

La Gazette de l'Hacienda

Janvier – Février 2022



*L'Hacienda vous souhaite à tous une belle année 2022 !
Remplie de bonheur, de joie et de beaucoup de nouveautés.*

Dans ce journal :

Page 2 – Les salariés et vacanciers du moment

Page 3 – Les événements à venir

Page 4 et 5 – Les moments forts passés

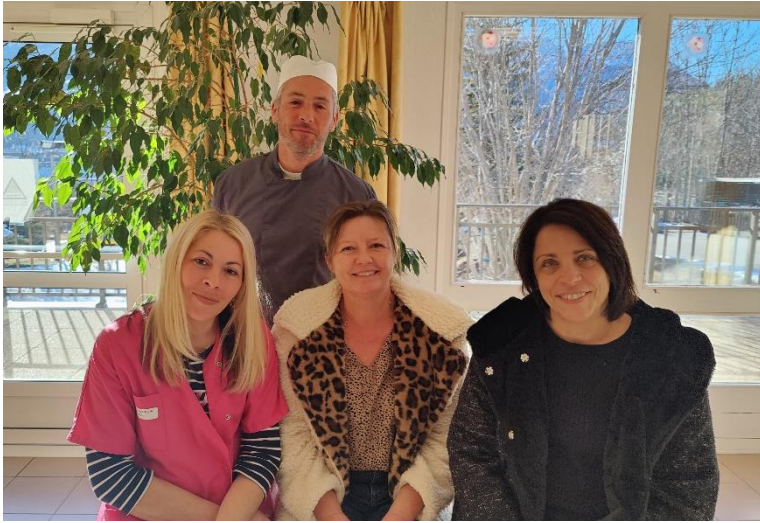
Page 6 – La recette du jour

Page 7 – Ils ont la parole ! / La météo

Page 8 – On sort de l'Hacienda / A ne pas manquer

LES SALARIES DU MOMENT

Le service hôtellerie !



En cuisine : **David**, Rémy et Nicolas

Au service/ménage (de gauche à droite): **Cornelia**, **Carole**,
Solange, **Nathalie**, Valérie, Sandrine

LES VACANCIERS



Frédéric



Giovanni



Philippe



Marysa



Pierre

Les évènements à venir



Nouvel an chinois



Anniversaires :

Magali (10/02)

Les moments forts passés



Les anniversaires de
Gilles et Jérémy !



Une fête a été
organisée où
chacun a eu son
gâteau et des
cadeaux !



Une sortie sur Gap a été
organisée avec au
programme, repas au Mc
Donald suivi d'un match de
Hockey des Rapaces de Gap !

Le 24 décembre au soir nous avons fêté Noël. Le repas était excellent et nous avons bien été gâtés ! Nous avons eu des cadeaux de la Maison des Jeunes de Barcelonnette, de l'Hacienda, des résidents et de nos familles.

Le 31 décembre nous avons fait le réveillon ! Nous nous sommes tous mis sur notre 31 pour l'occasion. Au programme, un karaoké, un concert de Piano, de la musique et un buffet ! Nous avons passé un très bon moment



Ils ont la parole !

J'aime profiter du soleil dans la salle à manger mais aussi prendre le camion et sortir en ville boire un chocolat chaud. - Bruno



Je suis content quand je bois un café en ville !
J'aime aussi faire des raquettes avec Patrick !

- Henri

Météo



En Ubaye le soleil est là ! On se demande même où est passé l'hiver. Les journées sont belles, il fait beau, il fait chaud, que demander de plus ?

La galette des rois

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.



**2 pâtes
feuilletées**

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.



**140g de poudre
d'amande**

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.



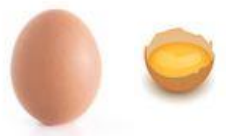
100g de sucre

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.



75g de beurre

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.



**2 œufs + 1
jaune d'œuf**

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !



1 fève

On sort de l'Hacienda L'école artistique de l'Ubaye

Tous les lundis après-midi, Rosine et Mahmoud vont, chacun à leurs tours, à l'école artistique de l'Ubaye pour chanter avec Marie, professeur de chant.

Rosine chante depuis plusieurs années et aime chanter de la variété française comme par exemple, Sacha Distel.

Mahmoud quant à lui, a commencé il y a quelques semaines mais s'y plait déjà !



A ne pas manquer



Les tables ergonomiques dans la
salle à manger !

La mise en place des supports de
communication visuelle « Roll'Up »
Mettant en avant l'engagement et la
force de l'association

