****DOMEČEK/LISTOPAD 2022**

******

*Časopis Domeček je pro všechny uživatele zdarma, jakýkoliv příspěvek za jeho výtisk je zcela dobrovolný.*

**Aktuality z Psychocentra**

Milí čtenáři,

****během celého měsíce října probíhala v Městské knihovně panelová výstava sociálních a návazných služeb působících na Hodonínsku. My jsme se také zapojili a prezentovali se.

Součástí této výstavy byly pro veřejnost připraveny kromě jiného i  besedy. Jednu z nich jsme navštívili. Měli jsme možnost vyslechnout si Mgr. Martina Fojtíčka, který povídal o tom ,,Jak se nezbláznit z duševního onemocnění“. Beseda byla poutavá a každý z nás si odnášel zajímavé postřehy.

 Ke **Dni otevřených dveří** jsme13. října srdečně přivítali širokou veřejnost k nahlédnutí do našich prostor. Během dne se návštěvníkům věnovali sociální pracovnice, které zodpovídali dotazy a provázeli zařízením. Návštěvníci měli možnost nahlédnout například do prostor naší tvořivé dílny nebo fit klubu. Povídání jsme si zpříjemnili u kávy a drobného občerstvení. Za povšimnutí stála také pestrobarevná předzahrádka s kvetoucími krásenkami, afrikány a dalšími květinami.

**Výmalba prostor chráněného bydlení**

V chráněném bydlení vypukla akce, na kterou jsme se dlouho těšili. Některé pokoje již prošli proměnou. Šikovný pan malíř postupně vymaluje všechny prostory. Najdete na fotkách rozdíl?

****

****

**Sporák Maruška**

Naše uživatele čekalo milé překvapení. Potěšili se z nového sporáku.

Všichni se shodli, že ho pojmenují po iniciátorce koupě, paní Marušce Svejkovské. Naše paní vedoucí Mgr. Blechová zároveň sporák slavnostně předala do provozu. A tak jsme se rozhodli hned ho vyzkoušet, a čím jiným, než poctivým bramborákem! Jako sladkou tečku jsme si připravili jablkový kompot.

****

**Recepty z herního klubu**

**Bramboráky**

**Suroviny:**

2-3 stroužky česneku, 150ml oleje na smažení, 2ks vejce, 1kg brambor, 10ml mléka, 120g hladké mouky, kousek uzeniny na dochucení.

## Postup přípravy:

Syrové brambory oškrábeme, omyjeme a nastrouháme. Vodu částečně slijeme. Strouhané brambory ochutíme solí a pepřem. Přidáme vejce, majoránku, podle potřeby mouku a mléko, aby těsto nebylo tuhé. Do tuku rozpáleného na pánvi klademe lžíci připravené bramborové směsi, kterou rozetřeme na placky a osmažíme po obou stranách dozlatova. Zlatavé bramboráky podáváme teplé nebo studené. Záleží, jak je máme rádi.

**Jablkový kompot**

**Suroviny:**

**jablko** 4 ks

pevná, spíše nakyslá

**krupicový cukr** 3 PL

podle kyselosti jablek

**citronová kůra**

ze dvou citronů

**badyán** 4 ks

**skořice** 3 ks

Jablka podle potřeby oloupejte (například jablka s červenou slupkou vypadají moc hezky neoloupaná), zbavte jádřince a nakrájejte na šestinky.

Dejte je do hrnce, kam se pohodlně vejdou, a zalijte je vodou, aby byla ponořená. Přidejte cukr, citronovou kůru a koření. Přiveďte k varu.

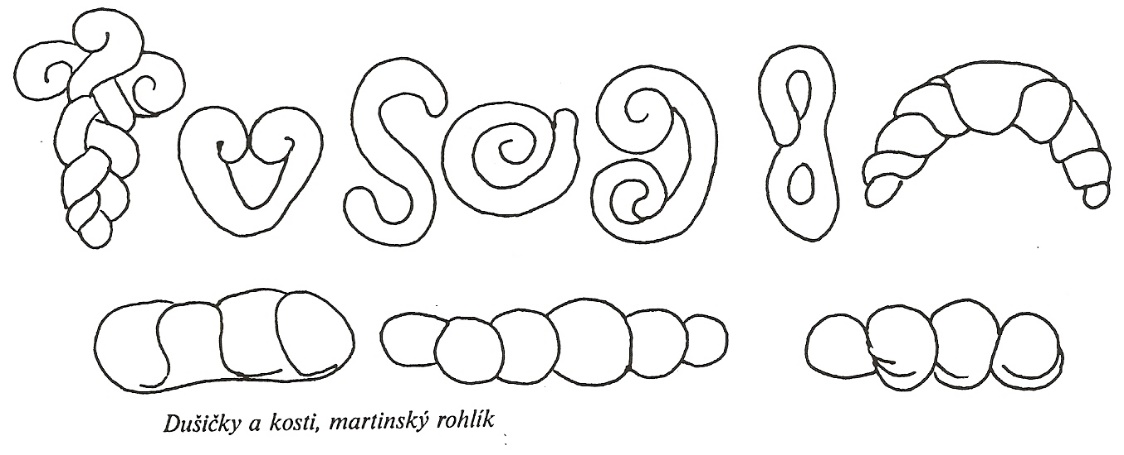
Vařte, až jablka začnou průsvitnět, dejte ale pozor, abyste je nerozvařili. Podávejte ještě teplá s trochou šťávy, v níž se jablka vařila. Dobrou chuť.

