Les Anecdotes

Octobre 2021

n°33

Le dossier

Les dons de l'automne

Dans ce numéro :

L'édito 2
Quoi faire en Octobre ? 3
Le dossier du mois 3

RÉSIDENCE Les Marais

Copie gratuite

L'édito

Mesdames, Messieurs,

L'automne, malheureusement, c'est bien sûr le déclin du beau temps, les jours qui raccourcissent, et les vacances qui sont bel et bien terminées. Mais ce sont aussi les campagnes qui se parent de couleurs somptueuses, et de drôle de mets qu'on retrouve chaque année avec beaucoup de plaisir et de réconfort. C'est ce que nous vous proposons de développer dans notre dossier ce mois-ci, avec en prime une recette surprenante !

Du côté de la résidence, l'équipe est à nouveau au complet ! Sur le plan sanitaire, est proposée en ce moment une troisième dose aux résidents qui le souhaitent. Les projets continuent d'avancer, et nous espérons pouvoir bientôt vous en montrer certains.

En attendant, nous vous souhaitons une très bonne lecture, et à très bientôt.

Prenez soin de vous !

Le comité de rédaction

Quoi faire en Octobre ?

Chaque lundi :	Lecture du journal avec Sarah
Chaque mardi :	Le Zoom Actu
Un mercredi sur deux :	Comité des Anecdotes
Les derniers jeudis :	Les Anniversaires du mois

“ C’est de saison ”

Mercredi 13 :	Atelier chocolat
Vendredi 22 :	Atelier des mots avec Virginie Durand
Samedi 30 :	Promenade dans le bourg
Dimanche 31 :	Fête d’Halloween

Le dossier du mois

Vous les aurez reconnues, les châtaignes représentent incontestablement *la* saveur de l’automne. On les faisait griller au feu de bois, à l’aide d’une harassoire, ou encore bouillir dans de l’eau ou du lait. On les mange seules, comme des gourmandises, mais on peut aussi en faire un accompagnement efficace pour la volaille, en poêlée ou en farce, ou tout autre plat de saison.

Les pommes sont évidemment un autre fruit phare de la saison, surtout dans nos campagnes ! Qu’on les croque crues, ou qu’on les déguste cuites en tarte sucrée ou en accompagnement d’un plat salé, qu’on les fasse compoter ou qu’on les fasse fermenter, on en tire à boire et à manger pour tous les gouts et toutes les humeurs !

La cueillette des champignons électrise petits et grands C”est la promesse d’une aventure, mais aussi la crainte du spécimen vénéneux ! Une fois qu’on a été bien précautionneux, qu’on a fait valider nos trouvailles par un expert, quelle récompense ! Poêlé à la persillade, en omelette, en salade, en feuilleté, sauté avec des pâtes ou en accompagnement, quel régal !

La courge fait partie de ces légumes qui rendent les campagnes si flamboyantes, avec leurs belles couleurs d’automne. Elles sont très utiles, en déco ou en plat.
En soupe, poêlée, farcie, mais aussi en confiture… Et oui ! Epluchez la, épépinez-la, coupez-la en morceaux, et laissez-la macérer tout une nuit avec des abricots secs. Une fois fait, ajoutez du sucre et faites chauffer.
Vous nous en direz des nouvelles !