

L'Eco del Nonno

Notizie dalla RSA CASA RACHELE

♦ LA NOSTRA STORIA ♦

STORIA DELLA FONDAZIONE ZITOMIRSKI

Nella nona parte Vi abbiamo raccontato di come siano organizzate le attività degli Ospiti durante la giornata, all'interno della Casa.....

DECIMA PARTE

I MENU

Nella nostra struttura il vitto e la sua somministrazione è considerato come momento di assistenza, cura e aggregazione.

Particolare attenzione viene posta nella progettazione dei menu. Questi si articolano su rotazioni di quattro settimane sia in estate che in inverno.

Tutti i menu sono costruiti seguendo le indicazioni del Direttore Sanitario e ogni variazione deve essere dallo stesso preventivamente autorizzata.

La varietà dei piatti è inoltre garantita dallo studio del numero di volte in cui la singola pietanza viene cucinata nel ciclo delle quattro settimane. Di norma una vivanda non si ripete nel corso della rotazione.

La colazione è composta a scelta da caffè - caffè e latte - the - latte bianco - pane fette biscottate - biscotti - marmellata.

Per i due pasti principali - pranzo e cena - vi è un minimo di scelta tra due primi, due secondi e due contorni. Almeno due volte la settimana è previsto il dolce. Inoltre il pasto è comprensivo di pane, vino, acqua e caffè. In alternativa ai secondi piatti sono sempre disponibili salumi e formaggi vari.

A seguito di prescrizione medica, è garantita la somministrazione di qualsiasi tipo di dieta differenziata per i residenti affetti da particolari patologie. Fermo restando la possibilità dell'Ospite di rivolgersi al bar nei momenti in cui questo è aperto, verranno forniti a metà mattina e metà pomeriggio bibita, acqua con sciroppo o the. Nel pomeriggio verrà inoltre servita agli Ospiti la merenda, che varierà ogni giorno nell'arco della settimana.

IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

La struttura offre la possibilità a tutti gli anziani e loro familiari di beneficiare del servizio ristorazione (pranzo e cena, solo pranzo, solo cena) senza usufruire di tutte le altre possibilità di servizio che Casa Rachele propone. Il servizio si svolgerà nel locale antistante la sala da pranzo dove si trovano gli Ospiti della Casa, per garantire maggior discrezione.

Entro le ore 10,00 deve essere eseguita la prenotazione dei pasti. Prima della consumazione degli stessi dovrà essere versato il corrispettivo al personale in turno.



Gentilissimi lettori de L'Eco del Nonno, ben tornati sulle pagine del giornalino della RSA Casa Rachele.

Non vorrei apparire retorico, ma non posso che iniziare queste poche righe con un immenso GRAZIE. Grazie per la Vostra generosità, dimostrata nel corso dell'anno appena trascorso e in occasione dei mercatini di natale, organizzati con cura e passione dai nostri Ospiti e dal personale. Per i dettagli Vi rimando all'apposita sezione di questo giornalino a pagina 7. Con le Vostre offerte siamo riusciti ad acquistare un sollevatore e ben 5 carrozzine, di cui 3 basculanti e 2 tradizionali. Da qualche mese, infatti, come alcuni di Voi avranno potuto constatare, l'ASL prevede che la carrozzina in dotazione agli anziani venga ritirata qualora questi entrino in una struttura dedicata. Di conseguenza, il nostro Consiglio di Amministrazione, piuttosto che richiedere alle famiglie degli Ospiti di provvedere alle carrozzine, si è espresso a favore dell'acquisto. E qui siete entrati in gioco tutti Voi con le vostre preziose donazioni. Grazie.

Dopo le feste natalizie - che, come sempre, hanno visto la RSA Casa Rachele, addobbata di tutto punto, essere sede di innumerevoli eventi che hanno riempito di gioia e serenità i cuori dei nostri Ospiti, di tutti gli operatori e di coloro che hanno avuto modo di trascorrere qualche piacevole ora in nostra compagnia - è ora il tempo dei bilanci. Desidero fare con Voi il punto sull'attività svolta, nel corso del 2018, dallo staff che quotidianamente opera nella RSA Casa Rachele che è composto da circa 60 persone.

