

De SinJoor

Mei 2024



Paaseierenzoektocht

Concert

Grotesteenweg 112

2600 Berchem

PE 1280 VZB 2413 KPE1280

Ondernemingsnummer: 464.810.538

Erkenningsnummer De Post: P 806023

Colofon

Deze huiskrant is een uitgave van:

Huis Sint-Jozef
Grotesteenweg 112
2600 Berchem

www.hsj-berchem.be

Tel: 03/287.39.00

fax: 03/287.39.19

Verantwoordelijke uitgever:

Helga Swinnen, algemeen directeur

Redactie:

Chloë Carlens

Ine De Dobbelaer

Milan Pieters

Eva Van Nooten

Ward Celis

Een woord vooraf

Beste Lezer,

Eindelijk, mei! De voorbije maand werd gekenmerkt door Aprilse grillen, De dagen waren koud en met veel regen. Al was het weer van april niet om vrolijk van te worden, toch waren er wel veel zonnige dagen in ons huis! We konden zo genieten van de sfeer van Pasen. Niet enkel de paashaas, maar ook de kleuters kwamen op bezoek. Ook konden we genieten van een fantastisch concert en werd er weer lekker gebakken met Paul.

Komende maand staat er weer veel te gebeuren. Zo kunnen de bewoners genieten van een heerlijke proeverij. Staat er een zingen en swingen op de planning en gaan ze op uitstap naar de Sinksenfoor. Hou zeker de posters in het oog, want er staat nog veel meer op de planning.

25 mei wordt een hoogdag, want dan zetten wij ons huis open voor iedereen op onze opendeurdag.

Kom zeker met je familie, vrienden en kennissen af, dan wordt het een gezellige middag.

Wil je meer weten, lees dan zeker verder!

Warme groeten en veel leesplezier
Huis Sint-Jozef

Paaseieren zoektocht

Voor de eerste keer organiseerden we bij ons in huis een paaseierenzoektocht. Iedereen was welkom om bij ons op zoektocht te gaan. De eieren lagen zeer goed verstopt over het hele huis en iedereen kon naar hartenlust zoeken. Elk kind was duidelijk goed voorbereid want alles werd vlot gevonden. Nadat alle eieren verzameld waren, kregen alle kinderen nog een pakketje chocolade mee naar huis.



Paaseieren zoektocht



Bakworkshop



Deze keer stond er twee keer bakken op het menu. Met Margo hebben we cup cakes gemaakt en daarna versierd. Alle cup cakes werden in een record temp versierd en opgegeten.



Bij Paul hebben we geleerd om Appelstrudel te maken. Alles werd ook even geproefd voor het in het bladerdeeg ging. Vooral de geweekte rozijnen in rum vielen goed in de smaak.



Kleuters op bezoek



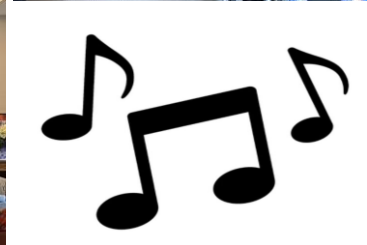
De kleuters kwamen op bezoek om samen met ons peperkoek te versieren. Ze maakten voor zichzelf en voor de bewoners prachtige eetbare kunstwerken.

Nadien konden ze hun energie nog even kwijt in onze tuin. Het was een gezellige voormiddag.

Concert

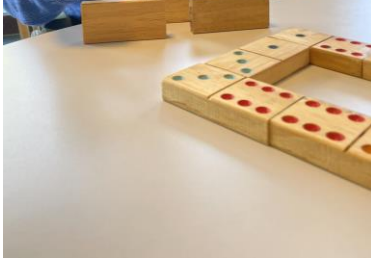


Vanuit onze cafetaria klonken er deze maand prachtige klanken. Studenten van het conservatorium kwamen langs met het project 'Fluit-Harp-Debussy', waarbij de harp- en fluitklas zich verenigden en in het repertoire van Claude Debussy doken. Omdat ze graag eens wilden oefenen voor publiek, waren wij de ideale personen. De bewoners, familie en personeel genoten van dit muzikale stuk en er vielen veel complimenten.



Sfeer in huis

Er stonden veel creatieve en muzikale activiteiten gepland. Er werd geschilderd, gekleurd en de muziekplaten en cassettes werden eens bovengehaald. Samen werd de muziek van vroeger nog eens beluisterd en haalden we herinneringen op.



Sfeer in huis



Het was tijd om nog eens onze beste dansbenen boven te halen en onze goede dansmoves te laten zien. De vele Vlaamse klassiekers werden vlot meegezongen en er werden zelfs verzoeknummers aangevraagd. Uiteraard eindigden we samen met het lied ' vrolijke vrienden'.

