

DOMEČEK/SRPEN 2024



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

Milí čtenáři,

po třiceti letech odchází naše milá kolegyně Petra, která bude mít nyní svoji praxi zde: www.psycholog-blechova.com

Rozloučení a poděkování

Vážení přátelé,

Když jsem poprvé vstoupila do této budovy, na které je nyní logo Psychocentrum Domeček Hodonín jako psycholožka s úplně čerstvým diplomem, netušila jsem, že zde strávím následujících 30 let svého profesního

života, který bude naplněn situacemi, na které nikoho žádné vysokoškolské studium, dokonce ani intenzivní psychoterapeutické výcviky, nepřipraví. Třicet let neustálého pokládání si otázek, hledání odpovědí a učení se. Po celou tuto dobu jsem měla velké štěstí na mimořádné lidi a skvělé kolegy.

Nemohu nevzpomenout pana doktora Králíka, který zde položil základy pro start našich služeb a vytvořil tradici vysokého odborného kreditu, a také své nejbližší souputnice, kterými byly paní Lenka Kolaciová a Marie Svejková. Paní Lenka od



prvopočátků jako sociální pracovnice Poradny jemně a citlivě provází klienty vstupem k nám a spoluvytváří důvěryhodnou atmosféru přijetí a pochopení. S paní Marií jsme společně před dávnými lety vymýšlely, tvořily a tvarovaly formu Sociální rehabilitace a ona do ní vtiskla tvořivé prvky, a hlavně přístup ke klientům plný respektu, ohleduplnosti a laskavosti. Mohla bych – a opravdu dlouze – vzpomínat na další milé kolegy. Velmi mě například těšila spolupráce s mladými psychology Mgr. Markétou Juráskovou a Mgr. Stanislavem Konečným. Se všemi jsme toho hodně odpracovali a zažili a prošli i nelehkými časy. Pravda, že i veselé historky z natáčení by se našly. Nechci však být příliš sentimentální a pátrat v minulosti, když to, oč tu běží je přítomnost. Je pro mě důležité, že v současné době má Psychocentrum Domeček výbornou pověst a silný tým lidí. Vážím si práce kolegů pobytových služeb, kteří je stále rozvíjejí. Mám radost ze sebranosti týmu sociální rehabilitace, který v posledních letech obohatila krásnou lidskou energií, talentem a pracovitostí paní Ludmila Valčuhová a která bude výbornou vedoucí této služby. Věřím že obnovující se tým naší Manželské a rodinné poradny bude dál naplňovat její poslání a obstojí před všemi novými výzvami. Mám důvěru v paní ředitelku paní Mgr. Veroniku Kubinovou, která má odvahu otevírat nové perspektivy, zachovávat vše dobré a funkční, ale i rozvíjet se dál.

Všem děkuji a přeji hodně štěstí a radosti z práce.

Chtěla bych poděkovat také lidem, kteří byli mými klienty: za důvěru, otevřenost, za odvahu čelit nepřízním osudu, stresu a trápení a hledat dobrá řešení. Jednotlivé lidské příběhy pro mě byly vždy jedinečné a unikátní. Mnohé spolupráce byly i nepovedené nebo nedotažené a každému jistě nevyhovoval můj přístup a styl. Odnáším si zkušenosti neúspěchů ale i krásných úspěchů, které jsem spatřovala v tom, že jsem mohla být při tom

a možná i trochu přispět ve chvílích hledání si své cesty svých řešení, učení se odpouštět druhým i sobě, mít se rád, přijímat zodpovědnost za svůj život a dělat rozhodnutí dle svého vlastního rozumu a srdce.

Říká se, že změna je život. Všem přeji změny k dobrému. Ke zdravějšímu, spokojenějšímu a naplněnějšímu životu.

Mgr. Petra Blechová

Pro ty, kteří by se mnou chtěli zůstat v kontaktu: www.psycholog-blechova.com



Aktivity Sociální rehabilitace a pobytových služeb

Letos jsme opět neodolali a navštívili Mezinárodní folklorní festival ve Strážnici. Pásmo Z krajiny za obzor bylo bohaté a zahraniční hosté z Mexika, Kolumbie, Severní Makedonie, Slovenska nás nadchli svými pestrobarevnými kroji, typickými tanci a svéráznou hudbou.



