

La Gazette de l'Hacienda



*Voici la première gazette de l'Hacienda réalisée par ses Résidents !
Tous les 2 mois, un nouveau numéro sortira. Vous êtes tous invités à y participer.
Bonne lecture !*

Dans ce journal :

Page 2 – Les nouvelles arrivées et vacanciers

Page 3 – Les moments forts passés

Page 4 et 5 – Les événements à venir

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 NOUVELLES ARRIVEES



Elise
Educatrice
Spécialisée



Alexandra
Infirmière



Violeta
Animatrice
Sportive



Mélanie
Infirmière



Audrey
Secrétaire



Nathalie
Directrice

LES VACANCIERS



Les moments forts !



Le 1^{er} novembre, jour de la fête des morts, nous avons lu des contes sur la tradition mexicaine « Dia de Muertos » et regarder un film d'Halloween.



Le 4 Novembre, Mahmoud et Stéphane sont allés voir un match de foot (OM-Lazio) au Stade Vélodrome



Le mois dernier, un Loto a été organisé avec de beaux lots à gagner ! Suivi d'une raclette pour le plus grand plaisir de nos papilles !

Les évènements à venir



**Réveillon
de Noël**



**Réveillon
du nouvel an**

Avec concert de
Harpe



Karaoke

Reprise du Fauteuil-ski



Anniversaires :

Charles (12/12)

Jean-Christophe (16/12)

Gilles (24/12)

Ils ont la parole !



Je suis content de vivre à l'Hacienda ! Les paysages sont beaux ! On mange bien et on fait pleins d'activités.

Heureuse que la première Gazette sorte enfin !
En espérant que le contenu vous plaise.
N'hésitez pas à nous faire des retours !



Météo



L'hiver s'est installé en Ubaye !
La neige a enfin pointé le bout de son nez.
Malgré le froid, le soleil est là !

LA RECETTE DU JOUR

LE GATEAU AU CHOCOLAT

Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).

200g de chocolat



Dans une casserole, faites fondre le chocolat et le beurre coupé en morceaux à feu très doux.

50g de farine



Dans un saladier, ajoutez le sucre, les œufs, la farine. Mélangez.

100g de sucre



Ajoutez le mélange chocolat/beurre. Mélangez bien.

100g de beurre



Beurrez à l'aide d'une feuille de papier essuie-tout et farinez votre moule puis y versez la pâte à gâteau.

3 œufs



Faites cuire au four environ 20 minutes

Manu

On sort de l'Hacienda – Les Gais Lurons

Quand nous le pouvons, nous allons passer l'après-midi aux Gais Lurons. Nous aimons aller là-bas car c'est un moment de partage où nous pouvons jouer aux cartes, aux dominos et aux jeux de société.



Jean-Louis

A ne pas manquer



L'achat de notre nouvelle balancelle pour la salle Snoezelen !



L'Hacienda participe au projet de la maison des jeunes qui consiste à confectionner des boites de Noël qui seront distribuées aux personnes seules à Noël