

# De SinJoor

**Januari 2026**



**Sinterklaas**

**Kerstmarkt**

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](http://www.hsj-berchem.be)

Tel: 03/287.39.00

fax: 03/287.39.19

Redactie:

Chloë Carlens

Ine De Dobbelaer

Eva Gevers

Wout Van den Heuvel

# Een woord vooraf

Lieve bewoners, familie en vrijwilligers,

Namens heel Huis Sint-Jozef willen we jullie een heel gelukkig nieuwjaar wensen.

We hopen dat het nieuwe jaar zacht is begonnen en dat jullie met nieuwsgierigheid en kleine vreugde uitkijken naar wat de komende twaalf maanden brengen.

Rond de jaarwisseling en met de start van het nieuwe jaar denken we vaak aan goede voornemens en plannen, maar tijd voelt niet voor iedereen hetzelfde. Wanneer je meer levensgeschiedenis dan toekomst met je meedraagt, krijgt tijd een andere betekenis. Dan gaat het misschien minder om wat nog moet komen, en meer om wat gedeeld wordt: herinneringen, nabijheid, kleine momenten van betekenis. Dat maakt dit nieuwe jaar niet minder waardevol. Integendeel.

Ook dit jaar proberen we er te zijn met de activiteiten waar jullie steeds opnieuw naar uitkijken: de klassiekers zoals het bakken met Paul, de Wiskes, de proeverijen, de reminiscentie en de muziekkastjes. Maar we hopen jullie ook te verrassen en nog meer mooie momenten te delen. In het klein of het groot, één op één, in kleine groepjes of met velen, in huis of op stap.

We hopen dat 2026 een jaar mag zijn van verbondenheid, zorg voor elkaar, en momenten waarop het goed is om gewoon te mogen zijn, samen.

Dankjewel aan iedereen die Huis Sint-Jozef elke dag meedraagt met een warm hart en betrokkenheid.

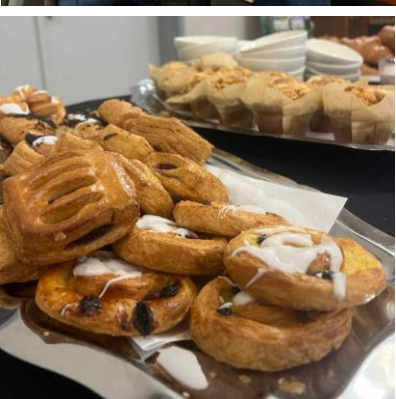
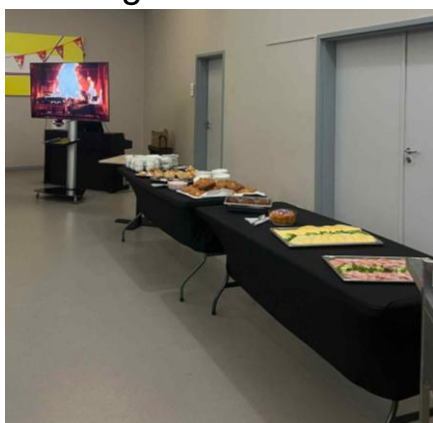
Met liefdevolle nieuwjaarswensen,

namens heel Huis Sint-Jozef

# Sinterklaas ontbijt

Het Sinterklaasontbijt was een echte voltreffer. Vanaf het moment dat iedereen aan tafel schoof, hing er een warme en vrolijke sfeer in de ruimte. Iedereen kon aanschuiven aan een lekker ontbijtbuffet dat tot in de puntjes verzorgd was. Als kers op de taart of beter, als kruid op de speculoos, had Sinterklaas voor iedereen een kleine attentie voorzien: een heerlijk stukje speculoos.

Samen genieten, samen lachen en samen de dag beginnen. Het was een gezellig moment dat zeker voor herhaling vatbaar is.



# Sinterklaasfeest



# Sinterklaasfeest



# Quiz

In november was er opnieuw een quiz voor bewoners, familie en vrienden. Het werd een geslaagde editie met een mooie opkomst. De quiz was moeilijk, maar de kandidaten gingen er 100% voor. Geniet mee van de mooie foto's die genomen zijn tijdens de quiz. Ook de winnaars kregen allemaal de tijd om op de foto te gaan zodat ze een blijvende herinnering hebben aan hun winst.



# Kerstmarkt



Wat een geslaagde editie van een gezellige kerstmarkt in Huis Sint-Jozef. De kerssfeer was volop aanwezig en er was een divers aanbod van verschillende kraampjes zodat iedereen naar hartenlust kon shoppen.

Pepita had een prachtig kraam vol met decoratie terwijl Margarita een lekker snoekraam had met heerlijke zelfgemaakte cupcakes. Paul had voor de gelegenheid heerlijke taarten gemaakt die vlotjes verkocht werden.

