

Le foyer logement, au mois d'avril...

Le 4 avril, quatre résidentes du Foyer Logement ont participé au Bistrot-Mémoire qui a eu lieu au Champ Commun à Augan.

Deux professionnelles de l'Equipe Spécialisée Alzheimer du secteur de Malestroit ont présenté l'accompagnement qui peut être effectué auprès de personnes qui commencent à souffrir de troubles de la mémoire. Le but de cet accompagnement est de maintenir les capacités des personnes par la réhabilitation cognitive. Des aides techniques peuvent être apportées pour favoriser l'orientation dans le temps et dans l'espace. Cette intervention est nécessaire autant pour la personne malade que pour le ou les aidants. Le temps de présence des professionnels peut également permettre à l'aidant de bénéficier d'un temps de répit.

Contact **EMMAA** (Equipe mobile pour la maladie Alzheimer et apparentée) pour Guer :

- 06 69 77 57 28
- coordinationemmaa@hopital-carentoir.fr

Le 24 avril, neuf résidents du Foyer Logement et quatre de la Maison de Retraite ont pu assister à la pièce de théâtre « Feue la Mère de Madame » de Feydeau. Conflits familiaux, quiproquos, rires et pleurs ont émaillé cette pièce !

Nous avons été invités par la troupe « Les Fous Assis » qui nous a également offert le goûter lors de l'entracte. Un très bon après-midi passé également avec des bénévoles de l'Association qui ont accompagné les résidents.

Gâteau Fondant à la poire

Ingrédients :

3 poires

150 g de farine

100 g de sucre

2 œufs

10 cl de lait

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de levure chimique



- Dans un saladier, mettez le sucre, les œufs et une pincée de sel.
- Fouettez le mélange jusqu'à ce que la préparation mousse et fasse un ruban lorsque vous soulevez le fouet.
- Incorporez la farine et la levure, puis délayez la pâte avec le lait et l'huile.
- Préchauffez votre four à 180°C (= th 6)
- Versez la moitié de votre pâte dans un moule à manqué, disposez les poires et versez l'autre moitié de pâte.
- Cuisson 30 minutes à 180°C

BON APPETIT !!!