



Česká Lípa



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

Duben 2023

KONTAKTY:

Telefon: 605 383 265

Email: c.lipa@tyflocentrum-lb.cz

Adresa: Dlouhá 2598, 470 06 Česká Lípa

Web: <http://tyflocentrum-lb.cz/>

PROVOZNÍ DOBA:

Úterý 9:00 – 13:00
Středa práce v terénu

(Pracovnice bude na pobočce k dispozici po předchozí telefonické dohodě.)

Čtvrtek 9:00 – 13:00

(Mimo pobočku Vám služby poskytneme každý všední den, po předchozí tel. dohodě 8-16 hod.)

CO NABÍZÍME:

- **Průvodcovskou a předčitatelskou službu:**
průvodkyně Ilona Prchalová (771 235 976), c.lipa@tyflocentrum-lb.cz
 - **Zajímavé aktivity v rámci služeb sociální rehabilitace:**
koordinátorka Petra Kaljevičová (605 383 265), c.lipa@tyflocentrum-lb.cz
 - **Sociální rehabilitace (elektronické kompenzační pomůcky):**
lektorka (Liberec)
Ing. Jana Smolná (771 235 976), jana.smolna@tyflocentrum-lb.cz
 - Základní sociální poradenství, k zapůjčení v Liberci tandemová kola, zvukové knihy, digitalizace textů a další.
-

Úvodník

Vážení uživatelé našich služeb,

tak už tu máme jaro.

Věříme, že společně s námi si užijete krásné jarní dny u nás v centru spokojeni.

Opět se společně budeme věnovat nácviku sebeobsluhy, jemné motoriky a procvičování paměti.

Obsah čísla:

- Program TC duben 2023
- Recept: Velikonoční mazanec
- Velikonoční výstava v muzeu v České Lípě.

Program TC na duben 2023

4. 4.	úterý	09:00	<u>Nácvik sebeobsluhy</u> Pečení a zdobení velikonočních perníčků.
5. 4.	středa	09:00	<u>Práce v terénu</u> Osobní návštěva u klientů.
6. 4.	čtvrtek	09:00	<u>Nácvik sebeobsluhy</u> Návštěva farmářských trhů.
11. 4.	úterý	09:00	<u>Nácvik sebeobsluhy</u> Návštěva muzea, velikonoční výstava.
12. 4.	středa	09:00	<u>Práce v terénu</u> Osobní návštěva u klientů.
13. 4.	čtvrtek	09:00	<u>Nácvik motoriky</u> Výroba papírových ruliček.
18. 4.	úterý	09:00	<u>Nácvik motoriky</u> Srdce z papírových ruliček.
19. 4.	středa	09:00	<u>Práce v terénu</u> Osobní návštěva u klientů.

20. 4. **čtvrtek** 09:00 **Nácvik sebeobsluhy**
Zapečené těstoviny ze zeleninovým salátem.
25. 4. **úterý** 09:00 **Nácvik motoriky**
Dodělovka výrobku z papírových ruliček.
26. 4. **středa** 09:00 **Práce v terénu**
Osobní návštěva u klientů
27. 4. **čtvrtek** 09:00 **Trénink paměti**
Kvízy, hádanky a křížovky.

Recept – Mazanec

Suroviny

- 500 g polohrubé mouky (dvounulka nebo extra speciál)
- 130 g krupicového cukru
- 4 žloutky
- špetka soli
- citronová kůra
- balíček vanilkového cukru
- hrst rozinek
- hrst mandlí
- 150 g rozpuštěného másla
- 1 vejce na potřetí
- droždí
- 150 ml mléka
- Tuk

Droždí si dáme do misky, přisypeme lžící cukru, přilijeme vlažné mléko (asi 75 ml), rozmícháme na kašičku a posypeme trochou hladké mouky.

K mouce přidáme cukr a 4 žloutky vykynutý kvásek, špetku soli, nastrouhanou citronovou kůru a jeden balíček vanilkového cukru.

Těsto propracujeme a teprve potom přidáme rozpuštěný tuk (máslo). Ten by měl mít teplotu kolem 30 °C. Po zapracování přidáme nahrubo nasekané mandle a rozinky, které jsme mohli namočit předem i do rumu.

Vypracované těsto necháme odpočívat pod utěrkou v teple. Doba kynutí může být hodinu i hodinu a půl.

Když chceme mít bochánek pěkně kynutý a pevný, musíme těsto po vykynutí propracovat překládáním okrajů do středu. Nakonec vezmeme budoucí mazanec mezi dlaně na pracovní desce a kroužením ho upevňujeme. Vznikne pevná hladká koule.

Tu položíme na vymaštěný plech, a necháme aspoň půl hodiny kynout v teple. Nakonec nastříhneme nůžkami střed bochánu na vrchu do kříže. Nožem bychom totiž těsto splácli. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme nahrubo nasekanými mandlemi a nakonec pečeme ve vyhřáté troubě.

Pečení záleží na troubě. Každá peče jinak. Nejlepší je horkovzdušná trouba s větrákem. Trouba je předehřátá na 170 až 180 °C. Jakmile začne bochánek na povrchu růžovět, zmírníme teplotu na 160 °C. Pak už pečeme přibližně 45 minut. Při pečení neustále bochánek hlídáme, můžeme ho přikrýt i alobalem. Upečený mazanec poznáme pomocí špejle. Po vyndání z trouby ho dáme chladnout na mřížku, aby nechytil teplo z plechu.



VELIKONOČNÍ VÝSTAVA V ČESKOLIPSKÉM MUZEU

Spolek Souznění a Vlastivědné muzeum a galerie v České Lípě srdečně zvou na instalaci

VELIKONOCE NA VENKOVĚ

29. 3. – 16. 4. 2023

loretánský dvůr - hlavní budova muzea
(nám. Osvobození 297/1, Česká Lípa)

Na co se můžete těšit?

- velikonoční kraslice v nadživotní velikosti s motivy kulturních a historických památek Českolipska
- slaměné postavy, například chlapec s pomlázkou a řehtačkou, dívka s proutěnou nůší, selka s ošatkou plnou kraslic, zajíci, slepice, beránek, ovečka a další.
- velikonočně nazdobený prostor bude zároveň možno využít jako fotokoutek pro krásnou velikonoční fotografii.

VSTUPNÉ: dospělí 40 Kč /
snížené 20 Kč / rodina 80 Kč

www.muzeumcl.cz

PRÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE
LIBEREČSKÉHO KRAJE

Velikonoční muzeum a galerie
V ČESKÉ LÍPĚ

Česká Lípa
město mého srdce



TĚŠÍME SE NA VAŠÍ NÁVŠTĚVU