



ISTITUZIONE PUBBLICA DI ASSISTENZA E BENEFICIENZA BON BOZZOLLA di Farra di Soligo

Giornata dell' Alzheimer

UN'ATTENZIONE IN PIÙ SULLE DEMENZE

Il 21 settembre ricorre la XXVII Giornata mondiale dell'Alzheimer, istituita da OMS Organizzazione Mondiale della Sanità e ADI Alzheimer's Disease International per sensibilizzare l'opinione pubblica sulle demenze e sulla centralità di un'assistenza di qualità, che guardi al benessere psico-fisico degli anziani e al coinvolgimento dei familiari nella relazione di cura. Un tema molto sentito dall'Ente che, specie negli ultimi anni, ha promosso iniziative di approfondimento aperte anche alla comunità, adottato precisi accorgimenti nella realizzazione della nuova struttura e integrato nella propria operatività assistenziale piccole ma importanti scelte quotidiane, come quelle che permettono di stimolare in maniera corretta i sensi.

Un esempio riguarda le strategie adottate per semplificare il momento del pasto per gli Ospiti più compromessi, con l'uso di piatti e bicchieri con colori a forte contrasto sia con il cibo che con il piano d'appoggio. Come ben sanno i professionisti del Bon Bozzolla, infatti, il 40% degli anziani con demenze è soggetto a una perdita di peso riconducibile anche a carenze visuo-percettive. Un importante studio,



The red plate study, ha evidenziato che le gravi alterazioni percettive delle persone con demenza di tipo severo si possono "aggirare" con tovaglie e stoviglie rosse, arancioni e blu, un espediente in grado di aumentare l'assunzione autonoma del cibo solido del 25% e dell'84% di quello liquido. E poichè queste distorsioni si manifestano anche in altre situazioni, l'attenzione ai colori e ai contrasti dell'ambiente è fondamentale: ecco allora che nel nuovo Bon Bozzolla trovano spazio pareti e rivestimenti adeguati, ampie vetrate per l'illuminazione naturale dei saloni e un giardino pensile ideato in particolare per gli Ospiti con comportamenti "wandering". Gli eventi pubblici per la Giornata mondiale dell'Alzheimer, dunque, per il momento restano nel cassetto, ma l'impegno dell'Ente sul fronte del benessere degli Ospiti, in particolare quando l'invecchiamento si accompagna a un grave decadimento cognitivo, restano una costante quotidiana.

Tombola che agosto!

GIOCHI E ANGIURIE A GO GO

Agosto è il mese del relax per eccellenza e anche al BonBozzolla ogni occasione è buona per divertirsi in compagnia! Immane l'appuntamento dei compleanni del mese, doverosamente festeggiati con pizza, caffè e tante chiacchiere, ma anche quello con la tradizionale anguriata! Davanti ai gustosi bocconcini rosso fiammante, serviti con fantasia dalla cucina, gli Ospiti non hanno saputo nascondere la loro contentezza! Con il suo sapore dolce e la sua freschezza, l'anguria è uno dei frutti più amati dell'estate... come dimenticare quando da bambini la si divorava a gran morsi, cercando di battere sul tempo amici e parenti per averne subito un'altra fetta!



Buon compleanno!

Neda Lucina S.

Anna Rosa B.

Maria Carmen B.

Maria Loretta V.

Giuseppe P.

Iolanda Z.

Adelia D. C.

Luigi D. F.

Grazia B.

Giusto P.

Anna B.

Livio S.



E a proposito di gare, quante risate con la grande **tombolata**! Nei luminosi saloni gli Ospiti hanno cercato di accaparrarsi i migliori posti in prima fila e le tabelle più fortunate e, servito il tè, la corsa alla prima **tomboea** ha avuto inizio. **Con le orecchie ben tese** per non perdere neanche un numero, i nonni si sono dimostrati come sempre degli agguerriti giocatori! Perché un po' di sana competizione e di scaramanzia, a **piccole dosi non fanno mai male!**

Le belle Presine Imperfette

UN NUOVO PROGETTO PER LE NONNE

Nell'ambito dei laboratori di Terapia Occupazionale, da qualche mese il progetto **Presine Imperfette** spopola tra le nonne del Bon Bozzolla, felici di rispolverare le loro abilità con i ferri, passatempo della giovinezza, capace di risvegliare sensazioni positive e tanti bei ricordi di vita.

