



La Plume d'Or

Edition du mois d'Octobre 2023

Bonjour à tous nos lecteurs !!

C'est l'Automne !!

Concert de Musique CAJUN à l'EHPAD

Mercredi 18 octobre , nous avons eu le plaisir d'accueillir un trio de musiciens dans la salle à manger du rdc

Durant plus d'une heure, ils nous ont proposé un enchainements de musiques inspirées de la Nouvelle Orléans.

Nous avons beaucoup apprécié cette découverte, l'ambiance était très bonne , nous avons pu , pour certains, chanter et même danser.

Nous voulons, encore une fois, remercier chaleureusement ce trio de musiciens , venus bénévolement à l'EHPAD.

Un des musiciens est le fils de MME DENIS, résidante du troisième étage, et doyenne de l'établissement.

Nous sommes ravis de pouvoir accueillir des groupes de musiciens qui partagent leur passion avec nous.

Au mois de décembre, nous allons, à nouveau, accueillir le conservatoire de Chambéry ainsi qu'une chorale "Chants de Noël", nous avons hâte de les rencontrer



Le village d'Alby sur Chéran

Voici un petit village médiéval peu touristique et plein de charme. Sur les contreforts des Bauges, en surplomb des gorges du Chéran, Alby est un village calme, traversé d'une grande rue bordée d'arcades.

Il mérite bien le détour si vous passez par ici.

Quelques artisans animent ces lieux restés à l'écart des flux touristiques et des excursionnistes.



A vous maintenant :

Quel lieu souhaitez-vous mettre en avant dans le journal du mois prochain ? nous attendons vos suggestions

Expo vente à la bibliothèque de Saint Baldoph

Jeudi 5 octobre, nous nous sommes rendus à la bibliothèque de Saint Baldoph afin de proposer une vente de différents objets en tricot.

Ces objets ont été fabriqués en atelier par les habitants et les bénévoles. Les bénéfices des ventes se font au profit de l'Association "L'Atelier des Blés d'Or" qui finance des activités, spectacles.... A destination des habitants de l'EHPAD.

Infos diverses

Anecdotes

Blagues

Accueil de stagiaires, volontaires en service civique

Durant ce mois d'octobre, nous accueillons **Léa**, stagiaire en animation.

Elle nous a proposé de participer à un Quizz sur des peintres célèbres : Dali, Van Gogh et Picasso.

Nous avons passé un bon moment tout en nous cultivant,

Bonne continuation à Léa dans ses études,

Nous accueillons également **Jeanne**, volontaire en Service National Universel. Celle ci est présente à l'EHPAD certains samedis et durant ses vacances scolaires.

Nous réfléchissons avec elle à la confection de cartes pour Noel qui seront offertes à tous et toutes.

Conseils : que faire au jardin au mois d'Octobre ?

Finir de récolter les derniers légumes d'été comme les tomates, aubergines, courgettes, poivrons

-Rentrer les légumes d'automne déjà mûrs dans un endroit sec, aéré et frais (environ 10 à 12°) pour les conserver au mieux.

-
Récolter potirons, carottes, navets et betteraves lorsqu'ils auront atteint leur maturité.

-Commencer à semer les radis d'hiver en les protégeant par un tunnel ou un châssis.

Le fumier peut d'ores et déjà être étalé sur les surfaces inutilisées de votre potager.

-Arracher l'ensemble des légumes racines.

-Rentrer les céleris et endives

-Planter l'ail rose sans bâton pour une récolte l'été prochain

Avant les premières gelées, il faut penser à rentrer les panais

Ramasser la mâche selon vos besoins

Bon rétablissement à Line :

Nous sommes de tout cœur avec Line, Bénévole et espérons qu'elle va rapidement se remettre de sa chute et revenir parmi nous. Bon courage à elle !!

Madame PIANTONI Fernande :

Nous sommes très attristés du décès de notre amie, MME PIANTONI Fernande qui habitait au premier étage, à Pistache,

Nous l'avons côtoyé et partagé avec elle beaucoup de bons moments notamment lors des ateliers tricot du jeudi après-midi ou elle se montrait très active.

Elle participait volontiers à la vie de l'établissement et avait noué des liens forts avec le personnel de l'étage. Nous sommes de tout cœur avec ses enfants et leur adressons nos sincères condoléances.

La petite fille et sa mamie

Une dame va faire du shopping avec sa petite -fille.

A l'accueil du grand magasin, elle demande le rayon **Enfants**.

La petite fille s'insurge :

"Ah non mamie !!, On est déjà assez à la maison !!"

Histoire tirée du livre de blagues de MME GRANGE Lucienne

Histoire Belge :

Pourquoi les bébés belges naissent -ils plus petits que les autres ?

