

EL BARBAPEDANA



ABBIAMO VINTO!

“PREMIO CITTÀ DI MILANO”

27° CONCORSO PRESEPI DELLA DIOCESI

In questo numero:

Sbellichiamoci dalle risate

A cura di *Salvatore, Annamaria, Ettore*
Pagina 2

Sport

A cura di *Annamaria e Michele C.*
Pagina 6

Lo sai perché ...?

A cura di *Salvatore, Valeria, Ettore*
Pagina 2

Motori

A cura di *Salvatore, Valeria, Ettore*
Pagina 7

MO MI VA di raccontare

A cura della *Redazione*
Pagina 3, 4, 5

Corso di cucina ed EXPO

A cura del *Corso di Cucina*
Pagina 7



Sbellichiamoci dalle risate...

Un po' di buon umore non fa mai male...



Se Garibaldi è partito da Quarto, chi sono gli altri tre prima di lui?

Due cipolle: "Io le donne non le capisco proprio. Prima ci fanno a pezzi poi piangono!!"

La moglie di Noè: "Caro ma oggi non esci?"
Noè " No oggi diluvia."

Al cinema una lunga fila alla cassa. Una signora innervosita passa davanti a tutti. Dalla fila un signore esclama: "Signora dovrebbe fare la coda"
E lei: "Perché, non sto bene con i capelli sciolti??"

Come si chiama il frate che scende velocemente dalla montagna??
Fra Nato.

Un giorno due fratelli Perseo e Paride, si perdono in un labirinto. Dopo un pò Paride vede un'ombra e grida: "Sei Perseo?"
e l'altro:- "TRENTASEO"

Due amici: "Sai mi sono accorto che ultimamente il mio cane è strano!!"
"Come mai?"
"E perchè quando la Juventus gioca in Champions se perde piange, quando pareggia si fa coccolare.."
"E se vince cosa fa?"
"Eh.. non lo so.. ce l'ho solo da 15 anni.."

Sapete perché gli Apostoli andavano da Gesù la domenica?
Perché aveva la parabola.

A cura di Anna Maria, Salvatore e Ettore

Curiosità

Lo sai perché ...?

Rubrica di risposte alle domande più incredibili a cura di Salvatore, Valeria ed Ettore

Lo sai perché si dice che Venerdì 17 porti sfortuna?

C'è chi si barricata in casa, chi gira con strani amuleti ma anche chi se ne frega.

Il numero 17 è tradizionalmente considerato sfortunato, ma perché? In generale il numero 17 è un numero ritenuto particolarmente sfortunato in Italia e in altri paesi di origine greco-latina: le origini di questa superstizione sono state spiegate in diversi modi. Innanzi tutto il Venerdì, che coincide con il Venerdì Santo (dato della morte di Gesù) e il fatto che sin dall'antichità il numero 17 sarebbe considerato sfortunato: nella Grecia antica il numero 17 era considerato negativo dai seguaci di Pitagora in quanto era tra il 16 e il 18, perfetti nella loro rappresentazione di quadrilateri 4x4 e 3x6. Nell'Antico Testamento è scritto che il diluvio universale

cominciò il 17 del secondo mese. . Ma se queste spiegazioni vi hanno quasi convinto sulla negatività del numero 17, sappiate che è così quasi solo da noi in Italia: nei paesi anglosassoni, ad esempio, ad essere considerato sfortunato è il numero 13. In ogni caso, già la grande mole di tentativi di spiegazione, e il fatto che ogni Paese abbia un suo numero sfortunato, ci deve far capire che si tratta solo di superstizione! Ma niente paura, non c'è niente di vero. Per confermarlo, ogni venerdì 17 alle 17.17, è stata proclamata la 'Giornata anti-superstizione' Come fare per partecipare? Basta indossare un vestito



viola, rompere uno specchio, versare il sale in terra con una mano e aprire un ombrello dentro casa con l'altra, passare poi sotto una scala aperta mentre un gatto nero vi attraversa la strada.

A proposito in questo 2015 il venerdì 17 lo troveremo in Aprile, Luglio....



MO(zzate) MI(lano) VA(nzago) DI RACCONTARE!

Dare nuova vita ad oggetti vecchi ed usati

Oggi vi vogliamo parlare di un'attività che si svolge presso il nostro Centro diurno con alcuni nostri ragazzi.

Il mercoledì Felice, Melissa, Patrizia, Sergio, Vito, Moreno e Gabriele svolgono questa attività di restauro. Hanno cominciato come se fosse un esperimento con delle sedie, per vedere se riuscivano a svolgere il lavoro. Scartavetrano le sedie, usando mascherina, felpa e grembiuli portati da casa per non sporcarsi. Lavorano tutti con energia, impegno e anche divertimento.

