



# CE MOIS-CI, ON VOUS PRÉSENTE ...

## L'accueil de jour "La chaumière"

L'accueil de jour reçoit des personnes souffrant de la maladie d'Alzheimer ou d'une démence apparentée, n'ayant pas de handicap moteur lourd et disposant des capacités requises pour participer aux activités proposées.

L'accueil de jour en unité pour personnes âgées désorientées est proposé de 9h15 à 16h15, du lundi au vendredi, à l'exception des jours fériés. Les objectifs de l'équipe soignante sont de stimuler les capacités de la personne accueillie et d'accorder un soutien à la famille. L'admission se fait après renseignement du dossier médical de pré-admission et accord du médecin coordonnateur. Pour tout renseignement, vous pouvez vous adresser à l'accueil de l'hôpital ou aux cadres de santé.



## L'UPAD TOURAINE



L'UPAD (Unité pour Personnes Âgées Désorientées) est une unité dédiée, sécurisée et rassurante qui accueille dix résidents ayant une pathologie de type Alzheimer ou apparentée et permettant un accompagnement de qualité. La Touraine est composée de 3 unités: Les coquelicots, les Tournesols et les Bleuets ayant une capacité de 36 lits. Les objectifs des UPAD sont multiples et visent tous à améliorer la qualité de vie des résidents.



- **Sécurisation de l'environnement** : les espaces de vie sont conçus pour être sécurisés, avec des dispositifs pour prévenir les chutes et les errances, ainsi que des systèmes de surveillance adaptés.
- **Stimulation cognitive et sociale** : les activités proposées sont adaptées aux capacités des résidents et visent à stimuler leurs fonctions cognitives tout en favorisant les interactions sociales.
- **Prise en charge personnalisée** : chaque résident bénéficie d'un plan de soins unique (PAS), élaboré par une équipe pluridisciplinaire, qui prend en compte ses besoins médicaux, psychologiques et sociaux spécifiques.
- **Soutien aux familles** : une assistance est offerte aux familles, les informant et les impliquant dans la prise en charge de leurs proches.
- **Autonomie et bien-être** : l'UPAD a également pour objectif de promouvoir l'autonomie des pensionnaires et d'améliorer leur bien-être général afin qu'ils se sentent toujours aptes et compétents.



# LES MOMENTS FORTS DU MOIS

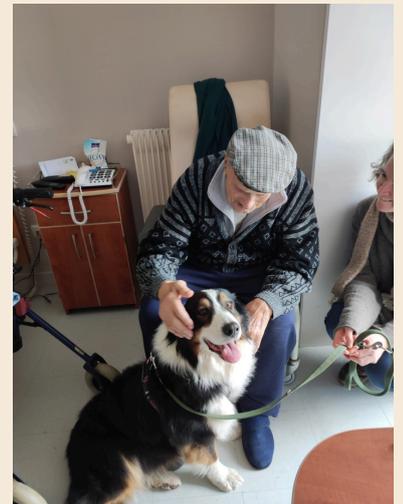
14 janvier : Les voeux du maire  
et de la direction



Le 16 janvier :  
Loto à La Forêt



Du 9 au 27 janvier : Médiation animale avec Aurélie



Le 19 janvier : Blind test  
avec Stéphanie



Les 29 janvier et 5  
février : Projection du  
film sur “La Ligne de  
démarcation”



Le 23 janvier : vernissage expo  
photographe animalier  
sur La Forêt



Le 30 janvier : Les  
chansons  
de Magalie

# A VOS AGENDAS

(Sous réserve de modifications)



