

La Vie Quotidienne à L'Olivier

JUILLET 2023

UN CLASSEUR REGROUPANT TOUTES LES PUBLICATIONS INTERNET CONCERNANT LES ANIMATIONS DES RESIDENTS DE L'OLIVIER EST A VOTRE DISPOSITION DANS CHAQUE PETIT SALON DES ETAGES.



Juillet en images



Le mois de juillet a commencé par un petit atelier floral sur le thème de l'été avec François-Xavier, agent des espaces verts. Un moment simple et agréable.





EHPAD L'Olivier



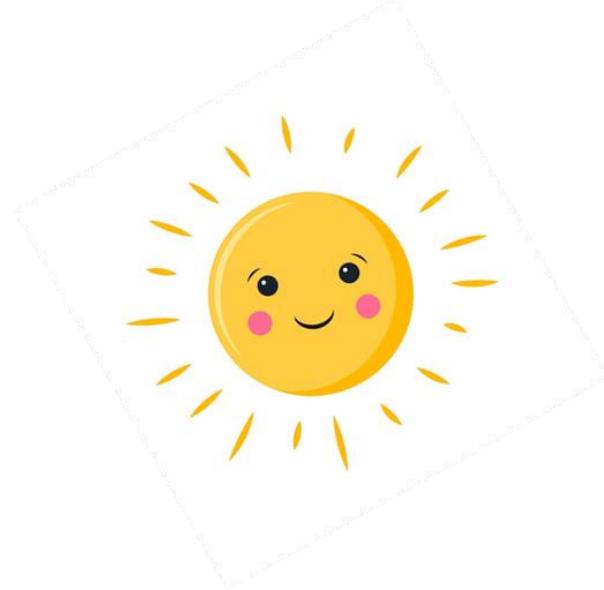
ÉTABLISSEMENT MEMBRE
D'UNE DIRECTION COMMUNE



Mercredi 12 juillet, pour la Saint Olivier, Gérard Tokarski est venu nous divertir avec son orgue de barbarie, ses chants et à la grande surprise de tous ... « Caramel », sa marionnette ! Beaucoup de rires et de détente pour tous, dans le jardin de l'EHPAD.









Le 18 juillet, quelques résidents sont allés pique-niquer au Parc des Engoulevents près d'Aizenay. Un moment d'échange avec les résidents de l'EHPAD Pierre-Martin et la rencontre de drôles d'animaux !





EHPAD L'Olivier



Vendredi 21 juillet, à la demande générale, nous avons fait un LOTO ! Chaque résident est reparti avec son petit lot : bijou, parfum, chapeau, ... Il y en a pour tous les goûts !





EHPAD L'Olivier







Ce mois ci, lors de l'atelier pâtisserie , nous avons fait des madeleines et des smoothies fraise ou pêche/abricot.





Madeleines

Ingrédients :

- 150 g de sucre
- 200 g de farine
- 2 c.à.s d'eau de fleur
d'oranger
- 8 g de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 3 œufs
- 50 g de lait

1. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8). Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux, réserver.
2. Mélanger les œufs avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter ensuite la fleur d'oranger et 40 g de lait.
4. Ajouter la farine et la levure chimique.
5. C'est ensuite le tour du beurre et le restant du lait ; laisser reposer 15 min.
6. Beurrer les moules à madeleines et verser la préparation dedans (mais pas jusqu'en haut, les madeleines vont gonfler !).
7. Enfourner à 240°C (thermostat 8), et baisser au bout de 5 min à 200°C (thermostat 6-7) ; laisser encore 10 min. Surveiller bien la cuisson !
8. Démouler dès la sortie du four.

Nota : nous avons remplacé la fleur d'oranger par du sucre vanillé et avons mis juste avant la cuisson un carré de chocolat noir dans chaque madeleine ! miam !

Le jeudi 20 juillet, nous sommes allés faire des jeux de société et jeux en bois avec le CCAS et la Bull d'R au jardin Dumaine, puis nous sommes allés faire une photo auprès du # ❤️ Luçon avec les résidents de l'EHPAD Pierre-Martin, comme la plupart des Luçonnais !



EHPAD
L'Olivier





EHPAD L'Olivier



ÉTABLISSEMENT MEMBRE
D'UNE DIRECTION COMMUNE





EHPAD L'Olivier



ÉTABLISSEMENT MEMBRE
D'UNE DIRECTION COMMUNE



Ce mois-ci, pour les anniversaires, nous avons organisé un karaoké.

EHPAD
L'Olivier











Vendée

**EHPAD
L'Olivier**



ÉTABLISSEMENT MEMBRE
D'UNE DIRECTION COMMUNE

Citation du mois d'août :

QUAND ON JETTE DES PETITS
RAYONS DE BONHEUR DANS LA VIE
D'AUTRUI, L'ÉCLAT FINIT TOUJOURS
PAR REJAILLIR SUR SOI

LOUIS FORTIN