



Turnov

PLÁN AKCÍ



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

ČERVENEC 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

Od 4.7.2022 do 17.7.2022 bude TyfloCentrum pobočka v Turnově ZAVŘENÁ z důvodu čerpání dovolené.

Program na měsíc červenec

19. 7. úterý 13.00

Trénink sebeobsluhy

Výroba palačinek s jahodovým přelivem

26. 7. úterý 13.00

Trénink motoriky

Levandulové tvoření a levandulová limonáda

Humorné okénko

Bohatý Žid onemocněl.

Zavolali doktora a všichni příbuzní se natlačili kolem postele.

Pane doktore, řekněte, existuje nějaká naděje?

Bohužel ne. Je to běžné nachlazení.

Roubíčkoví bylo šedesát a tak zašel k lékaři na kompletní prohlídku.

Když doktor skončil, řekl.

Jste ve velmi dobré kondici. Nic jsem vám nenašel. Vy tu budete ještě do sta let. Kolik bylo vašemu otci, když zemřel?

Roubíček odpověděl: Neříkal jsem, že je mrtvý

A kolik je vašemu otci a je stále aktivní?

Je mu 83let a každý den běhá a pravidelně tancuje izraelské tance.

Doktor se překvapeně zeptal: A kolik bylo vašemu dědovi, když zemřel?

Roubíček znovu řekl: Neříkal jsem, že zemřel.

Chcete mi říct, že je vám 60 a váš otec i děda ještě žijí? Co dělá děda?

Chodí dvakrát týdně plavat a každou neděli hraje golf.

Je mu už 107, navíc se příští měsíc znovu žení.

Lékař se udiveně zeptal: Když je mu už tolik, proč se chce oženit?

Roubíček se podíval doktorovi do očí a vysvětlil:

Neříkal jsem, doktore, že chce! On musí....

Recept

CUKETOVÁ OMELETA

Ingredience:

- 600g cuket, nebo patisonů
- sůl, pepř
- 200g cherry rajčat
- 8 vajec
- 8 lžic smetany
- 30g másla
- 80g čedaru
- zelená petrželka nebo bazalka

Postup:

Cukety, nebo patisony oloupejte a nakrájejte na kostičky. Rajčátka překrojte na půlky. Vejce rozšlehejte se smetanou, solí a pepřem. Z vaječné směsi upečte postupně omelety na teflonové pánvi potřené olejem. Uchovejte je v teple. Pak na pánev přidejte máslo, nasypete na něj cukety, dvě až tři minuty je zvolna opékejte, přidejte k nim rajčata, nasekanou petrželku, osolte a opepřete a krátce prohřejte. Směs rozdělte na omelety, posypte hrubě nastrohaným čedarem a přehněte.

Dobrou chuť!

PŘEJEME VÁM VŠEM KRÁSNÉ SLUNÍČKOVÉ DNY