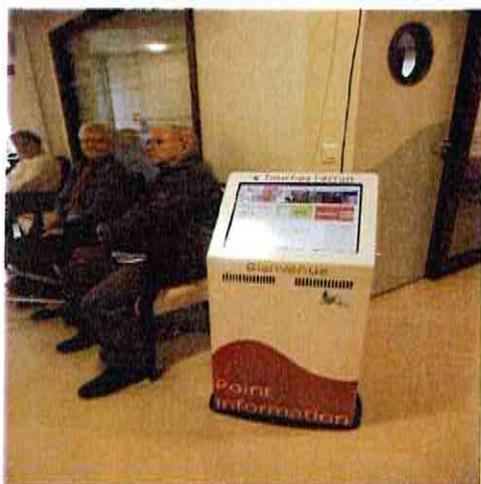


## LE PETIT JOURNAL DE LA VIE AU CLOS DES GRANDS CHENES

### INFORMATIONS

Vous avez une borne d'information à votre disposition sur la Place du Village et qui vous permet de vous orienter dans l'établissement et de repérer le logement des différents résidents. Cette borne vous informe également de la vie sociale de la maison de retraite. Les menus proposés sont actualisés tous les jours. Le planning des animations y est également inscrit toutes les semaines. Cette borne sert également de cadre numérique et vous verrez y défiler les dernières photos prises lors des animations. Vous êtes tous invités à la consulter. L'écran tactile vous permet une utilisation simple et rapide.



### Pensées

Nous adressons une pensée particulière à la famille de :

**Monsieur LE CARRET JOACHIM,**

Une pensée particulière également pour **Mr DUSSAULT PHILIPPE** qui a participé à la mise en page des premiers numéros de notre petit journal.

## Bienvenue :

Toute l'équipe de la maison de retraite souhaite la bienvenue à :

Mme JOHANNIC JOSEPHINE, Mme CORBEL ANNE MARIE

## RETROSPECTIVE D'UNE PARTIE DES DERNIERES ANIMATIONS

### Les animations du mois de décembre 2014

#### Fabrication du cidre à Kerniel

Monsieur LE MER Raymond a renoué avec son histoire familiale le temps d'un après-midi. Son neveu et son épouse ont eu la gentillesse de nous recevoir pour une démonstration de fabrication de cidre.

Ce moment s'est, bien entendu, achevé par une dégustation.



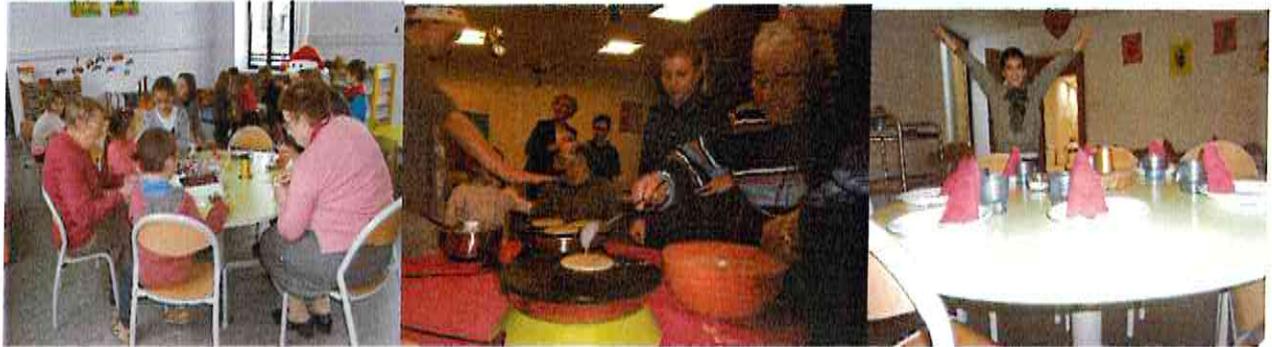
#### Rencontre avec les nourrissons du Relais des Assistantes Maternelles

Matinée merveilleuse pour les petits et les plus grands accompagnée de comptines de Noël. Ce moment est toujours aussi magique pour les résidents et les enfants.



