

## DOMEČEK/ČERVEN 2024

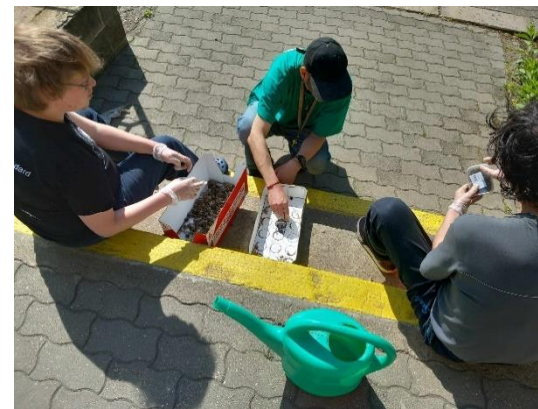


*Časopis Domeček je pro všechny uživatele zdarma, jakýkoliv příspěvek za jeho výtisk je zcela dobrovolný.*

Milí čtenáři,

měsíc květen jsme opět prožili naplno. Slavili jsme dva státní svátky. Ve výdejně obědů se nevařilo, a tak si naši pánové museli pomoci sami. Ve společnosti šéfkuchaře Romana si v kuchyňce sociální rehabilitace uvařili těstoviny a k tomu gulášek.

Nezastavil nás ani silný vítr a pánové z Chráněného bydlení si pěkně mákli. Společně s naší kolegyní Liduškou sázeli kytičky před budovou Psychocentra. Můžeme se tedy těšit, jak nám předzahrádka během léta rozkvetne.



V herním klubu se bojovalo o medaile. Na turnaj v Ruských kuželkách jsme pozvali i kamarády z Domova na Jarošce. První místo obsadil Jeníček druhé místo Liduška. O třetím místě rozhodl až rozstřel, který vyhrála Alenka. Spolu s Jaroškou jsme strávili ještě jeden krásný květnový den. Ráno jsme vyrazili autobusem směr Kroměříž, kde jsme navštívili Barokní klenot Moravy - Arcibiskupský zámek. Poté jsme se přesunuli do Květné zahrady, která je zapsána do



seznamu památek UNESCO spolu s Podzámeckou zahradou a arcibiskupským zámkem.

Už tradičním se stal výlet do Skanzenu ve Strážnici, kde jsme navštívili edukační program Abeceda řemesel se zaměřením na hlínu a sklo. Představili se nám výrobci ovládající již téměř zapomenuté technologie výroby. Nechyběli ani tvůrčí dílny, kde jsme přiložili ruku k dílu. Po dobrém výletě následoval dobrý oběd a pak už jsme se vlakem vydali zpět k domovům.



7. 5. 2024 nás navštívili žáci 1. ročníku oboru ošetřovatelka ze Střední školy polytechnické, Kyjov. V doprovodu Mgr. Karly Škarkové se seznámili se službami, které poskytujeme, a prohlédli si naše prostory. Moc děkujeme za návštěvu a těšíme se na další spolupráci.



Poskytnutí pomoci druhému člověku považujeme za úplnou samozřejmost. Ovšem rozhodnutí pomoci je jen prvním krokem k úspěšné záchraně lidského života. Přinejmenším stejně důležité je vědět, jak první pomoc poskytnout. Zúčastnili jsme se proto kurzu poskytování první pomoci pod vedením PhDr. Jana Matějovského, PhD. Naštěstí se skoro všem podařilo Andulku zachránit.



