

Les Joly mots du Papotin N°6



Sept/oct/nov 2023

Comité de rédaction :

Jeanne BERNARD, Martine FLACHAT, Janine GILLET, Pierrette LARDIER, Christiane LIMACHER, LETONDEL, Nelly LOVY, Andrée NAIDET, Odette MOUGIN, Jocelyne NIGGLI, Sigrid PAILLOZ, Michelle PONCHART, Ginette PORCQ, Marcelle RAYOT, Françoise SERIS, René SCHOENACKER, Elisabeth SLATINSKI, Annie Encarnacion WEISS, Suzanne ZALAC

Photos :

Hayette, Liza, Olivier, Pierre-Alexis, Martine

Sommaire

<i>Édito</i>	<i>p. 4</i>
<i>Les arrivées du trimestre</i>	<i>p. 5</i>
<i>Colibrius</i>	<i>p. 6</i>
<i>Journée des bonnes affaires</i>	<i>p. 7</i>
<i>Folies flores</i>	<i>p. 10</i>
<i>Match de foot</i>	<i>p. 13</i>
<i>Repas comtois</i>	<i>p. 14</i>
<i>Semaine du goût</i>	<i>p. 15</i>
<i>Diari et calièrè</i>	<i>p. 19</i>
<i>Après-midi crêpes</i>	<i>p. 21</i>
<i>Friture de carpes</i>	<i>p. 22</i>
<i>Coup de crayon</i>	<i>p. 23</i>

Cher lecteur,

Nous vous avons donné rendez-vous lors du dernier numéro en janvier 2024, mais nous avons beaucoup à partager avec vous, donc nous glissons un numéro intermédiaire. Le numéro qui paraîtra en janvier, couvrira uniquement le mois de décembre.

- *Activités diverses:* vous allez pouvoir découvrir ce qui a été fait lors de la semaine du goût, des différents temps de repas, qu'ils soient spécifiques comme le repas comtois, ou amélioré, et un après-midi crêpes
- *Sorties* en vélo adapté, au match de foot, expositions de fleurs sur Mulhouse,
- *Exposés culturels* les réalisations au crayon d'un des résidents et des présentations des tenues traditionnelles du pays de Montbéliard, un grand merci à Françoise pour son investissement et le partage de sa passion.
- *Partages* Toutes les idées sont les bienvenues, n'hésitez pas à nous transmettre vos suggestions, de réalisations de sorties, d'idées culinaires ou autres. Nous les étudierons avec attention afin de permettre leurs éventuelles réalisations.

Les arrivées du trimestre

Bienvenue à

- ★ *CAILLE* Andrée
- ★ *DENOMME* Auguste
- ★ *DIDA* Marie
- ★ *DUMONT* Bernadette
- ★ *FROIDEVAUX* François
- ★ *LIMACHER* Christiane
- ★ *PIERRE* René
- ★ *SEGESSER* Marie Rose
- ★ *SERIS* Françoise
- ★ *ZARHDAD* Mohammed
- ★ *WEISS* Encarnacion

Pour les agents :

- ★ *MARTIN* Loïc, kinésithérapeute, présent le mardi matin et le vendredi après-midi
- ★ *REYEN* Angélique, cadre de Santé

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



Colibrius

Dernière sortie en
vélo : elle a eu lieu
sous les doux
rayons du soleil
d'octobre



« Il y avait de l'eau, nous
EN avons longé longé
longé », et « nous avons
vu des cygnes » qui nous
ont fait un signe



Promenade aux
étangs de
BROGNARD et au
pré la Rose



Journée des bonnes affaires : *la veille*

Nous avons souhaité faire cette journée récréative, au bénéfice de l'association « la récréation », qui subventionne les sorties, certains spectacles et finance le matériel des activités



La veille nous avons pâtissé, pains d'épices et gâteaux aux pommes vendus le jour suivant.





Recette du gâteau aux pommes :

2 pots de yaourt nature
1 pot de sucre
3 pots de farine
3 oeufs
2 sachets de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
1 pot d'huile
5 pommes

Temps de cuisson :

45mn selon moule et forme

Température : 180°



Recette du pain d'épices :

140g miel
300g farine
125g lait
55g beurre
1 oeuf
1 càc Bicarbonate
1 càc levure
140g Sucre roux
3 càc épices (cordon bleu)

