

Abril - Juny 2026

Número 19

LA VEU DEL PAIRAL

Revista trimestral



Carta de la direcció



L'estiu és una època que convida a gaudir d'un ritme diferent. Els dies són més llargs, la llum ens acompanya durant més hores i apareixen noves oportunitats per sortir al jardí, compartir converses, celebrar activitats a l'aire lliure o, simplement, gaudir d'una estona de tranquil·litat.

A les residències, però, l'estiu també ens recorda la importància de continuar cuidant. Les altes temperatures ens exigeixen estar especialment atents al benestar de les persones grans, adaptant les rutines i reforçant aquelles petites accions que fan que cada dia sigui més segur i confortable. La cura no fa vacances, i el compromís dels nostres professionals continua sent el mateix durant tot l'any.

Aquesta és també una època en què rebem moltes visites de familiars i amics que aprofiten els seus dies de vacances per venir. Aquests retrobaments omplen els passadissos de vida, de rialles i d'emocions compartides. Per als nostres residents, aquests moments tenen un valor incalculable i contribueixen a mantenir els vincles afectius que són tan importants per al seu benestar.

Durant aquests mesos continuarem impulsant activitats que fomentin la participació, la convivència i la qualitat de vida, sempre amb la voluntat de fer de la Casa Pairal un espai on cada persona se senti escoltada, respectada i com a casa.

Vull aprofitar aquestes línies per agrair la confiança que les famílies dipositeu en nosaltres i, especialment, la dedicació i la professionalitat de tot l'equip humà que fa possible el dia a dia del nostre centre. El seu esforç, sovint discret però constant, és el que dona sentit a la nostra missió.

Us desitjo que gaudiu d'un estiu ple de moments compartits, de serenor i de salut.

Una cordial salutació,

Rosa Escribano

Directora Gerent

Fundació Privada Casa Pairal

Racó del Patronat

MIQUEL ORTEGA RECOTRET

Va néixer a Vilassar de Mar, pota negra del 1957. Se'l coneix el seu poble, gairebé sempre hi ha viscut.

Com vas arribar al Pairal?

L'Agustí Martín em va demanar per participar a la junta, ara fa uns tretze anys. Penso que és una institució històrica de Vilassar que porta fent una bona tasca i donant un bon servei a la gent gran.

Quines feines has fet?

Vaig treballar de delineant una bona temporada, també vaig fer dissenys d'estampació. Realment el que sempre m'ha atret ha estat el món de l'art, però quan era jove no m'hi podia dedicar professionalment. I el meu camí va anar durant una etapa important pel sector social i sanitari, de cuidar i relacionar-me amb les persones vulnerables.

Més endavant vaig deixar-me portar pel meu desig de tocar els materials i vaig treballar un temps fent els acabats en la construcció. No va ser fins a la cinquantena que em vaig decidir a desenvolupar el meu esperit, fent creacions artístiques a través del mosaic, i em sento satisfet.

Què has fet al Pairal?

Com que he treballat en el ram de la construcció, el meu granet de sorra dins la junta, és més aviat l'assessorament en els temes que tenen a veure amb les reformes.

Com veus el futur del Pairal?

El veig amb molta esperança i amb el Patronat actual crec que podem fer una gran feina. Els reptes no són fàcils però entre tots anirem fent possible un nivell d'atenció amb qualitat.

M'has dit que ets artista, on treballes exactament?

El meu taller és a Mataró, faig treballs de gran format per decoració, quadres i composicions artístiques tot amb mosaic, és mosaic contemporani

Has exposat a Vilassar?

A Vilassar he fet dues exposicions individuals importants: a Can Bisa i al Museu Monjo.

M'estimo aquest poble i quan se'm demana m'agrada respondre. Saber apreciar l'art és símptoma de sensibilitat i cultura.

Has exposat fora de Vilassar?

Sí, a Mataró, a Barcelona i a diversos llocs de Catalunya. També a França, Bèlgica i Itàlia. No he anat a la Xina però un grup de xinesos van venir al taller

La teva família també és de Vilassar?