## Rencontre avec la Maison de l'Enfance de CAMORS

Dernière rencontre de l'année avec les enfants de la Maison de l'Enfance de CAMORS. Les résidents et les enfants se sont retrouvés le temps d'un après-midi pour festoyer ensemble.



## Arbre de Noël des enfants du personnel de l'EHPAD

Les enfants du personnel et quelques résidents ont assisté au spectacle des clowns dans la joie et la bonne humeur avant la distribution des traditionnels cadeaux par le Père Noël de la Maison de Retraite.



## Gouter de Noël des résidents avec le groupe des Gaillards d'Avant

La chorale a enchanté les résidents, la magie de Noël a rempli tous les cœurs.





**Toute l'équipe de la Maison de Retraite vous souhaite un joyeux Noël et une excellente année 2015**

**Remise de surprises de Noël par la municipalité de BAUD pour les résidents**

Monsieur le Maire accompagné de plusieurs membres du Conseil Municipal nous ont rendu visite pour offrir un présent de Noël aux résidents de la Maison de Retraite et présenter leurs vœux pour la nouvelle année.



**MEILLEURS VŒUX 2015 A TOUTES ET TOUS**

### Les animations de Janvier 2015

**Rencontre annuelle avec les familles des résidents autour d'une Galette des Rois**

Tous les ans, les résidents et leur famille se trouvent le temps d'un après-midi pour partager la traditionnelle et savoureuse galette des rois. Ce moment a été rythmé par TONY MORICE un interprète imitateur et humoriste. Cet artiste a fait rire et chanter l'assemblée.



### **Rencontre avec l'École du Centre, classe de CM2**

Nous avons accueilli les enfants de la classe de CM2 autour de plusieurs ateliers organisés avec les résidents : reconstitution de visages résident/enfant, jeux de société et surtout atelier cuisine.



### **Spectacle musical avec le groupe LE CHANT DU POSSIBLE**

Spectacle réussi, rythmé avec des chansons de Jacques Brel et Serge Lama.



## Déjeuner Gourmand

Un nouvel atelier a été mis en place par Gwénaëlle, l'ergothérapeute de la maison de retraite ainsi que Josiane du service de soins. Ce Déjeuner Gourmand se déroulera une fois par mois. 4 résidents seront conviés pour la préparation d'un repas et ensuite sa dégustation.



## Recette de saison : la galette des rois



-  
-  
Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 pâtes feuilletées
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucré fin
- 2 oeufs
- 75 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf
- 1 fève

### Préparation de la recette :

Placer une pâte feuilletée dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 oeufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Recouvrir avec la 2ème pâte feuilletée, en collant bien les bords.

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'oeuf.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7); vérifier régulièrement la cuisson !

Bonne dégustation....

## Petit reportage

Cette rubrique vous permet de découvrir à chaque numéro de notre petit journal, une nouvelle profession assurée par un membre de l'équipe :

**Philippe est le responsable de maintenance de la maison de retraite.** Son poste est caractérisé par une polyvalence des tâches à effectuer. Il doit s'adapter à des situations de travail différentes et effectuer les meilleurs choix pour l'intervention. Ses sens de l'observation et de la communication sont indispensables pour détecter les dysfonctionnements des équipements de la structure, des machines et matériels en tout genre.

Ses activités quotidiennes, à l'extérieur comme à l'intérieur, s'articulent par exemple, autour des espaces verts, la menuiserie, la peinture, la plomberie, serrurerie, l'entretien et le nettoyage du matériel des résidents, le suivi de maintenance des véhicules de service, les besoins d'intervention sur les installations électriques.

Philippe diagnostique et mesure la limite au-delà de laquelle le recours à un spécialiste extérieur est indispensable. La richesse de ses connaissances en matière de prévention et de formation incendie acquise de par ses nombreuses années de sapeur-pompier volontaire est un réel atout dans l'équipe. Il devient le correspondant direct et privilégié de la direction de son établissement pour faire appliquer les consignes de sécurité au sein de la structure.

