



Il Telefono d'Argento – Onlus
Via Panama, 13 – 00198 ROMA
Tel: 06.8557858 – 333.1772038
e-mail: telefonodargento@hotmail.it
sito: www.telefonodargento.it

PILLOLA PER NAVIGARE

NUMERO 234

2 giugno 2015

Maggiori informazioni sulle attività dell'associazione *Il Telefono d'Argento* possono essere reperite raggiungendo il sito internet: www.telefonodargento.it

IN QUESTO NUMERO DELLA PILLOLA PER NAVIGARE:

1. Appuntamenti e Notizie
2. La “Pillola per navigare” - Eliminare la richiesta di password di accesso
3. Le nostre ricette – Sfizio strapazzato
4. Raccontaci di te – Un aiuto insperato
5. Appmania! – Turbo browser
6. Andiamo al cinema – Blu elettrico
7. Convenzioni

Ti invitiamo a scriverci al telefonodargento@hotmail.it, a seguirci su [facebook.com/telefonodargento](https://www.facebook.com/telefonodargento) e su twitter.com/TdArgento

1 – APPUNTAMENTI E NOTIZIE

A tutti gli amici del Telefono d'Argento, all'approssimarsi della denuncia dei redditi, ricordiamo che, sostenere l'Associazione donando il 5 per mille, non costa nulla ma serve a dare una mano alle tante attività che l'associazione propone quotidianamente ormai da quattordici anni.

Come fare?

E' semplice! Basta inserire nel riquadro delle organizzazioni non lucrative la propria firma ed il Codice Fiscale **97335470585**

Gli incontr Aperta..Mente a S.Agnese continuano fino al 23 giugno compreso, dalle ore 16:00.

In seguito la sede di S. Agnese rimarrà aperta martedì e giovedì fino alla metà di luglio dalle 17:00 alle 19:00.

Mese di agosto chiusura completa

Tutti i Martedì e i Venerdì dalle ore 17.00 alle 19.00 – Parrocchia S. Maria della Mercede - Via Basento, 100: "Per stare insieme".

Maggiori informazioni al: 06 88 40 353

Tutti i Mercoledì ore 10 – 12 in via Panama 13 - 1 ora di ginnastica dolce e 1 ora di counseling.

Per informazioni: 06.8557858

Il mercoledì ore 17.00 Parrocchia Santa Croce – Via Guido Reni 2b

CUCINA CRUDISTA CREATIVA SULLA SCIA DELLA BIBBIA

Incontro di cucina naturale crudista – Ricette ispirate dalla lettura della Bibbia.
Con la collaborazione della **dott.ssa Bruna Bouchè** che, al termine dell'incontro, rimane a disposizione dei partecipanti per consulenze mediche e consigli salutari.
Ricette realizzate dalle chef del Telefono d'Argento
Fotografie di Gabriella Baldelli.
Per informazioni telefonare a 333.1772038 – 06.3222976

Il *giovedì mattina (ore 10 – 13)* e il *venerdì mattina (ore 10 – 13)* sono a disposizione, per consulenze e consultazioni **gratuite**, psicologo e avvocato, presso la struttura di via G. Frescobaldi 22.

Chiama il Telefono d'Argento al numero 06.8557858 o al cellulare 331.3248598.

2 - LA PILLOLA PER NAVIGARE

Eliminare la richiesta di password di accesso

Se siete gli unici utilizzatori del vostro notebook o, più semplicemente, non sentite la necessità di proteggere il vostro computer con una password, magari può essere comodo eliminare il passaggio riguardante la richiesta di password per l'utenza che utilizza il sistema.

Per fare questo (in windows 7) dalla finestra esegui (che compare se premiamo contemporaneamente i tasti win+r) digitiamo netplwiz. Da qui togliamo la spunta da Per utilizzare questo computer è necessario che l'utente immetta il nome e la password e clicchiamo su applica.

Digitiamo infine la password per l'ultima volta.

Con windows 8.1

- cliccate sulla barra laterale destra (win + c) su “impostazioni” (l'icona dell'ingranaggio)
- cliccate sull'ultima voce in basso “modifica impostazioni pc“
- andate ad account opzioni di accesso
- adesso nella parte di destra troverete “criteri per le password“. scegliete di non dover inserire la password per riattivare il pc

Con windows 8

- cliccate su “utenti” nella colonna sinistra e su “cambia” sotto la voce “gli utenti con una password devo immetterla per riattivare questo pc“
- windows ci avviserà dei rischi nel disattivare questa opzione quando si utilizza il pc in un luogo pubblico. Cliccate su “ok” e finalmente non dovrete più inserire la password nel caso di riattivazione del vostro computer/tablet che monta windows 8!

