



KO

Česká Lípa



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

Listopad 2021

KONTAKTY:

Telefon: 605 383 265

Email: c.lipa@tyflocentrum-lb.cz

Adresa: Dlouhá 2598, 470 06 Česká Lípa

Web: www.tyflocentrum-lb.cz

PROVOZNÍ DOBA:

Úterý 9:00 – 13:00

Středa práce v terénu

(Pracovnice bude na pobočce k dispozici po předchozí telefonické dohodě.)

Čtvrtek 9:00 – 13:00

(Mimo pobočku Vám služby poskytneme každý všední den, po předchozí tel. dohodě od 8 do 16 hod.)

CO NABÍZÍME:

- **Průvodcovskou a předčitatelskou službu:**
průvodkyně Ilona Prchalová (605 383 265), c.lipa@tyflocentrum-lb.cz
- **Zajímavé aktivity v rámci služeb sociální rehabilitace:**
koordinátorka Petra Kaljevičová (605 383 265), c.lipa@tyflocentrum-lb.cz
- **Sociální rehabilitace (elektronické kompenzační pomůcky):**
lektorka (Liberec) Ing. Jana Smolná (731 913 585), jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz
- Základní sociální poradenství, k zapůjčení v Liberci tandemová kola, zvukové knihy, digitalizace textů a další.

ÚVODNÍK

Vážení uživatelé našich služeb, doufáme, že se coronavirová situace nezhorší a my se budeme moci i nadále scházet tak jako doposud. Pokud nastane nějaká změna, budeme vás včas telefonicky informovat.

Budeme se snažit, abychom pro vás připravili bohatý program plný kvízů, her a zároveň si společně procvičíte jemnou motoriku, odměnou pro vás budou výrobky, které vás nebo vaše blízké potěší.

2. 11. úterý 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Dýňová polévka.
3. 11. středa 09:00 **Práce v terénu**
Osobní návštěva u klientů.
4. 11. čtvrtek 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Návštěva pizzerie. (Nutné se přihlásit do 2.11.)
9. 11. úterý 09:00 **Nácvik motoriky**
Začínáme s vánočním tvořením.
10. 11. středa 09:00 **Zavřeno**
Provozní důvody.
11. 11. čtvrtek 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Poslední společná návštěva farmářských trhů.
16. 11. úterý 09:00 **Trénink paměti**
Soutěž ve vědomostních kvízech o ceny.
17. 11. středa 09:00 **Státní svátek**
18. 11. čtvrtek 09:00 **Nácvik motoriky**
Šití mikulášské punčochy. (Látku si každý donese sám.)
23. 11. úterý 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Pečení vánočních perníčků. (Nutné se přihlásit do 17.11.)
24. 11. středa 09:00 **Práce v terénu**
Osobní návštěva u klientů.
25. 11. čtvrtek 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Návštěva Re – Union kavárny
29. 11. úterý 09:00 **Nácvik motoriky**
Zdobení perníčků – motiv Mikuláš.
30. 11. středa 09:00 **Práce v terénu**
Osobní návštěva u klientů

Perníčky

Správné **mikulášské perníčky** jsou měkké, vláčné, takže je můžeme hned po nadílce sníst... Vejce, cukr a máslo utřete dohladka, vmíchejte med a postupně zapracujte kakao, sodu a mouku promísenou s kořením. Vypracujte vláčné těsto. Zabalte jej do mikrotenové folie a nechte v lednici uležet minimálně dva dny.

Ingredience

500 g hladké mouky, 250 g krupicového cukru, 100 g másla, 3 vrchovaté lžíce tekutého medu, 2 vejce, 1 lžička sody, 1 lžička perníkového koření, 1 - 2 lžičky kakaa

Postup

Ve vodní lázni rozejdeme máslo, cukr a med. Přidáme koření a kakao a zahříváme asi 5 minut než se všechno rozpustí. Necháme vychladit a do vlažné hmoty vmícháme vejce a mouku se sodou. Zpracujeme ve vláčné těsto a necháme přes noc odpočinout na chladném místě. Druhý den rozválíme a vykrajujeme potřebné tvary. Skládáme na plech vyložený papírem na pečení a upečeme ve vyhřáté troubě. Perníky polijeme bílou čokoládovou polevou, po obvodu ozdobíme hnědou čokoládou a doprostřed nalepíme několika kapkami polevy vystřižený obrázek.



TĚŠÍME SE NA SPOLEČNÉ SETKÁNÍ.