



MAISON DE SOINS
Résidence 5 étoiles

N°20



Tél. : (+352) 27 12 93-1 welcome@alysea.lu www.alysea.lu



D'Bluedchen

Découvrez l'actualité de votre résidence

D'Schueberfouer



D'Schueberfouer ass rëm un! Dëst Joer ass et den 9. September lass gaangen. Zanter 1340 fënnt d'Fouer all Joer op der Glacis-Plaz an der Stad, statt an ass déi gréisste Kiermes zu Lëtzebuerg. Gegrënnt gouf se vum Jang de Blannen.

Si dauert ongeféier 3 Wochen. Do fënnt ee séier Achterbunnen, Kanneranimationen wéi Intefescherei, Rutschen, Waasserrutschen, mee och Stänn mat Gedrénks, wou een och e gutt Glas Wäin oder e Béier genësse kann an natierlech Restaurants, fir de bekannte frittéierte Fësch oder Gromperekichelcher z'iessen.



D'Awunner vun de Jardins d'Alysea freeën sech all Joer drop, mëttes de gebakene Fësch mat Fritten iessen ze goen. Dono ass den obligatoresche Stopp fir en Eisekuch beim „Jean la Gaufre“ als Dessert! Dës Joer, si mir bei d'„Friture Armand“ iesse gaangen. D'Awunner ginn och nach ëmmer gären op de Stand mat de gerëschterten Afennëss an dem Nougat.

Vente Deborah

Mercredi 25 Septembre de 10h00 à 17h00, a eu lieu la vente de vêtements Deborah, présentant sa collection d'automne. Il y avait aussi bien des vêtements pour femmes, que pour hommes de quoi satisfaire tous nos résidents désireux de se faire plaisir.

Pour le confort de nos résidents des « Jardins » un ordre de passage par étage a été mis en place afin de pouvoir prendre son temps pour admirer et essayer les habits. Les résidents de « L'Orangerie » sont également venus tout au long de la journée.

Ily en avait pour tous les goûts, un vaste choix de modèles et de couleurs étaient présentés. Cette journée a été très agréable et très conviviale.



De Retour vun der Crèche



Am September 2023 hu mer en intergenerationelle Projet mat der Crèche „Pomme d'Amour“ gestart, déi net wäit vun eiser Residenz entfernt sinn. Während dem Juli an dem August konnt dëse Projet wéint der Schoulvakanz net statt fannen.

Mir hunn eis dofir entscheet, dës Erfahrung ze widerhuelen. Dëst Joer si säit September, d'Kanner rëm zu Besuch bei eis am Haus. 8 vun de Kanner sinn all Donneschdes moies vun 10 bis 11 Auer bei eis komm fir eng Aktivitéit zesummen ze maachen. Sou kënnen d'Awunner mat de Klengen zesumme schaffen a mat hinne spillen a schwätzen.

Dës Atelierien zwëschent den zwou Generatiounen sollen de Lien zwëschent de Kanner an den Awunner erméiglechen. D'Awunner sinn ëmmer ganz frou iwver dës Atelierien a freeën sech, sech mat der neier Generatioun kënnen auszetauschen.



OKTOBERFEST

Am Freitag, den 4. Oktober 2024 wurde in unserer Residenz Les Jardins d'Alysea das Oktoberfest gefeiert. Auf dem Programm standen traditionelles Bier, Brezeln, von unseren Bewohnern gebastelte Dekorationen und der Besuch von zwei Musikern, die uns den Nachmittag versüßten.

Eine kleine Erinnerung daran, was das Oktoberfest ist:

Es ist eine Hommage an die Hochzeit des späteren Königs Ludwig I. von Bayern. Das Oktoberfest ist in den französischsprachigen Ländern besser bekannt als „fête de la bière“ (Bierfest). Es findet in München, Deutschland, auf einer Fläche namens Theresienwiese statt, auf der Zelte und Biergärten aufgebaut werden.

