

La Gazzetta di Emmaus



Edizione del 17 Maggio

Foglio illustrativo realizzato dai ragazzi della comunità.



Una bella mattina

Oggi vi vorrei parlare di domenica mattina 29 Aprile. Una giornata fantastica, sono stato con gli animali, aiutavo a mettere i bambini sull'asino per far fare il giro. Mi sono sentito molto emozionato quando si avvicinavano ed erano anche un po' spaventati, ma quando facevo accarezzare l'asino e vedevo che non erano più spaventati era molto emozionante. Insegnavo come salire sull'asino e, quando cominciavo a fare il giro, vedevo i bambini ridere e mi contagiavano!!!! Col passare delle ore mi sono meravigliato di vedere la «pazienza e la tranquillità» che avevo verso i bambini e con i genitori, mi sono sentito molto speciale e bene e questa, per me, è stata una giornata piena di emozioni

Red



Un Anno

Sono Franco, mi trovo in comunità da un anno e sono nella fase del reinserimento solo che per adesso non ho un lavoro quindi per me non è tanto soddisfacente.

Non è semplice trovare un lavoro, primo perché sono invalido civile e poi perché non sono più un giovanotto.

Lavorare per me, come dire, ... è uno stile di vita.

Il lavoro mi tiene impegnato, mi da soddisfazioni quindi è un piacere e la vita è fatta di piaceri.

Durante la settimana vado a casa per un paio di giorni, la maggior parte del tempo lo passo con i miei nipoti facendo piccoli servizi, ma dentro di me sento come un piccolo vuoto, come quando ci si sente poco utili...

Franco

Le NUOVE RUBRICHE:

IL PERSONAGGIO DELLA SETTIMANA

Il personaggio della settimana è Pasquale R. con la collaborazione di Paolo V. . I due ragazzuoli hanno incominciato a lavorare agli asparagi. Lavoro durissimo dal quale , in qualsiasi tipo di giornata, specialmente calda, non possono tirarsi indietro anzi di quei giorni devono approfittarne. Nei primi giorni il compito più arduo è stato quello di preparare l'attrezzatura da lavoro.

Il coltello: è alla base di tutto in questo lavoro, infatti Pasquale grazie al suo ingegno, ha creato un doppio coltello in modo che può andare più a fondo nella terra ed essere più agile e veloce delle squadre italiane e straniere che lavorano con lui.

Ahimé, una mattina distrattamente Pasquale ha perso il coltello nella terra e, con proverbiale velocità, è tornato ad EMMAUS e ne ha fatto un altro di riserva,al volo al volo,il tutto correndo a piedi dal posto di lavoro!

La prontezza, lo scatto,la velocità,la concentrazione sono stati sprigionati dal cornetto che ha divorato la mattina ,si dice che questi cornetti siano non miracolosi,ma di più, fanno diventare la persona un'altra infatti al ritorno le squadre straniere l' hanno dovuto fermare: stava tagliando tutti gli otto ettari di asparagi.....
GIULIANO 74

Gusto e colori

Salve a tutti, sono Chef Mauro e come promesso oggi inizieremo una nuova rubrica dedicata ai nostri palati.

Inauguriamo questo evento con un piatto speciale, saporito e colorato, "tagliatelle ai frutti di bosco". Questo primo piatto non è difficile da preparare, ma fate attenzione: è solo per palati fini.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- Frutti di bosco (150 gr c.a.)
- Tagliatelle De Cecco 160gr
- 1 noce di burro
- 1 foglia di salvia
- 1 limone (succo)

Zucchero q.b.



Per prima cosa bisogna necessariamente macerare i frutti di bosco.

In una scodella mettere i frutti di bosco, preparare il succo di limone con lo zucchero e versarlo nel recipiente lasciando macerare per quasi due ore.

