



troisième édition
septembre-décembre 2024

SOMMAIRE

Sommaire	P2
Chers amis lecteurs	P3
Nos anniversaires	P4
Le coin des gourmands	P5
Le 7ème art	P6
Les Fagotins	P7
La journée porte ouverte des pompiers	P8
Euro space center	P9-P10
Le Barbecue de Domitille	P11
La nuit de l'obscurité	P12-P13
Foire à 1 euro	P14
Karaoké	P15
Le planétarium	P16
Le resto de fin d'année	P17-P18
Page des sports	P19-P20
Divertissements	P21
Dessins à colorier	P22



Chers amis lecteurs

Nous voici en cette fin d'année avec la dernière édition 2024. Celle-ci regroupera les quatre derniers mois de l'année.

Merci de nous avoir suivi tout le long.

Les résidents ainsi que toute l'équipe éducative de la Maison de Domitille vous souhaitent d'ores et déjà de très belles fêtes de fin d'année pleines d'amour, qu'elles soient riches en rires et en bienveillance, que la nouvelle année 2025 déborde de bonheur, de belles surprises et surtout de bonne santé, que tous ces vœux deviennent réalité et perdurent tout au long de l'année.

Joyeuses Fêtes

Nos anniversaires



Happy Birthday



Ornella

David

sebastien

Rudy



Le Coin des Gourmands

Une petite *bûche roulée au chocolat* pour vous faire saliver en cette période de fêtes de fin d'année.

Ingédients pour 10 personnes :

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 80 g de farine
- 40 g de poudre de noisette
- 250 g de chocolat noir
- 250 g de crème liquide (35% matière grasse)
- 50 g de beurre



La recette:

Ganache : Faites fondre le chocolat au bain-marie. Parallèlement, faites chauffer la crème liquide. Versez la crème liquide sur le chocolat, en 3 fois, en mélangeant bien après chaque ajout.

Ajoutez le beurre en morceaux et mélangez pour le faire fondre. Laissez refroidir et réservez au réfrigérateur en mélangeant de temps en temps. La ganache est prête quand elle a la consistance d'une pâte à tartiner.

Biscuit roulé :

Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Fouettez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation. Pour être sûr de ne pas les casser, ajoutez-les en 3 fois : d'abord une petite partie que vous allez un peu malmener pour détendre la pâte, ensuite le reste en deux fois en y allant plus doucement, toujours avec le fouet.

Ajoutez ensuite la farine et la poudre de noisette tamisées. Incorporez-les délicatement, encore une fois avec le fouet. Versez la pâte sur une plaque de cuisson rectangulaire, recouverte de papier cuisson, ou dans un moule plat. Lissez avec une spatule et enfournez 10 minutes à 180°C.

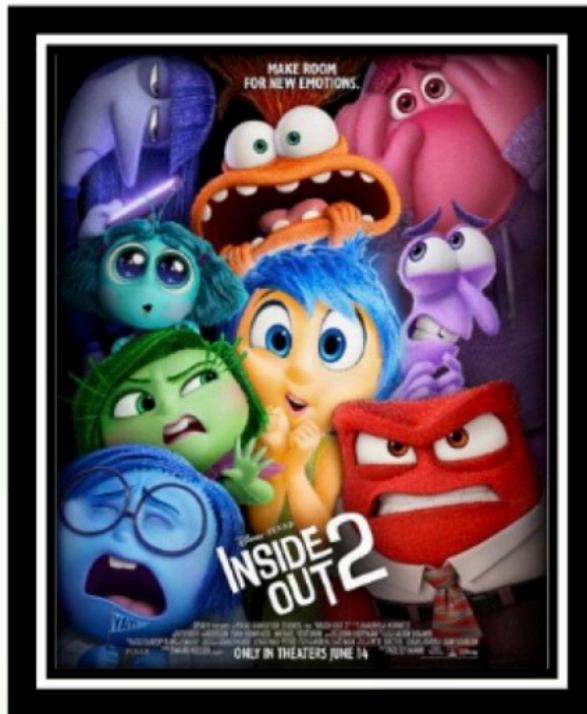
Dès la sortie du four, retournez la plaque sur un torchon humide. Roulez tout de suite le gâteau dans le torchon et laissez refroidir une dizaine de minutes.

