

Alzheimercentrum

Zpravodaj

2024 LEDEN-BŘEZEN



Zlosyň

ALZHEIMER[®]
CENTRUM

SLOVO ŘEDITELKY

Vážené rodiny,

Setkáváme se u prvního Zpravodaje roku 2024. Tradičně jsme přivítali Tři krále, oslavili narozeniny, zatančili si na Masopust, připravili si spoustu chlebíčků a jiných pochutin.

Když už na nás vykouklo první sluníčko, neváhali jsme a vyrazili na zahradu. O všem se dočtete na následujících stranách.

Dovolte mi popřát Vám úspěšný rok 2024 a děkuji Vám za celý kolektiv zaměstnanců za důvěru, kterou do nás vkládáte v péči o Vše nejbližší.

Mgr. Ladislava Vlachová
ředitelka

„NA TŘI KRÁLE, O KROK DÁLE“

Nový jsme začali oslavou příchodu třech králů. Naši králové ale nebyli jen tři, bylo jich rovnou 12 a nepřišli z daleké země ale přišli za námi ze Včeličky. Přinesli s sebou ty nejhezčí dary - rozdali nám spoustu radosti a úsměvů. Společně jsme si přeříkali známé básničky a zazpívali několik písniček.

Nakonec jsme dětičkám pomohli vybarvit tříkrálové koruny.



MEZIGENERAČNÍ TVOŘENÍ





VŠECHNO NEJLEPŠÍ ...



Jako na konci každého měsíce ani v lednu nemohla chybět oslava narozenin.

Abychom si mohli odpoledne pochutnat na kávě a štrůdlu, dopoledne jsme si jablečný závin upekli.

Nemohly chybět ani chlebičky.

Oslavu si všichni užili.





CANISTERAPIE



Dvakrát do měsíce nás navštíví Anička se svou psí kamarádkou Niky. Všichni se na její návštěvu vždy těšíme.

Je vidět, že Nikolky práce, je zároveň jejím koníčkem...

Vždyť komu by se nelíbila práce, kde ho podrbou a dostane pamlsek?





MASOPUST



Masopust je třídní svátek.

Oslavy Masopustu mají nejspíše původ v předkřesťanských oslavách konce zimy.

„Masopust pak představoval období hodování a veselí mezi dvěma postními dobami. Během něj probíhaly taneční zábavy, zabijačky a také svatby. Vrcholí posledním čtvrtkem tohoto období, zvaným Tučný čtvrtek, spojeným se zabijačkou a hostinou. Označení dne souviselo s pověrou, že lidé by v tento den měli hodně jíst a pít, aby měli sílu na následující rok.“

My jsme si oslavu také užili a to s hudebním tělesem KOPITA, pro Vás co jste tu noví – nejedná se o pravopisnou chybu, nýbrž o akronym z počátečních písmen hudebníků - KOpernický, Pilař, TAtar



MASOPUSTNÍ DOBROTA ŠKVARKOVÉ PAGÁČE

Suroviny

cukr 2 lžičky	hladká mouka 500g
mléko 200 ml	sádlo 100g
droždí 30 g	škvarky 250g
hladká mouka 500 g	žloutek 2ks
sůl 2 lžičky	
čerstvě namletý pepř	
vejce (na potřetí)	

Postup

Mléko ohřejte. Rozpusťte sádlo.

Do misky rozdrobte droždí, přidejte 2 lžičky cukru, 2 lžíce hladké mouky a zalijte asi 50 ml vlažného mléka, které jste si ohřáli, rozmíchejte vidličkou. Nechte vzejít kvásek, bude to trvat asi 15 minut.

Do mísy nasype mouku, smíchejte se solí a trochou pepře. Uprostřed vytvořte důlek a vlijte do něj zbylé mléko a žloutky.

Větší část škvarků nakrájejte najemno, druhou část nakrájejte nahrubo. Přidejte do mísy s moukou. Dále do mísy nalijte zchladlé sádlo, vzešlý kvásek a důkladně propracujte. Hladké těsto nechte v míse, zakryjte utěrkou a na teplém místě nechte hodinu kynout. Během kynutí propracujte.

Vykynuté těsto rozválejte na pomoučené pracovní ploše na plát silný asi 1 cm. Pomocí skleničky vykrájejte kolečka. Pagáče rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem.

Troubu předehřejte na 190 °C. Pagáče nechte 10 minut kynout na plechu, poté povrch přejedte rádýlkem nebo vidličkou a potřete rozšlehaným vejcem. Vložte do trouby a pečete 20 minut dozlatova.



SRDÍČKOVÝ DEN



Další akcí v rámci projektu Mezigeneračně byla výroba valentýnských srdíček. S dětmi z DS Včelička jsme vybarvovali a vystříhovali srdíčka.

