

# INSIEME



***IRIS ACCOGLIENZA***

***Aprile 2004***

# **INSIEME**

Giornale elaborato da ragazzi, operatori e volontari della Cooperativa

## **IRIS ACCOGLIENZA**

**Coop. di Sol. Soc. a r. l.**

Servizio di Formazione all'Autonomia

Via S.Luigi Gonzaga, 8. 21013 Gallarate (VA)

Tel. 0331.770934

Fax 0331.771559

e-mail: [direzione@irisservizi.it](mailto:direzione@irisservizi.it)

C.F. e P. I.V.A. 02333200125

---

## **SOMMARIO**

<i>Editoriale: Fiori in vaso</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Allegria!</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Spazio alla musica: Fatti mandare dalla mamma...</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Fantasia in cucina: Lasagne ricche al pesto</i>	<i>Pag. 6</i>
<i>Mi è successo che...</i>	<i>Pag. 7</i>
<i>Giocare libera – mente</i>	<i>Pag. 7</i>

---

### **Redazione:**

**Direttore:** Luciano Cirino

**Capi redattori:** Barbara D'alessandro  
Claudio Brombara

**Redattori:** Federico Apicella  
Monica Consolaro  
Rosa Di Stora  
Michele Innocenzi  
Giuseppe Mariniello  
Daniele Menarbin

Silvia Montoli  
Enrico Rinaldo  
Marco Rinaldo  
Michela Sommaruga  
Tania Zatta

## *Fiori in vaso*

Fiori in vaso è il titolo del quadro che i redattori hanno scelto come copertina di questo numero primaverile del nostro Giornale.

Ho apprezzato questo deciso orientamento verso l'Arte.

Il quadro utilizzato è di Auguste Renoir, grande pittore Impressionista.

Purtroppo la nostra stampa non riesce a rendere pienamente la bellezza di questo quadro: macchie di colori accesi così come il pittore li ha visti, interpretati e offerti ai nostri occhi.

Potremmo anche noi provare a fermarci davanti ad un mazzo di fiori e contemplarne la bellezza. Se poi qualcuno di noi ci sa fare con il pennello potrebbe divertirsi a dipingerlo. Qualcun altro potrebbe metterlo in musica. Qualcun altro potrebbe raccontarlo. Oppure semplicemente fotografarlo.

Ma senz'altro tutti possiamo assorbirne l'energia, se solo dedichiamo del tempo per i nostri occhi e il nostro naso.

D'altra parte, anche senza impegnarci molto la natura in questo periodo ci invade.

Strana la primavera. Si impone senza chiedere "permesso", e qualcuno ne è infastidito, ne risente, fa fatica a riposare. I pollini ci entrano nel naso, il vento ci fa innervosire, la luce troppo accesa e il caldo improvviso ci prende impreparati dopo il letargo invernale.

Ma l'Uomo ha grandi risorse. La sua capacità di adattarsi flessibilmente ad ogni condizione climatica ed ambientale lo ha reso vincente nelle sfide evolutive.

E ognuno di noi si ritrova a ripetere gli stessi tentativi per riequilibrarsi nelle varie condizioni che si presentano.

Noi, in linea con lo sbocciare primaverile, abbiamo dedicato l'articolo principale di questo giornale all'Allegria, o almeno al nostro modo di vederla.

Segnalo un nuovo spazio all'interno del nostro Giornale. È uno spazio personalizzato, che abbiamo intitolato "*Mi è successo che..*". Di volta in volta una persona avrà l'opportunità di raccontare un episodio recente per lei significativo. Nel modo di raccontarlo verrà lasciata la maggiore libertà possibile. L'importante è che ognuno possa esprimere quello che ha vissuto e che lo faccia come sa fare, basta che sia comprensibile.

Buona lettura e

## *Buona Pasqua*

da tutta la redazione.



# Allegrìa!

Secondo il vocabolario l'allegrìa è una "viva manifestazione di gioia e di buon augurio". Secondo noi l'allegrìa è un sentimento molto forte e ti permette di non litigare e anche di portare rispetto. Quando una persona è allegra sorride sempre agli altri. Essere allegrì vuol dire andare d'accordo con gli altri.

Ognuno di noi può essere allegrò o felice per motivi simili o diversi.

Tutti siamo contenti quando stiamo bene, fisicamente e moralmente.

Quando ti viene a trovare un amico che non vedi da tanto tempo sei allegrò.

Siamo allegrì quando vediamo una persona simpatica, quando giochiamo con gli altri.

L'amicizia porta allegrìa e serenità.

Quando ci si vuole bene si è più felici.

Sono felice quando le persone a cui voglio bene sono felici.

Una bella giornata rende felici.

Siamo felici quando vince la squadra del cuore.

Ricevere regali rende felici.

Ascoltare musica rende contenti.

*Allegrò* e *Allegrèto* sono indicazioni che vengono messe all'inizio di alcuni brani musicali per far intendere la loro velocità e il carattere che va dato loro nel suonarli.

A volte siamo allegrì quando compriamo cose nuove (una macchina, una penna, un computer, vestiti...).

