

LES ECHOS DE NOTRE EHPAD

EDITION N°2

AVRIL-MAI-JUIN 2025

LA VIE S'EXPRIME à l'EHPAD de CUSSET !

Nous vivons des moments de plaisir rythmés par le quotidien.

Savoir ce qui se passe dans notre environnement c'est se rajeunir les idées par les souvenirs passés et le présent.

NOUS VOUS SOUHAITONS UNE BONNE LECTURE.

ANIMATIONS D'HIER ET D'AUJOURD'HUI



**POT DE DÉPART À LA
RETRAITE DE MME
DALVERNY**



**1ER PIQUE-NIQUE
LA SAISON EST LANCEE !**



**MOMENT D'ÉCHANGE ET DE PARTAGE
AVEC L'ASSOCIATION « TRANSMETTRE »**



**RÉPÉTITION DE LA CHORALE « LA
RETRAITE EN CHANSONS » POUR UNE
SURPRISE ,,,**



OH LES GOURMANDS !



**NOTRE JOURNÉE MONDIALE DU
« COCKTAIL »**



**PRÉPARATION STUDIOUSE
AU CONCOURS D'ART
POSTALE
« LES EXTRATERRESTRES »**



**LES MEMBRES DU CONSEIL DE LA VIE
SOCIALE EN PLEINE ACTION !**



**NOTRE GRANDE LESSIVE AVEC LES ÉCOLES DE LA VILLE
DE CUSSET**

CE QUI SE PASSE AUTOUR DE NOUS

La vente des crêpes du Samedi 8 Février sur les Cours Lafayette organisée par les jeunes du Conseil Communal et le Comité de quartier de la ville de Cusset a permis de récolter une somme d'argent afin de reverser aux EHPAD de la ville de Cusset. Le Mercredi 11 Juin sur le site de l'Hôtel Dieu, Monsieur le Maire accompagné par des jeunes du Conseil Communal, des représentants de quartier sont venus nous remettre un chèque de 765 euros qui sera destiné à la participation des spectacles de fin d'année. Que les résidents sont impatients de découvrir ,,



Le 21 Juin jour de l'été et fête de la musique, Tous les Français participent à cet événement qui fut instauré le 21 Juin 1982, La ville de Cusset comme partout en France participe à cet événement festif. Plusieurs programmes musicaux du classique à la variété, l'essentiel étant de faire du bruit !



L'UNE DES PREMIÈRES PHOTOS DE LA FÊTE DE LA MUSIQUE

SAVOIRS A TRANSMETTRE

Origine du 1er mai: fête du travail et muguet!

Historiquement journée de revendication salariale et syndicale, le 1er mai fait référence à la date anniversaire, en 1884, de l'appel de syndicats ouvriers américains pour revendiquer la journée de huit heures.

En France, c'est à l'occasion du centenaire de la Révolution française, en 1889, lors de la IIe Internationale socialiste à Paris et sous l'impulsion de Jules Guesde, qu'il est décidé de faire du 1er mai une journée de manifestations. Elle est célébrée pour la première fois le 1er mai 1890. En 1891, la manifestation du 1er mai tourne au drame avec la fusillade de Fourmies dans le Nord qui se termine par la mort d'une dizaine de manifestants.

En avril 1919, après le vote par le Parlement de la journée de huit heures, le 1er mai devient une journée chômée.

En 1941, sous le régime de Vichy, est instauré un 1er mai férié en tant que "Fête du Travail et de la Concorde sociale" (en référence à la devise du régime de Vichy "Travail, Famille, Patrie"). Cette journée disparaît à la Libération. Elle est réintroduite en 1946. À la fin du XIXe siècle, il était de coutume d'arborer une églantine, fleur traditionnelle du Nord, lors du défilé du 1er mai en souvenir notamment de la fusillade de Fourmies de 1891. Plus tard, un ruban rouge en référence au mouvement anarchiste l'a remplacée.

Par la suite, c'est le muguet, traditionnellement offert pour célébrer le printemps le 1er mai, qui a été associé à cette journée jour férié. Dans le langage des fleurs, le muguet symbolise la chance, la joie enfantine, la pureté, l'innocence, l'humilité, la jeunesse et la discrétion, chômé et payé en 1948 .

