

Les Joly mots du Papotin N°7



Décembre 2023

Comité de rédaction :

Agnès AMS, Jeanne BERNARD, Michèle CHOIGNARD,
Dominique CERF, Martine FLACHAT, Janine GILLET, Bernard
JACQUES, Pierrette LARDIER, Georgette LANWDERLIN, Patrice
LETONDEL, Christiane LIMACHER, Nelly LOVY, Andrée NAIDET,
Jocelyne NIGGLI, Sigrid PAILLOZ, Michelle PONCHART,
Emmanuelle ROTZINGER, Monique RUDENKO, René
SCHOENEKER, Suzanne WLODARSKI, Annie WEISS,
Suzanne ZALAC

Photos :

Hayette, Sabrina, Léa, Lisa, Olivier, Pierre-Alexis, Martine

Sommaire

Édito	p. 4
Les arrivées du trimestre	p. 5
Le coin des gourmands	p. 6
Le goûter de Noël avec les familles	p. 7
Recette secrète des gaufres de Michael	p. 8
Recette de la buche de Noël	p. 9
Marché de Noël	p. 10
Repas de Noël	p. 11
Soirée du Nouvel An	p. 13
Petits gâteaux de Noël	p. 14
Recette des dents de loup	p.16
Décorations de Noël	p.17
Village de Noël à MJ	p.20

Cher lecteur,

Les fêtes de fin d'année, l'évaluation de l'HAS et nos activités multiples nous ont fait prendre un peu de retard dans la réalisation des « Joly mots du papotin ».

Mais aujourd'hui, nous essayons de rattraper celui-ci.

Pour cette édition, vous retrouverez quelques photos activités du mois de décembre :

- *Le côté cuisine:* avec toutes les activités en grand ou petit comité, dégusté ensemble ou séparément
- *Le côté NOËL,* avec ses préparations, ses décorations de toutes sortes, ses fêtes et ses repas aussi
- *Et un grand merci* à ceux et celles qui permettent toutes ces réalisations par leurs aides matérielles ou humaines qu'ils soient résidents, familles, bénévoles, professionnels ou autres. Nous espérons pouvoir clore l'année 2023 en nous souhaitant une année 2024 encore plus riche en rencontres, activités et temps de partage.

Bonne année 2024 et surtout tous nos vœux.

Les arrivées du mois

Bienvenue à

- ★ GONCHARD Jacques
- ★ JAUNE Marcel
- ★ PERSONNIER Christiane
- ★ KIEFFER Yvette
- ★ AMS Agnès
- ★ LIMACHER Christiane
- ★ WLODARSKI Suzanne

Pour les agents : aucune mobilité à ce jour

Nous n'oublions pas et avons une pensée émue pour ceux et celles qui nous ont quitté.

Le coin des gourmands



Au début du mois de décembre, pendant que quelques résidents, familles et soignants décoraient murs, plafonds et vitres de la maison, d'autres nous mettaient du baume à l'âme et nous encourageaient par de succulentes odeurs.

Petit déjeuner gourmand de Décembre



Chaque mois, en alternance aile EST puis aile OUEST, nous proposons aux résidents un petit déjeuner gourmand.

Ce mois de fêtes, c'est l'ensemble des résidents qui a pu bénéficier de ce repas aux saveurs de NOËL : le paneton a eu un franc succès.



Goûter de NOËL

avec les familles



Nous avons souhaité un moment convivial partagé autour d'une douceur et nous l'avons fait. Nous remercions toutes les personnes venues à cette occasion.



8 résidents se sont afférés pendant deux demi-journées pour réaliser les 10 bûches de NOËL que vous avez savourées et 2 tartes tatin. Ci-dessus l'équipe de cuisiniers.





A cette occasion, les soignants avaient mis des vêtements ou accessoires de circonstance.



