DIAKONIE NEWS



In Uplengen entsteht an der Ecke Alter Postweg - Neulandstraße unsere neue Beratungsstelle für die häusliche Altenund Krankenpflege. Hinter dem Gebäude werden Parkplätze und Ladesäulen für unsere Elektrofahrzeuge errichtet. Eine moderne Photovoltaikanlage wird ebenfalls installiert, um nachhaltige Energie zu nutzen. Der Neubau wird sich harmonisch auf das neue Gebäude. Wenn das Wetter mitspielt, die Materiallieferungen ohne Probleme verlaufen und keine unvorherdas Gebäude noch in diesem Jahr bezugsfertig sein.



Eet, wat gor is. Drink, wat klor is. Segg, wat wohr is.

Iss, was gar ist, trink, was klar ist, sag, was wahr ist.

(Martin Luther)

in die Umgebung einfügen. Wir freuen uns gesehenen Komplikationen auftreten, wird



Diakoniestation Beratungsstelle Uplengen Hesel-Jümme-Uplengen gGmbH

Lindenallee 2 - 26670 Uplengen Tel 04956 928250 info@diakonie-hju.de - www.diakonie-hju.de Geschäftsführung: Marcus Schumacher



Tagespflegen Tel 04956 92825-200

Psychiatrische Pflege Tel 04957 9282886

Schutzengel-Huus "Michael" Tel 04956 92825-600

Kinderintensivpflege "MoKiDS" Tel 04950 806701

DIT & DAT



Beratungsstelle Hesel Tel 04950 806700

Beratungsstelle Jümme Tel 04957 927172

Tel 04956 912131

Diakonie Campus Fort- und Weiterbildung Tel 04956 92825-300

GRUSSWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

die besondere Zeit des Jahres soll für Sie ein Zeichen der Auferstehung und des Neuanfangs sein. Wie die Natur erblüht und sich in bunten Farben zeigt, hoffen wir, dass in Ihrem Leben eine Zeit der Farbenfreude und des Blühens anbricht.

Ostern symbolisiert den Neubeginn eines frischen Starts und erinnert daran, dass nach der Dunkelheit die helle lebhafte Jahreszeit wiederkehrt. Genießen Sie die Schönheit, die die Natur in dieser Jahreszeit hervorbringt, und lassen Sie sich von



der erneuernden Kraft dieser Tage inspirieren. Ihnen frohe Ostern und eine erholsame Zeit!

Marcus Schumacher & Sandra Groth
Geschäftsführer Pflegedienstleitung

WER WIR SIND - APP

Meine 11 Kollegen und ich sind für Klienten mit psychischen Problemen unterwegs. Wir begleiten sie durch Gespräche, Beziehungsgestaltung, Feststellen und Beobachten des Hilfebedarfs, zum Facharzt, Wahrnehmen und Beobachten des Krankheitszustands und Entwicklung in den Alltagssituationen und immer da, wo sie fachliche Hilfe von uns benötigen.

Die ambulante psychiatrische Pflege ist ein hochsensibler Bereich. Wir alle sind ausgebildete Pflegefachkräfte, die eine spezielle Zusatzausbildung machen mussten. Sonst dürften wir unsere psychisch erkrankten Klienten nicht versorgen. In enger Zusammenarbeit bzw. nach Absprache mit dem jeweiligen Facharzt stehen wir vor Ort bei unserer Klientel.

<Die tägliche Abwechslung und das eigenständige Arbeiten empfinde ich als sehr wertvoll. Das Zusammengehen zwischen "Für-die-Klienten-Dasein", die Vielfalt der menschlichen Psyche, der Austausch mit den Kollegen, das Besprechen mit den Fachärzten und und und bereichern meinen Arbeitsalltag, den ich nicht mehr missen möchte.



SELBSTPFLEGE

Kennen Sie dieses Gefühl als pflegende(r) Angehörige(r)? Sie fühlen sich von Zeit zu Zeit durch die Pflege und Betreuung eines geliebten Menschen stark gefordert oder überfordert?

"So hilfreich es ist, dass der Pflegedienst kommt, die Pflege meines Mannes, meiner Frau ist dennoch manchmal kräftezehrend."

Folgende Ideen können hilfreich sein, damit besser umzugehen:

 Machen Sie sich klar, dass es normal und verständlich ist. Es geht vielen so. Es gibt keinen Grund, deshalb ein schlechtes Gewissen zu haben.



Foto aus "Mein Backbuch" von Tini Peters

Muckjes ein Rezept von Tini Peters

Zutaten für 6 Kaffeetassen

200 Gramm Butter 100 Gramm Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

300 Gramm Mehl

2 gestrichene TL Backpulver

Für die Kakaomasse:

1 gehäufter EL Kakaopulver

1 EL Rum

1 EL Zucker

Puderzucker zum Bestäuben

- Machen Sie eine Liste mit Dingen oder Ereignissen, die Ihnen Kraft geben und Ihren Akku wieder aufladen
- Planen Sie regelmäßig "Ich-für-mich-Zeiten" ein. Einmal am Tag 5 bis 15 Minuten. Machen Sie etwas, was Ihnen guttut, was Ihnen Spaß macht.
- Erlauben Sie sich diesen Plan konsequent in die Praxis umzusetzen.
- Machen Sie den "ALI", wenn es stressig wird. Atmen- Lächeln-Innehalten. Es kann "Wunder" bewirken.
- Nehmen Sie mit gutem Gewissen angebotene Hilfe an.
- So simpel es klingt: Gehen Sie regelmäßig an die frische Luft und genießen Sie die schöne Natur

REZEPTIDEE

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren, die Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unterrühren. Etwas mehr als die Hälfte des Teigs in 6 Tassen füllen. Den restlichen Teig mit Kakaopulver, Zucker und Rum verrühren und auf den hellen Kuchenteig in die Tassen geben. Mit einer Gabel leicht unterrühren – marmorieren.

Die Muckjes bei 160 Grad für ca. 35-40 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.