



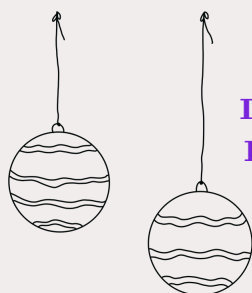
ICI, À SAINT-AIGNAN

LE JOURNAL DES EHPAD DE VAUX DE CHAUME ET DE LA FORÊT



DÉCEMBRE

Le givre étincelant, sur les carreaux gelés,
 Dessine des milliers d'arabesques informes ;
 Le fleuve roule au loin des banquises énormes ;
 De fauves tourbillons passent échevelés.
 Sur la crête des monts par l'ouragan pelés,
 De gros nuages lourds heurtent leurs flancs difformes ;
 Les sapins sont tout blancs de neige, et les vieux ormes
 Dressent dans le ciel gris leurs grands bras désolés.
 Des hivers boréaux tous les sombres ministres
 Montrent à l'horizon leurs figures sinistres ;
 Le froid darde sur nous son aiguillon cruel.
 Evitons à tout prix ses farouches colères ;
 Et, dans l'intimité, narguant les vents polaires,
 Réchauffons-nous autour de l'arbre de Noël.



- Louis-Honoré Fréchette -



Le C.V.S., c'est qui ?

A l'attention des résidents et familles de résident.

Vous avez pris connaissance de l'utilité et du fonctionnement du C V S dans le journal des EHPAD de novembre 2024. Deux délégués ont été élus pour vous représenter.

Vous pouvez les contacter pour faire part de vos remarques, propositions, suggestions, d'ordre d'intérêt général. Les cas individuels doivent suivre le trajet du livret d'accueil.

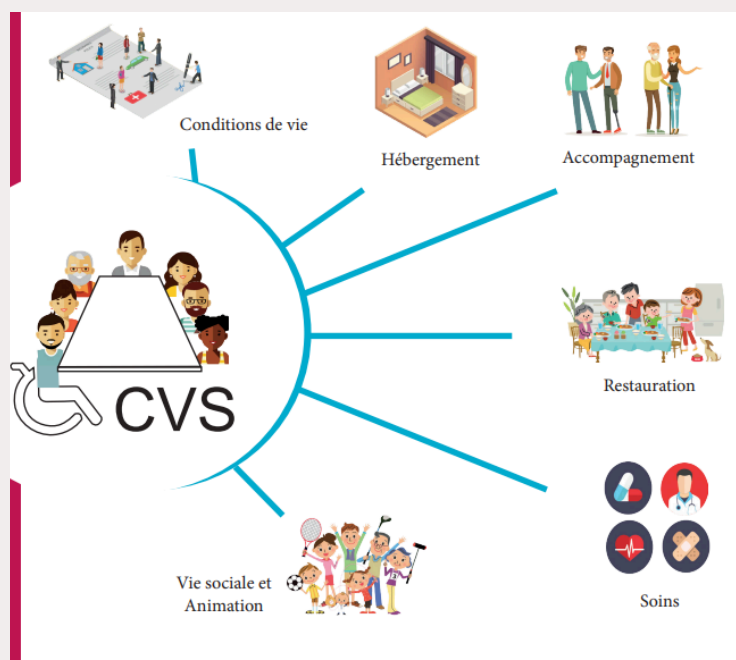
Vos représentants :

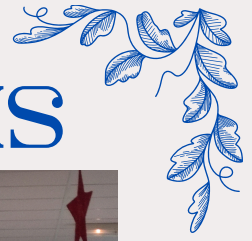
Isabelle Brault : familles de résident.

Daniel Kremski : résidents

06 87 35 72 27 kremski.daniel@orange.fr

**Par dépôt ou courrier dans les boîtes à lettres communes :
président du CVS, familles et résidents, situées dans les halls des
EHPAD La Forêt et Vaux de chaume.**





LES POINTS FORTS DU MOIS

Le 30 Novembre Après-midi folklorique Alsacien



Les 1er et 7 Décembre Sortie Marché de Noël de Selles sur Cher et d'Angé



Le 4 Décembre Après-midi musical avec Mr Barras et son Cor de chasse à La Forêt



Le 10 Décembre Sortie Projet choral avec l'EHPAD de Montrichard



Début Décembre Atelier pâtisserie



LES POINTS FORTS DU MOIS



Le 11 Décembre Noël des enfants du personnel et les résidents



Tous les 15 jours

Art thérapie avec Séverine

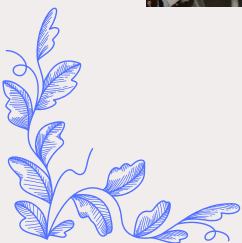


Toutes les semaines
Médiation animale



Le 17 Décembre Concours du pull de Noël le plus moche

Le 18 et 19 Décembre Banquets de Noël





Et si on jouait ...



Mots croisés de Noël

1. Mois durant lequel on célèbre Noël.
2. On dit que le Père-Noël y passe pour livrer ses cadeaux.
3. Il dépose les cadeaux à Noël.
4. Repas traditionnel de Noël.
5. Animal qui aide le Père Noël à tirer son traîneau.
6. On la place au sommet du sapin de Noël.
7. Objet en cire qui permet d'éclairer.
8. Dessert de Noël.
9. Scène représentant l'étable où a été placé Jésus à sa naissance.
10. Ce dans quoi le Père Noël transporte ses cadeaux.
11. Les _____ aident le Père Noël dans son atelier.
12. Décoration ronde qui s'accroche au sapin de Noël.
13. Plante de Noël avec des baies rouges.
14. Mode de transport du Père Noël.
15. On allume la _____ de l'Avent chaque semaine quatre semaines avant Noël.
16. On ferroule autour du sapin pour le décorer.
17. Le Père Noël habite au _____ Nord.
18. Arbre que l'on décore pour Noël.



A VOS AGENDAS

(Sous réserve de modifications)

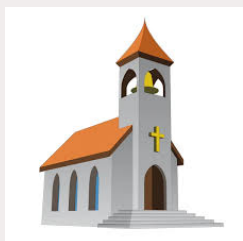


Meilleurs
Vœux!

MERCREDI 8 JANVIER : LOTO À VAUX DE CHAUME

MARDI 14 JANVIER : VOEUX DU MAIRE ET DE LA DIRECTION

JEUDI 16 JANVIER : LOTO À LA FORET



VENDREDI 17 JANVIER : MESSE À LA FORET



SAMEDI 18 JANVIER : SPECTACLE DE DANSE AVEC LE GROUPE ARIA

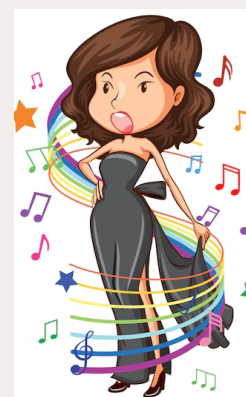


LES 22 ET 29 JANVIER : FILM SUR LA LIGNE DE DÉMARICATION



JEUDI 23 JANVIER : C.V.S ET VERNISSAGE EXPOSITION À LA FORET

JEUDI 30 JANVIER : MAGALY ET SES CHANSONS À VAUX DE CHAUME



VENDREDI 31 JANVIER : MESSE À VAUX DE CHAUME



La recette du mois



Le poirat du Berry

Le poirat, pâtisserie berrichonne incontournable, est une tourte aux poires à base de pâte brisée, joliment dorée sur le dessus et légèrement parfumée de poivre. Un dessert parfait pour les dimanches d'hiver, et les repas en famille ! Il paraît que même George Sand en raffolait...

Pour le préparer à la maison, il vous faut :

Pour la pâte brisée :

- 300 g de farine de blé T65
- 150 g de beurre doux
- 5 cl d'eau

Pour la garniture aux poires :

- 600 g de poires
- 50 g de sucre
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- Poivre

Pour dorer :

- 1 œuf

Pour commencer, réalisez une pâte brisée en mélangeant le beurre et la farine jusqu'à l'obtention d'un mélange sableux. Ajoutez 5 cl d'eau froide, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Réservez 30 min au réfrigérateur.

Ôtez le cœur des poires et coupez-les en dés. Mettez-les dans un bol avec le sucre, le rhum et un tour de moulin à poivre. Laissez macérer au frais une heure.

Partagez la pâte en deux. Étalez la première moitié sur un plan de travail fariné et placez-la dans un moule de 20 cm. Égouttez les poires et répartissez-les dessus, puis étalez la deuxième pâte sur un plan de travail fariné et déposez-la sur la tarte. Soudez les bords avec un peu d'eau.

Faites un trou au centre pour laisser la vapeur sortir pendant la cuisson. Diluez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et dorez la tarte avec un pinceau.

Il ne vous reste plus qu'à faire cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. À déguster tiède ou froid !



Des idées de jeux ?

Des recettes à partager ?

Des proverbes insolites ?

Notre dernière page sera la votre :

transmettez nous vos idées et nous les partagerons dans les prochains numéros !

Les équipes des EHPAD Vaux de Chaume et La Forêt de
Saint Aignan

