

LA GAZETTE

a.bc.dom services



Edition Janvier 2023



ACTUALITES A.BC.DOM

Bonjour,

Toute l'équipe A.BC.DOM vous remercie pour la confiance que vous lui avez accordée en 2022 et vous souhaite une excellente **année 2023** !



Notre service animation a eu le plaisir d'organiser un **goûter de Noël** dans la magnifique salle de la MFR de Charentay le 16 décembre 2022.

Encore un moment magique de partage... Encore des étoiles dans les yeux...

La magie de l'intergénérationnel ! Avec les enfants de la micro-crèche de « Pour 2 Mains ».



ACTIVITÉS

Sortie au cinéma et décoration
du Sapin de Noël.



PROMENADE

Petite promenade hivernale au jardin des
cinq sens.



RECETTE BÛCHE DE NOËL

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

1. Séparer les blancs des jaunes d'oeufs.
2. Fouetter les jaunes d'oeuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.
3. Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.
4. Monter les blancs d'oeuf en neige puis les incorporer délicatement au mélange
5. Préchauffer le four à 180°C. Etaler la pâte dans un moule long et plat recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.
6. Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.



7. A la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.
8. Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie et lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.
9. Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.
10. Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus et faire prendre au réfrigérateur.

ANNIVERSAIRE DU MOIS



Ce mois-ci nous avons souhaité un **joyeux anniversaire** à Malai, Ophélie et Angélique.

SUDOKU

1			4		8			3
6	9	3				8	4	5
		9	5		6	1		
2								8
		1	7		3	2		
7	6	5				3	2	1
4			1		2			7

www.fortissimots.com

CHALLENGE : MOTS INCONNUS

1. Cédule

Autrefois, petit morceau de papier sur lequel on écrivait quelque chose pour servir de mémoire.

Mise en situation : Je vais l'écrire sur ma cédule pour ne pas l'oublier.

2. Lantiponner

Lantiponner, mot familier signifiant perdre son temps en discours inutiles, tergiverser

Mise en situation : Arrêtez un peu de lantiponner !