

# Leynieuws

Oktober 2020

Tilburg

Nr. 10

## Into D'mentia

*Een stapje in de leefwereld  
van iemand met dementie*

## Een 'Warm welkom'

*...voor onze nieuwe bewoners!  
Helpt u mee?*



DE LEYHOEVE  
— WOONLANDSCHAP —



Nieuwsbrief voor de bewoners van De Leyhoeve

# Voorwoord



Beste bewoners,

De bomen kleuren goudgeel en de blaadjes dansen in de wind. We staan alweer met beide voeten in het najaar. Alhoewel, die heerlijke nazomerse temperaturen gaven ons allen een heel ander gevoel. Als de herfst zo zou kunnen blijven, dan kunnen we nog lang genieten van bijzondere herfstwandelingen door onze Tilburgse omgeving.

Het echte terrasweer zal echter niet lang meer duren en langzaam worden de dagen weer korter. Dat herinnert mij aan een onlangs verschenen krantenartikel. De titel van het artikel luidde: "Durf, geduld en een vleugje magie: het magische huwelijk tussen bier en whisky". Twee dranken waar ik van houd, maar waar ik geen enkele overeenkomst qua smaak in herken. Bij een biertje denk ik aan de warme dagen en lichte pils en bij whisky denk ik aan de donkere dagen en een glas met rokerige 'Peated whisky'. Dus een huwelijk tussen deze twee; wat moet ik me daarbij voorstellen? Mijn geduld wordt op de proef gesteld, want ik moet tot maart wachten - en dan heeft de Hertog Jan Grand Prestige lang genoeg gerijpt in een whiskyvat uit de streek Islay - om te kunnen ontdekken welke nieuwe smaaksensatie er is ontstaan. Ik ben nu al benieuwd of straks mijn geduld wordt beloond!

Over 'geduld' gesproken. Een lastig woord, zeker als je het woordenboek erop naslaat krijg je een waslijst aan definities: toestaan, toelaten; verdragen, verduren en het vermogen om rustig af te wachten... Lastig, maar toch ook heel erg belangrijk! Zo ook in deze tijd waarin er om ons heen wordt gesproken over 'de tweede golf'. Wederom een tijd van onzekerheid en voorzichtigheid. Gelukkig hoeven we in dit proces - in tegenstelling tot mijn geduldig wachten op het magische huwelijk tussen bier en whisky - bij het wachten niet aan de zijlijn te blijven staan. Hierin hebben we namelijk ook zelf ook een belangrijke rol. En wel die van het naleven van de coronamaatregelen. Het blijft immers belangrijk om drukke plekken te vermijden, 1,5 meter afstand te bewaren van elkaar, uw eigen gezondheid goed in de gaten te houden en ons aan de hygiëneregels te houden. Dit is voor iedereen lastig en zorgt soms voor ongezelligheid en stress. Toch geloof ik erin dat ik straks in maart - door het samen actief naleven van deze richtlijnen - onder het genot van een nieuw drankje kan proosten op een mooie toekomst, waarin we hopelijk in staat zijn om corona actief te bestrijden.

*Mark van Slooten*  
General Manager Leyhoeve Tilburg

---

# Algemeen

## OPROEP

Een 'Warm welkom' voor onze nieuwe bewoners!

De afgelopen tijd hebben we in De Leyhoeve Tilburg veel nieuwe bewoners mogen ontvangen. Voor veel mensen is dat nog best een beetje wennen in het begin: een nieuwe woning, een nieuwe omgeving, vele nieuwe gezichten en net een verhuizing achter de rug...

Daarom willen we al onze nieuwe bewoners graag een 'Warm welkom' geven, zodat ze zich extra snel thuis voelen in hun nieuwe woonomgeving en appartement. De mensen die dit het best kunnen doen zijn uiteraard de bewoners van De Leyhoeve zelf: u dus! Een aantal bewoners heeft al aangegeven het leuk te vinden nieuwe bewoners wegwijs te maken binnen De Leyhoeve. Denk hierbij aan een rondleiding, kennismaking met de activiteitenclubs, kopje koffie of een gezellig praatje. Op deze wijze leert u natuurlijk zelf ook weer nieuwe mensen kennen.

