



LA GAZETTE DE L'OSTAL DU LAC MARS 2022

QUOI DE NEUF À L'OSTAL DU LAC ?

Ce mois-ci, je vous présente un texte écrit par un bénéficiaire du SSIAD, le Service de Soins Infirmiers à Domicile qui est rattaché à L'EHPAD. Mr Boulet Bernard aime beaucoup écrire des textes et celui-ci est dédié aux aides-soignantes, Mr Boulet nous enverra des petites pensées chaque mois qui apparaîtront dans la rubrique « Le petit coin de la pensée », bonne lecture à vous.

Hymne aux aides-soignant(e)s

**Belle année, mauvaise année, vous êtes là
Covid, pas Covid, vous êtes là
On confine, on dé-confine, vous êtes là
On vous teste, on vous re-teste, vous êtes là
On a le masque, pas le masque, vous êtes là
On espère, on désespère, vous êtes là
On meurt de chaud, on meurt de froid, vous êtes là
Le Ciel est bleu, le Ciel est gris, vous êtes là
Le vent souffle, la pluie inonde, vous êtes là
C'est le jour, c'est la nuit, vous êtes là
La joie exulte, la tristesse s'installe, vous êtes là
Vos enfants pleurent, vos enfants rient, vous êtes là
Nous sommes accueillants, nous sommes grincheux, vous êtes là
On parle trop, on ne parle pas, vous êtes là
On souhaite la douche, on la refuse, vous êtes là
L'eau est trop chaude, elle trop froide, vous êtes là
Le monde travaille, il se repose, vous êtes là
C'est la fête, pas la fête, vous êtes là
C'est Noël, c'est le Jour de l'An, vous êtes là**

**Vous êtes là, encore là, toujours là
Mais
Qui est là pour vous ?**



INTERVIEW de Cécile LAFON une Aide Médico Psychologique

Et Clément LHERONDELLE un Accompagnant Educatif et Social



Depuis quand êtes-vous aide-soignante ? Mme Lacage G

_Moi, dès que j'ai été diplômée en 2017, je suis venue directement ici et je suis partie car j'avais d'autres projets pour revenir et je suis là depuis un an et demi. Je suis Aide Médico-Psychologique, le diplôme d'aide-soignant est plus dans le médical, AMP est plus dans le social et l'éducatif, répond Cécile.

_Moi, je suis comme Cécile, j'ai fait la première promo de AES, Accompagnement Educatif et Social, je suis venu ici 6 mois après avoir été diplômé, dit Clément.

Vous n'avez pas eu le covid ? Interroge Mr Fontaine.

_ Non, répondent-ils, tous les deux.

Vous avez des enfants ? Questionne Mme Lionnet.

_Non, je n'ai pas d'enfant et je suis célibataire, dit Cécile

_Moi, j'ai une compagne mais on n'est pas marié et nous n'avons pas d'enfant, répond Clément.

Vous avez des loisirs ? Demande Christelle

_Moi j'adore faire des pâtisseries, cela fait des années, je suis bien équipée et ma spécialité c'est la pâte à choux, dit Cécile.

Vous faites du sport ? Reprend, Christelle.

_J'ai fait de l'athlétisme, je faisais du saut en hauteur et du demi-fond. J'aime bien faire des randonnées, j'aime lire, mais je ne prends pas le temps de lire. J'aime aussi partager des bons gueuletons avec mes proches, on aime bien manger et profiter, j'aime écouter de la musique ancienne, j'écoute du Gainsbourg et du Brassens, raconte Cécile.

_Un peu de musculation, je faisais du tennis enfant et je joue un peu à la console, dit Clément.

Qu'elles sont vos études ? Questionne Christelle

_J'ai eu un bac et un BTS comptabilité, mais lorsque j'ai fait les stages je me suis rendu compte que ça ne me plaisait pas, explique Cécile.

_Moi, j'ai un bac STG et j'ai un BTS Management des unités commerciales, en gros c'est pour être manager, ça ne m'a pas plu, dit Clément.

Comment vous en êtes arrivés à choisir ce métier ? Demande Mme Lacage G.

_Moi, j'ai travaillé en tant qu'ASH et lorsque j'ai repris mes études je me suis rendu compte que je préférais retourner en EHPAD et j'aime le contact auprès des personnes âgées, raconte Cécile.

_J'ai fait plein de travaux différents et notamment en usine et puis j'ai fait un service civique dans un foyer de vie auprès des personnes handicapées et cela m'a beaucoup plu, j'ai donc souhaité me diplômer, explique Clément.

Qu'est-ce que l'on pourrait faire pour que ce soit mieux ici ? dit Mr Maubon.

_Un terrain de pétanque, une piscine chauffée ou un jacuzzi, un barbecue, répondent Clément et Cécile.

Vous êtes nés où ? Demande Mme Jeanjean.

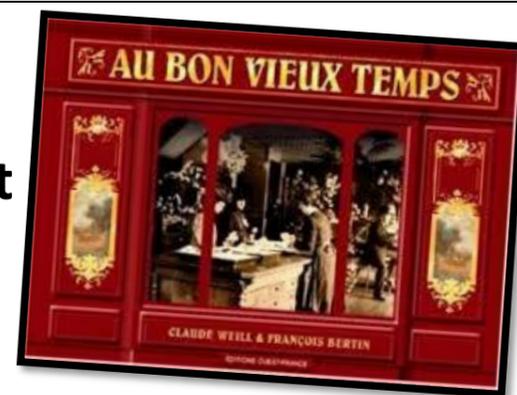
_Moi je suis née à Montpellier et je suis toujours restée à Montpellier, répond Cécile.

_Moi, je suis né à Deauville en Normandie, j'ai grandi en Normandie puis j'ai rencontré mon amie qui habitait Lyon et qui a voulu rejoindre ses parents à Montpellier, c'est pour ça que je suis ici, explique Clément.

