

Leopardi a colori

Periodico Numero 1 - 2023

(Gennaio, Febbraio, Marzo, Aprile)



Editoriale	pag. 4
Compleanni	pag. 10
Raccontiamoci	pag. 12
Angolo delle golosità	pag. 14
Svago e divertimento	pag. 18



Editoriale

Dopo tre anni di assenza dall'ultima edizione del giornalino, a causa del difficile periodo vissuto durante l'emergenza sanitaria Covid-19, eccoci finalmente ritrovati con una nuova edizione di "Leopardi a colori".

Siamo davvero contenti di poter tornare a condividere con i nostri Ospiti e familiari, attimi di vita alla Leopardi.

Vita alla Leopardi

In questa rubrica troverete tutti gli eventi che si sono svolti presso la RSA Leopardi e che ci hanno visto protagonisti nei mesi di gennaio, febbraio, marzo e aprile 2023.



Mese di Gennaio



Il nuovo anno ci ha trovati pronti ad accoglierlo a braccia aperte, pieni di gioia e speranza per un nuovo inizio. Di seguito la foto di alcuni dei nostri ospiti durante la festa di fine anno.



Mese di Febbraio

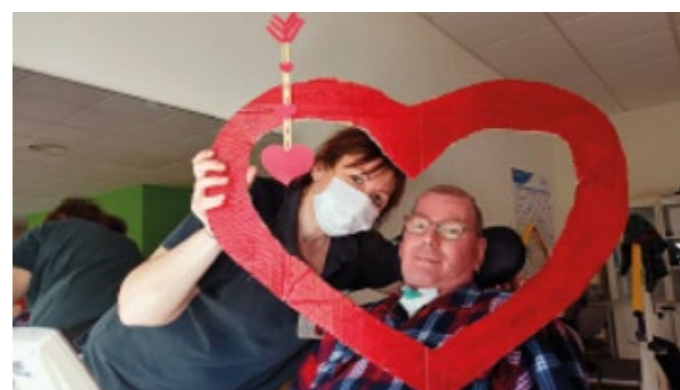


Nel corso di questo mese sono ripresi i pomeriggi musicali con musica dal vivo, dopo tre anni di stop a causa dell'emergenza Covid-19.

Il duo Lucia e Sesé è finalmente tornato in struttura: in occasione della festa di carnevale hanno rallegrato i nostri ospiti con la loro piacevole musica dal vivo, accompagnata da balli, maschere e dalle deliziose chiacchiere che abbiamo mangiato per merenda durante la festa. Hanno preso parte alla festa, oltre agli ospiti della RSA, anche i ragazzi della RSD. È stato un pomeriggio molto divertente!



Febbraio ci ha visti protagonisti anche di un'altra festività importante, dove abbiamo lasciato cadere le nostre maschere per lasciar spazio all'Amore. E come recitava Shakespeare: *"Un vero amore non sa parlare"* ma queste foto parlano da sole...



Mese di Marzo



Marzo è quel mese nel quale la luce, all'improvviso, si fa più calda e intensa.

Il grigiore dell'inverno sembra essere stato spazzato via dal primo raggio di sole, il cielo è improvvisamente azzurro e nei giardini iniziano a

spuntare i primi fiori. Tra i fiori profumati troviamo le mimose, simbolo della giornata della festa della donna. Anche quest'anno abbiamo festeggiato le nostre ospiti, donando loro dei mazzetti di mimose.

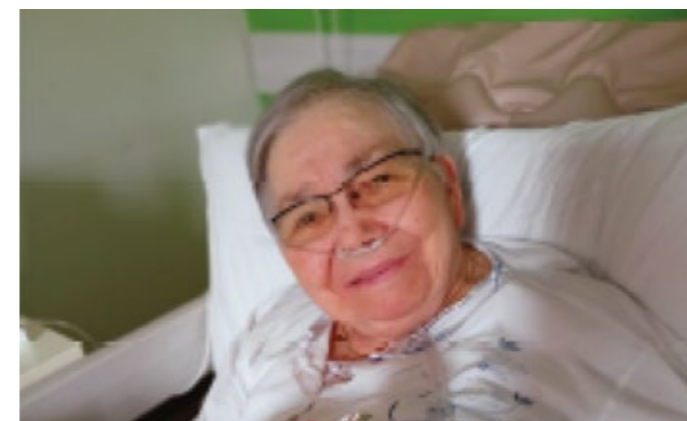
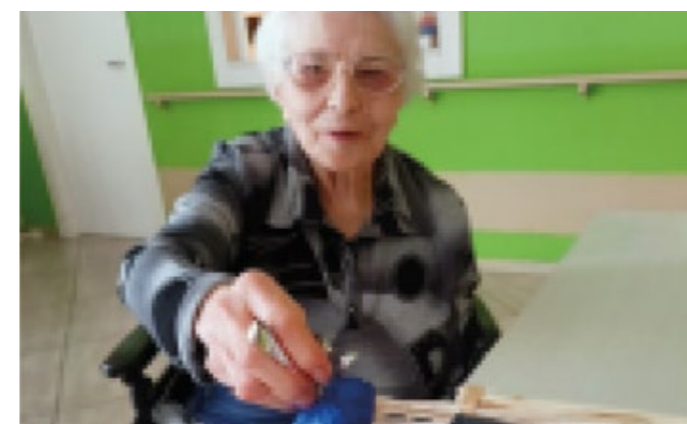