Recette secrète des gaufres de Michael

- 150 g de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 500 g de farine
- 30 g de levure de boulanger (fraîche de préférence)
- 1 l de lait
- 4 œufs
- 1 sachet sucre vanillé

Recette de la bûche de NOËL

Biscuit roulé :

- 4 blancs d'œuf
- 85g + 135g de sucre
- 4 jaunes d'œuf
- 1 œuf entier
- 85 gr de farine

Crème mascarpone :

- 125 gr de mascarpone
- 25 cl de crème liquide entière 35%
- 65 gr de sucre
- 1 gousse de vanille



- Préchauffez le four à 210°C.
- Dans un saladier, montez les blancs d'œuf avec les 85g de sucre en deux fois pour qu'ils forment un bec d'oiseau.
- Puis dans un second saladier, montez les jaunes avec les œufs entiers et les 135g de sucre au ruban, ajoutez la farine à la maryse
- Mélangez les deux appareils ensemble délicatement.
- Coulez sur une plaque à pâtisserie à rebord en silicone beurrée ou sur une feuille de silicone posée au préalable sur une plaque à pâtisserie.
- Etalez légèrement pour homogénéiser le biscuit à l'aide d'une spatule coudée. Enfournez 9 minutes. surveillez à partir de 7 min
- A la fin de la cuisson, roulez dans un torchon humide et laissez refroidir

Préparation de la crème :

- Dans un saladier bien froid, versez le mascarpone, battez-le légèrement à l'aide d'un batteur à main, versez la crème liquide bien froide, continuez à monter et ajoutez le sucre et la vanille, montez en chantilly.
- Réservez une moitié dans un saladier et l'autre moitié dans une poche à douille. Réservez au frais.

Marché de NOËL

5 sorties ont été organisées cette année pour un total de 20 résidents



Chaud, chaud, les marrons, le jus de pommes et quelques frites



Repas de NOËL



Les résidents pour le repas de Noël ont émis le souhait de manger : des toasts de truite saumonée, une cassolette d'escargots, une bouchée à la reine avec un écrasé de pommes de terre, le tout fait maison sauf les bûches glacées à 4 parfums différents.





Le père Noël passe pour les
petits mais aussi pour les
grands malgré la neige et le
mauvais temps.

Merci Gérard



Soirée du Nouvel An



Repas du soir en grande salle à manger, musique et danse pour franchir le pas de 2024, bonne et heureuse année à tous



Les petits gâteaux de Noël

Chaque année, les résidents s'affairent à réaliser les petits gâteaux



Ce sont 80 sachets de 200g environ qui ont été réalisés. Victimes de leur succès, il n'en est pas resté un seul.





Les sachets étaient composés, de sablés au citron, de sablés à la vanille, de dents de loups et de pain d'épices à la façon « Nadine »



Tout comme des pros.

La recette des dents de loup



Ingrédients pour 30 sablés :

- 165 g de beurre pommade
- 135 g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 235 g de farine
- Vanille en poudre

Plus de détails et recette complète auprès de Jocelyne

Les décorations de cet hiver



A la suggestion d'un étudiant, les résidents habillent les fenêtres de paysages blancs





Casse-noisette s'invite à la fête





Calendrier de l'avant réalisé avec des rouleaux de papier WC, couronne de l'avant avec des bouchons de liège et enfin notre magnifique sapin en bois réalisé par les résidents, en bois de palette

Et tous les petits bonnets que vous avez vus suspendus au plafond de l'entrée



Village de Noel à MJ

Comme chaque année, Michael, aidé de quelques résidents, réveille en nous notre âme d'enfant



Repas d'un soir

Un repas comme à la maison à l'initiative d'Hayette,



Au fourneau nos cuisinières :

- pour une petite soupe aux vermicelles et à l'oignon bien grillé pour donner du gout (secret de Janine)
- ou à couper des pommes de terre pour faire des frites
- ou à fouetter la sauce vinaigrette

Pour un petit repas du soir simple mais combien apprécié



Moments où certains s'activent et d'autres encouragent en patientant et discutant au milieu des senteurs du repas à venir



Moments où les gestes et les habitudes d'autrefois reprennent sens



Moments de partage et de confidences



Nous attendons vos remarques constructives, pour améliorer les publications à venir. Dites-nous ce qui vous manque dans notre journal et nous essayerons de répondre à vos attentes

Rendez-vous pour le prochain numéro

→ **Fin mars 2024.**

L'équipe de rédaction
des « Joly mots du Papotin »

Le 26 février 2024



Maison Joly
3 rue Pierre & Marie CURIE
25 200 MONTBÉLIARD

L'HÔPITAL
Nord Franche-Comté