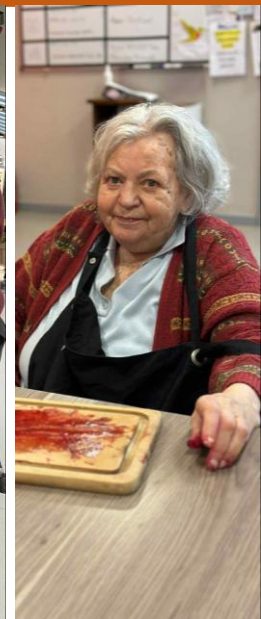
Bedankt aan iedereen om er een fantastische editie van te maken! Geniet mee van de leuke sfeerfoto's die genomen zijn op de markt.



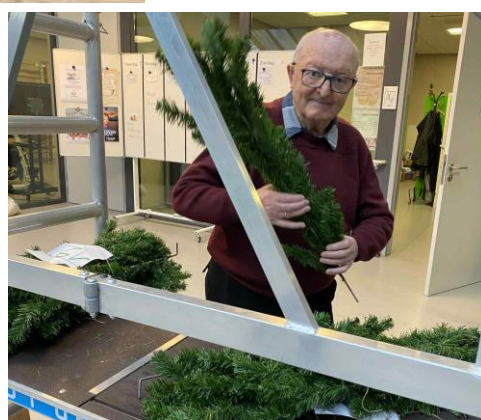
# Kerstmarkt



# Sfeer in huis



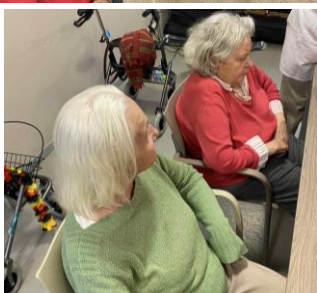
De kerstsfeer hing volop in huis. Samen maakten we het gezellig door de kerstbomen te voorzien van bijpassende decoratie. Ook werd er volop confituur gemaakt om op de kerstmarkt te verkopen. Deze activiteiten werden uiteraard vergezeld van prachtige en klassieke kerstliederen die volop werden meegezongen.



# Sfeer in huis

Tijdens de bakworkshop met de bewoners hing er al snel een gezellige sfeer in de keuken. We gingen samen aan de slag met het maken van gevulde speculaaskoeken. Het deeg werd met zorg uitgerold en daarna gevuld met een heerlijke laag amandelspijs. Iedereen mocht zijn eigen koek vormen en er werd enthousiast gewerkt en gelachen.

Al snel vulde de geur van warme speculaas de hele gang. Het was een kruidige en zoete geur die meteen herinneringen oproep aan vroeger. De bewoners genoten zichtbaar, zowel van het bakken als van het proeven. De zelfgemaakte koeken vielen enorm in de smaak. Ontdek zelf het recept een paar pagina's verder.



# Vriendenkring

De vriendenkring ging samen op stap voor een gezellig uitje naar het ijssalon. Iedereen keek uit naar een ontspannen namiddag met iets lekkers erbij. De ene genoot van een heerlijke, warme wafel, terwijl de anderen liever kozen voor een frisse ijscoupe. Het maakte niet uit wat er op tafel stond want de sfeer was in ieder geval uitstekend.

Er werd gelachen, gekletst en natuurlijk volop gesmild. Het werd een fijne en sfeervolle uitstap waarbij iedereen zichtbaar genoot.



# Recept bakworkshop

## Gevulde speculaaskoeken

### Ingrediënten:

- 325 gram boter
- 500 gram donkere cassonade
- 25 gram water
- 750 gram bloem
- 2 eieren
- 2,5 gram bakpoeder
- 2 gram alcali
- 5 gram speculaaskruiden
- 500 gram amandelspijs



### - Bereiding

1. Meng de cassonade en de boter op trage versnelling. Voeg de alkali, kruiden, en vocht toe. Meng goed onder elkaar tot een homogeen deeg.
2. Zeef het bakpoeder samen met de bloem en voeg toe aan het deeg. Meng goed tot een homogeen deeg. Laat het deeg een dag rusten in de koeling.
3. Voor verwerking even terug kneden en als het deeg te droog is een beetje water aan toevoegen. Uitrollen op 3 à 4mm. Ronde uitsteken van 8 diameter en op bakpapier leggen.
4. Neem het amandelspijs en slap dit af met eiwit tot je het kunt spuiten met de spuitzak. Spuit dit op een rondje.
5. Bestrijk dit met ei en leg terug een lapje deeg. Bestrijk dit opnieuw met ei en bak af op 200 °c voor 15 min.

