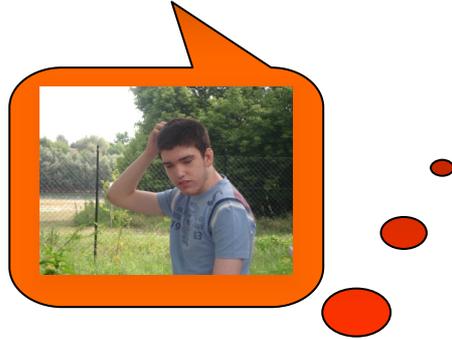


L'ALMANACCO DEI RICORDI 2010 del CDD Arcobaleno



GENNAIO GENNAIO

IL SOLE
SORGE



Ore 7.28

IL PROVERBIO DEL MESE:

Sereno a Capodanno, sereno tutto l'anno!

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 16.39

A GENNAIO, VIA NUOVAI (Fabio)

L'arrivo del pulmino ci ha permesso di andare ovunque, in giro per città, paesi e colline.

Abbiamo iniziato nuove attività come la piscina, la palestra e la biblioteca... ed ora possiamo fare tante uscite fuori porta.

Sul pulmino possono salire anche le carrozzine perché è dotato di pedana sollevatrice.

I posti totali sul pulmino sono nove ed è molto spazioso.

Quando è arrivato eravamo contenti e curiosi, infatti siamo andati subito a vederlo e ci siamo saliti sopra...

E' arrivato il pulmino!!!



**PRONTI, PARTENZA,
VIA...!**

RICETTA DEL MESE della
CUOCA FRANCA del CDD

Pere Ripiene

4 per William piuttosto grosse, 12 noci, latte concentrato q.b. (nestlè in tubetto)

Lavare e asciugare le pere, dividerle nel senso della lunghezza. Scavarle per togliere i semi; mettere la polpa in una ciotola e mescolarla al latte concentrato ed alle noci tritate grossolanamente. Distribuire il composto nelle mezze per e tenere in frigorifero fino al momento di servirle a tavola.

TWISTER CON I GENITORI



La fotografia del twister con i genitori è stata scattata all'interno del laboratorio ludico espressivo del mercoledì pomeriggio, all'interno del quale una volta al mese i ragazzi potevano sbizzarrirsi nei giochi sfidando i genitori che volevano partecipare. Oltre a giocare, i ragazzi hanno costruito diversi giochi in scatola pensando e riproponendo anche regole nuove...



E' iniziata la Piscina Invernale

COMPLEANNI del
MESE

26 FABIETTO
17 ELENA



... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...

Il Migliore del Mese

FLAVIO

FEBBRAIO

FEBBRAIO

IL SOLE
SORGE



Ore 7.13

IL PROVERBIO DEL MESE:

Febbraio è d'ogni mese il più corto e il men cortese.

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 17.15

Febbraio ogni scherzo vale (Carmen)

A febbraio, per Carnevale, ci siamo divertiti a farci gli scherzi. Abbiamo fatto la festa al C.D.D con i genitori ma a loro, non abbiamo fatto scherzi!!!! Abbiamo ascoltato la musica e abbiamo ballato e ci siamo tirati i corlandoli e le stelle filanti e lo stesso abbiamo fatto coi genitori. Abbiamo mangiato i dolcetti e le chiacchiere...mmmmh che bontà!! A Carnevale è tradizione bruciare un fantoccio, ma noi non abbiamo rispettato questa tradizione...non si può accendere un falò nel C.D.D!! Alla sera, ognuno di noi, ha festeggiato a casa propria!!



TUTTI
A
FESTEGGIARE!!!!

RICETTA DEL MESE della
cuoca FRANCA del CDD

Risotto con le fragole

350 gr di riso, 300 gr fragole fresche, $\frac{1}{2}$ cipolla, 1 bicchiere vino bianco secco, 1 litro e $\frac{1}{2}$ di brodo, 30 gr burro, 2 cucchiai olio d'oliva, sale.

