

L'ECO del MONDO

Notizie dalla RSA CASA RACHELE

♦ LA NOSTRA STORIA ♦

STORIA DELLA FONDAZIONE ZITOMIRSKI

Nella settima parte Vi abbiamo parlato della Filosofia della Fondazione...

OTTAVA PARTE

L'attività degli Ospiti all'interno della Casa è così organizzata: Ore 7.00-8.30: Infermieri e assistenti danno il buongiorno agli Ospiti occupandosi dell'igiene personale e di eventuali medicazioni.

Per gli Ospiti che desiderano alzarsi prima delle ore 7,00 è comunque assicurato il servizio.

Dopo l'igiene personale e la vestizione, gli Ospiti non allettati, vengono accompagnati nelle sale ove verrà servita la prima colazione.

Ore 8.30-9.00: Infermieri e assistenti provvedono alla colazione

Ore 9.00-12.30: Mentre il personale riassetta le unità abitative l'Ospite svolge le attività che più gli aggradano. Per esempio:

- fisioterapia;
- intrattenersi con l'animatrice;
- aiuto al personale che sta operando nella propria unità abitativa;
- partecipazione alle attività sociali comuni;
- dedicarsi a lavori o impegni personali;
- uscire, dopo aver avvisato il personale in servizio che ne curerà la registrazione;
- svolgere piccoli lavori utili alla struttura.

Ore 12.30-13.30: Gli Ospiti si ritrovano nella sala ristorante per il pranzo che sarà servito dal personale in servizio. E' possibile consultare il menù giornaliero nel TV posto all'ingresso della Casa e al bar.

Ore 13.30-14.30: Riposo pomeridiano.

In questo periodo gli Ospiti si possono dedicare anche ad attività tranquille fermo restando il diritto al riposo per i residenti che lo desiderino.

Ore 9.30-12.30 /ore 14.00-17.30: Dal lunedì al venerdì l'animatrice organizza e allietta le giornate degli Ospiti. Il programma dell'animazione prevede attività ludiche, socializzanti, ricreative, culturali, di sollecitazione sensoriale, escursioni sul territorio, gite di un'intera giornata, ... Il programma giornaliero di animazione è riprodotto nel TV all'ingresso della Casa e al bar.

Ore 14.30-19.00: Gli Ospiti possono essere intrattenuti con attività varie. Così come al mattino l'Ospite può dedicarsi anche ad altre occupazioni.

Ore 19.00-20.00: Gli Ospiti si ritrovano nella sala da pranzo per la cena che sarà servita da infermieri e assistenti. E' possibile consultare il menù giornaliero nel TV posto all'ingresso della Casa e al bar.

Ore 20.00- 22.00: Infermieri e assistenti danno la buonanotte agli Ospiti occupandosi anche dell'igiene personale e della messa a letto.

Ore 22.00-7.00: Riposo. Durante la notte è presente in struttura il personale a cui ci si può rivolgere per qualsiasi necessità.

Carissimi,
per la nostra RSA Casa Rachele, questo 2018 continua ad essere un anno ricco di grandi novità e ammodernamenti.

Infatti, dopo l'acquisto dei letti ad altezza variabile di cui Vi ho riferito nel numero scorso, che ci ha permesso, con l'aiuto delle Vostre generose donazioni, di completare il nostro progetto di eliminazione della contenzione ai nostri Ospiti, anche il reparto ristorazione ha visto notevoli investimenti.

Per poter continuare ad offrire la doverosa qualità dei cibi e aumentare ulteriormente la varietà delle pietanze, la Cooperativa ZIVIA, che fornisce il servizio all'interno della struttura, ha investito circa 40.000 Euro: sia per la sostituzione di alcune attrezzature ritenute obsolete o non più adeguate alle preparazioni da eseguire, che per l'acquisto di altre nuove dotate di moderne e performanti tecnologie.

In particolare, sono stati acquistati:

- due forni a vapore diretto con impostazione digitale delle ricette, di cui uno a 10 teglie e uno a 7 teglie, per sostituire il forno esistente;
- due celle frigorifere, la prima per temperature superiori agli 0 gradi e la seconda con funzione di congelatore;
- un robot da cucina tagliaverdura corredato da vari dischi;
- un abbattitore di temperatura, che si va ad affiancare a quello già in uso;
- una confezionatrice sottovuoto, che insieme all'abbattitore, garantisce in ogni circostanza la giusta procedura di conservazione dei cibi;

- un carrello caldo che mantenga le caratteristiche organolettiche delle pietanze per tutto il tempo del servizio nella sala da pranzo;

- un cuocipasta che è andato a sostituire quello esistente smantellato dopo 21 anni di onorata carriera.