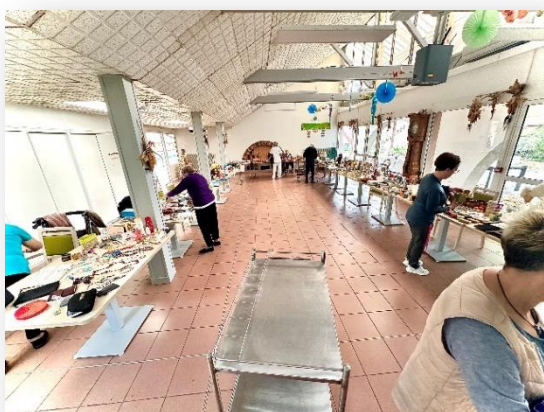
Temps de cuisson :

50mn

Température : 160°

Journée bonnes affaires :

le jour même



Samedi dès 13h, ouverture à la vente de tout type d'objets : jeux, vaisselle, livres, valises, bracelets, bibelots, bonnets et couronnes de Noël réalisés par les résidents

Nous remercions toutes les personnes qui nous ont permis de réaliser ce projet en faisant des dons ou en nous aidant.



« Jocelyne » s'est déguisée en caissière pour l'occasion.



Folies flores

Journée en couleur, à la foire exposition de Mulhouse. Nous sommes allés voir des tableaux floraux et de légumes, tout en musique.



Nous avons mangé sur place, chacun s'accorde à dire que cela était copieux et bon.

L'ambiance était pétillante et joyeuse. Nous avons conclu la journée par une « petite » glace à l'italienne.





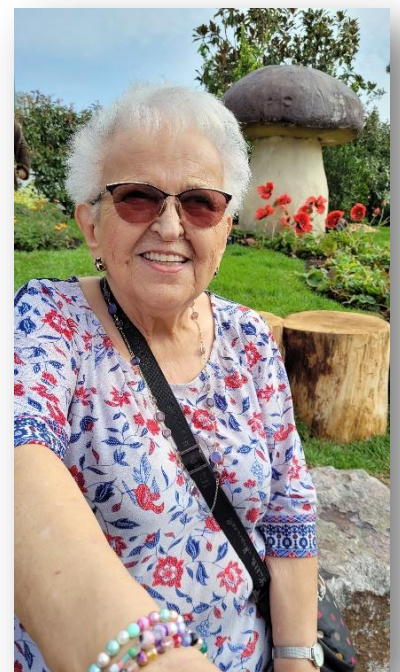
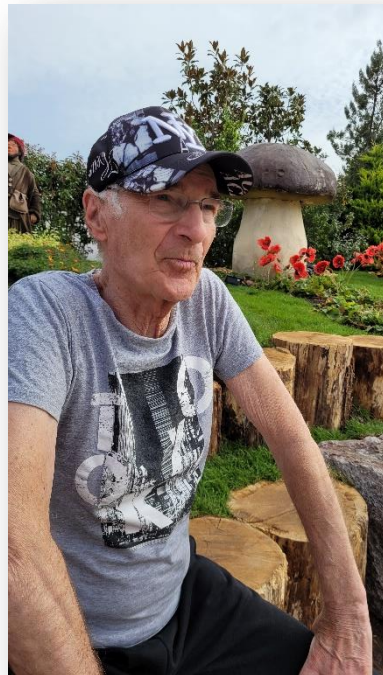
Ici les 4 participants, une équipe de choc bien soudée et joyeuse.



Ci-contre, un lion tout en courges, potirons, melons et coloquinte. Les tambours, de type JUMBE, jetaient de l'eau au rythme de la musique sud-africaine.



Brouette remplie de légumes et de bons souvenirs.



Nous sommes prêts à renouveler cette journée l'an prochain pour une journée pleine d'odeurs, de couleurs et pour le plaisir des yeux.

Match de foot : allez Sochaux !

Dernière sortie de l'année pour nos supporters de SOCHAUX.

4 résidents sont allés soutenir SOCHAUX contre AVRANCHES. Sochaux gagne 2-1.



Equipe accompagnée de Pierre-Alexis et Michaël

Légumes du jardin et transformations



Aubergines « Maison JOLY » que nous avons dégustées en ratatouille mais aussi grillées au four avec des herbes de Provence. Les butternuts furent cuisinées en beignets sucrés, un vrai un régal, merci Fathima.



Confiture de
tomates
vertes : quels
souvenirs et
gourmandises



Le repas comtois



Recette :

Poulet comtois (cuisineaz.com (29))

50 min - 4 serveurs

Le poulet comtois, également appelé "poulet à la comtoise" est une recette typique des francs-comtois qui vous permettra de surprendre vos invités avec un plat goûteux et gourmand, ou simplement de vous faire plaisir avec une spécialité régionale.

