

La Petite Gazette

Février 2023



Nous voilà déjà au mois de février et nous démarrerons celui-ci avec gourmandise !

« En effet, un après-midi « dégustation de crêpes »!



On a fêté la chandeleur vendredi 3 février, une délicieuse tradition qui a ravi les papilles des résidents !

Munies de différentes crêpières et de confitures, ont fait sauter les crêpes, la pâte avait été préparé au préalable par les cuisiniers de l'établissement.

Ainsi, depuis la salle à manger du 3^{ème} étage exhalèrent de merveilleuses odeurs. C'est dans une ambiance conviviale que s'est poursuivie cet après-midi dégustation.





A l'occasion de la Saint Valentin, discussion sur le thème de l'amour.

Si l'amour ou le souvenir de l'amour inspirent les aînés, cette fête ne faisait pas partie de leur culture.

« On en entend parler un peu maintenant. »

« Mais à notre époque, on ne la célébrait pas. »

« Le saint valentin, dans ma jeunesse, ne se fêtait pas. »

Mais ils sont heureux de la célébrer, soit parce qu'ils sont en couple

Soit parce qu'ils ont des souvenirs heureux de leur vie de couple.

Séance Médiation animale



Une ambiance festive pour le carnaval



Les résidents se sont réunis lors d'un atelier créatif, du papier crépon qui a permis la fabrication de fleurs, une participation de leur part pour décorer le char des enfants de l'école de St Félicien qui défilera dans les rues du village pour le carnaval.



Nos gagnants du loto de Février



Cabaret des chansons Françaises

Bob au chant/guitare/ Philippe au violon



« De l'humour et de l'amour en chansons, des souvenirs qui remontent en surface et du plaisir qui laisse des traces

Les résidents n'ont pas hésité à pousser la chansonnette afin de réviser les grands classiques de la chanson Française!

Les deux artistes de ce cabaret en chanson nous ont offert un moment plein de paillettes et d'humour !

. Les résidents ont montré une grande satisfaction à l'écoute des titres riches et variés, des chansons de cabaret des années 30 jusqu'à celles des années 80. Les résidents, qui connaissaient la plupart des airs entonnés, ont chanté couplets et refrains avec les artistes. Leur grand sourire, leur bonne humeur et leur énergie ont conquis l'auditoire.





Carnaval à L'EHPAD



Après avoir préparé les costumes, place à la fête pour les résidents qui attendaient avec impatience l'heure venue pour enfin se déguiser se grimer et se jeter avec plaisir dans l'ambiance festive et traditionnelle du carnaval.



Carnaval dans les rues de Saint Félicien



Vendredi 24 février, la pluie tant attendue n'a pas découragé les 150 enfants de l'école publique et de l'école privée. Tous ont défilé en costumes dans les rues du village., les résidents se sont empressés de descendre devant l'entrée de l'hôpital afin d'applaudir tout ce petit monde déguisé.



Les Anniversaires du mois de Février



88 ans



91 ans



84 ans



93 ans



78 ans



79 ans



Les dates à retenir

Le 3 Mars : Atelier créatif le printemps

Le 15 Mars : Patois

Le 23 Mars : Après midi Accordéon avec Lionnel

Le 29 Mars : Petite marchande

Le 31 Mars : Anniversaires du mois

La Recette du mois : les bugnes



INGREDIENTS :

- 250g de farine
- 1 œuf
- 1.5 cuillère à soupe de sucre
- ½ sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1.5 cuillère à soupe de rhum
- 8cl de lait
- 1 pincé de sel
- 75g de beurre fondu

PREPARATIONS :

1. Mélanger la farine, la pincée de sel, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter l'œuf, le beurre fondu... et pour finir, le zeste de citron, le rhum et le 1/2 verre de lait.
3. Travailler la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule. La pâte doit être élastique : si elle est trop molle rajouter un peu de farine ; si elle est trop dure rajouter un peu de lait.
4. Laisser reposer la pâte 1/2 heure.
5. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 5 MM. Détailler en bandes de 10 cm sur 4 cm et pratiquer une incision sur 5 cm au centre.
6. Plonger les bugnes dans la friture, les retourner 1 fois et les égoutter sur du papier absorbant.
7. Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

BONNE DÉGUSTATION !