



4 CHIACCHIERE... *tra noi*

Foglio mensile dedicato a chi vive e lavora alla Don Pozzoli

Le fedelissime del mercatino

Anche quest'anno il nostro Mercatino natalizio – frutto della partecipazione di ospiti e parenti – ha avuto successo ed ha chiuso con un saldo di circa 900 euro, somma che verrà utilizzata per tutte le attività di Animazione del nuovo anno. Perciò, come non dire ripetutamente “Grazie” alle nostre ospiti che con attenzione e costanza hanno vegliato a turno sull'attività del Mercatino? Con discrezione ma con decisione hanno saputo gestire e suggerire gli acquisti dei visitatori, senza mai perdere d'occhio il....business. Precise e attente agli incassi, non hanno “perso un colpo” collaborando così alla buona riuscita dell'iniziativa. E un grazie anche alle “api operaie”, cioè a tutte e tutti coloro che pazientemente hanno collaborato ai lavori esposti e alle bellissime decorazioni natalizie che anche quest'anno hanno dato alla Casa di Riposo quella magica atmosfera natalizia così importante perché i nostri anziani si possano sentire ancora una volta compartecipi di una delle festività più belle e importanti.

Buon compleanno a...

Nel mese di Febbraio festeggiamo il compleanno di un bel gruppo di ospiti, sia della R.S.A. che del C.D.I.

Il primo giorno del mese a festeggiare è Faustina Dinardo, tranquilla ospite del secondo piano, seguita pochi giorni più tardi da Ada Frigerio, che invece frequenta tutti i giorni il nostro C.D.I., raccontandoci della sua Milano e del suo Lurago!! E' poi la volta di Ernesta Gandini, gentile signora molto discreta che festeggia il giorno 8, mentre il giorno seguente tocca a Franca Rovagnati, frizzante maestra in pensione celebrare la sua nascita. Chiudono la compagnia due gentiluomini: Bruno Rusconi e Mario Carpani, che presidiano il reparto al secondo piano!

AUGURONI!!



Dottoressa Emilia Cavallo, benvenuta tra noi

E' da gennaio che la dottoressa Cavallo affianca il nostro Direttore Sanitario dottoressa Maria Cebanu.,specializzata in pneumologia e proveniente da Caserta con 10 anni di esperienza, Emilia Cavallo. ha potenziato il Servizio Sanitario interno della nostra Casa di Riposo, Servizio che è uno delle attività di punta della nostra struttura. Auguri di buon lavoro alla nuova arrivata ed a tutti gli operatori sanitari della Don Pozzoli.

Auguri Sonia

Auguri di cuore alla nostra collega Sonia Verderame, operatrice O.S.S. del Centro Diurno, che il 21 di Gennaio è convolata a nozze!!!



CUCINA FACILE E VELOCE

Farfalle noci e ricotta

Ingredienti

400 g di farfalle
100 g di gherigli di noce
200 g di ricotta
2 spicchi di aglio
50 g di pecorino di media stagionatura
3 cucchiaini di olio extravergine
2 cucchiaini di paprica
1 rametto di salvia
sale

Preparazione

Pelate perfettamente i gherigli di noce, poi passateli al mixer. Fate imbiondire gli spicchi di aglio nell'olio a fuoco lento, eliminateli quando iniziano a scurire e versate nell'olio il trito di noci. Unite 2-3 foglie di salvia tritate. Alzate la fiamma e fate insaporire per 3 minuti. - Aggiungete la ricotta, amalgamate delicatamente a fuoco basso, quindi condite con il sale e la paprica. - Lessate al dente le farfalle; prima di scolarle, prelevate 2 cucchiaini dell'acqua di cottura e diluite la salsa alla ricotta. Scolate la pasta e fatela saltare per 1 minuto nella padella con la salsa alla ricotta; quindi servitela, spolverizzata con pecorino grattugiato e guarnita con le foglie di salvia

SAGGEZZA POPOLARE

Ad essere giovani si impara da vecchi