



Dammi tempo!



Notizie, giochi e ... per passare un po' il tempo

Anno 2015 - Padova - Volontari Veneti AITA onlus

Ottobre- Novembre 2015- N.27

TEMPO ... DI RACCOGLIERE LE IDEE
TEMPO DI...RICOMINCIARE
TEMPO DI... DARE TEMPO



Si fa per dire

Storie di ordinaria afasia

Spettacolo di musica e teatro realizzato dall'Associazione Afasici di Venezia (A.IT.A) con la collaborazione e il contributo del Centro di Servizio per il Volontariato della Provincia di Venezia

domenica 25 ottobre 2015
ore 17.00

teatro Quirino de Giorgio
piazza Zanella 29
Vigonza

offerta libera

info:

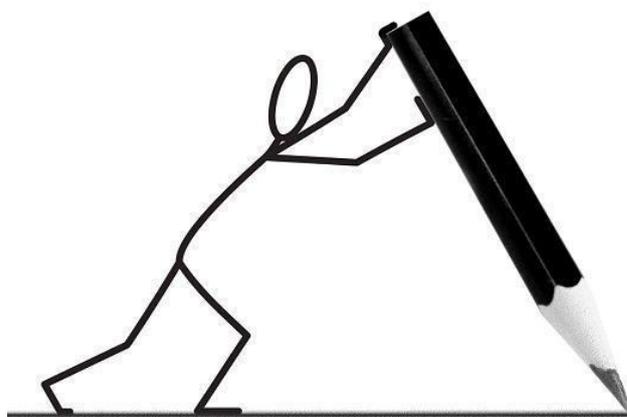
347.5890593 347.2965774

info.aitavenezia@gmail.com



Il nostro calendario delle attività

10-10-2015	Uscita e pranzo presso <i>AGRITURISMO CAPEETO</i> a Salboro
17-10-2015	<i>GIORNATA DELL'AFASIA</i> : banchetti informativi con offerta di eriche a Piazzale Chiesa S.Stefano di Brusegana- ospedale di Piove di sacco- Supermercati Alì ad Abano terme e Arcella
25-10-2015	<i>SPETTACOLO TEATRALE A VIGONZA</i> organizzato dall'A.IT.A di Venezia (ore 17, teatro Quirino de Giorgio-piazza Zanella,29)
14-11-2015	GIORNALINO (consegna) e Proiezione DVD dell'intervento fatto al Congresso dal prof. Fabio Veglia su " <i>Sessualità e disabilità</i> "
21-11-2015	<i>CORO</i>
05-12-2015	<i>YOGA DELLA RISATA</i>
19-12- 2015	<i>PRANZO DI NATALE</i>



LE PIU' BELLE CITAZIONI

Proposte da Antonio e Manuela

Le parole che si dicono con gli occhi, con le mani,
con gli abbracci, con la pelle
sono le migliori che si possono dire.
E le migliori che si possano ascoltare.
(ERE'SIA)

Quando senti qualcosa che ti fa vibrare il cuore
non domandarti mai cosa sia,
ma vivilo sino in fondo,
perché' quel brivido quella sensazione si chiama VITA.
(Alda Merini)

Le cose succedono, non le puoi fermare.
Bisogna saper passare in mezzo ai giorni tristi
per raggiungere quelli felici!
Mi piacciono i gesti spontanei
quelli che nascono dal cuore
quelli che non sono dettati
da interessi o secondi fini
Mi piace la gente come me.
(Alda Merini)

Credo che ogni tanto bisognerebbe non pensare
ma vivere, vivere di quei sorrisi spontanei,
degli abbracci inaspettati.
Vivere DI EMOZIONI vere,
i quelle che si infilano nelle ossa
E FANNO VENIRE I BRIVIDI.
Credo che ogni tanto bisognerebbe smettere
di chiedersi PERCHE'
e buttarsi per vedere cosa succede.
(ANONIMO)

La nostra prima uscita

VIVA LA NATURA

Capecto è un agriturismo nella prima periferia di Padova, zona Salboro. E' una casa di campagna circondata da campi dove vengono coltivate tanti tipi di verdure, patate, pomodori e altri adibiti a vigne. Ad allietare i visitatori, ed in particolare modo i bambini, ci sono gli animali della fattoria nei recinti circostanti. Gli asinelli sono i primi ad incontrarci con i loro nomi particolari che ricordano città di tutto il mondo: Caracas, Pola ecc. Si fanno accarezzare e spazzolare, non disdegnando qualche pezzo di carota e di mela. Più avanti ci sono i maiali, grandi e piccoli, giocano tra di loro belli pasciuti e prima o poi, purtroppo finiranno in tegame o affettati. Un po' più lontano stazionano le pecore, le galline e i conigli. Ieri 10 ottobre noi dell'A.IT.A ci siamo ritrovati in questo agriturismo. Eravamo un bel gruppo di 26 persone. Dopo un incontro con le guide che ci hanno illustrato le caratteristiche del posto e letto una storia sull'importanza di essere sempre se stessi abbiamo fatto una passeggiata soffermandoci nei vari recinti. Gli animali erano tranquilli e socievoli, ben curati e assistiti dal personale. Al termine del giro ci aspettava Manuela per un simpatico laboratorio di manualità. Dovevamo costruire con la carta un bel cappello d'asino con tanto di orecchie e decorazioni! E dopo il lavoro... il pranzo. Eccoci seduti attorno ad un bel tavolo rettangolare molto rustico in attesa di assaggiare i piatti della casa.

Il menu era così composto: risotto ai funghi e tagliatelle al ragù (che a detta di qualcuno erano ottime), coniglio al coccio (cioè cotto in tegame di terracotta) con sugo di verdure e polenta morbida, zucchine e cimette di cavolo lessi, patate al forno e verdure crude miste, assaggio di dolci: una fetta di torta di mele, i zaletti, crostata di marmellata ovviamente fatti in casa, il tutto bagnato da vino bianco e rosso di produzione propria e acqua.

Alla fine un buon caffè e, per chi ha voluto, un goccetto di grappa per farla completa.



L'ambiente è casereccio ed accogliente, fuori dall'inquinamento e dai rumori della città, dove si sente solo il trattore che rimasta il terreno per prepararlo a nuove semine. Il tempo non è stato a nostro favore perché tirava un venticello autunnale e grosse nuvole grigie si rincorrevano in cielo. Per fortuna siamo riusciti a completare l'attività all'aperto. Durante il pranzo ci siamo scambiati qualche chiacchiera e qualche idea di progetti futuri. E' stata sicuramente una bella occasione per ritrovarci insieme e poterci conoscere un po' di più, lasciando da parte gli impegni che ognuno di noi deve affrontare di giorno in giorno. Vista la buona riuscita della giornata, tutti saremmo d'accordo nel ripetere questa esperienza, per assaggiare altre prelibatezze e assaporare la natura sotto un'altra veste magari quella primaverile.



Manuela e Antonio



Tempo di vendemmia

Vendemmia 2015

Sabato 12 settembre con una bella giornata di sole, si è vendemmiato.

A Montemerlo, sotto i Colli Euganei, dove abitavano i miei genitori si trova il vigneto.

