



LE CAKE DE GERMAINE

(bénévole à l'AMADPA depuis mars 1998)
Son cake fait le régal des invités aux goûters de
l'association et du personnel administratif.



Juin 2015 ... le bulletin

LE MOT DU PRESIDENT

Chères adhérentes, Chères amies,
Chers adhérents, chers amis,

Les adhérents de l'AMADPA se sont réunis le 30 mai dernier, tout d'abord en Assemblée Générale Annuelle pour statuer sur les comptes de l'année 2014, puis en Assemblée Générale Extraordinaire pour délibérer sur diverses modifications à apporter aux statuts de l'association. Les rapports moral et financier ainsi que les modifications des statuts ont été approuvés à l'unanimité.

Vous trouverez, ci-inclus, les comptes rendus de ces deux assemblées.

Si j'avais attiré votre attention l'an passé sur un résultat déficitaire de 1,40 %, je dois vous préciser que, pour 2014, c'est un résultat excédentaire de 2,6 %.

L'AMADPA persiste dans le développement durable et vient d'acquérir un deuxième véhicule électrique, une ION de chez PEUGEOT. Ce type de véhicule correspond parfaitement aux besoins spécifiques de nos services dont le personnel circule beaucoup en ville et sur de courtes distances.

Je tiens tout particulièrement à remercier le personnel, tant administratif qu'intervenant à domicile, des services d'aide et de soins pour son dévouement et son assiduité auprès de nos anciens.

Cordialement,



Avec devouement et sincérité

Daniel FOUCAMBERT

Ingédients :

- 250 gr. de farine
 - 190 gr. de beurre
 - 3 œufs
 - 10gr. de sucre en poudre
 - 3/4 d'un paquet de levure
 - 1/2 verre environ de rhum
 - 200 gr. de cerises confites
 - 175 gr. de raisins secs
 - un feu d'angelique
- et un moule à cake



- Faire macérer les raisins secs dans le rhum pendant plusieurs heures
- Couper les cerises en 2 et l'angelique en petits morceaux
- Faire fondre le beurre dans le moule de cuisson
- Mélanger les œufs et le sucre
- Incorporer le beurre fondu petit à petit
- Ajouter la farine, une pincée de sel et la levure
- Fariner légèrement les fruits confits et les raisins
- Bien mélanger le tout et mettre dans le moule
- Enfourner Thermo 5 (180°) pendant 10 mn et Thermo 4 (120°) pendant 40 mn environ
- Un couteau plongé dans le gâteau doit ressortir sec - le cake est cuit, sinon prolonger la cuisson
- Laisser refroidir le cake avant de le couper

Le Ministère des Affaires Sociales a créé un site internet, très bien fait et complet, à l'usage des personnes âgées (<http://www.pour-les-personnes-agees.gouv.fr/vivre-domicile/etre-aide-domicile>). Nous vous en reproduisons ci-après quelques pages et invitons, ceux qui sont « connectés », à se rendre sur ce site.

