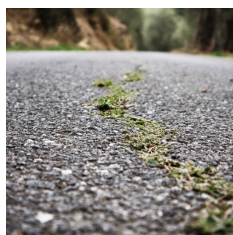


La fotografia del mese



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

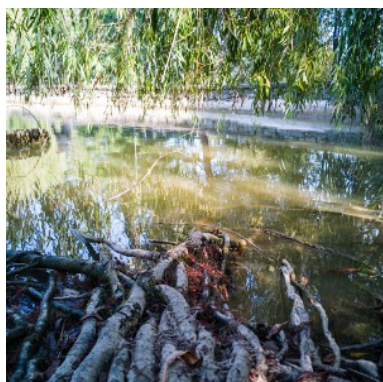
Anno II, No. 7, www.cooperativasocialelafenice.it

Laboratorio fotografico

L'idea del laboratorio fotografico nasce dalla decennale passione per la fotografia e dal mio modo di considerarla, ovvero come un linguaggio, un modo per comunicare stati d'animo ed emozioni; da educatore è per me molto importante fornire ai nostri ragazzi strumenti alternativi per facilitare questo tipo di comunicazione.

Il laboratorio ha due obiettivi ben precisi: il primo documentare in maniera attenta e puntuale le varie attività che coinvolgono i nostri giovani ospiti, con la volontà di creare un archivio fotografico della cooperativa; il secondo permettere di dare libero sfogo alla creatività dei ragazzi coinvolti. La partecipazione dei ragazzi è molto attiva, sono entusiasti di potersi sperimentare come "fotografi", facendo emergere talenti e predisposizioni da coltivare. Ora, basta con le parole, lasciamo spazio alle nostre fotografie!

Marco Donatiello



La ricetta del mese di A. M.

In questo numero uno dei nostri ospiti ci illustra la ricetta di uno dei piatti della sua nazione, la Romania: “Fasole cu carnati”

Fasole cu carnati - Fagioli con salsiccia affumicata

I fasole cu cârnați, letteralmente fagioli con salsicce, sono un piatto tipico romeno molto comune. Il piatto è preparato unendo i fagioli stufati e salsicce affumicate di maiale. La ricetta prevede una variante nota come fasole cu afumătură (fagioli con carne affumicata) dove al posto delle salsicce si usa la carne di maiale affumicata.



Ingredienti:

500 g di fagioli di Lima secchi, 300 gr di salsicce lunghe (possibilmente affumicate), 4 cucchiaini di salsa di pomodoro, 1 cipolla, 4 cucchiaini di olio di girasole, 1 foglia di alloro, pepe nero in grani, sale q.b..

Procedimento

Lasciare i fagioli in ammollo per una notte. Eliminare l'acqua di ammollo, trasferirli in una pentola capiente, coprirli di acqua fredda, aggiungere l'alloro e il pepe, e portare a bollore. Cuocere per almeno due ore, o finché sono molto morbidi, poi scolarli.

Soffriggere la cipolla tritata, unire i fagioli, la salsa di pomodoro, aggiungere un bicchiere d'acqua e lasciar sobbollire per circa 20 minuti. Aggiustare di sale.

Rosolare le salsicce e sistemarle nello stufato di fagioli.

(in alternativa: tagliarle a pezzi e aggiungerle agli altri ingredienti durante la cottura)

L'ultimo mio scritto per il giornalino digitale

Cari lettori del giornalino,
vi scrivo per darvi un caloroso saluto, dopo un anno, dieci mesi e diciassette giorni di comunità finalmente tornerò alla mia libertà totale, che ho per tanto bramato.

Devo pur dire che comunque in questa comunità non mi sono trovato malissimo, una volta acutizzati i sensi per imparare ci si trova bene e si impara molto.

Un caloroso addio dal vostro scrittore.
Dark Flame



Il mondo del volontariato – LA FENICE



Un anno fa ho iniziato a svolgere volontariato presso Casa Isola. Frequento i ragazzi una volta alla settimana svolgendo con loro diverse attività con lo scopo di conoscerci reciprocamente. Abbiamo dedicato alcuni incontri alla redazione dei cv di ciascuno di essi ed, successivamente, eseguendo la simulazione dei colloqui. Gli incontri successi si sono sempre svolti in giardino, seduti intorno ad un tavolo, dove facciamo lunghe chiacchierate confrontandoci a vicenda. In tale sede, ognuno di noi ha raccontato la propria storia, passioni ed emozioni. Ebbene, non credevo che questi ragazzi riuscissero a trasmettermi così tante emozioni!!!

Federica

La Cooperativa Sociale La Fenice Onlus ricerca volontari che vogliano vivere una bella esperienza presso le nostre comunità educative. Se siete persone dinamiche, volenterose e con tanta voglia di aiutare e supportare gli altri, contattaci, ti offriremo un'esperienza indimenticabile!

direzionelafenice@hotmail.com

Festa dei volontari



Il giorno 7 settembre abbiamo potuto festeggiare tutti assieme, operatori e ragazzi hanno preparato un piccolo rinfresco per allietare la nostra giornata. Si sono presentati i volontari che ci aiutano nel nostro percorso di crescita e assieme abbiamo potuto confrontarci ancora una volta.

Tra musica, risate e ottimo cibo il pomeriggio è giunto al termine.

Grazie per la partecipazione e per il vostro prezioso aiuto!

A.M.

Supportaci



Abbiamo bisogno del vostro sostegno!

Banca Passadore
Filiale di Imperia

IBAN: IT38/K/03332/10500/000000715286

L'immagine del laboratorio fotografico

Da questo numero iniziamo a presentarvi le opere realizzate durante il laboratorio fotografici tenuto con i ragazzi delle comunità della Cooperativa Sociale La Fenice Onlus.

