



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

DUBEN 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.

Bude se konat soutěž ve čtení a psaní v Braillovém písmu. Pokud by měl někdo z klientů zájem se zapojit, více informací je na stránkách SONS: <https://www.sons/Soutez-ve-cteni-a-psani-Braillova-pisma-2022-P4011634.html>

Na setkávání v klubovně již není povinnost mít na ústech respirátor.

Program na měsíc duben

- 5. 4. úterý 13.00** **Nácvik sebeobsluhy**
Uděláme si bramboráky
- 12. 4. úterý 13.00** **Trénink motoriky**
Velikonoční dekorace
- 19. 4. úterý 13.00** **Turnov - Muzeum**
Náměstí, kterým šly dějiny
- 26. 4. úterý 13.00** **Trénink paměti**
Doplňování slov do vět
-

Humorné okénko

Babička povídá: Já na zlepšení trávení piju pivo, při nechutenství bílé víno, při nízkém tlaku červené víno, při vysokém koňak a když jsem nachlazená, tak si dávám slivovici. A babičko, kdy pijete vodu? Tak takovou chorobu jsem ještě neměla.

Přijde starý pán k lékaři a říká: Pane doktore, můj o dva roky mladší bratr si ve vaně hraje s takovou žlutou kachničkou.

Doktor na to řekne: No to není moc normální v jeho věku, ale nakonec tím nikomu neublížíte, tak mu tu radost klidně dopřejte.

A děda nazlobeně: Ale pane doktore, ta kachnička je moje!

Prosí manželka muže o radu: Jindřichu, co letos dáme babičce na Vánoce?

No přece to nejdražší, co máme.

A co tím myslíš? Naše děti na hlídání!

Recept

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

Ingredience:

- 7 vajec
- 50ml smetany ke šlehání
- 150ml mléka
- sůl, pepř, muškátový oříšek
- 10 rohlíků
- hrst pažitky
- hrst hladkolisté petrželky

Postup:

V misce smíchejte prošlehaná vejce, smetanu a mléko. Osolte, opepřete a přidejte nastrohaný muškátový oříšek.

Vajíčkovou směsí přelijte na kostičky nakrájené rohlíky a nechte 10min. odležet.

Bylinky nasekejte a přidejte k rohlíkům. Dobře promíchejte.

Pečte v troubě předehřáté na 180 C v pekáčku vyloženým pečícím papírem po dobu 35 min. dozlatova.

K základnímu receptu můžete ještě přidat na sádle opečené kostičky uzeného masa

Dobrou chuť!

PŘEJEME VÁM VŠEM KRÁSNÉ VELIKONOČNÍ SVÁTKY A JARNÍ DNY