



La Fenice Press

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

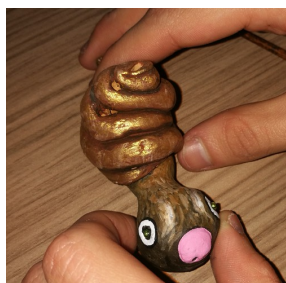
IBAN:
IT38/K/03332/10500/00
0000715286

Anno I, No. 4, www.cooperativasocialelafenice.it

Laboratorio di espressione artistica

Scopo del laboratorio di espressione artistica è poter offrire ai ragazzi un ambiente rassicurante dove trovare il coraggio di contattare ed esplorare le proprie emozioni e per esprimerle in modo creativo. Sarebbe bello poter uscire più spesso nella natura per trovare o ritrovare uno spazio incontaminato dal quotidiano che ci fa sentire la comune appartenenza dandoci speranza e forza di guardare oltre, per affrontare il prossimo pezzetto di crescita insieme.

Ruth Lustenberger





Il pensiero di...

Da qualche mese ho iniziato a Casa Isola che non c'era un corso di approccio all'italiano per ragazzi stranieri che non conoscono la nostra lingua e quindi devono essere iniziati alla pronuncia, alla lettura e alla scrittura.

Confesso che quando mi è stata chiesta questa attività di volontariato, ho titubato perché temevo di non essere all'altezza: è un compito più impegnativo di quello degli insegnanti elementari che devono operare su bambini che, se non sanno ancora né leggere né scrivere, per lo meno conoscono la lingua italiana. Invece a questi ragazzi bisogna insegnare il nome di tutti gli oggetti di uso comune facendoglieli vedere: "questa si chiama scarpa, questo è un giubbotto, questa è la bocca, queste sono le mani ...". Ma poi ho deciso di provare per il bene di questi ragazzi, per aiutarli ad inserirsi nella comunità.

E ora sono molto contenta di averlo fatto perché i miei quattro giovani alunni mi danno molta soddisfazione; sono molto volenterosi, ben disposti, desiderosi di imparare e pazienti, accettano senza stancarsi di pronunciare ripetutamente le parole più difficili per chi parla inglese: ad esempio faticano molto a pronunciare "sci - sce" invece che "chi - che".

Si sforzano di capire le differenze anche minime, a volta anche di una sola vocale o consonante, che però cambiano completamente il significato di un termine (dito "medio" - "medico").

Alcuni di loro tengono un quaderno in cui scrivono elenchi di sostantivi, verbi e semplici frasi di uso comune con relativa versione inglese. Siccome le lezioni si tengono con cadenza settimanale, nei giorni intermedi le rileggono e tentano di ripeterle. Il problema, però, è che, data la loro difficoltà a leggere correttamente, rischiano di non superare i difetti di pronuncia.

Signora Bianca

La ricetta del mese

In questo numero uno dei nostri educatori ci regala la ricetta di uno dei piatti preferiti dai nostri ospiti: il panettone farcito con crema pasticcera!

Ingredienti:

750 grammi panettone, 180 grammi zucchero, 2-3 gocce limone, 4 tuorli, 40 grammi farina, 1/2 litro latte intero, 1 vaniglia in stecca, q.b. mandorle

Procedimento

Preparazione della crema pasticcera

Prendi una casseruola versa 1/2 litro di latte. Aggiungi un baccello di vaniglia porta a bollore: rompi 4 uova e dividi i tuorli dagli albumi. Tieni i primi e metti da parte i secondi, che in questa preparazione non ti servono.

Monta i tuorli con lo zucchero fino a che il composto non diventa gonfio e spumoso, poi aggiungi la farina. In un altro pentolino, versa la crema ottenuta e amalgama il latte a filo, dopo averlo filtrato dai residui del baccello di vaniglia.

Continua a mescolare la crema pasticciera a fuoco molto dolce, fino a che inizia a bollire, poi togliila dal fuoco e lasciala raffreddare.

Taglia il panettone da 750 g in 4 fette in senso orizzontale. Metti in un piatto per dolci la base del panettone, spalmala con crema pasticcera e coprite con una fetta. Spalma anche questa e continuate gli strati nello stesso modo. Sistema su tutto la calotta, ricomponi il panettone. Prepara un caramello biondo con 100 g di zucchero, 2 cucchiaini di acqua e 2-3 gocce di succo di limone. Toglilo dal fuoco e, con un cucchiaino, fallo colare sul panettone. Decora con mandorle a lamelle e lasciate solidificare.





L'angolo letterario di Dark Flame

Con la comunità siamo stati in una zona montuosa chiamata "Passo della Mezza Luna" sopra Badalucco dove abbiamo passato una giornata molto divertente, tra boschi e sentieri strettissimi ai lati della montagna. Abbiamo visto dei Gheppi, uccelli rapaci, delle pecore al pascolo e due cacciatori, era il mese della caccia al cinghiale, noi siamo passati nella zona protetta. Abbiamo pranzato al sacco e abbiamo giocato tanto tra noi.

Penso sia stata la gita più bella che ho mai fatto con la comunità.



Supportaci



Ringraziamo Marialaura e il circolo Arci Camalli, Marinella e i componenti del Cineforum e quanti hanno partecipato venerdì 2 dicembre alla cena in nostro sostegno. Gli organizzatori e i partecipanti hanno contribuito all'acquisto del nuovo televisore per la comunità l'Isola che non c'era.

Abbiamo un grande sogno: acquistare un Ducato a nove posti per continuare a far sognare i nostri ragazzi.

Aiutaci:

Banca Passadore Filiale di Imperia

IBAN: IT38/K/03332/10500/000000715286

Agenda



Non mancate alla festa di Natale della Cooperativa Sociale La Fenice mercoledì 21 dicembre a partire dalle 15.00 presso la comunità "Casa Isola che non c'era", Via Nazionale, 174 a Imperia.

L'immagine di M.J.

