



Le Petit Journal

Animations et sorties à venir :



A vos agendas !
DATES A RETENIR

- Mardi 7 janvier : Galettes des rois et goûter des anniversaires offert
Par l'Association des Amis de l'EHPAD et de la RA
- Samedi 11 janvier : Cérémonie des vœux à 11h30 à l'EHPAD
- Dimanche 19 janvier : Théâtre à la salle de la Gare à 14h30
- Vendredi 24 janvier : Galettes des rois à la Résidence Autonomie



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

« Quand en janvier sort la charrue, bonne récolte est attendue »

La Résidence Autonomie, au mois de décembre...

Les 3, 4 et 13 décembre, nous avons préparé des décorations de Noël. Nous avons réalisé des porte-menus et des mobiles.



Le 16 décembre, nous avons accueilli les enfants de la crèche. Avec eux, nous avons réalisé de nouvelles décorations que nous avons exposées dans la salle d'animation. Tout le monde était très appliqué ! A la fin de la séance, nous avons mangé des papillotes qu'ils nous avaient apportées !



Le 14 décembre, l'établissement a offert aux résidents le traditionnel repas de Noël. Cette année, les résidents ont pris le repas dans la salle à manger de la Résidence Autonomie et ont ensuite retrouvé ceux de l'Ehpad pour partager l'animation.



Le 18 décembre, nous avons réalisé des roses des sables en prévision du goûter de vendredi.



Le 20 décembre a eu lieu le goûter de Noël de la Résidence Autonomie. Nous avons partagé de bonnes choses à manger en écoutant des chants de Noël. Chacun a reçu un cadeau !



Le 24 décembre, les résidents qui le souhaitaient pouvaient bénéficier d'une séance de soins esthétiques pour être prêts pour les fêtes !

La recette du mois

Galette des rois originale à la carotte !

Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf + lait pour le dorage
- 75 g de poudre d'amandes
- 40 g de poudre de noisettes
- 75 g de beurre
- 1 grande cuillère à soupe de farine
- 75 g de sucre roux
- Quelques gouttes d'essence d'amande amères
- 125 g de carottes râpées
- 50 g de raisins secs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre

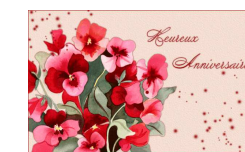


- 1) Préchauffer le four à 200°C (th 6-7)
- 2) Faire ramollir le beurre au bain-marie
- 3) Dans un saladier à part, mélanger la poudre d'amandes, de noisettes, la cannelle et le sucre
- 4) Incorporer ce mélange petit à petit au beurre + essence d'amande amère
- 5) Ajouter les œufs, puis la farine et le lait
- 6) Ajouter les carottes et les raisins secs
- 7) Etaler la pâte
- 8) Recouvrir la pâte avec la garniture (et mettre une fève)
- 9) Recouvrir avec l'autre pâte et dorer au jaune d'œuf et au lait
- 10) Cuire jusqu'à ce que la pâte feuilletée soit bien cuite, commencer à surveiller à partir de 20 minutes environ

BON APPETIT !

Elle a fêté son anniversaire

- Mme GUERIN Suzanne, le 9 décembre



Familles

Ne pas hésiter à venir aux animations les mardis, mercredis et vendredis à partir de 15h30 !!!