

# Leopardi a colori

Periodico Numero 2 - 2023

(Maggio, Giugno, Luglio, Agosto)



Vita alla Leopardi .....	pag. 4
Compleanni .....	pag. 12
Raccontiamoci .....	pag. 14
Angolo delle golosità .....	pag. 15
Svago e divertimento .....	pag. 19



# Editoriale

Ecco il secondo numero del periodico **“Leopardi a colori”** realizzato per poter condividere con Ospiti e familiari tanti attimi di quotidianità avvenuti alla RSA/RSD Leopardi.

## Vita alla Leopardi

In questa rubrica troverete tutti gli eventi che si sono svolti presso la RSA/RSD Leopardi nei mesi di maggio, giugno, luglio e agosto 2023.



## Mese di Maggio



Maggio, il mese della Mamma, della Madonna, delle rose. Sono tanti gli eventi di questo periodo e noi li abbiamo celebrati con tanto entusiasmo, ottime occasioni per vivere momenti felici insieme.

Durante questo mese il duo **“I nuovi girasoli”** ci ha fatto trascorrere un bellissimo pomeriggio all’insegna di canzoni che hanno segnato l’infanzia e la giovinezza dei nostri Ospiti.



E non poteva mancare un pensiero alle nostre mamme che ci hanno dato la vita e con tanto amore ci hanno cresciuti e insegnato tante cose e che noi continuiamo a portare sempre nei nostri cuori.



## Mese di Giugno



Giugno...il mese in cui inizia l'estate, le giornate diventano più calde e più lunghe e questo contribuisce a mettere il buon umore. Noi all'estate abbiamo dato il benvenuto così:



In questo mese inoltre è accaduto un avvenimento molto importante: il giorno 22 **Angela ha compiuto 105 anni!** E noi l'abbiamo festeggiata tutti insieme con allegria, una torta squisita al cioccolato preparata dalla nostra cuoca Nadia, il duo "Anna e Roby" che hanno cantato per noi bellissime canzoni, con la presenza degli Ospiti della nostra Rsd, di Don Luciano, del Prevosto di Parabiago Don Maurilio e dell'assessore comunale Adriana Nebuloni, oltre ovviamente ai familiari della festeggiata. È stato molto emozionante!



## Mese di Luglio



Luglio, il mese più caldo dell'anno, ma noi siamo stati al fresco e abbiamo trascorso momenti di allegria tutti insieme.

Abbiamo trascorso un bel pomeriggio con i cantanti Lucia e Sesè che ci hanno fatto cantare e ballare insieme ai ragazzi della nostra Rsd.

Il **6 luglio** era la giornata del bacio, ecco un bellissimo collage delle nostre foto:

Il **17 luglio** abbiamo celebrato la **giornata mondiale dell'emoji** e noi non potevamo sottrarci dal realizzare le emoji per poi divertirci a fare foto tutti insieme.

Ecco alcune foto:



Luglio per i ragazzi della Rsd è il mese dei concerti e del divertimento all'insegna di musica, allegria, patatine fritte e hot-dog!

Grazie ai nostri amici della **Croce Rossa di Legnano** hanno partecipato a 3 delle 7 serate del **Rugby Sound Festival** organizzato dalla società sportiva Rugby Parabiago: **Cristina D'Avena, Serata anni '90, e Boomdabash**. Si sono divertiti un mondo, cantando e ballando tutta la sera sotto le stelle di Legnano.



## Mese di Agosto



Anche nel corso di questo mese sono stati diversi i momenti in cui abbiamo trascorso del tempo tutti insieme in allegria tra cui il pomeriggio di festa con il coro **"Cantem insemma de Milan"** e la festa di Ferragosto con la musica e il gelato di merenda per rinfrescarci. Sono stati dei bei momenti!



# Compleanni

In questa rubrica invece riportiamo i nomi degli Ospiti che hanno compiuto gli anni nei mesi di maggio, giugno, luglio e agosto.



## Maggio

*Adele*  
*Mario*



## Giugno

*Angela B.*  
*Rosa*  
*Paolina*



## Luglio

*Riccardo*  
*Elisabetta*



## Agosto

*Eva*  
*Sara*  
*Maria N.*



## Raccontiamoci

### 28-29 giugno: la barca di San Pietro



Nel nord Italia è tradizione nella notte tra il 28 e il 29 giugno lasciare in giardino una brocca piena d'acqua con dentro un albume d'uovo per tutta la notte per vedere poi al mattino il manifestarsi della **barca di San Pietro**, cioè una particolare forma assunta dall'albume nell'acqua di notte all'aperto. Si diceva infatti che la comparsa della barca di San Pietro fosse dovuta al fatto che gli Apostoli Pietro e Paolo soffiarono al suo interno dando così la forma di una barca e che questo fosse di buon auspicio per tutti.

Anche noi nel nucleo Alzheimer abbiamo realizzato la barca di San Pietro, mentre i nostri Ospiti ci raccontavano di quando anche loro da bambini la facevano con i loro genitori e nonni, rivivendo bellissimi ricordi ed emozioni.