Complessivamente nella struttura sono state lavorate 81.861 ore così suddivise: il Direttore Sanitario ha eseguito l'attività per 1.464 ore (89 in più di quanto richiesto dalla normativa in vigore); gli 8 Infermieri sono stati occupati per 13.135 ore (+ 5.157); i 2 Fisioterapisti e la Logopedista si sono prodigati nei loro preziosi compiti per 2.715 ore (+ 166); i 30 Assistenti, tutti con qualifica professionale di Operatore Socio Sanitario - OSS, hanno fornito il loro apporto professionale per 40.450 ore (+ 6.011); l'Animatrice ha realizzato i propri interventi per favorire l'equilibrio psico-fisico e relazionale degli Ospiti per 1.870 ore (+ 476); le 6 addette alle pulizie, i manutentori, le 5 cuoche e i 3 amministrativi hanno complessivamente lavorato per 22.229 ore. Tutto questo ha fatto sì che la media per tutto l'anno sia stata pari a circa 225 ore giornaliere lavorate. Mi raccomando, per rimanere sempre aggiornati sulle attività della RSA Casa Rachele, non dimenticatevi di mettere "mi piace" alla nostra pagina facebook "Casa Rachele Zitomirski" e di consultare il sito internet.

Mauro VICENZI
Direttore

♦ L'ANGOLO DEL BENESSERE ♦

LA SOMMINISTRAZIONE DEI FARMACI TRITATI E CAMUFFATI NELLE RSA: IMPLICAZIONI PRATICHE

La somministrazione dei farmaci per via orale o enterale agli anziani comporta spesso la necessità di “sofisticarne” la struttura: aprire o tritare le compresse e/o camuffarle nel cibo sembra essere infatti pratica abbastanza comune nelle RSA per facilitare agli Ospiti, affetti da disfagia (difficoltà alla deglutizione) o con ridotta compliance (collaborazione) conseguente a disturbi psico-comportamentali, l'assunzione della terapia prescritta. La suddetta pratica può causare vari problemi: alterare la formulazione dei farmaci può aumentare la tossicità, determinare l'instabilità, diminuirne l'efficacia; inoltre i farmaci a rilascio prolungato o controllato mantengono un livello ematico costante del principio attivo per 8, 12 o 24 ore e tritare o aprire una di queste compresse prima della somministrazione può influenzare la velocità di assorbimento e conseguentemente incrementarne i livelli ematici e i potenziali effetti tossici. Alterare compresse o capsule gastroresistenti con la triturazione manuale comporta la distruzione/rimozione del rivestimento progettato per mantenere il farmaco intatto e utile a proteggere il tratto gastrointestinale da effetti lesivi oppure evitarne una diminuzione dell'effetto o l'inattivazione da parte dei succhi gastrici. Una questione ancora controversa riguarda la quantità di farmaco persa in seguito a triturazione con i diversi ausili (mortaio o tritapastiglie manuale) e quanto queste pratiche creino un potenziale pericolo per la salute degli infermieri in quanto la frantumazione e la movimentazione delle polveri medicinali senza protezione di guanti o mascherina espone l'operatore al rischio di allergie da contatto e/o intossicazioni da inalazione, in particolare con farmaci citotossici (trattamento di tumori o immunosoppressori). L'alterazione della forma farmaceutica non rappresenta la sola criticità legata alla somministrazione della terapia in ambito geriatrico, molto diffusa è anche la pratica, conseguente alla triturazione manuale, di somministrare i farmaci camuffati nel cibo e bevande. Senza scendere nei particolari si può affermare che le sostanze presenti in alcuni alimenti/bevande (succo di pompelmo, di lampone, di melograno, il the verde, l'arancia di Siviglia ecc.) possono interferire con l'azione di enzimi detti citocromi epatici tanto da inibire l'azione di alcuni farmaci come ansiolitici, antiaritmici, CA-antagonisti, FANS ecc). A Casa Rachele sino a qualche mese fa il problema della somministrazione della terapia in formulazione capsulare o a lento rilascio in soggetti con disfagia e/o non compliance, era affrontato come, credo, in tutte le RSA e cioè con triturazione farmacologica manuale; in pratica, a fronte di non somministrare per nulla la terapia, si era giocoforza scelto la metodica inappropriata sopradescritta. Da qualche mese la Struttura si è dotata di un frantumapillole elettronico che per le sue caratteristiche di potenza, precisione, velocità e compattezza non frantuma le compresse (farmaci, vitamine, integratori) ma le polverizza, anche più farmaci contemporaneamente senza contaminazione grazie agli elementi monouso, rendendo possibile amalgamarle completamente a cibi solidi o liquidi compatibili, così da rendere semplice e sicura l'assunzione del medicamento. Sarà comunque mia premura, nei prossimi mesi, ove possibile, sostituire con farmaci analoghi di pari efficacia le formulazioni in compresse non triturbabili e/o capsule assunte dagli Ospiti ma è comunque auspicabile che l'Industria farmaceutica geriatrica dovrà necessariamente evolvere al pari di quella pediatrica, producendo farmaci di sicura maneggevolezza in considerazione dell'aumento della popolazione anziana, caratterizzata da una maggiore aspettativa di vita, ma al tempo stesso da maggiori comorbidità, disabilità e necessità di poli-farmacoterapia.

