



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum  
Liberec, o.p.s.

ZÁŘÍ 2022

---

## 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))

---

## GRATULACE

V měsíci září oslaví narozeniny paní Uršula Černá.

Do dalších let ji přejeme hodně štěstí a pevné zdraví.

## Program na měsíc září

- 6. 9. úterý 13.00**      **Trénink paměti**  
Hra TIK-TAK-BUM
- 13. 9. úterý 13.00**      **Trénink motoriky**  
Švestkové knedlíky z tvarohového těsta
- 20. 9. úterý 13.00**      **Procházka**  
Procházka do nedalekého parku
- 27. 9. úterý 13.00**      **Trénink paměti**  
Státy a jejich hlavní města
- 

## Humorné okénko

Pondělí ráno v práci.

Šéf se ptá: proč máš tak červené oči tys chlastal, nebo co?

Ne! Stýskalo se mi po práci, tak jsem brečel!

Přiznávám, že jsem v životě neměla kapku alkoholu.

Litr, to jo, ale kapku to NIKDY.

Opravdový muž umí ženě dát pocit, že je sexy, silná a může změnit svět  
jéééé, vlastně pardon.to je víno víno to umí!

## Recept

### RYCHLÝ MERUŇKOVÝ NEBO ŠVESTKOVÝ DORT

Ingredience:

- 300g máslových sušenek
- 75g másla
- 500g smetanového termizovaného sýra Lučina
- 90g moučkového cukru
- 50ml likéru
- 250g smetany ke šlehání
- 400g meruněk nebo švestek
- 40g tmavé čokolády

Pracovní postup:

Sušenky rozmixujeme najemno a promícháme s rozpuštěným máslem. Hmotu vtlačíme na dno dortové formy (o průměru cca 24cm), vyložené pečícím papírem. Necháme zatuhnout v lednici.

Smetanový sýr vyšleháme s cukrem a vaječným likérem. Smetanu vyšleháme a pomocí stěrky přimícháme k sýrové směsi. Krém rozetřeme na nepečený korpus do formy. Necháme ztuhnout v lednici, nejlépe přes noc.

Meruňky nebo švestky očistíme a rozpůlíme. Poklademe je navrch dortu a přestříkáme rozpuštěnou čokoládou.

**VŠEM PŘEJEME KRÁSNÉ DNY**