Per maggiori informazioni e supporto invia i tuoi commenti al seguente indirizzo di posta elettronica:

telefonodargento@hotmail.it

3 – LE NOSTRE RICETTE

L'incontro di mercoledì di

CUCINA CRUDISTA CREATIVA SULLA SCIA DELLA BIBBIA

non è stato effettuato a causa del temporale di acqua e grandine abbattutosi nella nostra zona.

Tuttavia la pillola segnala...

Sfizio strapazzato

(ricetta tratta da www.veganblog.it)



Ingredienti:

farina di ceci

brodo vegetale (in quantità doppia della farina)

curcuma

sale

olio

miso di riso

tahin bianco

succo di limone

semi di girasole

zucchine

cipolla bianca (o porri)

asparagi

valeriana (o insalatina fresca)

Procedimento:

La salsina per condire l'insalata si ottiene mescolando una punta di coltello di miso con 1 cucchiaino di tahin, qualche goccia di succo di limone e acqua sino a renderla fluida, ma comunque cremosa. Si tagliano le verdure sottili e si fanno appassire in padella con un po' di acqua, 1 cucchiaio di olio e sale. Si prepara una pastella liquida con la farina di ceci il brodo vegetale in quantità doppia e si frulla bene a mano o con minipimer, poi si aggiunge curcuma secondo il gusto e sale. A fuoco medio-alto si lavora l'impasto sollevandolo dal fondo e girandolo più volte in modo che si formi una crosticina sul fondo che viene continuamente rivoltata. Il tempo di cottura dipende dalla quantità di impasto, ci si regola dal colore e dalla doratura del composto. Infine condire l'insalatina con la salsa di tahin, poco sale e olio.

4 - RACCONTACI DI TE

Un aiuto insperato

Era il 1941 ed io avevo già tre figli, uno di sei anni, una di quattro e una di poco più di un anno.

Mio marito aveva superato le difficoltà che comporta l'avvio di una professione e cominciava ad allargare la clientela, dando prova di onestà e serietà, sicché alla famiglia era assicurato un relativo benessere.

Ma ecco che l'incubo della guerra venne a turbare la nostra serenità, perché un avviso di richiamo alle armi poteva arrivarci da un momento all'altro. Fu proprio allora che venimmo a sapere di un decreto legge emanato da Mussolini: chi aveva quattro figli era esonerato dal servizio militare. Accolsi la notizia con sollievo e subito decisi di affrontare una quarta gravidanza pur di salvare mio marito dalla guerra.

Quando ero ormai al sesto mese mio marito fu richiamato, e non potendo dimostrare di avere quattro figli, partì per Mantova, arruolato nell'artiglieria contraerea. Ma dopo due mesi mi telefonò informandomi che il suo battaglione sarebbe stato mandato in Russia.

Questa notizia mi gettò nello sgomento. Immediatamente presi la decisione di partire per Mantova e andare a parlare direttamente con il comandante: solo vedendomi poteva accertare il mio stato e prendere un provvedimento a mio favore.

Purtroppo mia madre, che viveva con me, non approvò questo progetto e, per impedirmi di partire, trovò subito dei pretesti: lei non se la sentiva di accudire da

sola, in mia assenza, tre bambini piccoli, il viaggio era pericoloso per me e per il nascituro.

Ma io non mi arresi e partii il giorno seguente con una tradotta militare, portando con me il più grande dei miei figli. Arrivati nel pomeriggio a Mantova ci sistemammo in albergo in attesa di mio marito, che doveva tornare la sera dalla caserma.

Non riesco a descrivere l'accoglienza che mi riservò: mi disse che ero un'incosciente e che quel viaggio, così rischioso nelle mie condizioni, non sarebbe servito a niente. La mattina dopo, uscendo per andare in caserma aggiunse: "Figurati se il comandante" e fece un nome che subito memorizzai "ti vorrà ricevere!"

Determinata ad andare fino in fondo alle otto scesi e chiesi al portiere dell'albergo se poteva tenere con sé il bambino per qualche ora. Avevo un impegno pressante ma gli promettevo di tornare prima di pranzo. Per fortuna il portiere accolse la mia richiesta immediatamente, anzi mi esortò a stare tranquilla, al piccolo avrebbe pensato lui.

Mi recai subito alla caserma e mi rivolsi al soldato di guardia dicendogli che avevo assoluto bisogno di parlare con il comandante, di cui ricordavo il nome, per un urgente affare di famiglia. Mi rispose che non era possibile perchè era molto occupato ma io, irremovibile, dichiarai che ero disposta ad aspettare.

Rimasi per più di due ore in anticamera, finalmente fui ammessa alla presenza dell'alto ufficiale, che pur avendo un volto teso e preoccupato, fu evidentemente colpito dal mio avanzato stato di gravidanza e si distolse per un momento dalle sue gravose incombenze, per prestarmi attenzione.