Questa nuova attrezzatura, unita a quella esistente, consentirà di soddisfare ogni esigenza di dieta differenziata per i nostri Ospiti e permetterà alle cuoche di preparare piatti sempre più succulenti sia per i pasti quotidiani che per i nostri progetti, di cui vi ho già riferito nei numeri scorsi, "Oggi mi piacerebbe mangiare ..." dove gli Ospiti durante l'attività di animazione scelgono democraticamente tra loro il menù, e "La tradizione nel piatto" con il quale stiamo ripercorrendo in lungo e in largo tutta l'Italia facendo emergere i più svariati ricordi nell'attività di animazione collegata.

Se vorrete potrete seguire questi progetti come tutti quelli di Casa Rachele alla nostra pagina facebook Casa Rachele Zitomirski e sul nostro sito Internet www.zitomirski.org.



◆ L'ANGOLO DEL BENESSERE ◆

PARKINSON: IL SOSTEGNO AI FAMILIARI

Nell'Eco del Nonno del mese di maggio si è analizzato quanto la malattia di Parkinson, esordio, convivenza ed evoluzione, siano eventi negativi "subiti" dai familiari e quanti sforzi prodotti dagli stessi per conoscere le caratteristiche della malattia, per imparare a gestirla, per non subirla passivamente, accettarla ed imparare a "farci i conti" tutti i giorni senza lasciarsi sopraffare dallo sconforto, con tenacia, coraggio e perseveranza ma anche consapevolezza dei propri limiti. Si sa, è una malattia cronica a lento ma progressivo decorso e prima la si inizia a trattare farmacologicamente e meglio se ne ritarda l'avanzamento. In genere ci si preoccupa e si discute su come il malato di Parkinson vive la sua condizione, ma altro aspetto, per nulla trascurabile, sono i problemi e i cambiamenti ai quali va incontro chi si occuperà del congiunto malato anche se, in definitiva, tutta la famiglia dovrà adattarsi alla situazione.

Da studi specifici in tal senso, sono emersi una serie di bisogni che coinvolgono sia la sfera psicologica che la sfera sociale del familiare stesso.

In particolare: bisogno di elaborare, accettare, comprendere i significati e le emozioni che la malattia causa sul congiunto ammalato. Questa elaborazione ed adattamento alla gestione della malattia avviene col tempo, occorre non pensare troppo alle conseguenze a lungo termine della malattia stessa, ma è necessario modulare reazioni e risposte di volta in volta funzionali; bisogno di ruolo in quanto nel familiare che assiste il malato di Parkinson (di solito il partner o i genitori) nasce l'esigenza, di per sé positiva, di sentirsi "responsabilizzati" della gestione dei compiti giornalieri assegnati loro (igiene, alimentazione, dispensa farmaci, deambulazione ecc.); bisogno di condivisione e confronto cioè trovarsi e confrontarsi con chi è nella stessa situazione, non

per piangersi addosso né per alimentare la frustrazione e i sensi di colpa, ma promuovere l'ascolto, la comprensione, il sostegno e il supporto emotivo inoltre favorire lo scambio di nozioni. Assistenza psicologica ed informazioni possono quindi rivelarsi essenziali e decisivi per aiutare sensibilmente i familiari ad affrontare questa nuova situazione. Solitamente l'intervento sulla famiglia prevede: sintetiche ma dettagliate notizie della malattia e del suo decorso, che costituisce quindi il punto di partenza per la gestione della stessa; la risoluzione dei problemi e l'accettazione dei cambiamenti delle abitudini di vita; un adeguato sostegno ed aiuto nell'elaborazione del vissuto e delle emozioni collegate alla convivenza con un familiare affetto da questa malattia cronica. La famiglia infatti se sostenuta e supportata può giocare un ruolo fondamentale nella convivenza con la malattia tale da permettere al parkinsoniano di trovare la forza e il sostegno per affrontare giorno dopo giorno la malattia stessa.

