

# L'écho des Joyeux Résidents



JUIN 2019



## 2 juin : sortie dans le jardin



En ce début de mois de juin, les résidents ont pu profiter du soleil en allant dans le jardin de l'EHPAD.

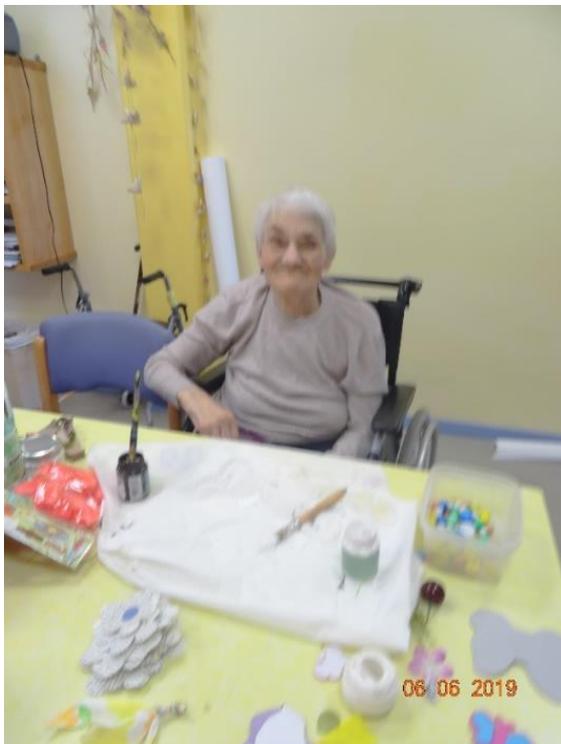




# 6 juin : création de pots



Les résidents peignent des pots de fleurs pour les faire ressembler à des bonhommes ou à des vaches. Ils sont à vendre, n'hésitez pas à commander !





## 12 juin : journée vente



Journée spéciale crêpes et tartes aux pommes faites avec les résidents, l'animatrice et une soignante. Tout a été vendu ! L'argent a servi à financé des animations et des sorties, tout comme la création de pots.



## 13 juin : cinéma



La projection du film « Farrebique » a été organisée à la demande d'un résident. C'est un film de 1946 sur la vie d'une famille de cultivateurs durant quatre saisons. Les résidents ont pu parler entre eux des images qu'ils voyaient et ont évoqué des souvenirs de leur jeunesse. Ils attendent déjà la suite « Biquefarre » !





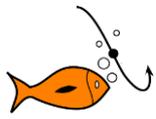
# 14 juin : venue d'Aurélie



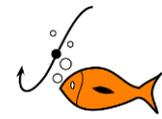
Comme tous les mois, Aurélie notre bibliothécaire attitrée est revenue avec sa caisse remplie de livres. Elle passe dans les chambres pour les distribuer et discuter avec les résidents. Elle prête des livres, des magazines, des revues.... Si vous êtes intéressé(e), n'hésitez pas à demander au service animation.

Mr Hégarat est devenu notre assistant attitré pour nous accompagner à distribuer les livres.





# 19 juin : sortie pêche



La famille de Mme Realle nous a gentiment invité au bord d'un étang pour permettre aux résidents de pêcher. Ils ont tous attrapé des poissons et ont passé un bon moment en mangeant un pique-nique et en profitant du beau temps avec l'équipe.





# 21 juin : Fête de la musique



Le fils de Mme Beaupuy, résidente, et son groupe sont venus jouer pour les résidents à l'occasion de la fête de la musique. Danse, chant et bonne humeur au rendez-vous avec un accent folklore traditionnel.





## 25 juin : repas thérapeutique



Avec Chrystelle, les résidents ont préparé le repas du midi et ont pu le manger en petit groupe. Au menu, tomates cerises, poulet rôti avec des haricots verts, et un fraisier. Un vrai régal !



## 26 juin : pause matinale



Canicule oblige, les résidents profitent de la matinée pour sortir un peu tant qu'il ne fait pas trop chaud.





## Moment câlin

Chrystelle a présenté Patate, son lapin, aux résidents.



## Départ



Mme DELEPAU Paulette a quitté la « Résidence du Parc » pour rejoindre l'EHPAD de Châlus.



## Bienvenue à la nouvelle résidente



Mme Alice RAYMONDAUD est arrivée chez nous le 26 juin. Elle vient de Sereilhac.