No, el meu pare va venir des de Tordera però es va integrar molt bé a la vida del poble. La família de la meva mare era de Rupit, ella va venir de joveneta. Vilassar, per mi i per la meva família, ha estat sempre un orgull i és on m'hi trobo bé de debò.



Gràcies Miquel, et felicito per la teva obra.

Pere Guardiola
Membre del Patronat
Fundació Privada Casa Pairal

Activitats

Taller de l'hort



Dentro del taller de huerta englobamos diferentes actividades, dependiendo de la estación del año, de las necesidades del huerto y del clima.

Algunos de los objetivos son:

- Realizar actividades de interés grupal
- Fomentar las relaciones interpersonales entre los residentes.
- Adquirir rutinas, sentido de responsabilidad y compromiso a través del cuidado de las plantas.
- Ejercitar motricidad fina y gruesa, coordinación, equilibrio, fuerza y resistencia
- Fomentando hábitos saludables y actividad al aire libre.
- Potenciar atención, concentración, memoria, planificación y resolución de problemas.

Nos encargamos de preparar y adobar la tierra de cultivo, sembrar (tanto en semilla como con plantel), regar las plantas, sacar las malas hierbas, podar y recoger los frutos de las plantas.

Cuando el clima no nos acompaña, se hacen otras actividades: hablamos de las propiedades y beneficios de los diferentes frutos, recordatorios de los usos y recetas, e investigamos sobre los productos de temporada.



También realizamos secado de flores para posteriores manualidades, preparar los alimentos para su uso culinario, hablamos de las diferentes herramientas, de sus usos y de los cambios y evolución a lo largo del tiempo o simplemente disfrutamos del aroma y gusto de las diferentes plantas.

Sofia Canepa
Terapeuta Ocupacional

Recepta de l'àvia

VEDELLA AMB BOLETS

Ingredients (per a 4 persones):

- 1kg de vedella
- 200 g de bolets (preferiblement rovelló)
- 2 cebes
- 2 tomàquets
- Aigua
- Sal
- All
- Pebrots
- Oli d'oliva

Procediment:

- Per començar, posem en una cassola la vedella a talls amb oli i aigua
- Quan estigui cuit, la retirem i farem un sofregit amb la ceba i el tomàquet a la mateixa cassola. Després tornarem a afegir la vedella a la cassola, els bolets i afegirem la sal que calgui
- Ho deixarem coure tot aproximadament una hora a foc baix
- En un morter, aixafarem l'all, ho incorporarem a la cassola juntament amb el pebrot i ho deixarem que acabi de coure bé
- Ho deixarem reposar una estoneta i... bon profit a tothom!!



Rosa Flordelis
Catequista

Aprenem

TORN DE NIT

El torn de nit a la Casa Pairal (de les 20h fins a les 7 del matí del dia següent) té com a objectiu principal garantir la seguretat, el descans i el benestar dels residents durant les hores nocturnes. És una franja horària que requereix una gran responsabilitat, atenció al detall i capacitat de reacció.

Principals tasques de l'equip gerocultor a la nit

Per assegurar una atenció excel·lent, l'equip organitza la nit amb les següents accions:

- **Atenció personalitzada:** Resposta immediata als polsadors i suport en la higiene o canvis de bolquer.
- **Benestar físic:** Realització de canvis posturals preventius per a la salut de la pell.
- **Salut:** Administració i supervisió de la medicació pautaada.
- **Seguretat i control:** Rondes de vigilància periòdiques i registre informàtic exhaustiu de cada incidència.
- **Benvinguda al nou dia:** Acompanyament suau i respectuós durant l'aixecada del matí.

El model d'Atenció Centrada en la Persona (ACP) transforma aquesta franja horària, de la Casa Pairal, adaptant la nit als ritmes de cada resident, respectant al màxim la seva dignitat, autonomia i dret al descans:

1. **Respecte als ritmes biològics:** Evitem trencar el son de manera artificial; ens adaptem als horaris naturals de dormir i despertar de cada resident.
2. **Rondes silencioses:** Fem les inspeccions de manera no interruptiva, minimitzant els sorolls i evitant l'ús de llums directes a la cara.
3. **Confort ambiental:** Reduïm al màxim els estímuls sonors i lluminosos als passadissos per crear un clima que convidi a la calma.

