

## Poesia del mese - Gedicht des Monats

**Febbraio** è il mese più corto dell'anno!

Fa ancora freddo, ma già lascia intravedere la Primavera in lontananza.

E per dare allegria, ci regala il **Carnevale!**  
Porta anche la **Candelora, San Valentino,**  
e l'ultimo dei Giorni della **Merla.**

### Febbraio



Buon giorno, Febbraio,  
che mangi frittelle,  
che butti nell'aria  
coriandoli e stelle!  
sei proprio un monello,  
sgambetti contento,  
ma poi, sul più bello,  
tu fuggi ridendo



Im Februar zuviel Sonne  
am Baum,  
lässt dem Obst  
keinen Raum.

### Pensierini

Febbraio è un mese allegro.  
Ci porta le mascherine.  
Ci regala il primo sole.

Un grazie alla nostra redazione:  
Sig.ra Dina, Maria e Rosa

**Ci rivediamo a marzo con tante novità!!!**



## Voce Melitta Care Febbraio – Februar 2022



## Proverbio del mese Spruch des Monats

Dopo Natale tutti i giorni è Carnevale  
**Sig.ra Maria**

Jeder Moment, in dem du glücklich bist,  
ist ein Geschenk an den Rest der Welt

**Gottfried Wilhelm Leibniz**

## Chi siamo – Wer sind wir:

### Voce Melitta Care

Buon giorno a tutti quanti.

Questo giornalino nasce per dare la possibilità a tutti di sapere cosa succede nella nostra comunità.

La struttura accoglie molti ospiti ognuno con una sua storia e con le proprie tradizioni.

Il nome del nostro giornalino è "voce Melitta Care" proprio perché vogliamo dare voce ai nostri ospiti.

Il giornalino sarà uno strumento per informare mensilmente tutti quanti di eventuali eventi, compleanni, curiosità e tanto altro.

Sarà creato insieme ai nostri ospiti che potranno esprimere la loro creatività e le loro competenze.

Ci saranno varie rubriche sempre create dalla nostra piccola redazione.

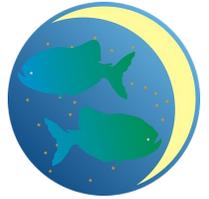
Speriamo che questa iniziativa Vi piaccia. Noi ce la metteremmo tutta.

**Buona lettura a tutti quanti!!!**

## Compleanni – Geburtstage



21.01. / 19.02. Acquario  
20.02. / 20.03. Pesci



### **I nostri ospiti – unsere Gäste:**

Sig.ra Giovanna 19.02.

Sig.ra Luigia 21.02.

Sig. Giorgio 27.02.

Sig.ra Regina 27.02.

Sig. Giuseppe 28.02.

**Happy  
Birthday**

### **I nostri operatori – unsere Mitarbeiter:**

Sig.ra Sara 13.02.

Sig.ra Erika 17.02.

Sig.ra Valentina 21.02.

Sig.ra Arianne 28.02.

**Il compleanno è un giorno importante,  
ma Voi siete importanti ogni giorno.**

**Auguri e Buon Compleanno a tutti!**

## I nostri fiori - Unsere Blumen Sig.ra Rosa

**I nostri fiori del mese sono:  
Unsere Blumen des Monats sind:**

- Calendula
- Camelia
- Ciclamino
- Corniolo
- Gelsomino d'inverno



La **camelia** è simbolo di stima ed ammirazione



**Gelsomino** è simbolo di grazia, eleganza e di amore coniugale

## Benvenuti – Willkommen:

**I nostri nuovi Ospiti – Unsere neue Gäste**

Sig.ra Jole  
Sig.ra Yvonne  
Sig. Enrico  
Sig. Alessandro  
Sig.ra Carla  
Sig.ra Teresa

## Eventi - Veranstaltungen



DIOZESE BOZEN-BRIXEN  
DIOCESI BOLZANO-BRESSANONE  
DIOZEJA BULSAN-PERSENON

**Caritas** 

Diözese Bozen-Brixen  
Diocesi Bolzano-Bressanone  
Dioceja Bulsan-Perseone

**INIZIATIVA per la 30° GIORNATA MONDIALE DEL MALATO**

**11 febbraio 2022**



***“Un piccolo cuore ... da tanti cuori!”***

*Realizziamo tanti “cuoricini” per i malati in ospedale*

## San Valentino – St. Valentine

14.02.2022

### Buon San Valentino a tutti Schönen Valentinstag an alle

Ci vuole così poco a farsi voler bene,  
una parola buona detta quando conviene,  
un po' di gentilezza, una sola carezza,  
un semplice sorriso che ci baleni in viso.  
Il cuore sempre aperto per ognuno che viene:

ci vuole così poco a farsi voler bene.



**A. S. Novaro**



## I Clown

18.02.2022

In questa giornata verranno a trovarci i Clown  
dell'associazione Comedicus per trascorrere con noi  
un paio di ore in allegria.



## Ricetta della Sig.ra Dina

### Pasta al forno - Lasagna

#### Ingredienti per la sfoglia:

Farina bianca, Uova, Sale, Acqua

#### Ingredienti per il sugo:

Macinato misto passato tre volte,  
Cipolla, Sedano, Carote, Dado di  
carne, Passata di pomodoro



#### Preparazione della pasta:

Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e morbido. Stendere l'impasto con il mattarello. Tagliare delle strisce che andremo a mettere nell'acqua bollente salata, per un paio di minuti. Mettere la pasta in un recipiente con acqua fredda e poi stenderle su un canavaccio pulito.

#### Preparazione del sugo:

Far rosolare piano con olio e burro, cipolla sedano e carote. Aggiungere la carne, il dado e lasciar rosolare il tutto ben bene. Aggiungere la passata di pomodoro e lasciare cucinare per un'ora circa a fuoco lento.

#### Preparazione della teglia:

Mettere sul fondo della teglia uno strato di sugo, coprire con la pasta fresca e ricoprire con sugo, besciamella e grana. Continuare fino a riempire la teglia. Mettere in forno a 180° per circa 45 min fino a quando si formerà una bella crosta dorata.

**Buon Appetito a tutti**