

BLAGUES

Deux citrouilles veulent fêter l'Halloween :

- Je n'ai vraiment pas d'idées pour mon déguisement.
- Creuse-toi la tête !

-Qu'est-ce qu'un fantôme demande à un autre fantôme ?

Réponse : Est-ce que tu crois aux humains ?



Dracula soupe au restaurant. Le serveur lui demande :

- Je vous apporte le menu, monsieur ?
- Donnez-moi plutôt la liste de vos clients.

Quels sont les bateaux préférés des vampires ?

Réponse : Les vaisseaux sanguins



A vos coloriages !



Sommaire :

Editorial p1

Rétrospective

Quizz rentrée p 2

Nouveaux lieux p 3

Point jardin p 4

La cuisine de Jeanne p 5

Halloween p 6

Olympiades p 7

EDITORIAL : Avez-vous passé un bel été 2024 ? Le mois de septembre nous réserve encore quelques beaux jours mais fin de l'été rime avec rentrée.

Voici un an que la gazette a été créée ! Qu'en pensez-vous ? Confiez-nous tout !

Rétrospective :

Pour rappel la France a gagné 64 médailles aux Jeux Olympiques au total, dont 16 médailles d'or.



QUIZZ DE RENTREE :

- 1) Quelle était votre matière préférée ?
a) Histoire 
b) Anglais 
c) Arts plastiques 
- 2) Quelle matière n'aimiez-vous pas ?
a) Maths 
b) Français 
c) Musique 
- 3) Est-ce que la rentrée est un événement ...
a) Stressant 
b) Amusant on retrouve les copains 
- 4) Cet été...
a) Je suis parti(e) en vacances avec deux valises. 
b) J'ai préparé mes fournitures 
c) J'ai fait la fête 
- 5) C'est la rentrée !
a) Je vais chez le coiffeur ! 
b) Je mets mon nouveau jean 
c) J'en ai rien à cirer. 
- 6) Premier cours :
a) Je suis celui/celle qui dépanne des copies doubles 
b) Je suis celui/celle qui réclame des copies doubles 
c) Ni l'un ni l'autre. J'ai un cahier ! 



Résultats :

-  Je suis marginal, J'adore Kurt Cobain !
-  Je suis féminine, lolita en jupe.
-  Je suis populaire dans un groupe apprécié de tous.

LES OLYMPIADES : HDJ CONTRE CATTP

Tous les ans ont lieu les olympiades. Quelques entraînements ont été prévus en amont.



Le jour J, le stress monte un peu, nous étions environ 40 joueurs. Les différentes activités proposées cette année furent le baby-foot, le corn hole, le tir basket, les fléchettes, le tir à l'arc et le mölkky. C'était un vendredi et il a fait très beau. En début d'après-midi, les moutons ont été tondus. L'hdj l'a emporté avec 13 points tandis que le CATTP a marqué 8 points. Des gaufres ont été proposées à tous les participants ainsi qu'une médaille pour chacun d'entre eux.

La coupe reste à l'hdj cette année !



HALLOWEEN

L'histoire d'Halloween

Les Celtes, vivant dans l'actuelle Irlande et au nord de la France, célébraient cette fête pour marquer la fin de l'été et le début de l'hiver. Elle s'appelait Samain ce qui veut dire « fin de l'été ». Le 31 octobre célébrait la fin de l'année dans le calendrier celte.

Cette nuit était considérée comme le moment où le voile entre les morts et les vivants était le plus fin.

Les celtes croyaient que l'esprit des morts revenait ce soir-là. Des feux étaient allumés pour éloigner les esprits et protéger les vivants.

Elle est célébrée en France depuis la fin des années 90 alors armez-vous d'un seau et sortez votre plus beau déguisement !