**Le 5 février : Projection de la 2ème partie du film sur "La Ligne de démarcation"**

**Le 7 février à 14h30: Loto sur Vaux de Chaume**



**Le 12 février : Chorale à Montrichard**

**Le 13 février : visite à la médiathèque de St Aignan**



**Le 17 et le 24 février : Chansons de Magalie**

**Le 19 février : repas festif Tartiflette**



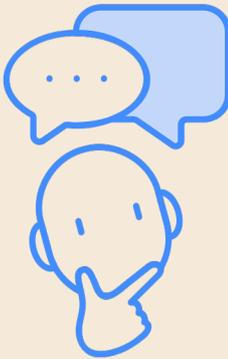
**Le 28 février : Messe à La Forêt**

**Du 18 au 28 février : atelier pâtisserie / crêpes dans les secteurs de VDC et LF**



**A partir du 20 février : reprise des ateliers " Art floral" avec Isabelle**





# ET SI ON JOUAIT AVEC NOS MÉNINGES ...



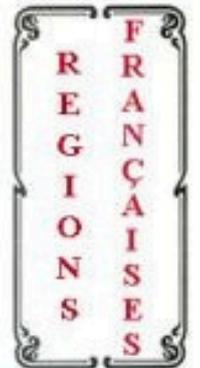
## MOTS FLECHES

GENDARME A L'AUBE		CHAUDE DANS L'ARÈNE		TEXTILE ÉDENTÉ		LIMON		À DISPOSI- TION DE L'ARMÉE JEU	
LIVRE PESANT D'OR						MESSAGE RADIO DIPLOME			
					IDIOT METTRE DE L'IODE				
PAPE INNOCENT GÉNIE							RICHESSSE DIVAGUER		
								EN PLEIN COEUR	
HÉROS BIBLIQUE SOLDAT				FAUTE DE BALLE		SOUVERAIN TROIS SUISSES			
		FIN DU JOUR	LIPPES RÈGLE						
DÉCISION DE JUSTICE								ELLE CONNAÎT LA MUSIQUE	
					VIVES EAUX				

