



4 CHIACCHIERE... *tra noi*

Foglio mensile dedicato a chi vive e lavora alla Don Pozzoli

CONSIDERAZIONI GENERALI

A circa 10 mesi dall'inaugurazione della nuova ala, la cui realizzazione, organizzazione e coordinamento logistico non sono stati proprio... come si suol dire "una passeggiata", vorremo fare un po' il punto sulla situazione attuale. Anche perché, parallelamente, abbiamo fatto passi avanti nel miglioramento ulteriore dei servizi per i nostri ospiti. Questo è il nostro obiettivo fondamentale che ha richiesto, richiede e continuerà a richiedere le forze migliori da parte della nostra struttura e del nostro personale.

Gli ospiti sono ad oggi 63 e vengono curati e seguiti da circa 50 tra dipendenti e liberi professionisti. Il nostro organico è stato potenziato con l'inserimento di personale infermieristico e di operatori OSS; inoltre è stata aumentata la presenza del Direttore Sanitario.

Questa "crescita" della Don Pozzoli ha di conseguenza richiesto anche una migliore e più razionale organizzazione dei piani di lavoro del personale: e questo è stato fatto, e si sta completando in questi giorni, con la collaborazione del personale stesso, in modo che l'adeguamento alle nuove necessità rispondesse ancora meglio alle reali esigenze quotidiane di tutti.

E' chiaro che spesso non è facile per un anziano lasciare la propria abitazione e la propria famiglia per entrare in una casa di riposo: perciò si è cercato di

accogliere i nuovi ospiti, anche del Centro Diurno, nel modo più attento e rispettoso così che l'integrazione nella nuova loro realtà risultasse la migliore possibile e sempre nel rispetto delle singole peculiarità di salute e caratteriali. Un grosso aiuto in tal senso è dato non solo dal valido supporto sanitario, ma anche dall'atmosfera generale alla cui "leggerezza" collaborano un po' tutti. Le camere ampie, le sale luminose, la buona cucina, le attività di svago affiancano le persone anziane nel trascorre la loro giornata, giornata non sempre facile a causa di tutte quelle problematiche psico-fisiche che accompagnano comunque il processo di invecchiamento degli esseri umani. Ogni persona che lavora alla Don Pozzoli "ce la mette tutta", con ancora qualche cosa in più: l'attenzione per coloro che dopo una vita spesso non facile che ha richiesto grinta e forza, si trovano oggi nella condizione di dover affidare ad altri la propria vulnerabilità e debolezza.

L'atmosfera familiare, che da sempre contraddistingue la nostra casa di riposo, in questo modo non viene a mancare, non solo per la frequente presenza di parenti ed amici ma grazie anche ai nostri volontari che quotidianamente dedicano tempo ai nostri anziani.

Come è logico pensare tuttavia non siamo perfetti perché la perfezione non è cosa umana: le cose importanti sono però il nostro impegno e la nostra disponibilità che non devono mai venire meno!

Buon compleanno a...

Il mese di Novembre vede solo un compleanno, quello di Domenica Tonelli, ospite del nostro Centro Diurno. Domenica, detta Ghina, è una Valtellinese purosangue, di Santa Maria, vicino a Morbegno, come spesso ama ricordare. In quei luoghi la nostra Ghina ha lasciato tanti ricordi, belli e meno belli, che ama raccontarci.

Festeggiano con lei...

Nessuno dei dipendenti della fondazione festeggia il suo compleanno a Novembre, ma segnaliamo che a festeggiare è Viviana Albini, vice presidente della Don Pozzoli!



AUGURONI!

I consigli della nonna

Sciroppo per la tosse

In caso di tosse e infiammazione alla gola esiste un rimedio completamente naturale e "low cost".

Prendete un cucchiaino abbondante di miele (meglio se miele di eucalipto) e mettetelo in una bacinella, aggiungete del succo di limone e mescolate energicamente fino ad ottenere un composto simile ad uno sciroppo.

A questo punto assumete lo sciroppo ottenuto. Ripetere l'operazione due, tre volte al dì!!

Cucina facile

Crema di broccoli

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 gr di broccoli; 1 cipolla bianca; 4 patate; sale; pepe; olio d'oliva

PROCEDIMENTO

In una capace pentola far soffriggere la cipolla tagliata sottilmente con 2 cucchiaini d'olio d'oliva; aggiungere le patate tagliate a dadini e i broccoli a pezzettini. far insaporire bene mescolando per qualche minuto. Coprire il tutto con abbondante acqua bollente e salata e far cuocere a fuoco basso e con coperchio per circa 30 minuti. Infine frullare il tutto e servire, aggiungendo un filo di olio a crudo e una macinata di pepe.

Buon appetito!!



SAGGEZZA POPOLARE
Ben fatto è meglio che ben detto

