



OKO Turnov

TC TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

PLÁN AKCÍ

ČERVENEC 2024

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 (736 679 515, turnov@tyflocentrum-lb.cz)
Klára Votrubcová (778 782 679, 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)

CITÁTY A MOUDRA:

Když máš nejlepšího kamaráda, nikdy to není tak děsivé.“ – Bill Watterson

„Přátelství je ta nejtěžší věc na světě, kterou lze vysvětlit. To se ve škole nenaučíte. Ale pokud jste se nenaučili význam přátelství, nenaučili jste se vlastně nic.“ – Muhammad Ali

„Můj nejlepší přítel je ten, který ve mně probouzí to nejlepší.“ – Henry Ford

„Přátelství je jediný tmel, který kdy udrží svět pohromadě.“ – Woodrow Wilson

Program na měsíc červenec:

2. 7. úterý 13.00 Nácvik motoriky
Procvičení rukou – různé metody
9. 7. úterý 13.00 Trénink paměti
Testy a kvízy
16. 7. úterý 13.00 Trénink paměti
Luštění křížovek
23. 7. úterý 11.00 Nácvik sebeobsluhy
Návštěva ovocného baru
30. 7. úterý 11.00 Nácvik motoriky
Dřevěné skládačky a puzzle

***Případná změna programu vyhrazena**

Humorné okénko

Z kuchyně spěchá do sálu číšník a úslužně se klaní před hostem:

"Nesu vám radostnou správu, pane! Měl jste úplnou pravdu. Nebyla to polévka, byla to voda na nádobí!"

"To pivo je hnusný, polévka je studená, guláš není k jídlu, zavolejte mi vedoucího!"

"Lituji, pane. Před chvílí odešel na oběd do restaurace naproti!"

Barman kárá nového číšníka:

"Přestaňte s tím vyhazováním opilých lidí ven z restaurace!"

"Ale proč? V minulém zaměstnání to byl docela běžný způsob."

"Nojo, ale uvědomte si, že teď už pár dnů pracujete v jídelním voze!"

„Jirko, ty si neumíš představit, jak horoucí je má láska k tobě!“

„Ale ano, všímám si toho už delší dobu. Od té doby, co se známe, tají moje úspory jako sníh na jarním slunci...“

RECEPT:

Plněné papriky zapečené ve šlehačce

Potřebujeme:

- 10 paprikových lusků
- 10 trojúhelníčků taveného sýra
- sůl, pepř
- 1 cibuli
- 3 stroužky česneku
- 1 lžičku kari
- 1/2 kg mletého masa
- 1 vejce
- 1 lžici Harmonie chuti
- 2 lžíce nasekaného libečku
- 1 kečup (může být sladký i pikantní)
- 1 smetanu ke šlehání

Jak na to:

Všechny ingredience kromě sýra, kečupu a šlehačky smícháme a naplníme jimi vyčištěné lusky paprik, které klademe na dno vymazané zapékací mísy nebo remosky. Na každou papriku položíme jeden trojúhelník sýra.

V polovině pečení (po 20 minutách) zalijeme obsah celým kečupem a smetanou a necháme asi 7 až 10 minut dojít, až smetana tzv. probublá. Zdobíme sekanými bylinkami a podáváme s rajským salátem, rýží, pečivem nebo těstovinami.

Dobrou chuť!

PŘEJEME VÁM KRÁSNÉ LETNÍ DNY