



Le Bouche-à-Oreille de Lézian

LA GAZETTE NUMERIQUE DE LA RESIDENCE - N° 12

EDITO : “Rien dans la vie n’est à craindre, tout doit être compris.”
Marie Curie

L’hiver se terminant, le printemps approche doucement. Tout se prépare à sortir de la nuit de l’hiver. Les informations télévisuelles ne sont pas réjouissantes, et comme dit Marie Curie, rien dans la vie n’est à craindre, mais pouvons-nous tout comprendre, d’après ce que nous lisons ou entendons ?

Faisons confiance à la vie qui nous portera et nous présentera des jours à découvrir, des jours à partager avec ceux qui nous entourent. N’est-ce pas dans la vie simple de tous les jours que nous trouverons notre bonheur et notre joie ? C’est ce que nous partageons avec vous, dans cette gazette.

Nicole



"Les amis de Lézian"

ou l'art du "fait main"



Toujours autant de plaisir et de joie à créer, avec les ateliers créatifs de l'association "les amis de Lézian" : objets en laine au crochet, perles en papier, kits bracelets...

Bon esprit de transmission et d'écocitoyenneté, pour un même but : la vente de nos objets en fin d'année, au profit de notre association, afin de bénéficier de sorties, groupes de musique ou autres, et surtout faire plaisir aux acheteurs du "fait main" en la période de Noël.

Cathy



galette des rois

17 janvier



- 2 disques de pâte feuilletée
- 110 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 80 g de beurre ramolli
- 1 œuf et 1 jaune pour dorer
- 1 fève

INSTRUCTIONS :

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Dans un bol, mélangez la poudre d'amandes, le sucre, le beurre ramolli et les œufs jusqu'à obtenir une crème homogène.
3. Disposez un premier disque de pâte feuilletée sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
4. Étalez la crème d'amandes sur la pâte en laissant un espace libre sur les bords.
5. Insérez la fève dans la crème d'amandes.
6. Placez le deuxième disque de pâte feuilletée sur la crème et appuyez sur les bords pour les souder.
7. À l'aide d'un couteau, dessinez des motifs sur la surface de la galette sans percer la pâte.
8. Enfourez la galette dans le four préchauffé, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
9. Laissez refroidir avant de découper et de déguster !

Galette des rois, instant magique !



Fête de l'amitié 14 février



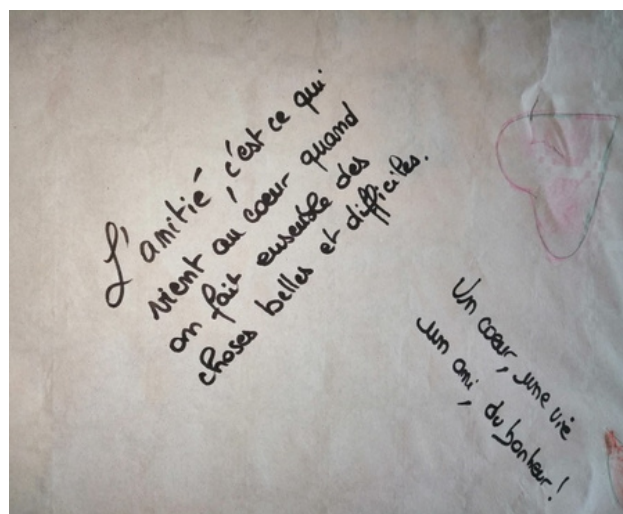
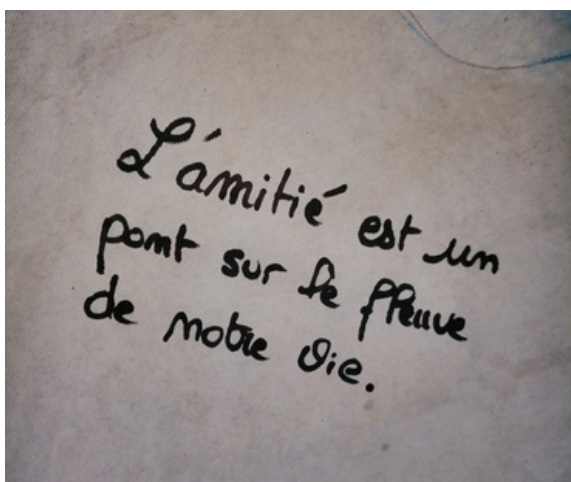
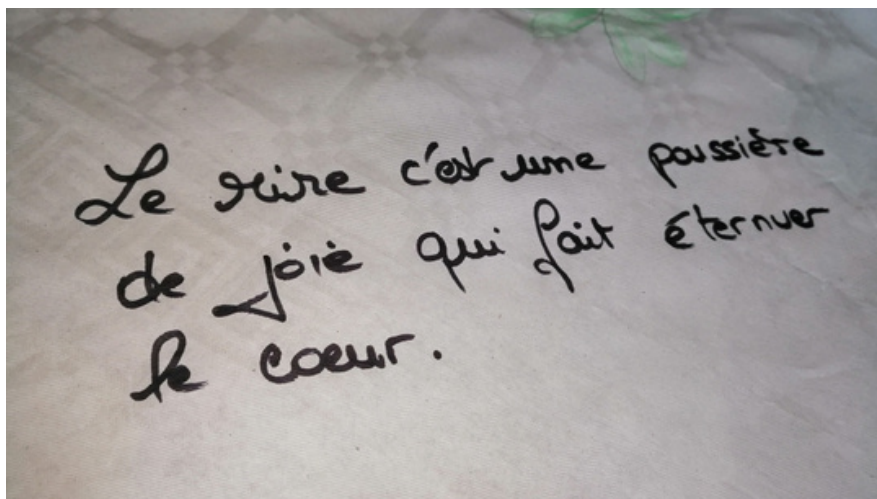
Des fleurs !