OUVERTURE SUR L'AVENIR

Ce qui vous attend dans les prochaines semaines:

Dégustation de glaces et jeu d'eau courant Juillet

Pique-niques et barbecues traditionnels de l'été

Sortie pêche à Lapalisse

Kermesse intergénérationnelle prévue fin aout

Rencontre inter-ehpad autour du sport

Retour des intervenants musicaux début septembre

RECETTES DE FAMILLE

Recette du canard à la Duchambais

d'après Renée L.

Ingrédients :

- Ail, 5 échalotes, sel, poivre, bouquet garni
- *Un canard découpé d'1kg 800
- *Crème liquide (pour la sauce) ½ litre
- *Fond de volaille (pour la sauce)
- *2 gousses d'ail (accompagnement)
- *Moutarde de Charroux 2 bonnes cuillères à soupe
- *Pomme de terre 800gr
- *Un peu d'huile d'olive, du beurre, du vinaigre de vin

Préparation :

Une fois le canard découpé mettre les morceaux à revenir dans de l'huile d'olive et une noix de beurre et assaisonner.

Lorsque la viande est bien colorée, la retirer et réserver le gras pour y faire revenir les pommes de terre.

Faire revenir les échalotes et l'ail sans les brûler.

Verser le vinaigre pour déglacer les sucs puis incorporer le fond de volaille dans une cocotte (en fonte si possible).

Remettre les morceaux de canard dans cette préparation et laisser cuire une bonne heure à feu doux.

Vérifier la cuisson.

Au terme de la cuisson, ajouter la crème et la moutarde de Charroux et laisser réduire.

Servir avec des pommes de terre revenues avec de l'ail.

A servir avec un verre de Saint-Pourçain Blanc.

BLAGUES

C'est l'équipe de Belgique qui va faire un match amical en Nouvelle Zélande, ils prennent l'avion

et 15 minutes après les passagers vont voir le pilote car agacés que les joueurs jouent au foot dans l'allée.

Le pilote demande à l'hôtesse de l'air d'aller calmer les joueurs, elle revient 10 minutes plus tard, le pilote dit : "on n'écoute plus un bruit que leur avez vous dit?" Tout simplement d'aller jouer dehors!

D'après Gilles B.

Iles Flottantes

D'après les résidentes de Coté Cours

Ingrédients : pour 4 personnes

- *1 gousse de vanille
- *110gr de sucre en poudre
- *1 pincée de sel
- *4 œufs
- *60 cl de lait
- *30 gr d'amandes effilées
- *60 gr de sucre en morceaux
- *1/2 citron



Préparation :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue dans la longueur et en ayant préalablement gratté la gousse.

Laisser infuser la préparation 5mn puis retirer la gousse.

Séparer les jaunes d'œufs et les battre avec 80gr de sucre.

Ajouter le lait chaud puis remettre sur le feu doux pour faire épaissir le mélange.

Agiter sans arrêt avec une cuillère en bois et sans faire bouillir la crème.

Mettre au réfrigérateur.

Dans une grande casserole, mettre 2 litres d'eau à bouillir.

Monter les blancs en neige avec une pincée de sel et ajouter 30gr de sucre délicatement.

Former des boules de blancs d'œufs avec 2 cuillères à soupe puis les faire cuire dans l'eau bouillante.

Compter 1mn et égoutter sur du papier absorbant.

Dorer les amandes à la poêle.

Faire un caramel blond avec le sucre en morceaux, un filet de citron et 2 cuillères à soupe d'eau.

Mettre la crème dans un plat creux, y déposer les blancs puis décorer avec des filets de caramel et un peu d'amandes.

A servir avec un verre de Sauternes

NOUS, LES RÉSIDENTS, TOUS ENSEMBLE AVONS CRÉÉ CE JOURNAL, EN ESPÉRANT QU'IL VOUS AIT PLU ET NOUS CONTINUERONS SUR NOTRE LANCÉE...

RENDEZ VOUS DANS TROIS MOIS.