

# VISITE A CORDES SUR CIEL

Après un arrêt à Labruguière, nous avons pris la route de Cordes, plus on avançait sur la route, plus il pleuvait ... quand nous sommes arrivés, nous avons eu le plaisir de voir le soleil ... ouf !!!

Nous avons été bien reçus par l'animateur de la Maison de Retraite de Cordes, costaud avec une jolie barbichette.

Après le repas nous sommes redescendus prendre le petit train qui nous attendait. Il nous a monté jusqu'à la porte .... Où nous avons dû gravir 150 mètres de rue pavée ... promenade digestive !

Nous avons visité le musée du sucre et du chocolat : dans les vitrines, il y avait des sculptures en sucre soufflé et en chocolat représentant : un bouquet floral, un petit train ... « Dommage qu'on ne puisse pas les lécher !!! ». « C'était très beau »

Avec Mr T nous sommes allés voir le panorama qui est magnifique.

**Une sortie très bien mais tout de même un peu fatigante !!**

Mmes V et A.



## Les Journées du Refuge

Sur notre stand Développement Durable ont été mis à la vente :

- La confiture de trognons de pommes
- Les coussins de noyaux de cerises
- Les enveloppes confectionnées à partir de revues
- Les couronnes de Noël à partir de rouleaux de papier hygiénique
- Le tube de l'aven confectionné à partir de rouleaux de papier hygiénique

*Les autres créations des résidents en vente dans les différents stands : les portes aiguilles, les coussins brodés décoration de porte, les ballotins tricotés contenant de la lavande, les bracelets et colliers en perles, les sapins de l'aven, les portes serviettes, les chaussons de lits, les bottes de Noël brodées, les confitures diverses, les bavoirs brodés ...  
Voilà des stands bien garnis par les petites mains créatrices des résidents qui travaillent tout au long de l'année à leur rythme.*

# LES MEMOIRES DU REFUGE

Septembre Octobre 2013

## HUM ! LES CONFITURES !!!

Ces deux mois ont été la suite des préparations de confiture, avec la tomate verte, la prune ... la compote de trognons de pommes et de poires.

Effectivement, nous avons passé l'été à cuisiner des confitures en profitant des fruits de saisons : brugnons, pêches, fraises du jardin, melons ...

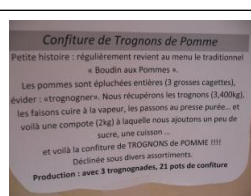
« On a trié les fraises et lavé la menthe pour mettre le tout au sucre et faire mijoter ... quelle bonne odeur !!! »

« On a « plumé » les pêches le matin, on les a mises au sucre avec de la vanille et du jus de citron ; l'après-midi, on a touillé pendant une bonne heure et ensuite chaud, chaud la mise en pot ! »

Mr Pujol et Mme Corbière.

« Nous avons trié les brugnons et les melons, les avons coupés en petits morceaux, les avons mis au sucre. Nos deux hommes, Mrs Bonniou et Pujol, se sont occupés de la cuisson et les femmes ont mis la confiture en pot. »

Mme Corbière



## ATELIERS CUISINE EN TOUT GENRE

Préparation des différents pique-niques de l'été, tri du tilleul ...

« La cuisine j'apprécie car je le faisais avant et j'en garde une certaine nostalgie. (Mr Grimal)

J'apprécie qu'on le fasse, ça me permet de voir avec les autres comment ils font,

d'échanger. (Mme Corbière) Ça me plaît de préparer. (Mlle Pichery)»

