

DOMEČEK / ČERVEN 2021



- **V pobytových službách** Azylový dům a Chráněné bydlení byla **obnovena skupinová setkání** – do odvolání probíhají ve venkovních prostorech organizace.
- **Obnovení skupinových aktivit ve službě Sociální rehabilitace**

S velkou radostí vám můžeme oznámit, že služba Sociální rehabilitace bude díky zlepšující se epidemiologické situaci opět v plném provozu, včetně skupinových setkání. Samozřejmostí bude nutnost dodržovat hygienická opatření – zejména nošení respirátoru, používání dezinfekce, dovolí-li počasí, budeme trávit více času venku.

Termíny zahájení skupin:

Trénink kognitivních funkcí – středa 16. června v 9 hodin

Dílna – středa 2. června ve 13 hodin

Herní klub – čtvrtek 3. června ve 13 hodin

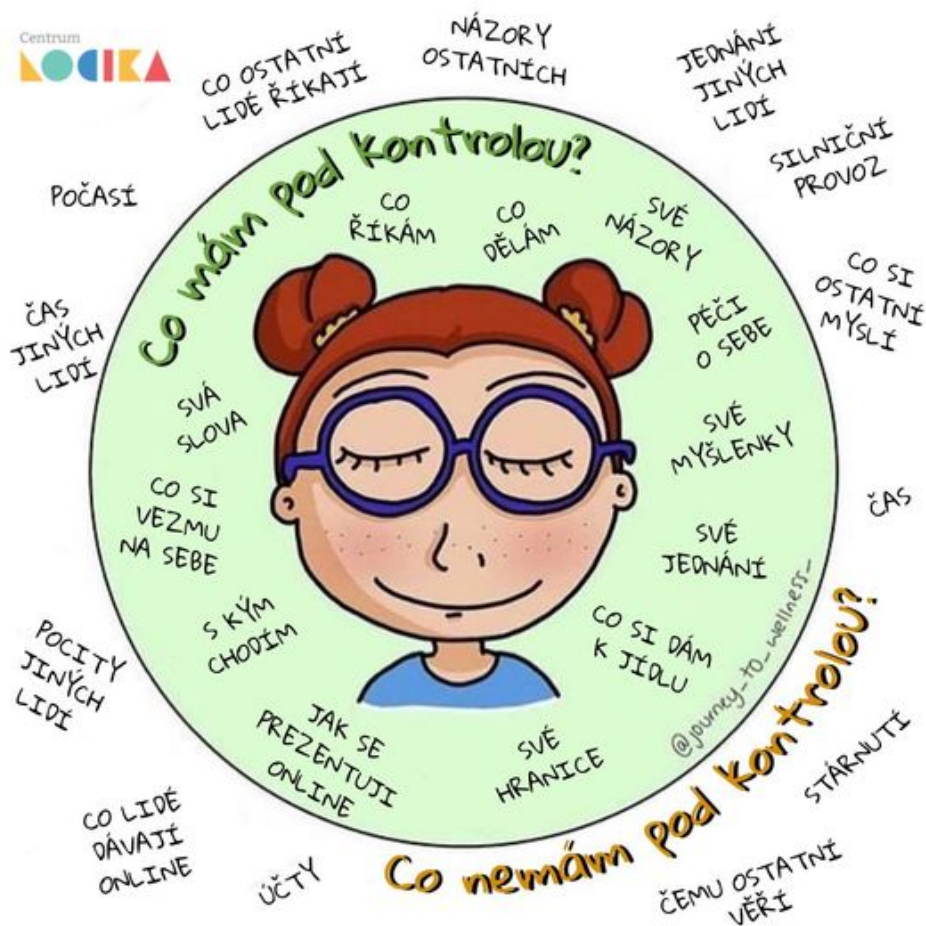
Skupina P – pátek 11. června v 9 hodin

Kurz vaření prozatím z hygienických důvodů probíhat nebude, zahájení budeme pravděpodobně směřovat do podzimních měsíců.

Pro jakékoliv upřesňující informace se můžete telefonicky ozvat na čísla služby: 518 344 345, 603 289 960

- **Vycházka k hodonínskému přístavišti**

Ve **čtvrtek 17. června** je pro uživatele služby Sociální rehabilitace naplánována **vycházka k přístavišti. Sraz bude ve 13.15 na náměstí před radnicí.** V areálu přístaviště je možné zakoupit si občerstvení, pro zájemce proto doporučujeme mít u sebe finanční hotovost. Těšíme se na vás.



Zdroj obrázku: www.centrumlocika.cz

Piškotový dort s jahodami

Suroviny: 750 g tvarohu, 500 ml smetany ke šlehání, 2 sáčky vanilkového cukru, moučkový cukr dle chuti, balení dětských piškotů, hrnek kávy, 500 g čerstvých jahod

Postup: V míse vyšlehejte zároveň tvaroh, smetanu a oba druhy cukru. Piškoty nejdřív namočte v kávě, poté je skládejte jeden vedle druhého do dortové formy. Na piškoty naneste vrstvu tvarohu, na tvaroh plátky jahod. Takto pokračujte, dokud máte suroviny. Nechejte několik hodin naležet v lednici.

