

Nieuwsbrief Zorghuis Samen Wonen

Een nieuwe nieuwsbrief van Zorghuis Samen, u leest over wat er de afgelopen maand is gebeurd en wat er de komende maand gaat gebeuren. Veel leesplezier en puzzelplezier!

Agenda

De weekthema's voor de komende weken :

Week 39 Week van de herfst

Week 40 Week van de dieren

1 oktober : *Nationale Ouderendag*

4 oktober : *Dierendag*

8 oktober : *Naar de dierentuin Wildlands in Emmen*

Week 41 Week van de bakker

Week 42 Week van het weer

In deze weken passen we de activiteiten aan, die bij het thema passen.

Verjaardagen

4 oktober: Aly Raveling

Welkom

Ons team is versterkt met drie nieuwe collega's : Demelza en Bianca. We wensen hen veel werkplezier binnen Zorghuis Samen.

Er zijn vanaf deze maand ook weer nieuwe stagiaires op de groep, in de volgende nieuwsbrief zullen ze zich voorstellen.

Donatie Beleeftv

In de hal van Zorghuis Samen staat een donatiekoker waar u kunt zien hoever het staat met de donatie. Er staat al een prachtig bedrag op de teller : € 4600,00

Als u ook iets wilt geven voor de Beleeftv, dan kunt u uw donatie overmaken op rekeningnummer NL66RABO0171992962 t.a.v. S.C.J. Wolfs-Versteeg van Zorghuis Samen o.v.v. Beleeftv. U mag ook een bijdrage in de brievenbus doen bij de ingang van het Zorghuis.

Keurmerk

Het keurmerk is binnen !

Zorghuis Samen heeft het bericht gekregen het PREZO Care keurmerk te hebben behaald. Dit keurmerk is toegekend door stichting Perspekt, een kwaliteitsinstituut in de zorg. Daarmee verklaart Perspekt dat Zorghuis Samen veilige en persoonsgerichte zorg levert met oog voor waarden, regels, dilemma's en risico's. Het audit team beoordeelde de zorg als warme zorg op een bijzonder en onderscheidend niveau.

Dit bijzondere feit hebben we feestelijk gevierd op donderdag 23 september. Wethouder M. Verschuren heeft 's morgens een bezoek gebracht aan Zorghuis Samen en kreeg uit handen van Mevr. Kip, onze oudste bewoonster, de plaquette met daarop het Prezo Care keurmerk. Met naaste betrokkenen van onze zorgvragers genoten we van koffie met gebak en een hapje en een drankje !



Terugblik

Op vrijdag 24 september werd het feest verder gevierd. Jos Tipker bracht de zorgvragers 's morgens een bezoek en om 12:00 stond er een heerlijk diner klaar, verzorgd door partyservice B.J. Moed. Om 14:00 uur startte de bazaar met verschillende kraampjes, sjoelen, rad van fortuin enz. Een draaiorgel zorgde ervoor dat het feest compleet was. De zorgvragers, familie, betrokkenen en medewerkers hebben een gezellige middag gehad. De opbrengst van deze bazaar was € 500,00, die ten goede komt aan de BeleefTV. Een speciaal dankwoord aan de ondernemers voor het doneren van vele prijzen.

Op 16 september was het ook een bijzondere dag bij het Zorghuis. De zorgvragers en de medewerkers waren die dag getuigen van het huwelijk tussen Johanan en Mandy. De rode loper lag uit, de slingers hingen op, de ballonnenpilaar stond klaar om het bruidspaar te ontvangen. Onze "ambtenaar" Johan had een mooie toespraak en de vragen, die het bruidspaar kregen, werden met "ja" beantwoord. Na het overhandigen van de cadeaus ging het bruidspaar weer verder en genoten wij van koffie en gebak.

Johanan, Mandy en kinderen veel geluk en alle goeds toegewenst !

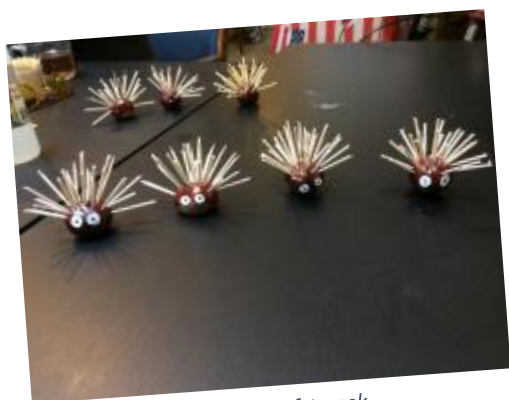
De activiteiten van de afgelopen weken waren afgestemd op het weekthema. In het fotohoekje vindt u een aantal foto's.



de wind laat ik buiten
laat die maar lekker fluiten
ik doe lekker mijn eigen zin
en schenk een kopje thee in



Fotohoekje



Egeltjes maken tijdens herfstweek



Lopend buffet



Bazaar staat klaar om te beginnen



Bruidspaar Johanen en Mandy en kinderen



Spel ladders en slangen hulpdienstenweek



Woordzoeker

B J M L E E G T P D L T Y J T N
E T M N R P G Y N T T K B M E M
U P A D D E N S T O E L R K D X
K Y G Q U L B E R E T S L O B D
E Z R X B L B M R Y W O M Y O T
N T P L S N P Z E E W I N R V D
N S B B Y E Y A N T D X N L V P
O F S M N M J O R V P A P D R M
O R M L O Q V N P A O E L R Q D
T E Q O E E N O A R P G S B Y B
J H B G M K M B A T R E D U O K
E J M B R P I N N J S R E G E N
S B E N O I J E I D N A L T R G
R R T E V E J N U P J Z K B T Y
Y J N J D J G S R L V T P X D B
N P D B X L Y K B M B X L D R L

| | | |
|--|---|--|
| herfst eikels kastanjes rood geel oranje september | november wind regen bruin bolster kouder wolken | paraplu pompoen boom paddenstoel beukenootjes grijs bladeren |
|--|---|--|

Koken in de Herfst

INGREDIËNTEN

- 750 gram kippendijfilet
- 1 kilo krieltjes, met schil
- 250 gram kastanje champignons
- 4 grote tomaten
- 10 eetlepels azijn
- 8 eetlepels olijfolie
- 6 tenen geperste knoflook
- 1 eetlepel Italiaanse kruidenmix
- zwarte peper uit de pepermolen
- 1 theelepel zeezout
- Boter



De oven voorverwarmen op 200 graden.

Kook de krieltjes niet helemaal gaar met een beetje zout . Zodra het water kookt ,de tomaten erbij waarin een sneetje is gemaakt. Als het vel van de tomaat los komt, de tomaat uit de pan halen en de krieltjes verder laten koken. De tomaten laten afkoelen en daarna de schil ervan afpellen en in grove stukken snijden.

De kippendijen doormidden snijden en bak deze lekker aan in flink wat boter en bestrooi ze in de pan met zeezout en zwarte peper uit de molen. Op een middelhoog vuur geef je die kippendijen even een mooie tik van het vuur en schroei je ze dicht.

Halveer de kastanjechampignons en roerbak deze even snel in de boter die de smaken van de kip en zout en peper heeft opgenomen.

De schotel bouw je op, je gaat je ingrediënten in laagjes opbouwen. Eerst de gekookte krieltjes onderin. Deze even met een vork wat platdrukken. Zo kunnen de smaken er lekker intrekken in de oven. Verdeel de stukken tomaat over de krieltjes. Dan de stukken kip en daarbovenop de champignons.

De ovenschaal kan de oven in en is met 40-45 minuutjes klaar.

EET SMAKELIJK