

il nostro
2008
365 giorni di felicità

gli allievi della Scuola Superiore in Ospedale

**I. I. S. "A. VOLTA" - PAVIA
FONDAZIONE IRCCS SAN MATTEO PAVIA**

Le fotografie degli allievi sono riportate con l'autorizzazione dei genitori



La nostra Befana



Il Carnevale di Federica

GENNAIO

FEBBRAIO

	7	14	21	28	<i>Lu</i>
1	8	15	22	29	<i>Ma</i>
2	9	16	23	30	<i>Me</i>
3	10	17	24	31	<i>Gi</i>
4	11	18	25		<i>Ve</i>
5	12	19	26		<i>Sa</i>
6	13	20	27		<i>Do</i>

	4	11	18	25	<i>Lu</i>
	5	12	19	26	<i>Ma</i>
	6	13	20	27	<i>Me</i>
	7	14	21	28	<i>Gi</i>
1	8	15	22	29	<i>Ve</i>
2	9	16	23		<i>Sa</i>
3	10	17	24		<i>Do</i>



Le ricetta di Nicola

Salsicce e fave di piselli
Ingredienti:
 1kg di salsicce
 1kg di fave di piselli (carne di rapa napoletana)
 Olio
 Peperoncino
 Sale
 Vино
 Preparazione:
 Cuocere le salsicce in un tegame con acqua e due cucchiai d'olio per 4-5 minuti, allontanando l'acqua da ebollizione. Riporre sul fuoco a fiamma viva, trascinando con un vino facendolo sfumare. Aggiungere due cucchiai d'olio e se piace un po' di fave di piselli. Sottoporle la cottura. Pulire e lavare bene i fave di piselli, scolarli dall'acqua e soffriggerli in una padella con olio e aglio salato a piacere e servite caldi.
 Segreto dello chef
 Per rendere il piatto più saporito si mescolano i fave di piselli nell'equilibrato delle salsicce.

Spaghetti, olive e caprese
Ingredienti:
 600 gr di spaghetti
 2 spicchi d'aglio
 500gr di olive nere mocciate
 50gr di caprese
 50g di pomodori
 Olio
 Sale
 Pepe
 Prosciutto
 Preparazione:
 Prendete le olive mocciate, caprese, ilaglio pestato e soffriggete tutto in una padella. Ammorbidite i caprese e le olive unite i pomodori, perché togliete a metà e fate cuocere. Aggiungete il prosciutto a fave spinto e condite gli spaghetti al dente.

MARZO APRILE

31	3	10	17	24	Lu
	4	11	18	25	Ma
	5	12	19	26	Me
	6	13	20	27	Gi
	7	14	21	28	Ve
1	8	15	22	29	Sa
2	9	16	23	30	Do

	7	14	21	28	Lu
1	8	15	22	29	Ma
2	9	16	23	30	Me
3	10	17	24		Gi
4	11	18	25		Ve
5	12	19	26		Sa
6	13	20	27		Do



Vinceremo il campionato ?



Tempo di mostre

MAGGIO

GIUGNO

	5	12	19	26	<i>Lu</i>
	6	13	20	27	<i>Ma</i>
	7	14	21	28	<i>Me</i>
1	8	15	22	29	<i>Gi</i>
2	9	16	23	30	<i>Ve</i>
3	10	17	24	31	<i>Sa</i>
4	11	18	25		<i>Do</i>

30	2	9	16	23	<i>Lu</i>
	3	10	17	24	<i>Ma</i>
	4	11	18	25	<i>Me</i>
	5	12	19	26	<i>Gi</i>
	6	13	20	27	<i>Ve</i>
	7	14	21	28	<i>Sa</i>
1	8	15	22	29	<i>Do</i>



