

## L'édito



**C'est un édito spécial pour un numéro spécial ! Juste conçu pour égayer les derniers jours de l'année ! En effet, les 3 aides-soignantes de la commission s'expriment chacune leur tour, pour vous dire...mais pour vous dire quoi au fait ?**

« Un grand «Merci» !

Je vous entends souvent dire «Merci» lors des fins d'interventions. «Merci» pour s'être occupé de vous, «Merci» pour avoir remonté un col de chemise, «Merci» pour des tas de gestes et de mots que nous posons naturellement. Je voudrai vous dire «Merci» à mon tour. «Merci» pour vos accueils chaleureux, «Merci» pour votre confiance, «Merci» pour ces partages quotidiens que nous vivons ensemble, qui créent du lien dans vos vies, mais aussi et soyez-en sûr, dans les nôtres. Je vous souhaite un magnifique Noël et une année 2016 remplie de bonheurs, petits et grands. »

Armelle V. - Aide-Soignante

« Je prends à mon tour ma plume.

Comme Armelle, je tiens à vous remercier, vous, toutes les familles qui nous accueillez dans vos foyers tous les jours.

Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il neige (ça arrive!), nous sommes heureuses de vous apporter notre aide pour, j'espère, améliorer votre quotidien.

Je tiens aussi à vous adresser à tous, mes souhaits les plus sincères et les plus chaleureux pour cette nouvelle année qui va débiter.

Joyeux Noël. »

Sandra - Aide -Soignante

« Que le chemin de l'année 2016 soit parsemé d'éclat de joie, de plaisir et de bonheur.

Bonne et heureuse Année à tous et toutes. »

Marie Claude - Aide-Soignante



## Conte de Noël !

*à raconter à ses petits-enfants*

Madame SMITH est un peu triste. Cette année, elle sera seule pour Noël. Sa fille et ses petits enfants habitent trop loin d'ici.

Tant pis !

Madame SMITH va tout de même se préparer un bon petit repas !

Mais le bois est mouillé, le feu ne s'allume pas. Pour se consoler, Madame SMITH se sert un bol de lait. Le chat se précipite, il renverse le bol. Madame SMITH trébuche, elle tombe, et se tord le petit doigt.

Décidément, rien ne va !

Madame SMITH est malheureuse.

Assise dans son fauteuil, elle ferme les yeux et revoit sa fille, avec ses boucles blondes qui, toute petite, lui caressait l'oreille en lui disant tout bas : «je t'aime maman !»

Comme elle était heureuse dans ces moments là !

Madame SMITH s'endort en rêvant d'elle, si bien qu'elle n'entend pas les drôles de bruits qui résonnent brusquement chez elle.

Ca trotte, ça frotte, ça glisse, ça grince, ça chuchote...

Tout à coup, Madame SMITH ouvre les yeux.

Une bonne odeur lui chatouille le nez et elle est tout émerveillée.

Autour d'elle, c'est un vrai conte de fée : le feu crépite dans la cheminée, son manteau est reprisé, le sapin est décoré et...

Madame SMITH n'a pas le temps de comprendre ce qui s'est passé, qu'elle aperçoit alors par la fenêtre, ses tendres et chers petits enfants :

«C'est nous ! On est tous là ! Tu sais, on t'aime, Grand-Mère !»

Auteur Inconnu

**Association Santé Loire Vallée de l'Authion**

Services de Soins Infirmiers à Domicile et Équipes Spécialisée Alzheimer

**1 place Général Leclerc 49160 Longué - Tél 02 41 52 16 47 - Site internet [www.santeloire.fr](http://www.santeloire.fr)**

# Le coin des gourmands

## Les recettes de Noël

### Chapon farci au foie gras

#### Ingrédients (pour 12 personnes)

- 1 chapon (environ 3 kg)
- un peu d'huile
- une petite truffe

#### Pour la farce :

- 300 g de veau à blanquette (vous pouvez aussi mettre du porc)
- 150 g de foie gras (de préférence avec morceaux)
- 1 oeuf entier
- 6 tranches de pain brioché spécial foie gras (ou 3 tranches de pain de mie)
- sel, poivre
- un cube de bouillon de poule émietté

#### Préparation de la recette

Préparer la farce au mixer en mélangeant la viande, le pain, l'oeuf et le foie gras. Assaisonner à votre goût. Mettre la farce dans le chapon et le coudre. Préparer une huile aromatisée avec du sel, poivre, thym, laurier, et autres herbes de Provence et un peu de truffe. Mettre le reste de la truffe découpé en fines lamelles sous la peau du chapon. Enduire le chapon avec l'huile. Laisser reposer une heure pour que les parfums imprègnent bien le chapon. Mettre au four thermostat 7 pour 2 heures, en arrosant régulièrement le chapon de son jus de cuisson.

*La rédaction de la lettre info est assurée par la Commission communication composée des administrateurs Jacky Boussin & Louis Paris, du directeur Alexandre Diot, des aides-soignantes les «2» Armelle, Marie-Claude & Sandra. Crédits photos : SSIAD Vallée de l'Authion - fotolia - Chapon : Manina Hatzimichali*



### Buche de Noël facile Marmiton.org

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

#### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 oeufs
- 140 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 11 g de levure alsacienne
- 250 g de chocolat
- 200 g de beurre

#### Préparation de la recette

Battre les 4 jaunes d'oeuf, avec un verre de sucre en poudre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser. Ajouter, peu à peu, un verre de farine et un sachet de levure alsacienne. Quand c'est bien mélangé, incorporer délicatement les 4 blancs d'oeuf montés en neige ferme. Dans un moule long et plat (genre plaque à pizza), étendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, et faire cuire à four chaud (180°C - 10 à 15 minutes). Détacher et poser le gâteau sur une serviette humide. Rouler et laisser refroidir un peu. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie. Ajouter le beurre mou. Étendre le mélange sur toute la surface, et rouler le gâteau sur lui-même. Mettre le reste du mélange beurre-chocolat sur le dessus. Faire des dessins dessus avec une fourchette, et mettre au frigo pour refroidir.



### Le saviez-vous ?

On ne le trouve qu'au moment de fêtes, c'est le moment de cuisiner le chapon ! Sa chair délicate et très fondante se prête parfaitement aux repas de Noël. Souvent farci, le chapon possède une chair fine qui donne le meilleur d'elle-même grâce à une cuisson lente à une température douce. Ainsi préservé du dessèchement, le chapon cuit au four entier sera particulièrement savoureux. L'intérêt de la farce est de nourrir les chairs et de les parfumer de l'intérieur. Chapon farci au foie gras ou chapon farci aux fruits secs ou chapon farci aux poires avec une sauce aux figues, laissez parler vos papilles.

**Association Santé Loire Vallée de l'Authion**

Services de Soins Infirmiers à Domicile et Équipes Spécialisée Alzheimer

**1 place Général Leclerc 49160 Longué - Tél 02 41 52 16 47 - Site internet [www.santeloire.fr](http://www.santeloire.fr)**