La cura nocturna està en mans d'un equip qualificat i compromès amb el benestar de cada persona.

Els vostres familiars estan en bones mans.

Sílvia Ocaña
Animadora Sociocultural

Coneixem-nos

ENTREVISTA A RAFAEL ORTEGA

En aquesta ocasió parlem amb el senyor Rafael Ortega, un resident molt expressiu i amb molta personalitat, a qui li agrada compartir experiències i mantenir-se actiu en el dia a dia de la residència.

A en Rafael li encanta explicar històries, participar en activitats com el bingo, el dòmino, i gaudeix especialment de la música, sobretot de la cançó “Amigos para siempre”, que li desperta un punt de nostàlgia.

Destaca també pel seu caràcter ferm i per tenir les idees molt clares.

A continuació coneixerem una mica més de la seva vida.

- **Com et definiries?**

Dur però correcte. M'agraden les coses ben fetes. No m'agraden les injustícies.

- **Un record de la infantesa.**

El poble on vaig néixer, Tordera.

Quan anava a l'escola amb la meva germana i havíem de travessar dos ponts per arribar a l'escola “Ignasi Iglesias”

- **De què has treballat?**

Vaig recollir patates, avellanes, naps...

Amb 14 anys repartia la correspondència. També vaig munyir vaques.

- **Has viatjat?**

Bastant, per Espanya, Àfrica... Guardo especialment a la memòria la sensació de prendre un te en un vaixell mentre recorria el riu Nil.

Com a anècdota, recordo que amb la meva dona, la Mercè, sovint agafàvem el pícnic de l'hotel i el donàvem a alguna persona que ho necessitava.

- **Què és el que més t'agrada de viure al Pairal?**

Fins a dia d'avui estic molt content, agraït al personal que m'atén diàriament.



Tania Gasent
Gerocultora

Coneixem-nos

ENTREVISTA HEIDY SANTISTEVAN

Decidí trabajar en este sector por un motivo muy personal: Me crié con mis abuelos y al no tenerlos cerca los extrañaba muchísimo. Sentí que dedicarme a la geriatría era una forma de volver a estar cerca de ellos y de devolverles todo el amor que me dieron. Cuidar de nuestros mayores es mi manera de mantener vivo su recuerdo

- **¿Cómo te definirías?**

Me defino como una persona trabajadora, intuitiva y con un fuerte arraigo familiar. Cualidades que intento trasladar cada día en mi trabajo.

Me apasiona cuidar de nuestros mayores con la misma calidez, sensibilidad y cercanía con la que cuido de los míos, siendo una compañera leal y comprometida con el equipo.

- **¿Qué haces en el Pairal y cuanto tiempo hace que trabajas aquí?**

Fermo parte del equipo desde hace nueve años o más. En mi día a día como auxiliar me encargo de asistir a nuestros residentes en sus actividades diarias, velar por su bienestar físico y emocional y asegurar que se sientan cómodos y cuidados. Para mí, mi trabajo, consiste en acompañarles con cariño y respeto, logrando que sientan este lugar como su propio hogar.



- **Què t'agrada fer en el teu temps lliure?**

Fuera del trabajo disfruto de tiempo en familia, me encanta organizar comidas para mantenernos unidos. Me gusta disfrutar de la naturaleza y desconectar caminando por la montaña. También disfruto de una buena lectura siempre que puedo y sobretodo de compartir charlas con mis amigas y hacer escapadas a pueblos o desayunar fuera con mi pareja.