### La notte di San Lorenzo

Il 10 agosto si celebra **San Lorenzo** e la notte delle stelle cadenti. Durante questa serata è tradizione osservare il cielo con la speranza di riuscire a cogliere qualche stella cadente e di poter così esprimere un desiderio. Questa usanza è molto antica, in passato si riteneva infatti che il destino degli uomini fosse scritto nelle stelle, e quando una stella cadeva significava che il destino non fosse più scritto e che quella persona potesse così esprimere un desiderio per cambiare il proprio futuro e realizzare un sogno.

Anche ai nostri Ospiti è stato chiesto quali sono i loro attuali desideri e di ricordare i loro più grandi desideri che hanno avuto da giovani.

Eccoli in questa foto:



## L'angolo delle golosità

È continuato nel corso di questi mesi il laboratorio di cucina, che ha visto i nostri Ospiti realizzare ricette da loro scelte, anche in base al periodo dell'anno di quel momento.

### Torta alle Fragole

Per il mese di maggio abbiamo scelto la **torta di fragole**, dolce che segna l'inizio dell'estate. Semplice da realizzare, gli ingredienti di cui è composta la rendono morbida e dolce e il suo inconfondibile profumo ricorda un'estate con i nonni. Ecco la torta dei nostri Ospiti, da loro molto gradita. Questa è la nostra ricetta:



#### Ingredienti

- 300 gr di fragole
- 3 uova
- 150 gr di zucchero
- 180 gr di farina
- 50 gr di latte
- Lievito per dolci
- Scorza di limone
- Sale
- Zucchero a velo

#### Procedimento



Montare le uova con lo zucchero e il sale. Unite il latte, la farina e infine il lievito per dolci.

Lavate e tagliate le fragole, versate il composto in una pirofila e ultimate disponendo sulla superficie le fragole. Infine infornate il dolce.

Cospargetela di zucchero a velo prima di gustarla.



## Tiramisù

Per il mese di giugno abbiamo scelto di preparare il **tiramisù**, buonissimo e semplicissimo da preparare.

Rappresenta il dolce italiano più conosciuto al mondo.

Ecco i nostri Ospiti al lavoro.



### Procedimento



Montare insieme le uova, zucchero, mascarpone e un pizzico di sale.

Comporre il tiramisù alternando strati di crema al mascarpone a strati di savoiardi imbevuti nel caffè.

Coprire la pirofila con la carta stagnola e far risposare per qualche ora in frigorifero. Prima di servire, spolverare il tiramisù con il cacao amaro.

### Ingredienti

- 3 confezioni di mascarpone
- 2 pacchi interi di savoiardi
- ½ l. di uova liquide
- 10 cucchiaini di zucchero
- 1 brocca di caffè con due cucchiaini di zucchero
- Cacao amaro
- Sale



## Salame al cioccolato

Per il mese di luglio abbiamo scelto di realizzare il **salame di cioccolato**, uno dei dolci più amati della cucina casalinga. Deve il suo nome alla somiglianza ad un vero e proprio insaccato.

Noi abbiamo scelto la variante senza uova.  
Questa la nostra ricetta:



### Procedimento



Tritate grossolanamente i biscotti. Poi porre i biscotti in un contenitore, aggiungere il cacao setacciato e lo zucchero. Mescolare bene. Sciogliere il burro nel microonde, aspettare qualche secondo che si intiepidisca e versarlo sul composto di biscotti, mescolare velocemente con un cucchiaio e contemporaneamente aggiungere i 4 cucchiaini di latte. In pochi secondi l'impasto del vostro salame di cioccolato senza uova, si rapprenderà in composto umido ma piuttosto compatto. Versate il composto in un foglio di carta da forno e con le mani dategli la forma di un salame.

Infine riponete il dolce in frigo per almeno 2- 3 ore in modo che si solidifichi.



# Cheesecake

Nel mese di agosto è stata proposta la **cheesecake**, una torta da frigo semplice da realizzare e ideale da gustare quando fa caldo.



## Procedimento



Polverizzare i biscotti con un mattarello, fondere il burro e aggiungerlo ai biscotti. Versare il tutto in una teglia e appiattire con il dorso di un cucchiaio. Porre in frigo per 30 minuti. A parte montare con le fruste il Philadelphia e il mascarpone, aggiungendo lo zucchero a velo.

Versare la crema sulla base di biscotto e livellare bene. Mettere in frigo per 12 ore. Decorare poi con la marmellata.

### Ingredienti

- 200 gr di biscotti tipo digestive
- 100 gr di burro
- 500 gr di Philadelphia
- 400 gr di mascarpone
- 6 cucchiaini di zucchero a velo
- Vaniglia
- 1 vasetto di marmellata



# Svago e divertimento





**La redazione vi ringrazia e vi  
aspetta al prossimo numero in uscita  
verso i primi di gennaio 2024!**

**RSA/RSD LEOPARDI**

Via Sesia 1/A  
Villastanza di Parabiago (MI)

Seguici su:



---

**Scansiona il codice QR e visita  
la pagina della Residenza**



---

**Centro Assistenza Clienti**