Lavate velocemente le fragole e mettele a scolare. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire con l'olio. Unite il riso e fatelo tostare alcuni minuti, bagnatelo con il vino e quando sarà evaporato versate il brodo, un mestolo alla volta; rimestate con un cucchiaio di legno. A circa cinque minuti dalla fine della cottura unite le fragole tagliate a pezzettini, mescolate delicatamente. Quando il risotto è cotto spegnete e unite il burro. Non aggiungere il formaggio.



... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

GIULIA

MARZO

MARZO

IL SOLE
SORGE



Ore 6,36

IL PROVERBIO DEL MESE:

Marzo verde, poco reca e molto prende...

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 17.50

E' primavera,
nascono le rose...!
(Fabio)

L' ATTIVITA' DI MUSICA

RICETTA DEL MESE della
cuoca **FRANCA** del CDD
Filetti di sogliola alle
mandorle

600 gr sogliola, 60 gr burro,
60 gr panna da cucina, 80 gr
mandorle, 40 gr farina, sale e
pepe.

Sbollentare le mandorle,
tagliarle a filetti sottili (in
commercio le vendono già a
scagliette). Infarinare i filetti
di sogliola e farli rosolare a
fiamma vivace con il burro.
Salare e pepare. Unire le
mandorle e dopo qualche minuto
la panna fresca. Rigrare i
filetti un paio di volte. Toglierci
dal fuoco ed adagiarli su un
piatto da portata
preriscaldato. Intanto fate
raddensare la salsina di panna
e mandorle e versatela sopra.



Ascoltando la musica abbiamo
dipinto le nostre emozioni...!



IL CAOS

Durante l'anno, con l'attività di musica, abbiamo
parlato dei cinque elementi: **il caos, l'aria, l'acqua, il
fuoco e la terra.**

Per ogni elemento abbiamo prima parlato tutti insieme
per descriverlo, poi abbiamo provato, con gli strumenti
di riciclo, a rappresentarlo con la musica;
successivamente abbiamo rappresentato l'elemento
con la pittura riascoltando la nostra produzione musicale
come sottofondo, ed infine abbiamo cercato le
immagini che lo rappresentavano nel mondo che ci
circonda e fatto dei cartelloni... il risultato finale è
stato scoprire che tutti **questi elementi sono necessari
per la nostra vita e che sono parte di essa!!!**



...E questa è la nostra
produzione artistica del
FUOCO...

Compleanni del mese:

6 Stefano
13 Francesca

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

EDOARDO

APRILE APRILE

IL SOLE
SORGE



Ore 6,43

IL PROVERBIO DEL MESE:

Se Aprile mette il muso, fuoco acceso ed uscio
chiuso...!

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 19.25

Ad Aprile le
rondini tornano
sotto i tetti
(Debora)



**RICETTA DEL MESE della
CUOCA ROSARIA
del CDD**

**MIGLIACCIO
(ricetta napoletana)**

500 gr zucchero, 600 gr
ricotta, 200 gr semolino,
5 uova, 500 gr latte, 100
gr burro, 1 bicchiere
liquore strega.

Cuocere il semolino
insieme al latte ed il
burro; fare raffreddare
ed unire tutti gli
ingredienti. Cuocere per
trenta minuti in forno a
180°.



**B
O
W
L
I
N
G**



GIOCHI DEL MERCOLEDÌ POMERIGGIO

**ATTIVITA' LUDICO
ESPRESSIVA**

**L
O
S
H
A
N
G
A
I**



*Il mercoledì pomeriggio al centro facciamo
l'attività ludico-espressiva. Abbiamo creato
diversi giochi in scatola, quelli che ci piacciono di
più, come ad esempio il **gioco dell'oca**, il
cavapolino, il **forza quattro**.*

*Abbiamo giocato a **bowling**, **shangai**, **twister**,
biliardo, e tanti altri giochi... all'attività una
volta al mese hanno partecipato anche i genitori
che si sono cimentati anche loro nei nostri
giuochi, sfidandoci ed alcune volte anche
perdendo clamorosamente... noi siamo
decisamente più forti!!!*



... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

ZOHAR

MAGGIO

MAGGIO

IL SOLE
SORGE



Ore 5.56

IL PROVERBIO DEL MESE:

Maggio venuto, l'inverno è perduto!