Dr. Giorgio AUGERI
Direttore Sanitario

♦ IL NOSTRO LAVORO ♦

Buongiorno,
buongiorno,
buongiorno!!!

MI chiamo Simona e faccio parte dell'equipe di Casa Rachele in qualità di infermiera.

Ammetto che ai tempi delle scuole non avevo talento nel comporre temi per cui, al fine di non annoiarvi e onde evitare di distogliere la vostra attenzione, gentili lettori/lettrici, da articoli più interessanti qui proposti, sarò breve e concisa.

Approfitto di questo piccolo spazio “creativo” per ringraziare gli Ospiti, il personale di Casa Rachele, le colleghe e colleghi, la direzione,... insomma tutta la famiglia! Per la pazienza, la collaborazione, la disponibilità nell'affiancarmi nel mio percorso professionale, coronato dalla pergamena, corredata di spilla, ricevute in data 19-12-2018 in occasione delle festività, per celebrare il raggiungimento del 5° anno di attività lavorativa presso questa struttura. E' iniziato un nuovo anno, il cui percorso è lastricato di buone intenzioni e tutto proteso a soddisfare i nostri Ospiti, quindi rinnovo gli auguri ed i ringraziamenti.

♦ P R O V E R B I O ♦

*A*lla candelora dall'inverno semo fora, ma se piove o tira vento, dell'inverno semo dentro

Se al 2 di febbraio data in cui la Chiesa Cattolica celebra la Candelora il tempo è ancora freddo e incerto, significa che l'inverno sarà ancora lungo.

Simona LO BELLO
I.P.