Patty ogni tanto dice che è stanca, vuole fermarsi e chiede di mangiare.

Felice è una vera macchina da guerra, lavora ininterrottamente, senza mai lamentarsi (stranamente)

Vito grande lavoratore, all'inizio non voleva entrare nella stanza, poi si è rimboccato le maniche mettendosi la mascherina e via, non lo ferma più nes-

suno.

Moreno aiuta chi non riesce a terminare il lavoro.

Sergio nonostante la sua pigrizia lavora ugualmente.

Melissa è molto attenta e bravissima a riordinare la stanza.

Gabriele entra nel pomeriggio ad aiutare perché al mattino è a scuola.

Questo laboratorio è gestito da due educatrici: Antonia ed Elena.

I ragazzi sembrano molto contenti e compiaciuti di fare questo laboratorio dando vita ad oggetti vecchi e usati. Se avete qualche oggetto da ristrutturare rivolgetevi a noi, lo faremo con piacere e impegno, soprattutto con il sorriso che ci accompagna ogni giorno.

Dai nostri corrispondenti da Vanzago
Moira, Daniele e Monica

Gita all'Abbazia di Morimondo

Il 14 dicembre 2014 Elisa e Monica hanno proposto una meravigliosa gita all'Abbazia di Morimondo con Moira, Giuliana, Tony e Daniele.

L'abbazia si trova a pochi chilometri da Milano e ai confini con Pavia.

E' un esempio di architettura cistercense che richiama lo stile gotico. Il monastero è abitato dai monaci, la loro è una vita in comune, cioè una vita dove si condividono le responsabilità e le fatiche, dove insieme vivono il Vangelo.

Quando siamo arrivati abbiamo notato una ressa di persone; per fortuna siamo riusciti a parcheggiare il nostro pulmino negli appositi spazi. Con stupore e tanta gioia nel cuore abbiamo notato casette di legno allineate e piene di oggetti artigianali fatti a mano. Luoghi di incontro per chi mette in vendita le proprie creazioni e chi vuole acquistare oggetti unici. Alle ore 17.00 è iniziato il concerto natalizio.

Antonella, insegnante di canto nella scuola civica di Corsico, con le sue allieve ha intonato canti melodiosi in tutte le lingue del mondo. Queste ragazze di ogni età erano veramente molto belle, con abiti lunghi neri e scialli rossi al collo. Abbiamo ascoltato con entusiasmo le loro voci che hanno risuonato in tutta l'Abbazia. Dopo diversi brani ci siamo fermati ad applaudire.

Al termine del concerto abbiamo ripreso la via del ritorno decidendo tutti insieme di andare a fare una merenda in un centro commerciale. Il Destriero era il luogo più vicino a casa.

Abbiamo fatto una passeggiata per i negozi, ci siamo seduti presso un bar e abbiamo ordinato, chi da bere e chi da mangiare. Terminata la merenda, via di corsa verso casa dato che stava cominciando a piovere.

Soddisfatti di aver trascorso una domenica diversa dalle altre.

Dai nostri corrispondenti da Vanzago *Moira, Daniele e Monica*

ECCO COME SIAMO GIUNTI ALLA VITTORIA!!!!!!

Grazie a tutti per questa incredibile avventura, per questo splendido risultato che ci ha portato a vincere il **PRIMO PREMIO!!!!!!**

Domenica 18 gennaio Ettore, M. Cristina, Donatella e Claudia, in rappresentanza del Centro Cardinale Colombo, si sono recati presso l'aula PIOXII presso l'Università Statale di Milano, per la giornata di premiazione dei più bei presepi della Diocesi di Milano.

Questo concorso prevede che, durante il periodo natalizio, dei commissari delle rispettive zone della Diocesi vadano a visitare e giudicare i presepi degli iscritti al concorso. Un'apposita giuria, successivamente, sulla scorta delle fotografie scattate dai commissari e delle osservazioni annotate, stabilisce eventuali vincitori e la graduatoria.

Il giorno della premiazione è stata letta la lettera che il Cardinale Scola ha scritto per il Natale ed è stata fatta una grande festa con canti e panettone per tutti, e soprattutto tanti premi.

