



LE PETIT RAPPORTEUR

Journal Marais/Plaine et Océan

Résidence du Pont Rouge - Avril 2024 - N°23

Chère lectrice, cher lecteur,

En avril, nous profiterons de l'arrivée du printemps pour aller flâner à la médiathèque ou dans le jardin Dumaine de Luçon. Nous pourrions également profiter de la vente de vêtements le 09 avril pour renouveler notre garde-robe. Bonne lecture et vive le printemps !

« Avril fait la fleur, mai en a l'honneur. »



INFORMATIONS GÉNÉRALES

Du nouveau chez l'encadrement !

Depuis cet été, des nouvelles arrivées et des changements ont eu lieu !

Les services accueillent :

- Mme SANQUER Eva, faisant fonction cadre supérieure de santé pour les EHPAD/USLD du CHD Vendée.
- Mme LESELLIER Sandrine, cadre de santé à l'USLD Océan au 3ème étage.
- Mme LEBEAU Anaïs, faisant fonction cadre de santé à l'EHPAD Marais Plaine au 2ème étage
- Mme COGNY Mandy, infirmière coordinatrice, qui intervient sur l'EHPAD et l'USLD



LE MOIS D'AVRIL C'EST...

« En avril, nous changeons tout doucement la garde-robe pour passer à des vêtements plus légers mais prudence car en avril ne te découvre pas d'un fil !

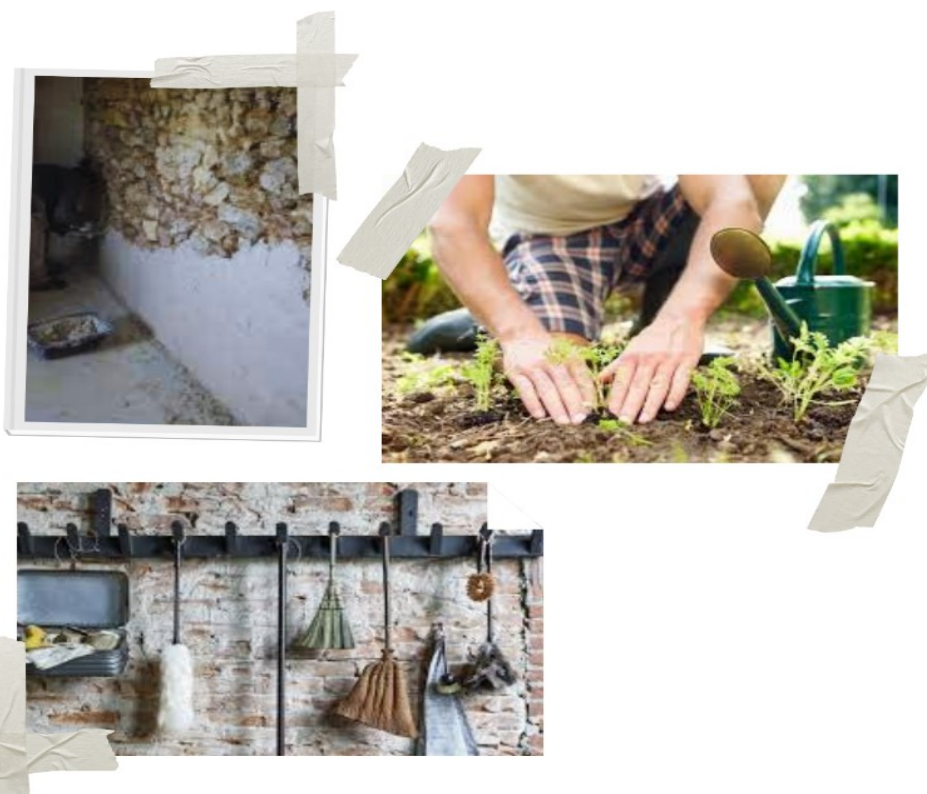
Le premier avril est propice aux farces, la tradition veut que l'on accroche un poisson d'avril dans le dos des gens que l'on croise. Ce jour, il faut donc raser les murs !

Côté jardin, il faut semer et repiquer les plants de fleurs et de légumes. Il est possible de commencer à récolter des asperges, radis et rhubarbe.

Généralement, le retour des beaux jours peut aussi permettre de faire ce que l'on appelle « un grand ménage de printemps » : trier, recycler, donner, laver, aérer. A l'époque il n'y avait pas autant de gaspillage qu'aujourd'hui, nous transformions tout. Le moindre vêtement taché ou troué n'était jamais jeté mais transformé.

A la campagne, nous mettions la literie dehors au soleil. Nous pouvions aussi déplacer certains meubles afin d'essayer un nouvel aménagement. Nous passions les meubles à la cire et les cadres étaient dépoussiérés à fond.

On badigeonnait les murs à la chaux une fois par an, il n'y avait pas de tapisserie. C'était surtout les hommes qui faisaient ça.



