CLIN D'ŒIL DE LA ROSE DES VENTS

Janvier 2016

LA CITATION DU MOIS :

« Vieillir, c'est organiser sa jeunesse au fil des ans ».

Paul Eluard

Mme GARREL
Elyane

Mr MARTIN
Jean

Mr RIO
Eugène

Mme RIO
Denise

Mr HERVE
Jean-Claude

Comité de rédaction du journal interne :
Mesdames Marguerite BEC BOULATOFF, Odile BELLOUARD, Marie Claire PEZZIN (résidentes), Roseline KERGOZIEN, Florence LE BOUHELLEC, Céline PLEIBER, Julie RODET, salariées de l'EHPAD.

MOT DU DIRECTEUR PAR INTERIM DE L'EHPAD LA ROSE DES VENTS

Directeur de l'EHPAD d'ETEL, j'assure l'intérim de direction de l'EHPAD « La Rose des Vents » à la suite de Mme TESNIERE depuis le 16 octobre 2015.

Je découvre petit à petit une structure agréable et chaleureuse et je compte assurer la continuité de la qualité du service proposé au sein de l'établissement jusqu'à l'arrivée d'un nouveau directeur courant avril 2016.

Je profite de cet espace d'expression pour remercier en cette fin d'année tout le personnel de l'établissement pour le travail accompli sur cette année 2015 dans le contexte particulier d'un intérim de direction :

- les équipes soignantes pour leur accompagnement quotidien,
- le personnel d'entretien pour la tenue de l'établissement,
- le personnel de cuisine, d'animation, de maintenance ainsi que l'administration.

Je remercie également toutes les personnes qui donnent beaucoup d'elles-mêmes pour que chaque résident se sente heureux chez lui.

La qualité de l'accompagnement proposé à « La Rose des Vents » doit être pérennisée, avec toujours l'exigence que les résidents soient le centre de notre action.

Pour terminer, je tenais à souhaiter à chacun de vous, résidents et personnels, de très bonnes fêtes de fin d'année, ainsi qu'à l'ensemble de ceux qui vous sont chers.

Le Directeur par intérim,
Grégoire COLLEU

LE RESSENTI DES RESIDENTS SUR LE NOËL DES ENFANTS DU PERSONNEL

Le 9 décembre 2015 l'Ehpad a organisé pour les enfants du personnel et les résidents un spectacle de Noël accompagné des marionnettes. Voici le ressenti de certains résidents lors de cette journée :

Madame RULLIER : *« Mon mari et moi nous avons adoré voir les enfants et le spectacle était très mignon* ».

Madame RENARD : « *J'ai passé un bon moment avec les enfants du personnel ».*

Madame LIOTTA : *« J'ai bien apprécié cette belle journée et les enfants ont bien participé au spectacle ».*

Monsieur LE GARREC : « J'ai aimé le spectacle et l'animation de cette belle journée ».

Monsieur MARTIN : « J'ai trouvé cette journée très sympathique et les enfants ont bien participé et ont été très sages ».

Photo des résidents et enfants devant le spectacle de marionnettes.

Journée rapportée via Mme LE BOUHELLEC Florence.

JOYEUX ANNIVERSAIRE

- **JANVIER 2016 :**

Samedi 2 : Madame Denise RIO

Dimanche 10 : Madame Renée COSSIC

Jeudi 14 : Madame Alice CAPPE

Mercredi 20 : Madame Janine BELIN

Mercredi 27 : Monsieur Jean-Claude HERVE

- **FEVRIER 2016 :**

Dimanche 5 : Madame Renée LE GOFF

Lundi 6 : Madame Hélène THOMAS

Mercredi 10 : Madame Mélanie DESMARET

Jeudi 11: Madame Janine LANTY

Pensée pour….

Madame Hélène COLIN

Monsieur Albert RIVIER

Madame Nicole CHAFFIOTTE

Madame Pierrette COUVERT

Monsieur Jean-Marie HILLIET

qui nous ont quitté…

CALENDRIER

Evénements culturels et artistiques sur la presqu'île de Quiberon

Du 28 Décembre 2015 au 18 Janvier 2016 : Exposition Dilo au Sofitel de Quiberon.

« Des cartes marines ayant une histoire à conter, un parcours à raconter. Et comme par les temps qui courent un peu de couleur ne fait de mal à personne, ces belles voyageuses se sont montrées accueillantes et hébergent bien volontiers des poissons, des crustacés, des coquillages, selon le goût et le souhait de chacun. A vous de jouer ou de vous en laisser conter. » *Au Sofitel Thalassa Sea & Spa – Bd. Louison Bobet.*

Du 04 au 29 Janvier : Exposition « carnets de voyages » à la Médiathèque.