Quest'anno l'estate è stata calda l'uva si è ben maturata e il vino sarà buono.

A fine mattina abbiamo terminato di raccogliere e macinare l'uva.

Dopo avere pranzato all'aperto, sotto il pergolato, gli amici di mio figlio Matteo ci hanno fatto una bella sorpresa allietandoci e cantando canzoni anni 70 accompagnati da chitarra e contrabbasso.

Nel tardo pomeriggio ho preparato i "sugoli" raccogliendo il mosto dell'uva appena spremuta, aggiungendo farina e zucchero e facendoli bollire. I sugoli sono un dolce a freddo che viene mangiato come dessert.

Alla sera ero stanca ma felice di avere trascorso una giornata bellissima.

La vendemmia mi porta indietro negli anni e mi fa rivivere i bei momenti vissuti con i miei famigliari quando ero giovane.

Rosanna Baù



Sugoli

I sugoli sono dei budini veneti caratterizzati da un colore molto carico, dato dal mosto d'uva usato per la preparazione. I sugoli sono dei dolci davvero veloci da fare e semplici sia per la quantità di ingredienti (solo 3: mosto d'uva, farina e zucchero) che per la preparazione in sé. Vengono preparati durante tutto l'anno. Volendo il mosto d'uva può essere sia comprato già pronto che fatto in casa; per questo sbollentare in acqua calda 1,5 kg di acini d'uva, scolarli e passarli al setaccio.

INGREDIENTI

- ❖ Mosto d'uva 1 lt
- ❖ Farina 80 gr
- ❖ Zucchero 60 gr



Preparazione:

In una pentola non sul fuoco mescolare la farina con lo zucchero, unire poco alla volta il mosto d'uva mescolando con una frusta e non appena la crema è liscia e senza grumi mettere la pentola sul fuoco. Far cuocere questa fino a che non inizia a sobbollire.

Dividere ora il composto dei sugoli in coppette monoporzione, avvolgere ciascuno di questi nella pellicola da cucina e far raffreddare in frigo.

Dopo circa un paio d'ore i sugoli sono pronti per rovesciarli nei piatti e servirli.

Di Rosanna Baù

Notizie & Curiosità

ALLENIAMO LA MENTE

I nostri organi col tempo si usurano ed il cervello non fa eccezione. Molti cambiamenti sono prevedibili, per esempio, invecchiando, calano la memoria ed i tempi di reazione, anche se migliorano la conoscenza di una lingua e la saggezza. Molti fattori influenzano l'invecchiamento sia in modo positivo che negativo. Alcuni fattori non sono modificabili come per esempio la genetica o le patologie, ma altri dipendono da noi come: l'educazione allo studio, l'interesse ad ampliare la cultura, il mantenere il cervello in esercizio, l'esercizio fisico che permette un'adeguata irrorazione cerebrale. Purtroppo non esistono farmaci in grado di eliminare l'età che avanza.



Antonio Z. (adattamento da "Famiglia Cristiana" del 3-08-2015)

DALLA TURCHIA

In Turchia, nella città di Kilis, al confine con la Siria, il 5 agosto 2015 due sposini turchi hanno festeggiato il loro matrimonio con 4000 profughi siriani in fuga dall'Isis. Le nozze in Turchia si festeggiano dal martedì al giovedì e culminano con un sontuoso banchetto.

Questi invece due sposini hanno contattato l'organizzazione che si occupa dei rifugiati e le hanno dato tutti i loro risparmi per offrire un pasto caldo ad ognuno dei rifugiati del campo vicino.

L'idea di questa festa di matrimonio è venuta al padre dello sposo, che è stato contento di accettarla. Meno entusiasta era stata la sposa, ma solo in un primo momento, poi anche lei ha aderito volentieri alla proposta ed ha partecipato felice al pranzo insieme agli ospiti del campo profughi.



Antonio Z. (adattamento dall'ANSA del 6 -08-2015)

UN GIN CON LE FORMICHE

a cura di Lorenzo

Cosa poteva nascere dalla **collaborazione** tra una **distilleria inglese** e un laboratorio di cibi innovativi di



Copenhagen? Sicuramente qualcosa di insolito ed esplosivo. Si tratta infatti di un gin molto speciale: il suo gusto di aromi e limone ha una provenienza particolare, in quanto deriva dall'utilizzo di formiche. Avete capito bene: questo gin, dal modico prezzo di 200 corone a bottiglia (circa 280 euro), viene distillato a partire dalle formiche; **ogni bottiglia contiene all'incirca l'acido prodotto da 62 formiche.** Il "concentrato di formica" si ottiene prendendo le formiche e immergendole nell'etanolo; dopodiché può essere sintetizzato. Ovviamente, questo gin, dal nome "*Anty Gin*", deve il suo aroma speciale anche a numerose spezie ed erbe selvatiche (come le ortiche o il ginepro) che i suoi creatori hanno ben pensato di aggiungere alla ricetta. In un'intervista il proprietario della distilleria ha dichiarato che **questo gin è un tentativo di far capire al mondo occidentale che gli insetti possono essere portati sulle nostre tavole** con risultati positivi.

E voi, cosa ne pensate?



10 RAGIONI PER MANGIARE PESCE

Contiene grassi buoni.

L'effetto di un aumento nella quantità di acidi grassi monoinsaturi e di acidi grassi polinsaturi Omega-3 produce numerosi effetti benefici per la salute. Si associa ad una minor mortalità per i malati cardiovascolari e a una maggiore aspettativa di vita.

Fornisce proteine.

Come quelle di carne ed uova, le proteine del pesce forniscono tutti gli aminoacidi essenziali di cui il nostro organismo ha bisogno.

Abbassa il colesterolo.

Il pesce azzurro è ricco di acidi grassi Omega-3, che aumentano il colesterolo "buono" (HDL) e diminuiscono il "cattivo" (LDL).

Contiene vitamine.

Fornisce vitamina A, essenziale per la vista e per mantenere la pelle e i tessuti dell'epidermide sani; vitamina D, fondamentale per l'assorbimento del calcio e del fosforo e vitamina B 12 per il metabolismo del corpo umano.

Ti "mineralizza".

Possiede calcio, indispensabile per ossa e denti, magnesio per il funzionamento dei muscoli e fosforo essenziale per il nostro cervello.

E' anticancerogeno.

Gli esperti assicurano che gli Omega-3 riducono la crescita delle cellule cancerogene umane e contribuiscono ad attivare le difese contro alcuni tipi di cancro.

Se sei incinta...

Secondo uno studio della Facoltà di Medicina di Harvard, le donne che in gravidanza mangiano pesce aumentano la capacità cognitiva del loro bebè.

E' digestivo.

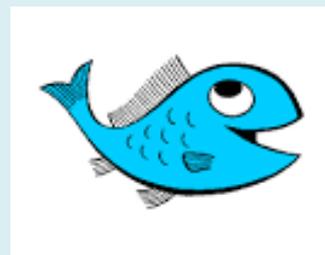
Fa bene, soprattutto allo stomaco: è molto digestivo per il basso contenuto di collagene e le sue proteine poco fibrose, anche se quelli azzurri possono essere pesanti da digerire se cucinati fritti o farciti.

Molta varietà.

