Het Berkje

December 2022

ter berken

Ann vertelt

Beste bewoner, familie, vrijwilliger, toevallige lezer,…

Vooraleer we de maand december induiken, eerst eventjes bekomen van onze succesvolle seniorenweek…
Het was een zeer gevarieerde en propvolle editie waar onze bewoners erg van genoten hebben. De positieve commentaren achteraf en de foto's in dit Berkje spreken voor zich. Ik wil dan ook van de gelegenheid gebruik maken om alle medewerkers die zich hier voor hebben ingezet, van harte te bedanken!
Verder zal december ons terug verwennen met allerlei zoete lekkernijen en sfeervolle en gezellige momenten.
De sint, onze jaarlijkse kerstbuffetten, de lekkere en met precisie uitgekozen Kerst en nieuwjaar menu… zijn zeker gelegenheden om naar uit te kijken!
Graag wil ik nog eens een warme oproep doen om jullie zeker niet vergeten in te schrijven voor onze dessertbuffetten. Dit kan aan het onthaal. Het is de ideale gelegenheid om samen met jullie bewoner, familie en kennissen gezellig bij te praten in onze sfeervolle cafetaria.
Heb je nog geen outfit voor de feestdagen? Of wil je nog wat extra tegen de mogelijk koudere wintermaanden? Dan kunnen we onze kledijverkoop aanbevelen die doorgaat op woensdag 7 december (tussen 10u30 en 16u30). Ook een voltreffer op onze agenda is het koor 'Maria Assumpta'. Zij komen voor ons hun kerstrepertoire brengen op woensdag 21 december.
Je merkt het, terug veel op de agenda om er een gezellige, sfeervolle maand van te maken. Dat het een maand mag zijn vol fijne momenten want deze blijven in onze herinnering.

Een vrolijk Kerstfeest en een gelukkig nieuwjaar!

Ann Catteeuw
Directeur WZC Ter Berken

PRIJSINDEXERING DAGPRIJS WOONZORGCENTRUM TER BERKEN

Vanaf 1 januari 2023 zien wij ons genoodzaakt om een indexering door te voeren van 4,63% waardoor we een dagprijs bekomen van 69,65 euro per dag voor het verblijf van één persoon en 118,40 euro voor een koppel in ons woonzorgcentrum.

Spijtig genoeg moeten we vaststellen dat de afgelopen maanden de kosten verder spectaculair blijven stijgen: lonen, energie, voeding... Die hoge inflatie heeft ook een grote impact op de kostenzijde van onze dienstverlening. Daarom heeft het Agentschap Zorg en Gezondheid woonzorgcentra de mogelijkheid gegeven telkens per 6 maanden een indexering toe te passen. Deze prijsstijging is helaas noodzakelijk om onze bewoners ook in de toekomst nog steeds op een kwaliteitsvolle manier een warme thuis en warme zorg op maat te kunnen bieden.

Wij realiseren ons dat dit vervelend is, maar rekenen op je begrip. Indien je vragen hebt over dit aangepaste tarief, dan kan je uiteraard steeds contact opnemen met ons via 051 25 99 06 of ann.catteeuw@motena.be

ter berken

Inhoudstafel.

Voorwoord 2

Welkom nieuwe bewoners. 6

Veel sterkte! 8

Jarig in december. 10

Ons keukenteam is klaar voor de feestdagen. 12

Een blik op november. 16

Menu. 55

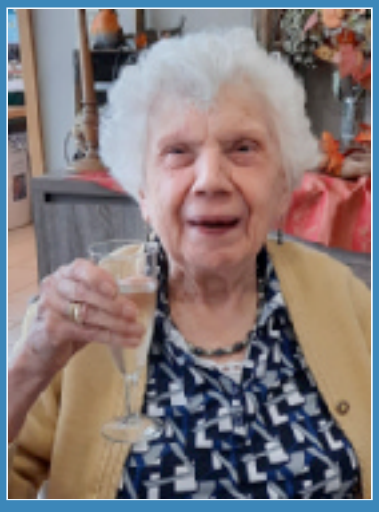
Kerstdenksport 59

Vacatures. 66

Ons keukenteam

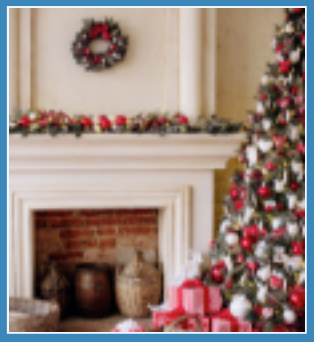
12

Een feestelijke seniorenweek



18

59



Kerst-Denksport

Welkom nieuwe bewoners.

Jean Bertrem,
Strauss

Kom je Jean tegen, maak dan gerust even tijd voor een babbel. Hij kan hier namelijk echt van genieten. Welkom, Jean!

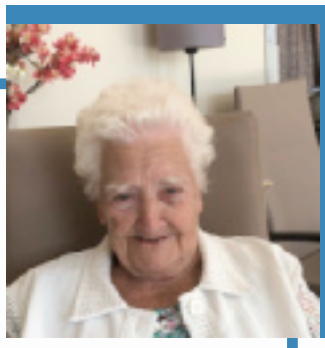
Ons clubje met fans van de Club Brugge breidt uit! Ook Freddy kan een voetbalmatch wel smaken en is vooral fan van Club Brugge. De WK-matchen zullen binnenkort op de voet gevolgd worden hier in huis. Welkom, Freddy!

Freddy Soen,
Strauss

Ghisleen Demeulenaere,
Strauss

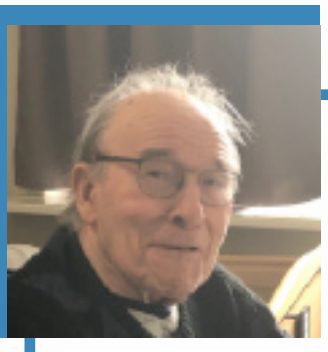
Ghisleen is graag creatief bezig. Hij was vroeger houtbewerker en maakte in zijn vrije tijd zelf kaarsen. Welkom, Ghisleen!

