



# KO

## Česká Lípa



**TyfloCentrum**  
Liberec, o.p.s.

### Prosinec 2021

## KONTAKTY:

**Telefon:** 605 383 265

**Email:** [c.lipa@tyflocentrum-lb.cz](mailto:c.lipa@tyflocentrum-lb.cz)

**Adresa:** Dlouhá 2598, 470 06 Česká Lípa

**Web:** [www.tyflocentrum-lb.cz](http://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](mailto:c.lipa@tyflocentrum-lb.cz))
- **Zajímavé aktivity v rámci služeb sociální rehabilitace:**  
koordinátorka Petra Kaljevičová (605 383 265), [c.lipa@tyflocentrum-lb.cz](mailto:c.lipa@tyflocentrum-lb.cz))
- **Sociální rehabilitace (elektronické kompenzační pomůcky):**  
lektorka (Liberec) Ing. Jana Smolná (731 913 585), [jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz](mailto: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.

1. 12. středa 09:00 **Práce v terénu**  
Osobní návštěva u klientů.
2. 12. čtvrtek 09:00 **Trénink paměti**  
Křížovky, kvízy a hádanky.
7. 12. úterý 09:00 **Zavřeno**  
Provozní důvody
8. 12. středa 09:00 **Práce v terénu**  
Osobní návštěva u klientů.
9. 12. čtvrtek 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**  
Návštěva pizzerie. (Nutné se přihlásit do 7.12.)
14. 12. úterý 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**  
Vánoční posezení s přípravou občerstvení.
15. 12. středa 09:00 **Práce v terénu**  
Osobní návštěva u klientů.
16. 12. čtvrtek 09:00 **Trénink paměti**  
Hudební soutěž v koledách
21. 12. úterý 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**  
Pečení vánoční štoly. (Nutné se přihlásit do 16.12.)
22. 12. středa 09:00 **Práce v terénu**  
Osobní návštěva u klientů.
23. 12. čtvrtek 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**  
Procházka vánočním městem. (Nutné se přihlásit do 7.12.)

## **VÁNOČNÍ PROVOZ**

**Od 24. 12. 2021 do 3. 1. 2022 bude mít naše pobočka zavřeno.**

**V té době nebudou probíhat žádné akce a ani nebude poskytována PPS.**

**Děkujeme za pochopení. Na pobočce TC se setkáme 4. 1. 2022.**

## Recept na tvarohovou vánoční štolu

150 g cukr  
2 ks vejce  
125 g máslo  
50 g rozinky  
100 g mandle  
250 g tvaroh  
2 balíčky vanilkový cukr  
500 g polohrubá mouka  
1 balíček kypřící prášek  
150 g kandovaná pomerančová kůra

### Postup přípravy

Rozinky namočíme do rumu. Mandle nasekáme. Kandovanou pomerančovou kůru nakrájíme na malé kousky. Mouku s kypřícím práškem prosejeme na vál. Do středu uděláme důlek a rozklepneme do něj vejce. Přidáme ostatní suroviny. Tvaroh, cukr, pokrájené máslo, mandle, vanilkový cukr, rozinky máčené v rumu a pomerančovou kůru. Rukama vypracujeme tuhé těsto, které necháme 1/2 hodiny rozležet. Potom z něj vytvarujeme štolu. Moučník pečeme ve středně předehřáté troubě asi 1 hodinu. Hotovou štolu potřeme rozpuštěným máslem a posypeme moučkovým cukrem. Tvarohovou štolu podáváme studenou ke kávě nebo čaji.



**VŠEM KLIENTŮM TC, PŘEJEME KLIDNÉ PROŽITÍ  
VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ A ŠTĚSTNÝ NOVÝ ROK 2022.**