



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

ŘÍJEN /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.

V nejbližších dnech bude našemu a Vašemu TyfloCentru 18let. Tímto Vás srdečně zveme na oslavné setkání, které proběhne v úterý 12. 10. 2021 od 13.00 v rámci klubového posezení. Těšíme se na Vás!

Program na měsíc říjen

5.10.	úterý	13.00	Trénink motoriky Výroba podzimní dekorace
12.10.	úterý	13.00	Klubové posezení Seznámení uživatelů s nabízenými službami TyfloCentra Oslava 18. narozenin TyfloCentra
19.10.	úterý	13.00	Trénink motoriky Vyšívání obrázku
26.10.	úterý	13.00	Trénink paměti Vymýšlení slov s hrou Tik tak bum

Humorné okénko

Potkaly se dvě žížaly.

Kde máš starýho? Ptá se jedna.

Včera ho vytáhli na ryby....

Děda si myslel, že je moc tlustý, a tak začal cvičit.

Kliky, dřepy.....

Po hodině se ho babička zeptá: tak kolik si toho shodil?

Děda odpověděl: dvě vázy....

Recept

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

Ingredience:

- 120 g másla, pokojové teploty + na vymazání formy
- 150 g krupicového cukru
- 140 g hladké mouky + na vysypání formy
- 1 lžička prášku do pečiva
- špetka soli
- 2 vejce, pokojové teploty
- 24 švestek, odpeckovaných a rozpůlených
- 1 lžíce moučkového cukru
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžička skořice

Postup:

Troubu předehřejeme na 180°C. Máslo utřeme s krupicovým cukrem. Přidejte mouku, prášek do pečiva, sůl, vejce a propracujte. Těsto přelijeme do vymazané a vysypané dortové formy o průměru 22cm. Navrch položíme švestky řeznou stranou dolů. Lehce poprašte moučkovým cukrem a skořicí a zakápněte citronovou šťávou. Pečte zhruba hodinu. Koláč podávejte ještě vlažný s kopečkem šlehačky. Můžete ho i zamrazit

Dobrou chuť !

PŘEJEME VÁM PEVNÉ ZDRAVÍ A KRÁSNÉ PODZIMNÍ DNY !