

Petit Journal de Janvier 2020



Le chien de l'Association Câlinsoins, un Bouvier Bernois
qui nous a rendu visite le 17 Janvier 2020

Résidence La Thésauque

Nouveaux arrivants

Nous souhaitons la bienvenue à

Mme PACH Marie-Louise

qui a rejoint la résidence ce mois-ci.
Nous espérons qu'elle se plaise parmi nous.

Hommage

Mme TCHAO

nous a quitté ce mois-ci,
nous adressons toutes nos condoléances à ses proches.

Quoi de neuf ?

Depuis mi-Décembre 2019, l'Association France Alzheimer est présente sur la résidence pour former les familles à la maladie d'Alzheimer.

Ainsi, les 17 décembre 2019 et 17 Janvier 2020, les familles ont été invitées à un goûter convivial où s'est tenu un débat sur « l'entrée en EHPAD et le projet de vie du résident ».

Les familles ont pu s'exprimer sur la question et discuter avec les professionnels de la résidence et l'intervenante Michèle CONDOURET (géronto-psychologue).

Les prochaines dates de formation seront :

→ le **vendredi 31 Janvier 2020** de 14h à 17h

→ le **vendredi 14 février 2020** de 14h à 17h

Puis le **vendredi 10 avril 2020** aura lieu la réunion de suivi post formation.

Les recettes de la psychomotricienne

Le 27 Janvier 2020, quelques résidents ont participé au repas thérapeutique. Ils se sont cuisinés un repas, qu'ils ont ensuite partagé. Voici les recettes pour vous mettre l'eau à la bouche !

Tarte au reblochon et jambon

Ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte brisée	1 reblochon entier
3 tranches de jambon blanc	3 œufs entiers
20cl crème fraîche	1 pincée de noix de muscade
sel, poivre	

Préparation :

Préchauffez le four à 210°C.

Étalez la pâte au fond du moule où vous aurez mis un papier cuisson. Puis piquez le fond.

Coupez le jambon en petits carrés. Enlevez la croûte du reblochon et découpez-le en petits morceaux. Répartissez le jambon et le reblochon sur la pâte.

Battez les œufs avec la crème fraîche et la noix de muscade. Salez, poivrez. Versez la préparation sur le jambon et le reblochon.

Enfournez pour 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Gâteau aux pommes et aux noix

Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 pommes
- 100 g de noix
- 2 œufs
- 150 g de beurre fondu
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel

INGRÉDIENTS :

Préchauffez le four à 180°C.

Épluchez les pommes. Coupez-les en cubes. Hachez les noix.

Mélangez les autres ingrédients au fouet, puis ajoutez délicatement les pommes et les noix à la pâte.

Mettez du papier cuisson dans un moule à cake.

Versez la pâte dedans. Faites cuire 1 heure.

Démoulez quand le gâteau est froid.



**Ludivine notre
psychomotricienne**

Évènements et festivités

Gôûter de l'épiphanie

Le Mardi 14 Janvier 2020, nous avons préparés les galettes frangipane pour déguster le lendemain. Les résidents ont mis la main à la pâte.

Le Mercredi 15 Janvier 2020, les galettes étaient prêtes et tout le monde était au rendez-vous, à 15h, en salle à manger pour manger un morceau de galette briochée ou frangipane, accompagnée d'un verre de cidre évidemment !

Cartes vœux Enfants ALAE

« Que c'est beau ! », « Que c'est gentil ! »

Tels étaient, la plus part du temps, les réactions des résidents lors de la transmission de leur carte de vœux réalisée par l'un des enfants de l'école primaire de Nailloux. En effet, ces derniers ont écrit, avec leur maîtresse, un joli texte pour souhaiter les vœux aux résidents. Certains d'entre eux se présentaient, d'autres posaient plein de questions.

Toutes les cartes étaient très attentionnées et les résidents ont pris à cœur d'y répondre. Cela permettra dans un second temps d'élaborer une grande carte décorée pour les classes qui ont participé.



1ère sortie au restaurant de l'année

Ça y est le top départ est lancé !!!

Chaque mois nous emmènerons un groupe de résidents au restaurant Le Pastel à Nailloux pour profiter d'un repas dans une belle véranda lumineuse et pour se régaler de mets qu'ils auront choisis.

