

De Sin]oor

April 2025



Sint-Jozeffeest

Bakworkshop met Paul

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

Redactie:

Chloë Carlens

Ine De Dobbelaer

Milan Pieters

Eva Gevers

Een woord vooraf

Lieve bewoners

Het is lente. Misschien voelen de dagen soms nog wat winters aan, maar sinds 20 maart bevinden we ons wel degelijk in de lente. De afgelopen maand konden we al van een paar prachtige en zonovergoten dagen proeven.

Op dagen waar de zon hoog in de lucht staat, wordt onze tuin al snel de lievelingsplek van velen. We vinden het fijn om te zien hoe jullie er samen met familie, vrienden of medebewoners een plek van maken die mensen samenbrengt.

De lente symboliseert een nieuw begin. Voor ons huis is het dit jaar ook een nieuw begin op een andere manier. Ons huis kreeg afgelopen maand een nieuwe directeur.

Op maandag 17 februari heeft het Bestuursorgaan (BO) van de vzw Huis Sint-Jozef (HSJ) de samenwerking met mevrouw Helga Swinnen als directeur HSJ beëindigd. Rudi Veekhoven werd aangesteld als nieuwe directeur. Hij is lid van het BO en zal als gedelegeerd bestuurder de taken van directeur dus op zich nemen, Voor al uw vragen en problemen kan u steeds met hem contact opnemen op het volgend emailadres: Rudi.Veekhoven@hsj-berchem.be

Nieuw begin betekent echter niet dat al het oude achtergelaten wordt. In de komende weken tellen we traditiegetrouw samen af naar Pasen en zal er in het goede gezelschap van de kleuters van een naburige school, maar ook met enkele van jullie (achter)kleinkinderen paaseieren geraapt worden. Het belooft een waar chocoladefestijn te worden. Daarnaast zal er ook gebakken worden en verfijnen we onze smaakpapillen op een proeverij. Daarnaast volgen er ook nog enkele verrassingsactiviteiten.

Maak er een ontzettend mooie maand van en veel leesplezier.

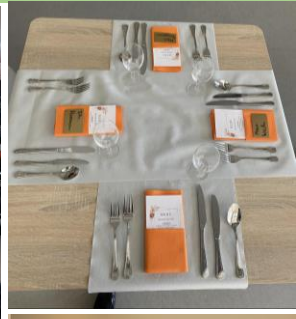
Huis Sint-Jozef

Sint-Jozeffeest

Op 20 maart vierden we ons jaarlijks Sint-Jozeffeest, een gezellige namiddag die in het teken stond van lekker eten en veel plezier. Bewoners en personeel genoten van een heerlijke tijd samen. De namiddag was gevuld met smakelijke gerechten, gebracht door onze geweldige keukenbrigade, die ons wederom verwende met een uitgebreid menu van heerlijke gerechten en zoetigheden. Het was duidelijk dat er veel zorg en aandacht was besteed aan elk gerecht en we willen hen dan ook van harte bedanken voor hun inzet en de culinaire verwennerij. Namens iedereen willen we onze dank uitspreken aan iedereen die het Sint-Jozeffeest mogelijk heeft gemaakt. We kijken alweer uit naar het volgende jaar!



Sint-Jozeffeest



Sint-Jozeffeest



Afscheid Milan

Na bijna 6 jaar bij ons te hebben gewerkt, is het tijd voor Milan om een nieuwe uitdaging aan te gaan. We willen je bedanken voor je inzet, harde werk en de positieve impact die je op zowel het team als de bewoners hebt gehad. Je zult zeker gemist worden! We konden hem niet zomaar laten gaan en daarom organiseerden we een quiz in het teken van Milan. Gelukkig blijft Milan als vrijwilliger bij ons betrokken en kijken we er naar uit om samen te blijven werken. We wensen je veel succes en plezier in je nieuwe job. We zijn ervan overtuigd dat je ook daar een verschil zult maken, net zoals je dat bij ons hebt gedaan.