Silvia Ocaña
Animadora Sociocultural

Racó de les famílies

MENÚS D’ESTIU

1a SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1r AMANIDA DE PATATA 2n LLONGANISSA AMB TOMÀQUET POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE BROU AMB MARAVILLA 2n LLUÇ A LA ROMANA AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1r EMPEDRAT 2n OUS FERRATS AMB PATATES FREGIDES POSTRE: GELAT	1r SOPA DE PA 2n CALAMARS A LA ROMANA AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1r MENESTRA DE VERDURES 2n CUIXES DE POLLASTRE AMB CEBA I TOMÀQUET AL FORN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE PISTONS 2n SARDINES AL FORN POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1r GASPATXO AMB PICADA DE VERDURES 2n FIDEUÀ MARINERA AMB ALL I OLI POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r MONGETA VERDA AMB PERNIL 2n TRUITA DE PATATES AMB AMANIDA I TOMÀQUET POSTRE: FLAM
DIVENDRES	1r AMANIDA DE CIGRONS 2n BACALLÀ AMB SAMFAINA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE CABELL D’ANGEL 2n CROQUETES DE L’AVIA AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1r ENSALADILLA RUSSA 2n HAMBURGUESA AMB CEBA CAMEL.LITZADA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE PASTANAGA 2n TRUITA DE CARBASSÓ AMB PA AMB TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1r SALMOREJO AMB OU DUR 2n PAELLA MIXTA POSTRE: GELAT	1r CREMA DE CARBASSÓ 2n PA AMB TOMÀQUET I EMBOTIT POSTRE: COMPOTA

2a SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1r SOPA D’ESCUDELLA 2n PIT DE POLLASTRE EMPANAT AMB AMANIDA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE CARBASSÓ 2n EMPANADILLES AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1r BLEDES AMB CIGRONS 2n VEDELLA ESTOFADA AMB PATATA I XAMPINYONS POSTRE: GELAT	1r SOPA DE PEIX 2n PA AMB TOMAQUET AMB FORMATGE FRESC I AMANIDA POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1r AMANIDA DE PASTA 2n MANDONGUILLES A LA JARDINERA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r VERDURA TRICOLOR 2n LLUÇ AL FORN AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1r GRAELLADA DE VERDURES 2n BRASSEJAT DE LLOM A LA POMA AMB PATATA AL CALIU POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SALMOREJO AMB ENCENALLS DE PERNIL 2n TRUITA DE CARBASSÓ AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIVENDRES	1r EMPEDRAT 2n SALMÓ AL FORN AMB VERDURES AL FORN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE XAMPINYONS 2n SALSITXES AMB TOMÀQUET POSTRE: NATILLES
DISSABTE	1r AMANIDA TROPICAL 2n RISSOTTO POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE CEBA 2n CAÇÓ A LA MARINERA AMB PÈSOLS I PASTANAGA POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1r ENSALADILLA RUSSA 2n CUIXES DE POLLASTRE A LA LLIMONA POSTRE: GELAT	1r CREMA DE PASTANAGA 2n CROQUETES DE BACALLA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: COMPOTA

3a SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1r LLENTIES AMB XORIÇO 2n HAMBURGUESA AMB PATATES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA AMB GALETS 2n MAIRA A LA ANDALUSA AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1r ESPINACS AMB BEIXAMEL 2n POLLASTRE A LA CAÇADORA POSTRE: GELAT	1r CREMA DE PORROS 2n TRUITA DE XAMPINYONS AMB AMANIDA I TOMÀQUET POSTRE: COMPOTA
DIMECRES	1r CIGRONS AMB VERDURES 2n BACALLÀ AMB MUSSELINA D’ALL I OLI POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE BROU AMB MARAVELLA 2n SALSITXES AMB CARBASSÓ SALTEJAT POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1r ENSALADILLA RUSSA 2º PEUS DE PORC POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE CARBASSA 2º OUS DURS MIMOSA AMB TONYINA POSTRE: FLAM
DIVENDRES	1r MACARRONS NAPOLITANA GRATINATS 2n LLUÇ AMB VERDURES AL FORN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE FIDEUS 2n SAN JACOBO AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1r SALMOREJO AMB OU DUR 2º ALBERGÍNIA FARCIDA DE CARN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r MONGETA VERDA AMB PERNIL 2º TRUITA DE PATATES AMB PA AMB TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1r ENTREMÈS 2n ARRÒS A LA CASSOLA POSTRE: GELAT	1r SOPA DE MINISTRONE AMB FIDEUS 2n EMPANADILLES AMB AMANIDA POSTRE: COMPOTA

