

LA GAZETTE d'A.BC.DOM

ASTUCE MÉNAGE

⇒ CRÈME À RÉCURER

Matériel : Flacon de 500mL, entonnoir, cuillère à soupe (CS)

Ingrédients : bicarbonate de soude, savon liquide neutre ou liquide vaisselle écologique ou saponines, HE (citron, pin, menthe...), eau, sel fin.

Recette :

- Remplir le flacon à moitié de bicarbonate de soude grâce à l'entonnoir
- Ajouter 1/5 à 1/4 de sel fin de cuisine
- 1 CS de savon neutre liquide
- 15 à 20 gouttes d'HE (Huiles essentielles)
- Remplir d'eau et agiter doucement

Utilisation : très important d'agiter avant chaque utilisation.

Attention : cette recette ne s'utilise pas sur les surface fragiles comme les plaques vitrocéramiques à cause du sel fin de cuisine à l'intérieur.

ACTUALITÉS

Chères familles,

L'annonce d'un second confinement a été très compliqué pour tout le monde. Lors du premier confinement, nous avons annulé toutes les heures d'animations et nous passions seulement par demi-heure pour éviter le maximum de contact trop long avec nos bénéficiaires.

Cependant, nous avons vu que cela avait été très compliqué et nous ne voulions pas refaire la même chose pour ce second confinement. Alors, nous avons maintenu exactement les mêmes interventions, les mêmes passages et les mêmes heures d'animations que si nous n'étions pas dans une phase de confinement, pour maintenir ce lien social.

A.BC.DOM s'engage à former en continu les professionnels de terrain sur le savoir être en fonction de l'évolution des besoins de chacun, pour les personnes âgées ou dépendantes vivant à domicile et de créer du lien social. L'objectif est donc de développer et faire connaître nos pratiques socialement exemplaires et innovantes dans l'accompagnement des personnes âgées grâce aux formations comme Ergonomie et manutention, aide à la toilette, PSC1 (gestes de premiers secours), connaissances des handicaps et encore pleins d'autres.... Ces formations ont été maintenues pour la plupart malgré le confinement.

Au mois prochain, pour le quatrième numéro de la gazette et découvrir les décorations de Noël confectionnées par nos bénéficiaires !

Crumble aux pommes

(car les pommes sont des fruits d'automne) :

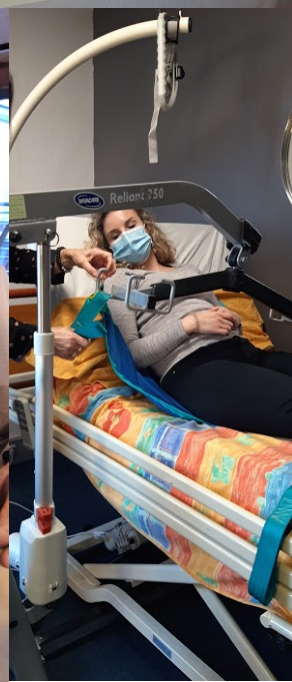
- 1kg de pomme
- 150 gr de farine
- 75 gr de beurre + noisette pour beurrer le plat
- 250 gr de sucre semoule
- 1 cuillère à café de cannelle

Préparation :

- Préchauffer votre four thermostat 8
- Éplucher, épépiner et couper les pommes en gros morceaux. Les faire réduire à feu fort 2 min, puis à feu doux pendant 7 à 8 min en rajoutant une cuillère d'eau.
- Mélanger les pommes cuites avec 125 gr de sucre et ½ cuillère de cannelle.
- Prendre du beurre mou et incorporer le reste du sucre et de la cannelle afin d'obtenir un sable grossier.
- Mettre le mélange pomme/sucre/cannelle au fond du plat et répartir le sable grossier que vous avez obtenu
- Cuire 25 min



**«MANGER UNE POMME
CHAQUE MATIN CHASSE LE
MÉDECIN »
Proverbe Français**



**VOUS ÊTES SATISFAIT
DES PRESTATIONS ?
ALORS N'HÉSITÉS PAS À
DONNER VOTRE AVIS
SUR GOOGLE**

