



OKO Turnov

PLÁN AKCÍ



SRPEN 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)
-

PŘÍSLOVÍ:

Veškerý pokrok se děje mimo zónu komfortu.“ – Michael John Bobak

„Soustředte se na to, kam chcete jít, nikoli na to, čeho se bojíte.“ – Tony Robbins

„V dnešním rychle měnícím se světě jsou ti lidé, kteří neriskují, nejvíce vystaveni riziku.“ – Robert Kiyosaki

„Pokud se podíváte opravdu pozorně, tak na většině úspěchů, jenž přišly ze dne na den, se pracovalo již dlouhou dobu předtím.“ – Steve Jobs

Program na měsíc duben:

- 6. 8. úterý 13.00** **Procházka do parku**
Posezení a povídání u dobré kávy
- 13. 8. úterý 13.00** **Nácvik motoriky**
Levandulové tvoření
- 20. 8. úterý 13.00** **Trénink paměti**
Hádej, kdo jsem...
- 27. 8. úterý 11.00** **Nácvik sebeobsluhy**
Ukončení léta sladkou palačinkou

***Případná změna programu vyhrazena**

Humorné okénko

Jak muži cvičí na pláži? Stáhnutím žaludku pokaždé, když vidí bikiny.

Co je hnědé, chlupaté a nosí sluneční brýle? Kokos na dovolené!

„Jaké jste měli o prázdninách počasí?“ ...„To vám nemohu říct, maminka mi zakázala mluvit sprostě.“

Zdvojená lež – předpověď počasí s reklamou.

Jak vypadá ideální babí léto? Když máš alespoň tři baby v posteli.

Víte, jaké jsou 4 největší nepřátelé českého zemědělce? Jaro, léto, podzim a zima.

Blondýna letí v malém letadle se starším pilotem. Pilot náhle umírá v kabině na infarkt. Žena si rychle nasadí sluchátka a volá do éteru: „Mayday! Mayday! Mayday!“, „Pilot je mrtvý a já neumím ovládat letadlo, pomozte mi, prosím někdo...“ Najednou zaslechne ve sluchátkách mužský hlas: „Tady řízení letového provozu, jsem vám plně k dispozici. Npropadejte panice, navedeme vás na zem pomocí rádia. Klidně dýchejte a všechno dobře dopadne. Nejdříve mi musíte říct vaši výšku a polohu...“, Blondýna rychle odpoví: „Měřím 164 centimetrů a sedím na předním sedadle.“, Ze sluchátek se ozve hlas: „Aha... takže opakujte po mně: Otče náš, jenž jsi na nebesích...“

Když udeří vedra, tak bychom zmrzlinu nejraději jedli od rána až do večera. Naštěstí můžeme, a to bez toho, aniž bychom vytáhli paty z domu. Přečtěte si, jak si vyrobit domácí zmrzlinu doma, je to jednoduché a rychlé.

RECEPT:

Borůvková zmrzlina

Ingredience (cca 4 – 6 porcí):

- 500g mražených borůvek
- 380g zakysané smetany (2 kelímky)
- 3 lžičce javorového sirupu

Postup:

Ze zakysané smetany si dáme bokem půl kelímku a zbytek dáme na cca 2 hodiny zamrazit. Jakmile je smetana zmražená, dáme ji spolu s borůvkami do robota se sekacím nástavcem na led nebo do foodprocesoru, který je schopný sekat led.

Přidáme javorový sirup a vše mixujeme. Několikrát vypneme robot a stěrkou ze stěn setřeme hmotu. Postupně také přidáváme nezmrzlou zakysanou smetanu a mixujeme, dokud nevznikne hladký krém. Pokud se vám nepodaří rozmixovat všechny borůvky, vůbec to nevádí. Kousky borůvek jsou ve zmrzlině skvělé.

Zmrzlinu můžeme ihned podávat, případně ji můžeme přenést do nádoby vyložené pečicím papírem a ještě na cca 15 minut zamrazit.

Nedoporučuji tuto zmrzlinu znovu mrazit na delší dobu, protože by vznikly krystaly vody a zmrzlina už nebude tak hebká a krémová.

Jahodová zmrzlina

Ingredience:

- 200 gramů jahod
- 200 gramů tvarohu

Postup:

Jahody dejte do hrnce a nechejte minutku až dvě prohřát. Poté je pomačkejte jako při šťouchání brambor. Ochutnejte, zda chcete ovoce přisladit například rýžovým sirupem. Vše nalijte do mixéru, přidejte tvaroh, dohladka umixujte a dejte vychladit do mrazáku.