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 19.59

MAGGIO SANTO
SPINO DI PAVIA
(Fabio)



MOSTRA DI LEONARDO
DA VINCI A VIGEVANO

Il 21 maggio il gruppo della biblioteca è andato a Vigevano per vedere la mostra permanente di Leonardo da Vinci. Abbiamo visto tante ricostruzioni di macchine create ed inventate da Leonardo; abbiamo visitato il parco esterno dove ci sono le ricostruzioni del mulino e dei canali ed abbiamo fatto il pic-nic sull'erba.

E' stata proprio una bella giornata ed interessante!

RICETTA DEL MESE della
CUOCA ROSARIA
del CDD

Penne alla Boscaiola

300 gr funghi champignon,
cipolla per soffritto,
prosciutto crudo a dadini,
panna da cucina, pomodoro,
300 gr pasta tipo penne.

Far rosolare il soffritto di
cipolla ed aggiungere i funghi
champignon a pezzetti, il
prosciutto ed il pomodoro. A
fine cottura aggiungere la
panna da cucina.

Lessare le penne e farle
saltare nel sugo dopo averle
scolate.



MINI
OLIMPIADI



Lancio del peso

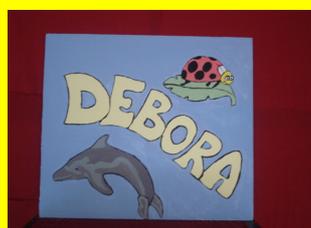
Il 12 maggio
siamo andati a
Pavia al Campo
Coni per le Mini
Olimpiadi...ci
siamo preparati
bene nei mesi
precedenti e così
ci siamo
classificati 4° tra
tutti i Centri ed
abbiamo vinto
tante medaglie!



COMPLEANNI DEL MESE

23 DEBORA

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

FABIO

GIUGNO GIUGNO

IL SOLE
SORGE



Ore 5.27

IL PROVERBIO DEL MESE:

Se giugno è più asciutto che bagnato, lava il barile e tienilo preparato!

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 20.29

Giugno fa caldo
perché c'è il sole
(Carmen)



RICETTA DEL MESE della CUOCA IDA del CDD FARINATA (Faina)

250 gr farina di ceci, sale,
mezzo bicchiere olio extra
vergine oliva, pepe, acqua.
Lasciare in acqua (3/4 di
litro) per almeno quattro ore
la farina di ceci unita a sale
(q.b.) mescolando bene.

Preparare il tegame per la
farinata (una teglia da
pizza tonda antiaderente)
ungendo bene il fondo e
versarvi il composto passato
al setaccio rimastando sino a
che non si sarà ben
amalgamato con l'olio.

Mettere infine in forno ben
caldo e non levare sino a che
la farinata non risulti ben
dorata.



COMPLEANNI
DEL MESE



PISCINA
ESTIVA

USCITE ESTIVE... CHE
DIVERTIMENTO!!!



Torneo di Burraco
organizzato dall'associazione
genitori.

In questo mese, visto che il tempo è
migliorato, abbiamo iniziato a fare le
uscite estive.

Siamo andati in tanti posti... abbiamo
visitato la caserma dei vigili del Fuoco di
Pavia, siamo andati al maneggio di Tre
Re a vedere i cavalli ed accarezzarli ed
abbiamo finalmente iniziato la Piscina

Estiva presso la piscina di
Sommo... insomma ci siamo proprio
divertiti!!!



...al maneggio di Tre
Re a vedere i cavalli...

COMPLEANNI DEL MESE

11 TERESA

21 MAURO

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

FABIETTO

LUGLIO

LUGLIO

IL SOLE
SORGE



Ore 5.28

IL PROVERBIO DEL MESE:

Di luglio il temporale dura poco e non fa male...