“Inaspettatamente”, noi abbiamo vinto il primo premio “Città di Milano” con il nostro stupendo, incredibile, fantastico, spettacolare, superlativo, (tanto per essere umili e modesti) **presepe**, realizzato interamente a mano, con materiale di riciclo, coinvolgendo tutti coloro che di giorno in giorno, animano il Centro Cardinale Colombo (ospiti, educatori, volontari, ...). Ognuno ha contribuito alla realizzazione delle parti che costituiscono l'intero presepe. Chi si è sacrificato a bere per mesi e mesi caffè in cialde per donarci tale prezioso materiale; chi ha costruito le statuine; chi ha recuperato i pezzi per realizzare la caffettiera e chi poi l'ha assemblata; chi ha costruito il manico della moka, bruciandosi le dita delle mani con la colla a caldo; chi ha comprato le tazzine; chi ha realizzato le stelle in alluminio; chi ha schiacciato brutalmente le cialde per realizzare la stella cometa; chi ha pulito tutte le cialde; chi fantasiosamente ha pensato all'idea nel suo complesso; chi ha realizzato volti e mani; chi ci ha fatto tanta compagnia! Insomma, un totale incredibile lavoro di squadra!

La Redazione



I Re Magi in Cammino dietro la stella

Dalla lettera di Natale ai bambini del Cardinale Arcivescovo Scola

“In Cammino dietro la stella”

Normalmente i Magi sono rappresentati in modo molto diverso tra loro: uno è di pelle bianca, uno di pelle nera e uno di pelle gialla. E hanno i vestiti di diversa foggia e colori, ad indicare i diversi popoli del mondo. Portano ciascuno un dono diverso a Gesù—l'oro, l'incenso e la mirra—per sottolineare tre caratteristiche di questo Bambino che sono venuti ad adorare. Infatti mentre la gran maggioranza della gente non si accorge neanche della nascita di Gesù, non gli fa posto, i tre Magi la aspettano con ansia, vanno a cercare il Bambino e lo riconoscono in lui il Re, il figlio di Dio e Colui che darà la vita per loro e per tutti. I magi si mettono in viaggio, affrontando grandi fatiche e pericoli, come oggi capita a molti bambini della vostra età costretti dalla fame, dalla guerra, dalla persecuzione ad affrontare fatiche e pericoli per mettersi in salvo. Noi siamo molto più fortunati di loro, ma proprio per questo rischiamo di dimenticare non solo il bisogno dei nostri fratelli, ma anche il nostro, anche se è più nascosto e si fa sentire meno drammaticamente. Ogni uomo ha bisogno di essere messo in salvo da Gesù.

In Romania con Alina



In questo articolo abbiamo pensato di parlare di Alina, una tirocinante che rimarrà con noi al Centro per cinque settimane.

Durante il venerdì pomeriggio abbiamo chiesto ad Alina di raccontarci del suo paese, la Romania. La sua città si trova vicino al mare e si chiama Constanza.

In Romania parlano il rumeno, la principale occupazione dei rumeni è l'agricoltura, svolta in campagna. Coltivano soprattutto il mais, il girasole da cui ricavano l'olio, il grano. Non hanno né olive, né arance, le importano soprattutto dalla Spagna e dall'Italia. In città invece si lavora in fabbrica e le persone fanno gli operai.

Il clima è asciutto, in estate si raggiungono i quaranta gradi, in inverno si arriva anche a meno trenta gradi senza umidità. La maggior parte dei Rumeni è ortodossa.

Chiesa e tradizioni sono differenti, ad esempio il segno della croce lo si fa con le tre dita tenendole unite, per simboleggiare Padre, Figlio e Spirito Santo. Il rito del matrimonio dura ben 48 ore, lo sposo va a prendere la sposa a casa dove si fanno dei giuramenti davanti ai genitori naturali e ai genitori spirituali.

Prima bisogna andare a celebrare il matrimonio in comune, poi in chiesa. Tradizione bellissima, ci si incammina sempre a piedi insieme a tutti gli invitati (in campagna è bellissimo, perché qualsiasi persona che incontri offre dolci e spumante, una persona davanti allo sposo si presenta con un secchio di acqua, e lo sposo deve buttare una moneta). Solitamente non fanno il viaggio di nozze. La torta nuziale la portano verso la mattina. Ballano tantissimo con balli tradizionali, quasi sempre in gruppo. "Rubano la sposa" verso mattina e la portano in locali, come discoteche e sale. Alla sposa viene tolto il velo e si depone sopra la testa una specie di sciarpa, questo è un simbolo per dire che ormai la donna è legata al suo uomo. A volte la sposa lancia il velo come da noi si lancia il bouquet.