Dr. Giorgio AUGERI
Direttore Sanitario

◆ IL NOSTRO LAVORO ◆

Eccomi, sono Silvana! Sono l'assistente più anziana di questa meravigliosa realtà che è Casa Rachele. Sono tredici anni e mezzo che lavoro qui.

Arrivavo da tutt'altro contesto lavorativo e i primi giorni mi sembrava di non essere nemmeno all'altezza di ricordare i numeri delle camere e i nomi degli Ospiti, mi sentivo inadatta.

Ricordo che quando la sera andavo a dormire ripercorrev mentalmente i corridoi dei piani pensando ai nomi degli Ospiti e collegandone le facce. Ma poi è arrivato il giorno in cui mi sono chiesta: "Dove sono stata sino ad ora? Questo è quello che avrei sempre voluto fare!". Soprattutto dopo aver avuto la possibilità di fare il corso per OSS e aver preso maggiore consapevolezza del lavoro che svolgo. A me piace ridere e scherzare con i nostri Ospiti, quando riesco a strappare un sorriso alle persone meno socievoli e più appartate mi sento appagata. E poi ci sono le colleghe. Che dire, come in ogni famiglia ci sono scontri e bisticci ma il bene comune ha sempre il sopravvento e presto ritorna la pace!

In questi anni a Casa Rachele sono stati fatti passi da gigante, posso dire che siamo cresciuti tutti insieme per cercare di dare un'assistenza sempre più mirata a migliorare tutte le sfere personali dell'Ospite, sicuramente quella sanitaria e anche una altrettanto importante, quella sociale. Ma non è ancora finita, perché il percorso della crescita non ha traguardi. Per finire posso dire a voce alta che io sono orgogliosa di lavorare a Casa Rachele.

Silvana ILLUMINATI
Capoturno OSS

◆ P R O V E R B I O ◆

«Ciò che il bruco chiama fine del mondo, il resto del mondo lo chiama farfalla.»

IL NOSTRO VOLONTARIATO

Namaste!

Mi chiamo Leela e sono una volontaria AVO. Faccio servizio a Casa Rachele da ormai più di 10 anni. Inizialmente volevo rendermi utile per gli altri, ma alla fine questa esperienza ha aiutato molto anche me. Qui ho imparato molto e soprattutto ho imparato a comprendere gli altri e i loro bisogni. Ora faccio parte di un piccolo mondo dove tutti collaborano per aiutare gli Ospiti e noi stessi, ognuno con i suoi modi, parole e mansioni. Gli Ospiti sono molto attenti e sensibili, riescono a percepire i nostri problemi e pensieri; spesso loro si fidano con noi e noi ci fidiamo con loro. In particolare per me è stato di grande sostegno il Sig. Renato. Sono molto felice di far parte di questo piccolo mondo.

Vorrei concludere con una frase che i miei genitori mi hanno insegnato quando ero più piccola: "Atithi dev bhava" che tradotto in sanscrito significa "Agli Ospiti, come a Dio, quando entrano nelle nostre case, doniamo tutti noi stessi". Grazie a tutti, dal primo all'ultimo, dal cielo fino a terra.

Leela Chettri
Volontaria AVO

INCONTRO CON IL CDA

Nella mia attività lavorativa ho conosciuto tutte le strutture di "ricovero" della zona, e da 20 anni a questa parte ho sempre testimoniato pubblicamente che Casa Rachele non ha "ricoverati", ma Ospiti. La "nostra" Casa, infatti, è un albergo ed un ristorante con il massimo delle stelle! Quando Mons. Vescovo mi ha comunicato la designazione nel CDA, in quanto responsabile della Pastorale Sanitaria Diocesana, mi sono sentito a disagio, nonostante avessi gestito con successo una propria attività. Temevo un Consiglio politico con maggioranza e minoranza; mi sono ritrovato invece tra colleghi tutti orientati allo stesso fine, il benessere delle persone. Allora mi sono sentito in famiglia, giacché fin da giovane il fine precipuo del mio agire è pormi al servizio dei sofferenti (volontario Croce Verde, Infermiere, Tecnico Ortopedico, Personale di Lourdes ecc.). La Direzione è in continua ricerca di ausili innovativi per offrire maggior comfort e sicurezza, e l'acquisto di questi, nonché le opere di miglioramento dell'edificio esistente ed il gravoso lavoro preparatorio all'ampliamento della Casa sono possibili grazie all'affiatamento dei componenti il CDA e alle capacità professionali proprie di ognuno: geometri, ingegneri, avvocati, esperto finanziario. Purtroppo sono scarsi i miei incontri diretti con gli Ospiti, ma mi diletto a seguirne tutte le attività ricreative sui media: non ho mai conosciuto struttura nella quale si facesse tanta animazione: gite in montagna e al mare, feste di compleanno, grigliate e così via! Potessi ... mi prenoterei un posto!