Mese di Aprile



Aprile dolce dormire... ma noi alla Leopardi siamo pieni di energia e di voglia di divertirci.

Abbiamo festeggiato Pasqua, tra dolcissimi ovetti di cioccolata e balli scatenati, accompagnati dalla musica del coro *I CANTEM INSEMA* de Milan.



Compleanni

In questa rubrica invece riportiamo i nomi degli ospiti che hanno compiuto gli anni nei mesi di gennaio, febbraio, marzo e aprile



Gennaio

Felicia
Giuseppina
Assunta
Luciano
Mirella



Febbraio

Angela F.
Erminia



Marzo

Sandro
Marianna



Aprile

Sandrina
Cesarina
Natale
Ugo
Gaetano
Emilia



Raccontiamoci

Epifania

Il termine “Befana” deriva dal greco “Epifania”, ovvero “apparizione”.

La Befana si festeggia il 6 gennaio e chiude il periodo di vacanze natalizie.

La Befana è rappresentata, nell’immaginario collettivo, da una vecchietta con il naso lungo e il mento aguzzo, che viaggiando su una scopa, porta doni a tutti i bambini.

Nella tradizione cristiana, la storia della befana è legata a quella dei Re Magi. La leggenda narra che in una freddissima notte d’inverno Baldassa-

re, Gasparre e Melchiorre, nel lungo viaggio per arrivare a Betlemme da Gesù Bambino, non riuscendo a trovare la strada, chiesero informazioni ad una vecchietta che indicò loro il cammino.

I Re Magi, invitarono la donna ad unirsi a loro, ma lei si rifiutò.

Una volta che i Re Magi se ne furono andati, essa si pentì di non averli seguiti e allora preparò un sacco pieno di dolci e si mise a cercarli, bussando ad ogni porta e regalando ad ogni bambino che incontrava dei dolcetti.



Festa della donna

L’8 marzo si festeggia in tutto il mondo la Giornata della Donna, per celebrare le conquiste sociali e politiche ottenute dalle donne negli ultimi decenni.

Ecco una poesia dedicata a tutte le donne scritta dalla **poetessa Alda Merini**.

Sorridi Donna

Sorridi donna
sorridi sempre alla vita
anche se lei non ti sorride.
Sorridi agli amori finiti
sorridi ai tuoi dolori
sorridi comunque.
Il tuo sorriso sarà
luce per il tuo cammino
faro per naviganti sperduti.
Il tuo sorriso sarà
un bacio di mamma,
un battito d’ali,
un raggio di sole per tutti.

Alda Merini



L'angolo della golosità

Torta di Mele

Per il mese di gennaio abbiamo scelto la torta di mele, uno dei dolci più amati della tradizione casalinga.

È semplice da realizzare, gli ingredienti di cui è composta la rendono soffice e morbida e il suo inconfondibile profumo ci ricorda i dolci che preparavano le nostre nonne.

Ecco la torta dei nostri ospiti, da loro molto gradita!



Ingredienti

- 300 g di zucchero
- 300 g di farina
- 100 g di burro
- 6 mele Golden
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- 200 ml di latte

Procedimento



Sbucciare le mele e tagliarle a fettine. Mescolare le uova con lo zucchero, poi unire il burro sciolto a bagnomaria o nel microonde, il latte, la farina setacciata e il lievito. Versare l'impasto in un'ampia teglia, rivestita di carta da forno, poi infilare le mele nell'impasto (le nostre ospiti hanno preferito aggiungere uno strato di mele anche sulla superficie della torta).