V Dílně jsme pokračovali s prací na domcích ze dřeva. S panem Josefem jsme natřeli Luxolem 20 kusů dřeva a s ženami vzaly štětce, lékařské špachtle a domečky pěkně nedekorovaly. Domečky budou vystaveny na Veletrhu sociálních služeb v Nemocnici T.G.Masaryka v Hodoníně. Přijďte se podívat. 😊



## NÁŠ TIP Z KURZU VAŘENÍ

### Kuře na paprice

- **Ingredience:** 800 g kuřecích stehen
- cca 500 ml studené vody
- 1 bobkový list
- 1 velký stroužek česneku
- 5 kuliček nového koření
- 10 kuliček pepře
- 1 lžice olivového oleje
- 20 g másla
- 250 g cibule
- 200 g cukety
- 15 g sladké papriky
- 200 ml smetany na šlehání \* nebo vaření
- sůl
- pepř

**Postup:** Kuřecí stehna vykostěte. Kosti a odřezky vložte do hrnce a zalijte studenou vodou. Přidejte bobkový list, oloupaný a nakrájený česnek, nové koření a pepř. Přiveďte k varu, zakryjte poklicí a vývar nechte jemně probublávat alespoň 40 minut. Pak ho slijte a použijte na omáčku. Vykostěné kuřecí maso podle potřeby nakrájejte na větší kusy, osolte a opepřete z obou stran. V širším hrnci rozehřejte na střední teplotu olivový olej a vložte do něj kuřecí maso (kůži dolů). Až se kůže vypeče dozlatova, maso otočte a opečte i z druhé strany. Orestované maso vyjměte z hrnce a dejte zatím stranou.

Do hrnce po masu přidejte máslo, nechte rozpustit a opečte v něm nadrobno nakrájenou cibuli. Osolte ji, aby pustila šťávu a rychleji se opekla. Při míchání seškrabujte ze dna vypečenou šťávu z masa.

Až cibulka zezlátne, přisypte na kostičky nakrájenou oloupanou cuketu. Za častého promíchání zeleninu opékejte cca 5 minut, dokud cuketa nezměkne.

Opečenou zeleninu posypte sladkou paprikou. Za stálého míchání ji krátce orestujte. Dejte pozor, ať se nepřipálí, jinak zhořkne.

Obsah hrnce zalijte 300 ml přecezeného kuřecího vývaru. Přiveďte k varu. Hrncem zakryjte, teplotu plotýnky stáhněte na minimum a základ omáčky vařte přibližně 10 minut.

Uvařenou cibuli a cuketu rozmixujte dohladka pomocí ponorného mixéru. Do omáčky vložte opečené maso a přilijte šťávu, kterou pustilo. Hrncem opět zakryjte poklicí a maso vařte přibližně 15 minut. Odkryjte poklici, do hrnce přilijte smetanu a krátce za občasného promíchání povařte do zhoustnutí. Podle chuti osolte a opepřete.

Hotovou omáčku podávejte se svou oblíbenou přílohou. Hodit se budou například květákové, dýňové nebo cuketové placičky, květáková rýže či grusetky.

Zdroj: [https://www.lidovky.cz/relax/dobra-chut/kure-na-paprice-jak-na-tradicni-ceskou-pochoutku.A191105\\_165210\\_dobra-chut\\_ape](https://www.lidovky.cz/relax/dobra-chut/kure-na-paprice-jak-na-tradicni-ceskou-pochoutku.A191105_165210_dobra-chut_ape)