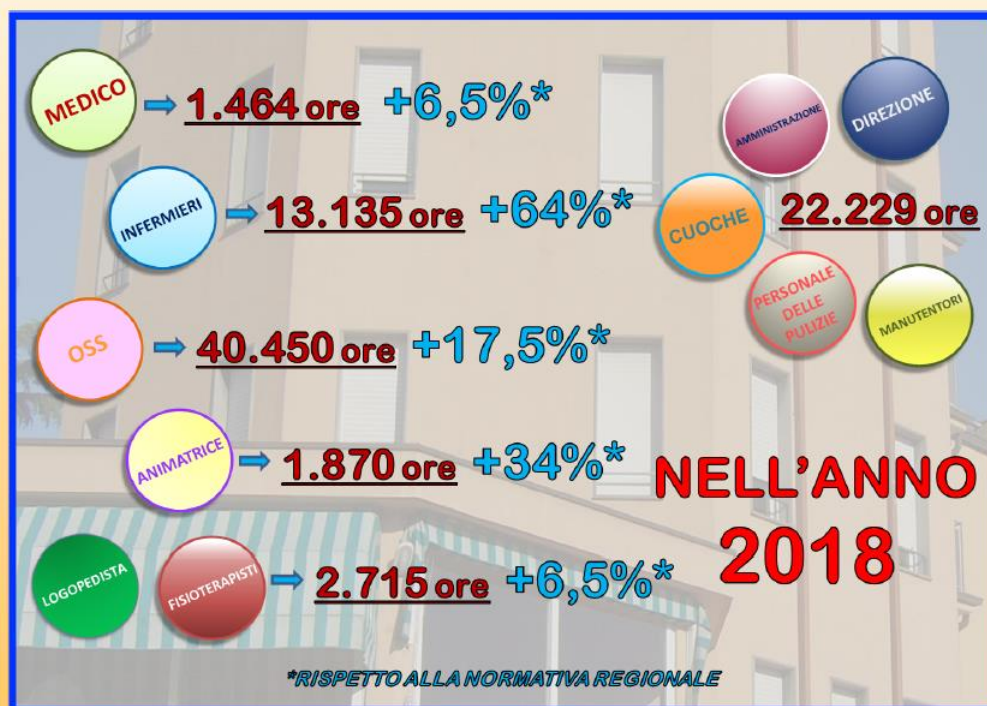
IL NOSTRO VOLONTARIATO

Ciao, sono Myriam Volontaria Avo presso questa struttura da 7 anni. L'inizio di questo volontariato nasce dopo la perdita di mia madre (Ospite per 2 anni qui a Casa Rachele).

La mia volontà e l'ammirazione per i volontari che vedevo in ospedale e in casa di cura prestare servizio, mi porta alla scelta di entrare a fare parte dell'AVO nel 2012. Il nostro compito è quello di portare un sorriso, un piccolo aiuto e di tenere la mano all'Ospite, ma molte volte sono loro a farlo. Devo dire che nel mio caso in un momento difficile della mia vita qui ho trovato conforto da parenti di tutti gli Ospiti e personale che hanno saputo starmi vicino ognuno a proprio modo, non lo dimenticherò mai e sarò sempre grata. Siamo un bel gruppo tutti insieme, questa è una grande famiglia dove il condividere ci piace tanto e ci vogliamo bene!!! Grazie

Myriam
Volontaria AVO

CASA RACHELE PER I SUOI OSPITI



PROSPETTO ORE DEL PERSONALE PRESENTE IN STRUTTURA

barzelletta

Un alunno chiede alla maestra:

“Maestra, posso essere punito per qualcosa che non ho fatto?”.

E la maestra:

“Certo che no! Perché me lo chiedi?”.

Allora l'alunno risponde:

“Perché non ho fatto i compiti!”.

Grazie alle Vostre donazioni
abbiamo potuto acquistare...



UN NUOVO
SOLLEVATORE
ELETTRICO
del valore di
€4.160,00

RISOLVI I REBUS

Soluzioni
del
numero
precedente

1° rebus: Frase 7, 3, 3, 2, 1, 5
CeRcare Cloche siepeRSO
CERCARE CIO' CHE SI E' PERSO

2° rebus: Frase 7, 8
Dest AResca LPore
DESTARE SCALPORE

le
NOSTRE

TU CHE DONO SEI
...lo spettacolo di Natale



CASTAGNATA

CONC
Corale



CONCERTO

5 anni

10 anni

A NATALE...
consegna delle
pergamene per i 5,
10 anni di
dedizione al lavoro



**IL NATALE
DI CASA RACHELE**



E FESTE

**CERTO...della
Monte Caggio**



**GLI ALUNNI
DELLE SCUOLE
DI VALLECROSA**

...augurano
Buon Natale
ai Nonni
di Casa Rachele



E' ARRIVATA LA BEFANA



del Coro Volontari AVO



...ARRIVA BABBO NATALE
CONSEGNA
BORSE DI STUDIO E DONI
AI FIGLI DEGLI OPERATORI



CONCERTO della Banda di Vallebona



SAN GIUSEPPE Sposo della Beata Vergine



Il nome Giuseppe è di origine ebraica e sta a significare “Dio aggiunga”, si può dire “aggiunto in famiglia”. Può essere che l’inizio sia avvenuto col nome del figlio di Giacobbe e Rachele, venduto per gelosia come schiavo dai fratelli. Ma è sicuramente dal padre putativo di Gesù e considerato anche come l’ultimo dei patriarchi, che il nome Giuseppe andò diventando nel tempo sempre più popolare.