4a SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1r MENESTRA SALTEJADA AMB ALLS 2n SALMÓ A LA TARONJA AMB PATATA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE D’ESPÀRRECS 2n TRUITA D’ESPINACS AMB AMANIDA I FORMATGE POSTRE: NATILLES
DIMARTS	1r GASPATXO AMB PICADA DE VERDURES 2n FIDEUÀ MARINERA AMB ALL I OLI POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r MONGETA VERDA I PATATA 2n LLUÇ AL FORN AMB CEBA I TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIMECRES	1r PEBROT FARCIT DE BACALLÀ 2n OUS AMB PATATES FREGIDES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE CARBASSA 2n HAMBURGUESA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1r SOPA D’ESCUDELLA 2n POLLASTRE AL FORN AMB PRUNES POSTRE: GELAT	1r CREMA DE PORROS 2n FLAMENQUINS AMB AMANIDA VERDA POSTRE: COMPOTA
DIVENDRES	1r AMANIDA D’ARRÒS 2n SARDINES AL FORN POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE PEIX 2n BIQUINI AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1r ENSALADILLA RUSSA 2n VEDELLA A LA JARDINERA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE CABELL D’ANGEL 2n NUGUETS AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1r ENTREMESOS 2n CANELONS DE CARN GRATINATS POSTRE: GELAT	1r CREMA DE CARBASSA 2n TRUITA DE PATATA I CARBASSÓ AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: COMPOTA

5a SETMANA

	DINAR	SOPAR
DILLUNS	1r BRÒQUIL AMB PATATA 2n GALTES DE PORC ESTOFADES POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA DE PISTONS 2n CAÇÓ EMPANAT AMB AMANIDA VERDA POSTRE: IOGURT
DIMARTS	1r AMANIDA DE CIGRONS 2n RODÓ DE GALL D’INDI AMB ALBERGÍNIA ARREBOSSADA POSTRE: GELAT	1r CREMA DE PASTANAGA 2n TRUITA DE TONYINA AMB AMANIDA DE TOMÀQUET POSTRE: COMPOTA
DIMECRES	1r COLIFLOR SALTEJADA 2n CALAMARS ESTOFATS AMB CEBA, PASTANAGA I PÈSOLS POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE MARISC 2n MAIRA AL FORN AMB CEBA I PATATA POSTRE: IOGURT
DIJOUS	1r VERDURA TRICOLOR 2n ROSTIT DE LLOM AMB PINYA POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r CREMA DE PORROS 2n CROQUETES DE BACALLÀ AMB AMANIDA VERDA POSTRE: MOUSSE
DIVENDRES	1r ARRÒS TRES DELICIES 2n SALSITXES AMB PEBROT VERD POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r SOPA D’ALL 2n LLUÇ AL FORN POSTRE: IOGURT
DISSABTE	1r AMANIDA DE PASTA 2n CUIXES DE POLLASTRE AMB XAMPINYONS POSTRE: FRUITA DEL TEMPS	1r MONGETA VERDA AMB PASTANAGA 2n TRUITA DE PATATA AMB TOMÀQUET POSTRE: IOGURT
DIUMENGE	1r MANAIDA COMPLETA 2n CANELONS D’ESPINACS GRATINATS POSTRE: GELAT	1r SOPA MINESTRONE AMB FIDEUS 2n PA AMB TOMÀQUET I EMBOTIT POSTRE: COMPOTA

Us engresquem a fer-nos arribar suggeriments i/o propostes per la revista.

Ens ho podeu fer arribar a: recepciocasapairal@gmail.com

També ens podeu seguir a:

- Fundació Privada Casa Pairal



- @fundacioprivadacasapairal



- A la nostra web: www.casapairal.org
- Deixeu la vostra ressenya a: <https://share.google/7Zoa1AFIETnSEGxpp>

Racó de les famílies

Mireu a la meva esposa fa una mica més de 6 anys li van diagnosticar Alzheimer... Enfonsament total i desesperació... cap antecedent familiar ni tercera generació ni cap medicament de tipus neurològic.

Mai ho haviem pensat i menys jo.

A ella li feia pànic aquesta malaltia. Deia al principi que hagués preferit un càncer (antecedents familiar) que en molt casos hi ha esperança de vida i amb tractament es pot lluitar però aquesta malaltia no té cap cura.

