

TOIT ET MOI

Infolettre des Habitations Partagées de l'Outaouais

Parce que votre bien-être nous habite



Le mot du Directeur

Par Pierre Gendron

Chers membres,

Comme nous l'avons tous vécu, 2021 a été encore une année pas comme les autres, non seulement pour nous, mais pour tout le monde faisant partie intégrante du réseau de la santé et des services sociaux. Cette pandémie a modifié la façon dont nous avons traditionnellement travaillé, communiqué avec vous partenaires et membres afin de favoriser votre bien-être et briser l'isolement.

Avec la montée des personnes infectées depuis le mois de septembre dernier, nous étions dans l'incertitude concernant le plan du gouvernement du Québec à l'approche des Fêtes, surtout en matière de rassemblement et de déplacement.

Le temps des fêtes sera plus joyeux que l'an dernier. Dès le 23 décembre, vous pourrez participer à des rassemblements privés réunissant jusqu'à vingt (20) personnes vaccinées (deux doses) Il est entendu que les instances responsables au sein du gouvernement nous interpellent à notre sens de responsabilités pour respecter ces nouvelles règles.

De plus, je tenais à vous informer que pour les personnes de 70 ans et plus et celles atteintes d'une maladie chronique (peu importe l'âge), il est recommandé de recevoir la troisième dose du vaccin. Même recommandation pour les travailleurs de la santé, qui y sont aussi admissible. Pour les personnes de 60 ans, vous allez devoir patienter jusqu'au mois de janvier, à moins d'un avis contraire.

Ainsi, malgré tout, je vous souhaite que la prochaine année soit remplie de joie, d'espoir et de bonheur que vous le viviez au quotidien et le partager avec vos proches. En espérant que nos bénévoles en attente de la levée des mesures sanitaires reviennent au bercail.

De plus, je tiens à vous rappeler que nous sommes toujours là pour vous servir, n'hésitez pas à faire appel à nos services.

Au plaisir!

Nos services

JUMELLAGE- COHABITATION

la cohabitation est la solution pour diminuer vos coût de logement, briser la solitude de façon sécuritaire. Ce service s'adresse aux étudiants, personnes âgées, personnes seules ainsi qu'aux nouveaux arrivants qui désirent vivre une expérience enrichissante et qui souhaitent découvrir d'autres cultures.

L'ACCOMPAGNEMENT

Un service dédié à vous accompagner dans la recherche d'un nouveau chez-soi pour vous ou vos proches...

Nous croyons que ce service répond à vos besoins, puisqu'il vient en aide aux personnes âgées qui ne peuvent plus vivre seules à cause de leur santé ou autres et qui souhaitent quitter leur domicile vers un milieu plus adapté à leurs besoins.

De plus si vous avez 70 ans et plus, vous pouvez recevoir des versements anticipés du crédit d'impôt pour maintien à domicile des aînés si vous remplissez certaines conditions.

DÉMÉNAGEMENT

Un service qui consiste à aider les aînés à préparer leur déménagement vers un autre milieu en faisant le tri et l'emballage de leurs biens matériels ainsi que le déballage et rangement des biens dans le nouveau logement.

Invitation à se joindre à l'équipe en place

Toujours dans un souci de maintenir l'engagement bénévole pour notre service des Bons compagnons et dans la perspective d'assurer le bon fonctionnement de l'organisme, nous sommes continuellement en recrutement de nouveaux membres désireux d'apporter leur pierre à l'édifice de la mission de HPOU en tant que bénévoles et membres du Conseil d'Administration.

Pour vous engager, nous vous incitons à remplir notre formulaire de bénévolat disponible sur notre site internet dans la section [Devenir membre](#) ou de nous contacter par courriel à hpou@videotron.ca.

Petites annonces

Recherche de logements étudiants

Nous sommes présentement à la recherche de propriétaires qui possèdent une chambre libre dans une maison/appartement près du CÉGEP de l'Outaouais et de l'UQO pour accueillir des étudiants à la recherche d'un milieu de vie paisible pour favoriser leur réussite scolaire.

Recherche de studios

Vous possédez un studio ou une garçonnière, nous avons présentement une forte demande pour ce type de logement.

Recherche d'accueillants aînés

Pour combler la forte demande de logement que nous recevons actuellement pour l'année 2022, nous vous invitons à nous référer aux propriétaires qui désirent offrir leur logement en partage, afin de bénéficier de plus de 33 ans d'expertise de notre équipe en matière de jumelage et de la gratuité de nos services pour un accompagnement sécuritaire.

Fermeture du bureau et vœux de l'équipe

Nous vous informons qu'à l'occasion des fêtes de fin d'année, nos bureaux seront fermés du 23 décembre 2021 au 4 janvier 2022 inclusivement. Nous serions de nouveau en service à compter du 5 janvier 2022.



*Au nom de la direction et de toute notre équipe,
nos meilleurs vœux de bonheur, santé et prospérité à
vous et à vos proches pour la nouvelle année
2022!*

BISCUITS À DÉCORER

Par Ricardo

Temps de préparation : 30 minutes

Rendement : 45 biscuits environ

Cuisson : 10 min

Réfrigération : 1 h



INGRÉDIENTS

- 625 ml (2 1/2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 pincée de sel
- 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2 oeufs

Glace royale

- 1 blanc d'oeuf
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sucre à glacer
- Colorant alimentaire liquide ou en gel

MODE DE PRÉPARATION

1. place la grille au centre du four. Préchauffe le four à 190 °C (375 °F). Tapisse une à deux à plaques à biscuits de papier parchemin. Tu devras faire environ quatre fournées (ta plaque remplie de biscuits x 4 au four).
2. Dans un bol, mélange la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Mets le bol de côté.
3. Dans un autre bol, crème le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique environ 3 minutes. Ajoute les oeufs, un à la fois, et continue de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorpore les ingrédients secs que tu as mis de côté.
4. Avec les mains, façonne la pâte en deux disques. Couvre-les d'une pellicule de plastique et mets-les au réfrigérateur environ 1 heure.
5. Sur une surface de travail farinée, abaisse la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm (1/8 à 1/4 po). Découpe des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartis les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.
6. Cuis-les au four, une plaque à la fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisse-les refroidir.
7. Dans un bol, fouette doucement le blanc d'oeuf et le sucre à glacer au batteur électrique environ 2 minutes ou jusqu'à ce qu'ils forment un pic mou. Tu peux colorer la glace de la couleur de ton choix.
8. À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie, décore tes biscuits.

Bonne dégustation !

**VOUS ÊTES INTÉRESSÉ À L'UN DE NOS SERVICES
CONTACTEZ-NOUS**

819 771 6576

HPOU@VIDÉOTRON.CA

WWW.HABITATIONSPARTAGEES.CA

