

IL GIORNALINO

Mensile a cura degli ospiti e del personale della Casa Albergo della Fondazione Osiride Brovedani onlus



Maggio 2022 anno XIII, numero 5

In memoria della nostra Presidente avv. Bruseschi

Anche grazie alla donazione da parte del Soroptimist club Trieste, il sistema multimediale installato nella nostra Casa Albergo in collaborazione con la Fondazione Amplifon è stato completato con la dotazione di un nuovo computer portatile, che permetterà di sfruttarne le potenzialità ed offrire così ancora più contenuti ai nostri ospiti.

L'elargizione è stata promossa in memoria della nostra Presidente avv. Loredana Bruseschi scomparsa a ottobre 2021, rappresentante nel nostro Consiglio di Amministrazione dello stesso Club, di cui era socia storica.

È stata la nostra Vicepresidente Monica De Riù a presentare agli ospiti l'iniziativa, in occasione della sua visita a Gradisca, finalmente possibile grazie al graduale allentamento delle restrizioni legate alla pandemia.



L'audiolibro "Da Buchenwald a Belsen"

La sezione pordenonese di ANED (Associazione Nazionale Ex-Deportati nei campi di concentramento nazisti) ha avviato un progetto di salvataggio in rete delle memorie e testimonianze dei sopravvissuti, sotto forma di audiolibri.

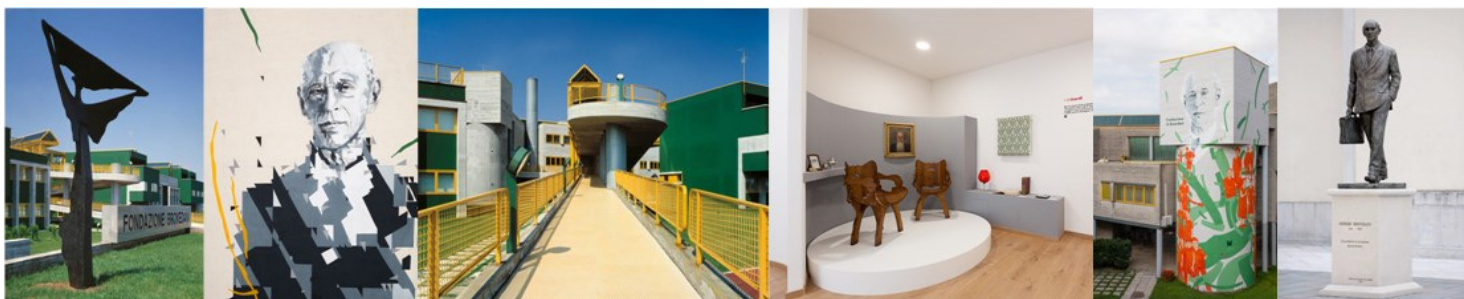
Con piacere abbiamo aderito alla richiesta, pervenuta dall'associazione, di autorizzazione a far leggere dai propri donatori di voce, per il successivo inserimento nell'audioteca, il diario di Osiride Brovedani "Da Buchenwald a Belsen", da noi edito.

L'audioteca, accessibile dal sito www.deportatipordenone.it comprende anche saggi e memorie attinenti all'argomento, riguardanti ad esempio le persecuzioni razziali nazi-fasciste ed i lager italiani. I testi inseriti nell'audioteca sono scaricabili gratuitamente, l'iniziativa non ha quindi scopi commerciali.



Benvenuto tra noi a...

GINO



Diario della Casa Albergo



Nella nostra Casa Albergo ci sono sempre delle piacevoli sorprese! Da qualche giorno, tra le travi metalliche appena al di fuori della porta che dalla sala Arlecchino dà sulla rampa, con molta pazienza, una coppia di piccioni sta creando il proprio nido. Chissà se sono gli stessi dello scorso anno! E così succede che alcuni ospiti si fermano ad osservare questi spettacoli di Madre Natura. Mentre la femmina già cova, il compagno, porta i piccoli rami trovati qua e là nel giardino per definire al meglio e mettere al sicuro la "loro casa".