Veel sterkte



Lieve Vantyghem
Geboortedatum: 13/06/1931
Overleden op 29/10/2022

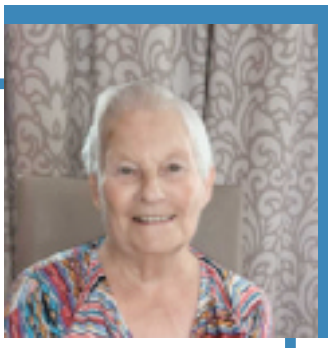
Lieve,
de energieke dame van Gits, die heel veel op draai was met haar zus en vriendin. Lieve was er altijd graag bij, ze leefde voluit! Tot het alleen wonen te zwaar werd. Lieve kwam wonen in ter berken, dichter bij dochter Sabien. Sabien kwam vaak langs en bracht ‘oude bekenden' uit Gits mee. Dit gaf Lieve levensvreugde, … tot het laatste beetje op was. Jammer dat Lieve haar eigen viergeslacht niet meer zal kunnen vieren. Ze zou zo fier geweest zijn op haar achterkleindochter! Lieve, het ga je goed …



Gustaaf Rebry
Geboortedatum: 07/02/1932
Overleden op 31/10/2022

Gustaaf,
We zullen je herinneren als een man die graag vertelde over de vele reizen die je ondernam. Je hebt een groot deel van de wereld gezien en deelde dit graag met anderen. Je was niet alleen een avonturier maar ook een levensgenieter op culinair vlak. Een traktaat op zondag bij de Griek in gezelschap van je zoon Lieven en zijn echtgenote was steeds een feest. Met je dochter Hilde een bezoek aan de cafetaria brengen en daar genietend van iets zoets of een porto en een babbel, kleurden ook je dag. Je genoot ook van je kleinkinderen Laura en Josefien en was zeer trots op je achterkleinkinderen Emma en Achiel! Je zal gemist worden door je naasten en ook hier laat je een leegte achter…

Veel sterkte



Maria Blieck
Geboortedatum: 17/05/1938
Overleden op 18/11/2022

Maria,
Je dankbaarheid en gevatte opmerkingen laten een diepe indruk na bij ons.Ook de medebewoners genoten van je opgewekte babbels.
Je kwam steeds uit een doosje, zeker als Willy kwam. Rode lippen, mooie kledij en een glimlach tot achter je oren …Als Koen en Ingmar, je zonen, bij jullie kwamen zitten in de cafetaria was jou dag geslaagd.
Maria, het is onmogelijk om iemand te vergeten die zoveel herinneringen gaf.

Jarig in december.

Raymond Decancq

87

1 december

Vivaldi

Jeanne Dederen

85

5 december

Chopin

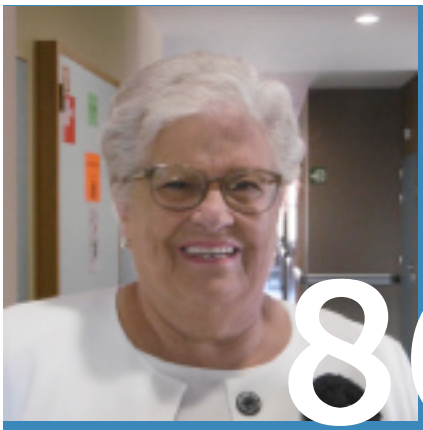
Henriette Huughe

88

7 december

Vivaldi

Therese Joye



86

8 december

Chopin

Yves Debrouwer

73

9 december

Vivaldi

Jarig in december.

Mariette Nuyttens

84

21 december

Chopin

Myriam Couvreur

68

22 december

Strauss

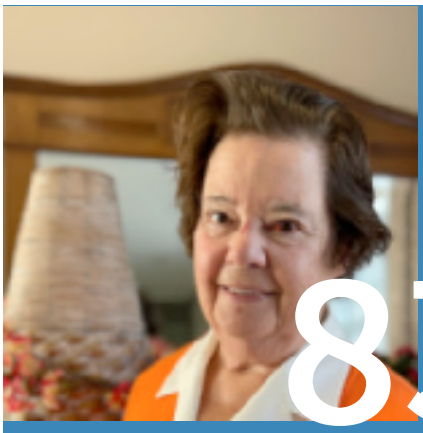
Rachel Glas

100

23 december

Vivaldi

Susanna Boussier



83

29 december

Strauss

ONDO

De feestdagen staan weer voor de deur. Een feest vraagt om een feestmenu. Daarvoor staat een heel keukenteam in Ter Berken garant. Dat keukenteam wordt geleid door 2 koks Kristof en Heidi. De ene week werkt Kristof en de andere week Heidi. Zij worden ondersteund door Pouran, Theerakarn en Nele. We laten Heidi en Kristof aan het woord.

Feestmaaltijden, dat betekent voor jullie waarschijnlijk wel wat extra werk. Wat vinden jullie belangrijk bij het uitkiezen van de feestmaaltijd?
Heidi: Dat het feestelijk is, dat het iets speciaalders is dan anders, dat het eten is die wat typisch oogt voor die feestdag. Zo is het nu met Kerst opgevulde kalkoen.
Kristof: Ik vind het persoonlijk belangrijk dat wat de mensen zelf willen en de menu daar wat naar aan te passen.

En hoe zal de menu er dit jaar uitzien?
Heidi: Het is leuk om eens een iets fijnere menu klaar te maken. Zowel op Kerstavond als op Oudejaarsavond worden er warme maaltijden aangeboden zowel 's middags als 's avonds. 's Avonds staat het feestmaal op het menu. Op Kerstavond is dit een verzorgde apero met hapjes, gevolgd door een gegratineerd vispannetje en pommes duchesse. Het feestmaal op Oudejaarsavond is eveneens een apero met hapjes met daarna scampi's met venkel in de room en bieslookpuree.