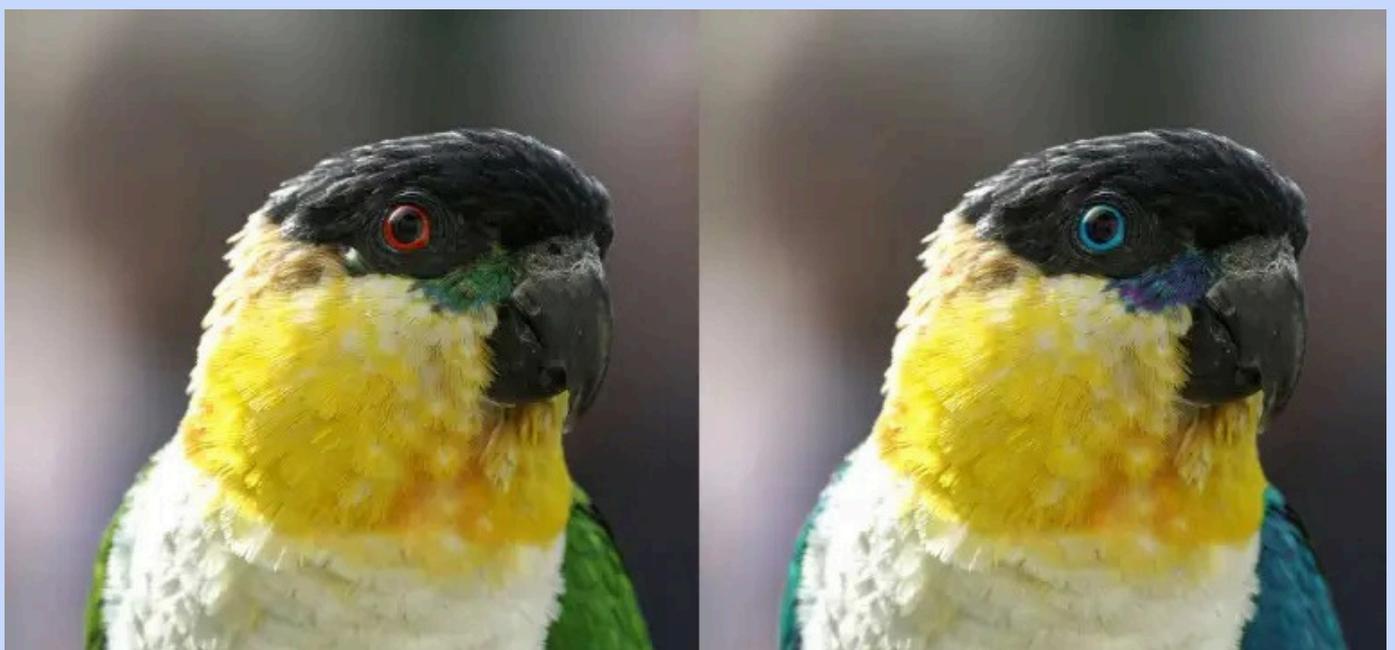
# MOTS MELES

E	N	I	H	P	U	A	D	C	O	D	E	M	E	E
D	R	O	G	I	R	E	P	E	R	C	H	E	I	E
N	A	V	R	O	M	E	D	N	O	R	I	G	D	D
E	E	S	U	L	N	A	H	I	B	R	O	M	R	N
N	B	E	O	R	A	U	V	E	R	G	N	E	A	E
G	S	G	T	O	U	R	A	I	N	E	I	I	C	V
O	E	S	I	R	R	E	B	R	A	S	S	D	I	S
G	N	O	O	E	E	E	N	B	R	E	U	N	P	E
R	N	V	P	S	A	D	C	F	U	D	O	A	E	N
U	E	A	S	U	O	J	N	A	J	N	M	M	U	N
O	D	E	C	E	I	O	V	A	S	A	I	R	Q	E
B	R	E	E	N	I	A	R	R	O	L	L	O	S	V
B	A	E	N	G	A	P	M	A	H	C	A	N	A	E
S	I	O	T	R	A	E	N	G	A	T	E	R	B	C

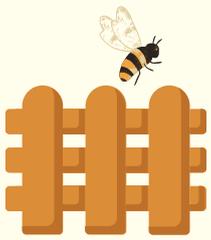
- |           |        |
|-----------|--------|
| BOURGOGNE | POITOU |
| CHAMPAGNE | PERCHE |
| ARDENNES  | LANDES |
| LORRAINE  | BASQUE |
| DAUPHINE  | ARTOIS |
| PERIGORD  | VENDEE |
| CEVENNES  | ANJOU  |
| NORMANDIE | BEARN  |
| LIMOUSIN  | MEDOC  |
| MORBIHAN  | BERRI  |
| TOURAIN   | JURA   |
| AUVERGNE  | BRIE   |
| BRETAGNE  |        |
| PICARDIE  |        |
| GIRONDE   |        |
| BRESSE    |        |
| BEAUCE    |        |
| ALSACE    |        |
| SAVOIE    |        |
| MORVAN    |        |
| VOSGES    |        |



**Caique Maipourri 5 différences,**



Solution page 10



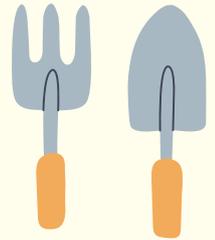
## CÔTÉ JARDIN, ON EN PARLE ..



### En janvier, que se passe-t-il dans les jardins ?

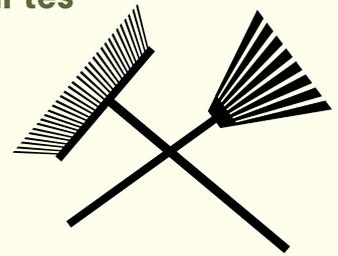
#### Janvier est le bon moment pour :

- nettoyer, désinfecter, affûter et ranger les outils ;
- faire l'inventaire des graines potagères et préparer ses commandes
- entretenir les allées
- planifier ses plantations.
- 



#### Le potager, s'il ne gèle pas :

- Enrichir le sol avec un apport de compost,
- Préparer une nouvelle aspergeraie : préparer des tranchées pour les asperges,
- Butter les fèves,
- Forcer les endives,
- Diviser l'oseille, la rhubarbe,
- Protéger les poireaux avec des feuilles ou de la paille,
- Suivant où vous résidez vous pourrez commencer à faire germer vos pommes de terre fin janvier.
- Aérer les châssis, ouvrir les tunnels et soulever les cloches la journée,



#### Que faire au jardin d'ornement et au verger ?

- Commencer par éliminer les branches mortes et fruits momifiés,
- Si le temps est doux, étaler du compost au pied des rosiers et arbustes,
- Hors période de gel, tailler les arbres fruitiers et arbustes pour la formation et la fructification,
- Pré-semer les noyaux de pêches et de cerise pour ramollir le tégument des graines et favoriser la levée de dormance (stratification),
- Vérifier les attaches,
- Brûler les coupes,
- Bêcher légèrement au pied des arbres et apporter du compost si nécessaire.





## LE SAVIEZ-VOUS ?



# A Propos de Janvier ...

Janvier est le premier mois des calendriers grégorien et julien,  
l'un des sept mois possédant 31 jours.

Le nom de janvier provient du nom latin du mois, ianuarus ou januarus, lui-même nommé en l'honneur de Janus, dieu romain des commencements et des fins, des choix, des clés et des portes.