Ritornando alle sorprese, dobbiamo svelarvi chi ha vinto l'uovo di cioccolato nella tombola pasquale che si è svolta nel Lunedì dell'Angelo. Vincitrice è stata la sig.ra Maria

Rosa che, con l'aiuto di altre ospiti, considerata la grandezza dell'uovo, ha estratto un simpatico elefantino celeste di peluche. Tutto è rimasto in famiglia! Nei mesi scorsi infatti, in una precedente tombola, a vincere il premio è stato il fratello.

I pomeriggi danzanti insieme a "Vinicia" hanno preso quasi una cadenza bimensile e a pensarci bene, con l'arrivo di temperature più miti, si potrebbe pensare di organizzare una merenda-party in giardino sotto i gazebo. Vi sveliamo anche che ci sarà sempre più musica ad allietare le giornate dei nostri ospiti. Dopo l'arrivo del nuovo ospite e musicista già almeno due pomeriggi sono trascorsi al suono della sua fisarmonica accompagnata dai canti degli altri ospiti presenti. Non sono mancati i balli, di coppia e di gruppo.

Sempre più ospiti partecipano alle lezioni di yoga bisettimanali e c'è chi invece preferisce essere presente agli incontri dei viaggi virtuali. E' così che Assisi, Venezia e Barcellona non sono poi così distanti. E' bastato essere nel nostro Salone davanti al mega schermo per sentirsi in un'altra dimensione.



La fratellanza

Eravamo sei figli: quattro femmine e due maschi. Ebbene sì, a quei tempi la famiglia numerosa era una cosa normale. Io ero quarta e non giocavo quasi mai con le mie sorelle e fratelli perché per le mie sorelle ero troppo piccola, per i miei fratelli ero troppo grande. La più grande era Umbertina alla quale ero molto legata, provavo grande stima nei suoi confronti. Grazie a lei ho imparato a cucire e quando avevo bisogno sapevo di poter contare su di lei. Ricordo che un giorno, a cena, si lamentò di essere esile, allora la mamma le disse: << Se mangi in piedi vedrai che crescerai prima! >>. Da quel giorno non mangiò più seduta. Io trovai la cosa molto buffa. Volevo bene ai miei fratelli e sorelle ma Umbertina era colei che ti dava l'ombrello nella tempesta e ti accompagnava a vedere l'arcobaleno.

Loredana



La tirocinante si racconta...

Mi chiamo Nicoleta Bularda, sono rumena e da oltre 20 anni lavoro in Italia come badante. Infatti, rimasta vedova e con due figli piccoli, ho deciso, come tante mie compaesane, di venire qui dove gli stipendi sono più elevati per permettere ai miei figli di studiare e di avere un tenore di vita che, col mio stipendio di capo reparto in una fabbrica tessile, non avrei potuto garantire loro. Non è stato per niente semplice lasciare i miei figli, la mia famiglia, la mia casa, tutti i miei affetti, e venire in un Paese che non conoscevo ed imparare oltre che la lingua anche un lavoro di cui non sapevo assolutamente nulla, ma i miei sacrifici sono stati ben ripagati, in quanto entrambi i miei figli sono ormai laureati a pieni voti e col master e hanno potuto permettersi di acquistare la casa dei loro sogni e di girare il mondo senza privarsi di nulla. E' stato così che, dopo aver assolto i miei doveri di mamma, lo scorso anno ho deciso di fare qualcosa per me, per migliorare la mia vita ed avere finalmente un lavoro con degli orari (ho sempre lavorato come badante h 24 infatti...) e, quindi, una vita privata, e pertanto mi sono iscritta ad un corso per diventare OSS e, nello svolgimento del tirocinio obbligatorio, sono approdata all'istituto Brovedani di Gradisca, praticamente per caso. Sono rimasta molto colpita dalla gentilezza della direttrice, della coordinatrice, del personale e degli ospiti, che mi hanno subito accettata e fatta sentire a mio agio fin dal primo momento. Ho avuto l'occasione di conoscere delle persone veramente speciali e mi dispiace veramente di non poter ultimare il tirocinio presso questa struttura. Al di là di questo, che è un mio sentire personale, ci tengo ad esprimere un mio pensiero. Accudendo persone anziane per così tanti anni ho assistito a tante realtà diverse che si possono tuttavia etichettare in due grandi categorie: 1) anziani che vivono in solitudine, vuoi per la lontananza dei familiari, vuoi per l'impossibilità di poter uscire di casa in autonomia; 2) anziani che si attaccano morbosamente ai figli impedendo loro di avere una vita autonoma. Il Brovedani offre una validissima alternativa, in perfetto equilibrio con le necessità assistenziali di cui una persona non più giovane ha bisogno. Gli ospiti hanno la possibilità di condurre una vita dignitosa e decorosa in assoluta libertà, di socializzare tra loro, di continuare a coltivare le loro passioni e i loro hobbies, ma anche di trovarne di nuovi, offrendo innumerevoli attività ludiche e di svago, che mai avrei immaginato. Anzi, devo dire in verità che gli ospiti del Brovedani hanno una vita sociale molto più intensa della mia. Poter trovare ingresso in una struttura del genere è una gran fortuna e spero in una simile soluzione anche per mia mamma e, magari, anche per me quando sarà il momento.



