

NEWS DALLA FONDAZIONE

Giugno 2020



RICORDANDO MONS. NILO TONON



Durante la S. Messa celebrata presso la cappella della Fondazione, sabato 30 maggio, Don Adriano Bazzo ha ricordato il terzo anniversario della morte di Mons. Nilo Tonon.

E' stato una presenza importante per tutte le persone che lo hanno incontrato e per la Fondazione De Lozzo – Da Dalto.

Nessuno potrà mai dimenticare i suoi celebri aneddoti e la sua disponibilità al dialogo.

GRAZIE MONS. NILO TONON

I COMPLEANNI

Tanti auguri a MARIA e REGINA che il 9 e il 10 giugno hanno festeggiato i loro compleanni ...

AUGURI AUGURI AUGURI



GRAZIE ROTARY CLUB CONEGLIANO - VITTORIO VENETO

Il Rotary Club Conegliano - Vittorio Veneto è impegnato, da molti anni, in sei aree d'intervento per creare relazioni internazionali, migliorare vite e creare un mondo migliore.

In questo periodo difficile ha lanciato una raccolta fondi per provvedere all'acquisto di termoscanner da donare alle case di riposo del distretto ex Ulss 7. L'obiettivo è di agevolare la ripresa delle visite ai propri cari, momenti essenziali per dare conforto alle persone assistite.

Anche la nostra struttura è stata destinataria di questo dono: il termoscanner di altissima precisione e totalmente automatizzato sarà posizionato all'ingresso principale della Casa al fine di rilevare la temperatura corporea dei visitatori.

Ringraziamo il Rotary Club Conegliano per questa importante ed utile donazione.



"SOPA DE TRIPE" di Nonna Piera

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 KG DI TRIPPA
1 CIPOLLA
1 CAROTA
1 COSTA DI SEDANO
100 GR DI PASSATA DI POMODORO
100 ML DI BRODO DI CARNE
4 CUCCHIAI DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
80 GR DI PARMIGIANO REGGIANO
SALE q.b.
PEPE NERO q.b.

PROCEDIMENTO

Lavare bene la trippa sotto l'acqua fredda, poi bollirla in acqua insieme alla buccia di un limone.

Successivamente tagliare la trippa a listarelle.

In una pentola fate rosolare con l'olio il sedano, la carota e la cipolla affettati.

Unite la trippa tagliata a listarelle, la passata di pomodoro e il brodo, fino a coprire tutti gli ingredienti, quindi lasciate cuocere per 3 ore a fiamma dolce.

A fine cottura insaporite con il sale e il pepe, servite a tavola con un'abbondante spolverata di parmigiano grattugiato.

LONTANI MA VICINI

Continuano le videochiamate tra ospiti e famigliari:
la tecnologia ci aiuta a sentirci più vicini.

Se desiderate effettuare una videochiamata con il vostro caro contattate il numero 0438-784328.

PROVERBIO DI NONNA SILVANA

Il postino diceva:

"Se te vol saver chi che son:

paga la multa e tasi,

cavate i zocoi e coreme drio".

Redazione a cura del Servizio educativo e psicologico

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