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 20.39

Luglio col bene che
ti voglio, vedrai
non finirà, ahì ahì
ahì ahì!!! (Sabina)



Lido di Pavia



FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO
FRANCESCO



QUANTE COSE ABBIAMO FATTO
QUESTO MESE...E' STATO
PROPRIO STANCANTE...!!!

RICETTA DEL MESE della CUOCA IDA del CDD

Stufato di trippe
(Stuffou de trippe)

$\frac{1}{2}$ kg trippa lessa, $\frac{1}{2}$ kg
patate, 4 cucchiaini olio, 20
gr pinoli, 2 pomodori maturi,
cipolla, sedano, carota,
prezzemolo, $\frac{1}{2}$ bicchiere vino
bianco, formaggio
grattugiato.

Passare nel soffritto la
trippa e le patate tagliate a
pezzettini dopo una breve
rosolatura spruzzare con
vino bianco ed aggiungere il
pomodoro cocendo
lentamente ed aggiungendo
acqua o brodo.

Servire calda cospargendo
con parmigiano grattugiato.



LANCA ASM

...Tutti in piscina a farsi un
bel bagno...!

- IL 7 SIAMO ANDATI CON UN GRUPPO AL LIDO DI
PAVIA, ABBIAMO VISTO IL TICINO, GIOCATO,
PASSEGGIATO E FATTO IL PIC-NIC.

- IL 12 SIAMO ANDATI ALLA FIERA DI S. SEBASTIANO
A LARDIRAGO DOVE ABBIAMO VISTO SFILARE TANTI
CAVALLI.

- IL 14 ABBIAMO FATTO LA FESTA D'ESTATE AL
CENTRO DOVE CI SIAMO CIMENTATI NELLE 12 FATICHE
DI ASTERIX...E' STATO FATICOSO, MA CI SIAMO
DIVERTITI MOLTO!

- IL 21 SIAMO ANDATI ALLA LANCA DELL'ASM A
TORRE DEI TORTI DOVE ABBIAMO GIOCATO A
PALLAVOLO, FATTO UN BEL BAGNO IN PISCINA ED IL
PIC-NIC.



FIERA DI LARDIRAGO



COMPLEANNI DEL MESE

8 Sabina
9 Umberto
10 Francesco
25 Carmen

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

MAURO

AGOSTO

AGOSTO

IL SOLE
SORGE



Ore 5.53

IL PROVERBIO DEL MESE:

In agosto, stelline e conchiglie è il raccolto delle famiglie.

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 20.19

AGOSTO NON TI CONOSCO (Fabio)



...RELAX

AGOSTO TEMPO DI RIPOSARE...

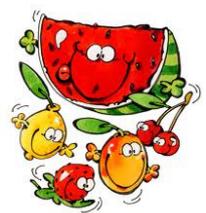


RICETTA DEL MESE della CUOCA IDA del CDD Stoccafisso Marinaro (Stocche da Maina)

8 hg stoccafisso, 6 acciughe salate, 1 spicchio aglio, pepe, 20 gr pinoli, 1 dl olio extra vergine oliva, $\frac{1}{2}$ bicchiere vino bianco, sale. Fare sciogliere acciughe nell'olio con l'aglio a fettine ed il pepe.

Gettare in questo sugo lo stoccafisso lavato e fatto a pezzi insieme ai pinoli e lasciare cuocere mescolando ogni tanto per non fare attaccare.

Aggiungere qualche mestolino d'acqua alternando a spruzzate di vino bianco.



Come dice il proverbio: Agosto non ti conosco...!!!

Il centro è chiuso per tre settimane per le vacanze estive e si mangia l'anguria...

Si va a ballare alla Festa dell'Unità il liscio, ci si diverte e si mangia...

Si va in vacanza in montagna...

Oppure si sta a casa...

Comunque si riposa e ci si rilassa dal lavoro fatto durante tutto l'anno!