Henricus OTTEN
Consigliere

barzelletta

Una formica e un millepiedi vengono invitati da uno scarabeo a casa per il tè.

La formica giunge puntuale mentre il millepiedi arriva con un ritardo di un'ora.

– Cosa ti è successo?

– Fuori alla porta c'è un cartello con su scritto "per favore pulirsi i piedi"

LA PAROLINA CELATA

Soluzioni del numero precedente

A STELLA La STELLA DI NATALE è una pianta tipica del periodo natalizio. La STELLA MARINA è un animale. La STELLA DELLO SCERIFFO è il suo distintivo. MARTINA STELLA è un'attrice italiana. Nascere sotto una BUONA STELLA si dice porti fortuna.

B CANNA Chi è POVERO IN CANNA non ha neanche un soldo. Lo stesso capita a chi si trova alla CANNA DEL GAS. Lo ZUCCHERO DI CANNA è un dolcificante naturale di colore bruno. BERE A CANNA significa bere direttamente dalla bottiglia, senza bicchiere. La CANNA DA PESCA si usa per pescare i pesci.

Cosa abbiamo fatto con il

TUO 5 X 1000



Letti elettrici per tutti gli Ospiti

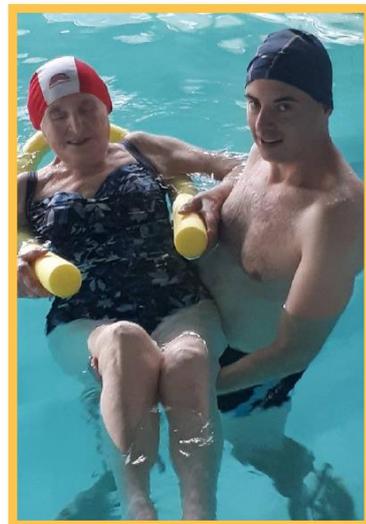
le
NOSTRE

CONCERTO
Del Coro Avv
"Insieme per

PRANZO... Con i bambini
dell'Istituto Sant'Anna



PIZZATA...
In riva al mare



IN PISCINA CON FKT



CORPUS DOMINI



E FESTE



IL FESTIVAL DELL'ESTATE

GRIGLIATA...



RECITA
DEI BIMBI DI
SANT'ANNA



UN GELATO IN RIVA AL MARE...



102 ANNI..dell'Ospite Suffia

SAN BERNARDO



Francia, 1090 - Chiaravalle-Clairvaux, 20 agosto 1153

Bernardo, dopo Roberto, Alberico e Stefano, fu padre dell'Ordine Cistercense. L'obbedienza e il bene della Chiesa lo spinsero spesso a lasciare la quiete monastica per dedicarsi alle più gravi questioni politico-religiose del suo tempo. Maestro di guida spirituale ed educatore di generazioni di santi, lascia nei suoi sermoni di commento alla Bibbia e alla liturgia, un eccezionale documento di teologia monastica, tendente, più che alla scienza, all'esperienza del mistero. Ispirò un devoto affetto all'umanità di Cristo e alla Vergine Madre. A ventidue anni si fa monaco, tirando con sé una trentina di parenti. Il monastero è quello fondato da Roberto di Molesmes a Cîteaux (Cistercium in latino, da cui cistercensi). A 25 anni divenne poi fondatore e primo abate del monastero di Chiaravalle, dove diresse sapientemente con la vita, la dottrina e l'esempio i monaci sulla via dei precetti di Dio; è riservato, quasi timido. Papa e Chiesa sono le sue stelle fisse, ma tanti ecclesiastici gli vanno di traverso. Percorse l'Europa per ristabilirvi la pace e l'unità e illuminò tutta la Chiesa con i suoi scritti e le sue ardenti esortazioni.

