



Realizzato da
Fulvio Colombo

REGALIAMO PENSIERI FELICI...
LIBERA EDIZIONE

Giornale
della comunità Css la Mia Casa

Fondazione Maria Monzini,
Via Manzoni 26 Casatenovo

LA VENDETTA delle ZUCCHE di HALLOWEEN

C'era una volta in un paese lontano, la Transilvania, un castello dove Viveva una strega molto cattiva. Aveva un naso lungo, le unghie appuntite e gli occhi rotondi e gialli come quelli del diavolo. Il suo nome era Mafalda. Si divertiva a lanciare incantesimi e maledizioni contro i bambini, che venivano a disturbarla.

Era la notte di Halloween Tommaso ed Enea, andavano nelle case a fare dolcetto o scherzetto travestiti da vampiro e da fantasma. Vagavano per le strade in cerca di caramelle e biscotti, camminando arrivarono davanti ad un campo di granoturco proprio all'imbrunire. I bambini, sentendo il canto di una civetta nera che stava appollaiata su uno spaventapasseri, ebbero un po' di paura. Scapparono così verso casa, ma si persero e arrivarono vicino ad un castello. Bussarono al portone, che cigolando si aprì, videro tante zucche animate illuminate da candele che si mossero con una catena e legarono i bambini. Dopo di che li trasportarono in una prigione sotterranea ed avvisarono Mafalda. La strega furiosa presa un calderone estrasse la sua bacchetta e creò una pozione, volò nei sotterranei con la sua fidata scopa e versò sui bambini la pozione. Enea e Tommaso vennero trasformati in zucche e li buttò in mezzo a tutte le altre. Con grande sorpresa scoprirono che tutte le zucche erano bambini come loro. Si unirono contro Mafalda, cercando nel castello scovarono un costume da mostro stregato e lo utilizzarono per rubare la bacchetta.

Annularono l'incantesimo e trasformarono Mafalda in una zucca, che tutte le notti di Halloween veniva esposta nel giardino dell'asilo del paese.

L'OROSCOPIA

SCORPIONE dal 23/10 al 21/11

PIANETI DOMINANTE: Plutone e marte

ELEMENTO: aria

CARATTERISTICHE POSITIVE:

INTENSO e PASSIONALE, lo scorpione risulta AFFASCINATE e MISTERIOSO anche per la sua propensione ad essere AMANTE del RISCHIO e di tutto ciò che è inspiegabile. Essendo un ACUTO OSSERVATORE delle situazioni RARAMENTE AGISCE D'ISTINTO, preferendo ragionare prima di esporsi.

CARATTERISTICHE NEGATIVE:

Lo scorpione reclama VENDETTA quando riceve un'offesa, nei conflitti risulta FREDDO e nelle discussioni può divenire ARROGANTE .

PARTENE IDEALE: sono TORO, VERGINE e CAPRICORNO

Nella settimana dal 30/10 al 5/11 cari scorpioni, la congiunzione con plutone, vi farà avere dei risvegli lenti e traumatici. La vostra innata capacità di stuzzicare gli altri vi porterà ad entrare in conflitto con amici, colleghi e partner. Perciò se non volete incombere in estenuanti discussioni ed elaborate vendette fate i bravi.



RICETTA CONSIGLIATA:

PAN DEI MORTI...

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 min.

Cottura: 30 min.

Dosi: per 16 pezzi

Costo: Elevato



INGREDIENTI:

- Farina 00 250gr
- Biscotti secchi 100gr
- Amaretti 100gr
- Savoiardi 300gr
- Zucchero 300gr
- Lievito in polvere 10gr
- 6 albumi
- cannella in polvere 1 cucchiaio
- vin santo 100ml
- cacao amaro in polvere 50gr
- mandorle 120gr
- fichi secchi 120gr
- uvetta 120gr
- un pizzico di noce moscata

PROCEDIMENTO:

