

Maison de
retraite
médicalisée



LE SANDRON

La GAZETTE du SANDRON



Numéro Spécial de Noël 2019

EHPAD « Le Sandron » 1 Impasse du Sandron 07200 UCEL
Téléphone : 04.75.37.60.25 Télécopie : 04.75.37.04.49

SOMMAIRE

Editorial	1
Résidents	2
Flash Infos	3
Animation	4
Présentation de la cuisine	6
La parole des résidents	8
La recette	9
Fables & Contes	10

Après ce mois de novembre qui nous a valu bien des intempéries, tout le personnel et moi-même avons hâte de démarrer ce mois de décembre festif et familial avec vous. Car qui dit décembre, dit hiver et fêtes de fin d'année : des paysages givrés, des sapins illuminés et des moments chaleureux et joyeux que nous adorons passer à vos côtés dans la joie et la bonne humeur.

Notre Etablissement se met aux couleurs de Noël : décorations, festivités, spectacles, chansons, illuminations, repas de fête. Nous vivrons ensemble un grand moment de fête le 7 Décembre dans la joie et la magie de Noël pour le plus grand plaisir de nos résidents.

En ce début décembre, je vous informe de la mise en ligne de notre nouveau site internet moderne et adapté aux nouvelles technologies qui vous permettra de vous informer sur la vie de notre Etablissement : menus, animations et les différentes actualités de l'Etablissement.

Joyeux Noël et de bonnes fêtes de fin d'année.

Bonne lecture à toutes et à tous !

Marie-Laure VIANES
Directrice

Nous souhaitons la bienvenue aux résidents :

- Mr CHABRY Etienne le 15 Octobre 2019
- Mme GIRAUD Marie-Rose le 05 Novembre 2019
- Mme PRAT Simone le 28 Novembre 2019



Toutes nos sincères condoléances pour les familles :

- Mr SOUTEYRAND Raoul le 21 Septembre 2019
- Mr VIANET Léopold le 29 Septembre 2019
- Mme DEBROAS Odette le 16 Octobre 2019
- Mme SOULERIN Thérèse le 23 Novembre 2019



Flash Info

- Des séances de Sérénitude (réflexologie non thérapeutique) sont proposées par Nathalie Charbonnier (AMP) et des séances de bien-être au SPA du « Sandron » par Béatrice Guet (AS).



07418317

Merci de s'inscrire auprès d'elle.

- Des séances de médiation animale vont être également mise en place début 2020.
- L'établissement va délivrer aux résidents des séances de socio-esthétiques.
Le personnel qualifié mettra en œuvre l'ensemble de pratique esthétiques (maquillage, soin de la peau, soin des pieds, épilation, etc.) en les adaptant aux personnes rencontrées.
- L'établissement a le projet de création d'une unité de secteur protégée pour personnes présentant des pathologies Alzheimer ou apparentées. Cette petite unité permettra d'améliorer la prise en charge des personnes âgées atteintes de ces pathologies, en offrant un cadre sécurisé et chaleureux.
- Le Prochain CVS aura lieu au Printemps 2020. Le compte rendu du CVS du 17 Octobre 2019 est disponible au panneau d'Affichage situé dans le hall d'accueil.

Animations

Les Anniversaires du Mois de Décembre seront fêtés le Mercredi 18 Décembre avec la participation des Folklos.

- Mme CHAZOT Rolande fêtera ses 87 ans
- Mme AYMARD Berthe fêtera ses 87 ans
- Mme SALAVERT Victoria fêtera ses 96 ans
- Mme SOUTEYRAND Eliette fêtera ses 88 ans
- Mme THEROND Madeleine fêtera ses 92 ans
- Mme BREUGON Suzanne fêtera ses 97 ans
- Mme GANIVET Marie-Louise fêtera ses 97 ans
- Mme REULET Christiane fêtera ses 79 ans
- Mr DUCROS Roger fêtera ses 88 ans
- Mme FICHOU Paulette fêtera ses 86 ans





Présentation Service Cuisine

L'équipe est composée de quatre cuisiniers (Michel, Jean-Claude, Fabrice et Jean Baptiste) et une aide cuisinière (Tassadit) Michel est Responsable du service Cuisine.

Le 26 Septembre 2019, à l'occasion de la semaine départementale de l'activité Physique JeudiLudi. Un cuisinier de chaque maison de retraite d'Aubenas, Vesseaux, Montpezat, St Privat, St Sernin, Labégude, Villeneuve de Berg et Ucel a participé à ce concours. Fabrice (Cuisinier au Sandron) a participé à un concours de gastronomie « Silver Fourchette » où il a gagné avec son binôme de l'EHPAD « Les Terrasses de l'Ibie » le prix du Jury.

