

CENTRO POLIVALENTE SAN ZENO

NUMERO 78 -  DICEMBRE 2025

È aperta la possibilità di fare domanda per il **Bonus Anziani** 2025 per persone con disabilità, con più di 65 anni e con ISEE fino a 25.000 €.

Se ti serve una mano per compilare la domanda contattaci.

Dal pomeriggio del 24 dicembre al 2 gennaio, le attività ordinarie del Centro si fermeranno, il Centro rimane aperto con momenti straordinari per chi vorrà condividere l'atmosfera di **fiesta** in compagnia. Anche se a ritmo ridotto, avremo piccole occasioni per stare insieme e celebrare.

Momenti che quasi facevano svenire l'accompagnatore



D'inverno fa freddo fuori,
noi restiamo tutti vicini.
Con parole, gesti e cuori,
ci scaldiamo come micini.



Daniele Gagliotta

Gli operatori del Centro Polivalente San Zeno

PROGRAMMA DICEMBRE CENTRO SAN ZENO

Dal lunedì al venerdì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Facilitatore digitale

su appuntamento, necessario SPID e documenti vari in base alle domande

8:30 - 12:30 e 15:00 - 18:30: Biblioteca gestita da AIPD-Pisa, prestito libri e sala lettura

Orari vari e su iscrizione: Ginnastica dolce

Su prenotazione allo 800777811: Sportello Vittime di Reato

Lunedì

15:30 - 18:00 Il salottino del Centro

Tra un libro, una partita a carte o un po' di uncinetto, ognuno porta la sua idea per un pomeriggio insieme!

Martedì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Sportello Punto immigrazione
su appuntamento al [3209364021](tel:3209364021)

9:30 - 11:00 Corso Base di Lingua Inglese con Alexandra

10:00 - 12:00 Sportello Informativo sull'Alzheimer di AIMA

15:15 - 17:30 Tombola!

Mercoledì

17:15 - 18:15 Danzaterapia

Giovedì

9:00 - 12:00 e 15:00 - 18:00 Sportello Punto immigrazione
su appuntamento al [3209364021](tel:3209364021)

10:15 - 11:45 Corso di utilizzo dello Smartphone

15:00 - 17:00 Sportello Informativo sull'Alzheimer di AIMA

16:00 - 18:00 Club Dell'Uncinetto

Venerdì

15:15 - 17:30 Tombola!

PROGRAMMA DICEMBRE CENTRO SAN ZENO
APPUNTAMENTI SPECIALI

Mercoledì 3 (16:00) - Club del Libro - Elfriede Jelinek: Le amanti

Mercoledì 10 (15.30) - Parliamo di Microbiota intestinale e perché è importante mantenerlo in salute.

Incontro con la **Dott.ssa Veronica Bruschi**

Giovedì 11 (15:30) - Introduzione alla Lettura Creativa

Lunedì 15 (15:30) - Letture ad Alta Voce della Banca del Tempo

Mercoledì 17 (16:00) - Lettura di testi poetici e la lettura a due voci di brevi racconti umoristici e novelle

Giovedì 18 (15:00) - Invito alla Narrazione: scopriamo **Penelope**, l'eterna moglie fedele

Sabato 20 (15:30) - Incontro e spettacolo “La Gentilezza salverà i robot?” in Aula Magna della Scuola Superiore Sant'Anna.

Obbligatoria la prenotazione allo 0507846982

Martedì 23 (15:30) - Tombola natalizia a premi e porta party


Dal pomeriggio del 24 dicembre al 2 Gennaio - Pausa delle attività ordinarie.


Il Centro resterà aperto a ritmo ridotto con tante occasioni di socialità e festa

Martedì 30 (15:15) - Tombolone dell'Ultimo dell'Anno!

Martedì 7 Gennaio (15:30) - Tombola della Befana, Carbone per tutti e per tutte!

PLUMCAKE DI NATALE ALL'ARANCIA E AVENA

 6 porzioni

 60 minuti



INGREDIENTI

200 g di farina di avena
75 g di zucchero
Mascobado
80 ml di olio extra
vergine di oliva
3 uova
350 ml di spremuta di
arancia
30 g di farina Maizena
1 scorza di arancia
grattugiata
8 g di cremor tartaro
Stevia q.b.

PREPARAZIONE

1. In una ciotola, sbattere le uova intere con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e spumoso.
2. Aggiungere l'olio evo, la farina di avena, 50 ml di succo di arancia, la scorza d'arancia, il cremor tartaro e amalgamare bene tutti gli ingredienti.
3. Versare il composto in uno stampo per plumcake, precedentemente unto e infarinato, e infornare a 180°C per 35 minuti circa.
4. Una volta terminata la cottura, lasciare raffreddare bene il dolce prima di toglierlo dallo stampo.
5. Con l'aiuto di una frusta, stemperare la farina Maizena nel rimanente succo di arancia e portarla ad ebollizione, sempre mescolando.
6. Spegnerne il fuoco, dolcificare con la stevia e lasciare raffreddare la salsa.
7. Servire il plumcake con la sua salsa o con cioccolato fondente fuso (con almeno il 70% di cacao).

***Questo piatto è ricco di fibre, ferro, potassio,
vitamine del gruppo B e vitamina C.***

Dott.ssa Veronica Bruschi