



HÔPITAL SAINT JACQUES

Journal interne

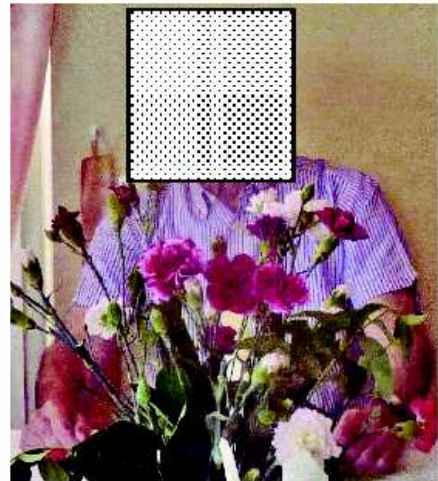
N°2

Avril—Mai 2010

LA PAGE DES GRAINES DE REPORTERS

La passion de M. D.

« J'avais un élevage de 4060 pigeons français carneaux rouges. Ils nichaient dans une grande volière d'où ils sortaient librement.



Quelques conseils d'expert pour obtenir une belle race de pigeons:

- Un plumage brillant (une nourriture à base de graines de tournesols)
- De beaux yeux
- Une poitrine bombée et une posture droite
- De nombreux croisements pour renouveler le sang.

Grâce à ces petits « tuyaux », j'ai remporté de nombreux prix d'honneur pendant plus de 15 ans. »



LA PAGE DES GRAINES DE REPORTERS

Les petits secrets de beauté de Mme H.

Le pissenlit est mon secret de beauté et de longévité !

Cueillir les pissenlits dès février et ce jusqu'en mars. Le pissenlit est à la fois une herbe et un légume. Il a un caractère sauvage mais est apprécié également comme salade, lorsqu'il est accompagné de lardons.

Ses vertus :
diurétique, il est l'ami des foies capricieux.

Il est également recommandé en cas de diabète, cellulite, dermatose ou goutte et rhumatismes.

Avis aux amateurs !!!



« Osterlamele » à l'hôpital de Rosheim



En ce mardi 30 mars 2010 la tradition a pris un peu d'avance à 4 jours de Pâques dans le « restaurant comme chez soi » à l'hôpital de Rosheim

En effet, la pièce aux allures de cuisine familiale, a été transformée en **atelier du lapin de Pâques** l'espace d'un après midi.

Accompagnées par Annie et Danièle, plusieurs résidentes ont mis la main à la pâte pour réaliser de délicieux biscuits cuits dans les moules traditionnels en forme d'agneaux, mais aussi en forme de lapins.

Elles ont graissé les moules, réalisé la pâte, surveillé la cuisson.

Comme d'habitude lorsque de la pâtisserie est en route dans cette cuisine, les personnes qui passent dans le couloir, ne manquent pas de venir jeter un coup d'œil, par l'odeur alléchées.

La réalisation s'est bien sûr terminée par une séance dégustation aux allures de goûter très convivial :
café, biscuit accompagné de crème anglaise.



Recette du biscuit des « Osterlamele »

Ingrédients

(pour 3 moules de taille moyenne)



- 6 œufs
- 180g de sucre
- 180g de farine (ou 100g de farine + 80g de féculé)
- Arôme (vanille ou zeste de citron ou fleur d'oranger)

La marche à suivre

- ★ Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- ★ Faire blanchir les jaunes avec le sucre.
- ★ Monter les blancs en neige ferme.
- ★ Incorporer la farine dans le mélange jaune-sucre, puis les blancs en mélangeant délicatement.
- ★ Cuire pendant 20 minutes environ à four moyen dans les moules biens graissés.
- ★ Démouler puis saupoudrer de sucre glace.
- ★ Nouer un ruban au coup du mouton.

Et voilà, « l'osterlamele » est prêt !!!



A déguster avec un bon café mais aussi avec un chocolat chaud.

Bon appétit !!!

