



L'ÉCUREUIL DES RÉAUX

SOMMAIRE

Le journal des Résidents

ACTUALITÉS

- Les anniversaires p. 2
- Les nouveaux salariés p. 3
- Les départs de salariés p. 3

LES PORTRAITS DU MOIS

- Isabelle p. 4

LES ÉVÈNEMENTS

- Le pot de départ d'Isabelle
P. 7
- Galette des rois p. 8

CE MOIS-CI...

- Alexis et l'hiver p. 9
- Photos diverses p. 11
- La recette du mois p. 13

AGENDA

- Les évènements à venir p. 14



JOYEUX *Anniversaire*

L'anniversaire du mois



Anne, 49 ans
13 Janvier 2023

Welcome

Les nouveaux salariés

Floriane, Educatrice Spécialisée, nous a rejoint le 26 Décembre 2022 !



Thank you!

Les départs de salariés

Pas de départ ce mois-ci

Isabelle

« **J**e m'appelle Isabelle FAVREAU.

Avant d'arriver au foyer des Réaux, j'étais à Aigrefoin à l'ESAT. Comme j'étais à la retraite et que je n'avais plus d'activité, j'ai demandé à changer d'établissement et trouver un endroit pour me reposer. Je suis donc arrivée au foyer des Réaux. Tout d'abord à la Boussole en décembre 2011 (anciennement Service d'appartement) pendant six mois. Puis j'ai intégré le foyer en 2012.

Dix ans plus tard, j'ai eu envie de faire de nouvelles connaissances. L'assistante sociale du foyer a alors entamé des recherches pour un nouvel établissement et m'a trouvé une place dans un EHPAD à Maule qui vient d'ouvrir durant l'année 2022.

Et depuis le 05 janvier 2023, je suis entrée à l'EHPAD à Maule, plus précisément au sein de l'UPHV (Unité pour Personnes Handicapées Vieillissantes). Cet établissement n'est pas loin du foyer des Réaux ce qui me permettra de revenir passer un moment avec mes anciens camarades. »

Isabelle, résidents ; Gabriel, Educateur Spécialisé ; Eva, Educatrice Spécialisée

Les portraits du mois



Les portraits du mois



Les événements



Pot de départ
d'Isabelle



Mardi 03 Janvier nous avons fêté avec tous les résidents ainsi que toutes les équipes, le pot de départ d'Isabelle.

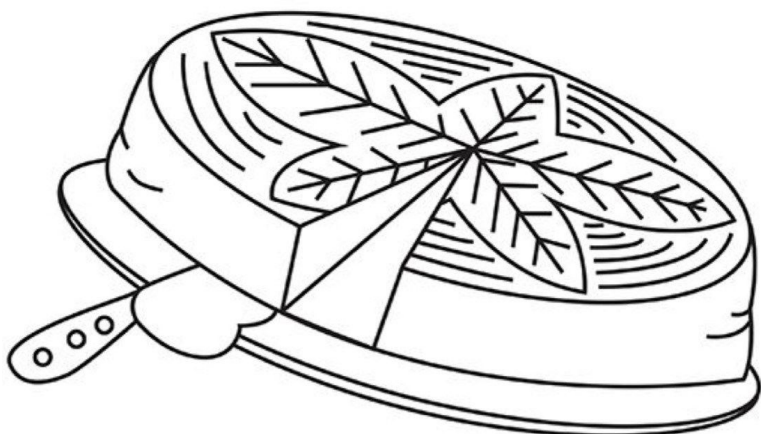
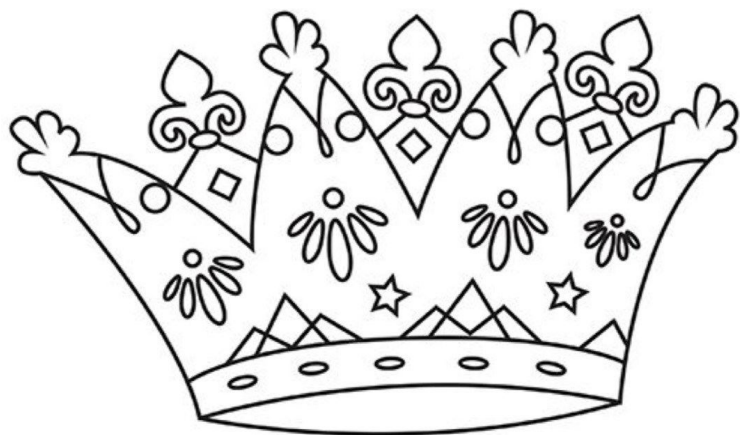
Isabelle est partie définitivement du Foyer des Réaux le Vendredi 05 Janvier.

