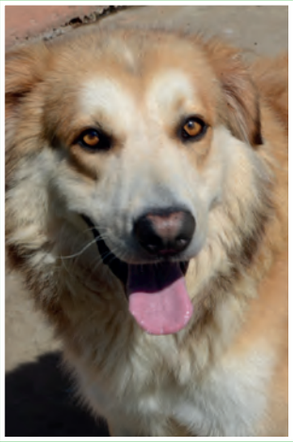
LEGA NAZIONALE PER LA DIFESA DEL CANE sez. di ROMA

Lega del Cane NEWS

Marzo 2018

Buona Pasqua a tutti.

Adottami e ti farò felice !!!!!



MIELE

Io sono Miele, ho circa 4 anni e sono un gran cagnone.
Sono stato abbandonato e da allora vivo al rifugio ma ho tanta voglia di avere una casa, una nuova famiglia da amare con cui condividere tutto. Sono vaccinato, sterilizzato e microchippato. Pronto per andare via con te e farti tanta compagnia. Mi vuoi ??? Ricordati però, un cane è per tutta la vita ed io ho già sofferto abbastanza con il primo abbandono.
Se mi scegli è per sempre.

HO LA VALIGIA PRONTA!

Mi chiamo Clyde, soprannominato il " bel maschione" . Sono arrivato al rifugio pelle ed ossa, ma con una grande voglia di vivere e tanta energia. Dopo varie analisi e ricerche si è capito che il mio problema era dovuto semplicemente al tipo di alimentazione .Finalmente sono guarito e ho preso peso, mangio solo un tipo di mangime che mi aiuta a mantenere il sistema gastrointestinale sano.Sono giovane , vivace e affettuoso, intelligente e molto simpatico.Da circa 5 anni vivo nel rifugio della Lega del Cane , aspetto con tanta speranza una casa ed una famiglia tutta per me, ma ……nel frattempo se qualcuno di voi volesse farmi sentire "speciale ed importante" può adottarmi a distanza.

CLYDE

TI ASPETTO !

CLAUDIA

Ciao a tutti sono Claudia, una giovane , simpatica, festosa, allegra, giocherellona cagnetta tipo segugio. Ho solo un anno e già conosco quanto può essere crudele la vita.
Sono arrivata timida timida sulla piazzetta di un piccolo paesino vicino Roma. Il mio aspetto non era dei migliori ……anzi. Il mio corpo era pieno di zecche e pulci, la mia magrezza era talmente evidente che si potevano contare le costole e per finire ……le mie lunghe orecchie erano ricoperte di croste infettate di pus. Qualcuno non degno di essere definito umano aveva tagliato crudelmente le punte delle mie orecchie. Oggi sono guarita da tutto, qui al rifugio ho capito che sono protetta e amata e che nessuno mi potrà mai più fare del male, sono piena di gioia e di speranze e voglio dimenticarmi il brutto passato e ricominciare , pronta a dedicarmi per tutta la vita a chi vorrà volermi bene .
Se mi vuoi prendere con te nella tua famiglia io ne sarei felice e porterei con fierezza quella famosa medaglietta che tutti i cani del rifugio sognano e che ci legherebbe per sempre.

Sterilizzare il proprio animale è un atto d'amore verso tutti i randagi.

Sono anni che la sezione di Roma pone al primo posto come soluzione del randagismo, la sterilizzazione di cani e gatti. Naturalmente non intendiamo solo sterilizzazione di randagi, ANZI, il problema maggiore delle numerose cucciolate di difficilissima collocazione non derivano certo dai randagi, ma da cani e gatti PADRONALI.
Queste cucciolate sono il frutto di varie e assurde motivazioni:

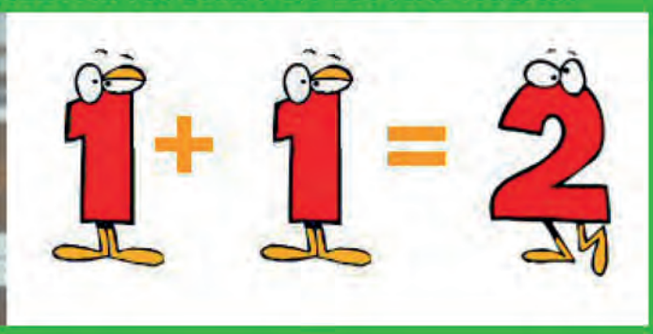
- Sterilizzare è contro natura;
- Il veterinario mi ha consigliato che prima faccia una cucciolata;
- Poverina mi fa pena. Pena però non fanno i cuccioli affogati vivi , buttati nei cassonetti , scaricati nei canili lager, affidati con superficialità , cosa che provoca poi di seguito il dilagare del randagismo.

Una motivazione comprensibile è il costo della sterilizzazione. Da tempo sollecitiamo l'ordine dei veterinari della provincia di Roma a far si che il prezzo dell'intervento si abbatta in modo consistente, per far si che sia alla portata di tutti.
Quando un problema diventa sociale ogni cittadino ha il dovere di dare il proprio contributo per risolverlo.Si potrebbe anche arrivare a renderla obbligatoria per legge, come del resto avviene già in altri Paesi d'Europa. Da anni la sezione di Roma ha stipulato convenzioni con veterinari sensibili e veri animalisti che ci aiutano sterilizzare a costi contenuti.