# Activités quotidiennes



- Tous les lundis/mercredis matin 10H45 : Gym douce sur chaise
- Tous les mardis/jeudis matin 9H30 : Épluchage des légumes
- Tous les mardis matin 11H00 : Atelier mémoire



## Mais aussi



- Activité Boccia
- Balnéothérapie
- Atelier équilibre (prévention des chutes)
- Toucher bien être
- Stimulation à la marche
- Pâtisserie
- Courses en ville
- Chants
- Tricot
- Repas thérapeutique
- Atelier patois
- Atelier lecture
- Venue d'Aurélié, bibliothécaire de Flavignac une fois par mois
- Atelier mémoire
- Bricolage



## Activités pour le mois de juillet



- 8 juillet** : pédicure
- 17 juillet** : matinée avec les enfants
- 18 juillet** : chiens visiteurs



# Anniversaires



En juin, nous avons fêté l'anniversaire de :



Mme GOURDIN Hélène a eu 82 ans le 4 juin,



Mr CAINAUD Claude a eu 71 ans le 7 juin,



Mme ROUSSEAU Marie a eu 81 ans le 8 juin,



Mr PAUZET Léon a eu 95 ans le 12 juin,



Mr BERGER Maurice a eu 87 ans le 23 juin.



## INFOS TRAVAUX

Lors de la parution du bulletin des travaux de mai 2019, nous vous indiquions le dépôt du dossier APD/AVP le 24 mai 2019.

Un diagnostic amiante complémentaire est réalisé par la société AC Environnement et confirme une présence aléatoire d'amiante.

Le dossier avant-projet est de nouveau à l'étude pour cette raison. Il était prévu 25,5 mois de travaux mais le phasage devant être revu, il pourra être modifié.

Le permis de construire d'extension et rénovation est déposé depuis le 24 juin 2019 à la mairie de NEXON.

Pour mémoire : la révision du transformateur de l'établissement doit être effectuée cette année, pour l'instant aucune date n'est fixée.

**À SUIVRE....**



# la question du mois



Chaque mois, une question différente sera posée aux résidents.

**Connaissez-vous le migeot ? Qu'est-ce que c'est ? Comment ça se prépare ?**

**Mr Dugros :** Non, ou ça s'appelait autrement.

**Mme Besse :** Non j'essaye de m'en souvenir mais ça ne me dit rien.

**Mme Thoumieux :** Oui, dans le temps on en faisait, pas pour moi j'étais trop jeune mais on en faisait.

*Elle en discute avec **une autre résidente.***

On met du vin dans un bol, un peu d'eau pour pas que ce soit trop fort. Y en a qui mette pas d'eau (c'est facultatif, mettez le entre parenthèse). On trempe du pain dedans, des morceaux de pain et on les avale. C'est très agréable.

Ça se mangeait l'été, pour désaltérer. C'était bon. J'ai commencé à en manger après 15-16 ans, mon grand-père m'a fait goûter dans son bol. J'avais pas l'habitude de boire du vin, ça m'a fait tout drôle. Ça ne m'a pas monté dans les cheveux !

**Sa voisine ajoute :** « Chez moi y avait une personne, ma voisine, tout l'été elle mangeait de ça. Au lieu de faire du potage, c'est ça qui remplaçait. »

**Mme Breuilh :** Non je connais pas. Il faut pas que je boive du vin alors.

**Mme Gourdin** (en face de Mme Breuilh réagit au mot) : « Le migeait moi je dis, c'est du vin, sucré avec du pain et ça se mange quand il fait très chaud.

Surtout dans le Limousin, c'est une spécialité limousine.

Mes grands-parents, ma grand-mère, c'est beaucoup ce qu'elle faisait, surtout quand ils revenaient des foins l'été. C'est pas du vin pur, on met un peu d'eau dedans.

**Mr Dardant :** C'est une soupe, c'est ce qu'on mange quand il fait bien chaud. C'est du Limousin.

**Mme Turpin** assise à côté de Mr Dardant répond : Oui c'est pas normand. Et je connais pas ça.

**Mr Dardant** : Il fallait mettre de l'eau bien fraîche qui sortait du frigo avec du sucre et faire tremper le pain en même temps. Les paysans mangent ça, mais ils mangent la soupe après aussi. Quand ils rentrent du travail, ils mangent ça avec beaucoup d'eau ça rafraichit.

*J'avais dans l'idée dès la veille de poser cette question aux résidents. Et Mme Voisin, m'en a justement parlé ce matin ! Belle coïncidence !*

**Mme Voisin** : C'est coupé avec de l'eau, du vin et du sucre. C'est bien frais. On faisait les foins à quatre heures et on mangeait ça après, avec des biscottes par exemple. Si les gens ne boivent pas de vin ils peuvent mettre du lait à la place.

On prend du pain on le coupe en morceau et on le trempe dans l'eau et le sucre. Moi je mettais un peu de cannelle. Fallait le faire à l'avance et le mettre au frais le midi pour le soir. Je voudrais bien en avoir ici ou quelque chose de frais, je pense que tout le monde aussi.



**Rendez-vous le mois prochain !**