Nous lui souhaitons le meilleur pour cette nouvelle aventure.



Les évènements

Galette des rois sur l'unité Colombe



Pour fêter la galette des rois, l'équipe Sodexo a confectionné des galettes spécialement pour les résidents.

Alexis aime l'hiver

J'aime l'hiver, surtout la neige mais je préfère l'été et sa chaleur. J'aime l'hiver parce que j'apprécie quand la neige recouvre tout, le sol, les arbres, les toits... J'espère qu'il y aura de la neige cet hiver pour pouvoir faire dans le jardin un bonhomme de neige qui s'appellerait Alexis. Je lui mettrai une écharpe et je lui donnerai mes baskets préférées pour qu'il n'ait pas froid.

Alexis, résident



L'activité poterie de Françoise avec le club poterie sur la ville de Maurepas

Les différentes étapes en poterie :

La forme :

- ◇ Travailler la terre avec ses mains
- ◇ Prendre un rouleau, étaler la terre puis la travailler pour lui donner une forme.
N'oublions pas de mettre nos initiales et le numéro du cours.
- ◇ Laisser sécher puis cuire dans le four et enfin émailler.

L'émaillage :

- ◇ Gratter avec une fourchette, l'émail, collant dans le bac
- ◇ Avec un fouet, remuer énergiquement puis avec une louche prendre l'émail et le filtrer dans une passoire au-dessus d'un bocal
- ◇ Étaler avec un gros pinceau l'émail sur le dessus du plat
- ◇ Laisser sécher et mettre une dernière fois à cuire dans le four



Françoise, résidente à la Boussole

Photos diverses

Françoise à la poterie :
Les différentes étapes



Photos diverses



Vincent est accompagné tous les mercredis soirs par un éducateur au club de musculation. Celui-ci est animé par l'association CAPSAAA au gymnase de l'aviation à Guyancourt.



Galette des rois poires et chocolat

Pour 8 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 45g de chocolat noir
- 112g d'amandes en poudre
- 75g de beurre mou + 1 noix de beurre
- 112g de sucre semoule
- 2 poires
- 3 œufs
- 1 fève et 1 couronne



Temps total : 45 min

ETAPE 1 : Epluchez les poires, coupez-les en quatre, retirez le trognon et coupez chaque quart en trois tranches.

ETAPE 2 : Faites-les dorer à feu modéré, dans une grande poêle contenant une noix de beurre fondu.

ETAPE 3 : Saupoudrez-les de 1 cuillère à soupe de sucre pour qu'elles caramélisent un peu.

ETAPE 4 : Travaillez le beurre mou au fouet électrique avec les 150g de sucre, puis ajoutez 2 œufs et les amandes en poudre. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème homogène.

ETAPE 5 : Déroulez un premier disque de pâte, en le laissant sur son papier de cuisson.

ETAPE 6 : Etalez la crème dessus, en laissant les bords libres sur 2 cm.

ETAPE 7 : Disposez par-dessus les tranches de poires et parsemez-les de chocolat grossièrement haché ; glissez la fève !

ETAPE 8 : Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau et recouvrez avec le deuxième disque de pâte ; appuyez sur les bords avec les dents d'une fourchette pour les souder.

ETAPE 9 : Badigeonnez avec le 3ème œuf battu et formez éventuellement des dessins, légèrement, avec la pointe d'un couteau.

ETAPE 10 : Faites glisser le tout sur la grille du four (préchauffé à 180°C) et faites cuire 25 à 30min.

L'agenda

AVEC LES FAMILLES:

POUR LES RÉSIDENTS:

Goûter déguisé le 23 Février 2023

Merci à nos reporters : Alexis, Isabelle, Loïc., Sylvie,
Rédacteurs : Françoise C., Mariame K., Eva K., Alexandra G.