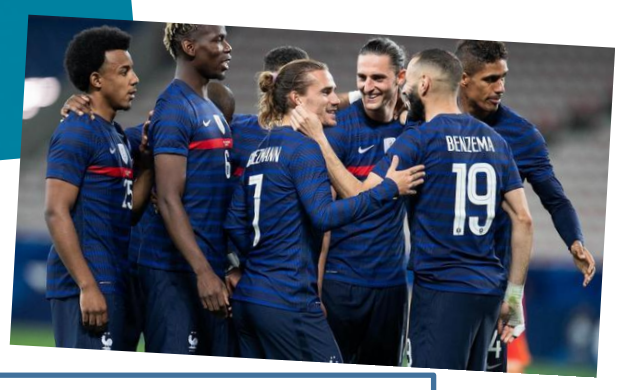
LA GAZETTE DE L'OSTAL DU LAC

JUILLET 2021



QUOI DE NEUF ?

LE CHAMPIONNAT D'EUROPE DE FOOTBALL

Le premier match de la France s'est déroulé le Mardi 15 Juin. Le groupe dans le lequel jouait la France était composé de bonnes équipes comme l'Allemagne, le Portugal et la Hongrie. Tout au long du championnat les résidents ont suivi certains matchs en direct. Malheureusement l'aventure de l'équipe de France s'est arrêtée Lundi 28 Juin face à l'équipe de la Suisse qui a donné beaucoup de mal à nos joueurs ils se sont inclinés au Tir au but. Alors que les meilleurs gagnent !

Le Tour de France

Ce rendez-vous sportif a démarré à la fin du mois de juin, pour cette manifestation nous avons Mr Garnier qui s'improvise journaliste sportif à l'Ehpad pour vous informer sur les épreuves. Mr Garnier est un ancien coureur cycliste amateur, il est passionné de cyclisme, pour tout renseignement sur cet évènement vous pouvez vous adresser à lui. L'animation passera en direct quelques épreuves importantes sur le grand écran.

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

La fête de l'Ostal du lac

Qu'avez-vous pensé de la fête de l'Ehpad? Questionne Christelle.

_ Il y avait le départ en retraite de Mme Godeau qui était sympa, répond Mr Fontaine.
_ Moi ! Je n'ai pas aimé, il était trop dénudé, dit Mme Martinez C.
_ On a bien dansé, on s'est régalé, dit Mme Rauzier Martine.
_ Moi, j'ai trouvé les danseuses Tahitienne très bien, elles étaient formidables ! dit Mme Jamin.
_ Elles étaient bien en chair quand même, je suppose que pour pouvoir remuer autant les hanches il faut l'être un peu, argumente Mme Lacage.
_ Moi, j'ai tout aimé, reprend Mme Jeanjean.
_ Je n'ai pas aimé le repas, dit Mme Pech.
_ Non, pour moi le repas était bon, reprend Mr Fontaine.

_ J'ai aimé le spectacle, la cuisine et le décor pour se faire prendre en photos, dit Mr Pellet.
_ Les costumes et la musique du spectacle étaient beaux, renchérit, Mr Fontaine.

_ Ah ! Oui ! Il y avait de l'ambiance, tout le monde a participé, dit Mme Lacage.

_ Oui ! Les danseuses avaient une façon de danser très gracieuse, elles ont le rythme dans les hanches, raconte Mr Fontaine.

_ Elles étaient adorables, s'exclame Mme Pech.
_ Elles avaient toujours le sourire, dit Mme Lacage.

_ Et elles avaient des cheveux magnifiques, reprend Mme Jeanjean.

Cet article a été mené sous forme de discussion avec la participation de Mme Lionnet, M. Jullian, Mme Jeanjean, M. Garnier et Mme Lacage G.

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

« Salade du pêcheur »

Proposé par Mr Fontaine Gildas

Ingrédients pour 4 pers

- 1 l de moules
- 400 g de blancs d'encornets
- 250 g de crevettes déjà cuite
- 1 salade type batavia
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 citron vert

  Pour la sauce
- 5 cl de vin blanc
- 2 gousses d'ails
- La moitié d'un bouquet de persil
- 3 Cuillères à soupe d'huile d'olive
- Une pointe de piment de Cayenne

PRÉPARATION

1 Laver et essorer la salade et réserver

2 Lavez et grattez les moules sous l'eau froide. Rincez les encornets à l'eau froide. Epongez-les avec du papier absorbant.

3 Coupez-les en anneaux. Pelez la carotte et coupez-la en très petits dés. Pelez et hachez l'oignon.

4 Versez les moules avec l'oignon, la carotte et le vin blanc dans une sauteuse. Faites-les ouvrir sur feu vif en remuant constamment. Retirez-les au fur et à mesure qu'elles s'ouvrent. Décoquillez-les et réservez-les.