Nicoleta

I festeggiati di maggio

- | | | |
|------------------|-------------|-----------|
| 2. Gianni | 13. Roberto | 20. Gino |
| 5. Patricia Rose | 14. Jelka | 27. Luigi |
| 6. Samantha V. | 15. Lorenzo | |



L'angolo della nostra cucina



Tagliatelle con gli asparagi

Ingredienti per 4 persone

280 gr tagliatelle all'uovo

700 gr. asparagi bianchi

60 gr. burro

40 gr. grana grattugiato

1 cipolla

Sale q.b.

Iniziate pulendo gli asparagi, tagliateli quindi a pezzettini e lessateli per circa 10 minuti in acqua salata, avendo l'accortezza di aggiungere le punte dopo i primi 5 minuti di bollire. In un tegame antiaderente fate appassire la cipolla tritata in circa 40 g di burro, fatela andare a fuoco basso, quindi unite gli asparagi lessati e lasciate insaporire cinque minuti.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele direttamente in padella con gli asparagi, il restante burro e il formaggio grattugiato. Servite le tagliatelle con gli asparagi ben calde.

BUON APPETITO!

Marco, l'Ironman



Marco è sportivo, è forte, è allenato ed è sempre pronto a impegnarsi. È un triatleta che ama le discipline sportive e si dedica a loro con passione. In questi giorni si prepara per la World Triathlon che si terrà nello Utah a ottobre.

È un triatleta che ama le discipline sportive e si dedica a loro con passione. In questi giorni si prepara per la World Triathlon che si terrà nello Utah a ottobre. Marco è un atleta che si impegna molto e si prepara con serietà e dedizione. È un uomo che ama lo sport e che si dedica a lui con tutta la sua forza e volontà.

Ebbene sì, l'Ironman a cui "Il Piccolo" ha dedicato un articolo apparso in questi giorni, è un nostro Operatore Socio Sanitario, che è stato invitato a partecipare alla World Triathlon che si terrà nello Utah a ottobre. Si tratta della più dura competizione al mondo del settore che comprende tre discipline sportive e prevede rigorosamente 3,86 km a nuoto, 180,26 km in bicicletta e 42,195 km di corsa. Inoltre nell'ambito di SportInGradisca, festa delle associazioni sportive dilettantistiche del territorio, è svolta anche la Giornata dello Sport gradiscano, con la 13esima edizione degli "oscar" ad atleti e dirigenti che si sono fatti onore nell'ultimo biennio: tra i premiati, una menzione per il nostro operatore, consegnata direttamente dalla Sindaca.

tenutasi nell'ultimo weekend di aprile, si con la 13esima edizione degli "oscar" ad atleti e dirigenti che si sono fatti onore nell'ultimo biennio: tra i premiati, una menzione per il nostro operatore, consegnata direttamente dalla Sindaca. Marco sa che potrà contare sul tifo di tutti noi!!

La barzioletta del mese

Al campeggio estivo Enrico si lamenta con un amico: "il nostro maestro è proprio un maleducato! Ci manda a letto quando siamo svegli come grilli e ci sveglia al mattino quando siamo pieni di sonno!"

Renata



Sede operativa e Casa Albergo: via Eulambio 3, Gradisca d'Isonzo
Sede legale e museo: via Alberti 6, Trieste
www.fondazionebrovedani.it - segr@fondazionebrovedani.it
tel. 0481/967511 — fax 0481/967555