RETOUR SUR IMAGES

Le 07 mars, nous avons eu la grande joie de fêter le carnaval en compagnie des enfants du personnel. Un moment riche en couleurs qui a ravi les petits et les grands ! Merci aux parents, aux enfants et aux résidents ! Un grand bravo à Nicole et Jacqueline pour la cuisson des 10 litres de pâte à crêpe !



RECETTE DU PONT-ROUGE

Le 13 mars, nous avons réalisé des tourtisseaux, une recette d'enfance que nous affectionnons particulièrement. Bonne dégustation !



Recette : Tourtisseaux

🕒 Saison de la recette : Mardi Gras ou toute l'année

🕒 Temps de préparation : 15 minutes

🕒 Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 1 gros saladier

- 350 g de farine
- 90 g de sucre semoule
- 90 g de beurre
- 20 g de levure de boulangerie
- 1 grosse pincée de sel
- 2 œufs
- 50 ml de rhum ou d'eau de vie



Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte

- Délayez la levure dans un peu de lait tiède.
- Déposez la farine dans un saladier et formez un puits. Mettez au centre le sucre, le sel, les œufs, le beurre fondu et le rhum. Mélangez l'ensemble jusqu'à formation d'une pâte homogène.
- Ajoutez la levure délayée puis pétrissez cette pâte pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elle devienne ferme.
- Laissez reposer cette pâte jusqu'à ce qu'elle double voir triple de volume, idéalement pendant 2 heures.

Étape 2 : Découpe & cuisson

- Étalez la pâte jusqu'à une épaisseur de 5 mm .
- Découpez des losanges (de bonne taille) à l'intérieur.
- Faites frire ces losanges dans une huile bien chaude jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. égouttez les et remettez les sur un papier absorbant.
- Saupoudrez de sucre glace avant de servir.



Les tourtisseaux se dégustent tièdes ou à température ambiante, selon les préférences.

RETOUR SUR IMAGES



Balade à Rivoli.



Sortie à la médiathèque du Bourg.



Au mois de mars, nous avons pu partir à Guérande, à Morlaix, en Angleterre, aux Pays-Bas et ailleurs dans le monde sans bouger de la résidence ! Une prouesse permise grâce au prêt du « Bike labyrinthe ». Face au grand succès rencontré auprès des résidents, un projet d'acquisition avec recherches de financements est en cours de réflexion.



Un burger frites s'il vous plaît ! Le 27 mars, nous avons testé un fast-food des Sables d'Olonne. Sortie à réitérer !

JEUX

Des poissons de mer

Mots mêlés

S
 AR
 RAE
 DSIB
 ICBMA
 NAONI
 ESGOERFFOC - NOSSIOP - - CGELT
 SCEZTYTATTMUGEEESUNPUULRO
 EOGFDEUEOAEUROMFHALOIDIEAL
 ERYLRCRBNODAPSEYCURSEALTML
 LUFIOPIÉGLEFINLYGOMESRYLMS
 ATNXILTARPSQGNERRAHNOMIRGEE
 DCSELLPLIEQETTECUPACINEOEG
 AAELA CORÉGONEMERLANXPVWP
 TUNEU
 ORTDQ
 BAHW
 ADE
 HE
 C
 NSBZM
 XDWAUC
 YUUFIOIRSA
 LIMANDELNRARN
 UAEREUQAMGCTANRIE
 KELIOV - NOSSIOPÉQ
 REQUINEIARCL
 EPMOLM
 OI
 HLE
 AIU
 UN

anguille	espadon	marlin	requin
aurin	esturgeon	merlan	saint-pierre
barracuda	exocet	merlu	sardine
cabillaud	flet	morue	saumon
capucette	gobie	muge	sprat
carrelet	hareng	plie	torpille
chabot	lieu	poisson-clown	églefin
coelacanth	limande	poisson-coffre	épinoche
colin	lompe	poisson-voile	
corégone	lote	raie	
daurade	maquereau	rascasse	

Pour célébrer Pâques, laissons-nous tenter par un rébus !



Joyeux pâques à tous
 ; sanbed ap uiaj
 la pain de pas quene ;

ET ENCORE UNE BOUGIE DE SOUFFLÉE !



Au mois d'avril, nous souhaiterons

UN JOYEUX ANNIVERSAIRE A :



MARAIS/PLAINE

- * Mme Huguette RUXER le 06/04
- * M. Eric LECOUSTRE le 10/04
- * M. Francis LE DU le 11/04
- * M. Maurice MINAUD le 13/04
- * Mme Marcelle BERNIER le 14/04
- * M. Bernard LEPINET le 20/04
- * M. Joseph PIRON le 22/04

Océan

- * Mme Ghislaine GAUDUCHEAU le 02/04
- * M. Emile DURANTEAU le 15/04
- * Mme Marguerite BREMAUD le 23/04
- * Mme Françoise PUGLISI le 28/04



EQUIPE DE RÉDACTION : Les résidents, les animatrices, Anciès et Delphine