Ce Mardi 28 Janvier 2020 à midi, tous étaient prêts pour déguster une salade de gésier ou de hareng aux pommes de terre, un cassoulet ou une saucisse de Toulouse avec frites, puis une croustade ou un chocolat liégeois. Un vrai plaisir !



Les Anniversaires du mois

Mme Cayla, Mme Del Col, Mlle Da Silva, Mme Zadikian, Mme Baille, M Pinel, Mme Passerieu, Mlle Berges, Mme Hedin, Mme Despeyrous, Mme Roux et Mme Cuevas

Avec la participation de « Raphaël Cordero », nous avons passé un bel après-midi, doux, au son de la guitare et des airs d'autrefois.



Raphaël CORBERO
notre intervenant musical,
et Véro notre animatrice

Cinéma

Le lundi 6 janvier, les résidents ont regardé « Les Mystères de Paris ». Un film de cape et d'épée avec le grand Jean MARAIS. Une après midi pleine d'actions, de rebondissements et surtout d'amour et de romance...

Loto

Faîtes vos jeux, rien ne va plus !!

Les résidents ont testé leur chance le mardi 21 au loto.

Mais tous ont gagné une après midi de bonne humeur !

Le secteur des Pastels

En cette fin d'année 2019, nous avons investi dans une machine de découpe pour activités manuelles.

Les résidents ont ainsi pu l'utiliser dès Janvier 2020 afin de confectionner des cartes, des ornements pour tableaux décoratifs...

Les ateliers lecture plaisent toujours autant.

Soit les résidents lisent de petits textes, des nouvelles, des articles de journaux. Soit la soignante qui anime l'atelier leur lit les fables de la fontaine, des documentaires, des recettes de cuisine...

Animations pour Février 2020

Lundi 3

→ Atelier scrapbooking avec Jennifer à 10h30

Mardi 4

→ Messe Catholique à 15h en Salle à manger

Mercredi 5

→ Visite des enfants du Centre de loisirs de Nailloux à 14h30

Jeudi 6

→ Courses au Carrefour de Nailloux à 10h30

Vendredi 7

→ Atelier contes avec Kadija à 15h

→ Accordéoniste dans les chambres et salons (1^{er} étage et Pastels) à 15h

Lundi 10

→ Mots croisés à 15h

Mardi 11

→ Ateliers cuisine à 10h30 et 15h : préparation des crêpes

Mercredi 12

→ Atelier cuisine à 10h30

→ Goûter de la Chandeleur à 15h30

Vendredi 14

→ Sortie à la bibliothèque de Nailloux à 15h

Lundi 17

→ Repas thérapeutique avec Ludivine à partir de 10h30

Mardi 18

→ Sortie au restaurant Le Pastel à midi

Mercredi 19

→ Courses au Carrefour de Nailloux à 14h30

Vendredi 21

→ Visite des chiens et rongeurs de l'Association « Câlines-soins » de 15h à 16h (Salons RDC + Pastels)

Mardi 25

→ Gymnastique avec les enfants du Relais d'Assistante Maternelle (RAM) de Nailloux, par la psychomotricienne. En Salle d'animation à 10h.

Mercredi 26

→ Spectacle des Anniversaires du mois avec « Dimitri et Arnaud » à 15h



Hummm les crêpes de la Chandeleur ... patience !!!

Repas à thème des cuistos

Le Lundi 20 Janvier 2020, le personnel de cuisine à concocter un repas sur le thème du Nouvel An chinois.

Les résidents ont ainsi pu déguster :

Une salade nems
avec des carottes, du soja et des cacahuètes

Un porc au caramel
Du riz cantonnais

Une salade d'ananas et litchi

Un vrai régal, nous étions transportés au pays du soleil levant !

La page des bénévoles

Nous sommes ravis d'accueillir depuis ce mois de Janvier 2020, une jeune bénévole : **Jennifer**.

Elle habite Nailloux et est venue nous proposer ses services. Elle est dynamique et souriante, et adore le contact avec autrui.

Ainsi, une fois par semaine depuis le 20 Janvier 2020, elle anime un atelier de scrapbooking.

Quésaco ?

Si on traduisait « scrapbooking », cela donnerait créacollage ou collimage.

Il s'agit d'un loisirs créatif consistant à introduire des photos dans un décor en fonction d'un thème. Cela permet ainsi de les mettre en valeur par une présentation originale. On peut aussi décorer de jolies cartes pour offrir.