Non solo ce ne sono tante varietà per accontentare tutti i palati, ma ogni tipo di pesce offre vantaggi specifici. Il bianco ha poche calorie, giusto per saziare senza ingrassare e quello azzurro è ricco di Omega-3 e Omega-6.

...ed è buonissimo.

Si può cucinare in tantissimi modi e lo si può acquistare in molti modi: in scatola, congelato, fresco. Ed è sempre buonissimo.



Adattamento da sito <http://guidecucina.pianetadonna.it>

RICONOSCERE IL PESCE GIUSTO...

Quando noi andiamo a comprare il pesce facciamo in modo che non sia troppo piccolo, perché il pesce troppo piccolo non ha avuto il tempo necessario per riprodursi.

Per esempio l'orata ed il nasello devono avere una lunghezza minima di 20 cm e lo sgombero di 18cm.

Anche per i pesci esiste una stagionalità come per la frutta e la verdura. E' vietato pescare quando si riproducono o si spingono verso mari lontani alla ricerca del cibo.

Antonio Z. (adattamento da "Altro Consumo")



Notizie da Margherita & Giovanni

ESSERE IN ITALIA E CHIEDERSI COME MAI

Questa estate siamo stati 10 giorni in Calabria e non sto a dirvi quanto sia bella, quanto i suoi paesaggi siano dei dipinti di illustri pittori, di quanto il mare abbia un colore non ben definito per quante sfumature possiede.

Non vi dirò niente di tutto questo. Vi racconterò delle persone. Sì delle persone meravigliose.

Abbiamo girato parecchi paesi e ovunque c'era ospitalità, cortesia e gentilezza. Potevi fermarti per chiedere informazioni senza che nessuno cominciasse a suonare per farti affrettare.

Non sapevi dove andare? C'era pronto qualcuno che ti accompagnava.

C'è capitata la sventura di rompere l'auto il 15 agosto in un posto dove non conoscevamo nessuno.

Ebbene, tramite telefonate di un proprietario di un agriturismo, un bravo e giovane meccanico ci ha presi sotto la sua ala. Dopo un'interminabile susseguirsi di chiamate telefoniche è riuscito a trovare il pezzo dell'auto, quindi ci ha accompagnati in un albergo, per riprenderci il giorno dopo quando il lavoro era stato eseguito.

Dubitiamo che qui sarebbe successo la stessa cosa, tanto è vero che, mentre tornavamo a casa, ad ogni fermata che facevamo, la nostra esclamazione era "Stiamo tornando a casa".



Margherita e Giovanni

Favola per momenti tristi

C'era una volta un uomo cresciuto tra tante difficoltà, nato da una famiglia povera in tempi dove tutto sembrava congiurare contro.

Quello che non gli mancava era l'affetto dei suoi cari e lui, con grande sacrifici, lavorando si mantenne agli studi, trovando pure il tempo da dedicare a se stesso per svago e sport. Riuscì a formarsi una famiglia e, lavorando alacremente, riuscì a crearsi anche un'attività che gli dava tranquillità economica.

Sembrava il coronamento di un sogno, quando un brutto giorno, a causa di un'imprevista calamità naturale si ritrovò solo, avendo perso tutto e tutti. Fede e speranza comprese.

Era disperato, quando su un alberello rimasto in piedi in mezzo a quella distruzione, si posò un usignolo che con il suo canto melodioso sembrò gli dicesse "Abbi coraggio e gioisci perché sei ancora vivo!"

Questo canto risvegliò dal torpore quell'uomo, ricco ormai solo di tristezza e pensieri negativi, facendolo ritornare a quand'era bambino, ai dolci baci, alle tenere carezze ed agli abbracci calorosi della mamma, alle parole affettuose del papà che gli diceva: "Non devi mai farti prendere dalla paura e arrenderti. Devi avere coraggio, aiutati che il Ciel t'aiuta!"

Quell'uomo, riavutosi, ha abbandonato la comprensibile tristezza, ha ritrovato l'entusiasmo e voglia di fare che erano stati da sempre il propellente della sua vita ed ha ricominciato da capo, ricreandosi nuovi affetti e riabbracciando con gioia vecchi sogni da realizzare.

La morale di questa favola è che tutti possiamo essere tristi e passare attraverso situazioni difficili, ma non dobbiamo aver paura, a volte basta davvero poco, come quel melodioso canto di usignolo, una parola, una carezza, un sorriso, un ricordo per ripartire e godere di nuovo insieme il sapore ed il gusto della vita.

Giampaolo Ferrari

Filastrocche per bambini

Armando Missaglia

Al teatro Bianchini

Cola testa sui cussini
Cole recie una par banda
Nana... nana... nana
*(Al teatro Bianchini, con la testa sui
cuscini, con le orecchie una per
banda, nanna, nanna, nanna)*

Nina nana

bambin de Dio
gh'è to nono che te cuna
che col ciaro dela luna
cantaremo la nina nana
zoà ...zoà...zoà
*(ninna nanna bambin di Dio ,c'è tuo
nonno che ti culla che col chiaro della
luna canteremo la ninna nanna)*

Soto la nappa del me camin

Ghe gera un vecio contadin
Che sonava la chitarra
Uno, do, tre...sbara!!
*(sotto la cappa del mio camino c'era un
vecchio contadino che suonava la
chitarra, uno, due ,tre para)*

Manina bela

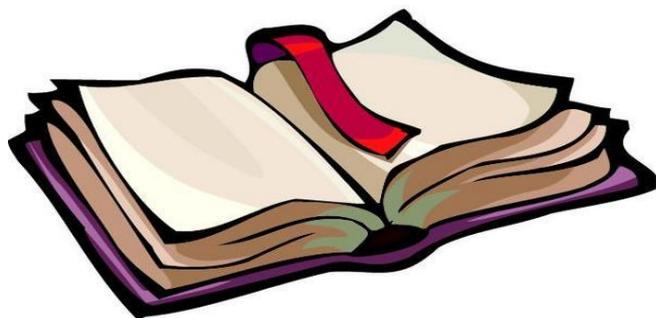
Dove sito stà?
A pan e late
Dove xelo el late?
Soto la scala
Dove xela la scala?
El bobò la ga brusà
Dove xelo el bobò
L'acqua lo gà stuà
Dove xela l'acqua?
El bobò la ga bevù
Dove xelo el bobò
A caminare cola mora
Zavata...zavata.. zavata
*(Manina bella, dove sei stata? A pane e
latte. Dov'è il latte? Sotto la scala. Dov'è
la scala ? il fuoco l'ha bruciata. Dov'è il
fuoco? L'acqua l'ha spento. Dov'è l'acqua?
Il fuoco l'ha bevuta. Dov'è il fuoco? A
camminare con la mora .
Ciabatta...ciabatta.. ciabatta)*

La pimpin pinela

La pimpinà
La vol basetti
Dal so papà
Ma el so papà
No ghe ne ga
Tuti par tera semo cascà
*(La pimpinella la pimpinà vuole i bacetti
dal suo papà, ma il suo papà non ne ha
tutti per terra siamo caduti)*