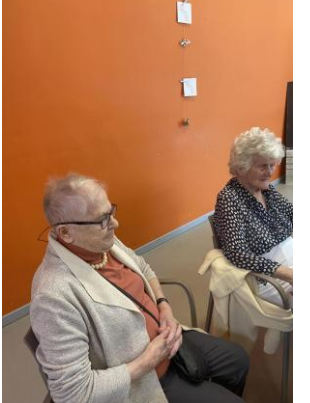
Breien

Het was weer een gezellige breinamiddag met de bewoners. De cafetaria vulde zich met gelach en gezellig gekeutel terwijl de breinaalden ritmisch tikten. De sfeer was zoals altijd ontspannen en vrolijk.

Elke maandag komen we samen voor deze gezellige breimomenten. Het is een traditie geworden waar iedereen naar uitkijkt. De breinaalden gaan vanzelf sneller wanneer je omringd bent door vrienden en gezelligheid. Het is niet alleen een middag van breien, maar van samenzijn, delen en genieten van de kleine momenten.



Bakworkshop met Paul



Paul gaf een bakworkshop aan de bewoners waarbij de geur van versgebakken lekkers al snel door het huis ging. De focus van de workshop lag op het maken van perenflap, een perfect tussendoortje voor een gezellige middag. De bewoners waren volop in actie, sneden de peren en vulden hun eigen perenflappen. Op het eind van de middag werd er geproefd van de versgebakken perenflappen. Voor wie het zelf ook eens wil proberen: het recept staat enkele pagina's verder. Dus, haal snel je ingrediënten in huis en ontdek de geheimen van Paul's perenflap!

Bakken met de kleuters



Sfeer in huis

De vriendenkring besloot samen op stap te gaan om een ijsje te eten. Het was een zonnige middag en iedereen was in een vrolijke stemming. Terwijl ze lekker van hun ijsje genoten, was er volop gelegenheid om bij te praten en te lachen. Een bijzonder moment was de verjaardag van een van de vrienden. De jarige werd verrast met een heerlijke wafel van het huis, als traktatie van de zaak.



Tijdens de proeverij met kaas werden de bewoners getrakteerd op een variëteit aan kazen. De tafels waren gevuld met verschillende soorten, van pittige oude kaas tot romige brie. Iedereen kreeg de kans om te proeven en te ontdekken welke smaken hen het meest bevielen.



Er werd gepraat over de rijke geschiedenis achter de kazen. De bewoners vonden het een heerlijke en leerzame ervaring.

Recept bakworkshop

Perenflapjes met marsepein

Ingrediënten voor 10 stuks:

- 2 conference peren
- 100 gram marsepein
- 3 eetlepels bruine suiker
- 1 ei
- Kaneel
- Citroensap
- 60 gram amandelschilfers
- 10 vierkante bladerdeeglapjes

- Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Ontdooi de lapjes bladerdeeg. Schil de peren en snij ze in kleine stukje. Besprenkel ze nadien met citroen
3. Snij de marsepein in kleine blokjes. Meng de peren met kaneel , bruine suiker en marsepein
4. Leg de lapjes bladerdeeg op bakpapier en leg in het midden een flinke lepel vulling.
5. Vouw de hoeken bladerdeeg naar het midden tot je een vierkant krijgt. Bestrijk ze met ei en strooi er amandelschilfers over
6. Bak ze af in de oven gedurende 15 à 20 min.

Eet smakelijk!



Planning

1 en 15 april: Zingen en swingen



We komen altijd samen in de cafetaria om 15u30 onder begeleiding van Luc en Ine. Er is een nieuw zangboekje gemaakt met nieuwe liederen zodat er telkens andere meezingers aan bod komen. Smeer de stembanden maar goed in en kom gezellig met ons meezingen.

2 april: Bakworkshop



Elke maand komt Paul in huis een workshop geven. Paul zal ons de kneepjes van het bakken leren. Interessant en leerrijk om te volgen.