Ara comento un tema personal que donarà peu al que vull dir a continuació.

Com voluntari durant 5 anys, cada setmana, en un centre vaig cuidar-me de fer "classes" a persones en graus incipients d'Alzheimer. Feia servir material professional. Va ser molt gratificant veure l'interès que molts assistents demostraven.



Mai havia pensat que a la meva esposa, persona assenyada, sempre al seu lloc, equilibrada i per mi plena de virtuts, tindria aquella maleïda malaltia.

Be i aquí escric en primera persona i amb una seguretat de ego vaig creure que per la "experiència" que tenia podria fer molt per ella i evitaria el deteriorament "sense pausa" que deien els metges.

Com exemple: vaig classificar els gots i estris per colors, vaig posar etiquetes i pictogrames... No havia manera, tot això portava a discussions i enfados per les dues parts. Que burro vaig ser! No vaig aconseguir res de res

En un moment la neuròloga ens va dir que podia fer-li jo mateix aquestes activitats. Durant dos llargs anys ho vaig fer, en aquest cas ella sempre estava disposada a fer-ho.

Va anar bé fins que en un moment va fer una davallada important i la moral desfeta.
NO HAVIA POGUT TAMPOC.

Al final la neuròloga em va dir que no seguís per evitar també el meu deteriorament emocional, i que fes front a la

realitat i prengués altres decisions. Això seria un altre tema. Difícil de assumir. Molt difícil d'assimilar i els sentiments de culpabilitat van ser part d'una forta crisi emocional.

Per la meva activitat jo sempre havia pensat que mai necessitaria una psicòloga.

Que equivocat que estava! El meu fill no parava de dir-m'ho i va ser la meva sort! Em va ajudar molt a superar o veure las situacions d'una altra manera.

Acceptar potser sí, superar crec que mai.

L'ego que creia que podria i estava segur amb la meva "experiència" que podia guanyar alguna petita batalla contra aquesta malaltia va ser un fracàs. Aquesta malaltia sempre guanya. Elimina a la persona. Li treu tota personalitat. Li esborra tot, la destrueix.

Quan vaig a veure-la, com moltes altres famílies que veig, has de fer veure que l'entens, que estàs content. Tots ho fem.

En aquest moment per mi la meva esposa segueix sent la persona que més he estimat i que segueixo estimant.

Actualitat

Des del mes de maig, a la residència hem posat en marxa el projecte:

"Vine a dinar amb nosaltres"

una iniciativa que neix amb la voluntat d'apropar les famílies al dia a dia del centre i oferir-los l'oportunitat de conèixer de primera mà el nostre servei d'alimentació.



L'hora dels àpats és molt més que un moment per alimentar-se: és un espai de convivència, relació i benestar. Per això, volem convidar les famílies a compartir aquest moment amb el seu familiar resident i viure en primera persona l'experiència del menjador, els menús que oferim i l'ambient que s'hi respira.

Amb aquest projecte reforcem el nostre compromís amb la transparència, la proximitat i la confiança, obrint les portes del centre perquè pugueu formar part, per un dia, d'un dels moments més importants de la jornada.

Com hi podeu participar?

- Es podrà assistir **un cop per setmana**, de **dilluns a divendres laborables**, a l'hora de dinar.
- Hi podrà participar **un únic familiar**.
- Per garantir el bon funcionament del servei, **només s'admetrà una família per setmana**.
- Caldrà fer **reserva prèvia a recepció**.



Esperem que aquesta iniciativa sigui una oportunitat per continuar construint vincles, compartir experiències i seguir millorant plegats.



**Us animem a participar en el projecte "Vine a dinar amb nosaltres".
Estarem encantats de compartir taula amb vosaltres!**

Alba Domínguez
Treballadora Social
Núm. col·legi 11578

Aniversaris

Abril

5	Antoni Carles
16	Mari Angeles Mauleón
17	Antoni Bové
25	Isabel Ayala
25	Núria Peribáñez
27	Mercè Badia
28	Carmen Lago

Maig

16	Iluminada Fernández
----	---------------------

Juny

12	Montserrat Julià
17	Elisa Palmes
24	Elisa Miralles

