

A background image of pink cherry blossoms on a dark branch, with some green leaves visible. The flowers are in various stages of bloom, with some showing prominent stamens.

POLENTA

E

CIACCOLE

Mese di Aprile

con la Collaborazione di :

EMANUELA LESO

VANESSA PIPPA

FRANCESCA ZAMBONI

MONICA BERNARDELLO

ANTONELLA FERRARESE



IN QUESTO NUMERO PARLEREMO DI...

- ❖ *COMPLEANNI DEL MESE DI APRILE*
- ❖ *EVENTI DEL MESE..*
- ❖ *TI RACCONTO* (GRUPPO RACCONTO CON LOGOPEDISTA)
- ❖ *FESTA DELLA LIBERAZIONE*



COMPLEANNI APRILE

- VANZO PALMIRA 01/04/1931
- VALBUSA ANGELINA 02/04/1931
- BUZZACCHERO GRAZIELLA 03/04/1945
- SEVERI AGNESE 07/04/1930
- TURRINA MARIO 16/04/1935
- BERARDO VITTORINA 02/04/1932
- ORTOLANI ANGELA 20/04/1925
- MARCOLINI MARIA 23/04/1958
- MARTINATO PALMINA 01/04/1931



EVENTI DEL MESE

GIOVEDÌ 11 APRILE

ORE 15.30

FESTA DEI COMPLEANNI

(In Salone)

VENERDÌ 12

ORE 9.30

PROGETTO SOCIAL DAY

(In Salone)



DOMENICA 21 APRILE

S. PASQUA



MARTEDI' 30 APRILE

ORE 17.30

PRESENTAZIONE "MOSTRA D'ARTE"

DAL 1 AL 5 MAGGIO 2019

(IN SALA POLIFUNZIONALE)

TI RACCONTO...

ATTIVITA' DI GRUPPO

CON LOGOPEDISTA

(CENTRO DIURNO e CASA DI RIPOSO)

Festività di Aprile:

1 Aprile: *Pasqua di Resurrezione*

2 Aprile: *Lunedì dell'angelo*

25 Aprile: *Festa della liberazione*

Filastrocca di Aprile

Ad APRILE è già primavera
facciamo festa da mattina a sera
spuntano i fiori in tutti i prati
e mangiamo dei bei gelati

Proverbi

Aprile una goccia o un fontanile.

D'aprile piove per gli uomini e di maggio per le bestie.

Se piove il tre aprilante, quaranta giorni di durante.

Fidarsi alla buona stagione d'aprile, è come fare i conti innanzi l'oste.

Aprile temperato non è mai ingrato.

La nebbia di marzo non fa male, ma quella d'aprile toglie il pane e il vino.

D'aprile ogni goccia un barile.

Marzo alido, aprile umido.

Aprile, ogni giorno un barile.

D'aprile non ti scoprire.

Aprile, non t'alleggerire.

April, apriletto, un dì freddo un dì caldetto.

Chi pon cavolo d'aprile, tutto l'anno se ne ride.

Aprile fa il fiore e maggio si ha il colore.

Aprile carciofaio, maggio ciliegiaio.

L'acqua d'aprile, il bue ingrassa, il porco uccide, e la pecora se ne ride.

Quando si bagnano le Palme, si bagnano anche l'ova.

Se non piove sull'ulivo, piove sull'ova.



21 Aprile 2019: PASQUA “ALTA”

La **Pasqua cristiana** viene celebrata la domenica seguente il primo plenilunio dopo l'equinozio di primavera, giorno che coincide con l'inizio dei festeggiamenti della Pasqua ebraica che dura per 8 giorni.

Quindi, se il 21 marzo è luna piena e cade di sabato, la Pasqua sarà celebrata il giorno seguente, ovvero il 22 di marzo.

Se invece il primo plenilunio è di domenica la Pasqua sarà festeggiata la domenica successiva.