Dort Pavlova s jahodami

Suroviny: 4 bílky, 220 g krupicového cukru, 2 polévkové lžíce bramborového nebo kukuřičného škrobu, 2 lžičky vinného bílého octa, kelímek smetany ke šlehání, jahody na ozdobení

Postup: přehřejte troubu na 150°C, na pečící papír si předkreslete tužkou kruh o průměru cca 18 cm (můžete třeba obkreslit talířek), který vám pomůže s tvarováním bílkové hmoty. Na plech položte papír pokreslenou stranou dolů. Bílky dejte do šlehačkové mísy a šlehejte tak dlouho, dokud sníh nezačne tvořit tuhé špičky. Postupně přidávejte cukr a pokračujte ve šlehání, dokud není sníh pevný a lesklý. Na závěr přidejte škrob a ocet a naposledy lehce prošlehejte. Hmotu naneste na připravený papír, plech vložte do trouby. Teplotu stáhněte na 120°C a pečte asi 80 minut. Troubu vypněte, ale neotvírejte ji, nechte v ní korpus úplně vychladnout. Smetanu vyšlehejte dotuha, naneste na dort, ozdobte jahodami a podávejte.

Domácí jahodová zmrzlina

Suroviny: kelímek zakysané smetany, kelímek kvalitního bílého jogurtu, 1 kilogram jahod, 2 lžíce cukru (bílého nebo třtinového)

Postup: Očištěné a omyté jahody vložte do kuchyňského robotu, přidejte jogurt a rozmixujte do krémové podoby. V jiné misce smíchejte smetanu s cukrem. Obě směsi promíchejte, nalijte do krabičky a nechejte zamrazit.

Početní řady

Jaké bude další číslo v řadě čísel?

1 6 8 13 15 20 22

5 10 15 20 25

2 1 5 4 8 7 11

88 80 72 64 56

22 25 18 21 14

36 42 48 54

10 1 20 2 30 3 40

4 8 16 32 64

120 60 30

77 3 66 6 55 9 44

Slova na K

V každé z uvedených kategorií vymyslete alespoň pět pojmů začínajících na písmeno K:

POVOLÁNÍ.....

.....

ZVÍŘATA

.....

JMÉNA

.....

Sudoku

Doplňte následující tabulku tak, aby v každém řádku, sloupci i malém čtverci byly číslice 1 - 9 právě jednou.

	2					3		7
				7	5			6
	6		4	8				
		7	8				2	
6				2				4
	4				6	9		
				6	4		1	
4			9	3				
2		6					5	

		9	5	3	8			
	5					7		
			4		7			
						3	6	9
	9	8		4		5	7	
2	7	6						
			8		1			
		5					1	
			2	7	3	4		

Ukryté názvy rostlin

V následujících řádcích je ukryto deset názvů rostlin, najdete všechny?

JDŮLJDKHKBKJEIJKXKYJKJTULIPÁNDUEHKYNLDUKAHVNAALVLČÍMÁK
LDKCHJCNLYDJB NYHVNEIHNVKYKNARCISKBKBYNCKHEKHB NYLKFKKH
BYKHBKNKAHPETRKLÍČKCHYKNBKUEHKBNYKBHKAHKVYNLBYKHBKH
YBLYNHYACINTLCNŮBYKNBKYNBYNKNJSNĚŽENKALCKBHYKCNLYLHDHK
DHKYP RYSKYŘNÍKŮLCHYKBKNBKYNKYBKHKYHKBNKYBNBYKEUZEAIHK
VKKONVALINKAKCHKYHKB NBKYNBKHDJHJBHEHIHKNKBNYKHELKAJB
KYJEJHLBIBKYUEZOQIHCKYNKAOISHIUTA OIBNKYŠEŘÍKCLJBOYUOEJC
MYOEIUBYJOAOBYMOKOPRETINALCHCHQIBHYIHEIZTOINBYKUDZOIHA

Přesmyčky

Dokážete v přesmyčkách rozpoznat vybavení domácnosti?

LEVZETIE
HAIČLEŽK
AOOMDK
DTRRÁAOI
BUTROA
ULŽZAIE
IDLŽE
BRNPÍŘOKÍ
DULAMYVO
VKPOOHA
VCHORYLAÁRN VIKECON
FČNKOEÍN RN TLOSEK

Akce v Hodoníně

- **Sobota 5. června – 100 let hodonínské knihovny** - V prostorách budovy Městské knihovny i v její blízkosti, se bude konat oslava 100. výročí otevření knihovny. Bohatý kulturní program, divadlo, módní přehlídka literárních postav, tvořivé dílničky, charitativní bazárek, komentovaná prohlídka knihovny, registrace zdarma, stánek s občerstvením, ad. Moderátor - herec Filip Cíl. Moderátor Studia Kamarád a Kouzelné školky. Těšíme se na vás. Přijďte oslavit významné stoleté výročí! Od 11 do 16 hodin v Městské knihovně Hodonín.
- **Pátek 18. června – Muzejní noc** - Masarykovo muzeum v Hodoníně zve na tradiční pořádání muzejní noci. Muzejní noc bude zahájena 18. června. Letos se uskuteční v záměcku muzea a nově i v budově sálu Evropa od 19.00 do 22.00. Připraveny jsou soutěže, prohlídky expozic, praktické ukázky práce na soustruhu.
- **Sobota 19. června – Blešák na náměstí** – Masarykovo náměstí od 8 do 12 hodin. Prodejní místo zdarma, stoly/pulty si každý zajišťuje sám.
- **Sobota 26. června – Den divadel** – Masarykovo náměstí.

Program:

10:00 - **Divadlo Continuo (Malovice) - pohádka Zuna**
13:30 - **Divadlo Prkno (Veverská Bítýška) - Zakázané uvolnění**, Autor: Petr Kolečko
15:30 **Divadlo Bedřicha Kaněry (Břeclav) - Veselé paničky Windsorské**, Autor: Williame Shakespeare
18:00 **Divadelní soubor Svatopluk - Divadlo bez zvířat**
Autor: Jean-Michel Ribes
19:30 - kapela **Naboo**

Vstupenky v předprodeji od 1.6.2021 (KD Hodonín) – 100 Kč dospělí, děti 20 Kč.

Akce se uskuteční pouze za příznivého počasí.