Přitom jsme si společně zazpívali. Spolupráce s dětmi nám dělá velkou radost.



CUKRÁRNA PRALINKA



Jednou z nejoblíbenějších akcí je cukrárna PRALINKA.

Klienti mají vždy na výběr z několika druhů zákusků, k tomu si dají kávu, poslechnou si hudbu a někdy si i zatančíme.

VÝROBA JARNÍCH DEKORACÍ



VŠE NEJLEPŠÍ ÚNOROVÝM OSLAVENCŮM

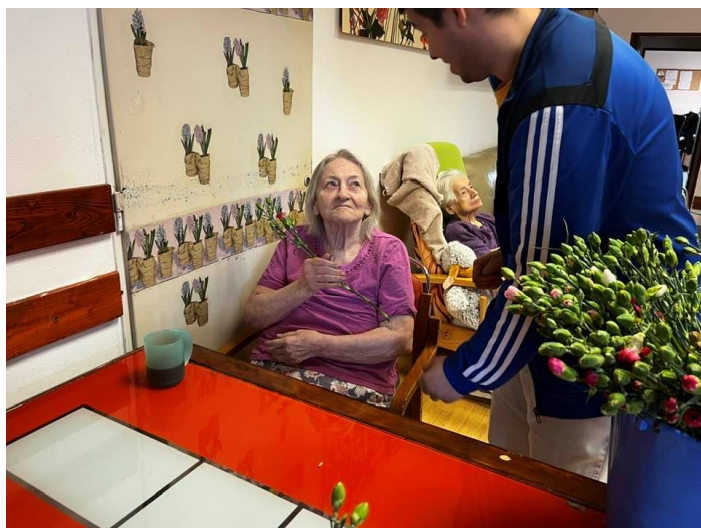
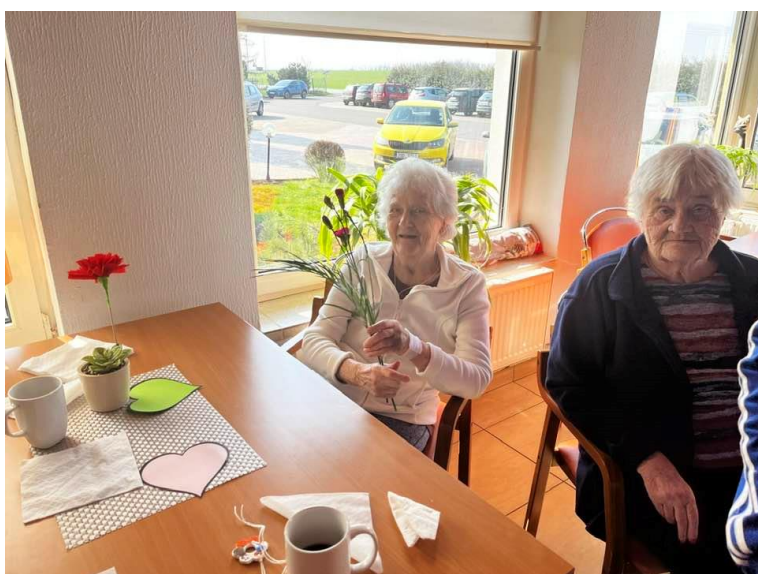