"Mi dica, signora, che cosa posso fare per lei?"

Esposi emozionatissima la mia situazione concludendo con queste parole:

“Se mio marito parte per la Russia come farò sola con quattro bambini?”

L'ufficiale mi guardò con espressione autorevole ma gentile:

“Signora” rispose “Non manderò suo marito in Russia, ma la farò riaccompagnare a casa perchè possa prepararsi a seguirlo in Sicilia, nella caserma di Corleone”.

E tutto finì con un caloroso ringraziamento e con una forte stretta di mano.

Maria D.

Invia anche tu la tua storia a questo indirizzo: telefonodargento@hotmail.it

Se invece preferisci raccontare la tua storia, noi la scriveremo per te; chiama il numero **333.1772038.**

5 – APPMANIA

Turbo browser

Oggi i dispositivi tablet e smartphone hanno un hardware molto performante che non ha nulla da invidiare ai PC, eppure può capitare che non si riesca a navigare velocemente su internet. Con un piccolo trucco, però, possiamo rendere più veloce il browser predefinito.

Avviamo Chrome sul nostro dispositivo Android e nel campo URL digitiamo Chrome://flags e tocchiamo invio. Apriremo così la pagina delle impostazioni nascoste del browser. Scorriamo verso il basso fino a trovare la voce Sezioni massime per l'area di interesse . Tocchiamo il tasto predefinito e selezioniamo il valore 512 che corrisponde alla quantità di RAM da utilizzare per la navigazione. Qualora il nostro dispositivo disponesse di meno RM, selezioniamo un valore più basso.

Non resta che toccare il tasto Riavvia ora per applicare le nuove impostazioni.

Per ogni problema contatta 333.1772038 o scrivi a:

telefonodargento@hotmail.it

6 – GIOVEDÌ AL CINEMA

Giovedì 28 maggio abbiamo assistito alla proiezione del film **Blu Elettrico** di Elfriede Gaeng che era presente alla proiezione e ha illustrato le fasi di preparazione del fim.

Ale e il fratello Bibò, bambini ricchissimi, vivono in una grande villa con cuoca e autista. I genitori? Lontani a far soldi. Arriva una tata dolce e misteriosa che insegna loro molte cose. Un po' favola, un po' parabola.

Appuntamento a giovedì prossimo 4 giugno: ore 10.30 con un nuovo, divertente film.

7 – CONVENZIONI

Enti Convenzionati Con Il Telefono d'Argento:

Teatro Parioli

Teatro Tirso de Molina (via Basento)

Studio dentistico Munalli (via Salaria angolo viale Liegi)

Studio oculistico Boccassini (via Salaria angolo viale Liegi)

Centro Fisioterapico (viale Rossini di fronte sede ambasciatore americano)

STUDIO ODONTOIATRICO ASSOCIATO Bolognini Cianfanelli Muzzi

sito in via Spalato n. 11 tel. 06.97605893

Per i dettagli della convenzione clicca qui:

www.telefonodargento.it/ConvenzioneStudioBCM.jpg

VIGNOLA CENTRO MEDICO di Damaluma S.r.l.

sito in Via del Vignola n. 70 tel. 06.3225889

Per i dettagli dei costi clicca qui:

www.telefonodargento.it/VignolaCentroMedico.jpg

TEATRO PARIOLI Via Giosuè Borsi 20 tel. 06.96045644

Prezzi ridotti riservati a tutti i soci del Telefono d'Argento per la stagione 2015,
fino ad esaurimento posti.

Biglietti

Giovedì, venerdì e sabato h21.00 – sabato e domenica ore 17.00

PLATEA euro 19 anziché 25 – GALLERIA euro 16 anziché 20

Responsabili: Anna Maria Emanuele, Filippa Pizza e Daniele Biagiotti

LIBRERIA “Pagina 272” Via Salaria 272 Tel. 06.8553516

Sconto del 10% a tutti i soci del Telefono d'Argento

(sono esclusi i prodotti con IVA e gli articoli già in promozione)

Il Telefono d'Argento – Onlus.

Via Panama, 13 – 0198 ROMA

Tel. 06.8557858 – 338.2300499

Indirizzo e-mail: **telefonodargento@hotmail.it**

Sito Internet: **www.telefonodargento.it**

SE DESIDERI NON RICEVERE PIU' QUESTO MESSAGGIO dal titolo
“PILLOLA PER NAVIGARE”, trasmesso dall'Associazione Il Telefono
d'Argento – Onlus”, INVIA, PER FAVORE, UNA E-MAIL AL SEGUENTE
INDIRIZZO ELETTRONICO:

telefonodargento@hotmail.it

oppure chiama il 333.1772038.

BUONA SETTIMANA dal Telefono d'Argento