

RÉSIDENCE AUTONOMIE

Le Petit Journal



«Pluie en mai donne pain et foin pour toute
l'année»

N°24 - MAI 2019

La Résidence Autonomie, au mois de mai ...



Le 4 mai, les bénévoles avaient organisé une vente solidaire au profit de l'Association des Amis de l'EHPAD et de la Résidence Autonomie. Cela permet d'organiser des sorties, des goûters... Beaucoup d'objets avaient été déposés et les visiteurs ont été nombreux. Il y avait un petit stand où l'on pouvait acheter des crêpes, des gâteaux, boire un café et des tickets de tombola étaient en vente. Les résidents ont apprécié pouvoir y faire un petit tour.



Le lundi 13 mai, quatre enfants de la crèche accompagnés de deux éducatrices sont passés nous chercher pour une promenade jusqu'au square Bandon. Là nous avons pu voir les canards. Les enfants se sont amusés sur l'aire de jeux puis nous avons joué avec le parachute et un ballon ! Le mois prochain, nous referons, si le temps le permet, une promenade et pour finir nous partagerons un pique-nique à la Résidence.



Le 16 mai, nous étions invités par l'Association des Amis de l'EHPAD et de la Résidence Autonomie à un repas très convivial à la Salle des Fêtes de Beignon. Nous avons été accueillis par le Maire de la Commune. Le repas était préparé par le restaurant « le Délice des Rois » et nous nous sommes régalés. L'animateur était très bien également, ainsi l'ambiance était très chaleureuse.



Le 21 mai, des bénévoles sont venues pour un après-midi « atelier danse » qui va devenir une activité incontournable ! On peut y apprendre de nouvelles danses, on peut juste regarder, on peut donner des conseils... Le tout dans la bonne humeur ! Le 18 juin, il y aura le thé dansant à Beignon, nous pourrons montrer nos progrès !!!



Le 28 mai, nous sommes allés au Château de Coëtbo pour découvrir le village italien animé. Monsieur Faure nous a accueillis et nous a expliqué l'histoire de ce village. Chacun a été émerveillé par le travail de précision et la patience qui ont dû être de mise pour parvenir à un tel résultat ! Durant une heure, nous avons retrouvé nos yeux d'enfants !



Le 29 mai, nous avons organisé un petit goûter pour la fin du Service Civique de Mégane qui a passé huit mois avec nous. Nombreux ont été les résidents qui sont venus pour lui dire au revoir et la remercier pour sa disponibilité et son implication, toujours avec le sourire ! Nous lui souhaitons une bonne continuation.

Nous lui souhaitons la bienvenue

- M. GICQUEL Raymond



Elle a fêté son anniversaire

➤ Madeleine Guillaume, le 4 mai



Petite phrase à méditer !

« La vie, c'est comme une bicyclette, il faut avancer pour ne pas perdre l'équilibre »
Albert EINSTEIN

Familles

N'hésitez à venir aux animations les mardis, mercredis et vendredis à partir de 15h30.

FETE CHAMPETRE A L'EH PAD
DIMANCHE 15 SEPTEMBRE 2019

à partir de 14 heures.

Venez Nombreux !!!

Animations et sorties à venir :



A vos agendas !
DATES A RETENIR

11/06 : Bistrot Mémoire à Augan

13/06 : Réunion diététique avec Céline

17/06 : Promenade suivie d'un pique-nique avec les enfants de la crèche

18/06 : Pique-nique puis Thé dansant à Beignon

25/06 : Sortie à la Ferme du Monde à Carentoir

Nombres d'exemplaires : 20

Directeur de publication : *M. Pierre Carlton*

Réalisation : *Cécile Vernon*

LA RECETTE DU MOIS

Tarte fraises rhubarbe

La pâte :

150 g de farine
1 cuiller à soupe de sucre en poudre
Une pincée de sel
75 g de beurre froid
100 g de fromage frais nature
1 à 2 cuillers à soupe d'eau glacée



La garniture :

250 g de fraises fraîches
250 g de rhubarbe (environ 3 tiges)
60 g de sucre en poudre
Le zeste d'1 citron
1 c à soupe de jus de citron pressé
 $\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de cardamome moulue
3 cuillers à soupe de maïzena



La dorure :

1 œuf
Une pincée de sel
 $\frac{1}{2}$ cuiller à soupe de sucre de canne non raffiné

Crème fouettée au miel :

100 g de crème liquide
100 g de crème fraîche
2 cuillers à soupe de miel liquide
 $\frac{1}{4}$ cuiller à café de vanille en poudre

Préparation de la Pâte :

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Couper le beurre en dés, l'ajouter et sabler. Ajouter le fromage frais et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir une pâte friable.

Ajouter l'eau froide (commencer par une petite quantité qu'il faudra augmenter si la pâte semble trop sèche). Continuer de mélanger avec une fourchette. Former la pâte. La mettre dans un film transparent et la placer au moins une heure au réfrigérateur.

Préparation de la garniture :

Nettoyer et couper les fraises, en deux ou en quatre. Eplucher la rhubarbe et la couper en morceaux d'1 cm.

Mélanger les fraises et la rhubarbe dans un saladier. Ajouter le sucre, le zeste et le jus de citron, la cardamome et la maïzena. Remuer.

Montage et cuisson :

Préchauffer le four à 200°C. Etaler la pâte au rouleau sur une surface légèrement farinée pour former un grand disque (de 3 ou 4 mm d'épaisseur). Disposer la pâte sur une planche à découper recouverte de papier cuisson en la déroulant doucement.

Verser les fraises et la rhubarbe sur la pâte, mais laisser 6 à 7 cm de vide tout autour. Replier les bords sur les fruits et tasser un peu la pâte pour qu'elle tienne bien.

Mettre la tarte dans le congélateur pendant 15 minutes. Sortir la tarte et la disposer sur une plaque avec du papier cuisson.

Battre l'œuf pour la dorure avec le lait et le sel. Badigeonner les bords avec ce mélange et saupoudrer de sucre de canne non raffiné.

Faire cuire pendant 40 à 45 minutes jusqu'à ce que les bords soient colorés et que la garniture se ramollisse.

Retirer du four et laisser complètement refroidir.

Servir avec de la crème fouettée au miel.