Ab 15.00 Uhr trafen sich die Bewohner der beiden Gebäude in der Cafeteria zu einem gemütlichen Beisammensein.

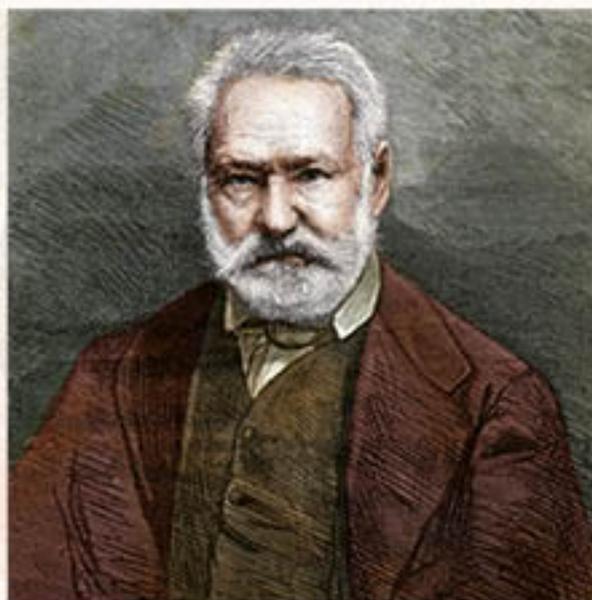
Bei Brezeln und traditioneller Musik konnten wir die Trachten einiger Mitarbeiter bewundern. So konnten wir schöne Erinnerungen schaffen und einen angenehmen Nachmittag verbringen.



« Voici que la saison décline »

*Voici que la saison décline,
L'ombre grandit, l'azur décroît,
Le vent fraîchit sur la colline,
L'oiseau frissonne, l'herbe a froid.
Août contre septembre lutte ;
L'océan n'a plus d'alcyon ;
Chaque jour perd une minute,
Chaque aurore pleure un rayon.
La mouche, comme prise au piège,
Est immobile à mon plafond ;
Et comme un blanc flocon de neige,
Petit à petit, l'été fond*

Victor Hugo, Dernière gerbe



Der Herbst



Goldenes, orangefarbenes und braunes Laub schmückt unsere Landschaften in Wald und Stadt. Am Sonntag, den 22. September hat der Herbst begonnen.

Im Herbst haben wir einige Termine mit Veranstaltungen.

Am 31. Oktober feiern wir Halloween. Die Kinder gehen verkleidet durch die Dörfer und klingeln an den Türen, um Süßigkeiten oder Schokolade zu bekommen. Dann haben wir Allerheiligen am 1. November, einige Familien räumen auf und bringen Blumensträuße für die Menschen, die sie verlassen haben, und schließlich den Waffenstillstand am 11. November, das Ende der Feindseligkeiten des Ersten Weltkriegs.



La Philharmonie du Luxembourg nous a ouvert ses portes !



Le jeudi 7 novembre 2024, la Philharmonie nous a invité pour une représentation. Nous avons pris la route à 10h00 le matin. Le spectacle a eu lieu à 11h00 pour une durée d'une heure. D'autres maisons de soins étaient également présentes pour y assister.

Ce voyage musical captivant a raconté en luxembourgeois, l'histoire enchantée « De Wëllefchen an de Fiischen », dans une représentation spécialement conçue pour les résidents.

Le spectacle était issu du conte d'Edmond de la Fontaine, adapté par le duo « Toile Si-Re » et raconte l'histoire d'un loup et d'un renard qui se rencontrent un soir de d'hiver. Le loup affamé voudrait bien



pour dîner le petit renard qui bien rusé, ne se laisse pas faire...

À la fin du spectacle nous avons pris la route pour nous rendre au restaurant italien nommé « Il Cherubino » situé à Livange afin de déguster un délicieux repas.



Nous avons passé une très belle journée culturelle et festive.