BUONE VACANZE

COMPLEANNI DEL MESE

6 SONIA
8 ZOHAR
24 FLAVIO

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



SETTEMBRE SETTEMBRE

IL SOLE
SORGE



Ore 6.25

IL PROVERBIO DEL MESE:

L'aria di settembre il cacciatore attende...

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 19.34

*A settembre ci
sono le giostre a
Cava (Francesco)*



Il 29 di questo mese siamo andati a visitare il Civico Museo Archeologico di Casteggio e dell'Oltrepo Pavese; abbiamo potuto vedere i reperti provenienti dagli scavi più recenti condotti sia a Casteggio, sia nell'Oltrepo Pavese. La sezione riguardante la geologia e la paleontologia accoglie le testimonianze della vita prima della civiltà umana. Nella parte geologica si trovano i minerali e i tipi di rocce più comuni dell'Oltrepo Pavese. In quella paleontologia sono esposti i fossili, vegetali e animali, che permettono di ricostruire ambienti antichissimi. Abbiamo poi visitato le sale che ospitano i reperti (vasi in ceramica, strumenti in pietra, oggetti in bronzo tra cui una rarissima testina di epoca celtica) che documentano la storia dei primi abitanti dell'Oltrepo Pavese. Ci siamo fermati poi a mangiare i panini al Pistornile dove abbiamo potuto vedere tutta Casteggio dall'alto!!!

RICETTA DEL MESE della CUOCA IDA del CDD POLLO ALLA GENOVESE (Pollastro a Zeneize)

1 pollo, olio, 2 o 3 spicchi di aglio, un cucchiaio di farina, aceto bianco, sale, erbe aromatiche, alloro, succo di limone, capperi, funghi secchi ammollati.

Tagliare a pezzi piccoli il pollo e lessare; nel frattempo soffriggere a parte in un dito d'olio gli spicchi d'aglio schiacciati, un cucchiaio di farina e poco dopo un po' d'aceto e brodo, così da ottenere una salsa densa a cui aggiungere le erbe aromatiche, l'alloro, i funghi. Fare bollire il tutto a fuoco lento per circa $\frac{1}{4}$ d'ora e passare con colino versando il sugo sul pollo, aggiungere succo di limone e guarnire con i capperi.

IL CIVICO MUSEO DI CASTEGGIO



AL MERCATO DI PAVIA...



Alla fine di settembre siamo andati a vedere presso la Piscina di Sommo Le Pisciniadi, gare di nuoto fatte da tutti i CDD della provincia...per noi sarà per l'anno prossimo!

Sempre in questo mese siamo andati a vedere il torneo di calcio dei CDD...



...che voglia di tirare un calcio...

COMPLEANNI DEL MESE

9 ALESSANDRO
23 TATIANA

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

FABIETTO

OTTOBRE

OTTOBRE

IL SOLE
SORGE



Ore 6.57

IL PROVERBIO DEL MESE:

ottobre è bello, ma tieni pronto l'ombrello!!!

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 18.42

A OTTOBRE L'UVA... (Fabio)

E' INIZIATA LA PISCINA INVERNALE!!!



E' INIZIATO IL FANTACALCIO!!!

Il Fantacalcio è un gioco, che prevede una sfida tra squadre virtuali composte dai giocatori di serie A scelti tramite l'uso della Gazzetta dello Sport; noi abbiamo organizzato un campionato, via internet, con le squadre dei CDD che hanno voluto aderire. In totale siamo sei squadre: *Arcobalen Sitàin*, *Il Giardino (Belgioioso)*, *Sant'Alessiese Group*, *CDD Mortara*, *Le Aquile (Strabella)*, *L'Amatriciana (Il torchietto PV)*.
Il nostro Presidente è Elena, il Vicepresidente è Francesco e l'allenatore è Debora.

RICETTA DEL MESE della CUOCA ESMERALDA del CDD

Bon bon golosi

1 lattina di latte nestlé,
1 confezione di cocco
sbriciolato, mandorle o
noccioline.