Sono allegrò quando mangio bene e bevo un buon bicchiere di vino.

Quando si è allegrì anche i muscoli sono più rilassati mentre quando siamo nervosi i muscoli sono più tesi.

Quando siamo allegrì balliamo, cantiamo.

Sono felice quando raccolgo fiori, quando raccolgo le castagne con i nonni.

Sono felice quando al sabato vado a fare la spesa con mio fratello.

Mi rende allegrò andare in bici.

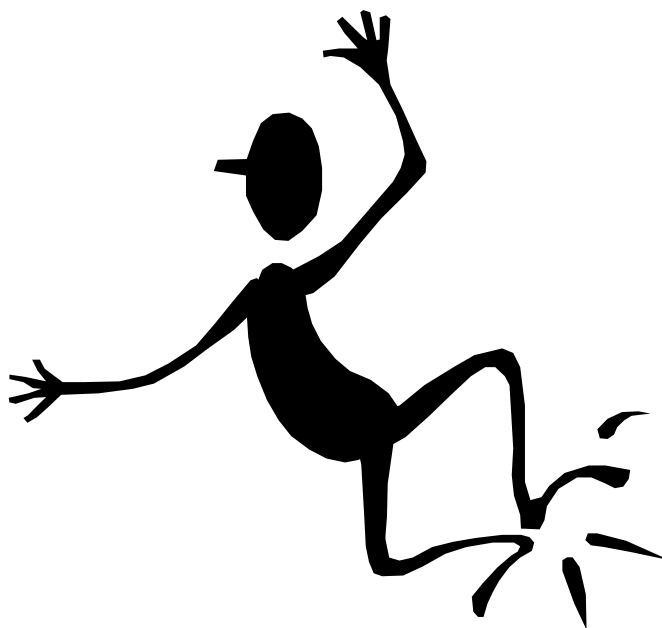
Sono allegrò quando faccio qualcosa di utile e quando svolgo un'attività che mi fa piacere.

Sono allegrò quando faccio la doccia.

Sono allegrò quando faccio gli auguri per le Feste (Natale, Pasqua, Compleanno e Onomastico) e quando sono io il festeggiato.

Sono contenta quando visito posti nuovi, quando viaggio.

Insomma: quando sono allegrò mi viene voglia di dire "Ah, che bello!"



*Marco, Daniele, Silvia, Michele,  
Giuseppe, Barbara, Luciano*

## **Fatti mandare dalla mamma a prendere il latte**

È un'ora che aspetto  
davanti al portone:  
su, trova una scusa  
per uscire di casa!

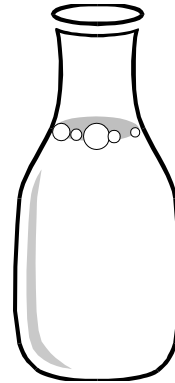
Fatti mandare dalla mamma  
a prendere il latte:  
devo dirti qualche cosa  
che riguarda noi due.

Ti ho vista uscire dalla scuola  
insieme ad un altro,  
con la mano nella mano  
passeggiava con te.

Tu digli a quel coso  
che sono geloso  
che se lo rivedo  
gli spaccherò il muso!

Fatti mandare dalla mamma  
a prendere il latte:  
presto, scendi,  
scendi, amore,  
ho bisogno di te ....  
ho bisogno di te!

*Dai, scendi! Vieni giù!*



Ti ho vista uscire dalla scuola  
insieme ad un altro,  
con la mano nella mano  
passeggiava con te.

Tu digli a quel coso  
che sono geloso  
che se lo rivedo  
gli spaccherò il muso!

Fatti mandare dalla mamma  
a prendere il latte:  
presto, scendi,  
scendi, amore,  
ho bisogno di te...  
ho bisogno di te!

*Ehi, scendi! Vieni giù, dai!  
Fai presto, vieni, dai!*

# Lasagne ricche al pesto

## *Ingredienti:*

- 400 g. di sfoglia all'uovo fresca
- un barattolino di pesto ligure
- 100 g. di radicchio veronese
- 100 g. di besciamella
- 200 g. di taleggio
- 100 g. di grana grattugiato
- 4 sottilette
- sale, pepe q.b.
- 100 g. di burro



## *Preparazione:*

Sbollentare in acqua salata la sfoglia all'uovo (per non farla attaccare è consigliato di aggiungere all'acqua salata due cucchiaini di olio).

Tagliare a fette sottili il radicchio e farlo soffriggere per circa 10 minuti in un'ampia padella, in cui avremo messo un filo d'olio e uno spicchio d'aglio tritato finemente. Tagliare a cubetti regolari il taleggio.

Preparare la besciamella, sostituendo la noce moscata con il pepe nero.

Ungere con circa 40 g. di burro una teglia.

Fare uno strato con la pasta all'uovo, cospargendolo con metà vasetto di pesto.

Fare un altro strato di pasta all'uovo, ricoprendolo con metà taleggio e abbondante grana grattugiato.

Fare un altro strato, ricoprendolo con tutto il radicchio, cercando di stenderlo uniformemente.