Recept workshop

Appelstrüdel

Ingrediënten voor 8 personen:

- 2 rechthoekige vellen bladerdeeg
- 10 appels: Jonagold of Elstar
- 1 citroen
- 2 scheutjes rum
- 180 gram rozijnen
- 240 gram suiker
- 2 eetlepels vanillesuiker
- 2 theelepels kaneelpoeder
- 2 eetlepels bloem
- 2 eieren



Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
2. Schil de appels en snijd ze in plakjes. Doe ze in een kom en besprenkel ze met citroensap. Laat de rozijnen een halfuur wellen in de rum.
3. Neem een kom en doe hierin de suiker, vanillesuiker, bloem en kaneel. Meng goed door elkaar en doe daarna de appels en rozijnen erbij.
4. Rol het vel bladerdeeg uit in een rechthoek. Verspreid de vulling in de lengte over één helft van het vel bladerdeeg. Besmeer het andere deel van de helft met het losgeklopte ei.
6. Rol het deeg op en begin met de kant waar de vulling is. Leg de rol op een ovenplaat met de naad naar beneden. Knip in het deeg sneetjes zodat de hete damp weg kan.
7. Strijk de bovenkant van het deeg in met het losgeklopte ei. Bak gedurende 30 minuten. Laat het kort afkoelen zodat het lauw is om op te eten.

TIP: Serveer met vanille ijs en slagroom.

Eet smakelijk!

Planning

16 mei: Proeverij



Maandelijks is er een proeverij hier in huis. Dit kan gaan van wijnen tot tapas. Elke maand is er iets anders te proeven en is er voor ieder wat wils bij. Iedereen is van harte welkom om te komen proeven. Ook geeft Milan interessante info en weetjes over alles wat we proeven.

Deze keer staan er aperitief dranken op het menu.

24 mei: Volders

Op zoek naar een leuk kleedje, een trendy broek of andere zaken? Dan heb ik goed nieuws want Volders kledij komt langs met een mooie zomercollectie.

We zullen het zoals de vorige editie op afspraak doen. Zo kan u rustig passen en vragen stellen aan de verkopers indien nodig.

We hopen jullie daar te verwelkomen.

I COULD GIVE UP
SHOPPING
BUT I'M NOT A QUITTER

29 mei: uitstap Sinksenfoor



De Sinksenfoor is terug in het land. Het is met zijn 150 kermisattracties 1 van de grootste Belgische kermissen.

Natuurlijk kunnen we dat niet zomaar laten passeren en gaan we het in de avond eens een bezoekje brengen.

Kom gezellig mee de sfeer opsnuiven die er heerst.

Inschrijven bij het woonleefteam als u graag mee wil.

Opendeurdag



huis
Sint-Jozef
woonzorgcentrum



Opendeur

Zaterdag 25 mei

14u00 - 17u00



WERKEN



LEVEN



WONEN

Iedereen is welkom om kennis te komen maken met ons prachtig huis. Zowel families, buren als potentiële werknemers.



informatiestandjes
Rondleidingen
Randanimatie
Springkasteel

Vrijwilligers gezocht

Woonzorgcentrum Huis Sint-Jozef zoekt vrijwilligers!

Vrijwilligers zijn door het mooie werk dat ze dagelijks verrichten een belangrijke meerwaarde.

We zijn trots op onze leuke en enthousiaste vrijwilligersgroep in Huis Sint-Jozef en zouden deze graag willen uitbreiden.

We zijn op zoek naar vrijwilligers om de cafetaria open te houden, om mee te gaan op uitstappen, voor activiteiten, enz.



Vragen of interesse?

 03 287 39 06

 woonleefteam@hsj-berchem.be

 hsj-berchem.be

Woonzorgcentrum
Huis Sint-Jozef
Grotesteeweg 112
2600 Berchem

In het portaal van de pastoraal

Maakt mei van ons allemaal een blij ei?

Lieve bewoners

Kennen jullie dat gevoel? Het zachte en blijde gevoel dat mei, lentemaand bij uitstek, in zich draagt. Het gevoel dat het leven net iets lichter aanvoelt wanneer de dagen, die vaak ook letterlijk in zonlicht baden, lengen.

Dagen waarop een binnenvallende zonnestraal door jullie raam jullie wekt, dagen waarop jullie meer kunnen genieten van onze tuin,...Kortom dagen die bruisen van licht en waarin het net iets makkelijker wordt om het leven door een roze bril of met mildere en zachte ogen te (her)bekijken.

Met wat geluk zullen we dat gevoel deze nieuwe maand samen mogen beleven. Maar ik hoop, of de zon nu wel of niet onze bondgenoot zal zijn, dat ik jullie dit gevoel van lichtheid, zachtheid en verwachtingsvolle belofte kan bezorgen. Of dat nu in orangeriegesprekken in onze patio of tuin is, in gebedsdiensten, in bezinningsmomenten of tijdens de communitour op de kamer: alle activiteiten in mei jagen licht na. Jaag je mee? Hieronder een overzicht van de activiteiten.

