



# Hopla'




## JUIN 2023

Chaque mois, découvrez à travers cette brève, la vie des résidents et de l'établissement.

### Sommaire

I. Monique, Ma recette de la choucroute ! .....	1
II. Le Quizz de Roland.....	1
III. Retours sur les dernières activités et calendrier des manifestations à venir .....	2
IV. Anniversaires et état civil.....	2

### I. Monique, Ma recette de la choucroute !

Ingrédients pour 4 personnes :	<u>Recette</u> <u>Préparation 30 minutes, cuisson 2h</u>	<u>Les conseils</u> <u>de Monique</u>
½ Palette ou 1 collet fumé 150g de lard frais 150g de lard fumé 1 oignon Clous de girofle 2 Gousses d'ail 1 Kg de chou à choucroute 1 Verre d'eau 1 Verre de vin d'Alsace 1 petite cuillère de carvi 6 baies de genièvre 8 pommes de terre 2 saucisses montbéliardes 2à 3 Cl à soupe d'huile	<u>La veille :</u> * Piquer le lard frais avec de l'ail, saler et poivrer  <u>Le matin même :</u> * Faire cuire le collet fumé ou la palette * Prendre la moitié du chou, le laver 1x et le faire cuire dans l'huile avec le lard frais et le lard fumé * Rajouter ensuite le reste de chou et avec un verre d'eau et laisser cuire pendant 1h à 1h30 * Vérifier la cuisson du lard en le piquant * Ajouter les baies de genièvre et le carvi * Sortir le lard cuit et le remplacer par le collet ou la palette * Mettre 1 bon verre de vin d'Alsace * Rajouter le jus de cuisson du lard de la veille  <u>30 minutes avant de servir :</u> Rajouter les pommes de terre, le lard et les saucisses juste avant de servir	Conserver le jus de cuisson   A feu doux et bien surveiller la cuisson comme le lait sur le feu.  Le carvi aide à la digestion Permet de finir la cuisson ou de réchauffer Ne pas prendre un vin sucré Vous verrez ça rajoute du goût  Ne pas cuire les saucisses montbéliardes avec car la graisse s'ajoute à la choucroute

### II. Le Quizz de Roland

Retrouvez chaque mois les questions de Roland !



#### 1. Qu'est-ce qu'un cuniculiculteur ?

- A. Un éleveur de lapin domestique      B. Un collectionneur de casseroles      C. Un passionné de motoculteur

#### 2. Combien pèse une abeille ?

- A. 0.01g      B. 0.1g      C. 10g

#### 3. Quel est le plus haut sommet d'Amérique du nord ?

- A. Le mont Logan      B. Le mont Denali      C. Le Mont Whitney

### III. Retours sur les dernières activités et calendrier des manifestations à venir



Cérémonie d'accueil des nouveaux résidents avec la direction le 24 05 2023



Soirée pétanque et barbecue le 16 05 2023



Fête de la médiathèque le 03 06 2023

#### A venir :

**Dimanche 11 06 23 :** Célébration de la fête Dieu et verre de l'amitié avec les paroissiens

**Lundi 12 06 23 :** Barbecue dans le parc

**Mardi 13 06 23 :** Fête musicale avec Antonio

**Jeudi 15 06 23 :** Spectacle de l'humoriste Anne la Belge

**Lundi 19 06 23 :** Après-midi bricolage

**Mardi 20 06 23 :** Portes ouvertes au PASA à 14h et sortie fête de la musique en soirée

**Mercredi 21 06 23 :** Formation Troubles du comportement à 14h et soirée pétanque

**Vendredi 23 06 23 :** Concert de la Concordia à 20h

**Samedi 24 06 23 :** Stamtish

**Lundi 03 07 23 :** Barbecue dans le parc

**Jeudi 06 07 23 :** Fête d'été de l'établissement  
Sans oublier les lundis après-midis avec les enfants des copains d'abord et la bibliothèque de Roland les jeudis pairs.

### IV. Anniversaires et état civil

#### Joyeux anniversaire

#### Rubrique réservée aux abonnés

Mais sachez que 482 bougies seront soufflées d'ici le 10 juillet 2023.



Une pensée pour celles et ceux qui nous quittés

Bienvenue aux nouveaux arrivants.

Une cérémonie d'accueil aura lieu le 24 05 2023



Rubrique réservée aux abonnés

Rubrique réservée aux abonnés



**Voici les réponses du Quizz de Roland :** 1. A ; 2. B ; 3. C. Le saviez-vous, l'abeille est capable de porter la moitié de son poids lors de chacun de ses voyages (20 trajets/ jour).

**Roland, Najoua et Jérémy vous donnent rendez-vous le 10 juillet 2023 pour découvrir les randonnées de Laurent S.**