IL DONO ESPOSTO SULLA LAVAGNA, COMUNICARLO IN TEMPI BREVI ALLE EDUCATRICI OPPURE ANNOTARLO SUL TACCUINO SOLO NEL CASO IN CUI NON VI E’ LA POSSIBILITA’ DI COMUNICARLO PERSONALMENTE ALLE EDUCATRICI;
- I DONI CONFEZIONATI A TEMA NATALIZIO VERRANNO RECAPITATI ALLE ANIMATRICI ENTRO IL 29 DICEMBRE 2023 E NON OLTRE TALE DATA;
- IL DONATORE POTRA’ SCEGLIERE SE RIMANERE ANONIMO OPPURE SE SCRIVERE UN BIGLIETTO AUGURALE IDENTIFICANDOSI;

- LA CONSEGNA DEI DONI AVVERRÀ IN PROSSIMITÀ DELLA FESTA DELL'EPIFANIA E PRECISAMENTE IL VENERDÌ 5 GENNAIO 2024 NELLA SALA CAPITOLARE (MUSEO). ALTRE INFORMAZIONI SARANNO COMUNICATE IN PROSSIMITÀ DELL'EVENTO.



“Mercatino di Natale”

La settimana dall'11 al 15 dicembre, le animatrici hanno allestito il Mercatino di Natale, nel quale sono state esposte le creazioni nate all'interno dei vari laboratori. E' stata scelta la veranda della struttura, come spazio di esposizione, poiché è l'ambiente più visibile, più ampio e, sicuramente, di passaggio per i parenti che vengono a far visita ai propri cari. Il mercatino è stato visitato da molte persone: parenti, volontari ed operatori. E' stata una grande risorsa per dare visibilità alla creatività e all'impegno di tutti gli ospiti che, durante il mese di novembre, hanno partecipato ai vari laboratori creativi, finalizzati, appunto, al Natale. Le giornate trascorse in veranda, dietro il banchetto, sono state accompagnate da un sottofondo musicale natalizio, che ha reso l'atmosfera magica e festosa.



“Festa di Natale e Sottoscrizione a Premi”

Finalmente è arrivato mercoledì 20 dicembre!!!

La giornata è stata ricca di eventi e di emozioni positive. La mattina è iniziata con la consueta Festa di Natale, aperta con i saluti e gli Auguri del Direttore Claudio Buti e della Presidente della Cooperativa il Ponte, Mariagrazia Fusi.

Successivamente, i nostri componenti del Coro, si sono esibiti con i canti natalizi preparati durante le prove, con l'insegnante Alice. E' stato un momento davvero magico ed unico; tutti gli ospiti presenti hanno apprezzato tantissimo l'impegno da parte dei coristi e la magia creata con le loro voci. Alla fine dell'esibizione, il pubblico presente ha fatto un grande applauso ai cantanti ed alla maestra Alice.

Prima e dopo la parte canora, un'ospite della struttura, la Signora Marialuisa Pessina, ha letto due poesie d'auguri per il Natale.

La mattinata è poi continuata con un momento di festa organizzato dalle Suore, le quali hanno cantato due canzoni natalizie ed allietato il pubblico con un ballo indiano.

Per concludere la Festa, sono stati estratti i tre numeri vincenti, della Sottoscrizione a Premi. I vincitori sono:

1° premio Crotti Francesca

2° premio Foffano Ottavina

3° premio De Capitani Arturo





Durante il pomeriggio, inoltre, è stata offerta una fetta di panettone e pandoro a tutti gli ospiti della struttura.

BUON NATALE A TUTTI!!!

Tombolata di Natale

Giovedì 21 dicembre, gli alunni della 5° superiore della Scuola degli Angeli, sono tornati nuovamente a trovare i nostri ospiti.

Per la mattinata hanno pensato di organizzare la classica tombola natalizia, con la quale hanno intrattenuto gli anziani, portando allegria e gioia.

I premi preparati dai ragazzi sono stati numerosissimi; quasi tutti i nostri ospiti hanno avuto la possibilità di vincere un dono, chi con una terzina, chi con una quartina o cinquina e chi facendo Tombola!!!

L'incontro tra ragazzi ed anziani risulta sempre un bel momento di scambio intergenerazionale; gli alunni si confrontano con giochi ed attività del passato, relazionandosi agli ospiti in modo spontaneo ed autentico. Per i nostri ospiti, la vicinanza dei ragazzi li rende più allegri e vivaci, come se avessero a fianco i loro cari nipoti.

La mattinata si è conclusa con una dolce merenda per tutti i presenti!!!



Il Natale per gli ospiti

- Il Natale è consumare il pasto insieme e pregare in compagnia
- Il Natale è una festa che non mi piace perché lavoravo più degli altri giorni. Il giorno di Natale venivano i clienti a pranzare nella mia osteria a Sala al Barro e bisognava trottare. Anche quando sono andata in pensione non sono più stata capace di godermi questa festività.
- Per me il Natale è bellissimo e mi trasmette gioia.
- Il Natale è bello se ci sono i bambini perché credono ancora alla magia del Natale
- Il Natale è stare in famiglia, con tutti i parenti
- Il Natale è solo per le persone anziane perché rivivono il tempo della loro giovinezza e ritrovano nell'entusiasmo dei bambini un tempo per loro passato.

Gli ospiti del secondo piano

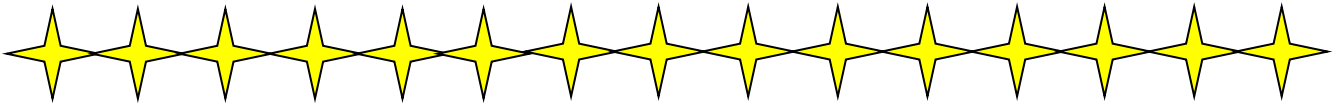


L'angolo delle Vignette



Barzellette

Due colleghi d'ufficio si incontrano sul posto di lavoro e uno dice all'altro: "Hai sentito? Il povero Franco si è operato, ma ci ha lasciato le penne". E l'altro: "Va bene! Io prendo la blu, la rossa è tua!".



Un uomo va in farmacia e dice al farmacista:
"Dottore la prego, mi dia qualcosa, ho mangiato un'impepata di cozze e ho dei dolori addominali atroci! Mi dia qualcosa!".
Il farmacista risponde: "Mi occorre la ricetta".
"Dunque, ho preso una pentola, ci ho buttato le cozze e poi...".



"Attilio, e basta parlare di calcio! Mi hai stufato!".
"Va bene cara, di cosa vuoi parlare?".
"Lo sai che il lavandino perde???".
"Contro chi???"



Cappuccetto Rosso entra nella casa di sua nonna dove c'è il lupo travestito e comincia a dire: "Ma che bocca grande che hai! Ma che orecchie grandi che hai! Che peli lunghi che hai...".
"Oh, Cappuccetto Rosso, ma sei venuta solo per criticare???"