Mescolare il latte con il
cocco ed aggiungere le
mandorle o le noccioline
formando delle palline che
saranno da impanare nel
cocco asciutto e deperle
in un vassoio.

E' INIZIATA LA PET THERAPY



MOSTRA DI MATISSE AL CASTELLO DI PAVIA



COMPLEANNI DEL
MESE

23 GIOVANNA

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

STEFANO

NOVEMBRE

NOVEMBRE

IL SOLE
SORGE



Ore 6.32

IL PROVERBIO DEL MESE:

Novembre senza bufere chiede solo preghiere...

IL SOLE
TRAMONTA

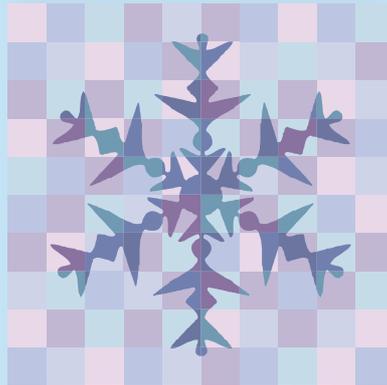


Ore 16.54

**A NOVEMBRE
I SANTI...
(Francesco)**

... Abbiamo
iniziato i
preparativi per il
Natale...
... ci siamo
impegnati a
costruire il presepe,
l'albero e tutte le
decorazioni da
appendere!!!
CHE FATICA!!!

**E' ARRIVATA LA
PRIMA NEVE...**



La neve è fredda, non si
può toccare con le
mani...bisogna mettere i
guanti!!! (Sonia)

**RICETTA DEL MESE della
CUOCA ESMERALDA del
CDD**

Cavolfiore appetitoso

1 cavolfiore, 3 uova, 50 gr
burro, 1 cucchiaino aceto
bianco, 1 spicchio d'aglio, 1
cucchiaino farina bianca,
sale.

Lavate il cavolfiore intero,
lessatelo e dividetelo in
cimette, ricomponendolo su
un piatto caldo. Tritate
finemente l'aglio e
soffriggetelo con il burro.
Sbattete le uova insieme alla
farina ed aggiungete l'aceto.
Versate il composto nel
tegame dell'aglio soffritto
ed otterrete una salsina
omogenea che verrà versata
sul cavolfiore caldo.



**COMPLEANNI DEL
MESE**

**4 FABIO
10 SIMONE
25 GIULIA**

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

STEFANO

DICEMBRE DICEMBRE

IL SOLE
SORGE



Ore 7.08

IL SOLE
TRAMONTA



Ore 16.30

IL PROVERBIO DEL MESE:
Dicembre imbacuccato, raccolto e seminato...!

A dicembre è Natale,
siamo tutti più buoni
e fiocca polenta e
gnocca...
(Tatiana e Fabio)

MERCATINO NATALIZIO

Organizzato
dall'Associazione
Genitori
L' 8 dicembre



E' NATALE!!!

RICETTA DEL MESE della CUOCA ESMERALDA Del CDD

Fegato al limone

500 gr fegato, 1 limone,
1 cipolla, 2 carote, olio
q.b., sale e pepe.
Tritare finemente cipolla
e carote; fatele
soffriggere con un po'
d'olio. Quando hanno
preso colore aggiungere le
fettine di fegato,
precedentemente salato e
tenuto nel succo del
limone. Fate rosolare ed
aggiustare di sale e pepe.
Servite ben caldo e buon
appetito!



IL 15 DICEMBRE AL CENTRO
ABBIAMO FESTEGGIATO CON I
GENITORI PER FARCI GLI
AUGURI DI NATALE...
QUEST'ANNO C'ERANO ANCHE
SILVIA CON BELLA ED ISOTTA,
CHE FANNO CON NOI LA
PET THERAPY!
CI SIAMO DIVERTITI TANTO A
STARE TUTTI INSIEME.

FESTA DI NATALE



COMPLEANNI DEL
MESE

30 EDOARDO

... E I PANNELLI DEL SOFFITTO FATTI DA NOI...



Il Migliore del Mese

Tutti