

Gennaio Febbraio Marzo Aprile 2016

Casa Famiglia Don Giovanni Giuliani San Vittore Olona

Stampato
in proprio



“PROGETTO VITA” “PROGETTO CASA APERTA”

PER UNA MIGLIORE QUALITÀ DELLA VITA

Niente più scuse

a Cura di Carmen Galli

Coordinatrice

Il mondo sta morendo di egoismo ed è sempre più fragile. Il rischio è che a decidere siano il denaro, il potere politico, l'arbitrio di qualcuno, la mancanza di rispetto dell'altro. È profondamente ingiusto che ciò avvenga, bisogna riscoprire il senso del limite, il valore della fatica e della cura al fine di orientare le nostre scelte verso un'esistenza più giusta e serena, non utilitaristica. “Servire l'altro non servirsene” come ha detto Papa Francesco “I serve” deve essere il nostro motto quotidiano e il prendersi con tanta umanità cura degli esclusi il nostro impegno.

Kahlil Gibran scriveva che: “è bene dare quando si è richiesti, ma è meglio dare quando pur non essendo richiesti, si comprendono i bisogni degli altri”. Il donare, il dare apre all'altro, genera legame con la comunità e costruisce un “tempo dei segni” nei confronti degli ultimi perché non siano più ultimi, gesti di condivisione, riflessione, proposta, risposta a un'umanità che, in fondo chiede di trasfigurare la società mirando a renderla più attenta ai drammi umani e alla qualità della vita.

La nostra società vince quando ogni persona, ogni gruppo sociale, si sente veramente a casa sua. In una famiglia genitori, nonni, bambini sono di casa, nessuno è escluso. Se uno ha difficoltà, anche grave, anche quando “se l'è cercata” gli altri vengono in suo aiuto, lo sostengono, il suo dolore è di tutti.

Dobbiamo riscoprire la benevolenza verso il prossimo, quella benevolenza che ho ritrovato in una frase di Mandela posta su un muro di un museo della nuova repubblica del Sudafrica: “una persona che viaggia attraverso il Paese e si ferma in un villaggio non ha bisogno di chiedere cibo o acqua: subito la gente le offre del cibo, la intrattiene. Benevolenza non significa non pensare a se stessi; significa piuttosto porsi la domanda: voglio aiutare la comunità che mi sta intorno a migliorare?” Forse dovremmo porci la stessa domanda nel nostro Paese.

Bob Kennedy nel lontano 1966 diceva: “chiunque agisca per migliorare il destino altrui o si scagli contro una ingiustizia emette una minuscola onda di speranza, onda che andrà a incontrare altre onde creando una corrente che sarà in grado di abbattere le più alte mura di oppressione e di opposizione”. Tutti insieme a costruire con coraggio, continuando a meravigliarci degli incontri che la vita ci offre e, scoprendo che ognuno di noi ha un valore infinito.



Aperte le finestre al primo sole, è primavera

a cura di

Monsignor Sergio Salvini

Dopo la lunga pausa invernale di corte e fredde giornate, in primavera la Natura si risveglia, e in tutto l'emisfero boreale, si celebra in vari modi il ritorno della vita, osservata attraverso la lente empirica, antica e popolare, dei fenomeni legati alla flora e alla fauna e al loro ciclo naturale. In primavera infatti dalla terra spuntano nuove piante, sui rami tornano gemme e boccioli, poi foglie e fiori, preludio di frutti eduli. Nascono nuove vite in seno agli animali domestici: agnelli, capretti e pulcini sono l'emblema del rinnovato accordo armonico tra la Natura e gli uomini. Tra i simboli delle feste primaverili, pagane e religiose, non mancano mai motivi floreali, ornitomorfi, zoomorfi, ritenuti bene auguranti. Basta pensare all'importanza dell'uovo pasquale per i Cristiani, all'usanza antica di colorare e donare uova sode, e più recentemente di cioccolato, o di preparare pietanze pasquali con le uova come immancabile ingrediente. *La Pasqua ebraica - la Pesah* - ricorda la liberazione degli Ebrei dalla schiavitù in Egitto; si usa consumare un pasto rituale complesso e con varianti in cui però non manca mai il *matzah*, pane azzimo, un uovo sodo, erbe amare, l'agnello, frutta secca mista a vino, verdure fresche. Tutti questi elementi rappresentano la durezza della schiavitù, la rievocazione della fuga dall'Egitto e la speranza di libertà e di una nuova vita. Se in molte culture del passato la primavera costituiva un importante momento di passaggio e di rinascita, il rifiorire ben si addice al rinnovamento interiore ed esteriore: a quello della vita e alla fertilità di ogni essere vivente.