Mátová zmrzlina

Ingredience:

- 80g krupicového cukru
- 300ml mléka
- hrst čerstvé máty peprné
- 300ml smetany ke šlehání

Postup:

Připravte si 80 gramů krupicového cukru, který s 300 ml mléka a hrstí máty rozmícháte na mírném žáru, tak aby směs neprošla varem, dokud se cukr nerozpustí. Pokud máte raději sladší zmrzlinu, můžete přidat cukru dle vaší chuti. Výsledek nechte vychladnout v ledničce, poté scedte a přidejte 300 ml smetany ke šlehání. Pokud doma nemáte zmrzlinovač, směs rovnou nalijte do uzavíratelné nádoby a vložte do mrazničky.

Meruňková zmrzlina

Ingredience:

- 300g mražených meruněk bez pecky
- 150g chlazené kokosové smetany
- 4 lžíce javorového sirupu
- 30g pistácií

Postup:

Meruňky jsme natrhali na zahradě, očistili a zbavili pecky. Poté jsme je dali zamrazit. Zmražené meruňky přendejte spolu s kokosovou smetanou a javorovým sirupem do mixéru a dobře rozmixujte. Máme rádi, když jsou ve zmrzlině cítit kousky ovoce, tak směs nemixujeme úplně dohladka. Pokud chcete docílit sametové konzistence, mixujte o něco déle.

Pistácie nasekejte na menší kousky a větší část z nich přimíchejte ke vzniklé zmrzlině a hned podávejte. K ozdobení použijte zbytek nasekaných pistácií a kvítky měsíčku lékařského.

Změny ve výši příspěvku na péči od 1. července 2024

Pro osoby starší 18 let za měsíc:

| | od července | do června |
|---------------------|-------------|--------------------|
| stupeň závislosti 1 | 880 Kč | 880 Kč bez zvýšení |
| stupeň závislosti 2 | 4 900 Kč | 4 400 Kč |
| stupeň závislosti 3 | 14 800 Kč | 12 800 Kč |
| stupeň závislosti 4 | 23 000 Kč | 19 200 Kč |

(s péčí v pobytovém zařízení)

| | | |
|--------------------------|-----------|-----------|
| stupeň závislosti 4 plus | 27 000 Kč | 19 200 Kč |
|--------------------------|-----------|-----------|

(s jinou péčí)

Pro osoby mladší 18 let za měsíc:

| | od července | do června |
|-------------------------------|-------------|----------------------|
| stupeň závislosti 1 | 3 300 Kč | 3 300 Kč bez zvýšení |
| stupeň závislosti 2 | 7 400 Kč | 6 600 Kč |
| stupeň závislosti 3 | 16 100 Kč | 13 900 Kč |
| stupeň závislosti 4 | 23 000 Kč | 19 200 Kč |
| (s péčí v pobytovém zařízení) | | |
| stupeň závislosti 4 plus | 27 000 Kč | 19 200 Kč |
| (s jinou péčí) | | |

Překážky v práci ve zkušební době

Sjednaná zkušební doba zaměstnance nesmí být dodatečně smluvně prodlužována. Ze zákona se však prodlužuje o dobu celodenní dovolené a o dobu celodenních překážek v práci, pro které zaměstnanec nekoná práci v průběhu zkušební doby (§ 35 odst. 4 zákoníku práce). Prodloužení se počítá ode dne následujícího po skončení překážky. Typicky jde o pracovní neschopnost.

Příklad:

Zaměstnavatel sjednal se zaměstnancem s plným úvazkem tříměsíční zkušební dobu od 12. února do 12. května. Pracovní neschopnost zaměstnance trvala od 6. května do 4. června. Zaměstnanec práci ve zkušební době nekonal od 6. května do 4. června = 21 dnů (8. května je státní svátek). Zkušební doba se tedy prodlužuje o 21 pracovních dnů počítaných ode dne následujícího po ukončení pracovní neschopnosti, tj. od 5. června, takže skončí 3. července.

! Pozor, podle § 66 odst. 1 zákoníku práce zaměstnavatel nesmí zrušit se zaměstnancem pracovní poměr ve zkušební době v době prvních 14 kalendářních dnů trvání dočasné pracovní neschopnosti, takže v případě tohoto zaměstnance by to nesměl učinit v době od 6. května do 20. května. V době od 21. května do 3. července již zaměstnavatel pracovní poměr ve zkušební době zrušit může. Zde je rozdíl oproti zaměstnanci v pracovní neschopnosti, který už ve zkušební době není. Naproti tomu zaměstnanec může pracovní poměr ve zkušební době zrušit kdykoliv, tedy i v době pracovní neschopnosti či dovolené.

PŘEJEME VÁM KRÁSNÉ DNY