

Journal interne de la Résidence Les Terres Rouge

MAI
2024



Bienvenue dans ce premier journal !

Avec la participation de nombreux résidents et la
coordination de Christine & Delphine

La création de ce journal se réalise en parallèle d'un
groupe « de papotage » qui a lieu 1 fois par mois,
discutant de divers thèmes que vous trouverez dans
ces pages.

Photos du groupe de papotage



Actualités

À noter



Vous informez sur les évènements à venir

- **Le 7 Mai le 4 Juin le 23 Juillet et le 6 Aout**
Zoothérapie le matin à 10h

Tous les derniers jeudi du mois nous fêtons les anniversaires du mois avec un chanteur différent.

- **Le 21 Mai le 18 Juin et le 16 Juillet:**
Groupe de papotage l'après-midi à 16h

Durant le mois de Mai, un concours sur les fables de la Fontaine est organisé.

Recette diverses

Chouchouka proposée par Mme Rodriguez

- 1 kg de Poivrons rouges
- 1 kg de Tomates mûres
- 1 oignon
- 4 Œufs
- 4 merguez couper en morceaux et cuit à part
- 4 Gousses d'Ail
- 1 cc cumin en poudre
- 2 cc Piments doux en poudre
- Sel poivre

- Faites griller les poivrons au four jusqu'à ce que la peau noircisse, retournez de temps en temps. Ensuite laissez refroidir et peler. Coupez-les en dés.
- Mettez les tomates 10 secondes eau bouillante. Passer les à l'eau froide. Pelez – les et coupez en morceaux.
- Hachez l'ail et l'oignon avec huile d'olive. Une fois prêt ajoutez poivrons, les tomates.
- Laissez mijoter feu doux pendant 30 mn.
- Une fois le mélange onctueux creusez des petits puits dans votre mélange et déposez les œufs.



Recette pissaladière proposée par Mme Rodriguez

- 1 Pâte brisée
- 1 Kgs d'oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 boîte d'anchois
- 12 olives noire dénoyautées.
- Pelez les oignons, coupez en rondelles, déposer dans une cocotte avec huile, 3 cuillères à soupe d'eau et recouvrir pendant 40 mn.
- Les oignons doivent être confits.
- Ajouter sur la pâte, faites des croix avec filets d'anchois et olives noire .
- Enfourné 25 a 30 mn . Bonne dégustation



Recette diverses

Daube provençale par Mme Marin

- Bien choisir le morceau de viande de bœuf :
- prendre du Paleron coupé en morceaux
- Choisir un bon vin rouge épais
- Rouler la viande dans de la farine
- Rôtir dans de l'huile d'olive, dans un plat avec de l'oignon haché
- Ajouter 2 feuilles de laurier et des carottes
- Verser le vin rouge à hauteur de la viande et faire bouillir.
- Ajouter une cuillère de concentré de tomate et 1 gousse d'ail
- Lorsque le tout porte à ébullition, baisser progressivement le feu et faire cuire lentement
- Rajouter du vin à mesure que la viande cuise (il faut toujours que la hauteur du vin soit celle de la viande)
- 1 fois la viande cuite, laisser la sauce reposer
- Servir avec des pâtes



Hachis parmentier par Mme Lapostolle

Viande de bœuf pour pot au feu

Pomme de terre

Chapelure

Persil, sel, poivre

Oignons, ail

Beurre

- Préparation de la viande : dans du beurre, faire cuire avec oignons, ail, sel, poivre, persil, faire mijoter.
- Préparation purée : couper les pommes de terre en morceau, faire bouillir. Écraser et ajouter du sel et le poivre.
- Mettre dans un plat d'abord la viande et par dessus les pommes de terre. Ajouter la chapelure par dessus.
- Mettre au four 45min / 1h à feu doux



Derniers thèmes du groupe de papotage

Pâques

Origines :

- Célébration de la fin de l'esclavage juif
- Jour de résurrection de Jésus et fin du carême
- Arrivée du printemps

Œufs : l'oeuf symbolise la fécondité, le renouveau, la création

Cloches : fin de l'interdiction de faire sonner les cloches en signe de deuil

Lapin de pâques : fertilité, renouveau, légende allemande



Mardi Gras

Origines :

- Fin de l'hiver, arrivée du printemps (avec le bûcher du "Majesté Carnaval")
 - Entrée du carême : fête, repas gras (beignets, pâte briochée, pâte à choux, croustillants...)
 - Période de Jésus dans le désert
- Masque, travestissement



Anniversaires



Les mois à venir, nous fêterons
l'anniversaire de :

