

L'ECHO DES TAMARIS



La beauté n'a pas d'âge...

En 2019 nous avons répondu à plusieurs appels à projets, et nous avons en cette fin d'année déployé des ateliers dans ce cadre.

Nous avons fait appel pour sa réalisation à une socio esthéticienne, l'école de coiffure et d'esthétique de La Rochelle et un photographe.

Nous proposons donc en ce moment des ateliers massage des mains, fabrication d'accessoires, auto maquillage et shooting photo.

Une exposition photo sera d'ailleurs présentée début 2020 aux Tamaris...

Nous allons nous parer cette année encore des lumières de Noël et Muriel, notre décoratrice en chef, nous réserve encore de magnifiques surprises...

Belles fêtes de fin d'année à toutes et tous.

Pascal BIDOIS

Directeur



Notre site Internet :

[Http ://www.maison-retraite-les-tamaris-aytre.fr](http://www.maison-retraite-les-tamaris-aytre.fr)

DECEMBRE 2019

LES ANNIVERSAIRES

Pour le mois de Novembre, Monsieur Moustache est venu chanter des chansons pour le plaisir des résidents. Nous avons fêté les anniversaires de Mesdames Cousin J, Roger, Chaput, Chevassu, et Madame Loiseau.



L O T O

Bravo à nos gagnantes Mesdames Sautereau, Caquineau, Morin, Cantin, Lhomet et Rouet, et notre gagnant Monsieur Triby.



Prochain Loto de NOËL LE Mercredi 11 Décembre...
Venez nombreux...amis, familles vous êtes les bienvenues...

REPAS HALLOWEEN

Pour notre repas du jeudi midi, les résidents nous ont préparé : des toasts araignées, des momies en pâte feuilletée suivi d'un butternut farci, fromages, clémentines garnies à la crème au chocolat et son cookies-araignées.

Le repas s'est déroulé dans la bonne humeur, avec des anecdotes pour cette fête celtique.



Noël Ensemble



Noël est une fête
Qui chante dans nos têtes
Et pour ne pas briser le rêve
Ensemble faisons une trêve
Souriez poètes et poétesses
Vos vœux enflamment, cœur de caresses
Enfants vous êtes dans nos cœurs
Nous vous souhaitons mille bonheurs
Vous les enfants du monde,
Entrez dans la ronde,
Cœur à Cœur et main dans la main...
Rêvons de beaux lendemains,
Que ces étoiles dans vos yeux
Brillent autant que celle des cieux
Et que vos rêves le plus beaux
Se réalisent sous une pluie de cadeaux
Qu'aucun de vous ne soit oublié
Afin que vous puissiez continuer à rêver



Le bonhomme de Noël

Je connais un vieux bonhomme
Qui marche à tout petits pas
Je sais comment il se nomme
Mais je ne le dirai pas.
Il porte de grandes bottes
Sur sa tête un capuchon
Et dans son dos une hotte
Mais je ne dis pas son nom.
Passant par la cheminée
Il apporte des jouets
A toute la maisonnée
Mais je ne dis pas qui c'est.
Qui est donc ce vieux bonhomme
Qui chaque année vient du ciel ?
Je sais comment il se nomme
C'est le bon papa Noël.



Recette du mois



CHARLOTTE AUX MARRONS

Ingrédients :

- 400g de crème de marrons,
- 30cl de crème fleurette,
- 18 biscuits à la cuiller,
- 60g de brisures de marrons glacés,
- 1 marron glacé pour la déco,
- 10cl de sirop de sucre,
- 5cl de whisky,
- 3 feuilles de gélatines.

Préparation :

1. Versez le sirop de sucre et le whisky dans un bol. Trempez rapidement les biscuits dedans et tapissez-en le fond et les parois du moule. Mettez au réfrigérateur.
2. Faites tremper les feuilles de gélatines dans un bol d'eau froide.
3. Chauffez doucement la moitié de la crème, incorporez-y la gélatine bien égouttée et remuez jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Laisser refroidir.
4. Mettre la crème de marrons dans un saladier. Versez la crème et la gélatine et mélanger bien.
5. Fouettez le reste de la crème fleurette très froide en chantilly bien ferme. Incorporer-la directement au mélange précédent.
6. Quand la préparation commence à épaissir, ajoutez les brisures de marrons glacés et mélangez pour bien les répartir. Versez dans le moule, couvrez avec un film transparent et mettez au réfrigérateur pendant 3 heures.

Psychologue

- Le mardi après-midi : Atelier remue-méninges
- Le vendredi après-midi : Atelier Pâtisserie à visée thérapeutique
- Samuelle effectue des suivis individuels.



Atelier proposé par Flora, Ergothérapeute

Embellie :

- Séances de Zoothérapie un à deux jeudis par mois
- Atelier créatif avec Maria deux mercredis par mois
- Repas thérapeutique « Manger main » mensuel



Patio :

- Repas thérapeutique avec Emeline tous les mardis
- Gym douce avec Emeline, les jeudis

Atelier proposé par Romain :



Romain propose des activités physiques adaptées à nos résidents :
Le Mardi et vendredi en fin d'après-midi, le mercredi et samedi matin.

Tous les jours du Lundi au Vendredi

Revue de Presse et petit café à 11h au Patio.



Les Jeudis un Repas Comme à la Maison est préparé par nos résidents.



Nous souhaitons la bienvenue à : Madame LOTRAM Huguette

Programme des animations du mois de Décembre 2019



Lundi 2 : Méli-mélo gourmand

Mardi 3 : Repas thérapeutique/ Atelier remue-méninges

Mercredi 4 : Spectacle « Noël des enfants »

Jeudi 5 : Repas comme à la maison/ Conseil de la vie sociale

Vendredi 6 : Atelier Pâtisserie avec Samuelle

Lundi 9 : Activité manuelle NOËL

Mardi 10 : Repas thérapeutique/ Atelier remue meninges

Mercredi 11 : LOTO de NOËL

Jeudi 12 : Repas comme à la maison / Quizz De Noël

Vendredi 13 : Atelier Pâtisserie avec Samuelle



Lundi 16 : Chariot Gourmand

Mardi 17 : Repas Thérapeutique /Atelier remue-méninges

Mercredi 18 : Activités manuelle Noël

Jeudi 19 : Sortie au marché de Noël

Vendredi 20 : Atelier pâtisserie avec Samuelle



Lundi 23 : Méli-mélo gourmand

Mardi 24 : Repas Thérapeutique / « Mise en bouche avant Noël »

Mercredi 25 : film de Noël

Jeudi 26 : Repas comme à la maison/ Quizz

Vendredi 27 : Spectacle de fin d'année



Lundi 30 : Quizz Musical

Mardi 31 : « Mise en bouche avant la nouvelle année »