Dat het eens iets speciaalder is dan anders!

Hebben jullie eigenlijk nog zin om thuis aan een feestmaal te beginnen nadat jullie hier gewerkt hebben?
Heidi: Wel, heel eerlijk, met Kerstavond niet. We eten nog juist enkele verzorgde hapjes, een drankje en een avond vol spelplezier. Anders maken we daar geen tijd voor en op deze avond is het bij ons traditie en dat is best leuk.
Kristof: Tuurlijk, met heel veel plezier. Feesten is niet alleen lekker eten. Dat is ook gezellig samen zijn. We zijn Bourgondiërs, typisch West-Vlaams hé!

Tijdens de gewone weken, welke maaltijd bereid je het liefst?
Heidi: Ik maak heel graag pasta carbonara. En over mijn vispannetje krijg ik ook vele complimenten. Dat maak ik ook heel erg graag klaar.
Kristof: Wat mij voldoening heeft is dat wanneer de karren terugkomen van de afdeling, deze bijna leeg zijn. Dit wijst erop dat ze het graag gegeten hebben. Die dingen maak ik het liefste klaar.
In deze tijden is het waarschijnlijk ook niet altijd gemakkelijk om met alle allergieën rekening te houden. Welke allergie is voor jullie de minst makkelijke om een lekkere maaltijd te maken.

Kristof: Vroeger moesten we alleen rekening houden met diabeet en vermageren. Nu heb je lactosevrij, nefro, maagdarmsparend, zoutloos,... Alle allergieën zijn moeilijk om iets lekkers van te maken. Dat is gene cadeau.
Heidi: Het zoutloos dieet is moeilijk om smaak te krijgen in het eten. Maar gelukkig hebben we momenteel geen glutenvrij dieet want voor deze mensen zijn de mogelijkheden echt beperkt.

Wat vind je zelf nog belangrijk om te vertellen?

Kristof: Ik vind het heel belangrijk dat we in een woonzorgcentrum nog altijd een eigen keuken hebben. Een keuken is ook een beetje de ziel van een woonzorgcentrum. De keuken doet meer dan eten maken. Het is een plaats waar mensen afspraken maken, waar mensen zaken afhalen zodat ze op de afdeling bewoners kunnen verwennen. Hier wonen de mensen. Wij zijn een stukje, in de achtergrond, van hun thuis. En dat geeft me voldoening. Als ik mensen zie zitten in hun living en ze zeggen oprecht een goeiemorgen, dan kan ik echt genieten.

Heidi: Ik sta voor eerlijke, eenvoudige gerechten die hopelijk onze bewoners kunnen bekoren. Ik bak graag een specialeke zoals een koekske en zorg graag voor een aperitiefje of andere feestelijkheden. De bewoners zijn mijn prioriteit. En met ons super keukenteam gaan wij er tegenaan om onze bewoners te blijven dienen. Ik dank onze bewoners dat ik voor hen mag koken!

Hondenshow.

Met de W van Woef...
Enkele honden en hun baasjes van de Zwevezeelse hondenschool "Mijn hond, mijn vriend" kwamen hun kunsten tonen. Deze schattige viervoeters lieten het beste van zichzelf zien. Springen, rollen, rennen en vooral... knuffelen met onze bewoners.

Hondenshow.

ter berken

SENIORENWEEK PROGRAMMA

ZONDAG 20 NOVEMBER
Openingsaperitief op de afdeling

MAANDAG 21 NOVEMBER
Openingsbal seniorenweek
14u45 Zaal Symfonie

DINSDAG 22 NOVEMBER
Bake Off Seniorenspecial 13u30 Zaal Symfonie
Leefgroepbegeleiders organiseren een Bake Off competitie. De bewoners van de verschillende leefgroepen nemen het tegen elkaar op om de mooiste en lekkerste taart te bakken.

WOENSDAG 23 NOVEMBER
Restaurantdag
Feestmaal op de afdeling

DONDERDAG 24 NOVEMBER
Travestietenshow om 14u30 in Zaal Symfonie

VRIJDAG 25 NOVEMBER
Slotshow, alle medewerkers zetten hun beste beentje voor op liedjes van Tien om te Zien in Zaal Symfonie

Openingsaperitief

Openingsaperitief.

Openingsbal.

Openingsbal.

Openingsbal.

Bake Off.

Bakkers, houd u klaar... en bakken maar!
Bake Off Seniorenspecial!
Onze afdelingen namen het tegen elkaar op in de strijd om het heerlijkste en lekkerste gebak klaar te maken!
Het werd een nek-aan-nekrace tussen afdeling Chopin en Vivaldi maar afdeling Strauss stak er met kop en schouders bovenuit. Proficiat!

Bake Off.

Bake Off.

Chopin

Tiramisu met frambozen

Ingrediënten

- 250 gr frambozen
- 500 gr mascarpone
- 4 eitjes
- 100 gr bloemsuiker
- +/- 20 speculoos koekjes
- verse munt

Werkwijze

1. Kook de frambozen 10 min. met 1 lepel suiker.
2. Mix en laten afkoelen.
3. Plet de koekjes.
4. Klop 4 eiwitten met wat bloemsuiker.
5. Meng de dooiers en de mascarpone met de bloemsuiker.
6. Voeg de mascarpone lepel per lepel toe tot romig mengsel.
7. Voeg de opgeklopte eiwitten toe en roer voorzichtig om.
8. Vul de glaasjes: speculoos/framboos/mascarpone mengsel
9. Afwerken met speculoos/framboos/blaadje munt

Vivaldi

Een prachtige hagelwitte biscuit met een frisse, romige citroencrème en geroosterde amandel.