Eet smakelijk!

# Planning

## 6 januari : Driekoningen



Ook bij onze bewoners zullen de 3 Koningen langskomen. Dit doen ze niet met lege handen, maar met een heerlijke driekoningentaart.

Het is uiteraard de bedoeling dat er eerst even gezongen wordt voor de 3 Koningen met het bekende lied. Nadien kunnen ze dan een stukje taart krijgen.

Degene die de boon heeft, krijgt een prachtige kroon.

## 12 januari: Verloren maandag

De maandag na Driekoningen worden er appelbollen en worstenbroodjes gegeten. Het is een Belgische traditie die vooral in provincie Antwerpen nog plaatsvindt.

We mogen ons dus gelukkig prijzen dat we ons in het Antwerpse bevinden en dus mee kunnen smullen van deze lekkernijen. Zowel bewoners als personeel worden getrakteerd.



## 24 januari : 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 geven Ine en Wout altijd 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.

# Alberreke

Elke woensdag is het weer zover: onze winkel in de cafetaria opent haar deuren speciaal voor bewoners en familie. Het assortiment is gevarieerd, van batterijen tot heerlijke koeken en alles daartussenin. De winkel is een geschikte oplossing voor bewoners die niet in de gelegenheid zijn om zelf boodschappen te doen of die geen familie hebben die voor boodschappen zorgt. Ook kan familie iets aankopen als ze dit graag willen.

Onze geweldige vrijwilliger Linda zorgt ervoor dat alles vlot verloopt. Met veel enthousiasme en een glimlach helpt zij onze bewoners met het vinden van de spullen die ze nodig hebben. Haar inzet wordt enorm gewaardeerd. Het is een klein gebaar met een grote impact. Deze winkel is een waardevolle aanvulling voor onze gemeenschap die zorgt voor meer zelfstandigheid en comfort voor onze bewoners. De winkel is iedere woensdag geopend van 14u30 tot 16u30.



# In het portaal van de pastoraal

Samen onderweg in 2026

Lieve mensen,

Een nieuw jaar is aangebroken: het jaar 2026. Kunnen jullie het geloven?

Kerstmis ligt intussen achter ons. Voor velen was het geen uitbundig feest, maar een feest van eenvoud: een kaars, een vertrouwd lied, samen zijn. En vaak is het net dat wat het langst blijft nazinderen. Kerstmis ging en gaat ook over zorg voor elkaar. Over nabij zijn, een hand reiken, ruimte maken voor de ander. Dat is iets wat jullie een leven lang hebben gedaan, vaak zonder grote woorden.

Misschien is het juist daarom dat Kerst zo diep raakt. Wat mij de afgelopen maand telkens opnieuw ontroerde, is hoe herinneringen aan Kerst blijven leven. Er verandert veel met de jaren, maar die momenten - de liederen, de geuren, de stilte - blijven verrassend dichtbij.

Nu stappen we samen 2026 binnen. In januari vieren en bezinnen we verder: eerst met Driekoningen, mensen onderweg, geleid door een licht en daarna op weg naar Lichtmis in februari. Ik ben dankbaar dat ik ook dit jaar samen met jullie mag vieren, mag luisteren en mag thuiskomen in jullie verhalen.

In januari komen we samen op volgende momenten:

**Woensdag 7 januari om 10u45:** eucharistieviering met Jacky (cafetaria)

**Woensdag 14 januari om 10u45:** bezinning (kapel)

**Woensdag 21 januari om 10u45:** eucharistieviering met Serge (cafetaria)

**Woensdag 28 januari om 10u45:** bezinning (kapel)

Met een warme groet,  
Chloë

# Nieuws

Lieve bewoners, familieleden en collega's,

Met een warm en dankbaar gevoel wil ik laten weten dat 9 januari mijn laatste werkdag zal zijn in Huis Sint-Jozef.

Wat begon als een job, groeide voor mij uit tot een plek waar ik me echt thuis voelde. Elke dag bracht nieuwe ontmoetingen, kleine gesprekjes, een lach, soms ook een traan. Momenten die ik voor altijd zal meenemen.

Ik ben bijzonder dankbaar voor het vertrouwen en de kansen die ik hier kreeg, en vooral voor de mensen die ik mocht leren kennen. Bewoners, familieleden en collega's: jullie maakten dit huis tot wat het is, een plek vol warmte, zorg en verbondenheid.

Huis Sint-Jozef heeft dan ook een blijvend en speciaal plekje in mijn hart gekregen.

Dankjewel voor alles wat ik hier heb mogen ervaren en betekenen.