Quelques idées de comédie horifique à visionner pour Halloween :

- Bienvenue à Zombieland
- Casper
- Dark shadows
- Le manoir hanté et les 99 fantômes
- Sleepy Hollow
- Beetlejuice
- Hotel Transylvanie
- Gremlins
- La famille Adams



Trick or treat : des bonbons ou un sort

NOUVEAUX LIEUX

Cafétéria

Dans le but de vous faire connaître la cafétéria, nous avons interviewé Sonia qui tient la cafétéria. Après notre échange, voici ce qui en est ressorti. La cafétéria est ouverte du lundi au jeudi de 13h30 à 17 heures et le vendredi entre 8h30 et 12h.



Sonia est aidée de deux patients au cours de la semaine.

La cafétéria existe depuis les années 80.

Les produits qui se vendent le plus, sont les sachets de bonbons et le café.

La cafétéria permet de « partager un moment convivial autour d'un café ». C'est nouveau ! Le vendredi matin il y a de la salade de fruits et du jus de fruits. Sonia se sent satisfaite car elle a « pas mal d'échanges avec les patients. » Les glaces sont aussi une nouveauté de l'été dernier.

Bulle de bien-être

La bulle de bien-être est récente, elle existe depuis janvier 2024. Les patients de l'HDJ peuvent prendre rendez-vous tous les jours de la semaine de 13h15 à 14h. Patricia propose de nombreux soins : massage du dos, tête, pied, pédiluve, capiluve, soins du visage, épilation menton, aisselles, demijambe, pose manicure, pédicure... Elle est aidée de Nadège qui fait l'épilation des sourcils. Les soins les plus demandés sont les massages du dos et de la tête, capiluve, soin du visage et épilation. Le tarif des soins est bas pour rentrer dans le budget des patients et les prix sont abordables pour tous. La prise de rendez-vous s'effectue le jour même ou pendant la semaine.



Exemple de prestations :

Pose de vernis, 50 centimes

Massage dos, 2 euros

Epilation sourcils, 1 euro

POINT JARDIN OCTOBRE

Ce que vous pouvez récolter : pommes, poires, châtaignes, noix

Ce que vous pouvez planter : pois, fèves, rhubarbe, ails, échalotte, oignons, arbres fruitiers, fraisiers, framboisiers etc.

Pour les fleurs à planter : potées d'anémone du japon, asters, bruyères d'automne, chrysanthèmes, cyclamens...

Quant à la récolte de l'hôpital de jour : framboises, rhubarbe, pommes, tomates, courgettes, potimarrons.



Potées d'anémones du Japon



Jardin Nerval, octobre 2024

LA CUISINE DE JEANNE

Pumpkin Pie « américaine »

Ingrédients pour 8 personnes

- 1 pâte brisée
- 500 g de purée de citrouille
- 3 gros œufs
- 250 g de sucre vergeoise
- 20 g de féculle de maïs
- 1 pincée de sel
- 1 demie cuillère à café de cannelle moulue
- 1 demie cuillère à café de gingembre moulu
- 1 quart de cuillère à café de noix de muscade moulue
- Un huitième de cuillère à café de clou de girofle
- 240 ml de crème liquide fouettée en chantilly
- 60 ml de lait



Préchauffer le four à 220°C. Foncer un moule à tarte de la pâte brisée en gardant le papier sulfurisé. Faire cuire le fond de tarte pendant 10 minutes recouvert de billes d'argiles. Au bout de ce temps retirer les billes et le papier, continuer la cuisson pendant 5 minutes, retirer du four et réserver. Préparer la garniture, préchauffer le four à 190°C. Dans un saladier mélanger ensemble la purée de citrouille, les œufs et le sucre vergeoise. Ajouter la féculle de maïs, le sel, les épices, la crème montée en chantilly et le lait. Bien mélanger. Verser la garniture dans le fond de tarte cuite à blanc. Enfourner pendant 35 à 40 minutes, vous pouvez couvrir les bords à mi-cuisson s'ils commencent à trop doré. Transférer sur une grille de refroidissement et laisser refroidir pendant au moins 3 heures. Servir seul ou accompagné de chantilly.