**Lijkt u het ook leuk om nieuwe bewoners een 'Warm welkom' te bezorgen?**

Stuurt u dan een e-mail naar Marlous van Schijndel via [marlous.vanschijndel@leyhoeve.nl](mailto:marlous.vanschijndel@leyhoeve.nl). U kunt uw interesse ook kenbaar maken bij de receptie.



---

# Huishoudelijke mededelingen

## Verlaten & betreden pand na sluitingstijd horeca



Wanneer u het pand na sluitingstijd van de horeca verlaat, bijvoorbeeld om de hond uit te laten, kunt u het beste de hoofdingang gebruiken. Wanneer u de deur van het achterterras namelijk opent van binnenuit (nadat de horeca weg is), wordt deze ontgrendeld en gaat deze niet meer automatisch op slot. Zo geeft u ook anderen van buitenaf toegang tot het pand. Voor de veiligheid van alle bewoners en medewerkers vragen wij u daarom om deze deur na sluitingstijd van de horeca niet meer te gebruiken en dus enkel via de hoofdingang het pand te verlaten of te betreden.

## Winnaar puzzel Leynieuws NR.9

De oplossing voor de puzzel in de Leynieuws NR.9 was: **fitnessruimte**



Bedankt weer voor alle inzendingen! Hieruit hebben wij de volgende winnaar getrokken:

**Mevrouw A. de Haas - de Kok**

Van harte gefeliciteerd!

U kunt met 2 personen gaan genieten van een Koffie-uurtje Deluxe in de Brasserie. Graag vooraf reserveren bij de horeca.

**Geniet van deze prijs!**

---

# Zorg

## Into D'mentia | Een stapje in de leefwereld van iemand met dementie

In Nederland leven op dit moment 270.000 mensen met dementie. Zorgen voor iemand met dementie is een belastende taak. Dit geldt zowel zorgprofessionals als voor mantelzorgers/familie. Ook binnen de zorgvleugel van De Leyhoeve heeft een groot deel van de bewoners te maken met een vorm van dementie.



Om alle medewerkers op een laagdrempelige en effectieve wijze verder te scholen in wat het betekent om een vorm van dementie te hebben, biedt De Leyhoeve op beide locaties een simulatietraining van Into D'mentia aan. Deze simulatietraining laat gezonde mensen ervaren wat het betekent om dementie te hebben. Door zelf even in de leefwereld van iemand met dementie te stappen, ontstaat er meer begrip over hoe ingrijpend deze ziekte is als het je overkomt. Als je zelf ervaart hoe het is om met dementie te leven, snap je het beter, toon je meer begrip, kun je beter de aansluiting maken bij de belevingswereld van de bewoner en mede daardoor betere zorg en andere diensten leveren.



Niet alleen zorgmedewerkers, maar ook medewerkers van de horeca, receptie, technische dienst, schoonmaak en Leyhoeve Holding mogen aan de training deelnemen. Daarnaast krijgen familieleden /mantelzorgers van bewoners met dementie, vrijwilligers, reguliere bewoners en de cliëntenraden deze mogelijkheid.

Tot en met 25 september staat de hiervoor speciaal ontwikkelde mobiele cabine van Into D'mentia nog bij De Leyhoeve in Groningen. **Van 29 september tot en met 21 oktober** treft u de cabine aan bij De Leyhoeve in Tilburg.

ik wil me  
graag  
aanmelden

## Wilt u ook een stapje nemen in de leefwereld van dementie?

Wij nodigen naasten en mantelzorgers van bewoners met (beginnende) dementie, maar ook reguliere bewoners, van harte uit deze simulatietraining te ondergaan en zelf te ervaren hoe het voelt om met dementie te leven. Hier zijn voor u geen kosten aan verbonden.



## Zo kunt u zich aanmelden

U kunt zich voor de training aanmelden bij de receptie. De receptiemedewerkers kunnen u vertellen welke tijdstippen nog vrij zijn. **Let op:** aanmelding gaat op volgorde van inschrijving en **vol is vol**. Mocht u na aanmelding onverhoopt verhinderd zijn, dan verzoeken wij u dit tijdslot door te geven aan de receptie. Zo krijgen anderen de kans om aan de training deel te nemen.