Carissimi amici ospiti delle nostre case, una canzone dei vostri bei tempi cantava: "Aperte le finestre al primo sole, è primavera". Sia proprio il desiderio, anche fisico, di aprire, di uscire, di alleggerirsi da sciarpe e cappotti. Voglia di primavera, anche interiormente. Non c'è, infatti, una esperienza corporea, fisica, che non abbia un suo preciso risvolto interiore, affettivo, spirituale. Non è un caso che la Pasqua capiti in questa stagione ed è ovviamente la festa di primavera per eccellenza. Il tempo e i desideri, si intrecciano sempre in una armonia straordinaria, che ci fa vivere un momento bello, pieno di colori, di energie che si rinnovano, di voglia di stare insieme, in serenità. Tutto questo può allora essere tradotto in augurio, che possiamo vicendevolmente scambiarsi anche in questa Pasqua. Esso è invito affinché, tutti questi elementi della vita, della natura, della stagione rintraccino la loro radice, il loro baricentro, nella Risurrezione che non ci lascia, non ci permette di scoraggiarci, ma continua ad accompagnarci nel cammino della vita. E' bello poter trovare la dimensione interiore della Pasqua e della primavera e questo augurio diventa tanto più impegnativo quanto più ci confrontiamo con la realtà che sembra spesso esprimere un inverno senza fine. Purtroppo fatto di violenze, disperazione, angoscia di molti. Quante volte, anche in queste settimane, ci è sembrato di camminare o di brancolare nel buio, al freddo, timorosi o addirittura spaventati dal male che sembra circondare tante vite, tanti cuori. "Aperte le finestre al primo sole" non è solo un vecchio ritornello, ma può essere la metafora di cosa significhi per tutti noi vivere la primavera della Pasqua. Al sole, se vogliamo, possiamo aprire le finestre della nostra vita; la sua luce riscalderà i nostri cuori, illuminerà la nostra vita e renderà questa primavera una stagione dell'anima. Buona Pasqua a tutti cari ospiti. Come sempre Vi accompagno con l'affetto, ma soprattutto con la preghiera perché ognuno di Voi possa rivestirsi di primavera.

La gioia del cuore ci stringa la mano così da volar...lontano!

Università terza età "Papa Francesco" lezioni di degustazione del formaggio

a Cura di Chiara, Francesca e Fabio

Animatori

Mercoledì 10 febbraio, come ogni mercoledì, si è tenuto un incontro all'Università "Papa Francesco" presso il Salone San Giovanni a San Vittore Olona; relatore della lezione è stato il Dott. Rino Taglioretti, Presidente della ProLoco di San Vittore Olona, che ci ha parlato e fatto capire meglio il mondo del formaggio. Ha iniziato spiegando come i diversi tipi di formaggio vengano preparati in maniere e con lavorazioni differenti; poi ha approfondito il tema delle diverse stagionature ed infine si è soffermato sui valori nutrizionali che questo alimento fornisce. La lezione è poi proseguita su un binario più culinario: il Dott. Taglioretti ha cercato di insegnarci a riconoscere i formaggi sani e naturali da quelli più lavorati industrialmente, ma soprattutto a degustare al meglio ogni formaggio. Spiegava, per esempio, che è importante la conservazione di un formaggio ma soprattutto le ore che deve passare a temperatura ambiente prima di essere servito per far sì che sprigioni tutti i sapori intrinseci; interessante è stata anche la spiegazione su come abbinare ai diversi tipi di formaggi, vini che ne esaltino le qualità organolettiche, il sapore, che sappiano equilibrarne i picchi di gusto. Ad esempio, un Caprino cremoso e pastoso sarà controbilanciato ottimamente da un vino morbido, profumato e persistente, in grado di equilibrare l'acido del formaggio senza ammazzarne il sapore, anzi valorizzandolo e rendendone il gusto più pulito. E ancora abbinamenti come: Parmigiano Reggiano - Franciacorta, un Parmigiano invecchiato ha bisogno di uno spumante di struttura di solo Pinot nero. Burrata - Chardonnay, la dolcezza grassa della Burrata si sposa con la cremosità fresca del satén. Bitto - Morellino di Scansano, la generosità del Bitto si accompagna con la verve tannica del Morellino. Taleggio - Rosé, la dolcezza e grassezza del Taleggio fanno il paio con un Rosé non troppo strut-

turato. Gorgonzola - Pasito, le cui note di miele e spezie orientali ne ammansiscono la dolce piccantezza. La lezione si è poi conclusa con una degustazione offerta dal Dott. Taglioretti, molto

*I nostri ospiti di
Casa Famiglia
durante
un momento della
degustazione*



Le terapie non farmacologiche: LA DOLL-THERAPY

a Cura di Chiara, Francesca e Fabio

Animatori

Quest'anno la Fondazione Mantovani ha voluto mettere in atto, con la collaborazione e la supervisione del Prof. Ivo Cilesi, esperto psicoterapeuta, alcune terapie non farmacologiche, atte a curare i disturbi del comportamento. Sono state quindi introdotte la Doll-Therapy (Terapia della bambola) e la musicoterapia.