Le concours avait pour objet la réalisation de 400 verrines dégustation salées servies en guise d'entrée du repas servi aux séniors. La thématique était « un petit goût d'Ardèche » avec pour fil rouge l'enrichissement naturel. Silver Fourchette est un programme national qui vise à promouvoir une alimentation Plaisir & Santé lorsque l'on avance dans l'âge, en donnant au séniors, et à tous ceux qui les entourent, toutes les cartes pour faire du repas un moment créatif et stimulant.

Les caractéristiques de cette verrine :

- Mets à consommer froid
- Poids moyen de 50 g
- Budget de 200€ pour 400 Verrines

Verrines « un avant-goût d'Ardèche »

Ingrédients

180g de céleri rave

25 cl de crème fraîche liquide

50cl de lait

20g de picodon

120g de filets de truite fumé

10g de myrtille

½ feuille de gélatine

Aneth

1 Citron Vert

Mélange de cinq baies

Huile essentielle de bergamote



Cette verrine sera servie lors du repas du 7 Décembre.

La parole du Résident

- J'ai arrêté l'école à quinze après avoir eu mon certificat d'étude. J'ai travaillé avec mes parents jusqu'à l'âge de vingt-cinq ans. Ensuite je me suis mariée et travaillée avec mon mari. Mme Cellier Résidente de l'EHPAD depuis Juillet 2019
- J'ai milité pour la paix dans le monde. Nous organisons des manifestations pour essayer de sensibiliser les gens. Résidente de l'EHPAD depuis Juillet 2019
- J'ai travaillé toute ma carrière au « Printemps » à Paris. Contente à la retraite de retrouver le calme de l'Ardèche et ses beaux paysages. Mme Leveque Résidente de l'EHPAD Décembre 2015
- J'avais deux passions la danse et la natation. Je dansais au « Bataclan » à Avignon avec mes amis. Mr Fargier Résident de l'EHPAD depuis Octobre 2016
- J'ai travaillé pendant 5 ans dans une usine de nylon. Puis ensuite, j'ai travaillé à la cité scolaire « Catalin » en tant qu'agent polyvalent. Résidente de l'EHPAD Depuis Juillet 2019
- Je suis rentrée au Sandron car je ne pouvais plus rester seule chez moi.
Je suis la plus heureuse des grands-mères car c'est mon petit fils qui réside maintenant chez moi. Mme Jauvard Résidente de l'EHPAD depuis Décembre 2011

La Recette

(Elaboré en atelier Cuisine)

Etoile à la cannelle

2 blancs d'œufs

270g de sucre glace

1.5 c/s de kirsch

330g d'amandes moulues

1.5 c/s de cannelle

Sucre en poudre

Battre les blancs d'œufs en neige.

Ajouter le sucre glace et $\frac{1}{2}$ cuillère de kirsch. Réserver un tiers de cette masse pour le glaçage. Dans les deux tiers restants, ajouter les amandes, la cannelle et le reste de kirsch.

Etendre la pâte sur $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur sur un plan de travail soupoudré de sucre en poudre.

Découper des étoiles à l'emporte-pièce.

Les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les glacer avec le blanc d'œuf réservé et laisser sécher toute la nuit.

Faire cuire 5 min au four à 200°C (Th 6-7)



Fables & Contes

Pourquoi ne voit-on jamais le Père Noël ? Se demandent les enfants.

- On ne le voit jamais à la télévision, on ne l'entend jamais à la radio, et dans les rues il n'y a que des faux Pères Noël ! se plaignent-ils.

- Oui pourquoi ?

- Parce que le père Noël est un grand timide. Il essaie par tous les moyens d'éviter les regards : Il porte de grandes bottes pour se cacher, il porte un bel habit rouge car lorsqu'il rougit, c'est plus joli. Et surtout, il attend que la nuit soit bien noire pour aller porter les cadeaux.

Quelques jours avant le soir de Noël, le père Noël commence à avoir peur. Il se ronge les ongles. Il n'a plus faim, il a mal au ventre et il finit par s'enfermer tout seul dans sa chambre.

Les lutins essaient de le réconforter, le lutin conteur lui raconte de belles histoires, le lutin cuisinier lui prépare un bon bol de chocolat chaud avec de bonnes tartines de pain frais. Puis, tout doucement, la nuit descend. Les lutins l'encouragent de plus belle :

- Père Noël, il fait nuit noire, tu peux sortir, personne ne te verra.
- Père Noël, il est bien tard, tout le monde est au lit, personne ne te verra.

Alors le Père Noël rassemble tout son courage. Il monte dans son traîneau en tremblant juste un petit peu et, en parlant dans sa barbe, il dit tout doucement à ses rennes :

- En Avant !

Et c'est pour ça que les parents disent aux enfants :

Si vous essayez de voir le Père Noël il ne viendra plus.