Ingrediënten

- 8 eieren
- 425 gr witte suiker
- 140 gr boter
- 1 dopje amandelextract
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 2 kfl bakpoeder
- keukenzoutsnuifjes
- 3 citroenen
- 2 eierdooiers
- 400 gr ricotta
- 2,5 dl room
- 80 gr bloemsuiker
- 100 gr amandelschilfers

Werkwijze

1. Breek de eieren in de kom van de keukenmachine en klop ze luchtig. Voeg de suiker eraan toe en laat de machine nog even draaien.
2. Laat de boter smelten in een pannetje en voeg ze toe, gevolgd door een dopje amandelextract.
3. Weeg de bloem af en voeg er het bakpoeder en een snuifje zout aan toe. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout bij de eieren en de suiker en meng alles met een spatel onder elkaar. Rasp tot slot de schil van een citroen bij het beslag.
4. Vet een springvorm in en bekleed de vorm met bakpapier. Stort het beslag in de vorm en schuif de springvorm 40 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C.
5. Doe de hele eieren en de dooiers in een steelpan en klop ze los. Pers het sap van de citroenen erbij en voeg de suiker eraan toe. Zet de steelpan op het vuur en laat het geheel al kloppend indikken op het vuur, tot je een gebonden lemon curd hebt.
6. Snijd de boter in blokjes en meng ze een voor een onder de warme pudding. Roer er ook nog de ricotta onder.
7. Doe de room met de bloemsuiker in de kom van de keukenmachine en klop hem stijf. Haal de pudding van het vuur en spatel de slagroom tot slot onder de pudding. Zet de citroencrème even in de koelkast.
8. Doe de suiker met 1 dl water en de fijngesneden schil van een citroen in een pannetje en breng het geheel aan de kook. Zeef de gekonfijte citroenzeste nadien.
9. Kleur de amandelschilfers aan in wat boter. Laat de amandelschilfers afkoelen op wat keukenpapier.
10. Haal de biscuit uit de oven, laat hem even afkoelen en snijd hem in twee gelijke helften. Smeer de onderste helft van de biscuit in met een dikke laag citroencrème. Leg er nu de andere helft op. Bovenaan en langs de zijkanten smeer je ook een laag citroencrème. Werk het randje langs de bovenkant en de zijkant af met de geroosterde amandelen. Bovenaan in het midden leg je nog de gekonfijte citroenzeste.

Strauss

Chocolademousse

Ingrediënten

- 120 gr bittere pure chocolade
- 250 gr room
- 75 gr eiwit
- 60 gr bloemsuiker
- 4 blaadjes gelatine

Werkwijze

1. Dag voordat je de chocomousse maakt: leg 4 blaadjes gelatine in een kommetje met koud water en plaats dit kommetje met de gelatine in de frigo voor 24u
2. Dag nadien: pure chocolade + 2 soeplepels room in een kommetje doen, dit laten smelten au bain marie op maximum 40°gr
3. Ondertussen eiwit opkloppen + op het laatst bloemsuiker toevoegen en kloppen tot alle suiker is opgelost
4. 250 gr room – 2 soeplepels opkloppen
5. Neem de gelatine blaadjes uit het koude water en knijp het water er heel goed uit
6. Doe de uitgeknepen gelatineblaadjes bij de chocolade, deze lossen op door de warmte van de chocolade
7. Het geheel zeer goed omroeren
8. Neem vervolgens een diepe kom en doe daarin de gesmolten chocolade (+ opgeloste gelatine), meng hieronder eerst de opgeklopte room en als laatste meng hieronder het opgeklopt eiwit (met suiker)
9. Doe de mousse in een spuitzak, bind de spuitzak dicht (tip: met een snelbinder lukt me dat beter dan met een knoopje).
10. Laat de chocomousse 1 nacht opstijven in de frigo.
11. Bak de volgende dag de taart, laat deze afkoelen en indien afgekoeld spuit je tussen iedere laag chocomousse.
12. Tip: na iedere laag taart terug in frigo plaatsen

Restaurantdag.

Restaurantdag.

Na het feestmaal was er op Strauss tombola. Altijd prijs!

Travestietenshow.

De W van Wervelende travestietenshow vol glitter en glamour.

Travestietenshow.

Travestietenshow.

Marie Josée Demeulemeestere - travestietenshow - 24 november

Travestietenshow.

Travestietenshow.

Gaston Swaenepoel & Sylvie Moreau - travestietenshow - 24 november

Slotshow.

Ludo Dedene & Ann Behaeghel - Slotshow - 25 november

Slotshow.

Slotshow.

Slotshow.

Supporteren voor de Rode Duivels.

Supporteren voor de Rode Duivels.

w | ter berken

VANUIT KERK-IN-ROESELARE WORDT OP ELKE
AFDELING IEDERE MAAND EEN ZONDAGSVIERING
GESTREAMD VANUIT DE H. GODELIEVEPAROCHIE

Live vanuit de kerk!

1x/maand om 10u
11/09 - 16/10 - 13/11 - 11/12 - 25/12

MET DIT INITIATIEF WIL MEN EEN LOKALE EN MOOIE
UITGEWERKTE EUCHARISTIEVIERING AANBIEDEN
AAN DE WOONZORGCENTRA IN ROESELARE!
HET VERBINDT MENSEN MET HUN PAROCHIE.

Huismuzikant Roeland

20 oktober
3 november
10 november
16 november
1 december
8 december
15 december
22 december
29 december

KLEDIJ
VERKOOP
WOENSDAG
7 DECEMBER
10U30 - 16U30
ZAAL SYMFONIE

W van Welkom.

Dit jaar nodigen we jullie terug uit om samen met uw familie en onze bewoners te genieten van een gezellig en voortreffelijk kerstbuffet. Ons sfeervol kerstbuffet is gekend voor zijn zeer uitgebreid buffet aan zoetigheden (zoals mini-taartjes, bavarois, chocomousse, vers fruit met ijs...) samen met koffie, thee of chocomelk à volonté!

Dit gaat door voor:

- afdeling Chopin op dinsdag 13 december om 14u15
- afdeling Strauss op woensdag 14 december om 14u15
- afdeling Vivaldi op donderdag 15 december om 14u15

Om praktische redenen vragen wij u om in te schrijven voor 7 december via overschrijving op BE13 0910 1671 4139 met vermelding van "naam bewoner + aantal" (bewoner zelf niet inbegrepen).

