

Voici une bonne recette de printemps !

## Recette du Crumble fraises rhubarbe

Ingrédients :

6 branches de rhubarbes  
1 grande barquette de fraises goûteuses  
Quelques écorces d'oranges confites  
230 g de beurre  
110 g de farine  
150 g de sucre  
230 g de crème liquide



Temps total : 1 h

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min

- Couper la [rhubarbe](#) en tronçons de 1 à 2 cm de long.
- Couper les [fraises](#) en 2, si elles sont trop grosses.
- Beurrer un plat à four.
- Disposer rhubarbe et fraises dans le plat, parsemer de petits morceaux d'écorces d'[orange](#) confite.
- Faire des grumeaux avec ses mains avec le [beurre](#) (ramolli), la farine et le sucre et en recouvrir les fruits sur 1 centimètre d'épaisseur.
- Faire cuire à four moyen entre une 1/2 h et 3/4 d'h. Il faut que le dessus soit bien doré. Servir chaud avec la crème liquide montée en [Chantilly](#).

BON APPETIT !

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : Monsieur Pierre Carlton

Réalisation : Cécile Vernon

# LE PETIT JOURNAL



**« Ne crois pas que l'hiver soit passé sans retour, quand la lune d'avril n'a pas fini son tour »**

RÉSIDENCE AUTONOMIE - N°11 – AVRIL 2018

La Résidence Autonomie, depuis le 1<sup>er</sup> janvier ...



Le 3 janvier, nous avons organisé un après-midi convivial. Ainsi des personnes vivant à leur domicile sont venues passer l'après-midi à la Résidence Autonomie. C'est l'occasion d'échanger, de chanter... Nous avons partagé une brioche des rois.



Le dimanche 14 janvier, nous avons pu aller au théâtre !!! Comme tous les ans, nous avons beaucoup apprécié la pièce proposée par la troupe de Guer Les Veilleurs du Dran : « Espèces Menacées ».



Les 18 et 19 janvier, ont eu lieu deux journées de travail avec le personnel, les résidents et les membres des instances pour la mise en place du Projet D'Etablissement.



Le mardi 13 février, nous sommes allés au Bistrot Mémoire à Augan. Des bénévoles de l'Association des Amis de la Maison de Retraite nous accompagnaient. Nous avons fait, puis dégusté des crêpes ! Un très bon moment !



Le jeudi 8 mars, nous avons accueilli des enfants du Centre de Loisirs de Guer pour un après-midi jeux de société. Chacun aidait son voisin ou sa voisine selon sa maîtrise du jeu. Nous avons ensuite partagé un bon goûter !



Le mercredi 4 avril a eu lieu le goûter d'accueil pour deux nouveaux arrivants à la Résidence Autonomie. Il s'agit de Madame Odette LE FAY et de Monsieur Jean RESNAIS. Presque tous les résidents étaient présents ! Nous avons fait des gâteaux la veille pour l'occasion. Des bénévoles présentes le mercredi pour l'atelier tricot nous ont

rejoints et nous ont régalés avec de délicieuses tartes !



Le vendredi 6 avril la Maison de l'Enfance de Guer organisait la Journée de la Petite Enfance à la Salle des Fêtes de Guer. Trois résidentes, qui participent aux temps d'échanges avec la crèche et le Relais Assistantes Maternelles, ont souhaité aller y faire un petit tour. Le thème de cette année était la nuit et nous avons comme toujours été ébahis par la beauté des décors. Avant de repartir, nous avons dégusté de bonnes crêpes !



Le 10 avril, nous sommes retournés à Augan pour un nouveau Bistrot Mémoire. Il n'y avait pas de thèmes précis, mais un temps d'échanges. Très rapidement, des personnes ont commencé à chanter, ce fut un moment très convivial !!!

### Ils ont fêté leur anniversaire :

- Mme BOUVET Yvette, le 20 février
- Mme PREVERT Madeleine, le 9 avril
- M. GARCIN Eugène, le 10 avril
- Mme FONTAINE Marguerite, le 15 avril
- Mme COUDRAY Marie Thérèse, le 18 avril



### Il nous a quittés :

- M. BOSCHEREL Bernard, le 9 janvier

### Il est entré à l'EHPAD :

- M. BECEL René, le 13 avril

### Nous leur souhaitons la bienvenue :

- Mme LE FAY Odette, le 15 février
- Mme POUNCHOU Aimée, le 28 avril