**„Když člověk nepije, tak může ukázat, co v něm je“**

## **Kapitola šestá: Jak jsem učil Číňany opravovat Česká auta**

Moje pracovní funkce v Číně byla původně taková, že jsem měl rozběhnou chod servisu aut. Což znamenalo vyškolit mechaniky, techniky. Museli jsme nechat přeložit manuály k autům, které Škoda vyrábí do čínštiny. Škodovka má také manuály, jak musí vypadat servisní prodejní zóny i zákaznické zázemí, ty jsou v Číně vybaveny masážními křesly, velkoplošnými televizemi, dětským koutkem, ale také barem. Oprava auta je pro Číňany celodenní výlet. Na opravu auta dohlíží nejstarší žena, protože ženy jsou hospodáři rodiny, mají na starosti finance. Muž se stará jen o vydělání peněz. Žena během opravy stojí celou dobu u opravovaného auta. Zpočátku mi to vadilo, ženy byly většinou staršího věku a při opravě spíše zavazely. Neustále měly dotazy, co opravuju, kolik to bude stát. Nakonec jsem si ale vzpomněl na to, co jsem si říkal hned první den, musím se přizpůsobit já jím. Veškeré použité tekutiny (oleje, brzdové kapaliny), staré díly, které se vyměnili si Číňané nechávají zabalit a odváží si to sebou. Číňané chápou život úplně jinak, jsou neskutečně učenliví. Všechno si okamžitě zapamatují, ve všem se snaží být absolutně dokonalí, aby nezklamali svého nadřízeného. Jsou vděční svým zaměstnavatelům, díky kterým mají peníze. Neskutečně si váží svých nadřízených, protože díky nim mají možnost vydělat si peníze a ví, že uživí sebe a svou rodinu.

Rád bych vám uvedl pár konkrétních situací, abyste dokázali lépe nahlédnout do toho, jak zaměstnanci v Číně uvažují.

Když jsem jim vysvětloval, jak opravit automatickou převodovku, kterou jsme měli k dispozici na školení, řekl jsem jim, ať ji pomalu rozeberou a dívají se, jak to vypadá. Odešel jsem na půl hodiny s tím, že jim ji poté pomůžu složit. Když jsem se potom vrátil, měli převodovku rozdělanou na zemi a dřepěli u náhradních dílů, které byly všude kolem nich. Číňané jsou zvyklí dřepět, když čekají na autobus, je lavička prázdná a oni dřepí vedle zastávky. V duchu jsem se zasmál tomu, že práci odvedli na zemi a nenapadlo je použít ponky, na které si měli díly odkládat.

Řekl jsem jim, aby vše dali nahoru a pracovali na stolech. Znovu jsem odešel, aby zkusili převodovku sami poskládat. Když jsem se potom vracel, už z dálky jsem viděl, že jsou všichni dřepí nahoře na stolech a koukají na již složenou převodovku.

V dílně bylo osm zvedáků, takže osm pracovních týmů. Každý tým měl pět zaměstnanců a jeden z nich byl předák, který uměl aspoň částečně anglicky. S tím jsem vždy komunikoval. Opravovali jsme zrovna Fabii, která se nám opakovaně vracela, neustále se rozsvěcovaly kontrolky. Zavola jsem si předáka a řekl jsem mu, ať projde elektriku v autě a všechno odpojí a vytáhne celý panel ven z auta. Odešel jsem do kanceláře a když jsem se vrátil, viděl jsem, že veškeré kabely místo toho, aby odpojili tak odstříhly drát po drátě. Nesměl jsem dát najevo vztek ze špatného postupu, ztratil bych tím autoritu. Když jsem se ptal, čím to byl nápad, nikdo se nepřiznal. Mají takový strach z autorit, že i kdybych je mučil, nedostanu z nich ani slovo. Bojí se, že by zhanobil sebe, mně jako svého učitele a celou svoji rodinu. Napsal jsem tedy, že auto mělo neřešitelnou poruchu a auto se odepsalo. Postupně se mi podařilo získat si důvěru zaměstnanců, věděli, že pokud udělají něco špatně, nepůjdu za nejvyšším a nebudu na ně žalovat.



## Plánované akce Sociální rehabilitace

Pátek **7. 6. 2024 – Nemocnice rodinám + Veletrh sociálních služeb** v nemocničním parku T.G. Masaryka Hodonín. Od 10:00 hod. – 17:00 hod. Od 13:00 hod. vás dále čeká Den otevřených dveří na ambulancích – preventivní měření a vyšetření, možnost nechat si zjistit krevní skupinu na transfuzní stanici, canisterapie, cvičení na židli, výstava fotografií Poutníci s nadějí, Pacirkus – vystoupení a další.

Pátek **14. 6. 2024 – Lázně Hodonín slaví 45 let** – bohatý program od 13:00 – 17:00 hod. v areálu Lázní Hodonín. Vstup zdarma. Viz plakát str. 12.