Volwassenen: 14 euro
Kind van 6 tot 12 jaar: 8 euro
Kind tot 6 jaar: gratis

W | ter berken

Woensdag 21 december
om 14u45 in Zaal Symfonie

Maria Assumpta koor

"KERSTREPERTOIRE"
Gevolgd door een zoete receptie!

ter berken

ter berken

Huiskoor

Woensdag 28 december

Dit gaat door in Zaal Symfonie om 14u30.

ter berken

WINTER HAPPENING

SAVE THE DATE!

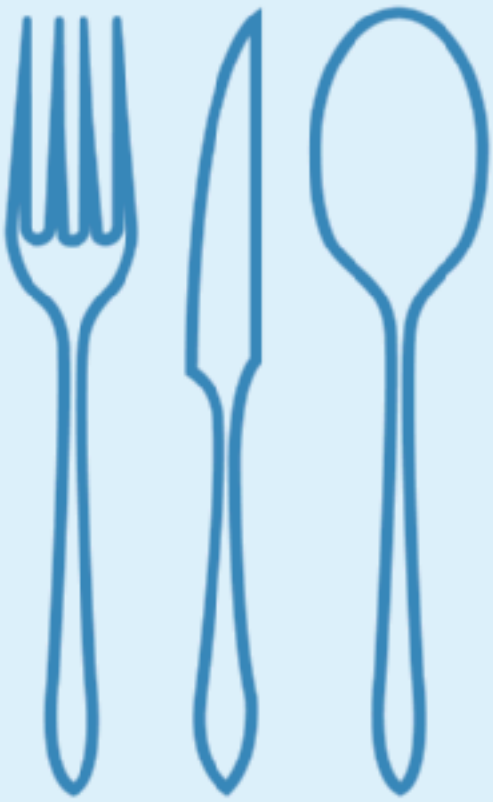
Woensdag 25 januari

Samen met onze bewoners, familie, vrienden en buren willen we klinken op het nieuwe jaar.
Terwijl ons huiskoor van zich laat horen, bieden wij voor iedereen gratis oliebollen aan.

Kom op voor warme zorg

lichtpuntjes
soms zijn ze groot
soms zijn ze klein
je hoeft ze niet te zoeken
je kunt ze ook zijn

Menu December 2022



MAANDAG 5 DECEMBER
Paprikasoep
Slavinken met jagersaus
knolselder met tuinkruiden en gebakken aardappel
Fruit

DINSDAG 6 DECEMBER
Groene seldersoep
Kip met 4-kazensaus
broccoli met gesmolten boter en kookaardappelen
Pudding met koek

WOENSDAG 7 DECEMBER
Tomatensoep
Varkens osso bucco met rode uienconfijt en trappist
Frisse groenten met vinaigrette en frietjes
Fruityoghurt

DONDERDAG 8 DECEMBER
Preisoep
Kalkoenrollade met geitenkaas en dragonsaus
mini-spruitjes met spek en kookaardappelen
Speculoosmousse

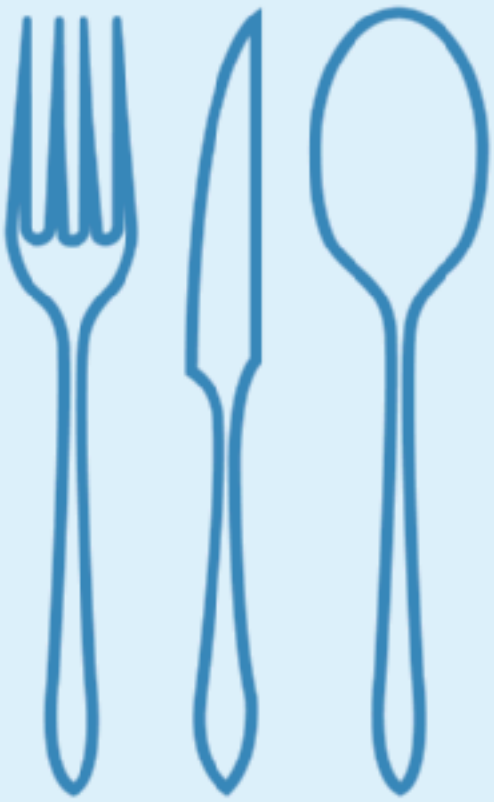
VRIJDAG 9 DECEMBER
Wortelsoep
Gefrituurde visbrochette met verse tartaar
bladspinazie en karnemelkpuree met bruine boter
Liégoise mokka

ZATERDAG 10 DECEMBER
Champignonsoep
Gebakken rundsburger met bearnaise
schorseneren met citroen en kookaardappelen
Chocolademousse

ZONDAG 11 DECEMBER
Konijn met Rodenbach en pruimen
boontjes met peterselie en kroketten
Ijscoupe

ter berken

Menu December 2022



MAANDAG 12 DECEMBER
Parmentiersoep
Kalkoenborst met honing-mosterdsaus
stoemp van groene kool met krielaardappelen
Fruit

DINSDAG 13 DECEMBER
Tomatensoep
Gebakken biefstuk met archiducsaus
cruditeiten met vinaigrette en frietjes
Pudding met koek

WOENSDAG 14 DECEMBER
Wortelsoep
Kipfilet met ricottasaus
erwtjes met ajuin en kookaardappelen
Fruityoghurt

DONDERDAG 15 DECEMBER
Soep met zoete aardappelen
Gegratineerd hespenrolletjes met witloof
pureegratin
Cappuccinomousse

