

RECETTE DE LA CONFITURE D'ABRICOTS

Ingrédients :

- * 2kg d'abricots dénoyautés
- * 1,8 kg de sucre



Ustensiles :

- 6/7 pots de 450 g environ
- 1 terrine (pas de métal !)
- 1 balance
- 1 casse noix
- 1 bassine à confiture
- 1 écumoire
- 1 petite casserole
- 1 petite louche



Préparation de la recette :

1 – Nettoyer les abricots, les couper en 2 et retirer les noyaux. Conserver 6 noyaux. Peser les fruits pour déterminer le poids de sucre à ajouter. Placer en couches alternées les abricots et le sucre dans une terrine. Laisser macérer au frais jusqu'au lendemain.

Le lendemain : préparer les pots : les ébouillanter et bien les sécher

Si on veut mettre 1 amande dans chaque pot (facultatif) casser les 6 noyaux réservés pour récupérer les amandes et plonger les amandes quelques minutes dans de l'eau bouillante pour les monder (=retirer la peau), la peau s'enlève ainsi facilement puis les sécher.

2 – dans une casserole à confiture, porter le mélange sucre et abricots à ébullition

Ecumer à ébullition. Cuire environ 15 minutes après la reprise de l'ébullition, à feu vif et en remuant avec l'écumoire et en écumant. Poursuivre jusqu'à la cuisson adéquate en vérifiant la cuisson ; un peu de confiture doit figer rapidement sur une assiette. La confiture doit napper l'écumoire. (cela correspond à 106/107° au thermomètre)

Ajouter les amandes. Mettre en pot en veillant à ajouter 1 amande dans chacun des pots. Attention en manipulant à ne pas se brûler ! fermer les pots hermétiquement et les retourner pour les laisser refroidir.



LE PETIT JOURNAL



« En juillet pluie du matin est bonne au grain »

La Résidence Autonomie, au mois de Juin ...

Le 2 juin et le 30 juin ont eu lieu des après-midi Soins Esthétiques. En début de semaine, les résidents qui le souhaitent peuvent s'inscrire pour une séance de 20 minutes environ. C'est un moment de détente et d'échange.



Le 6 juin les bénévoles de l'Association organisaient la Fête des Mères et des Pères à l'EHPAD. La musique entraînante a permis de danser et un bon gâteau a été dégusté. Les anniversaires du mois de juin ont été célébrés ce jour-là également.



Le 14 juin, l'Association a organisé un thé dansant à la Salle des fêtes de Comblessac. Nous avons d'abord déjeuné dans la salle puis place à la danse ! Plusieurs EHPAD étaient invités, le groupe Atout Age du Centre Social... Ce fut un moment très festif !



A partir du 1^{er} juillet, le linge des résidents sera lavé à l'EHPAD de Maure-de-Bretagne. Cela implique de marquer tout le linge (Nom + Prénom + Résidence Autonomie) afin que celui-ci ne soit pas perdu. Cela représente un certain nombre d'étiquettes à coudre... Pour effectuer ce travail nous avons sollicité des bénévoles de l'Association qui nous ont très gentiment et efficacement aidés dans ce travail. La salle d'animation s'est transformée depuis quelques temps en atelier de couture ! Et ce travail minutieux s'est fait dans la bonne humeur ! Merci mesdames !



Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon