

L'écho DES GÉNÉRATIONS

N°0 - Hiver 2021

Résidence des 104 - Bibliothèque Elsa Triolet - Club Ados



DU CÔTÉ DES 104

Les activités de la résidence - «Paroles de résidents»



Entretien du jardin de la résidence

« Trop heureux du retour de Fabien parmi nous qui a été amené à exercer de nouvelles missions pendant quelques mois. »



Atelier cuisine

« Les moments de convivialités sont revenus dans notre résidence et avec eux les repas anniversaire qui sont toujours autant appréciés par une grande majorité de résidents. Place à la fête ! »



Ateliers décos

Nouveaux résidents

Nous sommes heureux d'accueillir parmi nous Mme LONGUET, Mme CREN, Mr et Mme MOREL et Mme TOUROL. Nous leur souhaitons la bienvenue dans notre résidence.

A vos bûches prêts cuisinez !



Origine

Depuis plusieurs siècles, on a pour habitude, lors de la veillée de Noël, de faire brûler dans l'âtre une très grosse bûche qui doit se consumer très lentement l'idéal étant qu'elle puisse durer pendant les douze jours du cycle (jusqu'au nouvel an) ou au moins pendant trois jours.

Le choix de la bûche était important car elle était symbole de vie, de lumière et de purification dans les nuits hantées par des êtres surnaturels. En brûlant elle éloignait les esprits maléfiques.



Quand la bûche est-elle transformée en gâteau ?

Ce n'est qu'après la seconde guerre mondiale, vers 1945, que la tradition de préparer une bûche pour le repas de Noël s'est très largement développée et démocratisée.

Plusieurs pâtisseries se disputent la paternité de la bûche de Noël.

Quoi qu'il en soit, les premières bûches pâtisseries à Noël étaient bien des génoises roulées avec des motifs imitant une branche d'arbre, avec en attribut des décors forestiers.



Recette de Mme Lechevalier

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes
 Pour 8 personnes : 200 g de sucre - 1 sachet vanillé - 50 g de farine - 50 g de fécule ou Maïzena - 5 œufs

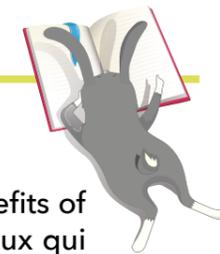
Travailler 4 jaunes d'œufs + 1 œuf entier avec le sucre et le sachet de sucre vanillé. Ajouter la farine, la fécule puis mélanger. Monter les blancs en neige ferme, et les incorporer à la préparation. Mettre au four 20 mn à four chaud à 180°. Etaler la pâte sur un torchon recouvert de papier sulfurisé puis enrouler la pâte. Napper avec du chocolat fondu et décorer la bûche. Bonne dégustation.

Recette sans gluten de Mme Nicole Rolande

Préparation : 40 minutes - Cuisson : 30 minutes
 Pour 4 personnes :
 Biscuit de Savoie roulé :
 50g de Farine « glutafin » - 50g de Sucre en poudre - 2 œufs entier
 Crème :
 40g de farine « glutafin » - 70 g de sucre en poudre - 2 jaunes d'œufs - 7 cuil. à soupe de lait - 160g de beurre - 50g de chocolat pâtisseries - Parfum de votre choix

Travailler les 2 jaunes avec le sucre. Y ajouter la farine. Battre les 2 blancs en neige incorporer délicatement le tout. Recouvrir une plaque de papier d'alu, la beurrer et verser la préparation. 10 minutes de cuisson à 200°C term.6. Démouler le biscuit roulé dès la sortie du four, le placer sur un torchon humide, saupoudrer de sucre. Rouler le tout rapidement sans trop tasser. Dérouler après 10 secondes. La crème pâtissière : travailler les 2 jaunes d'œufs avec les 30g de sucre. Ajouter la farine puis le lait en remuant constamment. Vous devez obtenir une crème épaisse. En fin de cuisson parfumer la crème d'un arôme à votre convenance. Garnir le biscuit avec la crème à l'aide d'une fourchette, recouvrir le dessus au chocolat par exemple. Votre bûche est prête, conservez la au frais et sortez la 15-20 minutes avant de servir. Il ne reste plus qu'à déguster.

DU CÔTÉ DE LA BIBLIOTHÈQUE

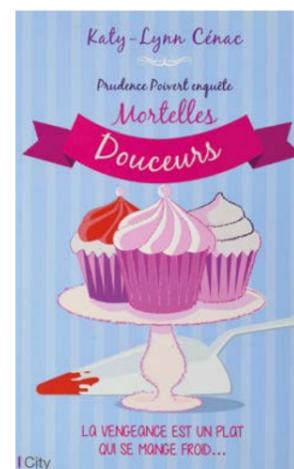


Lire rend heureux !

Une étude menée par l'Université de Liverpool (Reading between the lines : the Benefits of Reading for Pleasure) montre que les gens qui lisent se sentent plus heureux que ceux qui ne lisent pas, qu'une lecture régulière les aide à développer un esprit communautaire et le sens du lien social, et les prépare mieux aux difficultés de la vie. Alors que les gens qui ne lisent pas ont 28% plus de risques de développer des sentiments de dépression. D'après cette étude, mieux dormir, être plus créatif et s'abstraire du monde réel semblent être les principaux bénéfices de la lecture régulière.

1 à 2 fois par mois, l'équipe de la bibliothèque vient lire un extrait de roman aux résidents de la RPA : un moment convivial qui redonne le goût de la lecture et l'envie de se plonger dans les histoires !

En ce moment, nous lisons le roman « Mortelles douceurs » de Katy-Lynn Cénac



Après un divorce, à 48 ans, Prudence Poivert hérite d'une superbe maison de campagne dans une petite bourgade près de Bordeaux. Bien décidée à profiter de sa liberté retrouvée, elle s'y installe... mais la vie à la campagne est d'un ennui mortel !

Un jour de déprime, elle décide d'aller visiter les sites pittoresques des environs. Rien de passionnant, jusqu'à ce qu'elle tombe nez à nez avec le cadavre de l'odieux dentiste du village ! L'homme a été empoisonné avec des cannelés avant d'être poussé à l'eau.

Suspect numéro un : le neveu de Prudence, un jeune homme qu'elle trouve très « crétin » mais qui est le dernier à avoir vu la victime vivante.

Prudence Poivert, qui n'a pas la langue dans sa poche et les deux pieds dans le même sabot, prend les choses en main. Hors de question de laisser tomber l'un des siens !

Faites vos jeux !

Remplis cette grille de mots mêlés

Les mots sont cachés de droite à gauche, de gauche à droite, verticalement ou horizontalement. Avec les lettres restantes, forme le mot code.

B	I	B	L	I	O	T	H	E	Q	U	E	N
R	R	E	I	M	J	R	T	A	B	L	E	A
E	E	S	V	O	E	O	C	O	B	E	N	D
I	V	S	R	T	U	M	B	O	R	D	S	U
C	U	A	E	S	X	A	L	B	U	M	S	L
I	E	I	D	V	D	N	L	I	S	T	E	T
L	S	S	A	D	O	D	U	P	U	Y	O	E
O	J	O	U	R	N	A	L	S	T	E	R	P
P	E	R	I	O	D	I	Q	U	E	S	A	L
D	O	C	U	M	E	N	T	A	I	R	E	E
U	N	E	S	E	T	U	A	E	V	U	O	N
S	E	D	E	I	R	I	A	R	B	I	L	L

- | | |
|--------------|-------------|
| BIBLIOTHEQUE | PERIODIQUES |
| ROMAN | REVUES |
| LIVRE | NOUVEAUTES |
| POLICIER | LIBRAIRIE |
| DOCUMENTAIRE | UNE |
| ALBUMS | DES |
| LA | ESSAIS |
| JOURNAL | PRETS |
| DVD | ADO |
| ADULTE | MOTS |
| TABLE | JEUX |
| COBEN | DUPUY |
| BORDS | LISTE |

Le mot est :

CHARADE :

- Mon premier est une note de musique
- Mon second est un adverbe
- Mon troisième est un loisir
- Mon tout est une habitation

Réponse :

