



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum  
Liberec, o.p.s.

ZÁŘÍ /2021

---

## KONTAKTY:

Telefon: 736 679 515

Email: [turnov@tyflocentrum-lb.cz](mailto: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](mailto:turnov@tyflocentrum-lb.cz))
- **Zajímavé aktivity** v rámci sociálně aktivizačních služeb:  
Vlasta Křapková, Hana Farská (736 679 515, [turnov@tyflocentrum-lb.cz](mailto:turnov@tyflocentrum-lb.cz))
- **Výuku a poradenství ohledně elektronických kompenzačních pomůcek:**  
lektorka Ing. Jana Smolná, Liberec (731 913 585, [jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz](mailto: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](mailto:liberec@tyflocentrum-lb.cz))

---

## DŮLEŽITÉ INFORMACE

### OZNÁMENÍ:

v hlavičce naleznete nové aktuální emailové adresy,

věříme, že budou spolehlivým spojením mezi námi a Vámi.

Milí uživatelé služeb TyfloCentra, postupné rozvolňování vládních protiepidemických opatření se pomalu uvolňuje a TyfloCentrum se tomuto trendu snaží postupně uzpůsobit, přitom však stále dbát také na Vaše bezpečí a dostupnost služeb. Od června

spouštíme některé aktivity ve skupinové podobě. Od 24. 5. 2021 skupinové aktivity v prostorách TC jsou možné. Maximální povolený počet pro organizované akce (10 osob uvnitř a 50 venku) je možný pouze v případě, že mají všichni zúčastnění Čestné prohlášení. Pokud klienti nebudou mít doložené ČP, organizované akce se smí zúčastnit pouze 2osoby, tj. v našem režimu 2klienti + 2zaměstnanci – pro interiérové akce. Pro venkovní akce je to 10klientů + 2zaměstnanci. Respirátor uvnitř je nutný. Venku a s rozestupy nutný není.

Prodlužuje se covidová negativita po prodělání nemoci, a to z 90 dnů až na 180dnů.

Za covidově negativního je nadále považován ten, kdo byl otestován s negativním výsledkem PCR testem nejdéle před 7dny a antigenním testem nejdéle před 72hodinami.

## Program na měsíc září

7.9.	úterý	13.00	Trénink paměti Hádanky a kvízy
14.9.	úterý	13.00	Trénink paměti Luštění křížovek
21.9.	úterý	13.00	Trénink motoriky Výroba pomazánek
28.9.	úterý	13.00	STÁTNÍ SVÁTEK ZAVŘENO

---

---

## Humorné okénko

Nechcete si sednout, dědo?

Jen sed', milý chlapče, já příští stanici vystupuju.

No, jenom si sedněte, dědo, tady nejste ve vlaku, ale v parku!

Dva staříci se koupou v moři. Jeden z nich ztratí své zuby a naříká.

Tomu druhému je to líto, tak vyndá ty své a povídá.

Koukej, už jsem je našel.

Ten druhý si je zkusí a říká: To nejsou moje,... a zahodí je do moře.

Vám ukradli kreditní kartu? A proč jste to nenahlásil?

Protože ten zloděj utrácí míň než manželka.

Děda si stěžuje u doktora: Pane doktore, čím víc užívám ty prášky, tím je mi hůř.

Doktor se ptá: A jaké prášky užíváte, dědo?

Děda: Nóó, přece ty nejlepší z reklamy. Persil a Ariel.

Jsou chlapi v posilovně a vtom zazvoní mobil. Jeden z nich ho zvedne a žena se ptá: Miláčku, můžu si koupit ten kabát za patnáct stovek? Jasně že můžeš. A co kdybych koupila tu krásnou sedačku za sto tisíc? Ano, jistě, když se ti líbí, tak ji kup taky. Ty jsi báječný, ty bys mi snad dovolil koupit i to malé autíčko, co nemá střechu – za necelé dva miliony! Samozřejmě, vím, že o to stojíš, vyber si barvu a kup si jej. To je fantazie, miláčku, ty jsi úžasný! Muž zavěsí, zvedne telefon nad hlavu a zakřičí: Pánové, čí to byl mobil?

## Recept

### OSTRUŽINOVÁ ŽEMLOVKA

hotová do 30 minut

Ingredience:

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| - 16 plátků tousového chleba | 2 lžičky mleté skořice           |
| - 400 ml polotučného mléka   | 150g džemu z lesního ovoce       |
| - 3 vejce                    | 15g blanširovaných plátků mandlí |
| - 95g másla                  | 1 vanilkový cuk                  |
| - 180g cukru krupice         | 125g oSTRUŽIN                    |
| - 5 g cukru moučky           |                                  |
| -                            |                                  |

Postup:

Troubu rozejdeme na 190°C. Chléb nakrájejte na kostky.

V míse promíchejte mléko s vejci, 90g rozpuštěného másla, cukrem krupicí a skořicí.

Vsypete chléb a promíchejte.

Zapékací misku vymažte máslem a vložte do ní polovinu namočeného pečiva. Po celé ploše naneste lžící džem, zasypte ho 60g stružin a završte druhou polovinou namočeného chleba. Zasypte mandlemi, oSTRUŽINAMI a vanilkovým cukrem.

Pečeme 20min. Podávejte posypané moučkovým cukrem.

Dobrou chuť !

**PŘEJEME VÁM PEVNÉ ZDRAVÍ A KRÁSNÉ LETNÍ DNY !**