Alina ci ha parlato anche delle tradizioni e della cucina. Il cibo principale è la polenta, la carne, in particolare i rumeni mangiano molto pollame e maiale, tacchino, oca. Il piatto tipico è la Ciorba, costituita da verdure non passate e pezzetti di carne. Il dolce tipico è il Cozonac, assomiglia molto al nostro panettone, farcito di cacao, vaniglia e anche uvetta. I rumeni a Natale si uniscono tutti insieme e una settimana prima ammazzano il maiale per mangiarlo. I salumi i rumeni li mangiano molto affumicati. I formaggi sono per lo più freschi e non stagionati.

Il caffè è sempre di tipo americano. Il vino e la grappa vengono quasi sempre fatti in casa, perché comunque tutto è molto costoso e i rumeni prendono circa trecento euro al mese, ma i prezzi sono comunque come l'Italia. I camionisti prendono circa mille euro al mese, lavorando all'estero. Per questo molti emigrano in paesi diversi.

I soldi si chiamano Leu, le banconote sono plastificate. Un euro vale 4 Leu.

La sanità è sia pubblica che privata. Gli ospedali non sono messi molto bene.

Le scuole sono obbligatorie fino a sedici anni. Ci sono quattro elementari e tre medie.

La scuola in Romania è molto pesante, hanno veramente tantissimi compiti.

Alle elementari i bambini fanno quattro ore al giorno, e alle medie sei ore al giorno.

Le università sono pubbliche e private.

Alina è in Italia da otto anni. All'inizio ha lavorato per cinque anni in un'industria metalmeccanica. Poi ha deciso di fare il corso OSS ed ora è qui con noi.

Siamo stati molto contenti di averla ascoltata. Alina è veramente una ragazza molto carina e disponibile con tutti i nostri ragazzi.



Dai nostri corrispondenti da Vanzago *Felice, Daniele, Daniela, Moira*

Sport**II TIFOSO E LA GIOCATTRICE****MILAN - ATALANTA 0-1**

Nelle ultime partite il Milan ha prodotto solo sconfitte e qualche pareggio, facendo fatica a mio avviso a dare concretezza al gioco. E' facile con i soldi comprare difensori, centrocampisti e centroavanti fortissimi ma si sa, siamo in periodo di crisi. Sembra di essere arrivati ad un punto morto: spero di no! La società la squadra e l'allenatore vanno riconfermati. Non si può ogni anno ripartire da zero, l'importante è porci nei confronti del pallone con la consapevolezza che dopo tutto è un gioco. La partita ha meritato di vincerla l'Atalanta che non ha SBAGLIATO NIENTE. Ci sono stati tanti fischi per il Milan! Io ero triste pensando anzi essendo sicuro che il vero Milan non è così. Mi viene voglia di scendere in campo a giocare. La delusione è dura da mandare giù ma i milanisti, si sa, sono stati tanto in alto e tanto in basso, spero che non venga a mancare la passione.

MILAN PARMA 3-1

La prima vittoria 2015 è quella contro il Parma scontata se non fosse che nel calcio tutto è possibile. Non è stata una brutta partita. Menez e compagnia finalmente sono riusciti a vincere dando l'impressione che qualcosa di buono c'è ancora. Il Milan si sta italianizzando Cerci e Destro con il ritorno di Antonini... chissà che non riescano a fare giocare il Milan con più concretezza.

Michele C.

NERI - GIALLI 36-40

Al Centro Cardinale Colombo, alcuni di noi una volta alla settimana si allenano in palestra. A questo gruppo, dopo qualche mese di duro allenamento, è stata proposta una partita di Baskin, una specie di pallacanestro. La partita si è disputata in una palestra che non avevo mai visto, molto grande e spaziosa. Qui abbiamo conosciuto dei ragazzi che sono stati gentili ad ospitarci nella loro palestra. Giuseppe il nostro grande allenatore ha parlato con noi ringraziandoci di essere venuti. Siamo stati divisi in due squadre composte entrambe, in parte da noi del Cardinal, in parte dagli studenti di Giuseppe. Alcuni suoi studenti mi hanno aiutata a far meglio i tiri, prima della partita. Ci sono poi state distribuite le divise delle due squadre: magliette gialle e nere. A me personalmente hanno anche dato i pantaloncini abbinati alla maglietta gialla. Il pantaloncino era un po' difficoltoso a metterlo e sia a toglierlo. I miei avversari sono stati davvero bravi a giocare, ma la mia squadra li ha battuti, vincendo 40 a 36.

Anna Maria



Motori

LA MACCHINA CHE SI GUIDA DA SOLA!