**Pečené ,,Dušičky“**

Na den svátku Všech svatých se peklo pečivo - housky ve tvaru hnátů, položených křížem, kterým se říkalo **„kosti svatých“.** Na druhý den se místy peklo pečivo, kterému se říkalo **„dušičky“.** Bylo to čtyřhranné pečivo, zadělávané mlékem a plněné povidly nebo mákem a tím bývaly obdarováni žebráci a chudí lidé, postávající u kostela či hřbitova.

**500g hladké mouky, 10 lžic rozehřátého másla, 4 žloutky, 1 celé vejce, trochu soli, 150g cukru, 40g droždí, mléko asi ¼ l**

Uděláme kvásek z droždí, trochu cukru a vlažného mléka. Přimícháme ho k mouce, přidáme ostatní přísady a vypracujeme tvárné těsto. Těsto necháme na teplém místě vykynout. Poté ho rozdělíme na menší kousky a vyválíme válečky. Můžeme vytvořit tvary dušiček nebo srdíček.



**Pečení ,,Dušiček“**

****

****

**Inspirace z naší dílny**

Během středečních setkání jsme vyzkoušeli spoustu zajímavých výrobků. Ze spadaného listí jsme vyrobili podzimní věnec, z keramické hlíny vytvořili pítka pro ptáčky a z bavlněné látky ušili nahřívací polštářek. Práce nám šla od ruky a z výrobků jsme měli všichni radost.

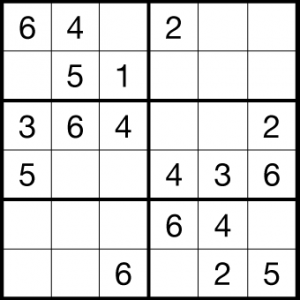
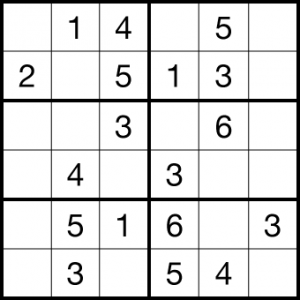




Trénování paměti

**SUDOKU**

Vyplňte mřížku tak, aby každé okno složené z devíti políček obsahovalo číslice 1 až 9.

**začátečník pokročilý**

**OSMISMĚRKA**

Vyškrtejte z osmisměrky živočichy z okolí rybníka a z písmen, která zbudou sestav tajenku.

