



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

DUBEN 2023

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:** jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz
lektorka Ing. Jana Smolná, Liberec (731 913 585,
- 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)

GRATULACE:

Přejeme Vám krásné svátky jara a veselé velikonoce.

Pranostiky na duben:

Hrom v dubnu – dobrá novina, mráz květů více nepostíná.

Teplé deště v dubnu, teplé dny v říjnu.

Dubnový sníh rodí trávu.

Program na měsíc duben:

- 4. 4. úterý 13.00** **Nácvik motoriky**
Zdobení velikonočních perníčků
Velikonoční zvyky a koledy
- 11. 4. úterý 13.00** **Trénink paměti**
Hádej! Kdo jsem?
- 18. 4. úterý 13.00** **Nácvik motoriky**
Cvičení na židlích
- 25. 4. úterý 13.00** **Klubové posezení**
Volné povídání u kávy či čaje
-

Humorné okénko

Víte co odpoví blondýna, když se ji zeptáte, jestli již vyměnila rybičkám vodu?

Ne, tu předchozí ještě nevypili.

Blondýnka se vrátila z rande smutná.

Kamarádka ji utiňuje. Asi si myslel, že s ním chci být jen kvůli penězům, vzlyká blondýnka.

Neblbni, proč by si to měl myslet?

Omylem jsem mu dala místo telefonu své číslo účtu...

Plavou dva napříč přehradou, když tu jednoho asi tak dvacet metrů od protilehlého břehu chytne křeč: ty já už ten zbytek ke břehu nedoplavu.

Nevadí, tak se otočíme a poplaveme zpátky!

Manžel říká své manželce: tento rok nemůžeme na dovolenou k moři, musíme myslet na své dluhy!

Nechápu, nedá se manželka, proč bychom na ně nemohli myslet i u moře!

Recept

MANDLOVÝ BERÁNEK

Velikonoční beránek je obřadní pokrm.

Upečte ho až na bílou sobotu. V neděli bude nejlepší.

Ingredience:

- 100g polohrubé mouky
- 4 vejce
- ½ lžičky kypřicího prášku
- špetku soli
- 50g mletých mandlí
- 100g moučkového cukru
- 100ml řepkového oleje
- 100ml horké vody
- Tuk a mouku na vymazání a vysypání formy

Formu na beránka vmažte tukem a vysypejte polohrubou moukou. Troubu předehřejte na 160°C.

Smíchejte mouku s kypřícím práškem, špetkou soli a mletými mandlemi.

Oddělte žloutky od bílků. Žloutky s cukrem a olejem vyšlehejte do pěny. Pak postupně vešlehejte horkou vodu a moučnou směs.

Bílky vyšlehejte na tuhý sníh a opatrně vpracujte do těsta.

Těsto vlijte do formy. Formou párkrát klepněte, aby se těsto hezky rozlilo a uhladíte povrch. Vložte do vyhřáté trouby a pečte na 160°C asi 45min. Pak nechte krátce zchladnout ve formě a vyklopte.

PŘEJEME VÁM KRÁSNÉ JARNÍ DNY