## Duur van de training

Een trainingssessie duurt 1 uur. In verband met de strakke planning moeten we ons strikt aan het schema houden. Zorgt u ervoor dat u 10 minuten van tevoren aanwezig bent.

## Vakantieterugblik

Deze zomer hing er vijf weken lang een gezellige vakantiesfeer op de zorgafdelingen. Ieder cluster had zijn eigen landentema: Holland, Amerika, Frankrijk, Japan en Sprookjesland! De huiskamers werden versierd naar het land van thema, de menu's en activiteiten werden ook daarop afgestemd. Op de gang hingen vrolijke vlaggen, kortom een boel gezelligheid! Als afsluiting werd er in de Pizzeria gezamenlijk gegeten met de bewoners. Vakantie in eigen land, maar met een buitenlands tintje. De bewoners hebben zichtbaar genoten!



---

# Tot ziens

Bieke Beuger | Zorgcoach

Lieve bewoners en mantelzorgers van De Leyhoeve,

Via deze weg wil ik jullie laten weten dat ik De Leyhoeve na 4 jaar ga verlaten. Ik heb De Leyhoeve redelijk vanaf de start mogen meemaken, en ik had het voor geen goud willen missen. Per 1 november aanstaande ga ik een nieuwe uitdaging aan bij de burens; het Elisabeth-TweeSteden Ziekenhuis (ETZ). Veel van jullie hebben mijn pad gekruist binnen De Leyhoeve, al dan niet door een gezellig praatje, via de wijkverpleging en/of verblijf in de Zorgsuites.

Ik bedank De Leyhoeve, maar ook jullie voor de leuke en leerzame tijd die ik heb gehad en draag iedereen dan ook een warm hart toe.



Vrijdag 23 oktober zal mijn laatste werkdag zijn binnen De Leyhoeve. Daarom nodig ik iedereen van harte uit voor een afscheidsdrankje in het Bruin Café op **donderdag 22 oktober van 16.00 tot 18.00 uur.**

Mocht u hierbij gezellig aan willen sluiten, stuurt u mij dan even een e-mailbericht via **bieke.beuger@leyhoeve.nl**. Dit in verband met de landelijke corona maatregelen.

Graag tot de 22<sup>e</sup> en als ik jullie niet meer zie, het gaat jullie goed. Wie weet tot in de toekomst!

Groeten,  
*Bieke Beuger*

---

# Horeca Nieuws



## Dagspecials

### WEEK 40

Ma	28 sep	Hachee   rode kool   puree
Di	29 sep	Lasagne   rucola   Parmezaanse kaas
Wo	30 sep	Gehaktbal uit de jus   gekookt aardappel   haricots verts
Do	1 okt	Zuurkoolstamp   verse worst   speklap   jus van mosterd
Vr	2 okt	Vangst van de dag
Za	3 okt	Kip kerie   rijst   doperwt
Zo	4 okt	Entrecote   aardappel kroket   gemengde groenten

### WEEK 41

Ma	5 okt	Wortelstampot   rookworst   jus
Di	6 okt	Varkensfilet   Snijsbonen   aardappel wedges
Wo	7 okt	Spaghetti   mini gehaktballetjes in tomatensaus   slaatje
Do	8 okt	Groentennasi   sate   eitje   atjar
Vr	9 okt	Visje   spinazie   aardappelgratin
Za	10 okt	Malse sukade   puree   spruitjes met spekjes
Zo	11 okt	Biefstuk   rosti rondjes   pepersaus   broccoli

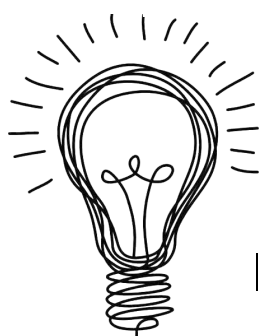
### WEEK 42

Ma	12 okt	Brochette van varkenshaas   gegrilde groenten   pommes duchesse
Di	13 okt	Coq au vin   gekookte krieltjes   snijsbonen
Wo	14 okt	Boerenkoolstampot   verse worst   jus van mosterd
Do	15 okt	Mexicaanse wrap   gehakt   paprika   mais   geraspte kaas
Vr	16 okt	Gegratineerde kabeljauw   roerbakgroenten   puree   currysaus
Za	17 okt	Gegrilde kipfilet   rijst   wortel en doperwt   kerriesaus
Zo	18 okt	Schnitzel   rösti-rondjes   coleslaw met rozijnen