Du 21 au 22 Février : Foire aux bouquinistes. Des professionnels du livre venant des quatre coins de la Bretagne seront présents pour proposer à la vente une variété de livres allant du livre de poche à 2 euros aux ouvrages du XVIIe siècle, en passant par le livre enfantin, les bandes dessinées ou encore du livre thématique etc…*De 9h30 à 18h30. Place Hoche.*

Les dates à retenir

Le 10 Janvier 2015 : Exposition de crèches du monde organisées par les religieuses de Kéraude.

Le 11 Janvier 2015 : Commission des menus avec les résidents.

Le 14 Janvier 2015 : Galette des rois pour les familles et les bénévoles. Les « enfants du vent » réaliseront des chants marins à cette occasion.

Une exposition de peinture par le centre culturel de Saint-Pierre-Quiberon sera organisée **la seconde quinzaine de janvier** dans le hall d'accueil.

Fin Janvier : Résultats du concours d'écriture sur les souvenirs d'enfance, sous forme de nouvelles, poèmes ou témoignages. *Concours organisé par la MNH.*

Le 1er Vendredi du mois : Atelier tricot avec des bénévoles.

Toutes les 3 semaines : Une séance de « médiation animale » organisée pour les résidents de l'Ehpad.

LA RECETTE DU MOIS :

Régalons-nous avec la recette de **L'OSSO BUCCO de VEAU**

(plat proposé par Mr et Mme COUVERT)

Préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 45 m

Ingrédients : **6 personnes**

4 gousses d'ail
6 carottes
2 oignons
1 bouquet garni
10 cl d'huile d'olive
20 gr de farine
20 cl de fond de veau
1 orange, 1 citron
10 cl de blanc sec
6 pièces de jarret de veau
500 gr de tomates concassées
sel et poivre

★★★★★★★★★★

Les différentes étapes de la recette :

Peler les carottes et les tailler en rondelles épaisses. Emincer les oignons. Zester le citron et l'orange, puis presser les agrumes.

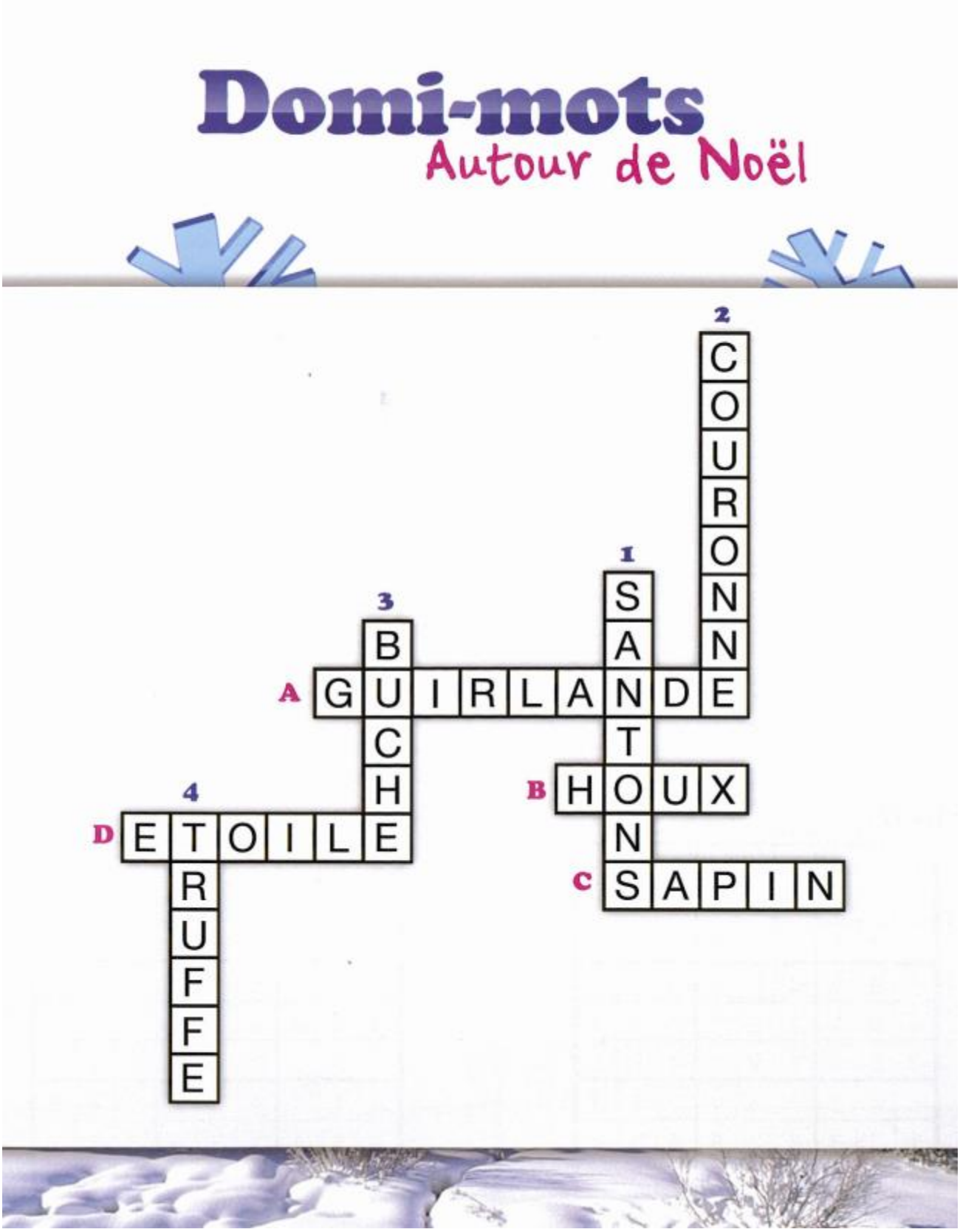
Fariner les tranches de jarret de veau et les tapoter pour en retirer l'excédent. Dans une cocotte avec un fond d'huile, colorer la viande des 2 côtés. Retirer les morceaux de viande une fois qu'ils sont dorés.