De ene keer worden er fruittaartjes gemaakt, de andere keer maken we speculaas. Er zit voor ieder wel wat wils bij. Nadien mogen we natuurlijk proeven van wat we gemaakt hebben. Mochten er suggesties zijn, mag je dit altijd laten weten.

25 april: Proeverij



Onze maandelijkse proeverijen zijn terug. 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 Ine interessante info en weetjes over alles wat we proeven.

Als u zelf een suggestie zou hebben, mag u dat altijd laten weten aan het woonleefteam.

Japanse gedicht

De familie van mevr. Thyssen gaf ons onlangs een mooi cadeau namelijk een boek van Toyo Shibata genaamd ' Geef de moed niet op'. Toyo Shibata debuteert op 99-jarige leeftijd en in korte tijd worden er miljoenen exemplaren van haar eerste boek verkocht. In eenvoudige, lichtvoetige gedichten haalt ze herinneringen op aan haar leven, haar man en haar familie en staat ze stil bij haar zoon en haar verzorgers. Toyo laat zien dat je altijd kunt blijven dromen, hopen en liefhebben, ook als je hoogbejaard bent. Ze spoort haar lezers aan tijd te maken om naar de lucht te kijken en momenten van vriendschap te koesteren.

Omdat we graag dit met jullie delen, kan u hieronder een gedicht uit het boek lezen.

Spaargeld

Weet je, als ik van iemand
vriendschap krijg
zet ik die op een spaarrekening in
mijn hart

Op eenzame momenten
neem ik die vriendschap op
en voel me weer prima

Leg jij voortaan ook maar
zo'n spaarpotje aan
Veel beter, geloof me
dan een pensioenuitkering

In het portaal van de pastoraal

Beste bewoners

We zijn nog steeds onderweg, maar we zijn in de helft. Voor degenen die zich letterlijk aan het vasten hadden gewaagd: het einde is in zicht.

Over twee weken is het Pasen. Voor christenen is dat het belangrijkste feest van het jaar. We vieren de verrijzenis van Christus en daarmee de overwinning van het leven op de dood.

Hoewel niemand van ons aan de dood ontsnapt, toont het feest van Pasen dat we geen angst moeten hebben voor de dood en geeft het richting wanneer de zwaarte van het leven ons neerdrukt.



Vieringen vinden op volgende momenten plaats:

Woensdag 2 april 10u45: bezinning

Woensdag 9 april 10u45: eucharistieviering

Woensdag 16 april 10u45: bezinning Goede Week

Woensdag 23 april 10u45: eucharistieviering Pasen

Seizoenbier

La Chouffe



La Chouffe wordt gebrouwen in de Brouwerij van Achouffe. Deze werd in 2006 overgenomen door Brouwerij Duvel Moortgat.

We hebben bij het bier de kabouters die kenmerkend zijn. Samen met de brouwerij breidde ook de kabouterfamilie uit. Marcel (La Chouffe) en Malcolm (Mc Chouffe) kregen gezelschap van nieuwe vrienden zoals Matthew (Houblon Chouffe) en Micheline (Cherry Chouffe), de jongste telg! Iedere kabouter vertegenwoordigt een bier uit het gamma, elk met zijn of haar eigen verhaal en kenmerken.

Het alcoholpercentage is 8 procent.

La Chouffe is het meest verkochte bier van Achouffe. Het blonde bier is ongefilterd en gist na op de fles. Het fruitige bier is gekruid met koriander en heeft een lichte hopsmaak.

La Chouffe is een uitstekende begeleider van onder meer mosselen, tonijn en zeeduivel.

Schol!

€ 3,00

Hip Hip Hoera!

Hartelijk gefeliciteerd aan de jarigen van deze maand!

