

INSTITUTION DE
LAVIGNY



Agir pour la vie

Ensemble...

DÉCEMBRE 2022

JANVIER 2023

BULLETIN D'INFORMATION - n°184

P. 3-7

Retours en images

P. 8

Recette des fêtes





Tout particulièrement durant cette période des fêtes, il est essentiel de prendre le temps de vivre, d'échanger et de communiquer entre nous.

Même si la pandémie de Coronavirus n'est pas encore totalement derrière nous et que l'épidémie de grippe saisonnière fait son apparition, nous souhaitons ramener de la vie, de la joie et des fêtes pour rythmer le quotidien des personnes qui vivent ou travaillent dans l'Institution.

Des reflets de quelques-unes des dernières fêtes et manifestations sont rassemblés dans ce numéro de fin d'année de notre bulletin. Comme vous le constaterez, ces derniers mois ont été riches en rencontres.

J'en profite pour remercier chaleureusement toutes les personnes qui œuvrent à la bonne marche de l'Institution pour leur engagement, leur soutien, leur aide et leur bonne humeur tout au long de l'année.

Je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année et une belle année 2023 !
Du bonheur, la santé et quelques gestes barrières pour la préserver au mieux

Thierry Siegrist
Directeur général



Retour en images

Halloween, le 31 octobre 2022

Un après-midi spécial Halloween organisé par le département hébergement socio-éducatif



Repas de soutien, le 3 novembre 2022

Plus de 130 personnes présentes pour ce premier repas de soutien après 3 années de CoVID. Un grand merci à toute l'équipe logistique !



Journée Oser les Métiers, JOM22, le 10 novembre 2022

Dans le cadre de la JOM22, l'Institution a eu le plaisir d'accueillir 30 enfants de collaborateurs pour une journée découverte des métiers des différents départements.



Marché de l'Avent, le 25 novembre 2022

Des magnifiques créations des ateliers 4 saisons et Eventail ont été proposées pour ce marché de l'Avent.



Retour en images

Journée de la vaccination contre la grippe, le 25 novembre 2022



Visite de St-Nicolas, le 6 décembre 2022

St-Nicolas nous a rendu visite sur la place Eventail. Une occasion de découvrir la crèche créée par l'équipe d'animation.



Retour en images

Fête de Noël à Morges, le 16 décembre 2022

L'occasion d'un beau moment de partage !



Fête de Noël à Lavigny, le 17 décembre 2022

Une reprise des festivités pour le plaisir de toutes et tous !



Retour en images



Fête de Noël à Plein Soleil, le 18 décembre 2022

Retrouvailles festives et en musique !



RECETTE DES FÊTES

MOLOTOF

(DESSERT PORTUGAIS PROPOSÉE PAR UNE APPRENTIE
DU FORUM DE LA PASSERELLE)



INGRÉDIENTS

8 PORTIONS

Pour l'appareil :

- 8 oeufs
- 12 c. à soupe de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe de caramel liquide

Pour le moule :

- 3 c. à soupe de caramel liquide
- beurre à discrétion

LA RECETTE

- Graisser un moule à cheminée avec du beurre.
 - Séparer les blancs des jaunes.
 - Battre les blancs en neige bien ferme avec une pincée de sel fin.
 - Ajouter aux blancs déjà en neige les 12 cuillères de sucre (une par une) sans arrêter de battre.
 - Battre continuellement jusqu'à que cela devienne une meringue bien crémeuse.
 - Rajouter une cuillère à soupe de caramel liquide et battre encore (au total on doit battre pendant environ 15 minutes).
 - Disposer les blancs battus dans le moule avec une grosse cuillère et lisser bien à chaque à chaque cuillerée.
 - Tasser les blancs en tapotant le moule sur le plan de travail.
 - Préchauffer le four à 160 degrés et faire cuire 12 a 15 minutes environ.
 - Ouvrir un petit peu la porte du four mais ne pas sortir le Molotof.
 - Laisser le Molotof jusqu'à que ce soit complètement froid (faire de préférence la veille et le laisser dans le four à refroidir toute la nuit).
- Démouler sur un plat creux pour pouvoir ajouter la crème d'œufs par dessus.

CRÈME D'ŒUFS : LA RECETTE

- Mettre une casserole avec l'eau, le sucre et le zeste de citron à feu moyen.
- Remuer et laisser bouillir environ 5 minutes.
- Retirer du feu, enlever le zeste de citron et laisser refroidir un peu.
- Battre les jaunes d'œuf avec une fourchette et les rajouter au mélange de sucre.
- Remettre à feu doux et remuer constamment jusqu'à ébullition.
- Enlever du feu et continuer à remuer jusqu'à ce que cela devienne une crème bien onctueuse.
- Mettre au frigidaire et laisser refroidir complètement.
- Disposer la crème d'œufs sur le molotof au moment de servir et décorer avec les amandes effilées ou des pépites de sucre.