Ajouter dans la cocotte les oignons, les carottes, les gousses d'ail écrasées et le bouquet garni. Saler le tout et faire suer pendant 3 mm, puis déglacer à l'aide du vin blanc et du fond de veau et ajouter les tomates concassées. Poivrer, puis cuire à feu doux pendant 45 mn. Décanter une nouvelle fois la viande et ajouter le jus et les zestes d'agrumes. Laisser réduire jusqu'à l'obtention d'une sauce « nappante ».

BON APPETIT!

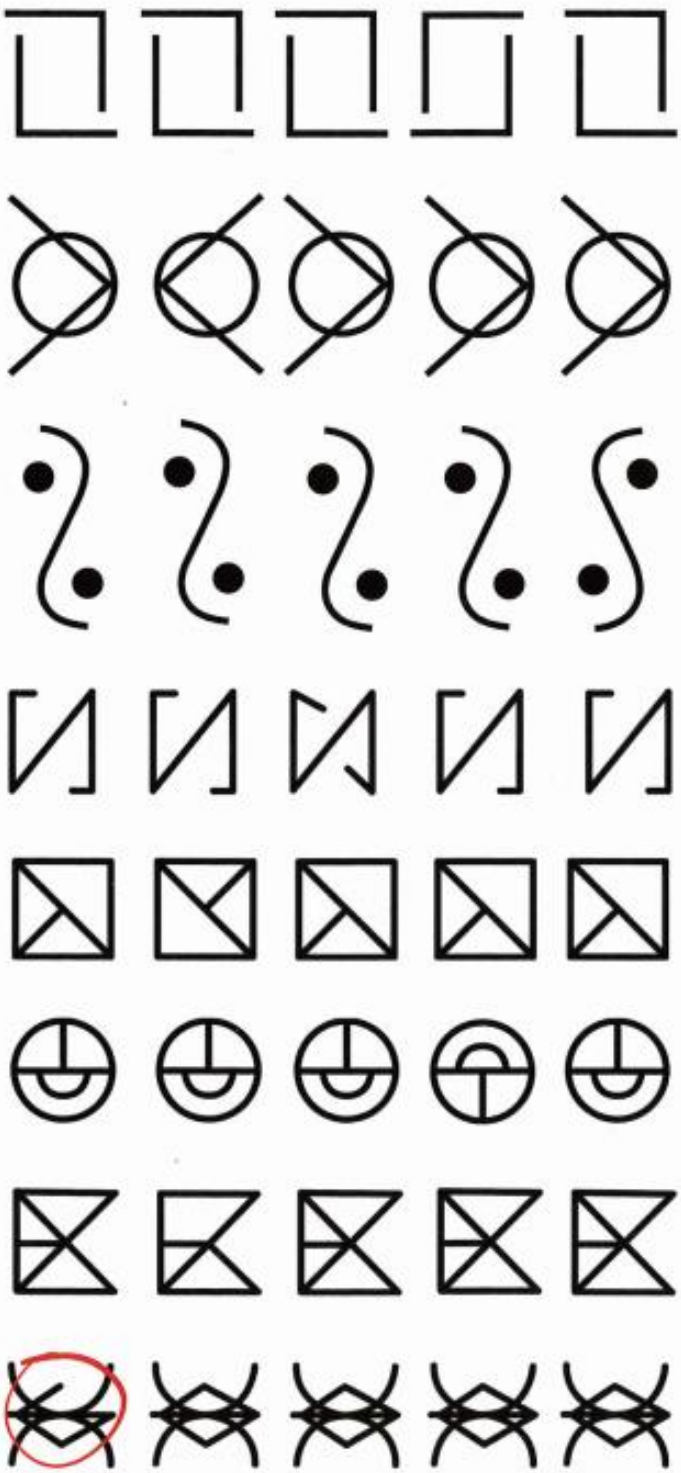
LES JEUX

Réponses du précédent numéro :



Repèrage

Barrer d'un trait le dessin différent des autres.



<u>Retrouvez les réponses dans notre prochaine édition….</u>