

# GOOD MORNING

Dicembre 2008 - Speciale Natale



# E' NATALE!



# ANGELO

Tu dolce e caro angelo, proteggimi da tutte le cattiverie che ci sono a questo mondo, stammi accanto nel bene e nel male.  
Ringrazio Dio di avermi creata. Sono felice di essere nata dall'amore dei miei genitori e tu dolce angelo grazie di starmi vicino in ogni momento delle mie giornate.



## LA BEFANA

La Befana vien di notte  
Con le scarpe tutte rotte  
Con il vestito alla romana  
Viva, viva la Befana!

La Befana è una festa di tradizione contadina, bruciando tutto ciò che è vecchio e lasciando le cose brutte al passato, per portare cose nuove alla Befana e si festeggia il 6 Gennaio unito alla festa dei remagi.

Alla festa della Befana, come tradizione c'è come dono la calza con dentro le caramelle per i bambini e i grandi.

Qualcuno quest'anno si vestirà da Befana per portarci le caramelle?!  
Il carbone tenetelo voi e a noi dateci le calze con le caramelle perché siamo più buoni anche se in verità c'è qualcuno sempre, biricchino!

P.S. :RICORDATEVI PERO' CHE L'EPIFANIA PORTA TUTTE LE FESTE VIA!!!

# FAVOLE A ROVESCIO

Volevamo raccontarvi una favola per Natale ma abbiamo pensato di essere più originali evitiamo le solite storie ,anzi proviamo a cambiarle .....

C'era una volta  
un povero lupacchiotto,  
che portava alla nonna  
la cena in un fagotto.  
E in mezzo al bosco  
Dov'è più fosco  
incappò nel terribile Cappuccetto Rosso,  
armato di trombone  
come il brigante Gasparone...  
quel che successe poi,  
indovinatelo voi.  
Qualche volta le favole  
Succedono al contrario  
E allora è un disastro:  
Biancaneve bastona sulla testa  
i nani della foresta,  
la bella addormentata non si addormenta,  
Il principe sposa una brutta sorellastra  
la matrigna è tutta contenta,  
e la povera Cenerentola resta zitella e fa  
la guardia alla padella.  
(G. Rodari)



## TI AUGURO

Ti auguro tempo per non abbandonare i tuoi sogni

Ma per realizzarli

Ti auguro tutti i doni possibili

Ti auguro soltanto tempo

Quello che la maggior parte

Della gente non possiede

Ti auguro tempo

Per ridere e divertirti

Ti auguro tempo per le tue azioni

E per i tuoi pensieri

Ma no soltanto per te stesso

Bensi anche tempo da regalare

Ti auguro il tempo

Per sentirti contento

E che ti possa restare

Come il tempo per meravigliarsi e

Per aver fiducia,

anziché controllare il tempo

guardando l'orologio

Ti auguro tempo per mirare in alto,

per crescere e maturare

Ti auguro il tempo per sperare e amare di nuovo

Non ha senso spostare il tempo per trovare te

stesso

E per sentirti fortunato ogni giorno e ogni ora

Ti auguro il tempo anche per perdonare

Ti auguro di avere il tempo per vivere

Ti auguro il tempo giusto per dire grazie

Che c'è Natale che porta sempre una speranza

verso la vita



# Menù di Natale

Tramezzini in quantità  
Spiedini di mozzarella e pomodoro  
Carne cruda (albese)  
Cannelloni al ragù  
Cannelloni ricotta e spinaci  
Fantasia di verdure alla Teresa  
Panettone, pandoro e dolce

Dopo cena potrete partecipare alla tombola, tifare e giocare a calcetto e soprattutto **APRIRE I REGALI!**



## L'insostituibile cenone **di Natale**

Come ogni anno qui all' Arca facciamo il cenone tutti insieme; per poter esserci proprio tutti anticipiamo questo evento al giorno 22 c. m., ci sono tutti gli operatori, i clinici , colf , il direttore , praticamente ci saranno tutte le notorietà, si cena tutti insieme in un grande salone ,certo quella sera sarà tutto blindato per evitare i paparazzi che immancabilmente puntuali si appostano dietro ogni angolo ,per poter immortalare tutte le persone note come noi incontrarci tutti insieme non è un' occasione che si presenta tutti i giorni , perché noi famosi purtroppo dobbiamo sempre stare attenti quando per riuscire ad avere un po' di privacy per quell' occasione si spengono tutti i cellulari , i telefoni fissi , certo noi cerchiamo sempre di non dileguare la data esatta, ma si sa che i curiosi e i paparazzi sono sempre presenti, in quella serata ci scambiamo tutti i regali, allora si iniziano a vedere diamanti,collier,pellicce, ecc . ecc. io per fare tutti i regali mi sbizzarrisco nella gioielleria Cartier e non sbaglio mai , sinceramente preferisco più dei regali che riceverli ,comunque poi c'è anche la tombolata che contiene dei premi molto ricchi, però la cosa più bella e che possiamo festeggiare il natale tutti insieme appassionatamente , poi almeno per quella sera evitiamo tutti i tipi di alcolici, persino lo champagne , così ci viviamo attimo per attimo tutta la serata , alla fine che diventa poi notte andiamo via tutti un po' malinconici , però con il cuore pieno di felicità , per aver trascorso una serata attorniati dalle persone a cui vogliamo bene.





# Ricetta natalizia

## UOVA CON SALSICCIA

DOSI PER QUATTRO PERSONE

8 UOVA

200 g di salsiccia

\_ bicchiere di vino bianco secco

\_ bicchiere d ' acqua

VINI: Fresia secco d ' Asti ( Piemonte ) servito a 17° C Valtellina Superiore Fracia ( Lombardia ) a 17° C; Chianti delle colline Pisane ( Toscana ) a 17°C.

Attrezzatura: Una pirofila.

Tagliate a metà per il lungo le salsicce ( o aprite il budello; se usate la salsiccia “ a metro “ ) ; mettetele in un largo tegame dove possono stare in uno strato solo ; unite il vino bianco e l ' acqua.

Ponete il recipiente su fuoco moderato e lasciate cuocere sino a quando la parte acquosa sarà evaporata e le salsicce saranno ben rosolate. Eliminate la pelle delle salsicce, disponetele nella pirofila col loro fondo di cottura, fare scaldare bene, quindi versate nel recipiente, uno per volta, le uova (senza sbatterle) e lasciatele cuocere a fuoco moderato bagnandole con qualche cucchiaino di grasso delle salsicce

. A cottura ultimata servitele caldissime.



Il pignolo ciao Paolo perché quell'aria afflitta ? stanotte caro Luca sono riuscito a chiudere occhio alle tre e l'altro occhio quando sei riuscito a chiuderlo?

Praticità

Cristina come si ottiene l'elettricità? Facendo un contratto con l'azienda elettrica

Qual è il colmo per un marziano?

Essere un tipo lunatico!

I bei componimenti .

Tema: “commenta la triste fine di Napoleone a Sant' Elena”

Svolgimento: “per la commozione non sono riuscito a trovare le parole “.

Qual è il colmo per una rana?

Saper nuotare a delfino.

Qual è il sistema più semplice per far e arrabbiare qualcuno?

Il sistema nervoso.