Mr Jacono & Mr Najji le 4 Mai

Mme Europa le 7 Mai

Mme Marchal le 14 Mai

Mme Jeanselme le 6 Juin

Mme Robin le 16 Juin

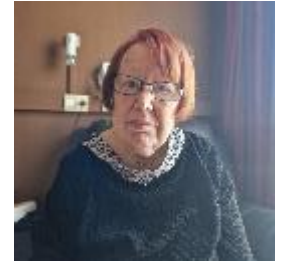
Mme Salipante le 19 Juin

Mme Yaço le 1^{er} Juillet

Mme Gaston-Carrere le 18 Juillet

Mr Abela le 13 Aout

Mme Donnancricchia le 20 Aout



Diverses animations



Suite Animations



A la résidence

Bon à savoir



Prenez rendez-vous à l'accueil

Coiffeur

Mme Christine DUPRÉ

Un Lundi sur deux

A partir de 13h



Pédicure

Mme. Laureen MESBAH

Un Jeudi sur deux

A partir de 13h

Orthophoniste

Mme Karen KUROWER

Psychologue

Mme Delphine LOUIS

le mardi de 10h à 18h et le jeudi de 9h30 à 13h

Médecin

Dr. Michel BOURGOUIN

le mardi de 14h à 17h et le jeudi de 9h à 12h

Moment poétique

Joie du printemps

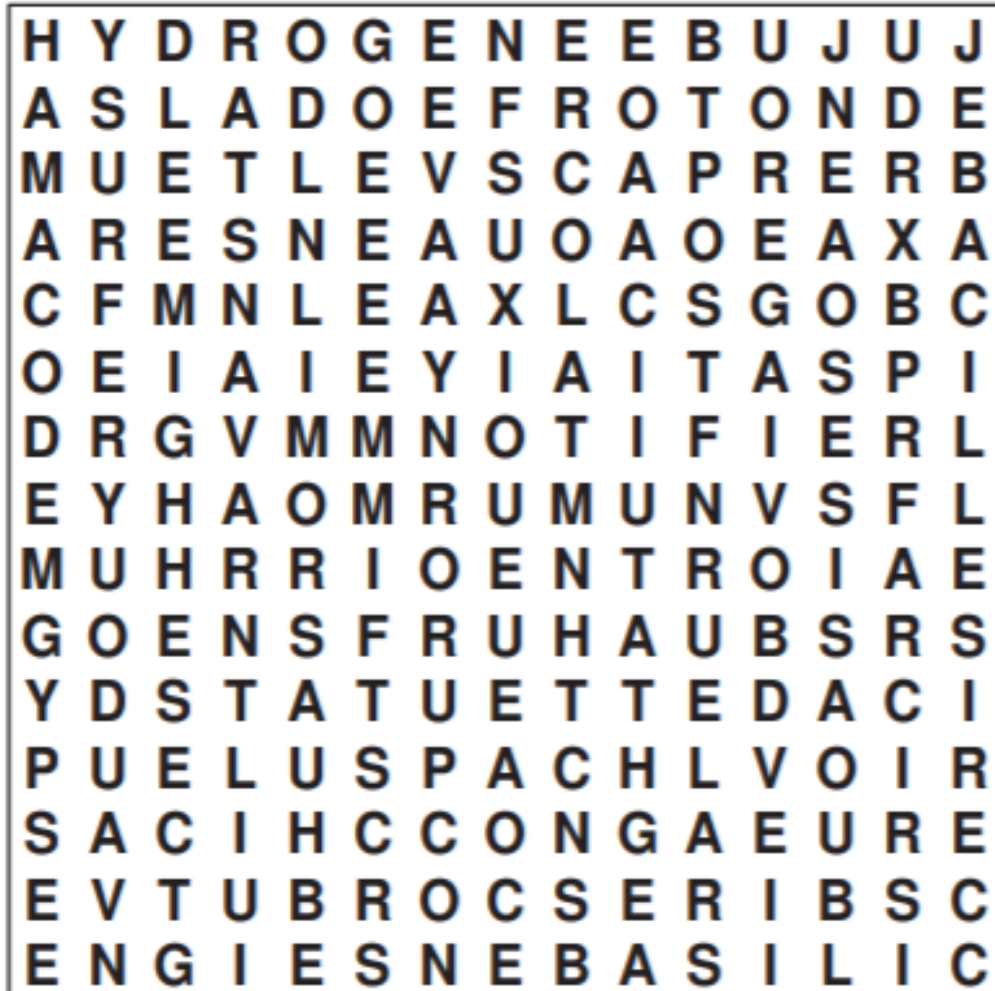
Lucie Delarue-Mardrus



Au printemps, on est un peu fou,
Toutes les fenêtres sont claires,
Les prés sont pleins de primevères,
On voit des nouveautés partout.
Oh ! Regarde, une branche verte !
Ses feuilles sortent de l'étui !
Une tulipe s'est ouverte...
Ce soir, il ne fera pas nuit,
Les oiseaux chantent à tue-tête,
Et tous les enfants sont contents.
On dirait que c'est une fête...
Ah ! Que c'est joli le printemps !

Cérianthe en classe

Mots Mêlés



- | | | |
|-----------|-----------|-----------|
| ABRUTI | GNOCCHI | NOTIFIER |
| ABSINTHE | GYPSE | OASIS |
| AORISTE | HAMAC | OPALIN |
| BACILLE | HAMEAU | OXYMORE |
| BASILIC | HERMINE | RAGTIME |
| CADETTE | HYDROGENE | RALEUR |
| CAPRE | IVOIRE | ROTONDE |
| CAPSULE | JUJUBE | SBIRE |
| CERISE | MAMMOUTH | SCORBUT |
| CLAFOUTIS | MEDOC | STATUETTE |
| CORNU | MOYEN | SURFER |
| ENSEIGNE | MYGALE | SVELTE |
| FARCIR | NAEVUS | VAUDOU |
| FEODAL | NAUFRAGE | VIAGER |

Retrouvez Le mot mystère :

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sudoku

			5	8		3		7
	5	7	2	3			9	1
6		3		7				
					2		5	4
	1	5	4		7	2	8	
2	6		1					
				2		4		9
5	4			1	3	8	6	
1		2		4	9			

Solutions des jeux

Le mot-mystère est : **SAXOPHONE**

4	9	1	5	8	6	3	2	7
8	5	7	2	3	4	6	9	1
6	2	3	9	7	1	5	4	8
9	7	8	3	6	2	1	5	4
3	1	5	4	9	7	2	8	6
2	6	4	1	5	8	9	7	3
7	3	6	8	2	5	4	1	9
5	4	9	7	1	3	8	6	2
1	8	2	6	4	9	7	3	5