

La Petite Gazette



JOLI MOIS DE MAI



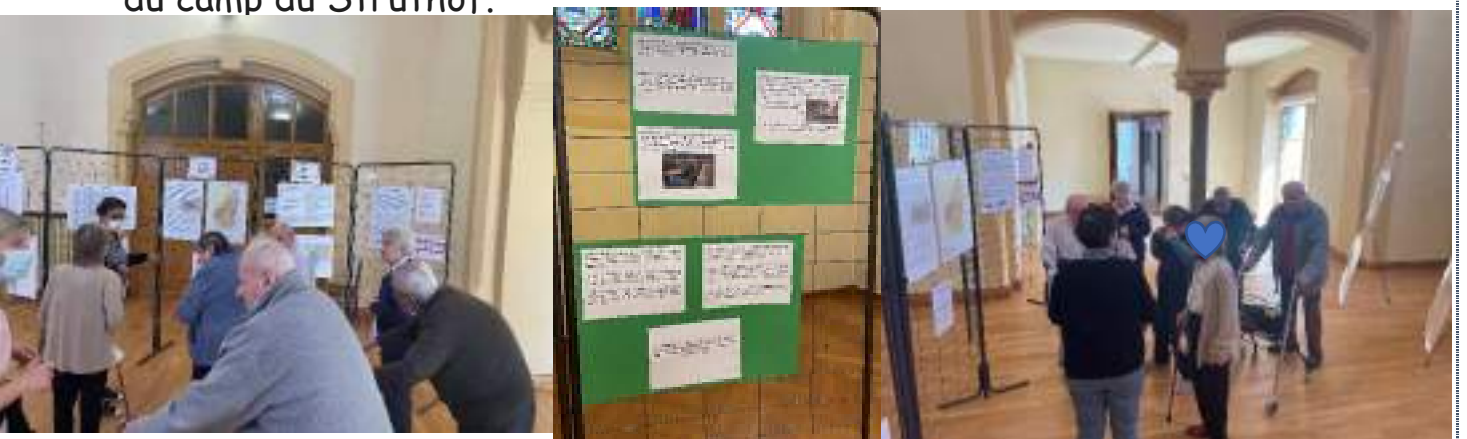
COMMÉMORATION DU 8 MAI - SAINT FÉLICIEN

Cérémonie en présence de Mr le Préfet

Au couvent, inauguration d'une plaque commémorative

En l'honneur de Marie Banc, reconnue juste parmi les nations.

Avec quelques résidents nous sommes allés à La Chapelle du Couvent à Saint Félicien voir une exposition sur le thème de la Déportation et du camp du Struthof.



Nous avons confectionné une entrée « Salade piémontaise » épluché des pommes de terre, des oignons, coupé des tomates, des cornichons. Un moment de convivialité et de bonne humeur, nous avons pu échanger de nombreux souvenirs !



Clafoutis aux pommes pour déguster cet après-midi lors d'un goûter



Et on épluche !



NOS GAGNANTES AU LOTO



C'est à l'ombre des cerisiers que nous avons joué notre première pétanque de l'année

Alors tu vises où tu pointes !



Spectacle « La Pastourelle » présenté aux aînés offert par la Mairie
chants lyrics
Et théâtre





« Entraînement pour l'Ardéchoise »

C'est avec Robert Herrelier du club cyclo annonéen, que se sont entraînés les résidents Sur la ViaRhôna avec des vélos adaptés.



Et c'est parti



Une petite pose s'impose



Mardi 24 Mai concert Quatuor de tubas par l'Artillerie de Lyon.

Dans le cadre de notre collaboration avec l'ONAC, nous avons pu bénéficier d'une prestation musicale, concert Quatuor de tubas offert par l'Artillerie de Lyon.

Les résidents ont été captivés par ce concert. Afin de permettre que tous résidents puissent en profiter nous les avons installés dans l'atrium et dans les étages près des balcons. Ce fut un très beau moment apprécié de tous.



Une belle journée à la ferme du Tiallou



Accueil chaleureux et convivial avec Joëlle et Hubert les propriétaires

D'une ferme reconstituée des années 1900

Quelle belle journée riche en souvenirs fabrication de pain, de beurre,

Partage avec les animaux dans un cadre atypique.



Fabrication du pain





« Les Dictons du mois »

En fin juin, vent du soir pour les blés bon
espoir
En juin trop de pluie et le grenier vide
s'ennuie.



Il n'a même pas un jour
ce petit chevreau !



« Exposition de vêtements L'Age D'or »

Un label qui facilite le shopping des personnes âgées !

Une étiquette vestimentaire qui identifie les vêtements de prêt-à-porter les plus ergonomiques.

Un label qui facilite le shopping des seniors !



Les dates à retenir

2 juin : Visite lieu de Mémoire au Chambon s/ Lignon

Pour les Anciens Combattants.

13 juin 2022 : à 14h en salle du conseil

Dépouillement et élection du Président du CVS en présence des membres sortants et des candidats

14 et 15 juin Fil rouge entraînement vélo

16 juin course Ardéchoise suivi d'un pique-nique

21 juin : Fête de la musique avec l'orchestre Entr'Amis

(Avec goûter sous les cerisiers)

GRATIN DE COURGETTES

3 Courgettes

2 oignons 1 gousse d'ail

100gr de gruyère râpé

2 œufs

2c. à soupe de crème fraîche

1 noisette de beurre, sel et poivre



Émincer finement les oignons en lamelles. Faire fondre une noix de beurre dans une poêle avant de faire revenir brièvement les oignons à feu doux.

2. Préchauffer le four à 180 °C. Éplucher si besoin les courgettes et les couper en rondelles. Une fois les oignons translucides, faire poêler les courgettes avec les oignons. En fin de cuisson, agrémenter avec l'ail haché.

Dans un bol, fouetter 2 cuillères à soupe de crème épaisse avec les œufs et le gruyère râpé. Assaisonner avec une pincée de sel et de poivre.

4. Verser les courgettes et les oignons colorés dans un plat à gratin. Recouvrir de sauce et enfourner pour un temps de cuisson d'environ 15-20 minutes en mode chaleur tournante. Faire gratiner 5 minutes en mode grill en fin de cuisson.

5. À la sortie du four, laisser refroidir quelques minutes avant de servir. Ce plat est à déguster seul ou en accompagnement d'une viande.