Spolverizzare con un cucchiaio di zucchero e cuocere la torta in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti. Controllare con uno stecchino che all'interno della torta l'impasto sia ben cotto.

Chiacchiere di Carnevale

Per il mese di febbraio abbiamo scelto di preparare le chiacchiere, buonissime e abbastanza semplici da preparare.

Fritte o al forno, rappresentano il dolce più rappresentativo di Carnevale. Noi abbiamo scelto la variante al forno. Ecco i nostri ospiti al lavoro!



Ingredienti

- 1 uovo
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cucchiaio di semi di girasoli
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 pizzico di sale
- 140 g di farina 00
- Zucchero a velo per decorare

Procedimento



In una ciotola rompiamo l'uovo e aggiungiamo un cucchiaio di zucchero. Uniamo l'olio di semi di girasole, la buccia grattugiata del limone, il sale e iniziamo a mescolare con le mani.

Aggiungiamo poco per volta la farina ed iniziamo ad impastare. Continuiamo ad impastare sul piano di lavoro infarinato fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Copriamo l'impasto e lasciamo riposare per 30 minuti. Stendiamo la pasta con il tirapasta, tagliamo l'impasto a strisce e le posizioniamo nella teglia. Cuociamo in forno a 200° per 10 minuti e spolverizziamo con zucchero a velo.



Focaccine salate

Per il mese di marzo abbiamo scelto di realizzare le focacce. La ricetta richiede pochi ingredienti, e le focacce possono essere gustate da sole, semplici o farcite con salumi o formaggi, oppure servite in tavola al posto del pane.

Ecco i nostri ospiti al lavoro!



Procedimento



In una ciotola mettiamo la farina, aggiungiamo il lievito, lo zucchero e diamo una mescolata con le mani. In un'altra ciotola versiamo l'acqua, l'olio, il latte, il sale e mescoliamo. Iniziamo ad aggiungere la farina nella ciotola con i liquidi un po' per volta. Quando si forma l'impasto, lo mettiamo sul piano di lavoro e lo lavoriamo per qualche minuto.

Lasciamo riposare l'impasto per 40 minuti, poi stendiamo l'impasto con il mattarello e formiamo dei dischi con un coppapasta o con il fondo di un bicchiere. Facciamo riposare i dischi di pasta per poterli far lievitare. Una volta lievitati formiamo delle fossette sulle focacce e cospargiamo di sale. Cuociamo a 180° per 20 minuti.



Biscotti morbidi al limone

Nel mese di aprile abbiamo preparato questi biscotti che sono dei dolci dal cuore morbido con un sapore intenso di limone, ottimi sia colazione che a merenda.



