

# CLIN D'ŒIL DE LA ROSE DES VENTS

---

EHPAD de QUIBERON

Novembre – Décembre 2017



## A NOS NOUVEAUX RESIDENTS



**Mme DELENCLOS**  
Marceline



**Mme LEBIDEAU**  
Antoinette



**Mme JOUANNO**  
Germaine

## LA CITATION DU MOIS

*La vie est un défi à relever, un bonheur à mériter, une aventure à tenter*

*Citation de Mère Térésa*

Comité de rédaction du journal interne : Mesdames Marguerite BEC BOULATOFF, Odile BELLOUARD, Marie Claire PEZZIN, Josette TRAVERS (résidentes), Sandrine EON, Roseline KERGOZIEN, Johanne LAVOQUER, Julie RODET, salariées de l'EHPAD et Monsieur Michel D'HAENE Directeur de l'EHPAD.

**Vous avez la possibilité de revoir l'ensemble de nos journaux internes sur notre site internet à l'adresse suivante : <http://maison-de-retraite-de-quiberon.fr>**

# LA SEMAINE BLEUE DU 2 AU 8 OCTOBRE

INVITATION DU FOYER LOGEMENT DE QUIBERON



LE JEU DU « LABYRINTHE »



LE JEU DU « CHAMBOULE TOUT »



LE JEU DE QUILLES

# Semaine bleue. Une animation jeux à l'Ehpad



Dans le cadre de la Semaine bleue « Faire société », l'Ehpad a invité le Foyer-logements pour un après-midi placé sous le signe des jeux. Quinze résidents de l'Ehpad, sept du Foyer-logements, les animatrices des deux établissements, deux assistantes sociales et une bénévole de La Croix-Rouge, ont encadré cinq équipes qui ont participé pendant deux heures, aux différents jeux, chamboule-tout, jeu de quilles, le labyrinthe, le jeu des anneaux, la cible et le trou qui monte. Les festivités se sont terminées autour d'un goûter.

# INVITATION A L'EHPAD DE LA TRINITE SUR MER POUR UN APRES-MIDI JEUX DE SOCIETE



JEUX DES DOMINOS



JEUX DE BELOTE



JEUX DE L'OIE

LA SEMAINE GOÛT DU 9 AU 15 OCTOBRE

# DEGUSTATION DE CONFITURES ET DE COMPOTES



# DECOUVERTE DES CURCUBITACES

INTERVENTION FAITE PAR BERNARD LE CUISINIER  
LE VENDREDI 13 OCTOBRE 2017



DIFFERENTS CURCUBITACES (le Potiron, le potimarron, la courge butternut, la citrouille)  
ET RAISINS





**DEGUSTATION DE 4 SORTES DE RAISINS  
(LE CHASSELAS, LE MUSCAT, L'ITALIA, LE RIBOL)**



# ANNIVERSAIRE

## NOVEMBRE 2017

Vendredi 10 : Mme Marie-Louise

LE MEILLEUR

Vendredi 17 : Mme Odette MOREAU

Dimanche 19 : Mme Suzanne NEVO

Mardi 21 : Mr Jean-François LE GARREC

Jeudi 23 : Mr Jean MARTIN

Jeudi 23 : Mme Elise HOTCHEN

Lundi 27 : Mr Pierre MAUPLOT

Mardi 28 : Mme Edith RIVIER

## DECEMBRE 2017

Vendredi 1 : Mme PEZIN Simmone

Dimanche 10 : Mme Renée LIOTTA

Mardi 12 : Mme Madeleine PIVETEAU

Vendredi 22 : Mme Marie-Louise MONTRAISSIN

Vendredi 22 : Mme Fernande L'HONNEN

Samedi 23 : Mme Thérèse NOURY

# *Pensée pour....*

**Madame Andrée DUFOUR**

**Madame Alice CAPPE**

**Madame Michelle ANNEBICQUE**

qui nous ont quittés...



# CALENDRIER

## Les évènements à retenir

### Novembre

**Le 8** : Groupe d'accordéonistes diatonique. Association Korolerien Ar Scorv de Lorient.

**Le 16** : Club du Grand large : Jeux de société et belote.

**Le 17** : Repas à thème sur invitation : galettes et crêpes faites par un cuisinier.

### Décembre

**Le 4** : Ecole privée, 21 enfants du CE1 viennent pour décorer les sapins de Noël + goûter.

**Le 6** : Spectacle de Noël des enfants du personnel avec en représentation :  
« Drôle de Noël pour un clown ».

**Le 14** : Noël des résidents avec comme représentation « Nanou » et son pianiste.

**Le 21** : Association chorale « La clé des chants » de Quiberon.

# LA RECETTE DU MOIS

## *Velouté de potiron*

**TEMPS DE PREPARATION : 20 minutes**

**TEMPS DE CUISSON : 45 à 60 minutes**

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

300gr de musquée de Provence

1 Butternut

200gr de potiron

4 pommes de terre

40cl de crème fraîche à 30% de MG

50 cl de lait

20 cl d'eau

Sel, poivre

### Préparation de la recette :

Peler le musqué de Provence, le butternut et le potiron, ôter les graines et couper en morceaux les légumes ainsi que les pommes de terres épluchés.

Dans un faitout, ajouter un peu d'eau (pour éviter que les légumes ne brûlent dans le fond si on met que du lait) tous les légumes et le lait.

