



# BBNEWS

NOTIZIE DAL BON BOZZOLLA

**ANNO VIII n.93**  
**Novembre 2021**

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

## Più protetti con la terza dose

### **VERSO IL RITORNO ALLA NORMALITÀ**

Anche al Bon Bozzolla per tutti è arrivato il **richiamo del vaccino anti Covid-19**. Una protezione in più per Ospiti e operatori, e un grande passo in avanti per tornare quanto prima alla normalità. Un'iniziativa di **prevenzione strategica** che si è svolta anticipando l'inizio della stagione fredda, in accordo con le direttive nazionali e regionali, e in collaborazione con il personale dell'Ulss 2 Marca Trevigiana.

Il richiamo è stato garantito prioritariamente agli anziani più fragili e via via a tutti gli Ospiti, per poi essere somministrato anche ai dipendenti. Un percorso a tappe **per tutelare la salute** dei nonni e del personale, che quotidianamente condividono la vita in struttura, e in generale di tutta la Comunità, confermando l'attenzione con cui l'Ente si è sempre mosso, specie da quando si è ritrovato in prima linea a fronteggiare l'emergenza sanitaria.

Con **competenza e professionalità**, gli operatori hanno accompagnato Ospiti e colleghi nella somministrazione della terza dose, applicando in modo diligente tutti i **protocolli di sicurezza**. L'impegno dell'Ente, dove le persone hanno accolto questo appuntamento con **senso di responsabilità**



**e tanti sorrisi**, prosegue nel continuare così a garantire, anche con la **preziosa collaborazione delle famiglie**, un ambiente sempre più sicuro dove vivere bene e guardare al futuro con maggiore serenità.

# Passeggiate e spuntini d'autunno

## LA GIOIA DI STARE INSIEME

Nelle giornate d'autunno, quando splende il sole, far due passi all'aperto è un vero toccasana, soprattutto quando si è in buona compagnia. Ecco allora che le signore Ida, Giovanna, Maria e Giuditta, ospiti del nucleo Monet, insieme a Martina e Alessandra, psicologa ed educatrice, quando possono approfittano del clima sereno e dell'aria frizzantina per delle belle **passeggiate nei dintorni del Bon Bozzolla**.

Un'attività di gruppo alla **scoperta delle bellezze del territorio**, dagli scorci del paese alla campagna dominata dal Monte San Gallo, fino alla **chiesa di Santa Maria Nova**, piccolo gioiello di arte e spiritualità del 1350. Percorsi rilassanti per conoscere meglio i piccoli, grandi tesori del paesaggio, far affiorare piacevoli ricordi, stimolare la curiosità, ma anche l'acquolina!



# Buon compleanno!

Antonio L.

Paolina A.

Giuliana G.

Anna Maria B.

Giovanna Maria B.

Maria Teresa Z.

Maria Amelia M.

Giovanna R.

Adriana S.

Rosa D.R.

Maria R.

Ines C.

Irma P.



Così, quando gli operatori dei nuclei Monet e Botero hanno pensato di fare una bella sorpresa a tutti, preparando una **golosa merenda con panini alla sopressa e un buon bicchiere di prosecco**, nessuno si è tirato indietro. Perché al Bon Bozzolla, in ogni stagione, che si faccia una camminata o uno spuntino, l'importante è condividere la gioia di stare insieme!

# Dolci sapori che scaldano il cuore

## I NONNI PASTICCIERI PROVETTI

Con l'arrivo dell'autunno ogni occasione è buona per preparare un dolce, gustare il profumo che si diffonde dal forno e apprezzare quei sapori di casa che scaldano il cuore. È così anche al Bon Bozzolla dove gli Ospiti, dopo aver vagliato diverse ricette, hanno scelto di preparare i tradizionali **biscotti da inzuppo**. Fatta la lista della spesa, con l'arrivo di tutti gli ingredienti i nonni si sono rimboccati le maniche, distribuendosi i compiti come in un vero **laboratorio di pasticceria**.

La signora Rosa ha letto per tutti ad alta voce i passaggi da seguire, il signor Dario ha unito nella terrina gli ingredienti, la signora Luigia ha grattugiato con vigore la scorza d'arancia, la signora Martina ha mescolato e impastato, mentre le signore Irma e Angela hanno dato forma ai biscotti per poi infornarli, ricordando nell'attesa altre gustose ricette di un tempo.

Tra un racconto e l'altro, sfornati i biscotti, è giunto così il momento dell'atteso assaggio. Un solo morso è bastato per far spuntare tanti sorrisi compiaciuti sulle bocche dei nonni pasticceri che, tutti insieme, hanno subito esclamato **"Dobbiamo assolutamente rifarli!"**.



## Zucche che passione!

### DALL'ORTO ALLA PESA FINO AL CUCITO

Piccole, grandi, enormi... ma anche lisce, rugose, arancioni, gialle e verdi. Sono **le zucche**, un ortaggio buono e sano che con le sue diverse forme e i suoi variegati colori mette sempre una gran allegria.

Ne sono sicuri gli Ospiti che a ottobre, oltre a raccogliere la prima zucca coltivata e cresciuta nel piccolo orto pensile del Bon Bozzolla, si sono sfidati nella **tradizionale e appassionante "pesa"**, organizzata per la festa dei compleanni. Occhi socchiusi e mani tese, i nonni si sono cimentati in questa simpatica "competizione all'ultimo grammo" per indovinare il peso di una zucca, **coinvolgendo anche i familiari** a casa attraverso la pagina Facebook.

Così l'occhio più attento avrà notato che di zucche son piene anche le pareti. Durante il **laboratorio di cucito**, infatti, gli Ospiti hanno sapientemente assemblato carta e tessuti per creare tante colorate **decorazioni... di stagione**, che nel corso dell'inverno si arricchiranno di cuori, gattini e casette, fino ad addobbare a festa i saloni per Natale. I familiari che volessero ricevere una di queste speciali decorazioni artigianali, potranno chiederla al Servizio Socio Educativo e di Terapia Occupazionale.

# Rubrica Masterchef BB

## BISCOTTONI AL LATTE

Per questo mese Masterchef BB vi propone una ricetta dolce e facile, da condividere con gli amici davanti a un buon caffè: i **biscottoni al latte**.

Gli **ingredienti**: 300gr. farina 00, 2 uova grandi, 100gr. zucchero, 50ml olio di semi, 50ml latte, buccia grattugiata di 1 arancia e 1 limone, vaniglia, mezza bustina di lievito per dolci, pizzico di sale e zucchero a velo. Il **procedimento**: unire le bucce grattugiate, vaniglia, zucchero, uova, olio, latte e sale. Mescolare con una frusta a mano,



aggiungendo la farina e il lievito setacciato. Impastare fino a ottenere la consistenza giusta, e lavorare delle palline di circa 70gr. per ottenere la forma allungata dei biscottoni. Passarli nello zucchero, disporli su una teglia con carta forno e riporre in frigorifero per circa 15 minuti. Infornare a 180° per circa 20 minuti e lasciar raffreddare prima di... tuffarli nel latte!

I **consigli degli Ospiti**: aggiungete un pizzico di cannella o gocce di cioccolato, la colazione andrà a ruba, **buon appetito!**

## ATTIVITÀ SETTIMANALI NOVEMBRE 2021

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

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