



TyfloCentrum

# DORÁŠEK



***Březen - 2022***

ZPRAVODAJ SONS A TYFLOCENTRA SEMILY

Archivní 570, Semily, tel.: 488 577 840

e-mail: [semily-odbocka@sons.cz](mailto:semily-odbocka@sons.cz)

web: [www.sons-semily.info](http://www.sons-semily.info) a [www.sons.cz/semily](http://www.sons.cz/semily)

e-mail: [semily@tyflocentrum-lb.cz](mailto:semily@tyflocentrum-lb.cz)

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

## Návštěvní dny v SONS a TyfloCentru Semily

### **POZOR změna pracovní doby Tyflocentra!!!**

**Pondělí 8:30 - 16:30 hod. – SONS**

**Úterý 8:00 – 12:00 hod. - TC**

**Středa 8:00 - 16:00 hod. – SONS +TC**

**Čtvrtek 8:00 - 16:00 hod. – SONS + TC**

**Plánované akce i mimo klubovnu**

**Pátek zavřeno**

Kontakty: **SONS** 488 577 840

**Pavel Paldus** 778 441 502  
předseda [semily-odbocka@sons.cz](mailto:semily-odbocka@sons.cz)  
[paldus@sons.cz](mailto:paldus@sons.cz)

**Zuzana Podhajská** 778 441 501  
místopředsedkyně

**Jiří Večerník** 605 952 149  
pracovník odbočky [vecernik@sons.cz](mailto:vecernik@sons.cz)

Kontakty: **TyfloCentrum** 488 577 840

**Zuzana Podhajská** 737 788 199  
[semily@tyflocentrum-lb.cz](mailto:semily@tyflocentrum-lb.cz)

**Vlasta Křapková** 736 679 515  
[semily@tyflocentrum-lb.cz](mailto:semily@tyflocentrum-lb.cz)

## MOTTO:

*Nejsme organizace, která za nevidomé rozhoduje a jedná; jsme nevidomí občané, kteří rozhodují a jednají sami za sebe. Zásady našeho počínání jsou: svépomoc, partnerství, solidarita, úcta k lidské důstojnosti, svobodná volba, zdravý rozum.*

**Pro případné dobrovolné dárce uvádíme číslo účtu naší odbočky:  
3843741329/0800**

## Společenská kronika:

V měsíci březnu oslaví narozeniny:

Anna Procházková

Zuzana Podhajská



Přejeme Vám pevné zdraví, štěstí, hodně lásky a pohody.

## PRAVIDELNÁ SCHŮZKA RADY SONS

Rada odbočky se sejde ke svému jednání

**ve středu 23.3.** v 8:00 hod. v klubovně odbočky.

**Na každou akci je nutné přihlásit svou účast!!!  
Při klubových aktivitách je nutné mít respirátor!  
\* Případná změna programu vyhrazena.**

### **3.3. Muži vaří ženám**

tradičně jako každý rok pro ženy uvaří muži

k jejich svátku MDŽ

začátek v klubovně od 12 hod.

### **10.3. Semily – Muzeum**

výstava – **Křehká krása porcelánu**

Zveme vás k prohlídce celé palety výrobků i k seznámení se s procesem výroby.

Odchod od budovy Archivu v 10 hod.

Po prohlídce si zajdeme na společný oběd.

## **17.3. Turnov - bowling**

tradiční trénink bowlingu

odjezd z autobusového nádraží v 10.33 hod.

Předpokládaný návrat do Semil v 15.18 hod.

## **24.3. Nácvič motoriky**

vyrobíme si něco s velikonoční tematikou

začátek v klubovně od 12 hod.

## **31.3. Jablonec nad Nisou**

exkurze do výroby KITL

Odjezd z autobusového nádraží v 8.50 hod.

Předpokládaný návrat nejpozději v 15.27 hod.

# Nová informace:

## BlindShell Classic 2

Už jste o něm slyšeli? Nová verze tlačítkového telefonu, který je v prodeji od podzimu 2021 je nyní k dispozici v učebně TyfloCentra.

Někteří z vás si měli možnost vyzkoušet předchozí model, možná jsou mezi vámi i jeho majitelé. Společnost Matapo, a.s. bere připomínky uživatelů vážně a snaží se vycházet vstříc. Připomínáme, že pro využití jeho funkcí naplno je vhodné mít připojení k internetu, díky tomu můžete telefon ovládat i hlasovými povely a spojit se hovory zdarma prostřednictvím platformy WhatsApp.