NON DIMENTICARE DI FARE GLI AUGURI A: OSPITI...

AGOSTO: Barghini Silvia 06/08/1924 **94 anni** ♦ Ornella Lucio 12/08/1955 **63 anni** ♦ Ansaldi Antonio 15/08/1923 **95 anni** ♦ Vapori Vittorio 18/08/1938 **80 anni** ♦ Maltese Anna 20/08/1929 **89 anni**

SETTEMBRE: Pignotti Francesco 07/09/1963 **55 anni** ♦ Arrigo Federica 23/09/1932 **86 anni** ♦ Cosenza Angiolina 27/09/1927 **91 anni** ♦ Maiano Alfredo 27/09/1929 **89 anni** ♦ Barone Rosa 20/09/1943 **75 anni**

OTTOBRE: Berlingero Maria 10/10/1923 **95 anni** ♦ Vigna Teresa 20/10/1947 **71 anni** ♦ Faraldi Carla 21/10/1933 **85 anni** ♦ Papa Raffaele 21/10/1944 **74 anni** ♦ Marzotto Marisa 23/10/1937 **81 anni** ♦ Zuppardo Laura 26/10/1941 **77 anni**

CDA...

AGOSTO: Roà Maria Cristina 15/08 ♦ Noto Rocco 26/08

SETTEMBRE: Quaroni Valentina 27/09

E OPERATORI...

AGOSTO: Longo Mirella 07/08 ♦ Vicenzi Mauro 07/08 ♦ Inconis Debora 11/08 ♦ Macrì Rosanna 14/08 ♦ Guido Cinzia 20/08 ♦ Ambesi Mara 24/08

SETTEMBRE: La Ganga Marisa 04/09 ♦ Vaccari Maria 21/09

OTTOBRE: Augeri Giorgio 01/10 ♦ Cassini Verena 10/10 ♦ Guglielmi Patrizia 16/10 ♦ Ventura Angela 27/10 ♦ Loghin Irina 29/10

DICONO DI NOI...

Riviera24.it
Vallerosa, estate a Casa Rachele all'insegna di gite ed eventi
 L'edizione 2018 del Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno. L'edizione 2018 del Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno.

Gite ed eventi
 Articolo sul giornale on-line Riviera24

Liguria 2000 News
Vallerosa. Gite, eventi e attività estive a Casa Rachele
 Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno.

Gite ed eventi
 Articolo sul giornale on-line Liguria 2000 News

SANREMO
Il Festival dell'Estate
 Articolo sul giornale on-line Sanremonews

Il Festival dell'Estate
 Articolo sul giornale on-line Sanremonews

RIVIERAPRESS.IT
Vallerosa, festa di inizio estate a Casa Rachele
 L'edizione 2018 del Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno.

Il Festival dell'Estate
 Articolo sul giornale on-line Rivierapress.it

RADIOERACLEA
Vallerosa. Gite a Casa Rachele Zibinetti al rifugio alpino Mondovi
 Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno.

Gita al rifugio Mondovi
 Articolo sul giornale on-line Radioeraclea

Riviera24.it
Vallerosa, gita al Rifugio Alpino Mondovi per gli ospiti di Casa Rachele
 Vallerosa, in provincia di Imperia, è stata inaugurata il 27 maggio con un aperitivo a Casa Rachele. In programma: il Festival dell'Estate di Vallerosa, in provincia di Imperia, dal 27 maggio al 3 giugno.

Gita al rifugio Mondovi
 Articolo sul giornale on-line Riviera24

♦ RUBRICA DELLE DONAZIONI ♦
 maggio - luglio 2018

DONATORI	IMPORTO	UTILIZZO
Festa di inizio estate	€ 485,84	Sollevatore Elettrico
Famiglia Rossi	€ 100,00	Sollevatore Elettrico
Offerta anonima	€ 38,00	Sollevatore Elettrico
In memoria di Carla Attanasio	€ 100,00	Sollevatore Elettrico