Din don dan

Dove sito sta?
Dala mama, dal papà
Cossa te gai dà?
Pan e late
Cate...cate...cate
*(din don dan, dove sei
stato, dalla mamma e
dal papà, cosa ti hanno
dato? Pane e latte
cate,cate, cate)*



Giro giro tondo

El pan xè in forno
Se el xè coto
Damene un toco
Se el xe cruo
Asselo là
Che mezzogiorno xè sonà
*(giro girotondo in pane è nel
forno, se è cotto dammene un
pezzo, se è crudo lascialo là,
che mezzogiorno è suonato)*

Tirin tirin tirina

La gata va in cucina
La rompe le scodele
La rompe le più bele
La lassa le più brute
La fa saltar le pute
Le pute no vol saltare
El papà le porta in piassa
La mamma le sculassa
*(Tirin tirin tirina la gatta va in
cucina, rompe le scodelle, rompe
le più belle. Lascia le più brutte, fa
saltare le bambine. Le bambine
non vogliono saltare, il papà le
porta in piazza. La mamma le
sculaccia)*

La fiaba del sior Intento

La fiaba del sior Intento
Che dura poco tempo che mai no la se destriga
Vuto che te la conta o che te la diga?

- DIMMELA

No se dise mai che te me la diga
Parchè la fiaba del sior Intento la dura molto
tempo

E mai no la se destriga
Vuto che te la conta o che te la diga?

CONTAMELA

No se dise mai che te me la conti
Parchè questa xe la storia del sior Intento.....

*(Questa è la fiaba del signor Intento, che dura
poco tempo e mai non finisce vuoi che te la
racconti o te la dica? Dimmela. Non si dice
dimmela perché questa è la fiaba del signor
Intento che dura molto tempo e mai non
finisce, vuoi che te la racconti o te la dica?
Raccontamela. Non si dice raccontamela,
perché questa è la storia....)*



Notizie d'un tempo

(Armando Missaglia)

VIAGGIO IN TERZA CLASSE DA PADOVA A VENEZIA NEL 1851

Venezia ,7 giugno 1851

Caro amico,

ho lasciato ieri la mia vecchia Padova per recarmi nella regina dell'Adriatico.

Oh! Che viaggio!

Sbalzato da destra a sinistra e viceversa in uno di quei cassoni della strada ferrata che diconsi "vagoni dei terzi posti", giunsi a Venezia con le osse peste. Se giovasse vorrei scrivere a quei signori della strada ferrata così: il rispettabile pubblico che viaggia nei terzi posti, al quale io appartengo, vi prego di far accomodare il tronco da Padova a Marghera, poiché i viaggiatori in quei vostri cassoni, non possono rimaner seduti, perché sbalzati dal nord al sud. Si predica la pace, ma vivadio non so qual pace io abbia goduto ieri sulla vostra strada. E poi un'altra cosa vi devo dire: quando vi sono cassoni disponibili, e ne avete tanti, ordinate ai vostri dipendenti che li attacchino al convoglio, così i viaggiatori non staranno ammonticchiati gli uni sugli altri. Le molle durissime fan cozzare l'un contro l'altro i disgraziati accumulati in quei forni, mentre anche le pecore adesso che fa caldo stanno volentieri distanti le une dalle altre.

Un po' di umanità, signori della strada ferrata, per il pubblico che paga.

Caro amico, fa pubblicare questa mia in modo che tutta Padova conosca lo sconcio.

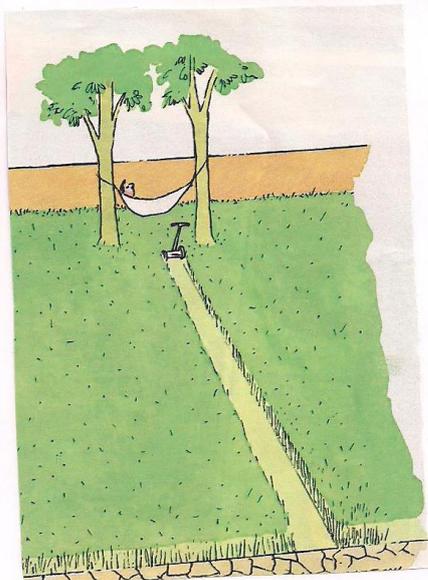
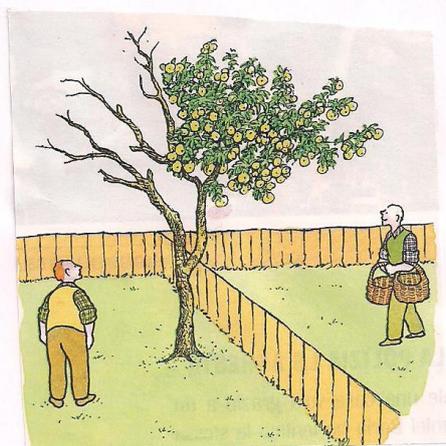
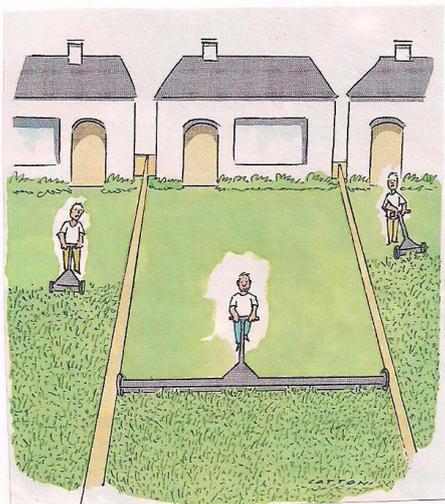
Ti saluto con affetto