LES SORTIES, ANIMATIONS ET FESTIVITÉS



LES JOURNEES A THEMES

29 Avril : Journée RUSSE en association avec la ville de Rosheim

6 Juin : Fête du renouveau

20 mai : Journée Dégustation des asperges (18 mai épluchage)



Journées anniversaire : 22 avril et 27 mai

Une nouvelle animatrice nous rejoindra dès mai :
M., souhaitons lui BIENVENUE !!!

Rappel : la messe a lieu tous les 1ers
mercredis de chaque mois
dans notre chapelle



LES PROCHAINES DATES A RETENIR

CRUQ (Commission de **R**elation avec les Usagers pour la **Q**ualité) le **7 mai** à 14h

Commission des menus le **24 juin** à 18h.

LES FESTIVITES DANS NOTRE BELLE VILLE DE ROSHEIM

Dimanche 9 mai 16h30 :
Concert à l'église St Pierre et
Paul



**Dimanche 16 mai
(10h à 17h) :**
Brocante et atelier créatif à
la halle du marché

Dimanche 30 mai :
Fête des roses (8h à 21h)
à la roseraie



Si vous aussi vous souhaitez
participer à l'écriture du journal
interne, MERCI de proposer vos idées à notre
équipe d'animation :

**TOUTES VOS IDEES
SERONT LES BIENVENUES**

Espace détente

Devinettes : qui suis-je ???



★ Lumières qui fuient la lumière...

★ Bien qu'elle soit toujours noire, elle peut être blanche...

Quizz nature

1) Ce sont les pommes et non pas la caféine qui nous réveillent le mieux le matin. VRAI ou FAUX



2) On n'est pas malade l'hiver parce qu'il fait froid, on est malade parce qu'on reste trop à l'intérieur. VRAI ou FAUX

3) Une mouche vit environ un mois. VRAI ou FAUX

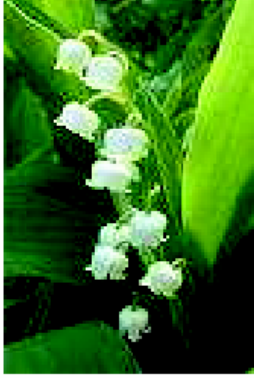


4) Les seuls animaux qui peuvent voir derrière eux sans se retourner sont le lapin et le perroquet. VRAI ou FAUX

Les solutions des jeux au prochain numéro...



PROVERBES de saison



**Donnert im Mai
Isch de April verbi.**



Orage de mai
Avril est fini



**Sankt Gangloff ohne Raje
Fer d’Kirche grösser Saje**



Saint Gangloff sans pluie
Pour les cerises grande bénédiction



Le mot d’humour



Un alsacien demande à
son ami,



« Quelle est la plus petite fleur au
monde ? »



« Je ne sais pas ! »



L’autre lui répond :



« Et bien, c’est la **pichiclette**,
car elle n’a que deux **pétales** »



10



LES ANNIVERSAIRES DES MOIS
D'AVRIL ET DE MAI

AVRIL

<i>Mme K. M.</i>	<i>87 ans</i>
<i>Mme A. S.</i>	<i>95 ans</i>
<i>Mme M. L.</i>	<i>98 ans</i>
<i>M. S. I.</i>	<i>91 ans</i>
<i>M. R. J.P</i>	<i>84 ans</i>

Joyeux
Anniversaire



MAI

<i>M. G. L.</i>	<i>95 ans</i>
<i>Mme M. J.</i>	<i>82 ans</i>
<i>Mme M. F.</i>	<i>83 ans</i>
<i>M. K. C.</i>	<i>91 ans</i>
<i>Mme B. A.</i>	<i>80 ans</i>

LES NOUVEAUX ARRIVANTS

Mme K. M.-T.

Mme O. L.

M. B. Ed.

**NOUS LEUR SOUHAITONS
LA BIENVENUE**



ILS NOUS ONT QUITTÉ...

Mme M. M.-T.

Mme R. R.