## Zajímavosti o telefonu Blindshell:

Na vývoji telefonů se aktivně podílí i Sjednocená organizace nevidomých a slabozrakých ČR a přes zpětné vazby, všichni uživatelé telefonů BlindShell.

BlindShell se aktuálně prodává ve 30 zemích světa. Koncem roku 2019 vstoupil úspěšně na americký trh, kde má velké plány. Telefon BlindShell Classic lze ovládat i hlasem. Stačí, když je připojen k internetu. Ovládá se pomocí jednoduchých příkazů a samozřejmě je možné ovládat jej pomocí klávesnice.

## Pokud nepotřebuji, případně ani nechci internet?

pro všechny zrakově postižené a nevidomé, kteří používají základní funkce mobilního telefonu a nepotřebují připojení k internetu je určen model tlačítkového ozvučeného telefonu BlindShell Classic LITE. Pro méně náročné uživatele má základní funkce, které fungují offline, a není nutné žádné připojení k internetu.

# **NĚKTERÉ DALŠÍ ZMĚNY V PRÁVNÍ ÚPRAVĚ TÝKAJÍCÍ SE SOCIÁLNÍHO ZABEZPEČENÍ ÚČINNÉ OD 1. LEDNA 2022**

1. ledna 2022 nabyla účinnosti novela zákona o nemocenském pojištění, která přináší podstatné změny v oblasti ošetřovného, dlouhodobého ošetřovného a otcovské.

## **Ošetřovné**

Na ošetřovné nově dosáhnou i blízcí příbuzní ošetřované osoby, kteří s ošetřovanou osobou nebydlí ve společné domácnosti. Až do konce roku 2021 byla společná domácnost nutnou podmínkou pro přiznání ošetřovného. Za blízkého příbuzného se považuje předek nebo potomek v přímé linii (rodič, dítě, vnuk a další), sourozenci, manžel, manželka, registrovaný partner nebo partnerka, rodiče manželka, manželky nebo registrovaného partnera či partnerky. U ostatních musí být i po 1. lednu 2022 podmínka společné domácnosti splněna.

## **Dlouhodobé ošetřovné**

U poměrně nového institutu, kterým je dlouhodobé ošetřovné, došlo od 1. ledna tohoto roku k velmi podstatným změnám, které umožní dlouhodobé ošetřovné čerpat většímu množství lidí. U ošetřované osoby musí být splněna podmínka hospitalizace alespoň po dobu 4 dnů, přičemž se počítá první i poslední den hospitalizace (do konce roku 2021 to bylo 7 dnů). Rozhodnutí o potřebě dlouhodobé péče vydá zdravotnické zařízení, kde byl člověk hospitalizován v den propuštění z hospitalizace nebo nejpozději do 3 pracovních dnů ode dne podání žádosti. Žádost o dávku lze přitom podat nejpozději do 8 dnů po dni, kdy byla ošetřovaná osoba propuštěna z hospitalizace.

Podmínka hospitalizace není vyžadována u osoby v inkurabilním stavu (nevléčitelně nemocného), který vyžaduje poskytování paliativní péče a dlouhodobé péče v domácím prostředí. U osoby v inkurabilním stavu rozhodne o potřebě dlouhodobé péče jeho ošetřující lékař.

## **Náš recept :**

### **Fazolová polévka se zakysankou**

#### **suroviny:**

- 250 g červené fazole ve slaném nálevu pevný podíl v plechovce
- 250 g brambory *oloupané*
- 1 ks cibule menší
- 1 lžíce máslo
- 1 lžíce hladká mouka
- sůl, nové koření
- 600 ml vývar
- 200 g zakysaná smetana *pokožové teploty*
- 1 lžíce kopr dle chuti

#### **Postup přípravy receptu:**

Na lžíci másla osmažíme drobně pokrájenou cibuli dosklovata s novým kořením, kterou následně zasypeme hladkou moukou, kterou necháme během míchání zpěnit. Přisypeme pokrájené brambory, přilijeme vývar a vaříme je doměkka. Když jsou brambory měkké, vyndáme nové koření, přisypeme k nim fazole s koprem a necháme už jen přejít varem a odstavíme. Do hrníčku se zakysanou smetanou pokojové teploty vlijeme naběračku polévky a dobře promícháme, následně smetanu vlijeme do polévky, kterou dle chuti ještě můžeme dosolit, případně opeřit a máme hotovo. Polévka je snadná, velmi rychlá a hodně sytá.



Vydali: SONS a TyfloCentrum Semily

Pro své členy, klienty a příznivce – **NEPRODEJNÉ!**