Lavorare a ferri, e farlo in compagnia, scambiandosi consigli e piccoli trucchetti, permette di riscoprire capacità che si credevano perdute, rafforzando così l'autostima e aumentando il benessere.

E infatti alle nonne questa attività **piace proprio tanto!** Non serve che il risultato sia perfetto: le presine, semplici da realizzare con il lavoro ai ferri, sono **un simbolo di gratificazione e soddisfazione** e anche solo per questo sono sempre bellissime! Così i pomeriggi trascorrono in allegria in mezzo a gomitolini colorati, abbinamenti stravaganti, aneddoti divertenti e qualche momento di seria concentrazione.

Quanto sono carine e utili queste Presine Imperfette? I familiari che volessero assicurarsene qualcuna possono **chiederle al Servizio Educativo** e con un piccolo contributo sostenere l'acquisto dei materiali per le attività creative e laboratoriali dell'Istituto.



I mille usi delle erbe

CONTINUA LA TERAPIA ORTICOLTURALE

Durante la bella stagione, grazie al progetto **Aria di casa mia** tutti gli Ospiti possono cimentarsi con il giardinaggio, godendo dei benefici del contatto con la terra e con la natura. La **terapia orticolturale**, infatti, è utilissima a stimolare le abilità residue e a mantenere la consapevolezza del proprio ruolo sociale, ed è anche molto divertente. Così i nonni anche quest'anno hanno fatto uno splendido lavoro con le **erbe aromatiche**, pronte per essere finalmente raccolte. Armati di forbicine e contenitori, gli Ospiti si sono tuffati tra le aiuole rialzate e fatto incetta di salvia, lavanda e rosmarino, freschissimi e profumatissimi! Ma come utilizzarli adesso? Dopo lunga discussione, con scambi di ricette storiche e rimedi di una volta, la decisione è stata presa. Con **la lavanda sono stati confezionati tanti sacchetti** da cassetto e armadi, ottimo espediente ecologico e low cost per profumare gli abiti, mentre salvia e rosmarino sono serviti a lavorare del **sale aromatizzato**, immancabile in ogni cucina e pronto da gustare in uno dei prossimi piatti del Bon Bozzolla. La giusta ricompensa per un lavoro davvero ben fatto!

Rubrica Masterchef BB

SALE AROMATIZZATO ALLE ERBE

Se anche voi come i nonni del Bon Bozzolla amate le erbe aromatiche, la ricetta Masterchef BB di settembre vi svela come impiegarle in un condimento salutare: **sale aromatizzato alle erbe**.

Gli **ingredienti**: 1 kg di sale grosso, 1 cucchiaino di timo, 1 cucchiaino di rosmarino, 1 cucchiaino di salvia, 1 cucchiaino di prezzemolo.

Il **procedimento**: lavare e asciugare le erbe, tritarle in maniera grossolana e mescolarle al sale. Distribuire il tutto su una teglia ricoperta di carta da forno, coprire



con carta assorbente e lasciare asciugare in un posto buio e fresco per almeno due giorni. Conservare in barattoli di vetro sterilizzati e servire a tavola mettendone una piccola quantità in un macinino.

I **consigli degli Ospiti**: lasciate libera la vostra fantasia! Provate anche il mix sale e peperoncino, oppure sale, prezzemolo e aglio tritato: daranno ai vostri piatti uno sprint in più. **Buon appetito!**

ATTIVITÀ SETTIMANALI SETTEMBRE 2021

	MATTINO	POMERIGGIO
LUNEDÌ 1° del mese	Canto Interventi psicologici	Attività Manuale Festa dei compleanni
MARTEDÌ 1° del mese	Attività Manuale	Rischiatutto Interventi psicologici Festa dei compleanni
MERCOLEDÌ 1° del mese	Parlamento e Gameover Interventi psicologici	Cruciverba Interventi psicologici Festa dei compleanni
GIOVEDÌ	Rischiatutto Interventi psicologici	Canto Lab. terapia occupazionale
VENERDÌ	Attività Motoria Liberi di fare e disfare	Attività Motoria Lab. terapia occupazionale
SABATO	Terapia occupazionale	

Nuclei ■ Botero ■ Gauguin ■ Van Gogh ■ Monet ■ San Gallo