

Per preparare gli alberelli di pasta sfoglia ti servirà:

- 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare
- 1 crema spalmabile a piacere
- stecchini da spiedini

Per preparare i gadget per le tue foto ricordo ti servirà:

- bastoncini di legno tipo spiedini
- cartoncino colorato
- scotch

Coordinato da Emilia ed Ilenia

Non abbandoniamo nessuno.

*In attesa di riabbracciarci,
incontriamoci con
un collegamento virtuale
e restiamo insieme anche durante
i giorni di festa!*

Partecipate numerosi!



Di.A.Psi. Torino
Difesa ammalati psichici – ODV
Via San Domenico, 28 – 10122 Torino
Tel. 011.19457374 cell. 351.8511822
www.diapsipiemonte.it
www.sospiciche.it
diapsipiemonte@gmail.com

Per informazioni e prenotazioni chiamaci o inviaci un e-mail.

Orario segreteria Dicembre

Martedì, Giovedì :
h 9,30-12,30 e 14,30 -17,30
cell. 351.803.5831

Venerdì:
h 9,30-12,30
cell. 351.851.1822

e-mail: diapsisegreteria@gmail.com

C.I.P. - 2020 da Di.A.Psi. ODV Torino



Centro di incontro Di.A.Psi.



Tante idee per non stare soli

**Eventi virtuali
Gratuiti**

*Le prenotazioni inizieranno
da Martedì 8 dicembre*

**ATTIVITA'
DAL 8 DICEMBRE
AL 31 DICEMBRE 2020**

Martedì 8 Dicembre 2020

h11,00-12,00

CONSIGLI PRATICI PER REGALI SPECIALI

Se hai deciso che il pensiero non basta, ma è importante che ci sia, sei sulla strada giusta!

Con Cinzia rifletteremo sul senso di un regalo, e capiremo come fare scelte appropriate e personalizzate sempre con un occhio al risparmio.

Coordinato da Cinzia

Sabato 12 Dicembre 2020

h 11,30-12,30

COLORIAMO LA TAVOLA CON IL FLAN DI ZUCCA E CREMA AL CAPRINO

Se vuoi prepararlo anche tu ti servirà:

Per il flan:

-500 g polpa di zucca

-4 uova medie

-100 g Parmigiano

Reggiano grattugiato

-1 cucchiaino latte intero

-pepe nero q.b.

-olio di oliva q.b.

-sale fino q.b.

-noce moscata q.b.

-burro q.b. per ungere gli stampini

Per la crema al caprino:

-240 g caprino

-panna fresca liquida

-pepe nero q.b.

-un pizzico di sale

Coordinato da Indrit

Martedì 15 Dicembre 2020

h15,00-16,00

BRAIN TRAINING

Anche a Natale manteniamo i nostri neuroni attivi e ricettivi con i divertenti giochi proposti da Cinzia per allenare memoria e capacità di ragionamento.

Coordinato da Cinzia

Giovedì 17 Dicembre 2020

h 15,00-16,00

STRETCHING

Prepariamo il corpo agli stress fisici dei cenoni natalizi con qualche esercizio di riscaldamento ed allungamento.

Coordinato da Emilia

Domenica 20 Dicembre 2020

h 11,00-12,00

PREPARIAMO LA TORTA TENERINA

Coccoliamo amici e parenti con una torta semplice, ma golosissima che metterà d'accordo tutti.

Se vuoi prepararla anche tu ti servirà:

-200 g cioccolato
fondente

-100 g burro

-4 uova medie

-150 g zucchero

-50 g farina 00

-zucchero a velo per
spolverizzare q.b.

Coordinato da Alice

Venerdì 25 Dicembre 2020

h 16,00-17,00

TOMBOLA DI NATALE

Non finite la pastina e conservate qualche fagiolo, vi serviranno per tentare la fortuna al Tombolone di Natale. Buon divertimento!

Coordinato da Valentina e Ilenia

Sabato 26 Dicembre 2020

h15,00-16,00

SUPERQUIZ SPECIALE FESTE

Se sei sopravvissuto al grande pranzo ed alla tombola di Natale, sei pronto per il livello successivo: un Superquiz per veri esperti del settore Natale e festività!

Coordinato da Valentina

Giovedì 31 Dicembre 2020

h 11,00-12,00

CENONE, CENETTA O PRANZO...

BASTA CHE SIA DIVERTENTE!

Prepariamoci ad accogliere il nuovo anno con un po' di allegria, preparando insieme un antipasto sfizioso e un simpatico gadget per divertirci con gli ospiti a Capodanno. Buon 2021 a tutti!!!