

RÉSIDENCE AUTONOMIE

Le Petit Journal

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

- Mardi 6 août : Goûter des anniversaires offert par l'Association
- Jeudi 8 août : Sortie à Paimpont
- Mercredi 14 août : Après-midi en chanson avec M. DELFINO
- Mardi 20 août : Sortie à la ferme du monde à Carentoir
- Mardi 27 août : Jeux de société animés par l'Association
- Jeudi 29 août : Sortie à Damgan

Nombres d'exemplaires : 20
Directeur de publication : M. Pierre Carlton
Réalisation : Cécile Vernon



« Ce qu'août ne mûrit pas, septembre ne le fera pas. »

N°26 - JUILLET 2019

La Résidence Autonomie, au mois de juillet...



Le mardi 2 juillet, nous avons accueilli des assistantes maternelles et les enfants qu'elles gardent pour une matinée conviviale dans le Parcours Santé Seniors. Au programme : jeux de ballon, pêche à la ligne et atelier musique avec différents instruments. Nous avons ensuite pique-niqué. Le soleil nous a accompagnés durant ce moment ; tout le monde était ravi. Rendez-vous l'an prochain !



Le mercredi 10 juillet, dans le cadre des Estivales de Redon, nous avons été invités à un concert de musique classique « *Canticum novum* ». Cela se déroulait à Bains-sur-Oust.



Le 16 juillet, mardi de la Gare ! Plusieurs résidentes ont profité de ce temps fort dans la vie de l'été guérais. Entre autres animations et pour notre plus grand plaisir, il y avait Le P'tit Fermier accompagné d'Aurélié Lucas. Et pour dîner, galettes saucisses, crêpes et cidre.



Les 3, 12, 16 et 23 juillet, nous nous sommes retrouvés pour les traditionnelles séances de gym douce. Toujours dans la bonne humeur, chacun donne le maximum pour progresser.



Les 5 et 17 juillet, les résidents qui le souhaitaient pouvaient bénéficier d'une séance de soins esthétiques.



Tous les jeudis après-midis, Louissette, une bénévole, intervient pour animer une séance d'atelier mémoire « Réminiscence ». Entre chaque séance, les résidents peuvent stimuler leur mémoire en récoltant des informations à lui rapporter la semaine suivante.

La recette du mois La Craquinette de Marjorie

Ingrédients

- 100 g de sucre
- 125 g de beurre
- 200 g de farine
- 1 œuf
- Amandes effilées ou pignons
- Cannelle (facultatif)



Recette

- Préchauffez le four à 180 degrés.
 - Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, l'œuf et le beurre au préalable ramolli (au bain-marie par exemple).
 - Disposez la pâte obtenue dans un moule beurré. Ajoutez les amandes ou les pignons, la cannelle et un peu de sucre roux.
 - Enfournez pendant 20 minutes.
- Dès la sortie du four, quand le gâteau est encore mou, découpez les parts et mettez-les dans un plat de présentation.
- A déguster refroidi.

La Craquinette est délicieuse accompagnée d'une petite compote ou avec le café. Elle se conserve plusieurs jours dans une boîte en fer.

Bonne dégustation !

Elles ont fêté leur anniversaire

- Mme TOUZARD Lucie, le 4 juillet
- Mme LE FAY Odette, le 7 juillet

