FONDAZIONE DE LOZZO DA DALTO
CENTRO RESIDENZIALE PER ANZIANI

NEWS DALLA FONDAZIONE

Settembre 2020

LE TRADIZIONI DI UNA VOLTA…

Un tempo, le donne, giovani e meno giovani, erano solite recarsi al fiume per lavare i panni di casa: arrivavano al mattino presto con i cesti pieni e il "lavador", un piano di legno inclinato verso l'acqua. Bagnavano, insaponavano e strofinavano i panni, sbattendoli con forza finché l'acqua non scorreva via limpida e pulita. I cesti pesavano, le mani bruciavano, i corpi erano infreddoliti dall'acqua ghiacciata d'inverno: pesante e faticoso era il lavoro delle "lavandere" in tempi ormai passati e lontani.

I COMPLEANNI

Tanti auguri a Rita che il 28 Agosto

ha festeggiato il suo compleanno...

AUGURI AUGURI AUGURI

E non può di certo mancare il nostro appuntamento con la ricetta del mese. Il progetto Cucina infatti coinvolge alcuni ospiti della casa nella preparazione di golosità da offrire agli altri residenti, per rendere il pranzo ancora più piacevole.

Oggi nonna Pierina ci regala la ricetta:

RISI E BISI...

INGREDIENTI

360 gr di Riso
1 kg di Piselli
1 Cipolla
40 gr. Burro
Olio extravergine di oliva q.b.
50 gr di Pancetta di maiale
1,5 l di Brodo vegetale
Prezzemolo q.b.
Parmigiano grattugiato q.b
Sale marino q.b.
Pepe nero q.b.

Sgranate i piselli, lavateli bene e sistemateli in un recipiente.

Scaldate il brodo vegetale precedentemente preparato, mondate e tritate il prezzemolo e tagliate a cubetti la pancetta.

In una pentola fate soffriggere la cipolla tritata con metà burro e due cucchiai di olio e lasciatela imbiondire a fuoco dolce per una decina di minuti.

Aggiungete poi la pancetta fate rosolare e unite il prezzemolo tritato.

Dopo un paio di minuti unite i piselli con un cucchiaio d'olio, aggiungete poi il brodo e mescolate facendo cuocere per 5 minuti.

Non appena il brodo riprenderà il bollore versate il riso, aggiungete il sale e cuocetelo seguendo i tempi di cottura indicati sulla confezione, mescolando spesso.

Quasi a fine cottura aggiungete l'altra metà del burro, il parmigiano grattugiato, il pepe e, se preferite, altro prezzemolo.

Nel rispetto della massima sicurezza continuano le visite con i famigliari ma proseguono anche le videochiamate, per potersi sentirsi sempre vicini.
In entrambi i casi è richiesta la prenotazione, contattando la ns. Segreteria al numero 0438-784328 (Sig.ra Sara) durante gli orari d'ufficio o via e-mail (segreteria@delozzodadalto.it).

Redazione a cura del Servizio educativo e psicologico

Recapito telefonico 0438-784328 - indirizzo e-mail: educatore@delozzodadalto.it