Quand la ganache a bien refroidi, déroulez le biscuit et recouvrez-le de ganache. Roulez le biscuit et recouvrez ensuite le tout de ganache au chocolat en vous aidant d'une spatule.

Bon Appétit!



LE 7^{ÈME} ART



Nous sommes allés au cinéma regarder
« Vice-Versa 2 ».

Dans ce 2ème volet, Riley a grandi c'est une adolescente maintenant. Et qui dit adolescence dit nouvelles émotions !!!

Dans ce chamboulement émotionnel, Joie, Tristesse, Colère, Peur et Dégoût, qui ont longtemps mené les opérations avec succès, ne savent pas trop comment se sentir lorsqu'Anxiété, Envie, Ennui et Embarras font leur apparition.

Un film rempli d'émotions à partager en famille.

Le *Fagotin* *Asbl*

Centre écopédagogique rural



La journée porte ouverte des pompiers



Comme chaque année nous avons pu profiter de la journée porte ouverte des pompiers à Malmedy.

Un moment ON FIRE et rempli de chouettes découvertes.



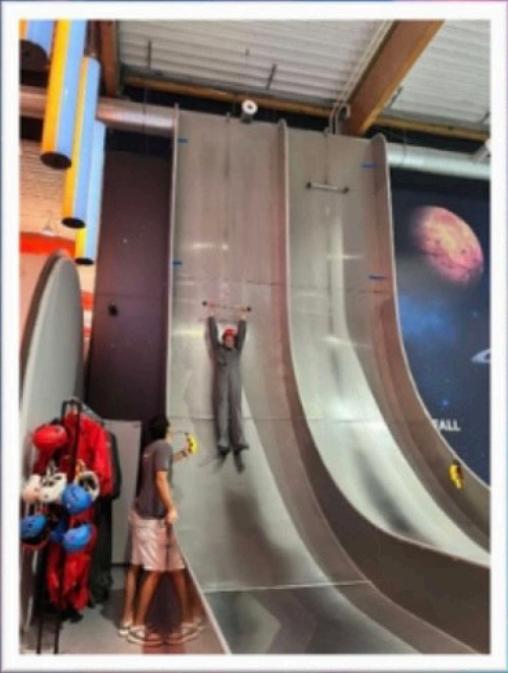
EURO SPACE CENTER



Nous avons apparemment des astronautes en herbe chez nous !

Certains de nos résidents ont pu profiter d'une journée riche en émotion à l'euro space center, ils ont notamment participé à une simulation de marche sur la lune grâce à la réalité virtuelle.





Le barbecue de Domitille



Pensez-vous que l'on a choisi le seul jour de pluie de la semaine pour notre barbecue annuel ?



Bien sûr que OUI !
sinon il y aurait eu un goût de trop peu



Mais nous avons toujours le soleil dans le cœur à Domitille et ça c'est le plus important.



La nuit de l'obscurité



Le samedi 12 octobre nous avons pu participer aux festivités de la nuit de l'obscurité se tenant au signal de Botrange. La nuit de l'obscurité vise à sensibiliser les personnes à l'impact de la pollution lumineuse sur la faune et la flore de nos régions.



Nous avons eu l'occasion de partager un moment avec Monsieur Vander Heyden spécialiste des chauve souris.

Lors de son spectacle et de notre discussion nous avons notamment appris qu'une des espèces de chauve souris, la desmodontinae est l'animal qui se rapproche le plus des vampires car elle se nourrit de sang sur les animaux comme les vaches .

Nous avons pu déguster un bon chocolat chaud et profiter d'un chouette concert du groupe Overtones !

FOIRE À 1 EURO



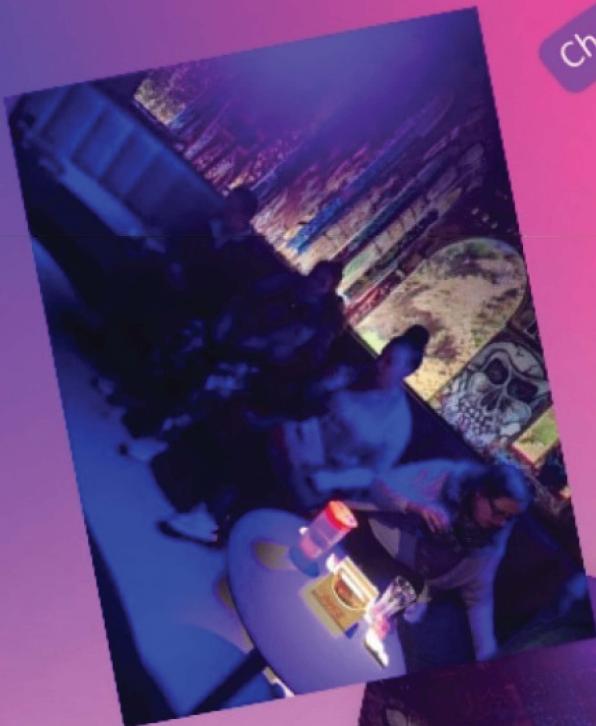
Des sensations fortes à n'en plus finir,
c'est à Huy que ça se passe !



