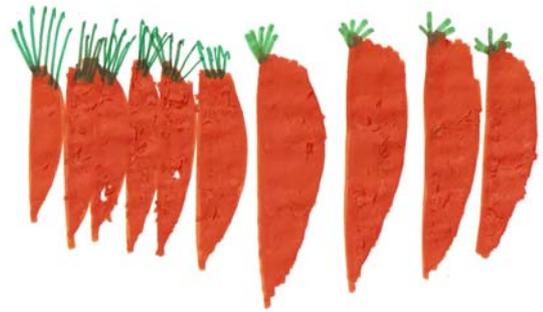


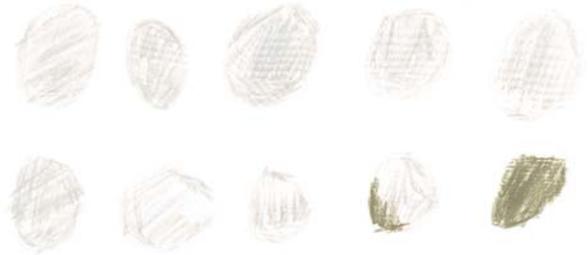
danjod



ROBERTO



danjod
CARROTTA



L'EMOZZARELLA
FRANZESCA



FRANZESCA
FRANZESCA



**BENVENUTI AL
PANTA REI !**



Panta-Rei è un Centro Socio-Riabilitativo nato con l'obiettivo di sopperire alle necessità di quei giovani adulti diversamente abili, che, dopo la scuola dell'obbligo, non trovano una giusta collocazione tra le alternative offerte dalla società odierna.

OBIETTIVO DEL LAVORO

Favorire la conquista di una maggiore consapevolezza di quali sono i limiti e quali le capacità residue di ciascuno per costruirsi un'identità e raggiungere un'autonomia ed una maturità individuale.

IN CHE MODO

Dal lunedì al venerdì lavoriamo in modo integrato con i gruppi operativi multidisciplinari dell'ASL preparando progetti individuali volti alla riabilitazione socio-relazionale. Agendo sulle capacità residue cerchiamo di offrire l'opportunità per una migliore qualità di vita nel rispetto dei tempi di ciascuno. Quanto detto, avviene in un ambiente ricco di stimoli che non trascura mai l'aspetto ludico e socializzante.

ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

E' importante che i vari momenti del giorno siano strutturati in modo da facilitare la percezione del tempo e dello spazio e non creare stati d'ansia ed inquietudine.

LA GIORNATA TIPO:

- Accoglienza (colazione, lettura del giornale, ecc...)
- gruppi di lavoro (cucina, giardinaggio, musicoterapia, acquaticità, drammatizzazione, psicomotricità...)
- pranzo e riordino dei locali
- momento comune
- proseguono i gruppi

Cestino di parmigiano con verdure arcobaleno



*PARMIGIANO: "OSSO FORTE E SANO"
"CAROTE E INSALATA TINA CHIUDONO IL MEDICO IN
CANTINA"*

Ingredienti:



Per 6 persone occorrono:

*-300 gr di parmigiano
grattugiato*

-200 gr di misto insalata

fantasia (radicchio rosso, insalata riccia e valeriana)

-6 ravanelli

-3 coste di sedano

- 1 carota
- mezzo finocchio fresco
- mezza cipolla
- 3 funghetti champignon
- 6 pomodorini ciliegini
- 100 gr di formaggio molle
- 50 gr di parmigiano a scaglie
- olio extra vergine d'oliva
- 1 limone

PROCEDIMENTO:



1 In una padella antiaderente diametro 20, sciogliere il parmigiano grattugiato.



2 quando è ancora caldo, staccarlo e porlo sopra ad un bicchiere da acqua, creando così un cestino ed attendere che si raffreddi.

Trascorso il tempo necessario, capovolgere il cestino e riempirlo con un'insalatina fantasia e carote a julienne.



3 Lavare e tagliare a fette molto sottili, finocchio, cipolla, ravanelli e pomodorini; riempire le coste di sedano con il formaggio molle ed in infine preparare il carpaccio di funghi champignon tagliati finemente e conditi con il limone spremuto, sale, scaglie di parmigiano e olio d'oliva extra vergine.



Porre il cestino al centro del piatto, e guarnire con le verdure precedentemente descritte.

Pantaspaghetti



Nell'orto in compagnia ci riempiamo di energia



Per 6 persone occorrono:

- 1 sedano senza foglie*
- 4 carote medie*
- 3 cipolle*
- un mazzetto di basilico fresco*
- un mazzetto di prezzemolo fresco*

- un mazzetto di timo fresco
- un cucchiaino di origano secco
- 200 gr. di polpa di pomodoro
- panna da cucina q.b
- una tazzina di olio extra vergine d'oliva
- sale q.b

PROCEDIMENTO:



1 Pulire, lavare, sbucciare le verdure e le erbe aromatiche, quindi tritarle.



2 Mettere l'olio in tegame di 30cm di diametro, aggiungere le verdure tritate e farle "appassire" a fuoco medio per circa 15

minuti. Trascorso questo tempo unire pomodoro, origano, sale e continuare la cottura del sugo per 20 circa.



3 Cuocere e scolare gli spaghetti, metterli in una padella, aggiungere sugo, basilico, prezzemolo, timo, panna e "saltare" il tutto a fuoco medio. Buon Appetito!