San Giuseppe fu lo sposo di Maria, il capo della “sacra famiglia” nella quale nacque, misteriosamente per opera dello Spirito Santo, Gesù figlio del Dio Padre. E orientando la propria vita sulla lieve traccia di alcuni sogni, dominati dagli angeli che recavano i messaggi del Signore, diventò una luce dell’esemplare paternità. Certamente non fu un assente. È vero, fu molto silenzioso, ma fino ai trent’anni della vita del Messia, fu sempre accanto al figliolo con fede, obbedienza e disponibilità ad accettare i piani di Dio. Cominciò a scaldarlo nella povera culla della stalla, lo mise in salvo in Egitto quando fu necessario, si preoccupò nel cercarlo allorché dodicenne era “sparito” nel tempio, lo ebbe con sé nel lavoro di falegname, lo aiutò con Maria a crescere “in sapienza, età e grazia”. Lasciò probabilmente Gesù poco prima che “il Figlio dell’uomo” iniziasse la vita pubblica, spirando serenamente tra le sue braccia. Non a caso quel padre da secoli viene venerato anche quale patrono della buona morte. Giuseppe era, come Maria, discendente della casa di Davide e di stirpe regale, una nobiltà nominale, perché la vita lo costrinse a fare l’artigiano del paese, a darsi da fare nell’accurata lavorazione del legno. Strumenti di lavoro per contadini e pastori nonché umili mobili ed oggetti casalinghi per le povere abitazioni della Galilea uscirono dalla sua bottega, tutti costruiti dall’abilità di quelle mani ruvide e callose.

NON DIMENTICARE DI FARE GLI AUGURI A: OSPITI...

FEBBRAIO: Sottile Rosa 04/02/1928 **91 anni** ♦ Ciciarella Maria 08/02/1928 **91 anni**
Pesce Piera 16/02/1944 **75 anni** ♦ Candia Angiolo 24/02/1927 **92 anni**
Oreggia Maria Luisa 27/02/1933 **86 anni**

MARZO: Guglielmi Maria Grazia 03/03/1947 **72 anni** ♦ Corradi Rosetta 04/03/1924 **95 anni**
Muffolini Fiorenza 08/03/1927 **92 anni** ♦ Novello Michelina 10/03/1935 **84 anni**
Rossi Cristina 12/03/1934 **85 anni** ♦ Allavena Lorenza 16/03/1933 **86 anni**
Pusceddu Bruno 16/03/1941 **78 anni** ♦ Giacobbe Lidia 17/03/1935 **84 anni**
Panetta Gesualda 20/03/1929 **90 anni** ♦ Bonati Benedetto 21/03/1944 **75 anni**
Chiossi Franco 22/03/1931 **88 anni** ♦ Garaccione Lucio 23/03/1923 **96 anni**
Pellegrino Laura 24/03/1927 **92 anni** ♦ Russo Francesca 25/03/1933 **86 anni**

APRILE: Croesi Paolina 11/04/1929 **90 anni** ♦ Sicari Pasquale 13/04/1921 **98 anni**
Benzan Alice 15/04/1934 **85 anni** ♦ Caterina Lina 15/04/1933 **86 anni**
Vioni Zorina 16/04/1929 **90 anni** ♦ Inguanta Crocifissa 25/04/1944 **75 anni**

CDA...

FEBBRAIO: Poggi Claudio 03/02

APRILE: Biamonti Luciana 29/04

E OPERATORI...

FEBBRAIO: Correddu Elisa 03/02 ♦ Illuminati Silvana 11/02 ♦ Minissale Alessandro 25/02

MARZO: Ciconte Daniela 01/03 ♦ Andreacchio Chiara 08/03 ♦ Aversa Gisella 19/03
Saritama Cecilia 29/03 ♦ Kakkacheril Sumesh 30/03 ♦ Page Jessica 31/03

APRILE: Reina Angela 01/04 ♦ Bramato Mirella 09/04 ♦ Citea Gabriela 14/04
Guaman Alexandra 15/04 ♦ Calà Maria 21/04 ♦ Alvarado Mayra 21/04
Anfosso Luca 26/04 ♦ Visentin Sonia 28/04

DICONO DI NOI...

