

LA GAZETTE d'A.B.C.DOM

ASTUCE MÉNAGE

⇒ Le détachage avant lavage

TÂCHE	TRAITEMENT
Graisse et huile	Saupoudrer de blanc d'Espagne, d'argile ou de terre de Sommières
Transpiration	Frotter avec de l'eau vinaigrée jusqu'à disparition OU de l'alcool dénaturé à 70°
Rouge à lèvres	Alcool dénaturé à 70° OU mélange d'eau oxygénée + cristaux de soude
Fruits en général	Traitement immédiat à l'eau bouillante OU essayer le jus de citron ou l'eau vinaigrée
Fruits rouges	Tremper dans de l'eau tiède, savonner, ne pas rincer et étendre au soleil
œuf	Jamais d'eau chaude, frotter avec de l'eau oxygénée ou une solution de percarbonate

« Prendre des années n'est pas très grave, car chaque âge a ses plaisirs et ses bonheurs »
-Jean-Paul Belmondo-



ACTUALITÉS

Chères familles,
A.BC.DOM SERVICES Entreprise certifiée CAP HANDEO !
Nous avons le plaisir de vous annoncer qu'après audit (16 octobre 2020) et avis des Comités Nationaux de Suivi, le Conseil d'Administration Handéo a décidé de nous accorder la certification Cap'Handéo Services à la personne.



L'accompagnement dans la bienveillance aide nos bénéficiaires à se réaliser et se découvrir des dons d'artiste.

Voyez par vous-mêmes !

Ils nous l'ont démontré tout ce mois de décembre en réalisant de jolies décorations pour égayer ce Noël particulier.

Et pour finir, nous vous souhaitons une heureuse année, pleins de joies et de sérénité et surtout bien meilleure que cette dernière passée.

Nous vous retrouverons dans le prochain numéro en février.

GALETTE DES ROIS (ET DES REINES AUSSI)

Pour 6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées
- 140 gr de poudre d'amandes
- 100 gr de sucre fin
- 2 œufs
- 75 gr de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

Préparation :

- Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette
- Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou
- Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève
- Recouvrir avec la 2^{ème} pâte feuilletée, en collant bien les bords
- Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf
- Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7), vérifier régulièrement la cuisson



CRÉATION COURONNES DE NOËL



CRÉATION DE DÉCORATIONS DE NOËL