1 Poulet

200 g Comté

½ l vin blanc

10 cl crème fraîche

1 jaune d'œuf

60 g farine

30 g beurre

2 càs Huile d'olive

Muscade

Sel

50 min de cuisson



Semaine du gout

Lundi : poires au vin

Mardi : chocolat chaud avec crème chantilly et chamallow

Mercredi : repas amélioré pour les textures mixées

Jeudi : crumble aux pommes et aux framboises

Vendredi : moelleux à l'orange



Semaine du gout :

Repas à texture modifiée



Repas réalisé par HAYETTE, SALIMA avec l'aide de résidents autonome et de Viviane, pour les résidents en texture modifiée.

Menu : soupe au potiron, poulet avec sa sauce aux morilles, avec une purée de patate douce et panais et pana cota aux fruits rouges.





La solidarité joue entre résidents, ceux-ci ne dégusteront pas le menu mais l'ont réalisé avec plaisir.



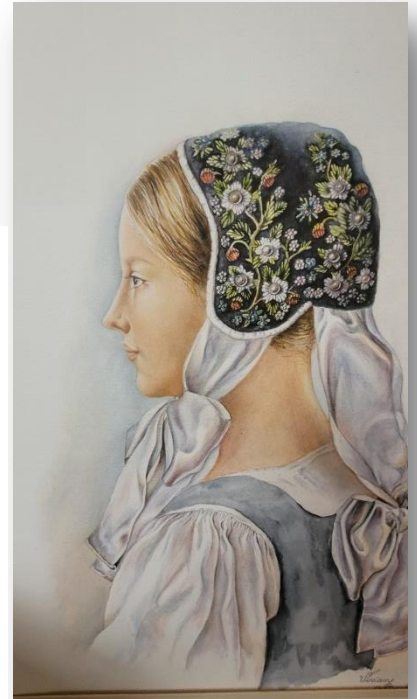
Nous ne manquerons pas de remercier les bénévoles pour leur aide.

Le Diairi et sa calière

Et si nous découvriions un peu les traditions de notre ville et de sa région.



Ici un costume traditionnel du pays de Montbéliard, dont les broderies étaient réalisées par les femmes qui les portaient.



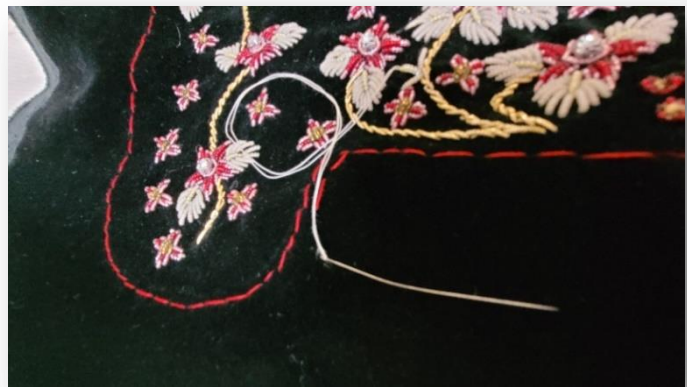
Verclure : tissu en coton spécifique au pays de MONTBELIARD, tissu utilisé pour le linge de maison, fort résistant, chaque village avait sa couleur et son motif.



Broderie réalisée avec une aiguille particulièrement fine et spéciale pour ces petites perles.



Elles sont tellement petites qu'une loupe lumineuse est nécessaire.



Diari ou la Calière est le nom donné à la coiffe du pays de Montbéliard, au motif symétrique, fait en perles fines. Les motifs variaient selon le village, l'âge de la personne qui le portait (enfant ou femme) et selon l'imagination de la brodeuse.

L'après-midi crêpes

Un travail d'équipe sur plusieurs jours, pour les commandes, les achats, la réalisation de la pâte pour une cuisson des crêpes au final par Nadia, Viviane et les quelques résidents pour une SUPER PARTIE CREPES. Plus de 100 pièces au total associées à un verre de cidre.



Une petite friture



A l'initiative d'une résidente, un petit groupe de 4 personnes est sorti au restaurant pour manger une friture de carpes.

Coup de crayon d'un artiste



Des talents cachés que vous avez pu découvrir dans le couloir, des dessins en noir et blanc dans notre décoration d'automne côté OUEST.

Ce sont les œuvres de Monsieur DENOMME, un résident avec un joli coup de crayon !

Si vous ne les avez pas vues, allez-y vite avant de découvrir celles sur le thème de NOEL.



Maison Joly
3 rue Pierre & Marie CURIE
25 200 MONTBÉLIARD

L'HÔPITAL
Nord Franche-Comté