Tuo A. Z

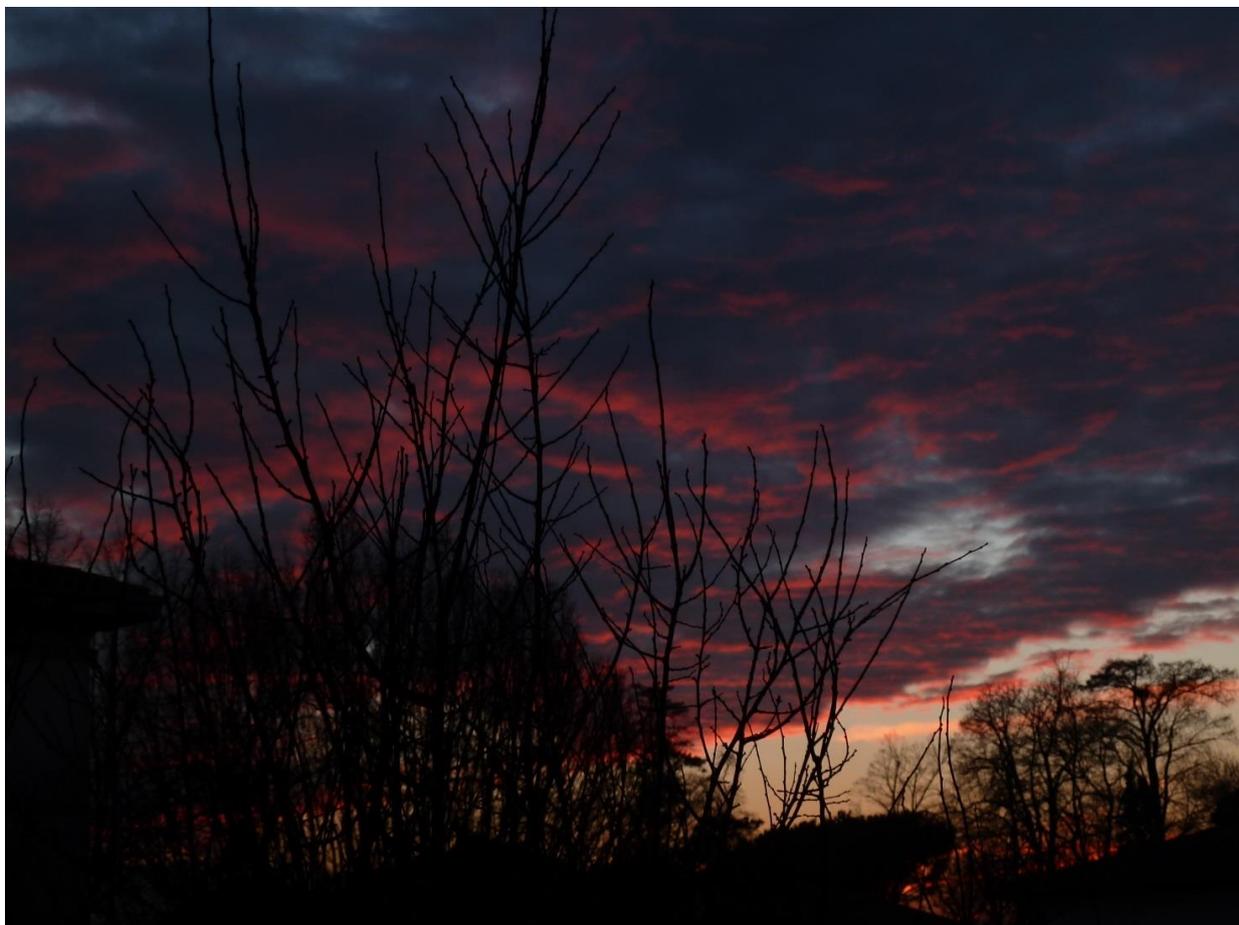


ARMIS (Da un vecchio giornale di Padova)

Per ridere un po' (da Gesuino)



Fotografia d'autore



Ancora una volta dobbiamo festeggiare **Elisa Mavolo**, la nostra fotografa ufficiale per un successo!
Con questo bellissimo tramonto ha vinto il secondo premio al concorso fotografico tenuto in agosto all'abbazia Pisani di Villa del Conte.

A chi mancasse già il caldo...la Nostra ESTATE

LA MIA ESTATE 2015

A me piace molto la montagna, non sono andato in vacanza, però sono andato a trovare Silvia e Carlo che erano in campeggio a Valmalene, località di Castello Tesino.

Era una bella giornata di sole!

Io sono anche un appassionato di storia, quindi sono andato anche a visitare Marzabotto, sull'Appennino Emiliano. Ho visto i luoghi dell'eccidio nazi-fascista del 1944. Mi ha colpito il silenzio, un silenzio che urla ancora per quelle crudeltà.

Poi ho anche partecipato al pranzo di Ferragosto con i miei compagni della classe 1944!

Gianni Zanellato



LEVICO TERME

Ho trascorso il mese di luglio a Levico Terme in provincia di Trento.

Levico Terme è una ridente cittadina situata nel punto più alto del fondovalle della Valsugana a 520 metri sul livello del mare. Vi si trova un grazioso lago circondato da bosco e spiaggia, da cui nasce il fiume Brenta. La cittadina è dominata dalle montagne del gruppo del Lagorai con il monte Fronte e il monte Panarotta e dalla zona degli altipiani con Cima Vezzena e Lavarone.

Il lago di Levico si è formato in tempi abbastanza recenti a causa di uno sbarramento alluvionale del tratto di valle compreso tra il colle di Tenna e la Canzana da parte del Rio Vignola e del Rio Maggiore con emissari alcuni ruscelli. E' il secondo lago interamente Trentino, lungo 2840 metri e largo 950 metri. Sulle sue sponde si trova il Lido e un bellissimo parco, il clima è mite. Le origini di Levico si fanno risalire all'età del ferro ma il suo insediamento è avvenuto in epoca romana come testimoniano alcuni ritrovamenti:

oggetti, monete e un sarcofago di età imperiale.

Il significato del nome Levico potrebbe essere di origine celtica LEACK o LEWA cioè pietra di confine oppure di origine latina PRAEDIUM LEVICUM cioè sinistra del Brenta.

Levico offre manifestazioni quali ORTINPARCO sul tema dell'orticoltura e dei giardini

Luoghi da visitare sono: la Chiesa parrocchiale, la Torre Belvedere in pianta ottagonale, alta 18 metri, Castel Selva del dodicesimo sec., il Forte del Col de le Bene sul colle di S.Biagio e il Forte Tenna che si possono visitare solo dall'esterno perché più parti sono crollate.

A Levico si trova il parco più grande della provincia di Trento, vi si trovano 76 specie di alberi e 125 specie arbustive per oltre 500 piante. E' un'oasi tranquilla, naturale e piacevole da visitare.

Da fine novembre vi risiede il Mercatino di Natale aperto fino all' Epifania, luogo di relax e di divertimento per i bambini in un ambiente molto curato.

Il parco è aperto tutto l'anno e tutto il giorno. Da maggio 2005 esiste anche il giardino dei Giusti, di coloro che si sono opposti, in tutto il mondo ai genocidi e ai crimini contro l'umanità. Il primo Giusto ad essere commemorato è stato Giorgio Perlasca. Durante la mia permanenza a Levico sono venuti a trovarci tanti amici oltre a mio figlio con le mie nipotine. Ciò mi ha permesso di spostarmi in giro per questa località e poterla conoscere un po'essendo la prima volta che trascorrevi lì le vacanze. Il clima è ottimo ventilato dalla presenza del lago e dalle montagne che lo circondano. Con pochi euro si può attraversare tutto il paese a bordo di un trenino soffermandosi nei punti più interessanti. Ho trascorso un bel mese e spero di tornarci per visitare altri luoghi e respirare aria buona!



Antonio Bressan

Entriamo in Profumeria

Questo lavoro di gruppo è nato dalla collaborazione delle logopediste Emma ed Elena insieme a Rosanna, Elena, Nadia, Nicla, Marisa, Armando, Rosetta, Iolanda. E' stato pensato per avere un aiuto in più nella comunicazione.

Profumeria: locale aperto al pubblico dove si vendono profumi, prodotti per il bagno, prodotti per l'igiene e la bellezza della persona.