Nuova piccola rubrica dedicata ai motori a cura di Salvatore Valeria ed Ettore



Si avete letto bene...il futuro è già arrivato. Quando ho letto questo articolo non credevo ai miei occhi. Non ha volante né pedali, non necessita di autista, e consente a chi si trova a bordo di non doversi preoccupare di semafori o incroci. E' l'automobile che si guida da sola. Si tratta di una ultracomatta a tutto tondo, che ricorda il design della vecchia 600 di casa Fiat, con due posti e un concentrato di tecnologia. Sul tetto ci sono i sensori, gli occhi della vettura, in grado di rilevare oggetti in ogni direzione e «sino a una distanza di due campi di football», ovvero circa 200 metri, fattore questo che ne conferisce sicurezza e praticità. Può raggiungere la velocità massima di circa 40 km/h, esiste un navigatore e un pulsante per l'accensione e uno per arrestarne il motore in caso di emergenza. Il sistema molto complesso si basa essenzialmente su due tecnologie. Da una parte c'è un GPS speciale che la localizza con una precisione di un centimetro. Poi c'è una fotocamera 3D che cattura le immagini esterne in tempo reale e le confronta in millesimi di secondo con il modello digitale caricato nella memoria di bordo per «vedere» le asperità dell'asfalto e soprattutto eventuali ostacoli, altre auto o qualunque altri essi siano. Legge inoltre cartelli stradali e semafori. Insomma, tanta tecnologia. L'obiettivo della casa costruttrice è importantissimo: eliminare quei rischi a cui gli automobilisti sono esposti cioè, in parole povere, eliminare ogni qualsiasi incidente. Oltre al vantaggio che chi si trova all'interno della vettura può dedicarsi tranquillamente ad altre attività, risparmiando tempo, fatica e stress. Caspita si potrà andare in macchina leggendo il giornale. Chissà forse un giorno potrò anch'io avere questa macchina e guidarla in tutta sicurezza!

Cucina

Corso di cucina ed EXPO 2015

I sapori, i profumi e i colori della cucina internazionale

Milano ospiterà dal primo maggio al 31 ottobre 2015 **Expo 2015**, cioè il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione in cui la nostra città diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio dei propri cibi e delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta. Il nostro corso di cucina prenderà spunto da questo evento mondiale per conoscere ed approfondire i sapori, i profumi, i colori, della cucina internazionale, tenendo conto, in particolare, della stagionalità dei prodotti agricoli.

Inverno:

Filetto di salmone ai porri e sale rosa dell'Himalaya

Verdura e frutta di stagione

Ingredienti: 800 gr. filetti di salmone; 4/5 porri; olio extravergine di oliva; sale rosa dell'Himalaya; vino bianco.

Preparazione: Lavate i porri, asciugateli e tagliateli a rondelle. Lavate i filetti di salmone tamponateli con carta assorbente. In una padella scaldate l'olio quindi aggiungete il porro (tenetene da parte qualche rondella per decorare il piatto) e fatelo appassire nell'olio. Mantenendo il fuoco vivace, unite al porro i filetti di salmone scottandoli prima su un lato e poi sull'altro. Girateli con l'aiuto di due cucchiari per evitare che si rompano. Bagnate con poco vino bianco o acqua calda. Dopo un paio di minuti abbassate la fiamma e coprite la padella. Cuocete a fuoco dolce per 10/15 minuti secondo le dimensioni dei filetti. In ultimo spolverizzate con il sale rosa.



A cura del *Corso di Cucina*



ABBONARSI AL GIORNALINO È FACILE:

Vieni a trovarci e ordina le tue copie cartacee

Fai una donazione inserendo il seguente IBAN **IT18U0335901600100000001961** specificando la causale. Mandaci la tua e-mail e riceverai online **El Barbapedana**

PER 5 X 1000

- Firma nel quadro dedicato alle “sostegno del volontariato, delle organizzazioni non lucrative” nel modulo di quest'anno
- Riporta, sotto la tua firma, il codice fiscale di **Codice Fiscale: 01833150129**



Vai sul sito
www.curaeriabilitazione.org

e diventa anche tu un
inviato speciale
inviando i tuoi articoli a

barbapedana09@gmail.com

Per informazioni: Francesco, M. Cristina

Redazione Centro Cardinale Colombo:
Carla M., Donatella, Valeria, Anna Maria,
Luana, Linda, Ettore, Salvatore, Diego D.,
Diego T.

Inviati speciali:
Roberto, Claudia, Mario, Michele C.

Copertina a cura della redazione

Pubblicazione a cura della Coop. Cura e Riabilitazione, via Terruggia, 22 - 20162 Milano,
Tel. 02.66.100.415 - Fax 02.64.749.849