Riviera24.it

Vallecrosia, il vescovo Antonio Suetta celebra la messa a Casa Rachele

L'intercessore del presidente della fondazione Rachele Ziminski, Rosco Noto, dal direttore Mauro Vicenti, dai parroci della fondazione



Vallecrosia, Mercoledì 19 dicembre Monsignore Antonio Suetta, vescovo di Ventimiglia-Sanremo, si è recato nella RSA Casa Rachele per celebrare la messa di prelievo al Natale e portare il proprio augurio agli ospiti della struttura. Il vescovo è stato accolto dal presidente della fondazione Rachele Ziminski, Rosco Noto, dal direttore Mauro Vicenti, dai parroci della fondazione Alessandro Cristofari ed Eustachio Ottavio, dall'Orchestra, dai volontari dell'AVO dal personale di tutta la RSA Casa Rachele.

Dopo la celebrazione Don Antonio Ruffa, parroco di San Rocco, Don Salvatore Cristofari, parroco di Valfiora, il diacono Adolfo Cioffi, vicepresidente della fondazione Rachele Ziminski e il diacono Adriano Caracciolo, fedeli di un'opera della casa. I canti accompagnati alla chitarra della fondazione. Antenna e preparati dagli ospiti del personale hanno animato la S. Messa.

Alla sinistra: un'immagine scattata durante l'intervento più spirituale e l'ora pastorale, il sindaco di

Il Natale di Casa Rachele
Articolo sul
giornale on-line Riviera24

Liguria 2000 News

Vallecrosia. Preparativi per il Santo Natale alla RSA Casa Rachele

Pubblicato da Redazione Liguria 2000 News - 19/12/2018 - 10:30



Vallecrosia, Mercoledì 19 dicembre, viene celebrato la Santa Messa, in preparazione del Santo Natale alla RSA Casa Rachele, alla presenza degli ospiti, dei loro familiari, del personale della struttura, dei volontari dell'AVO, del personale della Fondazione Rachele Ziminski, Rosco Noto, del direttore Mauro Vicenti e dei consiglieri dell'Amministrazione della Fondazione, Alessandro Cristofari ed Eustachio Ottavio.

La Messa è stata celebrata da Don Antonio Ruffa, parroco di San Rocco, Don Salvatore Cristofari, parroco di Valfiora, il diacono Adolfo Cioffi, vicepresidente della fondazione Rachele Ziminski e il diacono Adriano Caracciolo, fedeli di un'opera della casa. I canti accompagnati alla chitarra della fondazione. Antenna e preparati dagli ospiti del personale hanno animato la S. Messa. Alla sinistra: un'immagine scattata durante l'intervento più spirituale e l'ora pastorale, il sindaco di

Il Natale di Casa Rachele
Articolo sul
giornale on-line Liguria 2000 News

SANREMO NEWS

— le parole che valgono, le notizie che restano —

Vallecrosia: ieri sera la Messa di Natale alla casa di iposo 'Rachele' con il Vescovo Antonio Suetta

Il Vescovo è stato accolto dal Presidente della fondazione Rachele Ziminski, il Canonico Rosco Noto, dal Direttore Mauro Vicenti, dai parroci della fondazione Alessandro Cristofari ed Eustachio Ottavio, dagli ospiti, dai familiari, dai volontari dell'AVO dal personale di tutta la RSA Casa Rachele.



Il Vescovo è stato accolto dal Presidente della fondazione Rachele Ziminski, il Canonico Rosco Noto, dal Direttore Mauro Vicenti, dai parroci della fondazione Alessandro Cristofari ed Eustachio Ottavio, dagli ospiti, dai familiari, dai volontari dell'AVO dal personale di tutta la RSA Casa Rachele.