Si parte



... finalmente in vacanza

Charlie, la nostra mascotte

LUGLIO

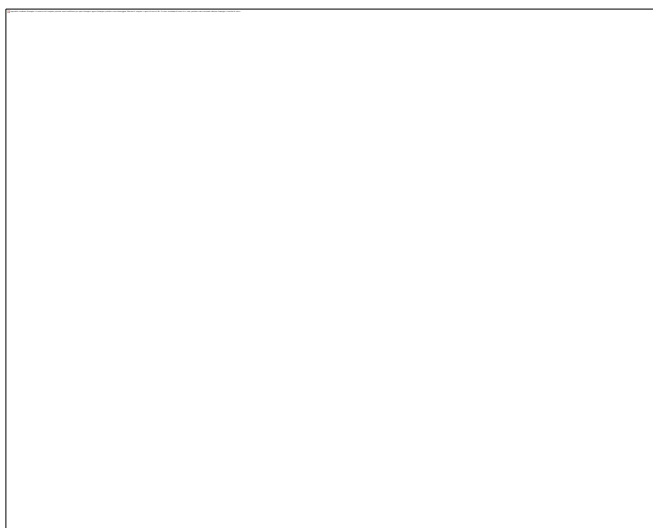
AGOSTO

	7	14	21	28	<i>Lu</i>
1	8	15	22	28	<i>Ma</i>
2	9	16	23	30	<i>Me</i>
3	10	17	24	31	<i>Gi</i>
4	11	18	25		<i>Ve</i>
5	12	19	26		<i>Sa</i>
6	13	20	27		<i>Do</i>

	4	11	18	25	<i>Lu</i>
	5	12	19	26	<i>Ma</i>
	6	13	20	27	<i>Me</i>
	7	14	21	28	<i>Gi</i>
1	8	15	22	29	<i>Ve</i>
2	9	16	23	30	<i>Sa</i>
3	10	17	24	31	<i>Do</i>



Sono iniziate le lezioni



Halloween di Sarah

SETTEMBRE

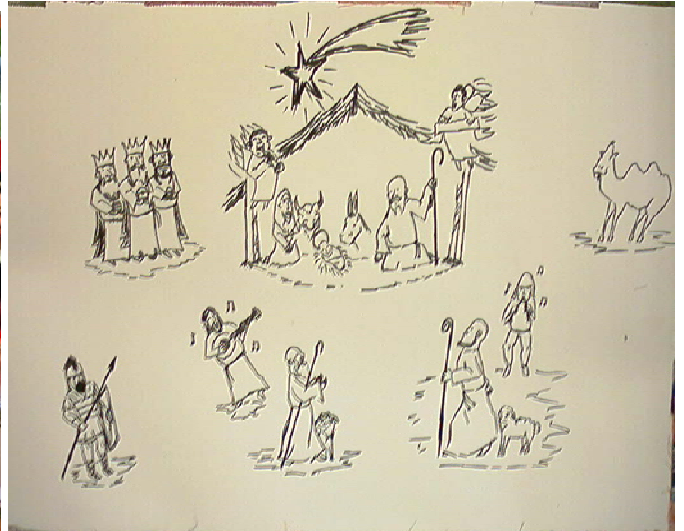
OTTOBRE

1	8	15	22	29	<i>Lu</i>
2	9	16	23	30	<i>Ma</i>
3	10	17	24		<i>Me</i>
4	11	18	25		<i>Gi</i>
5	12	19	26		<i>Ve</i>
6	13	20	27		<i>Sa</i>
7	14	21	28		<i>Do</i>

	6	13	20	27	<i>Lu</i>
	7	14	21	28	<i>Ma</i>
1	8	15	22	29	<i>Me</i>
2	9	16	23	30	<i>Gi</i>
3	10	17	24	31	<i>Ve</i>
4	11	18	25		<i>Sa</i>
5	12	19	26		<i>Do</i>



I Venerdì Scientifici



Buon Natale !!!

NOVEMBRE

	3	10	17	24	Lu
	4	11	18	25	Ma
	5	12	19	26	Me
	6	13	20	27	Gi
	7	14	21	28	Ve
1	8	15	22	29	Sa
2	9	16	23	30	Do

DICEMBRE

	1	8	15	22	29	Lu
	2	9	16	23	30	Ma
	3	10	17	24	31	Me
	4	11	18	25		Gi
	5	12	19	26		Ve
	6	13	20	27		Sa
	7	14	21	28		Do