Een warme groet,

Eva



# Seizoensbier

## Mc Chouffe ( bruin)



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. Dit donker bier heeft een diepe robijnrode kleur. Onmiddellijk wordt de neus gevuld met kruidige aroma's. Anijs en zoethout eisen de hoofdrol op, prachtig aangevuld met een smeùige karameltoets. Het heeft een verrassend zachte smaak en heeft impressies van boomfruit zoals peren. Het bier is niet uitgesproken bitter en bezorgt een lange, verwarmende nasmaak in de mond.

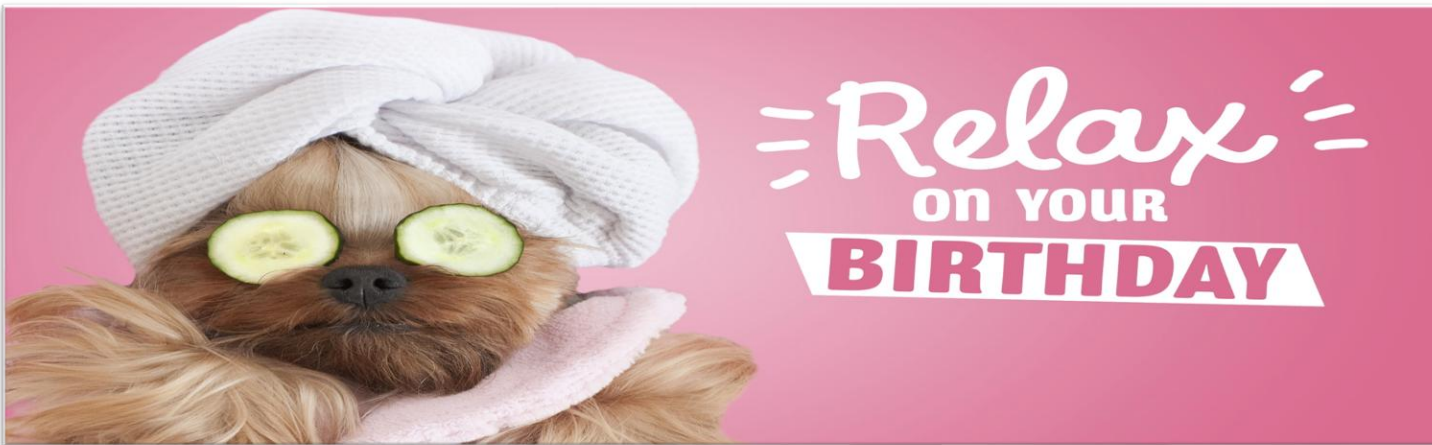
Schol!

€ 3,00

# Hip Hip Hoera!

## **Hartelijk gefeliciteerd aan de jarigen van deze maand!**

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Mevrouw Knecht       | 4 januari  |
| Mevrouw Willockx     | 6 januari  |
| Mevrouw Gimenez      | 15 januari |
| Mevrouw Keetelaar    | 16 januari |
| Mevrouw Van De Venne | 24 januari |
| Meneer Quaghebeur    | 26 januari |
| Mevrouw Berckmans    | 31 januari |



≡ Relax ≡  
ON YOUR  
**BIRTHDAY**

# Welkom

Wij verwelkomen mevr. Lamoral op afdeling De Linde

Wij verwelkomen mevr. Hellings op afdeling Magnolia

We hopen dat ons huis als een thuis mag aanvoelen.



# Afscheid



Wij namen op 7 december  
afscheid van mevr. Paulussen

Wij namen op 8 december  
afscheid van mevr. Bosmans

Wij namen op 21 december  
afscheid van dhr. Hanselaer

Wij namen op 23 december  
afscheid van mevr. Rotsaert

# Pim Pam Pom Animación

## Los de sudoku op

|          |          |          |          |          |          |          |          |          |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| <b>1</b> |          |          |          |          |          |          |          | <b>6</b> |
|          |          | <b>6</b> |          | <b>2</b> |          | <b>7</b> |          |          |
| <b>7</b> | <b>8</b> | <b>9</b> | <b>4</b> | <b>5</b> |          | <b>1</b> |          | <b>3</b> |
|          |          |          | <b>8</b> |          | <b>7</b> |          |          | <b>4</b> |
|          |          |          |          | <b>3</b> |          |          |          |          |
|          | <b>9</b> |          |          |          | <b>4</b> | <b>2</b> |          | <b>1</b> |
| <b>3</b> | <b>1</b> | <b>2</b> | <b>9</b> | <b>7</b> |          |          | <b>4</b> |          |
|          | <b>4</b> |          |          | <b>1</b> | <b>2</b> |          | <b>7</b> | <b>8</b> |
| <b>9</b> |          | <b>8</b> |          |          |          |          |          |          |

# Pim Pam Pom Animación