STORIA del NONNO... CON GUSTO



Carlo CANE

Carlo Cane nasce a Isolabona nel maggio del 1932 da Raffaele e Luisa: la sua, con la sorella Adelina, era la tipica famiglia contadina ligure che alternava il lavoro dei campi di inverno con le stagioni lavorative estive nella vicina Francia. Passò i primi anni della sua vita a Isolabona svolgendo lavori di tipo contadino come il taglio dei boschi e la coltivazione delle olive e della vigna. Dopo le prime esperienze di lavoro come garzone di

cucina negli alberghi in Francia nacque invece la sua passione per la cucina che lo portò a trovare in quello di cuoco il suo vero lavoro. Carlo lavorò parecchi anni in Francia in vari alberghi e poi trovò lavoro come cuoco su uno yacht di un armatore russo; per parecchi anni svolse quest'attività per l'armatore sia sullo yacht in giro per il Mediterraneo che nella villa dell'armatore a Miami. Erano famosi in famiglia i viaggi di Carlo che all'epoca era considerato un po' come il Gulliver delle favole. Il ritorno in patria ed il pensionamento lo fecero tornare alle vecchie amicizie e purtroppo a delle brutte abitudini e compagnie. Fino a pochi anni fa egli era contentissimo di raccontare a tutti le sue avventure da vecchio lupo di mare.

RAVIOLI DI GAMBERI ALL'AMERICANA

- Per la pasta fresca all'uovo: 150 gr di farina - 150 gr di semola di grano duro - 2 uova - sale qb
 1/2 cucchiaino di olio
- Per il ripieno: 350 gr di gamberi - 1-2 tuorli d'uovo - 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato
 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiaini di olio ex. v. di oliva - sale e pepe qb
- Per la bisque di gamberi: teste e carapaci dei gamberi - 25 gr di burro, 1/2 carota media
 1/2 scalogno, - 1/2 cipolla media - 1/2 bicchierino di cognac o brandy - 1/2 bicchiere di vino bianco 0,75
 l di brodo vegetale - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - sale qb, pepe qb
- Per la salsa e la finitura del piatto: La bisque di gamberi - 12 gamberi sgusciati - 2 pomodori
 maturi - 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato - 1 spicchio d'aglio - peperoncino qb - 1 bicchierino di
 cognac o brandy - 1-2 cucchiaini di olio ex. v. oliva
- Per la bisque di gamberi**
1. Sgusciare i gamberi. Mondare le verdure e tagliarle a cubetti di circa 1 cm di lato.
 2. In una casseruola lasciare appassire le verdure con il burro. Aggiungere il guscio dei crostacei e lasciarli rosolare bene, girando di tanto in tanto.
 3. Fiammeggiare con il cognac e subito dopo irrorare con il vino. Salare e pepare.
 4. Unire il concentrato di pomodoro ed il brodo caldo, quindi portare a bollore e lasciare cuocere per circa 40', finché la salsa si riduca di 1/3 ca.
 5. Filtrare la preparazione con un colino in modo da ottenere una crema semiliquida.
 6. Ripetere la bisque ad ebollizione.
 7. Regolare il sapore con sale e pepe e lasciare cuocere per 1-2' affinché i sapori si uniformino.
- Per il ripieno**
1. In un tegame far rosolare l'aglio schiacciato con l'olio. Togliere l'aglio ed aggiungere i gamberi, quindi lasciare rosolare qualche minuto e bagnare con il vino bianco.
 2. Unire un mestolino di fumetto di pesce o fondo vegetale e cuocere fino a completo assorbimento del liquido (3-4'ca).
 3. Trasferire il composto in una ciotola e aggiungere i restanti ingredienti.
- Per i ravioli**
1. Con gli ingredienti della ricetta preparare la pasta fresca all'uovo.
- Per la salsa e la finitura del piatto**
1. Sbollentare e spellare i pomodori maturi, privarli dei semi e tagliarli a cubetti.
 2. Tagliarli i gamberi a pezzetti.
 3. In una padella scaldare l'olio, aggiungere l'aglio schiacciato, il peperoncino e lasciare soffriggere leggermente. Togliere l'aglio ed unire metà del prezzemolo tritato ed i gamberi, quindi lasciare rosolare, girando di tanto in tanto.
 4. Bagnare con il cognac ed aggiungere la bisque e i pomodori.
 5. Cuocere i ravioli di pesce in acqua salata, scolarli delicatamente ed unirli alla salsa. Servire con una spolverata di prezzemolo fresco.