- Woensdag 8 mei:** Kaarsjes branden: licht maken voor eigen intenties en overleden dierbaren (Kapel – 10u30)
- Dinsdag 14 mei:** Gebedsdienst met communie (Cafetaria – 10u30)
- Woensdag 15 mei:** ‘Orangeriegesprek’: Maria en de dragende vrouwen in ons leven. (in kleine groepjes doorheen de dag)
- Woensdag 22 mei:** Bezinningsmoment (Kapel – in kleine groepjes doorheen de dag)
- Dinsdag 28 mei:** Gebedsdienst met communie (Cafetaria – 10u30)
- Woensdag 29 mei:** Stiltemoment op de tonen van John Rutter & The Cambridge Singers (Kapel – 10u30)

Wees welkom. Maak er een mooie maand van.

Chloë



† Klik met iedereen

Elke maand zal Frank van de tuinclub een plant voorstellen die in de voortuin aangeplant is.

Framboos (Rubus odoratus)

Framboos behoort tot de rozenfamilie en is een zusje van de braam en is een in heel Europa van nature voorkomende plant.



De plant is een heester waarvan de stengels tot 2 meter lang kunnen worden. De framboos bestaat uit vele vruchtjes en is een verzamelsteenvrucht. In tegenstelling tot de braam laat de framboos makkelijk los van de bloembodem.

Er worden tegenwoordig tientallen soorten frambozen gekweekt. Deze worden onderverdeeld in zomerframbozen en herfstframbozen. De framboos is een geliefde plant bij hommels en bijen. Ze bestuiven de plant maar de framboos kan zich ook zelf bestuiven.

Heilzame werking

Frambozen zijn erg gezond en bevatten verschillende vitaminen en vooral mineralen. Er zit veel vitamine C in. Verder bevat de framboos vitamine B11, E en K. De mineralen die frambozen herbergen zijn: mangaan, magnesium, koper en kalium. Het zijn vruchten die bijzonder rijk zijn aan vezels die voor een goede darmwerking zorgen.

† Klik met iedereen

De framboos is een goede bron van de tannine met de naam ellagzuur. Ellagzuur is een zeer gezonde fytonutriënt. Het behoort tot de sterkere antioxydanten die vrije radicalen in het lichaam onschadelijk maken. Vrije radicalen zijn verantwoordelijk voor celschade, DNA-schade en kunnen ernstige ziekten zoals kanker veroorzaken. Op dit punt is de framboos, overigens net als veel ander fruit, een vrucht die het risico op het krijgen van kanker verkleint.

Gebruik in de keuken

Frambozen zijn zeer populair om in te maken. Ze zijn zeer kwetsbaar waardoor je ze snel moet opeten of verwerken. Heb je er veel, dan kun je ze verwerken maar anders is het raadzaam om ze gewoon op te eten.

Ze bevatten een gemiddeld gehalte aan zuur en pectine, je kunt ze daarom best combineren met pectinerijke vruchten (appels, rode bessen, niet-rijpe kruisbessen) om sneller een stevig eindresultaat te krijgen. Daardoor zijn ze geschikt voor confituur, jam, gelei en coulis te maken.

In de omgeving van Sint-Truiden worden frambozen op ambachtelijke wijze tot 'Loonse stroop' gestookt.



Bier van de maand

Bolleke



Bolleke wordt gebrouwen door de Antwerpse Brouwerij De Koninck te Berchem.

De brouwerij werd in 1833 opgericht door Johannes Vervliet. In 2010 werd de brouwerij verkocht aan Brouwerij Duvel Moortgat. In 2015 opent de brouwerij de deuren voor het publiek.

Het 'Bolleke' is het bekendste bier van de brouwerij en is sinds 1913 op de markt. Het bier is erkend als streekproduct en wordt geschonken in een kelk met specifieke bolvorm. Vandaar ook de naam 'Bolleke'. Oorspronkelijk had het bier de naam 'De Koninck' gekregen. Tijdens het bollekesfeest van 2019 werd de naam veranderd naar 'Bolleke'.

Het heeft een alcoholpercentage van 5,2 %.

Het is een amberkleurig bier met een aroma van karamel, kastanje en toffee. In geur is het licht gerookt met aanwezige fruitsoorten zoals banaan. De smaak is aangenaam zacht met een notigheid op de tong.

Schol!

Bier van de maand € 3,00

Hip Hip Hoera!

Hartelijk gefeliciteerd aan de jarigen van deze maand!

Mevrouw Janssens	4 mei
Mevrouw Crauwels	7 mei
Mevrouw Andries	8 mei
Mevrouw Coosemans	15 mei
Mevrouw Jospin	28 mei
Mevrouw Wauters	30 mei
Meneer Nelissen	30 mei



Relax
ON YOUR
BIRTHDAY

Nieuwe bewoners

Wij verwelkomen mevr. De Winter op afdeling De Linde

Wij verwelkomen dhr. Horemans op afdeling De Linde



a sense of *home*

Pim Pam Pom Animación

Zoek de 18 verschillen



Zoek de 7 verschillen



Pim Pam Pom Animación