Fare un altro strato e cospargerlo con il pesto e con il taleggio avanzati.

L'ultimo strato deve essere ricoperto di grana grattugiato, le sottilette a pezzetti, il burro avanzato e per non fare seccare la pasta, ricoprire con la besciamella.

Riscaldare il forno a 180°C.

Infornare la teglia coperta con la carta stagnola per 20 minuti, poi rimuovere la carta stagnola e far proseguire la cottura per altri 10 minuti, in modo che lo strato superiore prenda un bel colore dorato.

Servire le lasagne ben calde.

## *Mi è successo che...*

Il 31 gennaio 2004 mi sono tagliato con il coltello, sono andato all'Ospedale e mi hanno messo i punti.

Giù in cucina c'era Deborah, e ha visto che perdevo sangue, ha preso un asciugapiatti e mi ha avvolto la mano e poi mi ha disinfettato.

Luciano mi ha portato in macchina al Pronto Soccorso e il dottore ha scritto sul computer "infortunio alla mano destra", poi mi ha messo i punti e mi ha bendato la mano. È arrivata anche la mia mamma all'Ospedale e ha visto che mi sono tagliato con il coltello, poi sono andato a casa.

Un po' di giorni dopo sono andato dal Dott. Ronzi e con la pinzetta mi ha tolto i punti. Capita eh!

*Marco*

*Giocare libera - mente*

## *È il colmo!*

*Cancellate, nello schema seguente, in orizzontale, verticale, diagonale e nei due sensi, le parole elencate a lato del disegno. Dopo di che leggete le lettere avanzate: troverete il colmo per un portiere di calcio.*

A S S E M I R I O  
R F A B R E G L R  
E A R E P G A A T  
A R U P A O L T I  
E N O S G A R I B  
P T S G A C U T R  
S A E R I A D R A  
P I L R C R A A L  
C I O O C A M P O

*Campo – Erba*

*Palo – Partita*

*Passaggi – Porta*

*Rigore – Rimessa*

*Stopper - Goal*

*Rete - Ala*

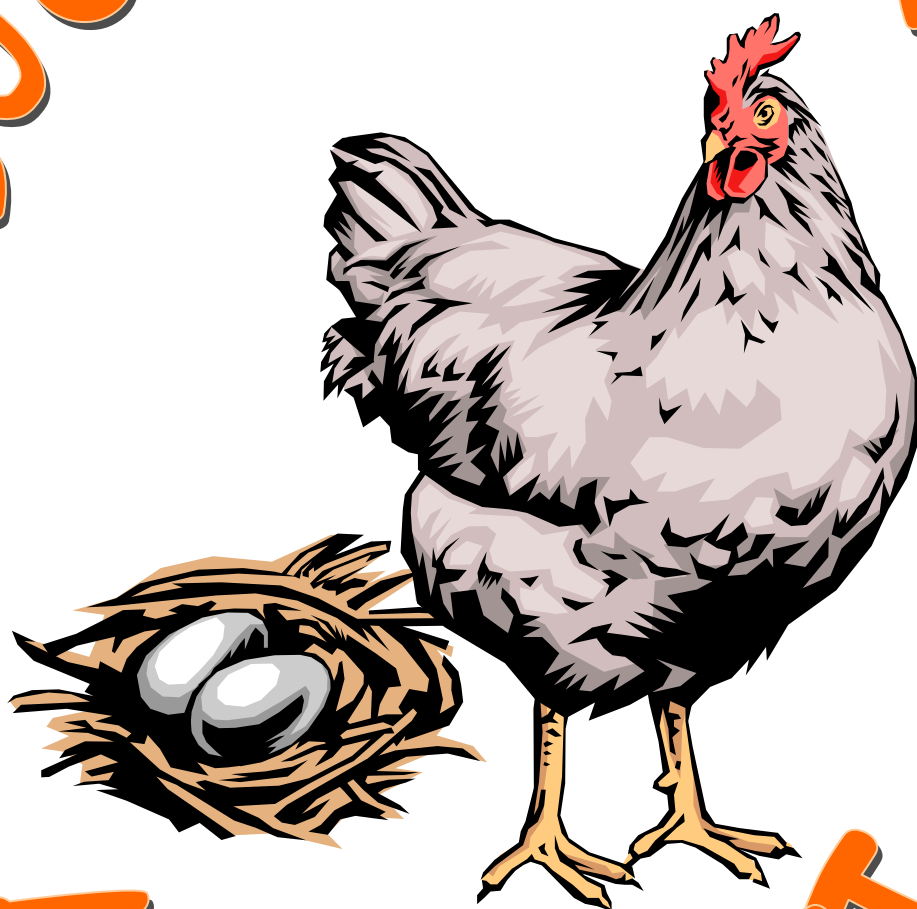
*Arbitro – Area*

*Qual è il colmo per un pizzaiolo?*



*Avere una moglie che si chiama "Margherita", che porta i "calzoni" e che ogni "4 stagioni" fa la "capricciosa".*

BUONA PASQUA



A TUTTI