La ricorrenza della Pasqua deve ricadere all'interno di un periodo che va dal 22 marzo al 25 aprile. Da ciò derivano le definizioni di **Pasqua bassa** (dal 22 marzo al 2 aprile), Pasqua media (dal 3 aprile al 13 aprile), **Pasqua alta** (dal 14 aprile al 25 aprile).

RICETTE DI PASQUA

Brassadele broè

Dolce tipico veronese del periodo pasquale

Ispirata dall'avvicinarsi della Pasqua vi parlo oggi di una specialità gastronomica veronese: le *brassadele broè*.

“*Broè*” sta a significare in dialetto veneto “scottate in acqua bollente” proprio perchè la **ricetta** originale prevede questa procedura.

Le *Brassadele Broè* sono una ricetta tipica

veronese che appartiene alla **tradizione culinaria** popolare. La forma delle Brassadele broè ricorda in qualche modo la corona di spine portata da Gesù per questo forse l'usanza di prepararle nel periodo di **Pasqua**.

Le *brassadele* per me sono squisite: nè troppo dolci, nè troppo salate. Risultano croccanti fuori ma morbide dentro e c'è chi le arricchisce di zucchero o le ricopre di cioccolato facendole diventare ancora più buone! Dolci tipici di Verona che profumano di tradizione e genuinità.



La **ricetta** di questi **dolci tipici veronesi** non è complicata ma occorrono tempi un pò lunghi per fare la doppia cottura.

Il segreto, più che altro, sta nella manualità.

Se volete cimentarvi e prepararle insieme a me per la Pasqua questa è la ricetta.

Ingredienti:

500g farina

5 uova

100g zucchero

100g burro

vanillina

1/2 bicchiere di grappa

buccia di limone grattugiata

pizzico di sale



Disponete la farina a fontana, aggiungete le uova, lo zucchero e il burro ammorbidito insieme agli altri ingredienti.

Impastate fino ad ottenere una palla liscia ed omogenea.

Dividete l'impasto in palline quante le brassadele che volete ottenere. Stendete ogni pallina fino ad avere un rotolino ed unitela a formare un cerchio. Ora cuocete in acqua bollente (un pò come per i taralli). Saranno cotte quando cominceranno a venire a galla.

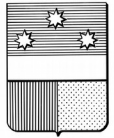
Scolatele e fatele asciugare. Dovranno riposare un giorno prima di essere intagliate con un coltellino sul bordo esterno in modo da dare la tipica forma. Infine le brassadele vanno infornate fino ad assumere un colore dorato.

BUONA
PASQUA!





CENTRO SERVIZI ALLA PERSONA
MORELLI BUGNA



ACCADEMIA CIGNAROLI
E SCUOLA BRENZONI DI
PITTURA E SCULTURA

Il C. S. alla Persona Morelli Bugna

in collaborazione con

Liceo Artistico C. Anti
Accademia Cignaroli

Presentano:

MOSTRA D'ARTE

*Da mercoledì 1 maggio a
domenica 5 maggio 2019*

*Presso la sala polifunzionale
del C.S. alla persona Morelli Bugna*

ORARI DI APERTURA:

09.00 – 13.00

16.00 – 19.00

INGRESSO LIBERO

Con il patrocinio di



Comune di
Villafranca di Verona



25 aprile: perché si festeggia

la Festa della Liberazione

Non abbiamo ancora fatto in tempo a finire le uova di Pasqua, che siamo già pronti per fare festa il 25 aprile: cosa c'è veramente da festeggiare? Se ve lo chiedessero sapreste rispondere perfettamente? Se la vostra risposta è no, vi aiutiamo noi. Il 25 aprile è una festività a livello nazionale (il che significa scuole chiuse in tutta Italia) conosciuta con il nome di festa della Liberazione. Liberazione da cosa, vi chiederete? Il contesto è quello della Seconda Guerra Mondiale, l'anno in particolare a cui ci si riferisce è il 1945, momento in cui avvenne la liberazione dell'Italia dall'occupazione nazista e fascista.

(WWW.SCUOLAZOO.COM)



***ARRIVEDERCI AL
PROSSIMO MESE***