

La Petite Gazette

Juin 2021



Fête du
Muguet

1^{er} MAI

Fête du
Travail

Depuis 1947, le calendrier français consacre le **1^{er} Mai** comme la journée officielle de la **fête du Travail**. Cette journée chômée et payée, avec une interdiction légale du travail sans réduction de salaire, se consacre ainsi aux défilés des syndicats dans les principales villes de France, mais également à la fête du muguet.

LES PETITS POTINS :

Dans la soirée du 30 avril et la matinée du 1^{er} mai, comme le veut la tradition, les jeunes conscrits feront l'aubade dans les rues de la commune, en chantant : « Le joli Mai ».

En retour, autrefois, on leur donnait en signe d'amitié des œufs, aujourd'hui des euros.

On parcourait les chemins, s'arrêtant à toutes les maisons pour y chanter le mai. On s'arrêtait de chanter que lorsque les habitants descendaient pour remplir le panier d'œufs et de lards, qui servaient à faire une grande omelette.

Ah oui on commençait la veille, on chantait et jouait du clairon, à cette époque il n'y avait que des garçons, et les filles nous faisaient l'omelette. On ne dormait pas, on rigolait bien, les maisons nous accueillait pour boire un coup et aussi nous faire l'omelette avec les œufs que l'on nous donnait dans les maisons.

FÊTE DU PAIN DANS TOUTE LA FRANCE

Comme chaque année à la mi-mai

La France célèbre sa baguette, connue dans le monde entier.



Chaque année c'était un jour de travail et de fête, qui favorisait les rencontres, et qui nous permettait de récolter le grain qui était monté au grenier par des costauds car ce n'était pas rien de porter ces qui pesaient 80 à 100 kilos.

Plus tard moulu en farine avec la laquelle on fabriquaient notre pain.

Mon oncle tenait le moulin de st Félicien, il pouvait moudre du blé et de l'orge.

Oh ! que de bons moment passé Le battage était un évènement.

Pendant les battages, il y avait de bons repas, sans compter les bons canons. Ces repas étaient l'occasion, pour la fermière de faire connaitre ses talents de cuisinière.

Bien souvent c'était le père qui faisait le pain, on allumait le four avec du bois bien sec, une fois la braise faite les briques étaient bien chaude on enfournait le pain, j'adorai le manger chaud lorsqu'il sortait du four

Pain blanc : cuit à partir de farine de blé

Pain noir : cuit à partir de farine de seigle



SOUVENIRS DE NOS CAMPAGNES



Papotage autour de la table, on a bien rigolé avec ces histoires de sabots. Et oui d'antan c'était normal de se chauffer en bois, une hérésie pour ceux qui n'ont jamais connu ça, mais nos résidentes ne trouvaient pas ça si douloureux, d'après elle c'était une question d'habitude. Tout de même les petits souliers du Dimanche pour la Messe était bien appréciés.

Souvenirs de la ferme, des prés. Des moments d'enfance qui font un bon dans notre présent, et nous montre à quel point la vie est simple et joyeuse.

« La vache en queue de file se débrouillait toujours pour arriver en tête et voler la vedette à la première. Ce qui mettait un sacré bazar ! »

« Les chèvres se carapataient de partout ! sacrées coquines, manger les framboisiers des voisins, mieux que des tondeuses à moteur »

« Avant il n'y avait pas de clôture pour garder les vaches, seulement nos deux chiens et nos sabots pour courBonrir après »

« Ma mère avait une bonne centaine de moutons. Elle y faisait le lait et le fromage »

« Je n'aimais pas tellement les sabots, et une fois j'en ai lancé un en l'air qui s'est rompu, et mon père m'en a refait une paire »

« J'ai connu mon mari avec des sabots »

« Le dimanche on mettait nos jolis souliers, on aimait beaucoup »

« Même mon chien Flora connaissait le nom des vaches, je lui disais en patois « assied et aperame » ! »

« J'étais toute petite me rendant au village avec Bichette la jument de trait et je montais sur un talus pour grimper sur son dos, malgré ma petite taille elle m'écoutait bien la grosse bichette



LES PHOTOS DU MOIS



Et voilà le résultat !



Atelier Pâtisserie



Dégustation de notre
Tarte aux Pommes

06/05/2021 14:36

06/05/2021 14:35

Bonne Nouvelle !

Ce mois-ci, les ateliers cuisine sont de retours et nos chers résidents en sont ravis !

Epluchage, touillage, battage des œufs nous pouvons dire que la tarte au pomme était carrément réussie.



Préparation Velouté de
carottes à tous les



28/05/2021 10:30



PLACE AUX ARTISTES

Le collectif vrac les artistes à A L'EHPAD

Des rencontres individuelles et en groupes qui ont suscité beaucoup d'enthousiasme et de discussions entre les résidents, les musiciens et la photographe afin de récolter des anecdotes et souvenirs des résidents pour les mettre en chansons.



APRES MIDI
CHARGE EN EMOTIONS



Merci
Laura, Franck, Éric



COMPLÉTEZ CES TITRES DE JEAN FERRAT !

Que _____ - _____ sans toi.

C'est beau la _____

_____ Montagne

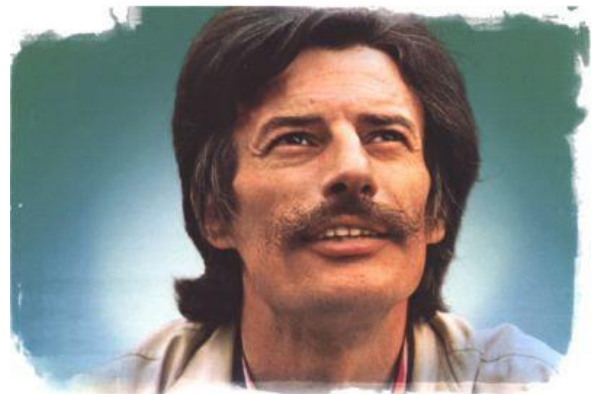
Ma _____

Aimer à perdre la _____

La _____ est l'avenir de l'homme.

L'amour est _____

JEAN FERRAT



(Femme, Raison, la, serais-je, France, Cerise, Vie.)



«BEAU TEMPS EN JUIN, ABONDANCE DE GRAIN.»

Et oui l'été arrive à grand pas !

Nous attendions avec impatience l'arrivée du beau soleil de JUIN
ainsi que les sorties au grand air.

Au programme pétanque, pique-niques, sorties au marché seront de la
partie.

Sans oublier que nous pourrons profiter du soleil sur les balcons
parés de nos plus beaux chapeaux et gapettes.





Les Dictons du mois

« Mai plutôt frais, juin plutôt chaud. ... »

« Au mois de juin, la faux à la main. ... »

« Beau temps en juin, abondance de grain »

Recette du Mois :

- Pain de mie rassis : 8 tranches
- Crème de marrons vanillée : 100 g
- Lait concentré sucré : 4 cuil. à soupe
- Œufs : 2
- Beurre : 60 g
- Sucre glace : 40 g



Préparation :

1. Otez la croûte du pain de mie. Battez les œufs avec le lait concentré à la fourchette dans une assiette creuse
2. Chauffez le beurre dans une grande poêle.
3. Trempez rapidement les tranches de pain (une par une) dans les œufs battus.
4. Faites-les dorer dans le beurre chaud sur feu très doux.
5. Retournez-les et dorez l'autre face.
6. Dès que le pain est doré, tartinez-en quatre tranches encore chaudes de crème de marrons vanillée
7. Posez les autres dessus.
8. Saupoudrez de sucre glace tamisé à travers une passoire. Servez chaud