



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

SRPEN/2021

KONTAKTY:

Telefon: 736 679 515

Email: turnov@tyflocentrum-lb.cz

Adresa: Jeronýmova 517, Turnov

Web: <http://tyflocentrum-lb.cz/>

PROVOZNÍ DOBA:

Úterý 13:00 – 15:00

Středa 10:00 – 16:00 po předchozí domluvě

(Mimo regionální pobočku v Turnově Vám služby poskytneme i na pracovišti v Liberci)

CO NABÍZÍME:

- **Průvodcovskou a předčitatelskou službu:**
průvodkyně Vlasta Křapková (736 679 515, turnov@tyflocentrum-lb.cz)
 - **Zajímavé aktivity** v rámci sociálně aktivizačních služeb:
Vlasta Křapková, Hana Farská (736 679 515, turnov@tyflocentrum-lb.cz)
 - **Výuku a poradenství ohledně elektronických kompenzačních pomůcek:**
lektorka Ing. Jana Smolná, Liberec (731 913 585, jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz)
 - Základní sociální poradenství, k zapůjčení tandemová kola, zvukové knihy, digitalizaci textů a další – zprostředkuje hlavní pracoviště v Liberci
(488 577 661, liberec@tyflocentrum-lb.cz)
-

DŮLEŽITÉ INFORMACE

OZNÁMENÍ:

v hlavičce naleznete nové aktuální emailové adresy,

věříme, že budou spolehlivým spojením mezi námi a Vámi.

Milí uživatelé služeb TyfloCentra, postupné rozvolňování vládních protiepidemických opatření se pomalu uvolňuje a TyfloCentrum se tomuto trendu snaží postupně uzpůsobit, přitom však stále dbát také na Vaše bezpečí a dostupnost služeb. Od června

spouštíme některé aktivity ve skupinové podobě. Od 24. 5. 2021 skupinové aktivity v prostorách TC jsou možné. Maximální povolený počet pro organizované akce (10 osob uvnitř a 50 venku) je možný pouze v případě, že mají všichni zúčastnění Čestné prohlášení. Pokud klienti nebudou mít doložené ČP, organizované akce se smí zúčastnit pouze 2osoby, tj. v našem režimu 2klienti + 2zaměstnanci – pro interiérové akce. Pro venkovní akce je to 10klientů + 2zaměstnanci. Respirátor uvnitř je nutný. Venku a s rozestupy nutný není.

Prodlužuje se covidová negativita po prodělání nemoci, a to z 90 dnů až na 180dnů.

Za covidově negativního je nadále považován ten, kdo byl otestován s negativním výsledkem PCR testem nejdéle před 7dny a antigenním testem nejdéle před 72hodinami.

Program na měsíc srpen

3.8.	úterý	13.00	Trénink paměti Hra tik-tak-bum
10.8.	úterý	13.00	Procházka do parku Občerstvení v restauraci
17.8.	úterý	13.00	Léčivé bylinky Způsoby zpracovávání
24.8.	úterý	13.00	Trénink paměti Luštění křížovek
31.8.	úterý	13.00	Klubové povídání Recepty našich babiček

Humorné okénko

Tak co vízo?

Super, mám samé jedničky.

Tak to je hustý, to ses asi celý rok jen učil, že?

Jsi blázen? Mám novou tiskárnu.

Opět pětka! Vyčítá otec synovi. Asi jsi dobře nerozuměl otázce, kterou ti pan učitel položil.

Já jsem otázce rozuměl, ale učitel nepochopil mou odpověď.

Můj pes mi normálně sežral vysvědčení!

Cože?! A cos mu za to udělal?

Ty nejkřupavější a nejlepší řízky!

Recept

LETNÍ PÓRKOVÁ POLÉVKA

s ovesnými vločkami

Ingredience:

- 2 pórky
- 40g másla
- 1l vody
- 1 kostka zeleninového bujonu
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička sušené majoránky
- sůl, pepř
- 30g ovesných vloček
- 3 snítky čerstvé petržele

Postup:

Pórek očistěte, omyjte a nakrájejte na kolečka. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky.

V hrnci rozehejte 20g másla a orestujte na něm pórek. Přilijte vodu, přidejte brambory, bujón, oloupaný, prolisovaný česnek, majoránku, osolte a opepřete. Přiveďte k varu a vařte 10min. Poté vsypte ovesné vločky a ještě 10min. povařte.

Podávejte posypané lístky petržele a nasucho opraženými ovesnými vločkami.

Špaldové TVAROHOVÉ KNEDLÍKY s meruňkami

Suroviny:

1 vejce

250g měkkého tvarohu v kostce

sůl

100g másla

250g špaldové mouky

200g tvrdého tvarohu

800g meruněk

1 lžíce medu

Postup:

V míse vyšlehejte vejce s tvarohem a špetkou soli, přilijte 40g rozpuštěného másla a postupně přisypávejte mouku, dokud nebudete mít kompaktní těsto. Zabalte jej do potravinářské fólie a nechte 1hodinu odležet v chladničce. Mezitím si nastrouhte tvrdý tvaroh.

Těsto rozdělte na 12 dílků. Z každého vytvarujte pomoučenýma rukama placičku a zabalte do ní celou meruňku.

Na sporáku v hrnci přiveďte vodu k varu a postupně knedlíky vařte 6-8min.

Podávejte polité zbytkem rozpuštěného másla, pokapané medem a posypané nastrouhaným tvarohem.

Dobrou chuť !

PŘEJEME VÁM PEVNÉ ZDRAVÍ A KRÁSNÉ LETNÍ DNY !