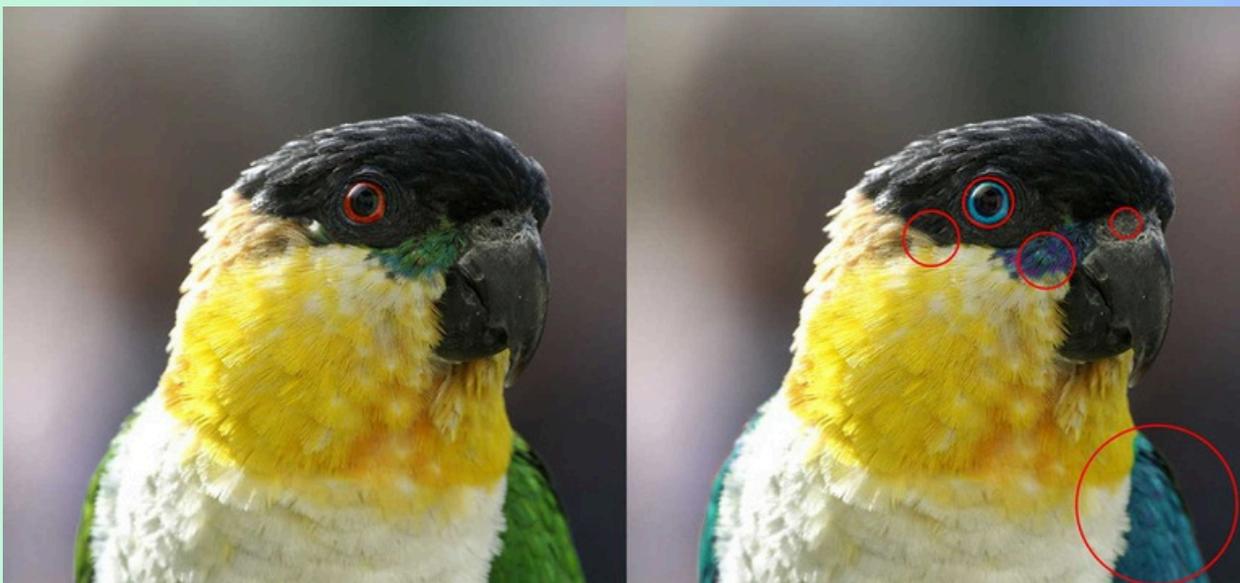
## Dictons du mois et interprétations

« Autant de bonnes journées en janvier, autant de mauvaises en mai »,  
« quand la lune chevauche en janvier, autant de gelées en mai »  
car les douze premiers jours de janvier indiquent le temps qu'il fera les douze mois de l'année.

« Janvier sec et sage est un bon présage »,  
« poussière de janvier, abondance au grenier »,  
« si le soir des rois beaucoup d'étoiles tu vois, sécheresse en été tu auras et œufs au poulailier »,  
« quand sec est janvier, ne doit se faire plaindre le fermier »,  
« gelée (ou neige) en janvier, blé au grenier »,  
« neige en janvier, vaut du fumier »,  
« janvier rigoureux, an très heureux »

# SOLUTIONS DES JEUX

	C		F		L		V		R
M	A	T	U	T	I	N	A	L	E
	R	O	M	A	N		S	O	S
C	A	R	A	T		B	E	T	E
	B	E	N	O	I	T		O	R
V	I	R	T	U	O	S	E		V
	N	O	E		D		R	O	I
G	I			L	E	V	R	E	S
	E	U	T	E	R	P	E		T
A	R	R	E	T		C	R	U	E



# La recette du mois



## Le nougat de Tours

**Saviez-vous que le nougat de Tours était une pâtisserie ?  
Cette gourmandise de forme ronde, poudrée de sucre glace, constitue un  
excellent gâteau de voyage !**

**Pour le préparer, il vous faut**

**140 gr de farine,  
80 gr de sucre,  
70 gr de beurre,  
1 œuf,  
150 gr de fruits confits coupés en dés,  
50 gr de confiture d'abricots,  
80 gr de poudre d'amandes,  
100 gr de blanc d'œuf,  
du sucre glace et du sel.**

**Préparez la pâte en mélangeant le beurre, le sucre  
glace, l'œuf, la farine et une pincée de sel. Une fois  
pétrie, laissez-la ensuite au frais en boule.**

**Pour la macaronade, mélangez le sucre, la poudre  
d'amandes et incorporez les blancs en neige  
délicatement.**

**Dans un moule, mettez la pâte sucrée en fond, déposez  
une fine couche de confiture d'abricots, de fruits  
confits et ajoutez la macaronade sur le dessus.**

**Saupoudrez de sucre glace et faites cuire au four à  
210-220°C pendant 30 minutes.**

**Bon appétit ! 😊**



\*\*\*\*\*

**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**