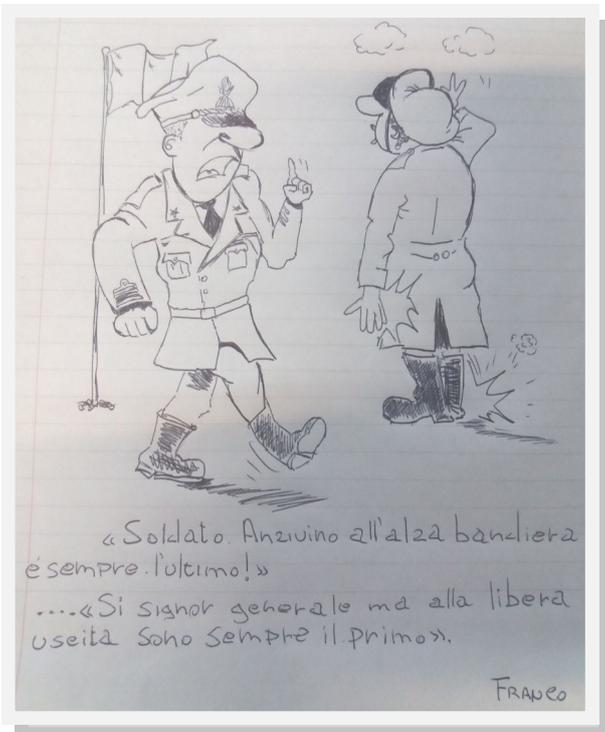
Mettere in una padella burro e salvia, accendere la fiamma e attendere che il burro si sia sciolto, successivamente mettere i frutti nella padella e saltarli per qualche minuto. Attenzione, dopo la macerazione, filtrare i frutti e separarli dal succo emerso. Far bollire l'acqua e quando le tagliatelle saranno al dente, scolarle e versarle in padella.

Accendere la fiamma e saltare il tutto, versare il succo precedentemente filtrato e assicurarsi che si sia amalgamato. Quando la pasta risulterà del tutto colorata spegnere il fuoco e iniziare ad impiattare.

Se si vuole si può aggiungere del parmigiano grattugiato.

Spero che il piatto sia di vostro gradimento e se avete piacere nel farlo lasciate un feedback tra i commenti. Ora vi saluto cari lettori, alla prossima ricetta!

- Chef Mauro -



L'angolo delle barzellette



Una sera croata

Sono nella stanza in cui il giovedì ci occupiamo del centro di interesse "il giornalino".

Oggi non ho tanta voglia di scrivere però, stranamente, nella stanza accanto si svolge un altro centro di interesse "canto".

Allora nella nostra stanza entrano, senza chiedere permesso, le note di una canzone famosissima al mondo di nome "Caruso" che poi è stata ricantata e proposta dal grande Lucio Dalla.

Mi vengono in mente ricordi che mai ho dimenticato. Era il lontano 1998, ero in Croazia su una terrazza che affacciava sul mare ed il mare, la sera, era molto calmo e si vedevano le coste italiane.

Eravamo a cena con una famiglia di croati composta da 5 persone e noi, che eravamo una decina.

All' improvviso mi viene di cantare Caruso di fronte al mare, lì sulla terrazza.

Rimasero tutti immobili perché ero più giovane, la voce mi accompagnava parecchio.

Oggi mi è rimasta l'intonazione, ma se mi allenassi ritornerebbe anche la voce.

Si era creata un' atmosfera di calore e di emozione verso i croati che erano ancora provati dalla guerra a Sarajevo. Cantai così bene a cappella che qualcuno pianse.

Per me quel momento magico resta ora una poesia che dedico a mio figlio Simone che oggi, 3 maggio 2018, compie 12 anni.

Saluto Sladkovm, croato simpaticissimo e poi, ancora, auguri Simone!

Papà Blasco 71



I ragazzi della comunità

Oggi voglio parlare un po' della comunità, di come vanno le cose... Attualmente siamo più numerosi grazie all'ingresso di ragazzi nuovi, a cui bisogna stare vicino, ci possiamo confrontare tutti insieme, aiutarci l'uno con l'altro. Ognuno di noi ha la sua storia, bene o male il problema della sostanza è di tutti, ci sono anche gli operatori con cui ci possiamo sfogare a parlare. Chi arriva a Emmaus ha bisogno di integrarsi con gli altri ragazzi così diventiamo un gruppo tra di noi e si fa comunità. Dobbiamo essere come una famiglia e rispettarci l'uno con gli altri, questa è la cosa più importante e questo è per oggi, alla prossima settimana

Pasquale

CIAO DA RED...

Ho una bellissima notizia: sono passato dal modulo over 35 al reinserimento. Per me è stato emozionante quando me l' hanno comunicato: mi sono sentito bene. Non è finito il percorso comunitario, anzi, adesso si comincia a lavorare sul serio su di me e anche per gli altri. Sono entrato in una fase di responsabilità e di coerenza, so che per me sarà un impegno utile a farmi crescere nelle mie difficoltà quindi mi devo rimboccare le maniche. Vogli ringraziare tutti gli operatori, lo psicologo e chi mi è stato affianco compresi gli utenti e chi dà anche la disponibilità. Quindi voglio ringraziare EMMAUS di esistere; grazie, vi voglio bene. Un abbraccio da RED...

