



La fotografia del mese



La Fenice Press

Giornalino della Cooperativa sociale La Fenice Onlus

Via Vecchia Piemonte, 83 Imperia
direzionelafenice@hotmail.com

Presidente Dott. Gianstefano Negri

Mob: 342 3886421- tel e fax 0183/61463

www.facebook.com/cooperativasocialelafenice
www.cooperativasocialelafenice.it

Per donazioni:

Abbiamo bisogno del vostro sostegno!

**Banca Passadore
Filiale di Imperia**

**IBAN:
IT38/K/03332/10500/00
0000715286**

Gli auguri della Cooperativa



سنة سعيدة

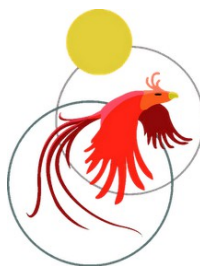
Bonne Année

Buon Natale e buon anno

Craciun fericit, an nou fericit

Merry Christmas and Happy New Year

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr



In questo numero una delle nostre educatrici ci illustra un piatto tipico del suo paese: **tajine di carne con le prugne**

1 kg. di carne di vitello
1 Cipolla
Sale q.b.
Olio d'oliva q.b.
Mezzo cucchiaino pepe
Mezzo cucchiaino zenzero
Zafferano q.b.
Mrouzia
250 gr. prugne secche
Sesamo q.b.
Zucchero q.b.
Cannella q.b.
Acqua di fiori d'arancia q.b.

Mettiamo in una pentola la carne con le spezie con poca acqua e lasciamo bollire il tutto. Aggiungiamo la cipolla e olio d'oliva e facciamo cuocere fino che la carne è tenera.

In una casseruola, mettiamo le prugne con l'acqua di fiori d'arancia, cannella e zucchero, lasciando il tutto a macerare per 10 minuti.

Mettiamo la carne al centro di un tajine decorandolo con prugne e sesamo.

Buon appetito

طاجين اللحم بالبرقوق

كيلو لحم بقري

بصلة

قليل من الملح

قليل من الازرار

قليل من زنجبيل

قليل من القرفة

قليل من الزعفران

قليل من المروزية

ربع كيلو من البرقوق

قليل من السمسمو للسكر و القرفة

ملعقة ماء الزهر

الطريقة

في طنجرة يوضع اللحم مع التوابل المذكورة أعلاه مع قليل من الماء و يترك حتى يطبخ و نضيف قليل من زيت الزيتون والبصل يترك يطبخ حتى تندمج المقادير ثم نزيد لتر من الماء و نترك المقادير تطبخ حتى يطهى اللحم

في جانب يسلق البرقوق حتى يصبح لين و يصفى من الماء و يغسل مع السكر والقرفة و ماء الزهر .

في صحن التقديم يوضع اللحم في المركز و فوقه يوضع البرقوق مزين بحبات السمسمو في الجوانب يوضع قليل من المرق

أكلة شهية





Il Natale

Il Natale era una festività religiosa, nella quale si celebrava la nascita di Gesù... Ma adesso non lo è più.

Questa festa, tanto amata e conosciuta, si è trasformata in un semplice pensiero di consumismo, dove si comprano regali costosi, senza pensare che Gesù non era nato nel lusso, ma in una semplice stalla.

Io mi domando una cosa: perché il Natale ha perso il suo valore originale? Perché è solo una festa del consumismo?

A. C.



L'angolo del volontariato – La Fenice

È ormai diverso tempo che frequento le comunità di Casa Alice e Casa Isola. Ho quindi avuto modo di rendermi conto dell'impegno con cui tutta l'equipe di educatori, psicologi, assistenti sociali, formatori copre il proprio ruolo; e ho capito lo sforzo richiesto ai ragazzi per risolvere i propri problemi e superare i propri limiti. A tutti mi sono affezionata profondamente e a tutti auguro buone feste e un anno di lavoro proficuo e di crescita personale
La sig.ra Bianca

Il 16 dicembre la Cooperativa Sociale La Fenice Onlus ha partecipato con il suo banchetto al Mercatino di Natale di Borgomaro. È stata una bellissima occasione per far conoscere i nostri servizi e i nostri prodotti.





La Fenice Press

Supportaci



Abbiamo bisogno del vostro sostegno!

**Banca Passadore
Filiale di Imperia**

IBAN: IT38/K/03332/10500/000000715286

L'immagine del laboratorio fotografico

Oggi presentiamo un'opera realizzata durante il laboratorio fotografici tenuto con i ragazzi delle comunità della Cooperativa Sociale La Fenice Onlus.