Il Natale di Casa Rachele
Articolo sul
giornale on-line SanremoneWS

RUBRICA DELLE DONAZIONI

novembre 2018 - gennaio 2019

DONATORI

IMPORTO

UTILIZZO

Mercatino di Natale davanti alla Chiesa di San Rocco	€ 255,00	Sollevatore Elettrico
In memoria di nonna Ginetta	€ 100,00	Sollevatore Elettrico
Mercatino di Natale alla pista di pattinaggio	€ 30,00	Sollevatore Elettrico
Mercatino di Natale interno a Casa Rachele	€ 1.021,00	Sollevatore Elettrico e Carrozze
In memoria di Giaccaglia Maria Teresa	€ 1.120,57	Sollevatore Elettrico e Carrozze
Altre donazioni	€ 2.000,00	Sollevatore Elettrico e Carrozze

STORIA del NONNO...CON GUSTO



Pasquale SICARI

E' nato in Cosoleto (RC) il 13/04/1921 ultimogenito di una famiglia composta da 6 figli: 4 maschi e due femmine. Finite le scuole elementari iniziò la sua carriera di orologiaio presso un signore che svolgeva questa attività. Allo scoppio della seconda guerra mondiale partì come marinaio. Sulla fine del conflitto si arruolò in polizia ed era a Bordighera dove rimase alcuni anni. Poi tornò al paese natio a sposare la fidanzata che aveva prima di partire in guerra, ovvero mia madre Laura, chiamata Lora in quanto cittadina americana. Fatti i documenti per partire alla volta degli Stati Uniti, decise che non voleva più partire!!! Si trasferirono allora a Terni dove viveva suo fratello e iniziò a fare l'orologiaio aprendo una bottega di riparazioni e vendita. Nacquero due figli e nel 1967 si trasferì a Ventimiglia dove viveva la sorella. Qui aprì un negozio di riparazione e vendita

orologi in via Chiappori. Insegnò al figlio il suo mestiere e insieme a lui rimase a lavorare fino al compimento dei suoi 84 anni. E' sempre stato un signore originale, elegante e ben educato, la sua passione era divertirsi e tenersi in forma: ogni giorno faceva una lunga passeggiata e quasi ogni sera in sala da ballo!! Decorato al valore militare fu anche nominato cavaliere della repubblica, ha sempre partecipato attivamente a vari gruppi. La sua alimentazione è sempre stata sana, verdure crude sempre mangiate senza sale, poca carne e molto pesce, pochi carboidrati e niente alcol. Rimasto vedovo all'età di 70 anni ha imparato a fare tutto, anche a stirarsi le camicie da solo! Dopo qualche anno ha trovato una compagna con la quale ha convissuto fino all'età di 89 anni prendendosi anche cura di lei negli ultimi mesi in cui si era ammalata di alzheimer. Fino all'ottobre del 2010 ha continuato la sua vita da ballerino, recandosi ogni pomeriggio a Sanremo in un centro sociale dove ballava. Poi una sera fredda e piovosa, tornando da Sanremo, sceso dal pulman fu investito da un furgone. Subì la frattura del femore e sfondamento del cranio...credevo non ce la potesse fare e invece...eccolo lì! Da quel momento è entrato in struttura a Riva Ligure e poi amorevolmente accolto a Casa Rachele dove mi dice sempre di trovarsi bene, non gli manca nulla, solo il ballo!!!

PASTA PASTICCATA

Rigatoni 500 g
Provola 200 g
Mortadella 160 g
Formaggio grattugiato 200 g
Salame 130 g
Mozzarella 130 g
Passata di pomodoro 800 ml

Uova 4
Cipolle piccole 1
Aglio 1 spicchio
Basilico circa 4 foglie
Timo circa 6 rametti
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale fino 1 pizzico

Procedimento:

Mettete a bollire le uova: bucatele con una punta nella parte inferiore più stondata, così non si apriranno durante la cottura, ponetele in un pentolino e copritele con acqua fredda e accendete il fuoco e fatele cuocere per 8 minuti, scolatele e mettetele sotto l'acqua fredda; una volta fredde, sgusciatele. Tritate una cipolla e uno spicchio d'aglio e ponete il trito in una padella ampia oleata; fate soffriggere tutto a fuoco basso, aggiungete la passata di pomodoro e salate. Fate cuocere fino a che il sugo non si sarà rappreso. Aromatizzate con delle foglie di basilico spezzettate con le mani e delle foglioline di timo e date una bella mescolata. Tagliate le uova a fette regolari. Tagliate piccoli cubetti di salame, mortadella, provola, mozzarella e mettetela in un colino così rilascerà il siero in eccesso. Cuocete i rigatoni e a metà cottura scolateli e irrorate immediatamente con l'olio extravergine d'oliva per evitare che si attacchi. Condite la pasta con il sugo di pomodoro, mescolate per distribuire bene il condimento e conditela con i cubetti di salame, di mortadella, di provola, tenendone qualcuno da parte per condire poi gli strati di pasta e spolverizzate con un paio di cucchiaini di formaggio grattugiato, aggiungete qualche cubetto di mozzarella e qualche altro cubetto di salumi e provola. Sistemate qualche fetta di uovo sodo e ricoprite con un altro strato di pasta che condirete nello stesso modo. Fate cuocere in forno a 200° modalità statica per 15 minuti, poi altri 5 minuti sotto il grill per fare una bella crosticina. Sfornate la pasta pasticcata e servitela!