5 Placez les anneaux d'encornets dans une poêle à revêtement antiadhésif. Salez-les et poivrez-les. Ajoutez l'ail pelé et pressé. Couvrez et laissez-les rendre leur eau sur feu moyen. Augmentez alors le feu et faites réduire rapidement jusqu'à ce que tout le jus de cuisson soit évaporé.

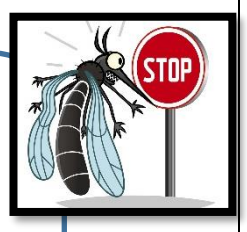
6 Ajoutez les crevettes décortiquées. Versez 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et faites revenir le tout pendant 1 min. Hors du feu, arrosez-les du jus du citron vert.

7 Mélangez les encornets, les crevettes ainsi que les moules avec une cuillère en bois. Assaisonnez d'une pointe de cayenne et parsemez l'ensemble de persil finement ciselé.

Servez bien frais.

Astuce et Remède d'autrefois

Conseil pour éloigner les moustiques



Proposée par Mme Lacage Ginette

Faire l'acquisition de Géranium Anti-moustique pour son jardin. Plante au feuillage odorant servant de répulsif aux moustiques

Conseil contre les piqûres de moustique

Proposée par Fabienne

Pour diminuer les effets d'une piqûre de moustique
Frotter la boursouflure avec
une feuille de plantain (plante que l'on trouve sans difficulté un peu partout chez nous, dans le jardin de l'Ostal également)

Conseil pour apaiser les coups de soleil

Proposée par Christelle

Pour calmer les effets de brûlure
d'un coup de soleil, direction votre réfrigérateur.
Le yaourt permettra de limiter les effets des
Ultraviolets. Badigeonner de yaourt nature ou de
fromage blanc en couche épaisse l'endroit à calmer
Et laisser agir environ 15 minutes.
La peau absorbera toute l'eau contenue dans le
yaourt et apportera un apaisement de la douleur.
Puis enlever à l'eau

Nous souhaitons la bienvenue à

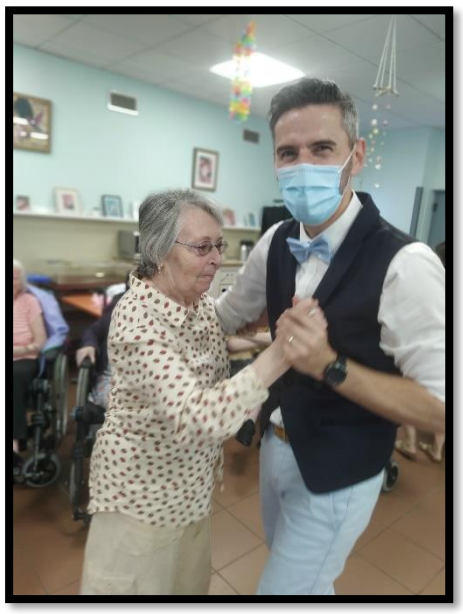
Mme KOLLIKER Valérie

Valérie Kolliker est la fille unique d'un couple d'artiste : Marielle et Vladimir Kolliker. Son père est né en Finlande et est d'origine Russe et Suisse. Sa mère est orignaire de Montpellier. La famille a vécu à Zurich pendant quelques temps, mais cela ne semble pas avoir plu à Mme Kolliker entrainant un retour de Mme Kolliker et sa mère chez la grand-mère maternelle.

Mme Kolliker grandit auprès de sa mère, de sa grand-mère et du mari de celle-ci, tous 3 étant des artistes reconnus. Sa grand-mère maternelle a toujours fait partie de sa vie et elles étaient proches

Elle a appris à faire du piano, de la danse et de l'équitation durant l'enfance. A l'adolescence, c'est en "art ménager" qu'elle était instruite.
Elle aime beaucoup la peinture, et a exposé ses toiles à Sète en 2016 (3 tableaux ont été vendus à cette occasion).

Mme Kolliker est arrivée au Hameau des Horizons en 1996, où elle est restée 25 ans, elle est assez solitaire et ne va pas trop vers les autres, même si elle observe précisément qui fait quoi.

Elle aime la Chine en particulier (mais aussi Japon, Vietnam...) et Asie en général, ainsi que le bouddhisme, écouter de la musique d'Asie et de la musique Zen mais aussi les massages. Elle aime la piscine, la peinture et la céramique et aller aux puces. Mme Kolliker est aussi très coquette.

PHOTOS DU MOIS DE JUIN