Mevrouw Hofmans	3 april
Mevrouw Thibaut	3 april
Meneer Campe	3 april
Mevrouw Verlinden	5 april
Meneer Van Kraaij	18 april
Meneer Vermeiren	20 april
Mevrouw Cerpentier	21 april
Mevrouw Joos	24 april
Mevrouw Meganck	25 april
Meneer Cools	25 april
Meneer Hendrickx	26 april



Welkom

Wij verwelkomen **mevr. Knapen en dhr. De Vos** op afdeling De Linde

Wij verwelkomen **dhr. Blondeel** op afdeling De Linde

We hopen dat ons huis als een thuis mag aanvoelen.



a sense of

home

Afscheid

*achter tranen
van verdriet
schuift de glimlach
van herinnering.*



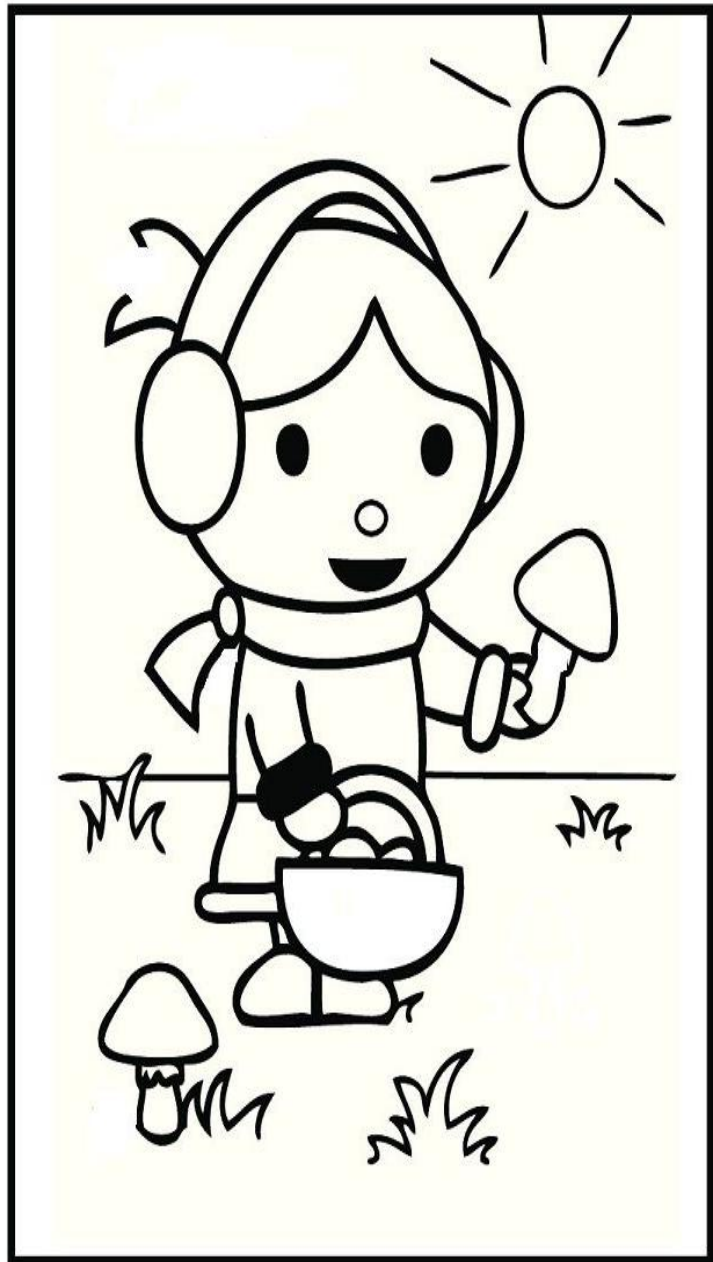
Op 19 maart namen we afscheid van mevrouw De Vocht.

Op 23 maart namen we afscheid van meneer Despiegelaere.

Op 25 maart namen we afscheid van mevrouw Heivers.

Pim Pam Pom Animación

** Zoek de 10 verschillen....*



Pim Pam Pom Animación