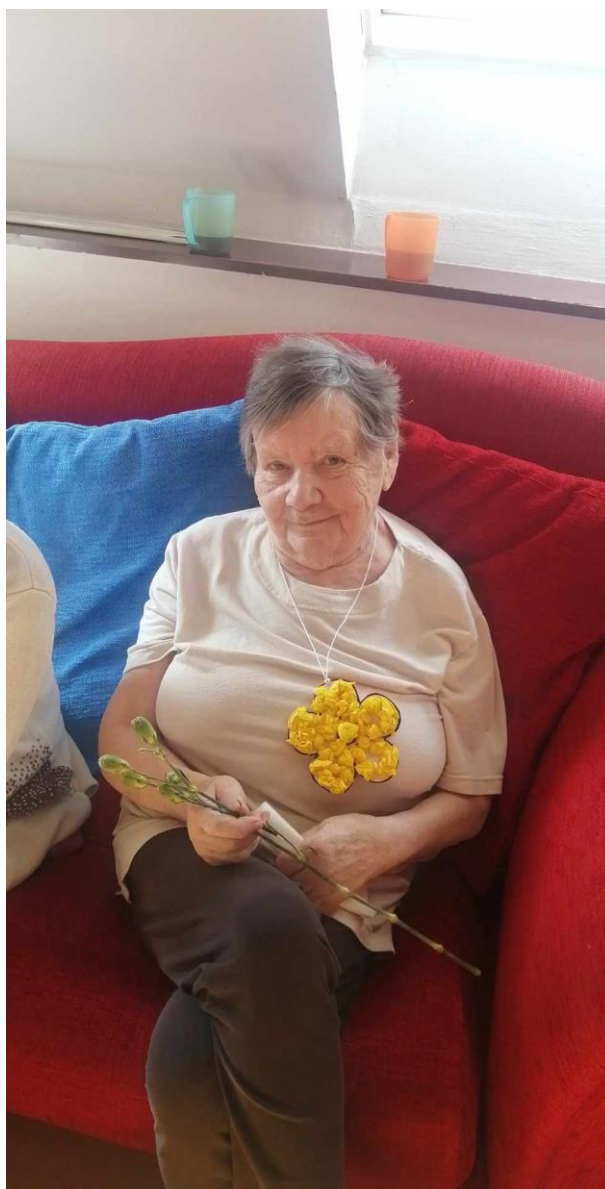
BŘEZEN, ZA KAMNA VLEZEM

V březnu samozřejmě nesmí chybět oslava MDŽ. Naši pánové potěšili klientky kytičkou. A na žádné naší oslavě nesmí chybět něco sladkého a káva, čaj, pro někoho horká čokoláda.

A protože štrůdl má rád každý, byla to jasná volba.







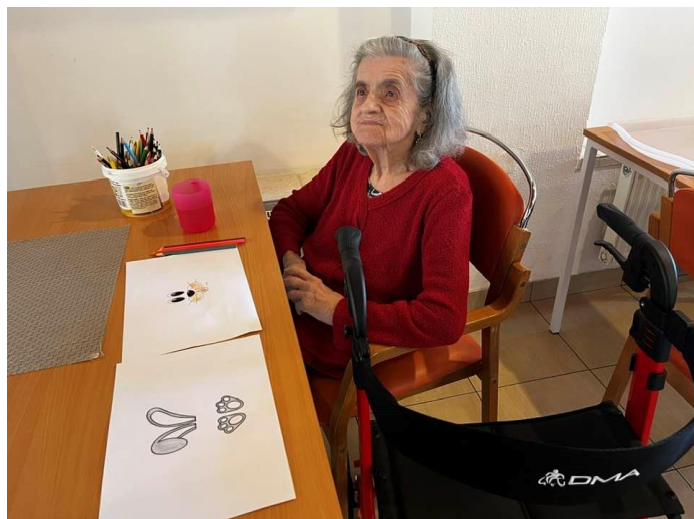


VYSTOUPENÍ - SEMAFOR

Opět nás navštívili Jana Koutová a Jaroslav Beneš se svým skvělým vystoupením s písněmi divadla Semafor, které jsou nám všem dobře známé, a tak jsme si mohli zaspívat společně.



VÝROBA VELIKONOČNÍCH DEKORACÍ, LINECKÉHO CUKROVÍ A SLANÝCH ŠNEKŮ









MEZIGENERAČNÍ TVOŘENÍ – SETÍ OSENÍ



S dětmi z dětské skupiny jsme si připravili květináčky s osením, které nám budou zdobit stoly v době Velikonoc,

Víte ale **proč se seje osení?**

Osení je vlastně naklíčené obilí, setím menšího množství do květináčů si lidé připomínali, že brzy začnou práce na polích a zahradách, zelená barva je také neodmyslitelnou součástí příchodu jara a oslav Velikonoc, na Zelený čtvrtek se měla jíst jen zelená strava, aby byl člověk po celý rok zdravý.

TIP NA DALŠÍ VELIKONOCE

Věděli jste, že místo klasického osení můžete použít v velmi oblíbené „**micro greens**“ – např. ředkev, řeřicha, hrách apod.

Skvělé je, že je můžete využít jako velikonoční dekoraci ale také jako chutný a zdravý doplněk stravy – dají se použít do salátu, můžete jimi ozdobit chléb, míchaná vajíčka, V podstatě vše, co Vás napadne.





A ZASE TA KOPITA ...





