



GAZETTE

N°3

Février 2019

Edito :

Après un début d'année marqué par la grippe, où nous avons du rester dans nos chambres, nous espérons que les microbes soient derrière nous !

Dans notre groupe personne n'a été touché mais cela a été difficile pour nous de ne pas pouvoir sortir et nous retrouver, nous n'avons pas pu faire la chandeleur et manger les crêpes comme autrefois.

Mais maintenant que les températures remontent, un peu trop d'ailleurs, nous allons pouvoir reprendre nos activités !



Sommaire

L'actu :

Les Gilets Jaunes, ça continue
La canonisation de
Gabriel LONGUEVILLE

Recette : La potée aux choux

Notre quotidien, nos souvenirs :

La Saint Valentin

La saison : Les jardins en février

L'actu

Les gilets jaunes, ça continue

On continue de beaucoup en parler, surtout à Paris. Mais on devrait faire attention à ne pas parler que de cela, et si la télévision en parlait moins ça irait peut être mieux.

A Valence aussi il y a eu des manifestations les samedi ou les dimanches.

On se demande où vont aller les jeunes, ce qu'ils vont devenir... « Avec tout ce qui se passe en ce moment, ça ne donne pas vraiment envie de devenir vieux.... »

La canonisation de Gabriel LONGUEVILLE

Gabriel Longueville est né le 18 mars 1931 à Étables (Ardèche, France) et il mort assassiné le 18 juillet 1976 à Chamental (La Rioja, Argentine).

L'Église catholique l'a reconnu martyr en juin 2018. Il sera proclamé bienheureux le 27 avril 2019, à La Rioja, en Argentine, par le cardinal Giovanni Angelo Becciu.

Il était prêtre, il avait 42 ans quand il a été assassiné. « *C'était le classard de mon frère, il était gentil et toujours calme* » Mme BATIN.

Une recette : La potée au chou

Chou vert
20 Saucisses de Strasbourg (type Knacky)
5 pommes de terre
600g de poitrine de lard fumé et nature
1 oignon
Poivre



Étape 1 : Faire cuire le chou coupé en morceaux. Couper les saucisses en dès, la poitrine également. Faire des pommes de terre vapeur.

Étape 2 : Quand le chou est cuit, l'égoutter. Tout mettre dans un faitout : saucisses, lard, oignon coupé, un peu d'huile, du poivre et mettre les pommes de terre par dessus.

Étape 3 : Cuire à feu doux.

**Notre quotidien,
nos souvenirs....**

La Saint Valentin

Aujourd'hui on en parle beaucoup mais nous on ne le fête pas, c'est commercial. Si c'est pour s'acheter un bouquet de rose et s'engueuler le lendemain ça ne sert à rien ! A l'EHPAD on en a plutôt profiter comme prétexte pour se réunir et discuter autour de nos premiers amours, des rencontres que l'on a pu faire... avec tout ça on en a fait notre « abécédaire de l'amour » !!



La saison

Les jardins en février

En février on peut commencer à nettoyer, à préparer la terre pour les jardins. On peut commencer les petits poids mais c'est de bonne heure pour semer, ou alors il faudrait avoir une serre.

« *Nous on en avait une grande, ça aidait bien* » Mme BATIN.

« Une serre ça rend service, avec un soleil comme aujourd'hui » nous dit M. ENTRESSANGLE, alors que Mme DUFAUT précise « nous on était plus haut, et en février c'était trop tôt pour commencer le jardin ».

Billet d'humour

Une poule dit à un canard :
« Il fait un froid de canard ! », et celui-ci
lui répond « Oui, j'ai la chair de poule ! »

Les dates à retenir!

Le Petit Marché : mercredi 6 mars

Chien visiteur : jeudi 14 mars

Occitan : mercredi 20 mars

Animation Festive : jeudi 28 Mars

Les anniversaires du mois de mars seront fêtés le vendredi 29 Mars

Nous cherchons des volontaires pour la confection des décorations de Pâques...

Reprise des ateliers multimédia

Bienvenue à...

Mme Eliette TALUT

M. Michel BOURRIN

« Février, Amoureux toute l'année »,

L'équipe de rédaction : Mme DUFAUT,
Mme BATIN, Mme GERLAND,
M. ENTRESSANGLE