-Parce qu'ils naissent dans des choux de Bruxelles

Devinette de MME GRANGE Lucienne

Ce n'est pas très gentil pour les gendarmes !!

C'est l'histoire d'un jeune garçon qui va passer un concours pour entrer dans la gendarmerie,

Quand il rentre chez lui ; sa mère lui demande :

"Comment s'est passé ton concours ?"

"E bien, j'ai été reçu"

"Quelles sont les questions qui ont été posées ?"

"Il m'a été demandé combien faisant $7+6$, j'ai répondu 14"

Sa mère lui répond :

"Mais $7+6$ cela fait 13 et non 14"

Il lui répond :

"oui ; peut-être, en tout cas, c'est moi qui étais le plus prêt !!"



Histoire de Mme GRANGE Lucienne

Anniversaires à venir pour le mois de Novembre

***M FERNANDES José, le 2 Novembre**

***Mme KUGEL Armelle, le 3 Novembre**

***Mme BRUSCAGGIN Suzanne, le 6 Novembre**

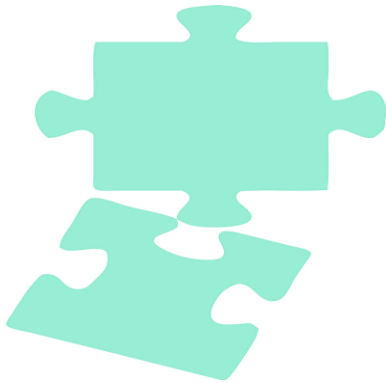
***Mme PHARABOT Thérèse, le 13 Novembre**

***Mme BLANCHARD Nicole, le 14 Novembre**

***Mme GARRIGUE Michèle, le 16 Novembre**



A vos méninges



Réponses des charades du mois de septembre

Réponse 1 : Sablier

(Je me vide en me remplissant)

Réponse 2 : Un chameau qui s'est cogné

(Quel animal a 3 bosses ?)

Réponse 3 : Il se passe à table

(Le repas)

Devinettes

*Devinette de MME BOUVRET

Pourquoi les coccinelles n'aiment pas courir ???

Réponse au prochain numéro

*Devinette de MME BOUVRET

Qu'est ce qu'un petit pois qui n'a peur de rien ???

Réponse au prochain numéro



Devinette de MME BOUVRET

Monsieur et Madame HAWK ont un fils, comment s'appelle-t-il ???

Réponse au prochain numéro

Recette de la Truffade (4 pers)

Ingrédients :

-800 g de pommes de terre

-350 g de tomme fraîche de Cantal

-50 g de beurre

-2 cuillère à soupe d'huile de tournesol

-1 bouquet de persil plat, sel, poivre

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux

Découper la tomme en lamelles, hacher le persil

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter le beurre coupé en petit dès et les pommes de terre. Les faire dorer en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées

Baisser le feu et poursuivre la cuisson 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur

Saler, poivrer et ajouter la tomme fraîche

Couvrir la poêle et continuer la cuisson 2 à 3 min

Parsemer la truffade de persil haché en fin de cuisson et servir accompagnée d'une salade.

Très bon appétit à vous !!!



Filet de poissons impromptus

Ingrédients pour 6 personnes

6 filets de poissons (merlan ou cabillaud ou sole...)

4 échalotes hachées

25 g de beurre

12 cl de vin blanc

12 cl de crème fraîche

Sel, poivre

Gruyère (facultatif)

Faire fondre les échalotes dans le beurre à la poêle, disposer les filets sur les échalotes, arroser avec la crème et le vin blanc, saler, poivre et laisser frémir 2 à 3 minutes.

Retournez les filets de poisson, saupoudrez les de gruyère (facultatif) , couvrez la poêle et laissez, à nouveau, frémir 5 minutes .

Cuire ce plat au four chaud durant 15 minutes, vous pouvez le servir accompagné de riz ou de pommes vapeur

Bon appétit à tous et à toutes !!



Recette de Mme STECKLER

*Entrées, mois d'Octobre :

*Mme FRANZINI, le 5 octobre

*Mme DAILLE, le 12 octobre

*Mme REVIL, le 17 octobre

*Mme GIRARDY, le 24 octobre

*Décès, mois d'Octobre :

*Mme JULIEN, le 3 octobre

*Mme GROS, le 10 octobre

Nous présentons toutes nos condoléances à leurs proches et famille et sommes avec eux par la pensée.



Cette édition a été réalisée grâce à :

Journalistes, Pigistes et chroniqueurs : Mme STECKLER, Mme BOUVRET, Mme GRANGE Lucienne, Mme GIACOMARRA, Mme REVERDY, M. ROUSVILLE, Mme LAUTREDOU Yvonne, Mme EJARQUE, Christelle, Audrey