Des bonbons !



Des gâteaux !



Sur la nappe quelques phrases sur l'amitié, et échanges des crackers confectionnés et offerts entre résidents, par tirage au sort !

Atelier croustade - Mirande le 16 février



Croustade prête à
enfournier



Croustades excellentes avant et après le repas à la Villeta !

Merci à Mr Christophe PERES qui nous a aimablement reçu et fait confiance pour l'étirage de la pâte . Ses explications simples ont démontré sa dextérité et son savoir-faire.

Papothèque du 22 février



Qui dit papothèque dit échange, partage, discussion, écoute sur des sujets différents. Cette fois-ci sur l'histoire de d'Artagnan, avec Emmanuel grand enthousiaste d'Histoire qui nous a captivé par ses propos historiques.

Les prochaines fois, les résidents choisiront les thématiques selon leur préférence. Cathy

Grand merci à Cathy habillée en costume d'époque, qui a eu cette idée lumineuse d'organiser cette papothèque !

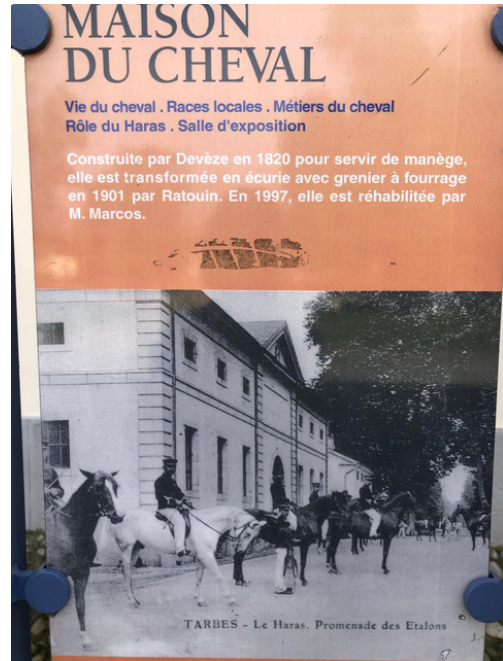
Jonquilles 8 mars



C'est toujours agréable de marcher dans une clairière où il n'y a qu'à se baisser pour ramasser des paniers de jonquilles ! En cette journée ensoleillée, nous pensions à ceux et celles qui ne pouvaient pas venir, aussi à notre retour, nous avons confectionné de petits bouquets pour chaque résident et chaque membre du personnel !

Le printemps nous saluait,
le partage enchantait les cœurs !

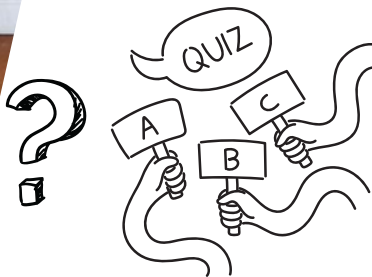
Haras de Tarbes 22 mars



Belle sortie au Haras de Tarbes et petit spectacle montrant le travail des chevaux.



Chasse aux œufs le 29 mars.



A l'occasion de Pâques, un repérage photo est organisé autour du parc de la résidence : Au programme 2 groupes de résidents et 15 photos qu'il faut repérer à chaque fois associées à une question du quizz sur le chocolat. A l'issue de ce jeu, il fallait également retrouver le texte à trous de la chanson Cho Kaka O d'Annie Cordy, un dessin chiffré à recréer sur le thème du chocolat ainsi qu'un puzzle représentant notre abri à insectes.

Beaucoup de joie, de recherche et de curiosité autour de ces moments chocolatés. Chacun a pu déguster thé et œufs en chocolat autour d'une table joliment garnie au thème de Pâques.

Cathy



L'incontournable dégustation ! Le tourteau du 31 mars





Formule

TARTE À L'ANANAS



INGRÉDIENTS

1 pâte sablée ou brisée
125 gr de beurre
50 gr de sucre
3 œufs
50 gr de farine
50 gr de poudre d'amandes
1 boîte d'ananas au sirop
1 CS de sucre vanillé



RECETTE

Monter les blancs en neige
Mélanger le beurre mou avec le sucre
Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, la poudre d'amandes, la vanille puis les blancs.
Ajouter les morceaux d'ananas égouttés.
Verser sur la pâte brisée piquée à la fourchette.
Cuire à 180° -
Eteindre le four quand la tarte est dorée.



1er trimestre 24 - Avril 2024

FORMULE COMPLÈTE

1 part de tarte
1 Verre de Jus d'ananas

GRACIEUSEMENT
SERVI PAR PHILIPPE

