



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

PROSINEC/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.

GRATULACE:

V měsíci prosinci oslaví narozeniny paní Jarmila Brožová.

Přejeme pevné zdraví a hodně štěstí!

Program na měsíc prosinec

7.12.úterý 13.00 Klubové posezení
Volné povídání

14.12. úterý 13.00 Klubové posezení
Vánoční besídka

TyfloCentrum od 20. 12. do 31. 12. 2021

DOVOLENÁ

**Všem klientům a příznivcům přejeme
příjemné prožití Vánočních svátků,
šťastný Nový rok 2022 a co nejpevnější zdraví.**

Humorné okénko

Mám hodnou maminku, ale když zařve,

Začínají uklízet i děti u sousedů.

Přijede vlak na konečnou zastávku a všichni cestující vystoupí až na jednu paní.

Strojvedoucí pro jistotu řekne.

Konečná, vystupovat!

Žena se ohradí: pro vás snad paní Konečná, vy hulváte!

Víš jak udržet hlupáka 24hod. v nejistotě?

To tedy nevím.

Zítra ti to povím.

Recept

DÝŇOVÁ POLÉVKA S MRKVÍ

Ingredience:

- 1 střední dýně hokaido nebo máslová
- 1 velká cibule
- 2 mrkve
- 4 stroužky česneku
- 1l zeleninového vývaru
- kousek čerstvého zázvoru
- hrst dýňových semínek
- lžíce hladké mouky
- 2 lžíce másla
- 2 lžíce oleje
- 100ml smetany
- sůl

Postup:

Z omyté dýně vyberte semínka, nakrájejte ji na půlměsíčky a rozprostřete na plech. Přidejte na tlustá kolečka nakrájenou mrkev a neoloupané stroužky česneku. Zeleninu osolte, pokapejte olejem a pečte v troubě dozlatova. Na másle orestujte nadrobno nakrájenou cibuli, přidejte mouku, krátce zasmažte a zalijte vývarem. Přidejte kousek zázvoru, upečenou dýni s mrkví a vymáčkněte upečený česnek. Dobře vše povařte, vyjměte zázvor a polévku rozmixujte na hladký krém. Dochutěte solí a podávejte s kapkou smetany a opraženými dýňovými semínky.

Dobrou chuť!

VŠEM VÁM PŘEJEME KRÁSNÉ A POHODOVÉ DNY!