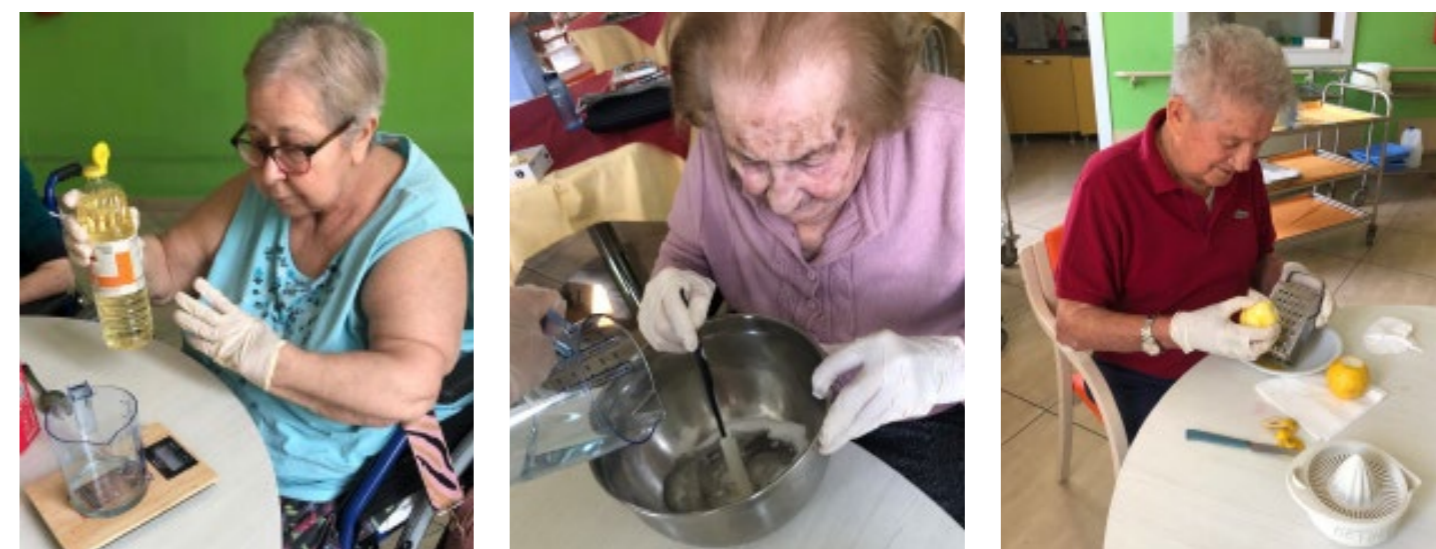
Procedimento



In una ciotola mescolare con un cucchiaio lo zucchero, la buccia grattugiata del limone, l'olio, l'uovo ed il succo di limone. Aggiungere la farina con il lievito ed il sale, mescolare fino ad avere un impasto morbido.

Staccare dall'impasto dei pezzi da 30 grammi circa e arrotolarli tra i palmi delle mani, per dare una forma tonda ai biscotti. Infine rotolare i biscotti prima nello zucchero semolato, poi nello zucchero a velo. Riporli sulla teglia con carta da forno. Cuocere per 14 minuti a 180°. Far raffreddare e servire.

- #### Ingredienti
- 230 g di farina
 - 80 g di zucchero semolato
 - 2 limoni (buccia grattugiata)
 - 30 g di succo di limone
 - 50 ml di olio di semi
 - 1 uovo
 - 1 cucchiaino di lievito per dolci
 - 1 pizzico di sale
 - zucchero a velo



Svago e divertimento



ALLORA, PIERINO, TI È PIACIUTO IL SALVADANAIO A FORMA DI AUTOMOBILE CHE TI HO REGALATO?

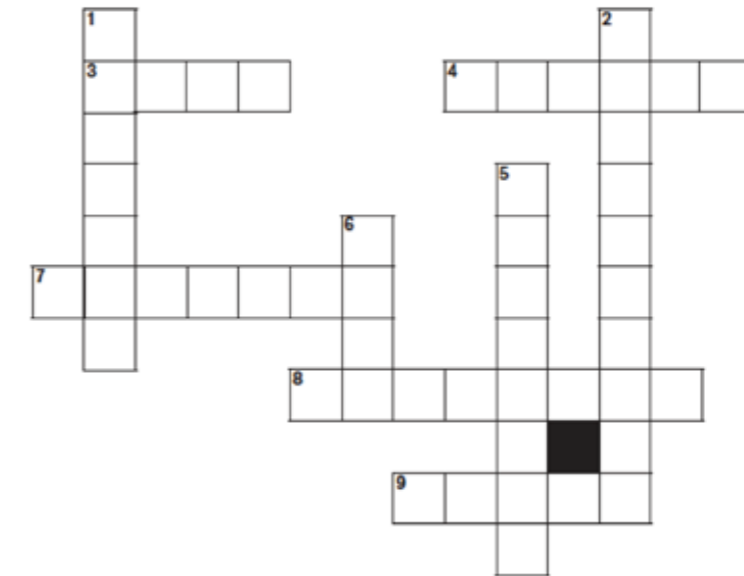


ITALIANO L2 | Scheda

Livello A2

CRUCIVERBA DEGLI ANIMALI

▪ Risolvi il cruciverba.



Orizzontali

- 3. Vive con noi e abbaia.
- 4. Vive nel mare, è grigio e mangia gli altri pesci.
- 7. Ha il collo molto lungo per mangiare le foglie sugli alberi.
- 8. È leggera, colorata e vola.
- 9. Vive con noi e miagola.

Verticali

- 1. Mangia le banane.
- 2. È un uccello molto colorato e vola.
- 5. Ha le orecchie grandi e una lunga proboscide.
- 6. È verde e salta.

CONSOLIDARE IL LESSICO DEGLI ANIMALI.

© 2022 Giunti Scuola S.r.l., Firenze | La Vita Scolastica

GIUNTI Scuola
star bene a scuola



RSA LEOPARDI

Via Sesia 1/A
Villastanza di Parabiago (MI)

**La redazione vi ringrazia e
vi aspetta per il prossimo numero
in uscita a settembre!**

Seguici su:

