

# CLIN D'ŒIL DE LA ROSE DES VENTS

---

EHPAD de QUIBERON

Janvier – Février - Mars 2019



## LA CITATION DU MOIS

*« S'il est une chose que nous pouvons apprendre de la Vierge Marie, c'est bien la  
tendresse »*

*Mère Térésa*

Comité de rédaction du journal interne : Sandrine EON, Roseline KERGOZIEN, Magali Mary, Florence Richard 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>***

## **A NOS NOUVEAUX RESIDENTS**



**Mme HAUTIER**  
Jacqueline



**Mr BRAZIDEC**  
Henri



**Mme THOMAS-EGRAZ**  
Denise



**Mme CHEMINEAU**  
Madeleine



**Mme DACQUAY**  
Mireille



**Mme LE BACQUER**  
Odette



**Mme LE GURUN**  
Odette



**Mme MICHEL**  
Monique



**Mme CHAMBRIN**  
Huguette



**Mme LE BARON**  
Christiane



**Mme LE CAVIL**  
Aimée



**Mme HENRIO**  
Lisette

# VISITE CROIX ROUGE

## REMISE DES CADEAUX AUX RESIDENTS

### DANS LE CADRE DU PARTENARIAT



Voir article du Télégramme en fin de journal

# HISTOIRE DE MOTS

## CONTES ET LEGENDES



L'association « Histoires de mots » accompagne une fois par mois les résidents pour leur conter des histoires et des légendes, avec une guitare ou un banjo, au gré des intervenants. Cet échange plait et les personnes viennent nombreuses.



# NOEL DES ENFANTS DU PERSONNEL



Voir article du Télégramme en fin de journal

# NOEL DES RESIDENTS



Voir article du Télégramme en fin de journal

# JOYEUX ANNIVERSAIRE



## JANVIER 2019

Mardi 1 : Monsieur DUVAL Pierre

Jeudi 10 : Madame COSSIC Renée

Mercredi 2 : Madame RIO Denise

Jeudi 17 : Madame LE BIDEAU Antoinette

Samedi 26: Madame LE MORVAN Germaine

## FEVRIER 2019

Vendredi 1 : Madame COIC Marie Antoinette

Mercredi 6 : Madame KERMORVAN Madeleine

Lundi 4 : Madame KERMOVANT Yvonne

Dimanche 10 : Madame DEMAREST Mélanie

Mercredi 6 : Madame THOMAS Helene

Jeudi 28 : Madame DACQUAY Mireille

## MARS 2019

Jeudi 14 : DELENCLOS Marceline

Mardi 26 : Madame AUPETIT Marie Louise

# *Pensée pour....*

**Madame LE CLANCHE Germaine**

**Madame HAUTIER Jacqueline**

**Madame HUET Marcelle**

**Monsieur MOYSAN René**

**Monsieur LE GOFF Michel**

**Madame ROYER Jeannine**

**Monsieur LECOMTE Bernard**

**Madame LECOMTE Andrée**

**Madame CONSTANT Marthe**

**Monsieur LE BAIL Vincent**

**Monsieur MADEC Paul**

qui nous ont quittés...



# CALENDRIER

## Les évènements à retenir

### Janvier

**Le Lundi 07** : « Histoire de mots », Conteurs.

**Le Vendredi 11** : Commission d'animation des résidents.

**Le jeudi 17** : Invitation galettes des rois pour les familles et bénévoles.

**Le lundi 21** : Ecriture de poèmes avec Christiane.

**Le mardi 29** : Commission d'animation.

**Le Jeudi 31** : Repas galettes/crêpes au salon des fleurs, sur invitation.

### Février

**Le jeudi 7** : Atelier cuisine avec les 3èmes prépa pro du collège Beg Er Vil

**Le Lundi 11** : « Histoire de mots », Conteurs.

**Le jeudi 14** : Démarrage du « Graff » dans la salle d'animation avec les jeunes de l'espace jeunesse de QUIBERON.

**Le jeudi 21** : Commission des menus des résidents.

**Le lundi 25** : Ecriture de poèmes avec Christiane.

**Le jeudi 28** : « La Ria vous chante », chorale.

### Mars

**Le Lundi 11** : « Histoire de mots », Conteurs.

**Le jeudi 28** : Invitation au restaurant pédagogique du collège Beg Er Vill.

**Le jeudi 28** : Participation à « La grande lessive ».

# Petits sablés de Noël

## MATERIEL

- ✓ Plaque de cuisson
- ✓ Papier cuisson
- ✓ Rouleau à pâtisserie
- ✓ Emportées pièces
- ✓ Pinceau en silicone
- ✓ Verre mesureur et balance
- ✓ Bols
- ✓ Saladier
- ✓ Fouet et spatule
- ✓ Presse agrumes

## INGREDIENTS pour 40 biscuits environ

### Pâte

- ✓ Farine : 250 g
- ✓ Sucre en poudre : 100 g
- ✓ Beurre ramolli : 125 g
- ✓ 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- ✓ Cannelle : 1 à C. à café (facultatif)
- ✓ Sel : 1 pincée

### Glaçage

- ✓ Sucre glace : 200 g
- ✓ Blanc d'œuf : 1
- ✓ Citron : ½ jus

 Battre l'œuf avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.



Ajouter la farine, puis la cannelle et le sel.

 Incorporer le beurre ramolli en petits morceaux à l'aide de la spatule ou rapidement du bout des doigts de façon à obtenir une boule.

 Filmer la pâte et la faire reposer au frais 30 minutes (facultatif).

 Recouvrir la plaque de papier cuisson.

Étaler la pâte sur le papier cuisson (un demi centimètre d'épaisseur). ½ cm

 Découper la pâte avec des emporte-pièces.

 Mettre les sablés sur la plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Dorer les sablés au jaune d'œuf.

Mettre au four 10 à 15 minutes.



180°C ou 6

### Option : Décoration finale à l'aide d'un glaçage Royal

 Mélanger le blanc d'œuf et le sucre glace avec la spatule.

Ajouter le jus de citron de manière à obtenir une pâte lisse.  
Si le mélange est trop épais, rajouter du jus de citron.



 Décorer vos sablés. Laisser faire votre imagination !



Isabelle RAIBAUT Diététicienne

## DIRECTIVES ANTICIPÉES

Des directives anticipées, pour quoi faire ?

Toute personne majeure peut rédiger ses « directives anticipées » concernant sa fin de vie.

« C'est une possibilité qui vous est donnée. Il s'agit pour vous d'exprimer vos volontés par écrit sur les décisions médicales à prendre lorsque vous serez en fin de vie, sur les traitements ou actes médicaux qui seront ou ne seront pas engagés, limités ou arrêtés.

La fin de vie peut arriver après un accident ou à l'issue d'une maladie grave. Dans ces circonstances, vous serez peut-être dans l'incapacité de vous exprimer. Si vous avez rédigé des directives anticipées, votre médecin et vos proches sauront quelles sont vos volontés, même si vous ne pouvez plus vous exprimer.

Bien sûr, envisager à l'avance cette situation est difficile, voire angoissant. Mais il est important d'y réfléchir. Rédiger des directives anticipées n'est pas une obligation. »

Les documents de directives anticipées sont accessibles au secrétariat.

# LES JEUX

**Animagine**  
*Jeux*

DE GRAPHSME

Reproduire le tracé de la case de gauche dans la case de droite à l'aide des points.


## JEUX DE MOTS (reponse du mois précédent)

1-g / 2-0 / 3-f / 4-k / 5-b / 6-m / 7-n / 8-a / 9-s / 10-p / 11-q / 12-e / 13-c / 14-h / 15-t / 16-r  
17-d / 18-j / 19-l / 20-i

## ARTICLES DE JOURNAUX SUR L'EHPAD

### **Noël.** La Croix Rouge distribue des cadeaux

Publié le 19 décembre 2018



Une partie des douze bénévoles qui ont distribué des colis de Noël aux pensionnaires ce lundi après-midi.

Depuis plus de dix ans, la Croix Rouge française organise des événements festifs en fin d'année, notamment l'opération Tous en fête. Mardi après-midi, c'est à l'Ehpad de la Rose des vents que s'est déroulée cette opération. Comme l'explique Patricia Valentin, présidente de l'antenne locale Armor Argoat, « ce rendez-vous annuel permet de tisser des liens sociaux, des rencontres intergénérationnelles. C'est particulièrement important à cette période de l'année. C'est pourquoi nous sommes douze bénévoles aujourd'hui, à distribuer aux 75 résidents et quelques temporaires, un sac cadeau comprenant une éphéméride, un plaid et une bouteille de soin du corps ».

### **Ehpad.** Un arbre de Noël pour le personnel

Publié le 05 décembre 2018



Mercredi, un arbre de Noël des personnels de l'Ehpad était organisé à Quiberon. Pour l'occasion, c'est dans une salle comble que les enfants, leurs parents et de nombreux résidents ont assisté au spectacle de François Magicien. Il a invité à l'accompagner, pour des tours de magie, de jeunes participants qui sont devenus le temps d'un instant magicien, clown ou balloonneur. À l'issue d'un goûter, des chocolats, bonbons et cadeaux ont été offerts aux 25 enfants présents.

## Personnes âgées. 130 personnes au repas

Publié le 14 décembre 2018



Jeudi midi, à Quiberon, l'Ehpad (établissement pour l'hébergement de personnes âgées dépendantes) de la Rose des vents et le foyer logements, organisaient le repas de Noël, en présence des maires de Quiberon et Saint-Pierre-Quiberon, du père Marius et des représentants du Centre communal d'action social. 130 personnes étaient présentes, l'occasion pour la nouvelle directrice par intérim, Françoise Nicolas, de se présenter à l'assemblée, et de remercier le chef de cuisine Bernard Hazevis pour le repas. Une journée qui s'est poursuivie par des animations.

## Ehpad. L'igloo de David Anne visible jusqu'au 15 janvier.



C'est un véritable artiste. Chaque année, il redouble d'ingéniosité. Cette année, il a créé un igloo en carton. L'année dernière, pour les fêtes de Noël, David Anne, employé à la maison de retraite, avait eu l'idée de réaliser une auto de course style années 50 en matériaux de récupération, pour changer de traditionnel traîneau. Cette année, il s'est surpassé, en créant un magnifique igloo, entièrement réalisé en cartons de recyclages, de vieux morceaux de bois pour le sapin et c'est un tapis de sol, prêté par une pensionnaire, habilement installé à l'entrée qui laisse apercevoir un loup à l'entrée de l'œuvre éphémère. « Chaque année

pour les fêtes, à l'issue d'une concertation entre quelques pensionnaires et personnes de l'établissement, on me demande de changer de thème, cette année on m'a proposé de créer un igloo ». David a minutieusement découpé des cartons de récupération, les a collés, les a fait sécher, a utilisé de la gouache et de la peinture au pistolet, puis il a fabriqué avec des bois flottés, un sapin de Noël... soit deux semaines de travail. L'ouvrage est visible dans le hall d'entrée de l'Ehpad (établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes), jusqu'au 15 janvier.