WEEK 43

Ma	19 okt	Zuurkoolstampot   rookworst   jus
Di	20 okt	Pittige kip (zoet/zuur)   zilvervliesrijst   Parijse wortels
Wo	21 okt	Gehaktbal uit de jus   gestoofde prei   krieltjes uit de oven
Do	22 okt	Cordon bleu   witlof   gratin met tomaat
Vr	23 okt	Gegratineerde witvis   smeuijge puree   broccoli
Za	24 okt	Boeuf bourguignon   pofaardappel   snijbonen met spek
Zo	25 okt	Ovenschotel   gehakt   aardappelschijfjes   bloemkool   kaassaus



## Ideeën | Kerst & Jaarwisseling

Hoewel wij momenteel nog nagenieten van een prachtige nazomer, zijn wij ondertussen ook al bezig met de voorbereidingen voor Kerstmis en de jaarwisseling.

Ook met de huidige maatregelen willen wij er graag voor zorgen dat u van een onbezorgde en culinaire Kerst in onze horeca kunt komen genieten.

Heeft u suggesties of ideeën die wij in ons kerstaanbod kunnen meenemen? Dan ontvang ik deze graag per mail via [richard.cornelissen@leyhoeve.nl](mailto:richard.cornelissen@leyhoeve.nl).



### OOK EEN LEUK ONDERWERP VOOR IN DE NIEUWSBRIEF?

Bijvoorbeeld een grappig of bijzonder verhaal, een lekker recept of gewoon een andere leuke of interessante bijdrage? Mail uw bijdrage dan naar: [nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl](mailto:nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl). Wie weet staat deze dan in de volgende Leynieuws!



# Puzzel en win!

Maak kans op een Bols cadeaupakket!

Wilt u kans maken op cadeaupakket van Bols? Probeer dan onderstaande puzzel op te lossen. Veel puzzelplezier!

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

## Zweeds raadsel

Breng de letters uit de genummerde vakjes over naar de gelijkgenummerde vakjes van bovenstaande oplossingsbalk.

INZET BIJ EEN SPEL		TRICOT SPORTHEMD	BUIsverLICHTING	HELDENDICHT	SCHEIDING		HEEL KORT GELEDEN	ONGEWERVELD DIER	2
EEN KEUZE DOEN								WATERVOGEL	
					BEWERKTE DIERENHUID				
GLAZEN KLOK	EEN BOD DOEN		DUIZEND GRAM		PUNT VAN EEN LIJST				7
VECHTSPOORT							KNOFLOOKSAUS		BOOMVRUCHT
ONBEWUSTE REACTIE		RIJ AUTO'S		PEULVRUCHT	ECHTGENOOT				
						STOOT		PLAATS OP DE VELUWE	8
BEROEMD MODEHUIS					NIET TE VINDEN				
OUDE LENGTEMAAT			GROTE OVERVLOED						
VOGELVERBLIJF					PLAATS IN DE BETUWE				

### ZO DOET U MEE:

Mail de oplossing van de puzzel (met daarbij vermelding van uw naam, appartement- en telefoonnummer) naar: [nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl](mailto:nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl) of vul het antwoordformulier in en lever deze in bij de receptie.

Uw oplossing: .....

Voornaam + achternaam: .....

E-mailadres: .....

Nummer appartement: ..... Telefoon: .....

ANTWOORDFORMULIER | PUZZEL LEYNIUEWS NR.10 2020



---

# Recept van de maand

Door: Mark van Slooten

## Heerlijk verse pompoensoep

Bij de herfst hoort natuurlijk... pompoensoep! Buiten het feit dat de smaak van pompoen erg lekker is, zit het ook boordenvol vitaminen, vetzuren en vezels. Tevens bevat het kalium, wat de bloeddruk kan verlagen. Door de oranje kleur (caroteen) van de pompoen kun je zien dat er veel antioxidanten inzitten. Wat veel mensen niet weten is dat er nog een ingrediënt in de pompoen zit en dat is 'tryptofaan'. Dit stofje kan worden omgezet in GABA, welke een rustgevende neurotransmitter is en zorgt voor een goede nachtrust. Een heel goede remedie voor als de blaadjes vallen, zou ik zeggen... En ook ontzettend handig: Eventueel overgebleven pompoensoep kunt u prima bewaren in de diepvries!