Per preparare il pan dei morti iniziate sciacquando e mettendo poi in ammollo l'uvetta in una ciotolina con acqua. Frullate i biscotti secchi, gli amaretti, i savoiardi, le mandorle (riducetele in farina) e i fichi secchi. Mette il tutto in una terrina con lo zucchero semolato, la farina, il cacao, un pizzico di noce moscata e la cannella. A questo punto scolate e strizzate per bene l'uvetta e unitela al composto, aggiungete il lievito setacciato, il vin santo e gli albumi. Cominciate ad amalgamare tutti gli ingredienti con le mani, quando il composto sarà sufficientemente compatto, trasferitelo su una spianatoia leggermente infarinata e lavoratelo con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo e abbastanza consistente. Formate un panetto e tagliate a fette da 90-100g l'una. Modellate i vari pezzi in modo da conferire loro una forma piuttosto bassa di circa 1 cm, rendeteli affusolati dalla lunghezza di circa 12-15 cm e della larghezza di 5-6cm. Cercate di non aggiungere farina in questa fase. Ricoprite una leccarda o una teglia con della carta da forno e sistemateci i vostri pan dei morti, distanziandoli di qualche cm l'uno dall'altro, in cottura tenderanno a crescere un po'. Fate cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti, quindi sfornateli, lasciateli raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo. Servite il pan dei morti solo dopo averlo lasciato riposare per almeno due giorni in questo modo si ammorbidiranno per bene.

TEATRALIZZANDO una BARZELLETTA... RIDI CHE TI PASSA.... FORSE....



- Per caso regalate ancora un tostapane a chi apre un conto? -

...CAVIARDAGE...

*“La vita, non è nient'altro che la preparazione alla **rinascita**,
alla vita eterna”*

*“Tutti i figli della terra giocano in compagnia dei colori della
speranza”*

*“**Amarsi** è la follia di toccarsi con il cuore e amarsi con un
bacio”*

*Vicino alla mia vecchia tazza ho lasciato i **pensieri***

APPUNTAMENTI SUL TERRITORIO:

Nella biblioteca di Casatenovo nel mese di novembre ci sarà
"TI RACCONTO UNA STORIA" letture ad alta voce a cura del gruppo di lettori
volontari della Biblioteca

Presentazione del libro di Gaia Spreafico "SPLENDIDE FOLLIE"

INTERVISTA AGLI OSPITI DE "LA MIA CASA"

"La mia casa" è nata nel novembre 2005 ed occupa un'ala della Fondazione Maria Monzini. È una comunità socio sanitaria per adulti disabili che ospita 10 persone. L'ingresso in comunità è sempre un momento particolare. Di seguito vi portiamo l'esperienza vissuta da alcuni ospiti.

INES

In che anno sei entrata in CSS? "2007"

Perché sei entrata? "*Perché i miei genitori non ci sono più e a casa da sola non potevo stare.*"

Com'è stato entrare in CSS? "*Quando sono entrata pensavo fosse un collegio dove gli operatori ci picchiavano. Invece poi sono stata contenta perché ero in compagnia e mi portavano a Galbiate.*"

GIACOMO

In che anno sei entrato in CSS? "2017"

Perché sei entrato? "*Perché la mamma è andata in RSA e perché non stavo troppo bene.*"

Com'è stato entrare in CSS? "*Il primo momento è stato un po' difficile, perché c'è stato un cambiamento d'ambiente, ero abituato al CRT. Poi le cose sono cambiate, andando avanti con il tempo sono migliorate adesso sono contento.*"

YLENIA

In che anno sei entrata in CSS? "2023"

Perché sei entrata? "*Perché sono stata male.*"

Com'è stato entrare in CSS? "*Non volevo entrare, è stato difficile riadattarsi alla comunità, perché prima ero in appartamento. Una cosa positiva però della CSS è che ci sono gli operatori, quando sto male ci sono.*"

DONATO

In che anno sei entrato in CSS? "*Nel 2005 sono stato uno dei primi ospiti*"

Perché sei entrato? "*Sono entrato perché per i miei parenti era diventato difficile gestirmi.*"

Com'è stato entrare in CSS? "*Sono stata contenta.*"