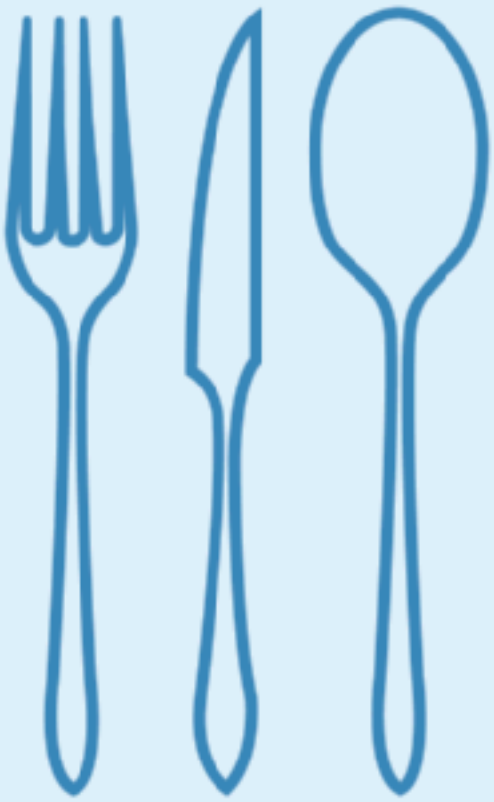
VRIJDAG 16 DECEMBER
Preisoep
Gebakken vis met tomaat en nantuasaus
Wortelstaafjes met tijm en kookaardappelen
Rijstpudding

ZATERDAG 17 DECEMBER
Spinaziesoep
Winterschotel met puree
gehakt en prei
Chocolademousse

ZONDAG 18 DECEMBER
Varkenswangen met Luikse siroop en peperkoek
lauwe perzik en duchesseaardappelen
Ijscoupe

ter berken

Menu December 2022



MAANDAG 19 DECEMBER
Broccolisoep
Cordon bleu met romige dragon
rode kool met appeltjes en gesauteerde aardappelen
Fruit

DINSDAG 20 DECEMBER
Chickensoep
Gebakken worst met gekarameliseerde ajuin
Vlaamse hutsepot met schenkel
Chocoladepudding

WOENSDAG 21 DECEMBER
Bloemkoolsoep
Rundsgoulash op Hongaarse wijze
appelcompote en kookaardappelen
Fruityoghurt

DONDERDAG 22 DECEMBER
Tomatensoep
Gegratineerde spaghetti bolognaise
Panna cotta met aardbei

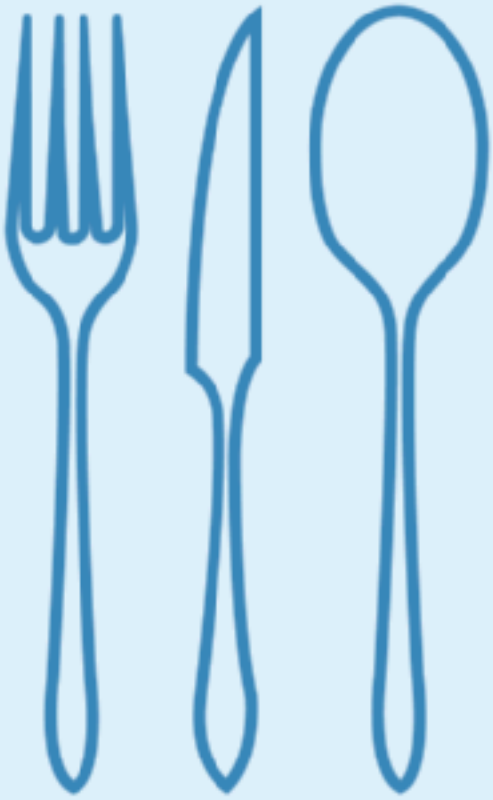
VRIJDAG 23 DECEMBER
Cressonsoep
Eieren in papsaus met ajuinsnippers
kookaardappelen
Petit-filou

ZATERDAG 24 DECEMBER
Courgettenroomsoep
Kalfslapje met jagersaus
bloemkoolgratin en kroketten
Chocolademousse

ZONDAG 25 DECEMBER
Kerstapero met amusebordje
Opgevulde kerstkalkoen met cognac
geurig appeltje met veenbessen en
dennenaardappelen
Kerstbuche

ter berken

Menu December 2022



MAANDAG 26 DECEMBER
Knolseldersoep
Stoofpot van hertenkalf "Montmerency"
gebakken witloof en gebakken krielaardappelen
Fruit

DINSDAG 27 DECEMBER
Thaise kerriesoep
Varkenstongetjes in 't groen met kervel
gebakken bloemkoolroosjes en rijst
Chocoladepudding

WOENSDAG 28 DECEMBER
Preisoep
Gebakken kip met Franse kruidenkaas
knolselder met peterselie en puree
Fruityoghurt

DONDERDAG 29 DECEMBER
Paprikasoep
Zuiders stoofpotje van varken à l'Italia met basilicum
erwtjes met ajuin en krielaardappelen
Advokatenmousse

VRIJDAG 30 DECEMBER
Erwtensoep
Gepocheerde vis met witte wijnsaus
prei in de room en kookaardappelen
Platte kaas met fruit

ZATERDAG 31 DECEMBER
Tomatenroomsoep
Prosquitoham "archiduc"
regenboogwortelen en kroketten
Chocolademousse

ZONDAG 1 JANUARI
Nieuwjaarsbubbels met amusebordje
Parelhoen forestière, boontjes in spek
peertje in de rode wijn en gratinaardappelen
Nieuwjaarsbuche

ter berken

Woordzoeker

De woorden zitten horizontaal, verticaal en diagonaal in alle richtingen in de puzzel verstopt. Ze kunnen elkaar ook overlappen. Zoek ze op en streep ze af.

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

ADVENTSKRANS
BETHLEHEM
CADEAU
ENGEL
EZEL
GOUD
HERDER
JEZUS
JOZEF
KAMEEL
KERSTKLOK
KERSTSTAL
KONING
KRIBBE
MARIA
SCHAAP
SNEEUWBAL
STER
STRIK
VERLICHTING
VERSIERING
ZUURSTOK

Verbind de sokken met hun juiste schaduw

Woordpuzzel

Rudolph, het rendier van de kerstman, heeft drie woorden uit elkaar gehaald. Vinden jullie de woorden?