Sformato patatoso



UOVO E PATATA CHE BELLA ACCOPPIATA

Ingredienti:



Per 6 persone occorrono

- 6 uova
- 2 mozzarelle
- 6 patate medie (circa un kg)
- 100 gr. di parmigiano grattato
- 100 gr. di pomodorini ciliegia
- mezzo bicchiere di latte

- 1 cucchiaio di olio extra vergine
- sale
- pepe
- pangrattato
- prezzemolo

Procedimento:



1 Lessare le patate in acqua salata, passarle con il passatutto, insieme ai pomodorini e alla mozzarella.

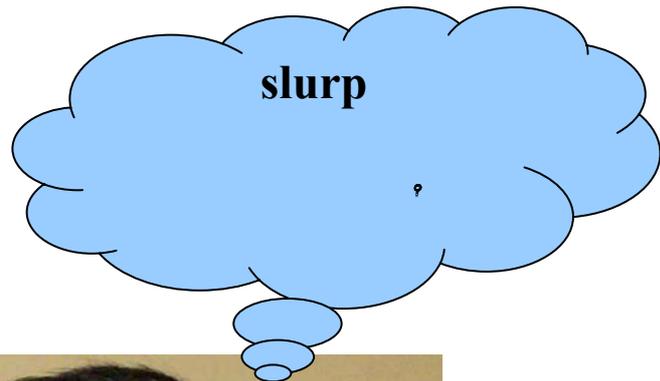


2 Sbattere le uova, aggiungere un pizzico di sale ed unire il preparato precedente.

3 Ungere una tortiera con l'olio e spolverarla con il pangrattato, versarvi tutto il preparato e aggiungere il pangrattato e il parmigiano.

4 Cuocere in forno già caldo a 200 gradi per un'ora.

5 Servire caldo e guarnire a piacere con prezzemolo.



Insalata denti sani



**AL CONTADINO NON FAR SAPERE QUANT'E'
"BONO"...**

Per sei persone occorrono:

Ingredienti:

-3 cesti di lattuga

-3 pere abate

-100g. di formaggio pecorino toscano stagionato

-50g. di gherigli di noce

-olio extra vergine di oliva q.b

-aceto q.b

-sale q.b

Procedimento:

1 *Pulire, lavare e tagliare l'insalata; sbucciare le pere e tagliarle a cubetti unitamente al formaggio.*

2 Prendere un'insalatiera e mettervi le pere, il formaggio, l'insalata ed unire i gherigli di noce, infine condire a piacere e...



....Buon Appetito!!!

Tanta frutta...al cioccolato!!



...e il dessert è assicurato!

Ingredienti:



Per 6 persone ti occorrono:

- 200 g. di cioccolato in tavolette
- banane
- spicchi di arancia
- spicchi di mandarino
- fragole
- pere
- kiwi
- mele

E mi raccomando: utilizza sempre frutta di stagione!



Come sciogliere il cioccolato



1 Rompi il cioccolato in una pirofila. Scalda un po' d'acqua in una casseruola fino a quando compaiono le bollicine.



2 Metti la pirofila sulla casseruola tenendo il fuoco il basso. Gira il cioccolato col cucchiaino di legno finché si è sciolto.



3 Spegni il gas. Facendo molta attenzione trasporta su uno stuoio la casseruola e la pirofila.

Come intingere la frutta



4 Uno alla volta prendi i vari pezzi di frutta con uno stuzzicadenti e immergili per metà nel cioccolato. Quindi mettili sulla carta oleata ad asciugare.



5 Una volta asciugati, puoi mettere i dolcetti negli stampini di carta e quindi disporli bene su un vassoio.



***SI SONO DIVERTITI CON NOI IN CUCINA
UN'ALLEGRA COMPAGNIA DI PERSONE...***

...COME CHI SONO? LA NOSTRA REDAZIONE!

***NON IN ORDINE DI IMPORTANZA,
MA DI APPARIZIONE:***





...e ora al lavoro!!! Dobbiamo fare la copertina!!!

C.S.R PANTA REI

Via di Brana 240-Ferruccia-Quarrata (Pt)

0573.718408

380.3486309

csrparei@alice.it

Operatori:

Roberta Stefanelli

Antonio Pagnoccheschi

Yuri Ricci

Roberto Mazzone

Giuliana Orlandini

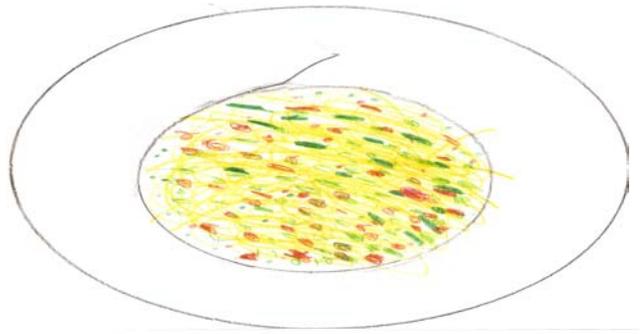
Antonietta De Simone

Carla Cattini

Carla Biagiotti



Le patate

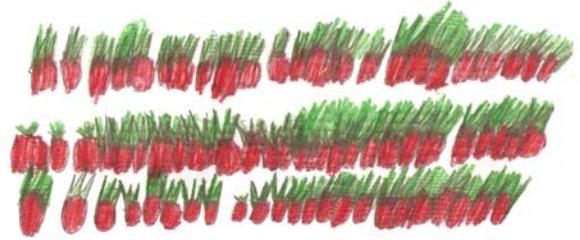


ROBERTO LEUOVA



BARZILICO

BARZILICO



FRANZESCA
FRANZESCA



FRANZESCA

FRANZESCA
LA MARE DONIA



FRANZESCA
FRANZESCA