VÍTÁNÍ JARA



PEČENÍ A OSLAVA NAROZENIN

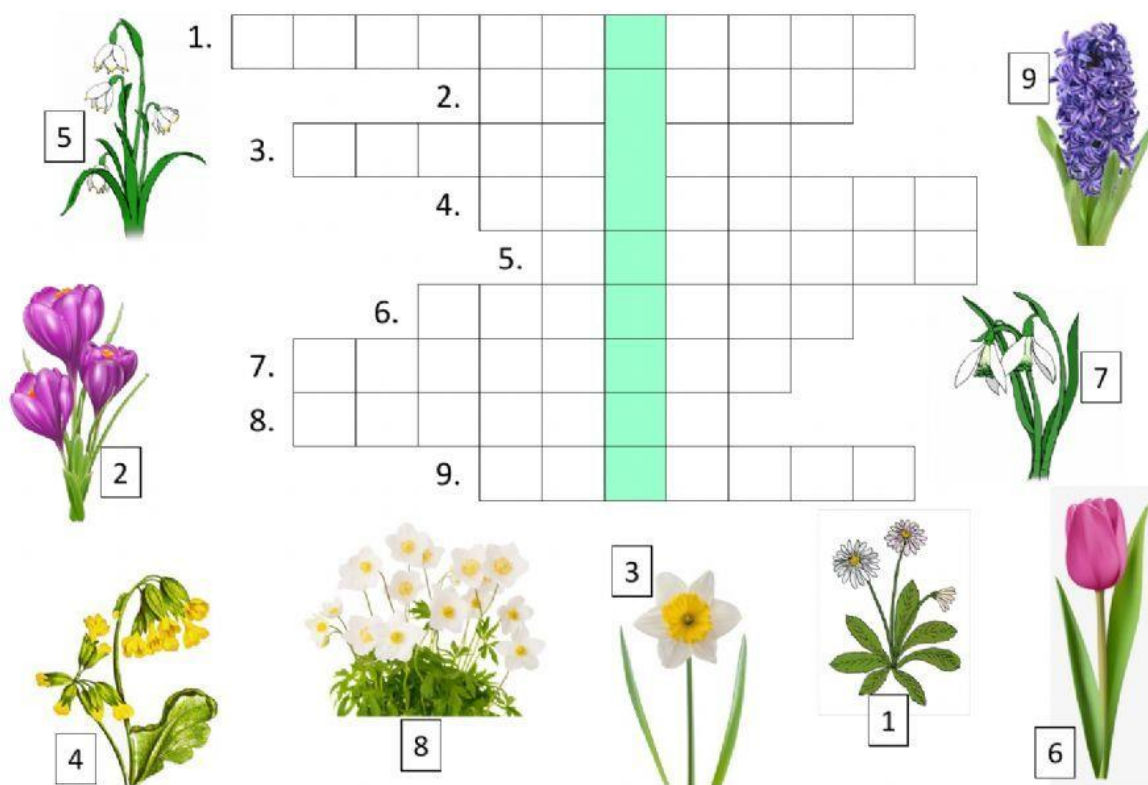








JARNÍ KŘÍŽOVKA – POZNÁTE POSLY JARA?



LIVEWORKSHEETS



Alzheimercentrum Zlosyň z.ú.

CÍL

- zajistit individuálně zjištěné a dojednané potřeby klienta v rámci jeho bio-psycho-sociálních a spirituálních zvyklostí
- poskytovat takovou míru podpory, kterou klient skutečně potřebuje, s ohledem na jeho možnosti a schopnosti
- podporovat udržení co nejužšího kontaktu s rodinou a blízkými klienta

POSLÁNÍ

Domov se zvláštním režimem poskytuje komplexní a individuálně zaměřené, celoroční pobytové služby osobám s Alzheimerovou chorobou a jinými typy demence, které již nemohou zůstat ve svém vlastním domácím prostředí. Služba pro své klienty zajišťuje podporu, pomoc, péči ve všech oblastech života klienta, které klient není schopen zvládnout samostatně. Nabízí klientům možnost společenských kontaktů, poskytuje podporu při rozhodování, naplňování přání a vůle klienta s ohledem na jeho možnosti a schopnosti.

CÍLOVÁ SKUPINA

Osoby s chronickým duševním onemocněním a osoby s jiným zdravotním postižením od 40ti let věku.

KONTAKTY

Ředitelka zařízení

Mgr. Ladislava Vlachová
tel.: +420 774 774 097
reditelka.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Vrchní sestra

Jana Šálová, DiS.
tel.: +420 774 774 021
vrchni.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Staniční sestra AB

Bc. Veronika Kynclová, DiS
tel.: +420 774 774 028
stanicni.AB.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Staniční sestra CD

Kateřina Gregorová, DiS
Tel.: +420 774 774 022
Stanicni.CD.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Provozní pracovník

Markéta Cingelová
tel.: +420 774 774 024
provoz.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Administrativní pracovník

Romana Koukolíčková
tel.: +420 774 774 026
admin.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Sociální pracovník

Bc. Barbora Zikmundová
tel.: +420 774 774 027
socialni.zlosyn@alzheimercentrum.cz

Alzheimercentrum Zlosyň

www.alzheimercentrum.cz
tel.: +420 774 774 027
zlosyn@alzheimercentrum.cz