

# LE PETIT JOURNAL



« Entre Toussaint et l'Avent, jamais trop de pluie ni de vent »

N°11 - Novembre 2016

## Le Foyer Logement, au mois de novembre ...

Le 16 novembre avait lieu à la salle des fêtes le goûter offert par le CCAS pour les anciens. Un très beau spectacle de cabaret a été proposé. Pendant une heure et demie nous avons pu entendre de très belles chansons et voir de magnifiques costumes. Tout le monde a été émerveillé ! Le goûter a été proposé pendant l'entracte : gâteau, riz au lait, papillotes, jus de fruits, chocolat chaud, café, pétillant, il y en avait pour tous les goûts et chacun s'est régalé ! Cet après-midi a été l'occasion pour certains de revoir des amis. La décoration a été faite par les membres du CCAS, Yannick Bahon (des espaces verts de la Mairie), et des résidentes du Foyer Logement ont réalisé de très jolies couronnes qui ornaient les tables.



Le 17 novembre, nous avons accueilli au Foyer Logement six enfants de la Maison de l'Enfance de Guer. Captain était bien sûr présent. Au programme de la matinée, toilettage, brossage et ensuite nous avons fait quelques jeux d'adresse entre petits et grands ! Pour finir nous avons sorti le parachute et le ballon et comme toujours rires et fous rires ont ponctué ce moment !

Le 23 novembre avait lieu le goûter du CCAS pour les résidents qui n'avaient pas pu se rendre à la salle des fêtes. Les Sonneurs de la Turballe ont animé l'après-midi. Cela fait plusieurs années que nous avons la chance de les accueillir et c'est toujours un très bon moment passé avec eux. Nous avons ensuite partagé un très bon goûter (gâteau aux fruits exotiques, jus de fruits, cidre...).



## Recette énigme de Marguerite...

J'ai quatre pommes, comment puis-je faire pour les distribuer équitablement entre mes cinq petits ?

**Réponse :** *il faut faire de la compote et la répartir équitablement dans cinq ramequins !!!*

## Elle a fêté son anniversaire ce mois-ci :

\* Mme GUILLAUME Madeleine, le 16 novembre 2016



## Recette des truffes de Noël

### *Ingrédients pour 6 personnes*

- \* 180 g de chocolat pâtissier
- \* 10 cl de crème liquide
- \* 10 g de beurre
- \* 20 g de cacao en poudre



### *Etapas de préparation*

- 1 Dans une casserole au bain marie, faites fondre le chocolat et mélangez jusqu'à ce qu'il soit lisse et brillant.
- 2 Ajoutez la crème et le beurre, mélangez. Versez dans un plat creux et réservez au frais pendant 2 h.
- 3 À l'aide d'une petite cuillère, prélevez des boules de chocolat et roulez-les avant de les passer dans le cacao en poudre.

### *Astuces et conseils pour Truffes au chocolat sans œuf*

Vous pouvez conserver ces truffes quelques jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

# NOËL autrefois... Quelques souvenirs



La maison était décorée avec du houx, du gui et des guirlandes en papier. Il y avait un sapin et une crèche.

Les enfants de la commune faisaient la crèche à l'église.

Il y avait moins de cadeaux qu'aujourd'hui, souvent une orange, parfois un petit Jésus en sucre, du chocolat ou même quelques jouets.



En attendant d'aller à la messe de minuit, parfois des amis passaient à la maison voir les cadeaux que nous avions reçus et nous chantions des chants de Noël (Minuit Chrétien, Il est né le divin enfant...).

Pour le repas de Noël, certains mangeaient de la dinde, d'autres de la galette et des œufs. Dans le sud ouest, pour le dessert, on dégustait le pastis, gâteau feuilleté cuit dans une tourtière sur le feu.