Nous avons eu le grand plaisir d'accueillir Elvis Presley

De Freideg 23. Oktober, ass den Elvis Presley Doubel an eis Cafeteria komm, fir d'Awunner mat senger Musek ze begeeschteren an d'Leit zum Danzen ze bréngen. D>Show huet bal de ganze Nomëtteg gedauert. E puer Awunner ware ganz begeeschtert vun der Stëmm vum Sänger, well hien ass net ganz onbekannt zu Lëtzebuerg!

Kuerzen Iwwerbléck zum Elvis Presley:

Den Elvis gouf den 8. Januar 1935 am Mississippi gebuer an ass de 16. August 1977 verstuerwen. Hien war bekannt als „The King of Rock and Roll“. Den Elvis war weltwäit bekannt als Schauspiller a Sänger.

E puer Lidder vum Elvis Presley:

- Burning love,
- Can't help falling in love,

- If I can dream,
- Don't be cruel,
- Jailhouse Rock,
- A little less conversation.



Événements à venir



Nous sommes ravis de vous annoncer plusieurs événements qui auront lieu tout au long du mois de décembre :

• Le vendredi 13 décembre 2024

Notre « shooting photo » de Noël. Cet événement se déroulera au salon du 2^{ème} étage toute la journée.

• Le mardi 17 décembre 2024

Chorale avec Jean Bermès à la cafétéria à 15h00.

• Le vendredi 20 décembre 2024

Après-midi de Noël avec l'élection de la plus belle maison en pain d'épice. L'élection se fera par le comité de direction des Jardins d'Alysea. Cet événement se déroulera à la cafétéria.

• Le lundi 23 décembre 2024

Messe de Noël effectué par le diacre, le matin à la cafétéria.

• Le mardi 24 décembre 2024

Journée de Noël sous le thème du pull de Noël. L'après midi à partir de 15h00 à la cafétéria il y aura un concert de Noël animé par la fondation EME.

• Le mercredi 25 décembre 2024

Le déjeuner de Noël. Les familles sont conviées (sur réservation).

• Le mardi 31 décembre 2024

Journée « Dress code : paillettes » avec un concert de Nouvel An à partir de 15h00 à la cafétéria pour terminer l'année sur une belle note musicale.

• Le mercredi 1^{er} janvier 2025

Le déjeuner de la Nouvelle Année. Les familles sont conviées (sur réservation).

SOUPE DE POTIRON ET POIREAUX

POUR 4 PERSONNES Préparation : 15 min. Cuisson : 35 min.



1 potiron de 1 kg



2 poireaux



3 gousses d'ail



10 cl de crème fraîche allégée



2 cuillères à soupe de margarine



Muscade en poudre



1,25 litre d'eau



Pour la préparation :

La première étape est d'éplucher, laver les poireaux et d'émincer finement le blanc.

La deuxième étape est d'éplucher le potiron et de les couper en petits cubes.

La troisième étape vous allez hacher les gousses d'ail.

La quatrième est de prendre une cocotte, de mettre la margarine à fondre et de faire revenir

à feu doux, sans colorer, les blancs de poireaux.

Ajoutez les cubes de potiron et l'ail hachée.

La cinquième étape est de mouiller d'eau et porter à ébullition. Dès que le mélange bout, laissez cuire 30 min sur feu moyen. Et pour la sixième étape, il vous faut ajouter la crème et mixer le tout. Vous pouvez saupoudrer de muscade avant de la servir.

Bon appétit !

Nouveau Quizz

Sudoku

8	9		7	3		4	6	
	4		2		8	3	5	7
7		3				8	9	2
4	6	9	3	5	7	2		8
			9	8				5
5	1		4				3	9
6	8				9		7	
	7	1	8	4	3			6
	3	5	1				8	4

Réponse de l'ancien Quizz

Première ligne : 7/13/16

Deuxième ligne : 8/12/9

Points à relier



Mots mêlés



Décoration

Attente

Guirlande

Traineau

Lumière

Partage

Pirouette

Renne

Cadeau

Père Noël

Sapin

Etoile

Réveillon

Boules

Calendrier