Laissez mijoter tranquillement pendant 45 à 60 mm en remuant de temps en temps.

Une fois cuit, mixer le tout, assaisonner et ajouter la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement si besoin.

# **BON APPETIT!**

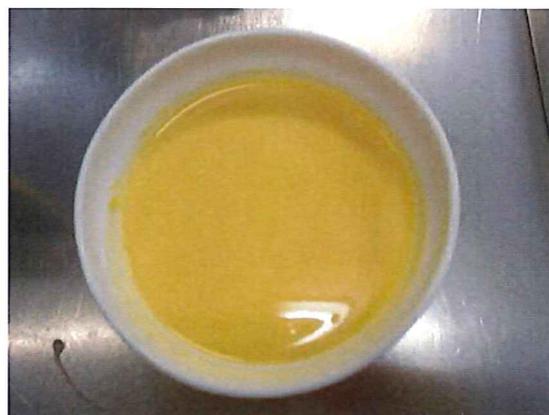
## ATELIER CUISINE POUR PREPARER LE VELOUTE DE POTIRON



PREPARATION DE CUBES POUR LE VELOUTE



VELOUTE DE POTIRON

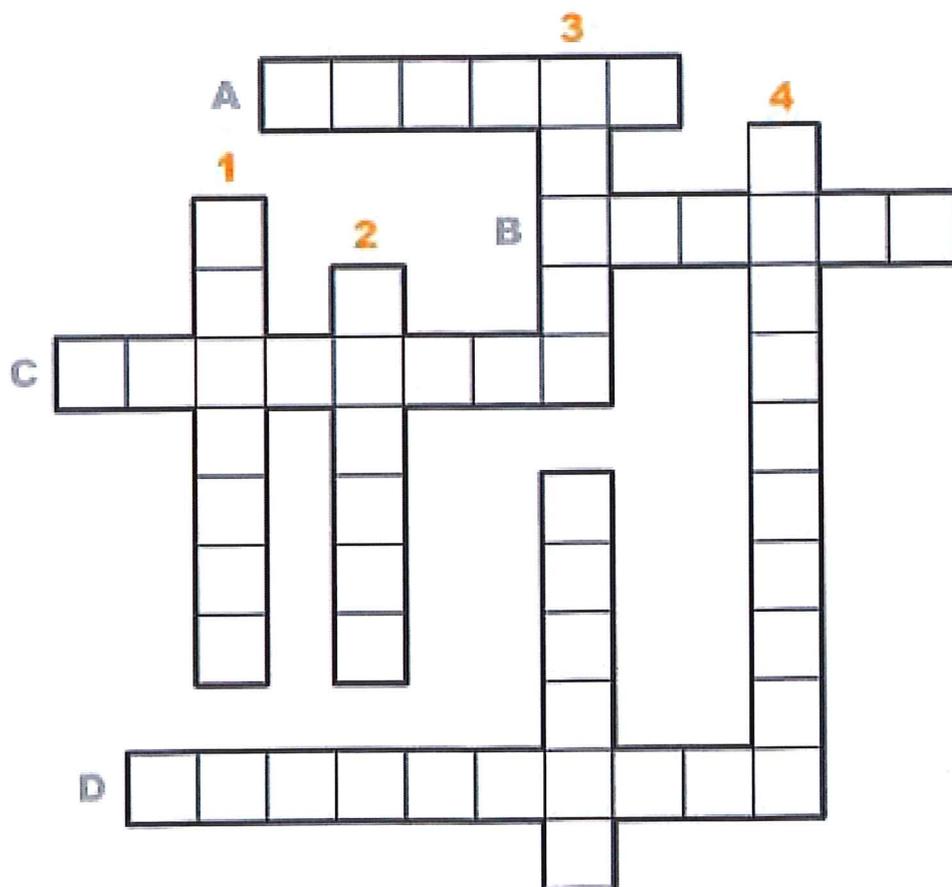
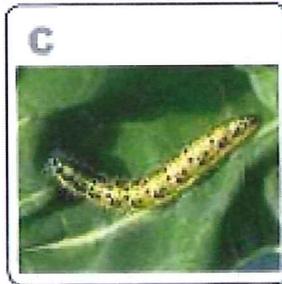
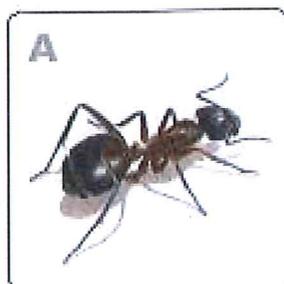


# LES JEUX

*Réponses du précédent numéro :*

# DOMI-MOTS

## PETITES BÊTES AU JARDIN



*Retrouvez les réponses dans notre prochaine édition...*

## ARTICLES DE JOURNAUX SUR L'EHPAD

### Maison de retraite. En avant la musique !



Mercredi après-midi, il y avait de l'ambiance dans la salle d'animation de la maison de retraite. Une belle journée où une trentaine de pensionnaires de l'Ehpad (Établissement pour personnes âgées dépendantes) ont assisté à un concert de l'association Korollerien Ar Skorv de Lanester, qui vient régulièrement et bénévolement proposer et faire écouter ses airs d'accordéon diatonique accompagnant les chants de marins. Si tous les pensionnaires ont repris en chœur les différentes chansons, quelques-uns se sont lancés dans la danse pour le plus grand plaisir de l'assemblée. Petit café et goûter ont récompensé l'ensemble des participants.