Úterý **18. 6. 2024 – Prohlídka Legiovlatku v Hodoníně** – prohlídka repliky legionářského vlaku z let 1918 – 1920. Sraz u hlavní budovy vlakového nádraží v 13:00 hod. Prohlídka je zdarma.

Čtvrtek **27. 6. 2024 - Mezinárodní folklórní festival ve Strážnici** – vystoupení zahraničních souborů. Odjezd z autobusového nádraží v Hodoníně v 8:17 hod. Návrat do Hodonína přibližně kolem 15:00 hod.

Pozn.: Akce jsou určeny pro klienty sociální rehabilitace.



## Osmisměrka

Osmisměrku pro vás připravil pan Richard Pospíšil.

T	Ř	N	E	R	P	O	E	N	E
I	O	S	A	P	M	O	K	O	C
O	L	D	I	M	R	O	K	S	I
M	A	E	Ř	Í	Š	Í	K	Y	N
Á	S	K	M	Í	N	Y	P	R	T
N	O	O	R	Ř	O	P	L	Í	E
T	O	P	O	S	T	R	O	U	CH
T	Ř	M	E	N	E	L	Ď	K	A
L	Á	T	K	A	U	K	A	S	L
N	A	T	A	L	I	E	Ú	L	P

NÁMOŘNÍK, OSTROV, LOŽ, KORMIDLO, LASO, TOK, TŘMEN, KMÍN, DEKO, OMÁN, NATÁLIE, VÍRY, LÁTKA, NOS, KOMPAS, PLACHETNICE, ÚL SAK.

TAJENKA:

TŘI OŘÍŠKY PRO POPELKU



## Doplňovačka

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

Doplňovačku pro vás připravil pan Karel Hladký.

P			A	1. CHKO na Moravě
P			A	2. Město v Česku
P			A	3. Italské město
P			A	4. Slovní vyvrcholení
P			A	5. Posluha šlechty
P			A	6. Lidově obilnina
P			A	7. Slovensky nabídka
P			A	8. Volební pomůcka
P			A	9. Druhy masa
P			A	10. Dětské karetní hry
P			A	11. Bulharský koňak
P			A	12. Mínusy
P			A	13. Měděnka
P			A	14. Součásti oblečení
P			A	15. Padesátikoruna
P			A	16. Pírka (slovensky)

Tajenka: Největším trikem ďábla všech dob bylo to, že  
přesvědčil..... (Ilumináti)

LÁZNĚ HODONÍN

# Slaví 45 let

14. ČERVNA 2024  
Areál Lázní Hodonín

13.00 FOLKLORNÍ PÁSMO  
FS DUBĚNKA  
Slovácký krúžek HODONÍN  
CM SLOVÁCKO z Mikulčic a její hosté manželé OSIČKOVÍ

15.00 OFICIÁLNÍ ZAHÁJENÍ 45. lázeňské sezóny

15.30 FUNKY SELECTION BAND HODONÍN, Kamila Kozinová  
a Eliška Bohunská – zlatá éra jazzu a swingu

17.00 DIVOKÉ KOČKY – travesti show

19.00 MAGIC MELODY – pop mix

JARNAK VŠEHOCHUTI – MALOVÁNÍ NA OBLIČEJ – DĚTSKÉ TVORIVÉ DILNICKY – SKÁKACÍ HRAD – LÁZEŇSKÉ SLUŽBY –  
FOTO KOUTEK – PÁRTY KRÁM HODONÍN – PREZENTACE VZP –

VSTUP ZDARMA

MĚSTO HODONÍN KulturaK Hodonín

1. Pálava, 2. Přimda, 3. Padova, 4. pointa, 5. pažata, 6. pšenka,  
7. ponuka, 8. plenta, 9. plecka, 10. pexesa, 11. pliska, 12.  
nativa 13. natina 14. nouka 15. naitka 16. nierka