****

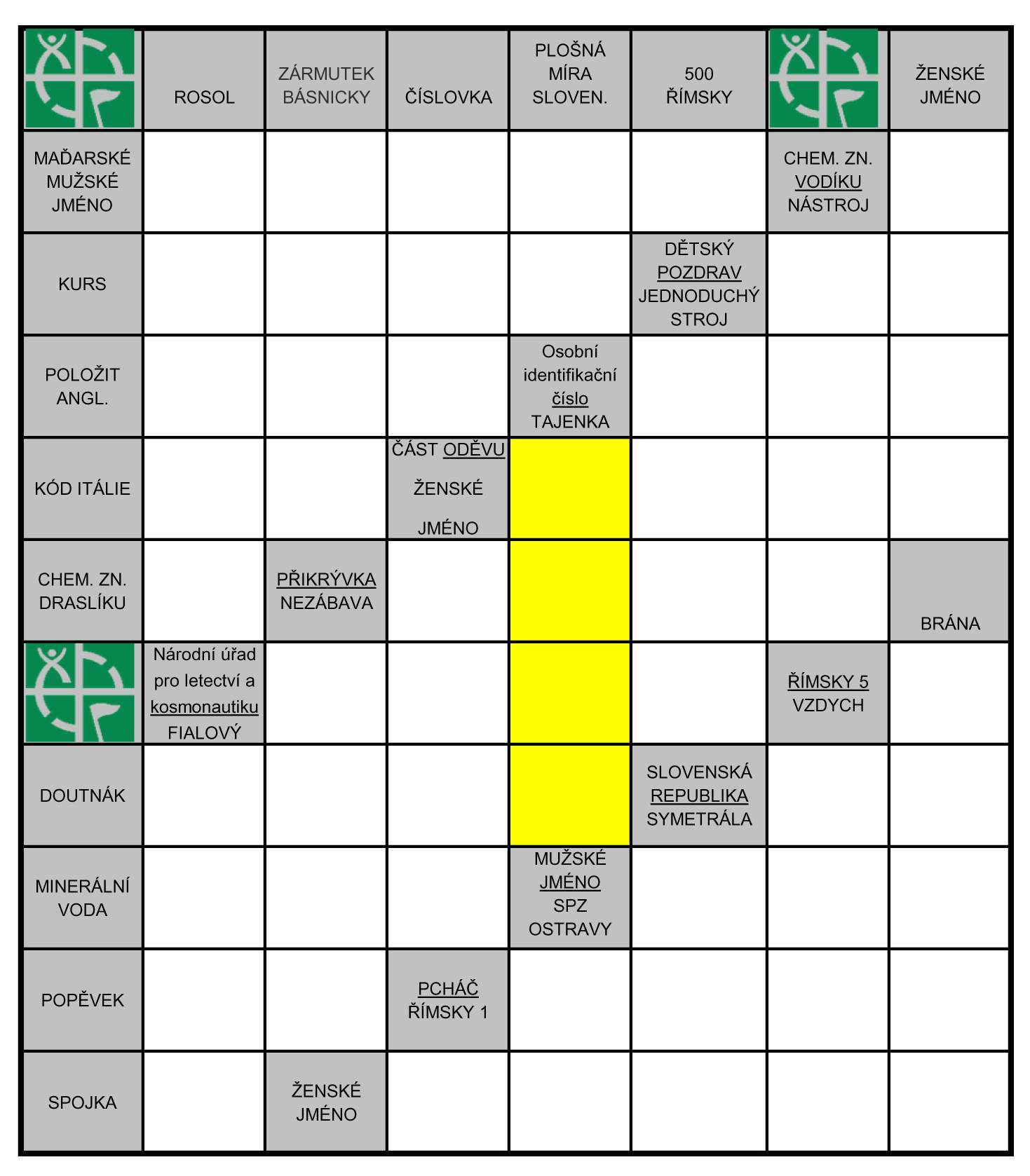
**DOPLŇOVAČKA**

Ve třetím sloupci doplňovačky získáte slovo, které doplníte do tajenky.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | P |  |  |  |  | Y | Druh karet |
| 2. | P |  |  |  |  | Y | Výsledky dělení |
| 3. | P |  |  |  |  | Y | Pokorné žádosti |
| 4. | P |  |  |  |  | Y | Body |
| 5. | P |  |  |  |  | Y | Zemědělské stroje |
| 6. | P |  |  |  |  | Y | Pravidelné mořské větry |
| 7. | P |  |  |  |  | Y | Čela |
| 8. | P |  |  |  |  | Y | Tvary |
| 9. | P |  |  |  |  | Y | Druh stěn |

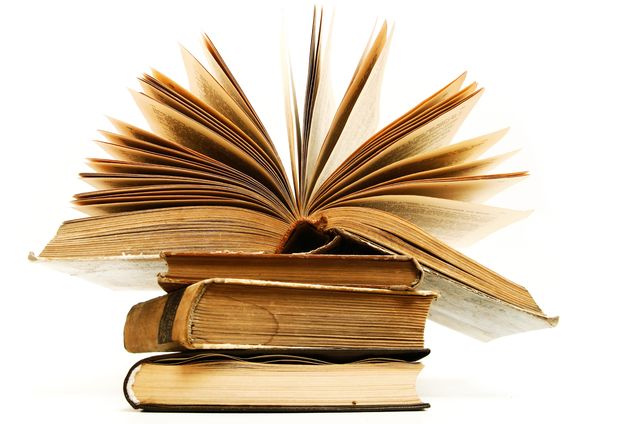
Tajenka: …………………….. u stolu, tak je na jídelním lístku.



**KŘÍŽOVKA**

**Plánované akce na listopad / prosinec**

* **21.11. 2022, od 13:30 h.–Beseda s knihami a miniburzou**



Srdečně Vás zveme na setkání, při kterém si popovídáme o knihách, které nás zajímají a které máme rádi.

Ponoření se do dobré knihy nám přináší zábavu i poučení. Když potřebujeme relaxovat, je knížka vhodným prostředkem, jak toho docílit. Podle některých výzkumů stačí číst šest minut denně, abychom se zklidnili a vyplavili stres.

V návaznosti na besedu se uskuteční miniburza, na které si budete moci prolistovat přinesené knihy a za malou finanční částku si ty vybrané odnést domů.

Tržba miniburzy bude sloužit k nákupu pomůcek do sociální rehabilitace.

**Chcete přinést nějaké knihy na miniburzu a přispět tak k nákupu pomůcek pro klienty?** Po domluvě s pracovníky bude možné donést do Domečku knihy, které jsou v dobrém stavu a už se ve vaší knihovně příliš tísní nebo ty, které chcete „poslat dál „.

* **6.12. 2022 - Předvánoční, Mikulášské setkání pro klienty a známé**

****