DONAZIONI

SOSTIENI L'ATTIVITÀ DI CASA RACHELE AIUTANDOCI AD ACQUISTARE



Carrozzone

Per garantire confort e stabilità agli Ospiti durante gli spostamenti

Le vostre offerte potranno essere inviate tramite:

Bonifico Bancario Banca Carige

IBAN IT20 R 06175 49100 000000501680

intestato a: **Fondazione Rachele Zitomirski**

Piazza Monsignor Francesco Palmero, 1 - 18019 Vallecrosia (IM)

o **Consegnate in Segreteria**

GINNASTICA PER LA MENTE

LA PAROLINA CELATA
TUTTE LE CINQUE PAROLE SONO CORRELATE DA UNA SESTA. QUALE?

A

PREMIO
COLPO
TRIDRA
LIQUORE
FIAMME

B

AMARO
ROMA
SPOSI
CARTA
SOFFIATO

Soluzioni nel prossimo numero. Oppure...dopo 3 tentativi Verena è autorizzata a dare le soluzioni!

AGENDA DEL NONNO

Venerdì 8 febbraio

ore 15,30 - Santa Messa con Seminaristi per la settimana vocazionale

Lunedì 11 febbraio

ore 15,00 - Santa Messa per la XXIV giornata del malato

Lunedì 25 febbraio

ore 15,00 - Processione dalla Chiesa di San Rocco a Casa Rachele con le reliquie del Beato Luigi Novarese

ore 15,30 - Santa Messa in ricordo del Beato Luigi Novarese

Martedì 26 febbraio

ore 11,00 - Partenza delle reliquie del Beato Luigi Novarese

Martedì 5 marzo

ore 16,30 - Il Carnevale di Casa Rachele

Mercoledì 6 marzo

ore 15,30 - Santa Messa, imposizione delle Ceneri per Ospiti, parenti e operatori

Venerdì 8 marzo

ore 15,30 - Festa della donna

Sabato 9 marzo

ore 15,30 - Stazione Via Crucis

Domenica 7 aprile

Pellegrinaggio al Santuario di San Rocco

Venerdì 19 aprile

ore 15,30 - Via Crucis a Casa Rachele, animata dagli Ospiti, dai loro parenti e dagli operatori

Domenica 21 aprile

ore 12,30 - Pranzo di Pasqua

Lunedì 22 aprile

ore 12,30 - Pranzo di Pasquetta

Giovedì 23 maggio

Radio Maria da Casa Rachele

ore 16,40 - Rosario

a seguire - Santa Messa per la comunità parrocchiale di San Rocco

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE FONDAZIONE RACHELE ZITOMIRSKI - ONLUS

NOTO Rocco

- Presidente

GRASSI Achille

- Vice Presidente

QUARONI Valentina

- Segretario

BIAMONTI Luciana

- Consigliere

CIRICOSTA Alessandro

- Consigliere

LANTERI Elvio

- Consigliere

OTTEN Henricus

- Consigliere

POGGI Claudio

- Consigliere

ROA' Cristina

- Consigliere

Tel. 0184 25.43.38

casarachele@zitomirski.org - www.zitomirski.org

facebook: Casa Rachele Zitomirski

Piazza Mons. Francesco Palmero, 1 - 18019 VALLECROSA (IM)

CON IL CONTRIBUTO DI



BANCA CARIGE

Cassa di Risparmio di Genova e Imperia