

Das Museum für landwirtschaftliche und handwerkliche Werkzeuge wurde dank des örtlichen Schmieds Luigi Bruno Oss in Canezza gegründet, dem historischen Wirtschaftszentrum des Fersina-Tals vom 16. bis in die 1950er Jahre. In der Tat kamen die Bewohner des Tals hierher, um Handel zu treiben und Vorräte zu kaufen. Das Dorf wurde so zum Sitz verschiedener handwerklicher und gewerblicher Aktivitäten. Das Museum stellt die Berufe und Arbeitsgeräte der historischen Berufe des Tals.

Filippo Broll | Info: Tel. (+39) 0461 530322 - (+39) 0461 532068, museo@canezza.it, www.canezza.it | Das Museum ist jeden Sonntag von 15:30 Uhr bis 17:30 Uhr geöffnet.

WUSSTEST DU DAS? / HÒST GABISST AS

Der "Berg" in mòcheno

In der Sprache Mochena gibt es eine Reihe von Begriffen, die sich auf die gleiche Sache beziehen. Ein Fall ist der von "Berg": tatsächlich kann das Wort "Berg" mit zwei Begriffen bezeichnet werden: "pèrg" und "joch". Beide werden im allgemeinen Sprachgebrauch mit der gleichen Bedeutung verwendet, aber es ist interessant, den Unterschied zu untersuchen. Aus der Toponymie lässt sich ableiten, dass "joch" einen bestimmten Teil des Berges wie den Gipfel oder den Pass bezeichnet, während "pèrg" das Berggebiet im Allgemeinen oder als Ganzes zu bezeichnen scheint.

Leo Toller I , Istituto Culturale Mòcheno - Bersntoler Kulturinstitut, Tel. (+39) 0461 550073, www.bersntol.it.

VERANSTALTUNGEN / EN PROGRAMM

4° Der Spielzeugbus kommt an

Mittwoch, 4. August 2021, dalle 9.00 alle 18.45, presso il Campo sportivo (Loc. Paoar), Palai/Palù del Fersina

Das A.S.D. Sportivando Shuttle kommt voller Kreativität, Magie, Workshops und Spiele an, um Kinder zu unterhalten, die einen Tag voller Spaß verbringen wollen!

Für Informationen: 0461 1918118 | www.sportivando.it

Sommerlektüre 2021!

Donnerstag, 5. August 2021, alle 17:30, presso l'esterno della biblioteca di Sant'Orsola Terme.

Die Bibliothek, die Stadtverwaltung, Ass. Eureka und die Freiwilligengruppe "Nati per leggere" organisieren Lesungen für kleine Kinder (O-6 Jahre). Es ist ratsam, eine Decke zum Sitzen mitzubringen. Kostenlos, solange die Plätze reichen (Kinder in Begleitung eines Erwachsenen).

Anmeldung erforderlich: Tel. (+39) 0461 540001, s.orsola@biblio.tn.it.







SPEZIALITÄT / ÈCKSTRA

Adeline Haus

Wenn Sie auf der Suche nach einer kleinen Pause oder einem Kochkurs mit Produkten direkt aus dem Gebiet sind, können Sie bei Evelin in ihrem gemütlichen Haus in Predaroneri in Sant'Orsola Terme vorbeischauen. In einer zauberhaften und gemütlichen Umgebung können Sie im Adeline Haus einen köstlichen Tee im viktorianischen Stil schlürfen, sogar im historischen Kostüm, eine leckere hausgemachte Mahlzeit genießen oder mit Freunden sticken Iernen. Evelin hat ihre größten Leidenschaften in die Realität umgesetzt, indem sie kleine Veranstaltungen mit Sorgfalt und Gastfreundschaft gestaltet.

Für Infos und Buchungen: Tel. (+39) 347 7325964 / (+39) 0461 551394 | www.adeline-haus-home-food-and-little-events.com.

EIN WORT AUF MÒCHENO / A BOURT AS BERSNTOLERISCH Der spitzpua

Der spitzpua = der Tyrann.

Herausgegeben vom Mocheno-Bersentoler Kulturinstitut (www.bersntol.it).



RÄTSEL / S KINSTL

		1	7	5				
	4		2			9	7	
	5			4				2
	1	2	4		8			9
3		4	5				2	
			9	3	2			4
4				8	5			
1	3			2		7	5	
			1		7	3		6

REZEPT DER WOCHE / REZEPT VA DE BOCH

Lamponcino

Zutaten: 700 g reife Himbeeren, 1195° Alkohol, 11 Wasser, 800 g Zucker. Zubereitung: Die Himbeeren und den Alkohol 21 Tage lang in einem Glas mazerieren lassen. Nach 3 Wochen kochen Sie das Wasser mit dem Zucker und lassen es abkühlen. Am nächsten Tag den Sirup zum Mazerat geben und gut mischen, filtern und in Flaschen abfüllen. Mindestens 2 Monate ruhen lassen. Kalt servieren!

Flavia von Baita Michei | www.valledeimochenipirlo.it.



IHRE FOTOS / DE ENKERN LETRATN

Sonnenstrahlen in Palù

Foto aus dem Palù del Fersina von Samanta Facchini: "Ein Bild, das in warmen Farben gemalt zu sein scheint, als wolle es einen umarmen und wärmen. Eine Harmonie für die Augen, die zum Nachdenken anregt..."

Senden Sie Ihre Fotos mit einer kurzen Beschreibung an Tel. (+39) 335 5449166 (Whatsapp/Telegramm) oder redazione@tolstimm.it .

FINANZIERT DURCH:







In Zusammenarbeit mit: