 **PAPRSEK**

**ZPRAVODAJ**



**SJEDNOCENÁ ORGANIZACE NEVIDOMÝCH**

**A SLABOZRAKÝCH, JABLONEC nad NISOU**

 **Číslo 1/2013 Ročník 5. – leden – únor 2013**

 **ZDARMA**

**Členský časopis vydává odbočka SONS a SIA**

**v Jablonci nad Nisou, Dlouhá 25 a**

**Slovo redakce\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Vážení čtenáři,

srdečně Vás zdravíme se vstupem do nového roku 2013 a přejeme Vám hodně zdraví, štěstí a pohody. Na ta dvě první přání bohužel nemáme žádný vliv, ale to třetí ovlivnit, alespoň částečně, můžeme. Snad Vám trochu pohody přinese i náš Paprsek, a pokud zavítáte na některou z našich akcí, tak tam zcela určitě pohodu najdete.

V lednu a únoru je náš plán akcí poněkud odlehčený, to abychom se vzpamatovali z Vánoc. Tedy dvojí zamyšlení nad způsoby vzájemné komunikace a lehký trénink bowlingu nás zase můžou dostat do formy.

Na setkání s Vámi se těší

 Vaše redakce

**Akce uskutečněné\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Poděkování za uskutečnění motivačního kurzu***

V listopadu jsem se zúčastnil motivačního kurzu „Počítač pro každého“. Jsem rád, že jsem tento kurz absolvoval a naučil se aspoň základy obsluhy PC /psaní ve Wordu a následné čtení pomocí programu Jaws pro nevidomé. Tyto dovednosti se chci snažit nezapomenout, případně dále rozvíjet. Touto cestou chci poděkovat lektoru Tomáši Seidlovi, který kurz vyučoval. Dík patří také předsedkyni SONS paní Janě Boudové, která tento kurz zorganizovala. Myslím, že bych uvítal, pokud by se v budoucnosti uskutečnil podobný kurz.

 *Bohuslav Valenta*

***Poděkování Tyflocentru Liberec***

Děkujeme zejména paní Smolné za trpělivost, kterou s námi měla při výrobě keramiky. Odnesly jsme si domů hrnečky, květináč, svícen a misky. Všechny výrobky se povedly. Ani mnohé z nás netušily, jak jsme šikovné. Bude-li zájem, můžeme do keramické dílny při Tyflocentru zajet častěji.

 *Líba Vedralová*

*P.S. O keramických řádech pro Zuzku, které navrhla i vyrobila paní Smolná, se dočtete níže.*

*Poděkování*

Chtěla bych touto cestou poděkovat za krásnou narozeninovou oslavu, kterou jste mi připravili. Proběhla v rámci předvánočního posezení 19. 12. 2012 v restauraci Zlatý lev v Jablonci nad Nisou. V životě jsem neměla tolik gratulantů ani dárků. Moc jste mě všichni potěšili. Nejvíc mě dojaly tři keramické řády, které jste mi nechali udělat. Kdo jste je neviděl, litujte! Spočívají pěkně na měkkém polštářku, jak se sluší a patří. Všude jsem je ukazovala a pořád se na ně chodím dívat, jak jsou krásné. Je to pro mě výzva dělat ještě lepší fotografie a zábavnější výlety. Jenom se hojně zúčastňujte všech akcí, které naše organizace pořádá, protože čím nás je víc, tím je větší švanda.

Na mé předvánočně narozeninové oslavě se nás sešlo cca dvacet. To bylo úžasné, ale nemyslete si, že kvůli vám budu co čtvrt rok slavit nějaké narozeniny! Nejenom posezením v hospodě živ je člověk. Hrady, zámky, muzea, exkurze, příroda, a já nevím, co ještě, volají, tak neseďte doma a pojďte se mnou! Už se na vás moc těším při nějaké další akci. Ještě jednou za všechno moc děkuji.

 *Zuzka Mrázová*

**Akce plánované\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**RÁDI SE S VÁMI SETKÁME NA TĚCHTO AKCÍCH:**

**9. 1. 2013 (středa)** – ***Kurz efektivní komunikace*** –

od 10.00 hod. v kanceláři SONS.

**23. 1. 2013 (středa)** – ***Bowling –***

 od 14.00 hod. v restauraci U Jelena ve Mšeně.

**6. 2. 2013 (středa)** – ***Kurz efektivní komunikace*** –

od 10.00 hod. v kanceláři SONS.

**13. 2. 2013 (středa)** – ***Vaření s Janou***-

od 10.00 hod. v kanceláři SONS.

**20. 2. 2013 (středa)** – ***Bowling*** –

od 14.00 hod. v restauraci U Jelena ve Mšeně.

***Ozdravný pobyt v Lázních Kundratice se uskuteční od***

***27. května do 5. června 2013. Podrobné informace budou zveřejněny v příštím čísle Paprsku.***

UPOZORNĚNÍ PRO ČLENY VÝBORU:

***Lednová schůze výboru odpadá.***

**SCHŮZE VÝBORU VE STŘEDU 6. ÚNORA SE MIMOŘÁDNĚ KONÁ VE 13.00 HODIN.**

**Důležité informace\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Naučte se Qardo***

Že nevíte, co je to Qardo? Jedná se o hmatovou společenskou hru, určenou nevidomým, ale může ji hrát kdokoliv. Hraje se s plastovými kartami, na kterých jsou různé tvary /kolečko, čtvereček, hvězdička a další/. Hráči si berou karty a hledají stejné tvary. Je to podobné jako Kvarteto nebo Pexeso. Kdo má víc stejných dvojic, má víc bodů. Autorem hry je pan Václav Fanta z Prahy. V případě zájmu by rád mezi nás přišel a hru nás naučil. Pokud byste se chtěli s touto novou hrou seznámit, přihlaste se na tel: 603 841 -149.

 ***Olga Valentová***

**Moudra\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Pár moudrostí dalajlámy***

Vezměte na vědomí, že velká láska a velké skutky zahrnují velké riskování.

Když prohrajete, nenechte si ujít ponaučení PROČ.

Pamatujte si, že je to někdy skvělý zásah štěstí, když nedostanete to, co chcete.

Držte se tří R: respektu vůči sobě

 respektu vůči ostatním

responsability – zodpovědnosti za všechny svoje činy

Nedovolte, aby malé neshody zranily velké přátelství.

Každý den buďte nějaký čas o samotě.

Pamatujte si, že mlčení je někdy ta nejlepší odpověď.

Žijte dobrý a čestný život. Až potom zestárnete a budete se dívat zpět, budete se moci z něho těšit podruhé.

Při neshodě s vašimi milovanými řešte pouze přítomnou situaci. Nevynášejte na světlo minulost.

**Naše talenty\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Jak správně uvařit kávu***

 Možná si po přečtení nadpisu ťukáte na čelo a říkáte si, ta se zbláznila, kafe přece umí uvařit každý. Ťukejte si dál, máte proč.

23. 12. 2012 znavena po posledním vánočním gruntování jsem o půlnoci dostala chuť na kávu. Uvařila jsem si tedy šálek a nalila do něj jako obvykle malou smetánku. Pohodlně jsem se usadila k televizi, chci se napít a ejhle, smetánka se v kávě srazila. Ale tak, že jsem to v životě neviděla. Škudlivost mě donutila kávu zamíchat a ochutnat ji s tím, že jestli bude dobrá, jen si ji přecedím. Pozření jedné kávové lžičky mě utvrdilo, že v žádném případě poživatelná není. Směle

 se vyrovnala několika citrónům. Nedala jsem se odradit prvním neúspěchem a šla si uvařit další. Když se i ta srazila, stále jsem se nevzdávala, ale třetí pokus jsem již učinila pouze s horkou vodou, abych neplýtvala kávou. I ta se srazila, a tak všechny zbylé smetánky letěly do koše a já spílala našemu supermarketu. Čtvrtou kávu jsem si již opět uvařila normálně a dala si do ní mléko, které jsem pila k večeři a byla si tudíž jistá, že je nezávadné a že se konečně vytoužené kávy dočkám. Správně tušíte, ani čtvrtý pokus se nezdařil. Zachvátila mě panika, že někde dělám chybu, že to není možné a že už nejsem schopna uvařit ani to pitomé kafe. Co budu dělat? To si už do smrti doma neuvařím kávu? Včera jsem ji pila taky a byla dobrá, takže vinou samotné kávy to být nemůže. V naprostém zoufalství mi naštěstí naskočil mozek a vzpomněla jsem si, že jsem po obědě v rámci předvánočního úklidu odvářela konvici od vodního kamene nějakým drekem k tomu určeným a současně jsem drhla kredenc s vědomím, že konvici hlídat nemusím, protože se vypne sama. Aby se odvařila důkladně, dala jsem do ní maximální povolené množství vody. Konvice se sama vypnula, můj mozek v té chvíli ovšem taky a obrovské množství vody pak stačilo na všechny mé noční pokusy. A pak si řeknete: „To je toho, uvařit kávu!“

 Zuzka Mrázová

**Výročí měsíce\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

R. 863 – Příchod byzantské misie vedené bratry Konstantinem a Metodějem na Moravu. Jejich úkolem bylo vychovat domácí moravské duchovenstvo jako předpoklad pro církevní samostatnost Velké Moravy a vyložit lidu ve srozumitelném jazyce křesťanskou věrouku. K tomuto účelu vytvořili tzv. církevně slovanský jazyk (staroslověnštinu) a pro potřeby písemnictví sestavil Konstantin zvláštní písmo – hlaholici, jejímž zjednodušením vznikla později tzv. cyrilice, z níž se vyvinula azbuka.

R. 1463 – 1465 – Poselstvo Jiřího z Poděbrad vedené Lvem z Rožmitálu s návrhem koncepce mírové unie evropských panovníků se stálým kongresem se zákonodárnou pravomocí a se soudním dvorem. Pro rozpory mezi evropskými panovníky návrh realizován nebyl. Cesta je popsána v latinsky psaném Deníku Václava Šaška z Bířkova a v díle A. Jiráska Z Čech až na konec světa.

R. 1233 – Zásluhou Anežky, dcery Přemysla Otakara I. a sestry Václava I., byl v Praze v gotickém slohu založen ženský klášter sv. Františka (klarisky). Anežka se stala i jeho první abatyší (+1282). V roce 1870 byla prohlášena za blahoslavenou, v roce 1989 za svatou.

R. 1833 – V Praze – Bubenči byla založena první strojní papírna v českých zemích.

R. 1863 – Český cukrovarník Hugo Jelínek vynalezl tzv. saturaci, a tím i možnost výroby čistého cukru. Následující rok byla v cukrovaru v Židlochovicích prvně uplatněna difúze při vyluhování řepných řízků, která znamenala základní obrat v cukrovarnictví.

R. 1923 –Továrna Tatra v Kopřivnici zahájila sériovou výrobu tzv. lidového automobilu typu Tatra 11, později Tatra 12.

3.1.1923 (\*1883) zemřel v Lipnici nad Sázavou Jaroslav Hašek – český spisovatel, publicista a novinář.

8.1.1943 (\*1861) zemřel v Náchodě Jiří Guth-Jarkovský – generální tajemník Mezinárodního olympijského výboru a předseda Československého olympijského výboru. Proslavil se však v jiné oblasti své činnosti, a to pravidly společenského chování, která najdeme např. v knize Společenský katechismus.

30.1.1893 (+1978) se v Praze narodil Bohuslav Havránek, český jazykovědec, autor České mluvnice.

30.1.1923 (+2008) se v Pardubicích narodila Jiřina Petrovická, česká herečka.

2.2.1353 (\*1329) zemřela v Praze Anna Falcká, druhá manželka Karla IV, česká a římská královna.

7.2.1923 (+1999) se v Olomouci narodil Jiří Pelikán, novinář, publicista, generální ředitel Československé televize v r. 1968. Díky němu televize mnohem svobodněji informovala veřejnost o tehdejším politickém dění.

9.2.1753 (+1808) se v Klatovech narodil Václav Matěj Kramerius, spisovatel, nakladatel, novinář. Roku 1790 založil Českou expedici, která byla prvním ryze českým nakladatelstvím v českých zemích. Sloužila i jako knihkupectví a antikvariát. Byla centrem českého obrozeneckého hnutí.

14.2.1393 (\*1347) zemřela v Hradci Králové Eliška (Alžběta) Pomořanská, čtvrtá manželka Karla IV., česká královna a římská císařovna.

18.2.1923 (+1993) se v Praze narodil Zdeněk Podskalský, televizní a filmový režisér a herec (Noc na Karlštejně, Trhák, Kam čert nemůže, Bílá paní, Světáci, Kulový blesk a další).

**Narozeniny\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

LEDEN
Hedvika Škodná 1.1.
Alena Kučerová 5.1.
Lidmila Hejduková 5.1.
Milada Šedivá 6.1.
Věra Skleničková 9.1.
Květuše Vítová 11.1.
Blanka Vébrová 17.1.
Vladimíra Vaškebová 19.1.
Jiří Plíhal 22.1.
Božena Šrámková 23.1.
Miloslav Jiroš 28.1.
Jana Boudová 28.1.

ÚNOR
Ladislav Trejbal 1.2.
Petr Komňacký 1.2.
Olga Kalašová 2.2.
Josef Louda 4.2.
Julie Juročková 6.2.
Danuše Altová 9.2.
Jiřina Kašparová 15.2.
Blanka Hajdu 15.2.
Iva Sichrovská 28.2.

***Všem oslavencům srdečně blahopřejeme!!!***

**Recepty\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Moravská zelňačka**
1kg vepřových uzených žebírek, 2 litry vody, 400 g brambor,
500g kysaného zelí, 50g hladké mouky, sůl, kmín, kysaná smetana, petrželka

Vepřová uzená žebírka opereme a dáme vařit do studené vody. Když je maso měkké, scedíme vývar a maso zbavíme kostí. Část vývaru nalijeme na překrájené zelí a kostičky brambor, přidáme hrubě rozsekaný kmín a sůl a vaříme do měkka.
Druhou část vývaru zahustíme moukou rozmíchanou ve studené vodě a po provaření spojíme zahuštěný vývar s vařenými bramborami, zelím a velkými kousky uzených žebírek.
Podáváme s kysanou smetanou a sypeme rozsekanou petrželkou.

Dobrou chuť Vám přeje

Jana Boudová

 ***L A N G O Š E***

1. ¼ kg hladké mouky

 1 kelímek kys. smetany/jogurt

 ¼ lžičky jedlé sody

 ¼ lžičky oleje

 ⅛ l mléka

 špetka soli

 Vše vypracovat a dát do lednice na 6 hodin, vydrží v lednici

 10 dní. Možné odebírat dle potřeby.

 2. 400 g polohr.mouky

1. g droždí

 2 dcl mléka

 1 lžička cukru

 2 lžíce rozehřáté hery

 1 vejce

 špetka soli

 Mouka na vyválení, tuk na smažení.

 Dobrou chuť Vám přeje

 Zdenka Šnajdrová