Parole che usiamo in profumeria (lessico)	
PRODOTTI DI BELLEZZA	
<ul style="list-style-type: none"> ● profumo uomo/donna ● eau de toilette ● acqua di colonia ● bagnoschiuma ● crema ● borotalco ● sali da bagno ● saponi ● spugna ● deodorante ● schiuma da barba ● dopobarba ● pennello barba ● rasoio/ rasoio elettrico ● shampoo ● balsamo ● tinta per capelli ● lacca ● bigodini ● becchi ● pettine ● spazzola/ spazzola tonda ● elastico per capelli ● fermaglio per capelli ● molletta per capelli ● forcine ● specchietto 	<ul style="list-style-type: none"> ● trucchi ● trousse trucchi ● fondotinta ● correttore ● cipria ● terra ● fard ● ombretto ● matite per occhi ● mascara/rimmel ● matite per labbra ● kajal/ eyeliner ● rossetto ● lucidalabbra ● burrocacao ● smalto ● acetone ● salviette struccanti ● crema solare ● pennelli trucco ● parure per unghie ● lima per unghie ● forbicette/forbicine ● tagliaunghie ● pinzette ● bigiotteria (anello, braccialetto, collana, orecchini, spilla)

		
PROFUMO UOMO/DONNA	EAU DE TOILETTE	ACQUA DI COLONIA
		
BAGNOSCHIUMA	CREMA	BOROTALCO
		
SALI DA BAGNO	SAPONI	SPUGNA
		
DEODORANTE	SCHIUMA DA BARBA	DOPOBARBA

		
SHAMPOO	BALSAMO	TINTA PER CAPELLI
		
LACCA	BIGODINI	BECCHI
		
PETTINE	SPAZZOLA	SPAZZOLA TONDA
		
ELASTICI	FERMAGLIO	MOLLETTA

		
FORCINE	SPECCHIETTO	TRUCCHI
		
TROUSSE DI TRUCCHI	FONDOTINTA	CORRETTORE
		
CIPRIA	TERRA	FARD
		
OMBRETTO	MATITA PER OCCHI	KAJAL/EYELINER

		
MASCARA/ RIMMEL	MATITA PER LABBRA	ROSSETTO
		
LUCIDALABBRA	BURROCAO	SALVIETTA STRUCCANTI
		
SMALTO	ACETONE	CREMA SOLARE
		
PARURE PER UNGHIE	FORBICINA	TAGLIAUNGHIE

		
LIMA	PINZETTE	PENNELLI TRUCCO
		
ANELLO	BRACCIALE	COLLANA
		
ORECCHINI	SPILLA	BIGIOTTERIA
		
RASOIO ELETTRICO	RASOIO	PENNELLO BARBA

Frase, espressioni che usiamo in una profumeria

Buongiorno.

Buongiorno, posso aiutarla?

Vorrei una crema per il viso. Cosa mi consiglia? Vorrei un prodotto buono.

Le consiglio questa della Shiseido, è molto buona. Le va bene il colore?

La vorrei un po' più scura...

Provi questa. Le va bene?

Questa va bene. Grazie.

Ha bisogno di qualcos'altro? Di un rossetto? Di un profumo?

No, grazie. Basta così.

Va bene, allora sono 25 euro. Le lascio dei campioncini, qualche crema per il viso e dei profumi.

Grazie, molto gentile.

Grazie a lei, buona giornata.

Buongiorno.

Buongiorno, posso aiutarla?

Volevo un dopobarba.

Per lei?

Sì, per me.

Desidera una marca in particolare?

Ha il dopobarba della linea Giorgio Armani?

Certo. Eccolo qui. Basta così?

Sì, grazie.

Va bene, il costo è di 30 euro. Le lascio anche dei campioncini di profumi per lei e per sua moglie.

Grazie, molto gentile.

Grazie a lei. Buona giornata.

Giochi ed enigmistica

Che carta è?

Per ogni carta prova a descriverla inserendo il numero e il seme. Puoi aiutarti con le alternative qui sotto.



1.



2.



3.



Esempio: **E' IL TRE DI COPPE**

1.

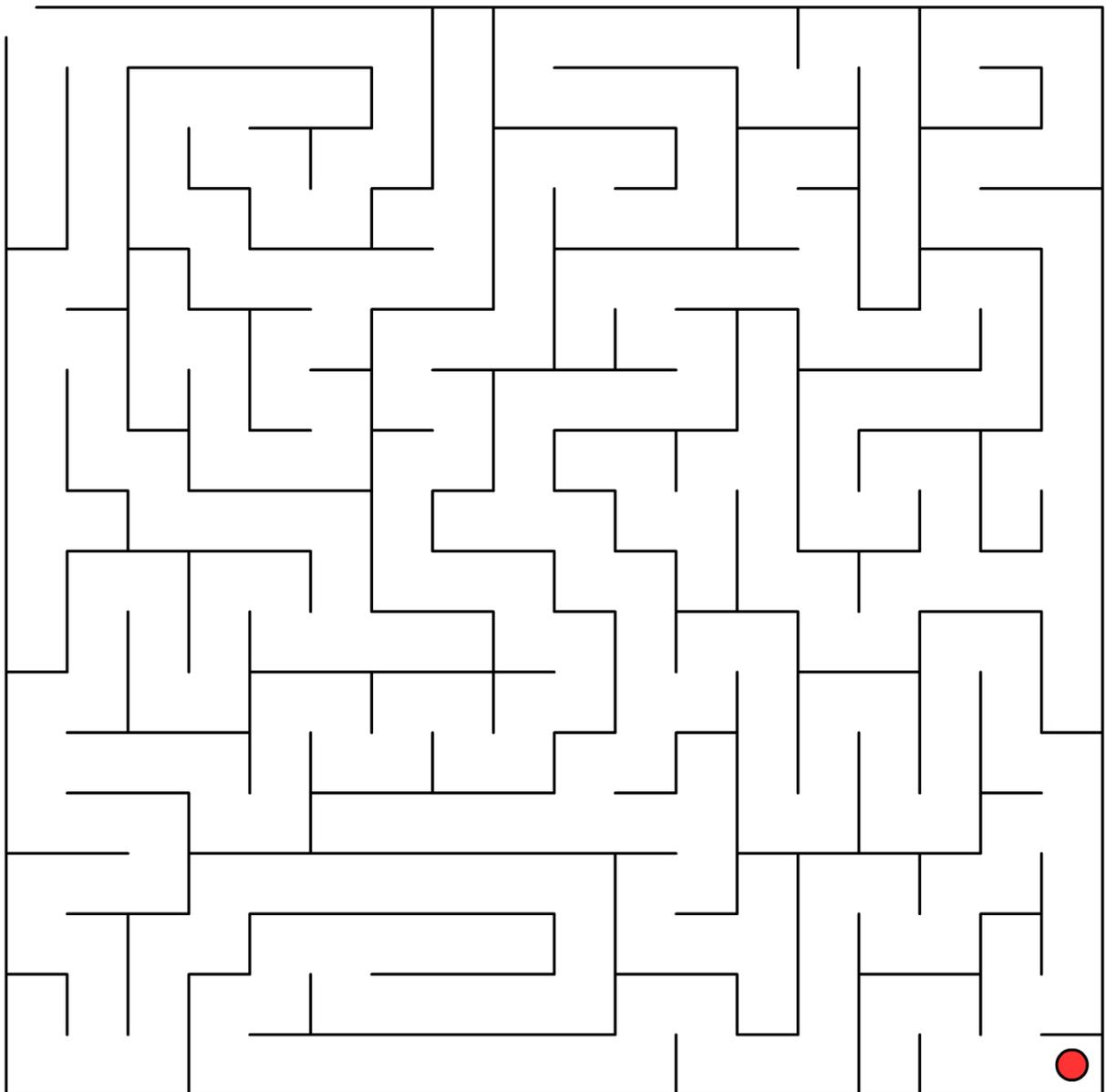
2.

