

# Chers résidents, chers lecteurs,

Je vous présente tous mes vœux pour cette nouvelle année.

Je vous souhaite une bonne santé et de nombreux moments de bonheur auprès de vos proches et au sein de l'établissement. Cette année sera celle des retrouvailles, j'en suis sûr !

Je porte un regard reconnaissant sur les professionnels qui veillent à votre bien être, et je vous remercie pour la confiance que vous nous accordez.

Belle année à vous tous





## « PAROLES DE NOS ANCIENS »

### La Vaccination contre la Covid 19

Pourquoi se faire vacciner ? Questionne Christelle.

\_ Pour diminuer les effets du virus Covid 19, par exemple le vaccin contre la grippe ne nous empêche pas de l'attraper mais le fait d'être vacciné atténue les symptômes, argumente Mme Lionnet.

\_ Il faut vacciner les gens les plus fragiles dans les EHPAD et les personnels soignants, dit Mr Fontaine.

\_ Il y en a qui sont pour et d'autres contre, moi je serai plutôt pour le vaccin car il n'a pas été inventé pour rien, il est fait pour nous protéger, explique Mme Bordes. Moi ! Je suis encore jeune, tu permets ! J'ai 20 ans mais j'ai plus de dents, je suis jeune, riche et belle plaisante-t-elle.

\_ C'est bien de se faire vacciner, c'est pour notre bien, dit Mr Pellet.

\_ Oui, c'est bien, acquiesce Mme Folgueira.

\_ Pour ne pas attraper le virus du Covid 19, répondent Mme Lacage G et Mr Garnier.

\_ Se faire vacciner permet d'atténuer la maladie, reprend Mme Jeanjean.

\_ Je trouve que ce vaccin arrive trop vite, dit Mr Maubon.

Pourquoi vaccine-t-on les plus âgés en premier ? Demande Christelle.

\_ Parce qu'ils sont plus fragiles que les jeunes, dit Mr Fontaine.

\_ Oui ! C'est ça reprend Mme Lionnet.

\_ Car les personnes âgées font parti des personnes à risque, dit Mme Lacage G.

\_ En prenant de l'âge on est plus vulnérable que les jeunes, on a moins de défenses, il y a des risques mais on les connaît peu, dit Mr Labonne.

Pourquoi les personnes âgées qui vivent en collectivité sont plus exposées ? Questionne Christelle.

\_ Il y a les visites des familles, certains enlèvent le masque pour téléphoner, ça nous fait prendre des risques, s'exclame Mr Fontaine.

\_ Lorsqu'une personne est malade et que l'on vit en collectivité, on a forcément plus de chance de l'attraper, explique Mme Lionnet.

\_ On côtoie beaucoup de monde qui vient de l'extérieur et on vit en vase clos, argumente Mr Garnier.

Etes-vous pour ou contre pour vous faire vacciner ?

\_ La vaccination sert à fabriquer des anticorps pour que notre corps soit plus résistant mais j'aimerais savoir ce que l'on risque, si c'est nécessaire, je le ferai, raconte Mr Labonne.

\_ Moi, je dis oui, reprend Mme Jeanjean.

\_ Moi aussi, s'exclame Mme Capela.

\_ Moi, j'attends l'avis du médecin pour y voir plus clair et me prononcer, dit Mme Lacage G.

\_ Je ne sais pas, les tests dans le nez c'est bien, je n'ai pas envie de me faire vacciner, s'exclame Mme Daulet.

\_ Moi ! Je ne veux pas me faire vacciner, je n'ai pas envie, dit Mr Maubon.



Cet article a été mené sous forme de discussion avec la participation de Mme Daulet, Mme Jeanjean, Mr Fontaine, Mme Bordes, Mme Lacage G, Mr Labonne, Mme Capela, Mr Pellet, Mr Garnier, Mme Lionnet et Mme Folgueira.

## RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

### LA FRANGIPANE de Cyril Lignac

Proposée par Christelle

#### Ingrédients

- Un bouchon de Rhum
- 2 Rouleaux de pâte feuilletée
- 1 ou 2 jaunes d'œufs
- Une fève ou une pièce

Pour la crème pâtissière :

- 2 Œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 30 g de farine
- 25 cl de lait
- 1 gousse de vanille



Pour la crème d'amande :

- 3 jaunes d'œufs
- 125 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre pommade, mou

#### PREPARATION

1. Commencez par préparer la crème pâtissière : Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
2. Ajoutez-y la farine et mélangez.
3. Fendre la gousse en deux, prélevez les graines et déposez-les dans une casserole avec le lait.
4. Faites chauffer le lait puis versez le dans le mélange œuf, sucre et farine, mélangez puis remettre le tout dans la casserole.
5. Faites épaissir à feu doux puis recouvrir de film alimentaire et laissez refroidir une heure.
6. Pour la crème d'amandes : Travaillez ensemble le beurre pommade et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les jaunes un par un puis la poudre d'amandes.
7. Mélangez la crème pâtissière à la crème d'amande et rajoutez le bouchon de rhum. Versez la crème dans une poche à douille.
8. Étalez une première pâte dans un moule à tarte. Partir du centre et étalez votre crème en spirale et arrêtez-vous à 2 cm du bord.
9. Insérez la fève dans la crème. Badigeonnez le bord de pâte avec du jaune d'œuf.
10. Déposez la 2<sup>ème</sup> pâte en soudant les bords. Dorez le dessus de la galette au jaune d'œufs.
11. Dessinez des stries avec un couteau.
12. Réfrigérez la galette pour une heure.
13. Préchauffez le four à 200°, enfournez la galette pendant 10 minutes puis baisser votre à four à 180° et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes environ.

## Astuce et Remède d'autrefois



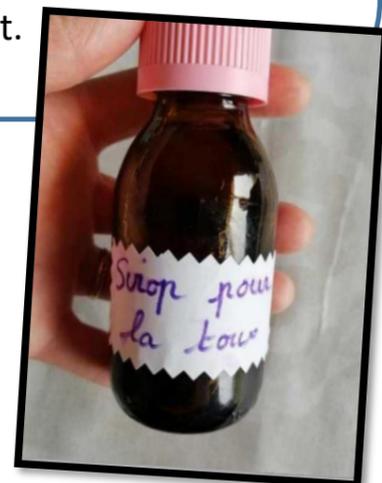
### Sirop contre la toux

Proposé par Manu,

Remède de sa Grand-Mère Maternelle

- 1 carotte coupée en rondelle
- 2 Cuillères à soupe de sucre candi
  - 2 ou 3 Clous de girofle

Mettre le tout dans un bol, laisser mariner à côté d'une source de chaleur toute une nuit. Récupérer le mélange obtenu dans un flacon, votre sirop est prêt.



# PHOTO DU MOIS DE DECEMBRE