Contattateci e vi aiuteremo !!!

SE NON L'HAI ANCORA FATTO

RINNOVA LA TUA TESSERA PER L'ANNO 2018.
IL TUO CONTRIBUTO È NECESSARIO AL NOSTRO RIFUGIO PER SOPRAVVIVERE.



Ma di due in due possiamo diventare TANTI e di tanti AMICI hanno bisogno i cani del Rifugio.Parla di loro ad un amico chiedigli di diventare socio regala un'iscrizione!
IN TANTI E' + FACILE

ATTENZIONE: scrivere in stampatello i vostri nomi- cognomi e indirizzo sia sul bollettino postale ma soprattutto per i bonifici bancari dove NON appare il vostro indirizzo. Spesso la corrispondenza a voi indirizzata torna indietro per errato indirizzo- incompleto indirizzo. E' importante per noi raggiungervi! Grazie !!

A Pasqua scegli di cambiare Menu

Una composizione di piatti per celebrare - con la gioia di chi attribuisce la stessa importanza a tutti gli esseri viventi - la Pasqua. Buona Pasqua in armonia con tutte le creature! Ricette con ingredienti semplici, ideali per tutti i fornelli e per tutti i palati e, soprattutto, buone per lo spirito.

Conchiglioni ripieni di patate e pomodori secchi

Chef - Arianna Dall'Occo

- 320 g conchiglioni - 8 patate medie - 150 g pomodori secchi
- 150 ml brodo vegetale - 4 carciofi - 1 cucchiaio di mandorle
- 1 cucchiaio di lievito in scaglie - qb olio evo - qb prezzemolo

Preparazione!

Lessare le patate in acqua bollente fino a che non sono morbide anche centralmente, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate per 2 volte; aggiungere 100 ml di brodo, olio d'oliva, sale, pepe e i pomodori secchi tagliati a pezzi piccoli. Pulire i carciofi togliendo le foglie più dure, tagliarli a spicchi e cuocerli per circa 20 min. in padella con olio, aglio, sale e prezzemolo, aggiungendo ogni tanto un cucchiaio di acqua calda. Frullare quando sono ancora caldi con il brodo restante. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e farcirla con la crema di patate. Foderare una teglia con carta forno, facendola eccedere ai bordi, versare sul fondo un po' d'olio e un po' di crema di carciofi, adagiare i conchiglioni e cospargere con ancora un po' di crema, mandorle e lievito tritati insieme e olio. Ricoprire con la carta forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Negli ultimi 5 minuti, rimuovere la carta e far gratinare con la funzione grill. Versare un cucchiaio di crema sul fondo di un piatto e adagiarvi i conchiglioni.

Seitan arrostito al tamari con insalata russa di asparagi

Chef - Simone Salvini

Tagliare a pezzetti regolari i gambi degli asparagi e conservare le punte. Sbollentare entrambi in acqua salata per 2 minuti e raffreddare in acqua e ghiaccio.

Tagliare a pezzi il seitan e saltarlo in una padella assieme all'alloro e alle scorze di limone fino a renderlo croccante all'esterno.

Bagnare con del tamari e continuare la cottura in modo da far colorare il seitan in modo uniforme. Tenere in caldo.

Scolare i pezzi e le punte degli asparagi. Con i primi creare l'insalata russa unendo la maionese, l'erba cipollina tagliata a rondelle e la scorza di limone tritata finemente. Tagliare per la lunghezza le punte degli asparagi e tenerle da parte. Adagiare sul fondo dei piatti alcuni cucchiai di insalata russa, continuare con il seitan arrostito. Decorare con le punte degli asparagi, le erbe aromatiche e i fiori eduli. Finire con dei semi di sesamo sul seitan.

L'insalata russa con le verdure di stagione è una sorpresa gustativa e molto leggera. In questa ricetta abbiamo usato come aromi la scorza di limone tritata e l'erba cipollina.

E' CONVOCATA

Per sabato 10 Marzo 2018 alle ore 24.00 in prima convocazione, e domenica 11 Marzo 2018 alle ore 11.00 in seconda convocazione, l'assembla annuale dei soci, come da Statuto, presso il Rifugio "Andreina Andreotti" in Via Braccianese Km. 19.300 con all'O.d.G.

1° Bilancio consuntivo
2° Bilancio preventivo
3° Varie ed eventuali

Il Presidente
Patrizia Capriglione

Lega Nazionale per la Difesa del Cane - Sez. di Roma

Via Braccianese, km 19.300
00062 Bracciano (RM)
cell. 335 52 86 431
roma.legacane@tiscali.it
www.legadelcaneroma.it
Lega del Cane Sez. Roma

RINNOVA LA TUA TESSERA O DIVENTA SOCIO

SOCIO.....€ 20.00
SOCIO SOSTENITORE.....€ 40.00
SOCIO BENEMERITO.....€ 80.00

Cod IBAN C/C Postale
IT 43 T 07601 03200 000000735001

Cod IBAN C/C Banca
IT 14 L 02008 38880 000401318788
UNICREDIT Anguillara Sabazia

Adotta un cane a distanza con 60 centesimi al giorno, avrai un amico da pensare e aiuterai tutti gli altri.