L'arrivo dell' estate

Oggi voglio parlare un po' dell' arrivo dell' estate. Si sa che farà caldo qui in comunità, può arrivare il momento che ognuno di noi pensa a stare fuori, a divertirsi, andare al mare... ma non è vero proprio niente, quello è solo un tranello che ci può indurre a fare



delle cose sbagliate. Non nascondo che per tutti noi sarà un po' duro però cercheremo di affrontare l'estate bollente. Sicuramente in comunità ci sarà da divertirci, ci saranno delle uscite, ci saranno anche le occasioni per andare al mare, faranno delle serate di karaoke. Emmaus a queste occasioni ci tiene, lo fa per i ragazzi, per trascorrere dei momenti tutti insieme. Voglio solo ribadire che da lucidi fare queste cose è bello, pure un domani quando si finirà il percorso comunitario lo farò tranquillamente da solo, sempre con i piedi per terra e stando con gli occhi aperti altrimenti si rischia che tutto quello che ognuno fa qui in comunità venga buttato per aria come un palloncino che vola in cielo. Ricordo che si può cambiare, ma non con i discorsi belli, ci vogliono i fatti e ribadisco un'altra volta stare qui in comunità parcheggiati non serve a niente. In bocca a lupo a tutti noi, i ragazzi di Emmaus, alla prossima settimana!

Pasquale

Le ricette di Chef Mauro

Salve a tutti cari lettori, siamo di nuovo qui riuniti per il nostro appuntamento settimanale con la nostra amata rubrica culinaria.

Oggi voglio proporvi un piatto sublime, raffinato, apprezzato molto dagli amanti del pesce... "Troccoli al nero di seppia".

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 1 Seppia (Nero di seppia a parte)
- Aglio
- Peperoncino
- Olio
- Vino bianco

PROCEDIMENTO

Per prima cosa rechiamoci in pescheria e procuriamoci una seppia, attenzione, assicuriamoci che il pesce sia di giornata, in caso contrario non avrete lo stesso risultato.

Pulite la seppia, tagliatela a julienne e conservate il nero, se non siete pratici nel pulirla, lasciate il compito al vostro pescivendolo di fiducia che non avrà problemi nel farlo.

In una padella mettete a soffriggere aglio tritato, olio e un po di peperoncino, aspettate qualche minuto e gettate la seppia in padella.

Saltate , versate del vino bianco e attendete che evapori del tutto, aggiungete il sacchetto del nero di seppia e apritelo per bene con una forchetta, mischiate il tutto aiutandovi con un cucchiaio di legno, noterete che la padella sarà diventata completamente nera, non allarmatevi è tutto normale.

Buttate i troccoli in padella, precedentemente messi a bollire e aggiungete acqua di cottura per amalgamare.

Impiattate e versate un filo di olio sulla pasta.

Il piatto è semplice e veloce ma ricco di sapori prevalentemente di mare, ottimo se volete impressionare qualcuno.

Cari lettori ci diamo appuntamento alla prossima settimana con la nostra rubrica, se avete piacere lasciate dei commenti o potete fare richiesta per una ricetta che vorreste leggere qui sopra.

Un saluto a tutti.

Chef Mauro

IL PERSONAGGIO DELLA SETTIMANA

è in realtà un gruppo :l' animazione .Come tutti i gruppi, in un contesto grande come quello della comunità , è sempre criticato; non è così ad EMMAUS. Cominciamo col precisare che per animazione intendiamo l' anima della comunità, non cinque ragazzi travestiti da clown, ma cinque ragazzi che s'interessano dell'umore di tutto il gruppo, nessuno escluso ,dell' andamento del gruppo, dell' organizzazione di uscite in occasione delle quali loro sono i primi a svegliarsi e gli ultimi ad andare a dormire. Dopo cena non lasciare che i ragazzi vadano subito in camera ,ma intrattenerli con film recenti , documentari, sport, fiction ecc. Noi in comunità li chiamiamo i magnifici 5 e sono: Franco detto zio Franco; Valerio R., Mauro, Roman e Ninny. Il gruppo vuole ringraziarli per l' impegno che mettono in collaborazione con l' operatore Vincenzo e tutta l'equipe

GIULIANO



La Gazzetta di Emmaus