De la pêche aux canards aux autos tamponneuse
en passant par les manèges à sensation ,
tout le monde s'est régale à la foire..!

Karaoke

Chez nous la musique c'est une histoire d'amour avec un grand A



Nos supers stars donnent de la voix et on adore ça !
Et toi tu es plutôt team Céline ou Garou ?

planetarium



**Pour continuer sur notre conquête de l'espace et des étoiles,
nous nous sommes rendus au planétarium.**

**Une chouette escapade à Bruxelles où nous n'avons pas manqué d'aller voir
notre
emblème national, l'Atomium.**



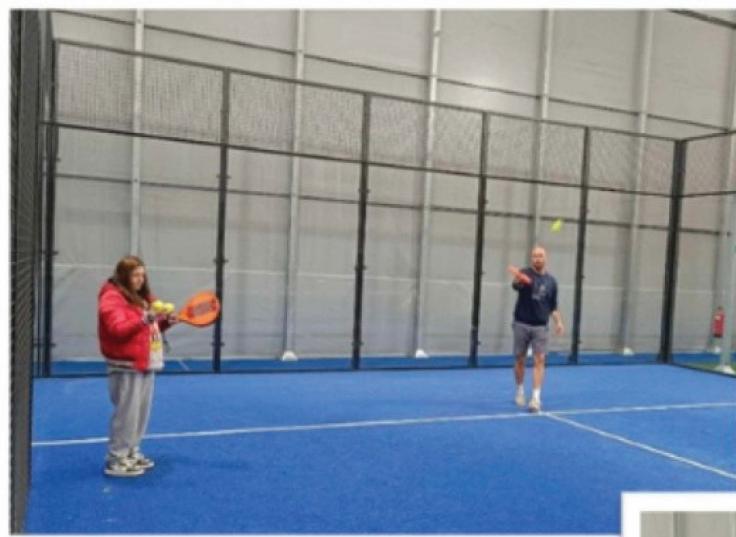
Resto de fin d'année

C'est Noël à Domitille, nous nous sommes tous réunis ce 19 décembre pour manger un bout au restaurant chinois et nous échanger quelques cadeaux.





Page des sports



Toujours aussi appliqués, nous ne ratons aucun entraînement au paddle.

Bientôt chez les pros ?



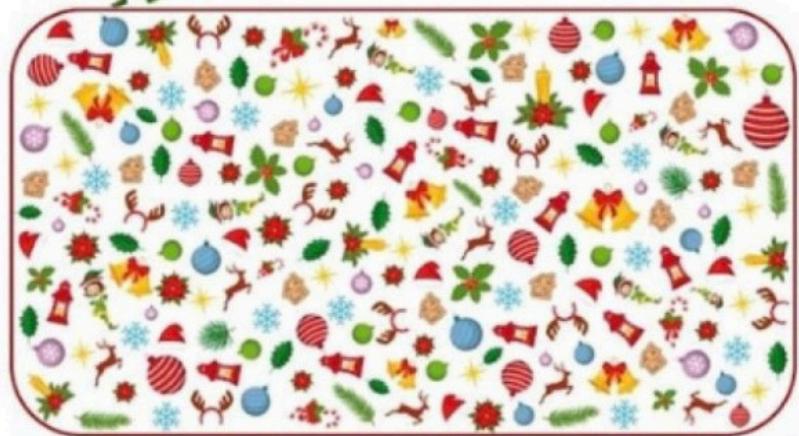
Une chose est sûre,
une vraie passion est née chez
nos sportifs.



Divertissements



Cherche & trouve



5

10

6

Noël

7

2

8