Prenderemo ora in esame la Terapia della Bambola.

Suddetta terapia prevede l'accudimento e il maternage della bambola terapeutica; l'ospite attiva relazioni tattili e affettive.

La bambola terapeutica deve possedere particolari caratteristiche: peso, dimensioni, tratti somatici, materiale, posizione gambe e braccia.

Gli esiti positivi di tale terapia sono: la diminuzione dei disturbi comportamentali (wondering, stati d'ansia, iperattività, ecc...); la stimolazione dei processi di attenzione, del dialogo e della capacità relazionale; la facilitazione dei processi emozionali; il rilassamento e la stimolazione della memoria.

La nuova proposta sembra essere stata ben accettata dagli ospiti e sembra già confermare i primi risultati positivi.



“La terapia della bambola - Doll Therapy”

Un Carnevale in allegria!

a Cura di Chiara, Francesca e Fabio

Animatori



Anche quest'anno sono venuti in Casa Famiglia a farci visita gli alunni della classe quinta della Scuola Parificata di San Vittore Olona, per festeggiare con noi il Carnevale. Questo progetto si rinnova ormai da 3 anni e arricchisce molto sia i nostri ospiti che i ragazzi che fanno loro visita.

Tra i ragazzi e i nostri ospiti si è instaurato un vero e proprio legame che ogni anno si rinnova e si rafforza, infatti ogni ospite aveva vicino a sé almeno un proprio angelo custode che lo aiutava ed incitava durante lo svolgersi del gioco.

Il pomeriggio è trascorso in un clima di totale allegria; il salone è stato addobbato con le mascherine fatte durante il laboratorio pomeridiano dai nostri Nonni, e dopo una merenda insieme a base di chiacchiere e succhi di frutta, i nostri ospiti e i bimbi hanno continuato a scherzare e ridere insieme.

Fondamentale e doveroso è ringraziare le maestre che, ancora una volta, hanno dato una mano al progetto "Casa Aperta..."



*Porte aperte
ai ragazzi
della scuola parificata
Un pomeriggio di festa
con gli ospiti*

Casa Famiglia - Casa Aperta



Lo Scaffale

a cura di Carmen Galli e Giovanni Abruzzo Giornalista

UN OTTANTADUENNE, UN GATTO E UNA FANTASTICA VACANZA

Di: J.B. Morrison
Ed. Corbaccio

Frank, nonostante l'età, non si sente vecchio: nonostante qualche acciaccio, è pur sempre un padre, un nonno e un amico di Bibi, il miccio con cui condivide la casa. Quando sua figlia lo chiama disperata perché la sua vita sta andando a rotoli, capisce che è arrivato il momento di mettersi alla prova e di far partire il Progetto di riconciliazione



VA' METTI UNA SENTINELLA

Di: Harper Lee
Ed. Feltrinelli

Arriva il romanzo ritrovato dell'autrice di "Il buio oltre la siepe", di cui questo è il seguito.

Protagonista lei, "Scout" ora ventiseienne, che va a far visita all'anziano padre.

Scoprirà verità inaspettate sulla sua famiglia, la cittadina e le persone a lei più care.



"DOLCI TENTAZIONI"

Di: Laura Mastelli

"Dolci tentazioni" – è un volume dedicato alle Ricette della Casa Famiglia di Inveruno, curato nei particolari da Laura Mastelli. Il libro è stato presentato nell'ambito delle manifestazioni del "Maggio senior" dello scorso anno, in occasione dell'apertura di Expo 2015 di Milano, che tanto interesse ha giustamente attribuito al cibo e all'alimentazione. Questo ricettario rappresenta qualcosa di unico ed "emozionante", in quanto i cuochi protagonisti delle ricette, sono gli ospiti della Casa Famiglia di Inveruno, che le hanno tramandate a figli e nipoti. Anche gli operatori e i volontari si sono cimentati come esperti di dessert, preparando torte di ogni tipo. Le stesse torte e gli stessi dolci che tanto tempo fa preparavano con amore e passione le loro mamme. Un ritorno agli anni che furono, da ricordare con "dolcezza".



a cura di

Carmen Galli

"IL MEDIATORE IMMOBILIARE"