I	L	J
L		S
O	L	Y

L	S	R
A		M
G	O	O

R	S	M
E		I
K	S	T

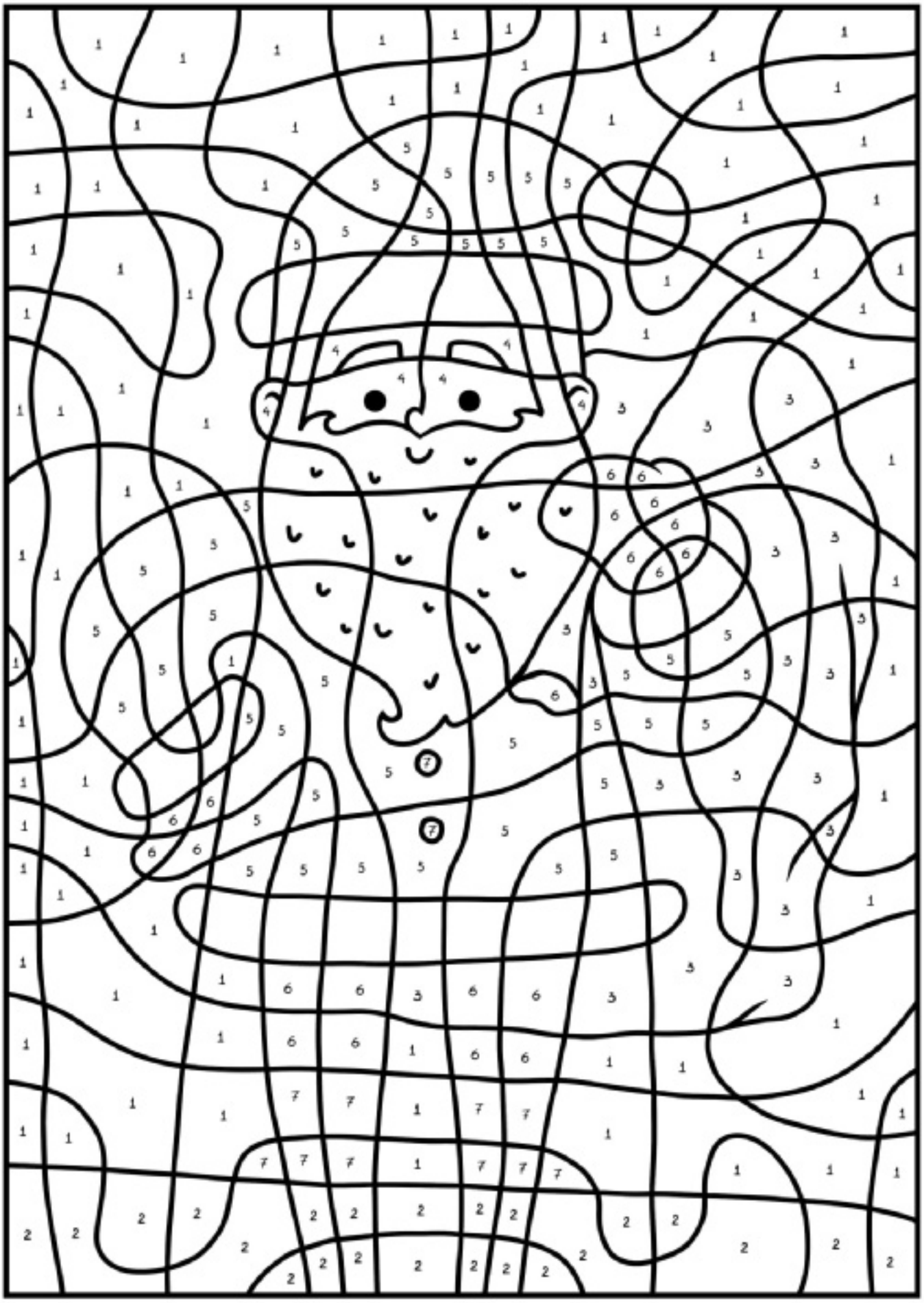
....

Oplossing: ijslolly, slagroom, kerstmis

Zoek de 10 verschillen

Kleur de nummers in

1: blauw
2: lichtblauw
3: oranje
4: beige
5: rood
6: donkerrood
7: zwart



Quiz

Omcirkel bij elke vraag het juiste antwoord. De letters die je omcirkelt, vormen een woord.

1. Welk dier leeft niet op de Noordpool?
K. Pinguïns
P. IJsberen
B. Poolvos

2. Wat is de gemiddelde levensduur van een ijsbeer in het wild?
D. 5 jaar
E. 20 jaar
A. 50 jaar

3. Welk dier houdt geen winterslaap?
L. Egel
Z. Kikker
R. Wasbeer

4. Wat stopten mensen vroeger onder hun jas om warm te blijven?
E. Sjaals
H. Handdoeken
S. Kranten

5. Op 21 december is het...
T. de langste nacht
V. de kortste nacht
G. de langste dag

6. Als het wintertijd is, zetten we de klok...
S. een uur verder
M. een uur terug
O. twee uur verder

7. Hoe noemt het huis van een eskimo?
F. Hut
A. Iglo
K. Chalet

8. Hoe reisde Maria naar Bethlehem (volgens de afbeeldingen)?
K. Ze wandelde
R. Ze zat op een ezel
V. Ze werd door Jozef gedragen

9. Hoeveel adventszondagen zijn er voor Kerstmis?
K. 4
E. 5
P. 6

10. Wie klimt er in december door de schoorsteen?
K. Sinterklaas
N. De kerstman
T. Geen van beiden

Oplossing quiz: KERSTMARKT

VERRAS JOUW (O)MA EN (O)PA MET EEN ECHTE KRANT IN TER BERKEN

Ook beschikbaar op desktop via

www.mygenscom.com/nl/familie- terberken

Kostprijs krantje naar wzc Ter Berken : **€ 5**

ter berken

KRANT VAN DE ORGANISATIE

Eens de app gedownload neem je bij 'kies je organisatie' Ter Berken. Zo heb je meteen ons ontwerpje te pakken!