3.

COPPE	SPADE					DENARI		BASTONI	
ASSO	2	3	4	5	6	7	FANTE	CAVALLO	RE

Il labirinto

da www.senteacher.org



In viaggio per l'Italia

Partendo da Milano indica l'itinerario per visitare le città indicate in sequenza:

- In **Rosso**: Milano-Trieste- Venezia- Firenze- Roma

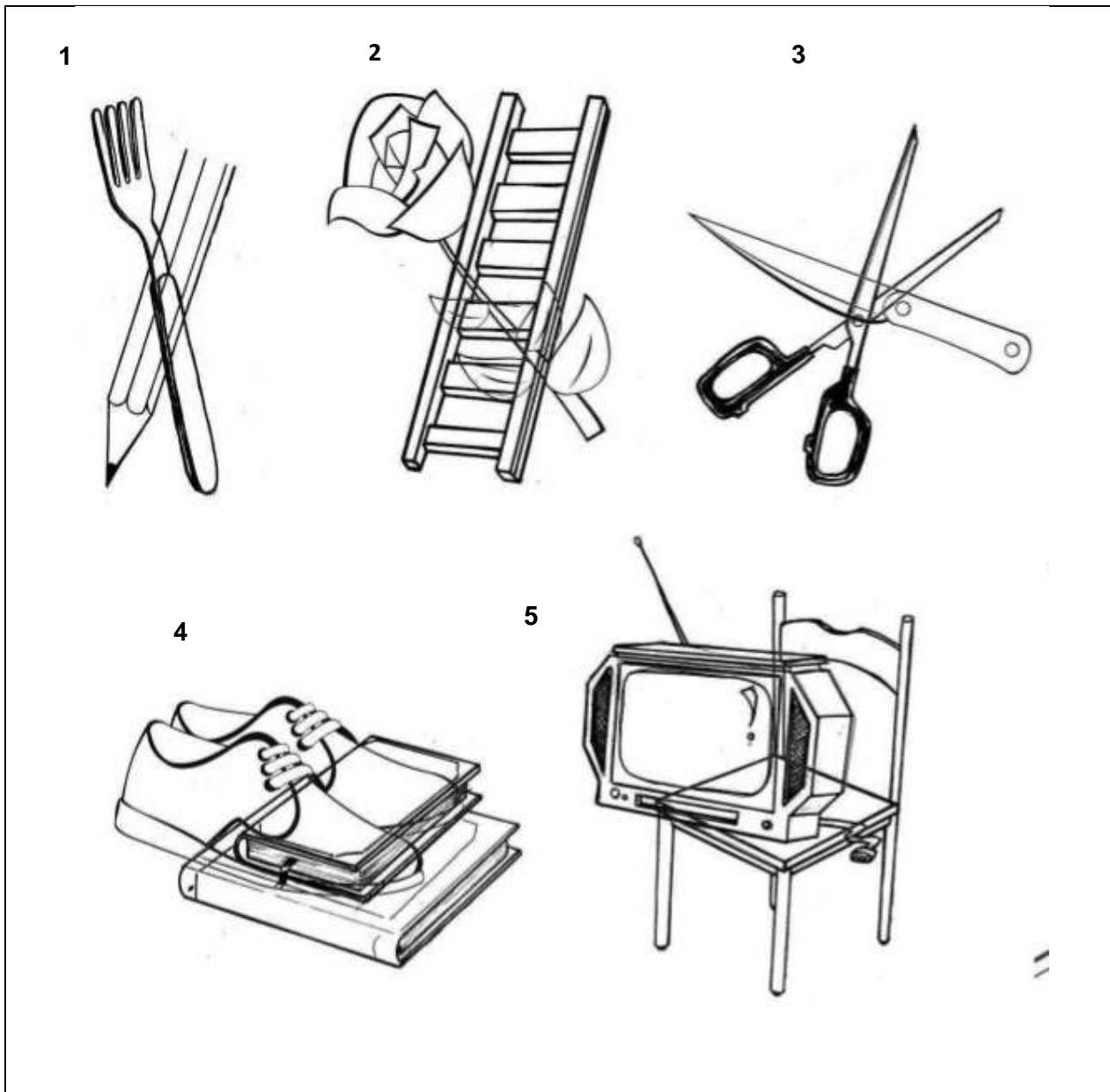
- In **Blu**: Milano- Campobasso- Cagliari- Genova- Torino



© 2008 Raffaello Cortina Editore

Aguzza l'occhio

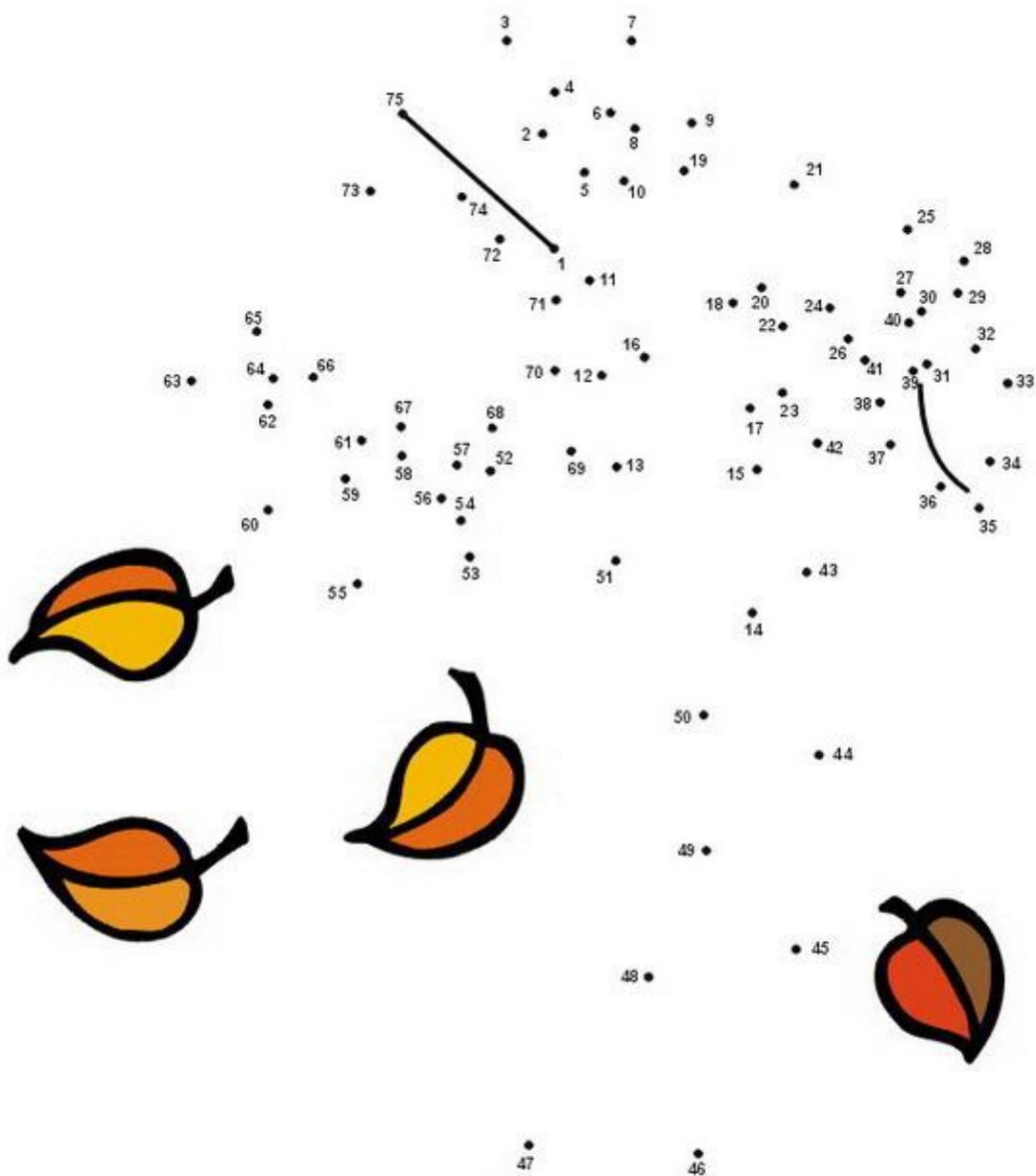
Ci sono due figure sovrapposte in ogni immagine. Guardale bene e cerca per ogni immagine di identificare gli oggetti. Scrivili poi nella griglia sottostante.



