



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

KVĚTEN 2022

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 INFORMORMACE

Na setkávání v klubovně již není povinnost nosit respirátory.

BlindSchell Classik 2

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

Program na měsíc květen

- 3. 5. úterý 13.00** **Trénink motoriky**
Puzzle a skládky
- 10. 5. úterý 13.00** **Trénink paměti**
Hra Tik tak bum
- 17. 5. úterý 13.00** **Turnov procházka**
Vycházka do parku
- 24. 5. úterý 13.00** **Trénink paměti**
Životní vzpomínky formou testu
- 31. 5. úterý 13.00** **Trénink motoriky**
Cvičení na židlích
-

Humorné okénko

Mladík zastaví na ulici starší dámu.

Řekla byste mi babičko, jak se co nejrychleji dostanu do nemocnice?

Když mi ještě jednou řeknete babičko!

Kluk z města je na prázdninách u babičky a poprvé vidí živé prase.

Babi, babi, to prase mluví stejně jako tatínek, když spí!

Pane doktore, něco se mnou není v pořádku. Stále běhám za mladými děvčaty.

Ale to je přece docela přirozené, uklidňuje staříka psychiatr.

Ale já si nemůžu vzpomenout proč.

Recept

KOLÁČ SE ŠPENÁTEM

Ingredience:

- 250g hladké mouky
- sůl
- 100g másla

Náplň:

- 100g čerstvého špenátu
- 3 vejce
- 100ml smetany
- 200g uzeného masa
- Sůl, pepř

Postup:

Z hladké mouky, špetky soli, másla a několik lžic vody vypracujte těsto, zabalte ho do folie a nechte odpočinout. Pak ho rozválejte a vyložte jím koláčovou formu i s okrajem. Špenát dejte do mísy, zalijte vařící vodou a nechte ho chvíli stát. Pak špenát scedte, propláchněte studenou vodou a překrájejte ho. Vejce rozmíchejte se smetanou, solí a pepřem, vmíchejte nakrájené uzené maso a špenát. Směs nalijte do koláčové formy na těsto, vložte do předehřáté trouby a zvolna pečte cca 40 minut. Koláč lze servírovat teplý i studený.

Dobrou chuť!

PŘEJEME VÁM VŠEM KRÁSNÉ POHODOVÉ JARNÍ DNY