Quando ci si vuole avvalere di un professionista per la compravendita di una proprietà è bene e necessario capire se vi è l'obbligo di pagare o non pagare un compenso sul prezzo della vendita. Il compenso del mediatore immobiliare è determinato dalle Camere di Commercio e il Codice civile stabilisce che il mediatore ha diritto sia da parte di chi vende che di chi compera a una provvigione. Necessita un contratto preliminare, chiamato compromesso perché l'affare sia concluso. Il compromesso deve essere attentamente letto per evitare poi che l'atto possa essere non risolutivo. Occorre ricordarsi che i mediatori possono esercitare e avere diritto alla provvigione solo se sono iscritti nell'albo dei mediatori.



RIMEMO

È una magica scatoletta che collegata alla TV, servirà a ricordare all'anziano quando prendere un medicinale, andare a fare analisi, recarsi dal proprio medico ma anche il giorno di una visita di un amico o di qualsiasi altra iniziativa.



Per utilizzare RIMEMO servono un televisore e una connessione ad internet.

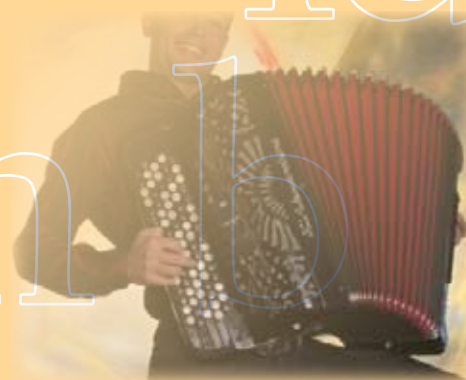
Mercoledì ore 15.00

Lezioni Università
della terza età



Ultimo Giovedì del mese

Festa dei Compleanni
con
"La Fisarmonica
di Giordano"



Buon Compleanno



GENNAIO

ALZATI MARIA 18
OLIVIERI BIANCA 25

FEBBRAIO

BOTTINI EMILIA 14

MARZO

BRESCIANI MARIA 13
CONTI ELIO 14
PARINI FELICITA 15
FORNASIERO ANNA 22
D'IPPOLITO EVELINA 31

APRILE

MEZZANZANICA ANGELA 1
FORNARI IOLE 6
PERAZZOLO MARIA CLEOFE 8
PIANTONI AGAPE 9
CERRUTI ANNA 24
DEL MONTE FIORENTINA 28
CRIBIU' ERSILIA 29

Per realizzare "FIORI DI CARTA"

Gli Ospiti di Casa Famiglia,
Il Presidente Mon. Sergio Salvini
La Coordinatrice Carmen Galli,
La Sig.ra Marinella Restelli,
Gli Animatori: Francesca e Fabio
Il Giornalista Giovanni Abruzzo

Torta di Pasqua

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di farina 0
- 200 gr di farina manitoba
- 5 uova - pepe q.b. - 25 gr di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero - 200 ml di acqua
- 70 gr di margarina - sale q.b.
- 150 gr di parmigiano reggiano grattugiato
- 100 gr di pecorino grattugiato
- 5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva



In un piccolo contenitore sciogliete il lievito di birra con l'acqua tiepida e lo zucchero. Mescolate bene e lasciare riposare per 4-5 minuti. Mettete su un piano di lavoro la metà della farina a disposizione, unite il lievito disciolto nell'acqua e lavorate fino ad ottenere una pastella. Coprite con pellicola e lasciate lievitare fin quando l'impasto sarà raddoppiato di volume (1 ora e mezza). Dopodiché unite il resto della farina, sale, pepe, le uova, olio, margarina e i formaggi ed impastate energicamente fino ad ottenere un impasto morbido. Trasferite in uno stampo o di carta usa e getta (tipo quello del panettone) rivestito con carta forno per evitare che la pasta lievitando e poi cuocendo si attacchi alla teglia. Coprite la teglia con pellicola alimentare e ponete a lievitare in ambiente caldo fin quando l'impasto arriva al bordo dello stampo. Quando la vostra torta di Pasqua al formaggio sarà lievitata eliminate la pellicola ed infornate a 200 gradi per 20 minuti poi abbassate il forno a 180 e continuate la cottura per altri 25 minuti controllando la giusta cottura, introducendo nell'impasto 1 stecco di legno che dovrà uscirne completamente asciutto e privo di pasta. N.B: quando infornate la torta di Pasqua mettetela nel piano centrale del forno mentre sul fondo mettete una piccola teglia piena d'acqua ; questa durante la cottura lentamente si trasformerà in vapore assicurando così una torta ben cotta ma non asciutta.