

*Ospedale di Carità*  
*Sanfront*

# “Voce ai ricordi”

Edizione n° 3

INVERNO 2015



Corso G. Marconi n°30 12030 Sanfront CN

"GLI ANZIANI SONO UOMINI E DONNE, PADRI E  
MADRI CHE SONO STATI PRIMA DI NOI SULLA  
NOSTRA STESSA STRADA, NELLA NOSTRA STESSA  
CASA, NELLA NOSTRA QUOTIDIANA BATTAGLIA  
PER UNA VITA DEGNA. SONO UOMINI E DONNE DAI  
QUALI ABBIAMO RICEVUTO MOLTO. L'ANZIANO  
NON E' UN ALIENO. L'ANZIANO SIAMO NOI: FRA  
POCO, FRA MOLTO, INEVITABILMENTE  
COMUNQUE..."

*Papa Francesco*

# CARNEVALE 2015

## "Lunedì Grasso"









# IL NOSTRO SPAVENTAPASSERI"

Maggio 2015

Anche quest'anno abbiamo realizzato uno spaventapasseri da esporre a Castellar in occasione della "Festa degli spaventapasseri".

Abbiamo utilizzato dei dischi di cartone, colorandoli con i colori a tempera esprimendo tutta la nostra creatività!

Lo spaventapasseri, dal titolo "Cerchiamoci", è piaciuto molto!

Il 6 maggio siamo andati a visitare Castellar... è stato divertente passeggiare per le vie del paese, osservare gli altri "ciciu" e fare merenda in compagnia degli asinelli!







# UNA RECITA PER I NOSTRI NONNI: GRAZIE A TUTTI I BIMBI!"

9 giugno 2015





# "VISITA ALLA SACRA SINDONE"

Torino, 13 giugno 2015





# "FESTA DELL'UNITALSI"

Pinerolo, 28 giugno 2015





# "LA FESTA DELLE TORTE"

15 novembre







# TORTA DI NOCCIOLE PIEMONTESE

## Ingredienti

- grammi 300 di nocciole tostate I.G.P. piemontesi
- grammi 200 di farina 00
- 3 uova
- grammi 100 di burro ( se siete intolleranti va bene la margarina)
- grammi 150 di zucchero
- 1 tazzina abbondante di caffè
- grammi 10 di lievito
- un po' di Brandy se piace

## Procedimento

Pulite e tritate le nocciole con lo zucchero, mischiate la farina e lo lievito.

Unire le uova leggermente sbattute e tutti gli altri ingredienti compreso il burro fuso.

Il composto dovrà essere simile alla polenta come densità.

Riempite uno stampo imburrato ( o usate la carta da forno) dovrà essere di uno spessore compreso tra l'1 e i 2 centimetri.

Infornare a 170 gradi per circa 30 minuti.

Servire con zabaione o moscato.

"E' NATALE OGNI VOLTA CHE  
SORRIDI  
AD UN FRATELLO  
E GLI TENDI LA MANO"

(Madre Teresa di Calcutta)

*Questo è il nostro augurio !!!!!!!!*