1.	2.
3.	4.
5.	

Adattamento da Stimolazione cognitiva, 2008 Raffaello Cortina Editore

Il labirinto d'autunno



www.disegnidacoloraregratis.it

www.afasiavolontarivenetiaita.it

Il ricettario Vegetariano A.it.a.

INVOLTINI DI VERZA

INGREDIENTI (per 4 persone)

- 1 verza
- 200 gr. di seitan
- 70 gr. di riso
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- olio extravergine d'oliva
- pepe, sale



Preparazione:

- Sminuzzare il seitan, pelare e tritare finemente cipolla e aglio.
- Scegliere 12 foglie di verza grandi e intere, lavare con cura, scottarle in acqua bollente per qualche minuto, scolare e fare asciugare su un canovaccio.
- Cuocere il riso nell'acqua di cottura della verza, scolare conservando l'acqua.
- In una padella antiaderente, fare appassire il trito di cipolla e aglio in 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, aggiungere il seitan facendo rosolare, cospargere di prezzemolo e basilico tritati, amalgamare bene aggiustando di pepe e sale.
- Unire il riso al seitan mescolando con cura, suddividere il composto nelle foglie di verza.
- Chiudere ciascuna foglia a involtino fissando con un giro di filo da cucina.
- Adagiare gli involtini in un tegame grande da contenerli di misura, bagnare con 1 bicchiere d'acqua di cottura della verza e 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva, cuocere coperto per 20 minuti circa.
- Servire con il resto della verza fatta stufare a parte.

CESTINI ALLE VERDURE

INGREDIENTI

PASTA FROLLA SALATA

- 1 kg di farina di grano tenero tipo 2 (o 700 g di tipo 2 e 300 g di integrale)
- 350 g di acqua
- 250 g di olio di semi di girasole (o circa 200 di olio extravergine di oliva)
- sale integrale q.b.

RIPIENO

- Verdure di stagione
- olio
- pepe, sale, spezie
- brodo vegetale o shoyu



Preparazione

- Sciogli e amalgama per prima cosa gli ingredienti liquidi (olio e acqua, con la quantità di sale giusta) in una terrina. Versa dentro la farina e impasta energicamente.
- Stendi con il mattarello l'impasto e mettilo sulle formine d'acciaio. Inforna tutto a 180° e tirala fuori quando la superficie inizia a dorarsi.

Ripieno

- Stufare le verdure di stagione desiderate con un poco d'acqua, olio, spezie e aromi, sale oppure brodo vegetale o anche shoyu.
- Addensare a fine cottura con un po' di farina oppure maizena o ancora Kuzu o arrowroot, sciolti in poca acqua fredda continuando la cottura per qualche minuto.
- Infine guarnire la pasta frolla cotta precedentemente e raffreddata. Gratinare in forno se lo desiderate.

Ripieno con cipolle:

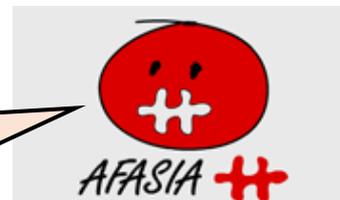
- Stufare Kg. 1,5-2 di cipolle, salarle con shoyu, aromatizzare con alloro, ginepro, zenzero fresco, noce moscata. Addensare a fine cottura e aggiungere olio d'oliva.

Volontari Veneti A.IT.A. - onlus

Presso l'associazione "Amici del Mondo", in Via Sansovino, 7 a Ponte San Nicolò (PD).
– Seg. Tel. 3490081700 - 3480314045 e-mail : mariarosa.zulato@gmail.com
P.IVA 03349490288, www.afasiavolontarivenetiaita.it

Mandate le vostre idee per il giornalino al nostro nuovo indirizzo
e-mail riservato al nostro giornalino

giornalinoaita.padova@gmail.com



Grazie a tutti quelli che hanno contribuito a questa uscita. Scusate se abbiamo dimenticato qualcuno.

Redazione: Log, Alice Ferrarese, Elena Cesarotto, Emma Martin;
Mariarosa Volpin.

Materiale parzialmente tratto da:

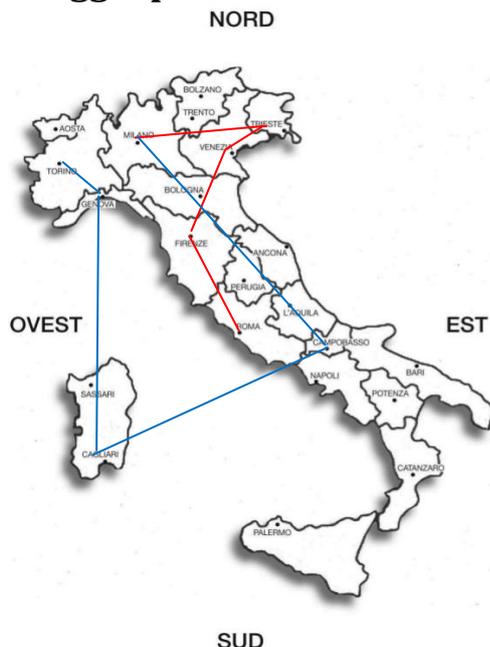
- www.senteacher.org
- www.disegnidacoloraregratis.it
- www.google.com

Le Soluzioni

Che carta è ?

1. È IL TRE DI DENARI.
2. È IL FANTE DI SPADE.
3. È L'ASSO DI COPPE.

In viaggio per l'Italia



Aguzza l'occhio

1. Forchetta/matita
2. Rosa/scala
3. Forbice/coltello
4. Scarpe/libri
5. Sedia televisore



Alla prossima!