DONAZIONI

SOSTIENI L'ATTIVITÀ DI CASA RACHELE AIUTANDOCI AD ACQUISTARE



Sollevatore Elettrico

Per poter mobilizzare gli Ospiti in sicurezza

Le vostre offerte potranno essere inviate tramite:

Bonifico Bancario Banca Carige

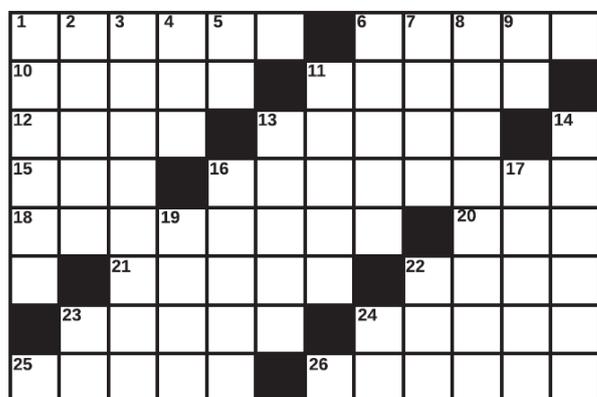
IBAN IT20 R 06175 49100 000000501680

intestato a: **Fondazione Rachele Zitomirski**

Piazza Monsignor Francesco Palmero, 1 - 18019 Vallecrosia (IM)

o **Consegnate in Segreteria**

GINNASTICA PER LA MENTE



ORIZZONTALI:

1) Rosse pietre preziose. - 6) Ci si può fare un pic-nic. - 10) E' nel paese delle meraviglie. - 11) Dolcissimo ai sensi. - 12) Alimentano i telecomandi. - 13) Le basi delle montagne. - 15) Il nome della Gardner. - 16) Non se ne incontra uno nelle vie deserte. - 18) Una gara per la conquista di un posto di lavoro. - 20) Il famoso De' Tali. - 21) Comprende i religiosi. - 22) E' sempre molto bella. 23) Consente ai cani di scovare la selvaggina. - 24) Un'arte che si ascolta. 25) Osservano il Corano. - 26) Il bar del far west.

VERTICALI:

1) Un uccello come il falco. - 2) L'albero della pace. - 3) Il segno zodiacale fra vergine e scorpione. - 4) Ghiaccio inglese. - 5) Con l'accento nega. - 6) Si orna con i braccialetti. - 7) Tratto di mare riparato. - 8) Il colle su cui si ritirava la plebe romana. - 9) Una bevanda in bustine - 11) Il Gran è negli Appennini. 13) Frumento per zuppe. - 14) Il Mandela del Sud Africa. - 16) Scrivono in versi. 17) Una lettera sul PC. - 19) Un circolo per soci. - 22) Si soffre quello d'auto. 23) Iniziali del Cantante Renga. - 24) I confini del Canada.

AGENDA DEL NONNO

Martedì 14 agosto

Tutti insieme al Festino di San Rocco

Giovedì 21 settembre

ore 12 - Festa di fine estate, ospitati dall'Associazione Marinai d'Italia di Vallecrosia

Lunedì 1 ottobre

Festino di Santa Rachele

ore 18,30 - Santa Messa Presieduta da S. E. Mons. Antonio Suetta - Vescovo di Ventimiglia - San Remo,

a seguire cena conviviale e serata danzante

Martedì 2 ottobre

Festa dei "Nonni"

...nel mese di Ottobre

- Pizzata autunnale in riva al mare

- A Margheria dei boschi per la consueta raccolta di castagne

- Castagnata a Casa Rachele

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE FONDAZIONE RACHELE ZITOMIRSKI - ONLUS

NOTO Rocco - *Presidente*
GRASSI Achille - *Vice Presidente*
QUARONI Valentina - *Segretario*

BIAMONTI Luciana - *Consigliere*
CIRICOSTA Alessandro - *Consigliere*
LANTERI Elvio - *Consigliere*

OTTEN Henricus - *Consigliere*
POGGI Claudio - *Consigliere*
ROA' Cristina - *Consigliere*

CONTATTI

Tel. 0184 25.43.38 - Fax 0184 25.45.00

casarachele@zitomirski.org - www.zitomirski.org

facebook: Casa Rachele Zitomirski

Piazza Mons. Francesco Palmero, 1 - 18019 VALLECROSA (IM)

CON IL CONTRIBUTO DI



BANCA CARIGE

Cassa di Risparmio di Genova e Imperia