LEVERTIJDEN

Je geeft het krantje in druk wanneer jij dit wenst! De kranten worden elke week op woensdag gedrukt en verzonden! Zo komen ze dus snel bij de bewoners terecht.

Scan de QR-code

Download on the App Store

GET IT ON Google Play

DOWNLOAD GRATIS DE APP LETTR

ter berken

Goed idee?

Beste lezer,

Hebt u problemen of suggesties omtrent de dienstverlening in ons huis?
Mist u nog iets? Maakte je zelf iets mee binnen onze muren? Laat het ons zeker weten!

Noteer het hier en je kan dit blad afgeven bij de maatschappelijk werker, de teamcoach, de directie of aan het onthaal.

Naam:
Afdeling:
Datum:

Suggestieblad

Vacatures bij Motena

Motena

- administratief medewerker dienst patrimonium & preventie

Kotee

- thuisverpleegkundige avonddienst
- thuisverpleegkundige in instelling
- verantwoordelijke thuisverpleging
- huishoudhulp regio Roeselare
- huishoudhulp regio Moorslede
- huishoudhulp regio Torhout

KIDZ

- onthaalouders KIDZ Léon Moorslede
- student kinderbegeleider KIDZ Lola

WZC Ter Berken

- psychiatrisch verpleegkundige
- verpleegkundige
- zorgkundige

WZC De Waterdam

- zorgkundige
- verpleegkundige

WZC Sint Henricus

- verpleegkundige
- medewerker schoonmaak/logistiek

WZC De Zilverberg

- verpleegkundige
- maatschappelijk werker

Interesse in een vacature of ken je iemand die interesse kan hebben?
Laat van je horen!
rekrutering@motena.be | 051 80 52 40
www.motena.be

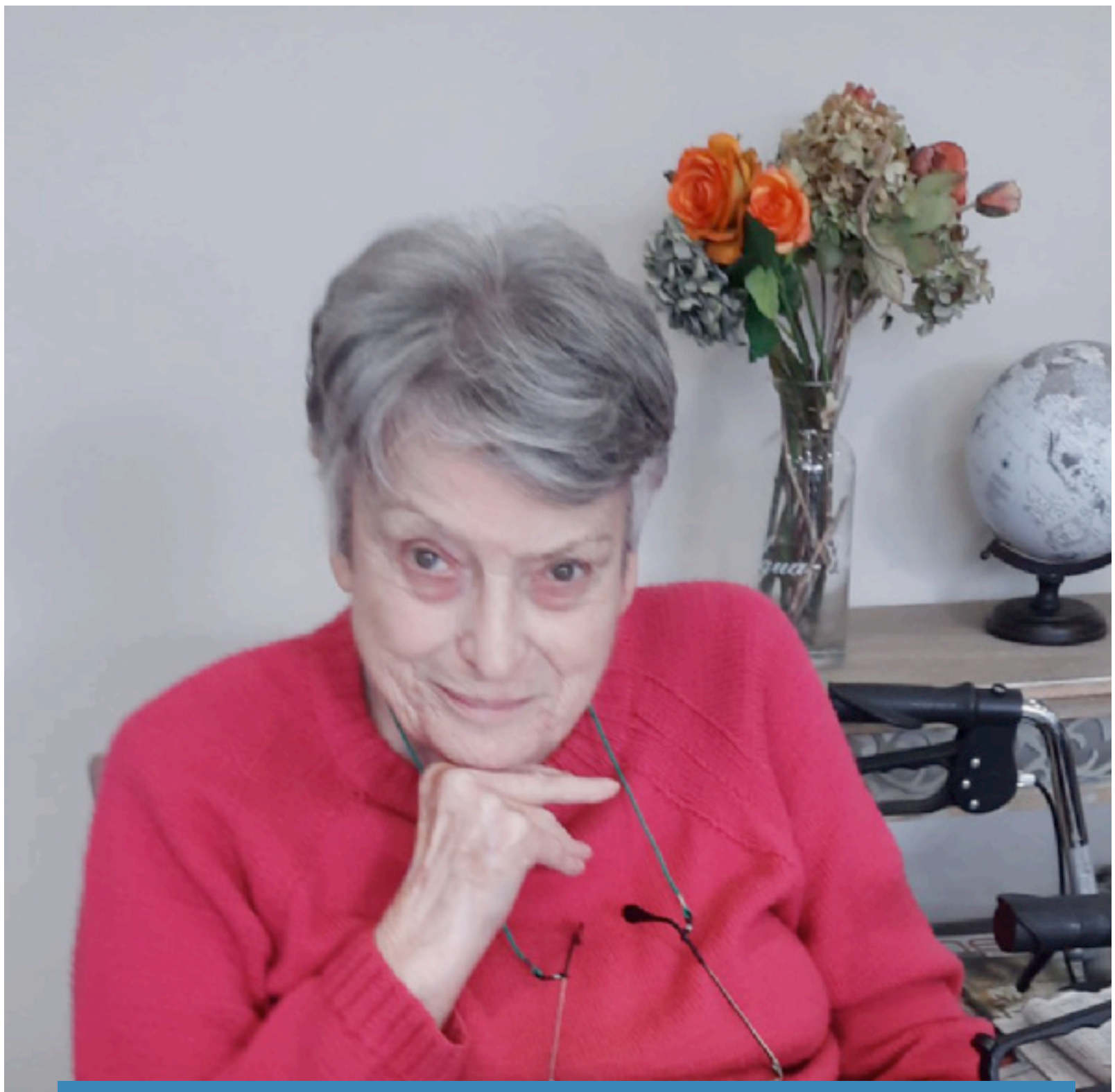
MOTENA

payconiq

Bancontact

U kan vanaf heden betalen in onze cafetaria met bancontact/payconiq

ter berken



Blijf op de hoogte van ons dagelijks reilen en zeilen

& volg ons op Facebook

Zijstraat 59
8800 Roeselare
t. 051 24 96 54
e. info@wzcterberken.be

ter berken