**Dit heeft u nodig (4 personen):** 1 rode ui • 2 cm gember • 1 flespompoen • Olijfolie om in te bakken • 1 theelepel komijnzaad • 1 ras el hanout • 6 draadjes saffraan • 1 theelepel water • 40 gram pompoenpitten • 5 blaadjes verse munt • 50 ml kokosmelk

### Bereiding:

- Verwarm de oven voor tot 180 °C. Pel en snipper de ui. Schil en snijd de gember fijn.
- Halveer de pompoen in de lengte, verwijder de schil en de pitten en snijd de pompoen in blokjes. Verdeel de pompoenblokjes over een met bakpapier beklede bakplaat, besprenkel met een beetje olie en bak de pompoenblokjes circa 15 minuten in de oven.
- Verhit een scheutje olie in een pan en bak het komijnzaad circa 2 minuten tot de zaadjes openspringen. Voeg de ui, gember en ras el hanout toe en bak circa 2 minuten mee. Voeg de saffraandraadjes, het water en de pompoen toe en laat 15 minuten afgedekt pruttelen.
- Rooster de pompoenpitten circa 5 minuten in een droge koekenpan. Pureer de soep met een staafmixer glad en breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper. Snijd de munt in dunne reepjes.
- Schenk de soep in soepborden, garneer met munt en pompoenpitten en schenk er een beetje kokosmelk in.

*Eet smakelijk!*

Maandag	Dinsdag	Woensdag	Donderdag	Vrijdag	Zaterdag	Zondag
29	30	31	<b>01</b> 11.00 Koffieurtje 19.00 Bridge <i>Leesclub</i> 19.00 Herdenkings dienst	<b>02</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 13.00 Bridge 17.00 Happy Hour	<b>03</b> 11.00 Koffieurtje	<b>04</b> 11.00 Koffieurtje
<b>05</b> 11.00 Koffieurtje 18.30 Bewegingsles	<b>06</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten	<b>07</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Rikken	<b>08</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Sjoelen	<b>09</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 13.00 Bridge 17.00 Happy Hour	<b>10</b> 11.00 Koffieurtje	<b>11</b> 11.00 Koffieurtje
<b>12</b> 11.00 Koffieurtje 18.30 Bewegingsles	<b>13</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 14.30 Schilderclub	<b>14</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Rikken	<b>15</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Sjoelen	<b>16</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 13.00 Bridge 17.00 Happy Hour	<b>17</b> 11.00 Koffieurtje	<b>18</b> 11.00 Koffieurtje
<b>19</b> 11.00 Koffieurtje 18.30 Bewegingsles	<b>20</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten	<b>21</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Rikken	<b>22</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Sjoelen	<b>23</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 13.00 Bridge 17.00 Happy Hour	<b>24</b> 11.00 Koffieurtje	<b>25</b> 10.00 Zondagsmis 11.00 Koffieurtje
<b>26</b> 11.00 Koffieurtje 18.30 Bewegingsles	<b>27</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten	<b>28</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Rikken	<b>29</b> 11.00 Koffieurtje 14.00 Sjoelen	<b>30</b> 11.00 Koffieurtje 13.00 Biljarten 13.00 Bridge 17.00 Happy Hour	<b>31</b> 11.00 Koffieurtje	01



Meer informatie?  
[www.leyhoeve.nl](http://www.leyhoeve.nl)

## Wij maken Leynieuws Tilburg

HOOFDREDACTIE | Mark van Slooten, Nicole van der Meijs  
VORMGEVING & EINDREDACTIE | Annemijn de Jong, Randall van Thiel

CONTACT? Mail naar [nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl](mailto:nieuwsbrief@leyhoeve-tilburg.nl) of bel 013 207 00 80