

La Gazette de l'EHPAD du Pays de Brive ses deux sites



Edition n°1 Octobre 2024

Site de Malemort



Le Coin



CE MOIS CI

l'EHPAD est sous le signe d'octobre rose en solidarité envers les personnes atteintes de cancers du sein.

Les résidents ont participé à la décoration et ont confectionné des rubans mis à la disposition de tous





Le 16 Octobre
L'Association A3S nous à
offert un spectacle de
clown





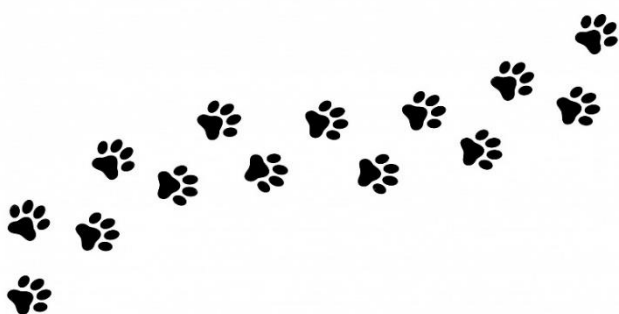
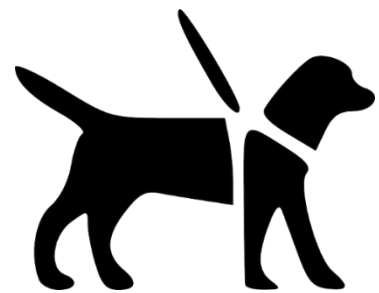
Le Jeudi 17 Octobre

**Les résidents on
confectionnés des gâteaux
que nous avons dégusté
lors de l'atelier écriture de
l'après-midi**



**L'ASSOCIATION SPORT CANIN est venu rendre
visite aux résidents.**

**Ils se sont rendus dans les chambres et dans les
petits salons des unités.**



Monsieur Delacaze est venu jouer du piano pour le plus grand plaisir de nos résidents



Des séances d'atelier équilibre animées par l'association « profession sport » pour maintenir en forme nos aînés et favoriser le maintien de leur autonomie.



**Atelier créatifs sur le thème de l'Automne,
les résidents ont participé également à la
décoration du hall d'entrée de
l'établissement**



Site de Brive

**Les mardis 1 ,8 et 15 octobre 2024
Des goûters crêpes ont été organisés
dans les unités**



Le mercredi 2 octobre 2024

Les résidents ont visité

le Moulin du Got

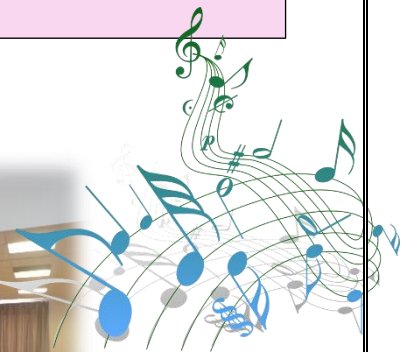
à Saint-Léonard-de-Noblat



Le mercredi 9 octobre 2024
Rencontre
intergénérationnelle avec
le centre de loisirs de Rivet
autour d'un atelier pâtisserie
et d'un goûter



Le mercredi 23 octobre 2024
Une animation musicale
« Marjolaine »
a été offerte par l'Association A3S



Le jeudi 24 octobre

**Les résidents de l'EHPAD DU PAYS DE BRIVE des
deux sites, Brive et Malemort ont visité le musée
de l'Accordéon et des Patrimoines**

à Tulle





Le Fondant au chocolat et aux Noix

Temps total: 18 min

Préparation:
10 min

Repos:
-

Cuisson:
8 min



125 g
de chocolat noir



130 g
de sucre



60 g
de farine



70 g
de cerneau de
noix



125 g
de beurre



3
oeufs

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

ÉTAPE 2

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.



ÉTAPE 3

Dans un récipient, mettre le sucre et les oeufs. Fouetter, puis y ajouter le chocolat et le beurre.

ÉTAPE 4

Mélanger la farine et les cerneaux de noix concassés ensemble et ajouter le tout à la préparation.

ÉTAPE 5

Prendre des petits moules et les beurrer, ou une plaque de plusieurs moules en silicone, puis y verser la préparation.

ÉTAPE 6

Mettre au four pendant 8 min



Petite Pâtisserie