Interview réalisée avec la participation de Mme Lacage G, Mme Lionnet, Mme Jeanjean, Mr Fontaine, Mr Maubon, Mme Capela et Mme Ginibre.

« PAROLES DE NOS ANCIENS »

Les commerces d'autrefois et de maintenant



Comment se passait les courses autrefois, quels commerces y avaient-ils ?

_ Dans mon village, il y avait une épicerie qui faisait un peu tout, on y allait plusieurs fois par jour selon les besoins. Avant quand on allait à l'épicerie on discutait, on rencontrait du monde, il y avait du contact humain, maintenant plus rien, on vit comme des sauvages, explique Mme Gatounes.

_ Il y avait un grand marché, on pouvait y aller tous les jours, dit Mme Ginibre.

_ Il y avait une épicerie, un boucher, on faisait ses courses un petit peu tous les jours en fonction des besoins, dit Mme Lionnet.

_ Moi, j'habitais à Montpellier, il y avait une mercerie, un marchand de journaux, une épicerie, le marché rond où il y avait tous les commerces alimentaires et une crèmerie, raconte Mme Tomas.

_ A Vendargues il y avait trois commerces, un boucher, un marchand de journaux et trois épiceries, reprend Mme Jeanjean.

_ Les petits commerces permettent davantage de se rencontrer, c'est vrai, renchérit, Mr Garnier.

Maintenant quand on veut faire les courses comment ça se passe ?

_ Vous allez au supermarché et il y a tout sur place, aussi bien de la lingerie, que des produits, dit Mme Tomas.

_ Moi, je trouve que c'est mieux maintenant car on perd moins de temps, rétorque Mme Lionnet.

_ Maintenant, on va en grande surface, certains petits commerces ont fermés, dit Mme Gatounes.

_ Je pense que c'est beaucoup plus pratique de faire ses courses en grande surface, il y n'a pas besoin de faire plusieurs magasins, on gagne du temps, explique Mr Garnier.

_ Moi, je préfère les petites épiceries car on connaît davantage car les commerçants connaissent bien leurs clients, reprend Mme Jeanjean.

_ J'allais en grande surface aussi pour faire mes courses, dit Mme Ginibre.

Quels est l'autre mode pour faire ses courses ?

_ Oui, il y a le Drive, dit Mme Lionnet.

_ Moi, cela ne me plairait pas de ne pas voir la marchandise, s'exclame Mme Lacage G.

_ Moi, j'ai déjà commandé en drive, c'est pas mal, dit Mme Jeanjean.

_ Le côté pas mal, c'est que vous faites votre commande de chez vous et vous pouvez vérifier ce que vous avez dans votre placard, dit Christelle.

_ Il y d'autre moyens d'acheter ou de faire ses courses, nous pouvons acheter n'importe quoi sur un site et se faire livrer à un point relais ou à domicile, dit Christelle.

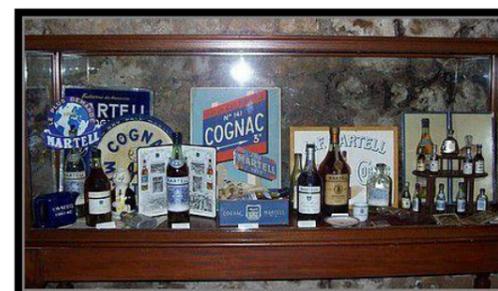
_ Avant on faisait des commandes sur catalogues, je commandais des vêtements beaucoup, raconte Mme Lacage.

_ Moi aussi, des vêtements, Mme Jeanjean.

_ Oui, la Redoute, Damart, dit Mr Garnier.

_ Cela a supprimé tout de même les petits commerces, avant on allait chez l'épicier, à la mercerie, le charcutier, c'est qu'il n'y a pas la chaleur humaine qu'il avait avec ces petits commerçants, explique Mme Tomas.

_ Oui, quand c'est regroupé ça va plus vite quand même, reprend Mme Lacage.



Avec la participation de Mme Jeanjean, Mme Lionnet, Mmes Lacage G et M-C, Mme Parvillers, Mme Gatounes, Mr Garnier, Mme Ginibre et Mme Tomas.

RUBRIQUE LA RECETTE DE GRAND-MÈRE

« Recette des Zézettes de Sète »

Proposée par Daphné



Ingrédients

- ✓ 500 g de farine
- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 12,5 cl de vin blanc ou muscat
- ✓ 12,5 cl d'huile d'arachide ou olive
- ✓ 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, mélangez le sucre en poudre avec le muscat, la fleur d'oranger, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine tamisée avec la levure.
4. Versez petit à petit le premier mélange liquide dans le second jusqu'à obtenir une boule de pâte.
5. Découpez un petit morceau de pâte puis former un boudin aux extrémités pointues.
6. Roulez le boudin dans du sucre en poudre puis disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson.
7. Renouvelez les opérations jusqu'à remplir la plaque.
8. Enfouez pour 25 minutes de cuisson jusqu'à ce que les Zézettes soient bien dorées : c'est prêt !

Astuce et Remède d'autrefois



Produit naturel pour tuer les pucerons

- . Diluer 75 ml de savon noir liquide ou 20 g de savon noir en pâte dans un litre d'eau. Utiliser de l'eau tiède pour faire fondre la version pâte.
- . Placer le mélange dans un vaporisateur.
- . Vaporiser sur les colonies de pucerons.



Le petit coin de la pensée

« Nos yeux sont faits pour voir,
notre cœur pour en lire les signes
invisibles qui proclament l'essentiel »

Pensée proposée par Mr Boulet Bernard



PHOTOS DU MOIS DE FÉVRIER