...A když byl skutečný hic, tak se nedalo nic jiného dělat, než si v našem Domečku zapnout klimatizaci a pustit se do deskových her...

Pátek dvanáctého července jsme si moc užili. Posezení pod pergolou nám zpříjemnilo kytarové trio, pan Hladký, hostující pan Richard Horák s panem Milanem Zachodilem. Pánové Roman a Robert Pich připravili výborné grilované klobásy. Country si přišli poslechnout i naši známý z Jarošky. Ti se připojili k našim klientům a společně doprovázeli muzikanty zpěvem a hrou na orfovi nástroje. Za příjemně strávené odpoledne všem moc děkujeme a těšíme se v srpnu na „repete“.

V červenci bylo takové horko, že nám před budovou Psychocentra po stromech poskakovaly opice 🐒...Jednalo se o žertík, který nám připravila osoba neznámá. Všechny nás však dobře pobavila 😊



V naší cvičné kuchyňce jsme si zkusili na Herním klubu připravit výborné domácí dukátové buchtičky. A pokud by vás zajímalo, proč se jim

říká dukátové, je to prý kvůli jejich malé velikosti a zlatavému propečení, díky nimž prý připomínají malé dukátky.

Legenda k tajence na str. 8

Matthew Emmons, manžel naší olympijské vítězky (za svobod. Kateřiny Kůrkové) se stal také olympijským vítězem v malorážce na 50 m v leže v Aténách 2004, kdy strefil všechny desítky. O 4 roky později v Pekingu získal stříbrnou medaili, když opět strefil samé desítky, poslední ranou čtyřku. Za další 4 roky v Londýně opět všechny desítky, ale tu posledníza to si vysloužil bronz.



Náš tip z Herního klubu: Dukátové buchtičky

BUCHTIČKY

- 350 g hladké mouky
- 18 g droždí
- 50 g másla
- 30 g másla na pomazání
- 150 ml mléka
- 60 g cukru
- 1 špetka soli
- 1/2 lžičky citronové kůry



OMÁČKA

- 4 ks žloutků
- 250 ml 33% smetany ke šlehání
- 1 balíček vanilkového cukru
- 1 ks vanilkového lusku
- 1 lžice rumu

Postup

Z droždí, cukru a vlažného mléka si připravte kvásek. Ostatní suroviny smíchejte, přidejte vzešlý kvásek a vypracujte hladké těsto. Těsto poprašte moukou a nechte přibližně 1 hodinu kynout na teplém místě, dokud nezdvójnasobí svůj objem. Z vykynutého těsta vytvořte kuličky, které kladte jednu vedle druhé do máslem vymazaného pekáčku a pečte dozlatova při 180-200 °C asi 30-45 minut.

TIP: Upečené buchtičky pomažte teplou směsí rozpuštěného másla a rumu. Buchtičky budou nádherně vonět a zůstanou vláčné. Když se buchtičky pečou, připravte krém. Na mírném plameni zahřejte smetanu s vanilkovým cukrem a luskem a pomalu vmíchejte žloutkovou emulzi – ve vodní lázni rozmíchané žloutky. Ke konci přidejte rum a nechte vyvařit. Rumu samozřejmě můžete dát víc, záleží na vaší chuti.

Dukátové buchtičky servírujte s krémem a můžete přidat ještě čerstvé ovoce a mátu.

Doplňovačka

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

Doplňovačku pro vás připravil pan Karel Hladký.

B				Y	1. Cyklistické láhve na vodu
B				Y	2. Trhací sešity
B				Y	3. Noclehy v horách
B				Y	4. Slovensky mizerný
B				Y	5. Domy
B				Y	6. Jasně meteority
B				Y	7. Marasty
B				Y	8. Vývary
B				Y	9. České město
B				Y	10. Malé stromky
B				Y	11. Zámořské ostrovy
B				Y	12. Malé brody
B				Y	13. Voskové techniky
B				Y	14. Jevy při bouři
B				Y	15. Podzemnice olejné
B				Y	16. Druhy lesa
B				Y	17. Překnutí

1. bidony, 2. bločky, 3. bivačky, 4. biedny, 5. budovy, 6. bolidy, 7. brčky, 8. bujony, 9. bišany, 10. brázky, 11. bahamy, 12. brodky, 13. batiky, 14. biesky, 15. buráky, 16. bučiny, 17. trepty.