



Kde nás nájdete  
Ulica Mládežnícka 4  
Mazorníkovo  
(pri Mestskej plavárni)

Kontakt: t.č. 048/612 24 89

### Ponúkané služby:

#### Nocľaháreň

Nocovanie pre osoby ktoré nemajú zabezpečené základné životné podmienky.

Za poplatok 0,70 EUR/noc

#### Sezónna ohrevovňa

Bezplatne poskytujeme prístrešie v zimných mesiacoch osobám ktorí sú ohrození podchladením.

#### Nízkoprahové denné centrum

Bezplatne poskytujeme sociálne poradenstvo (pomoc pri hľadaní zamestnania, písaní žiadosti...)

Za poplatok 0,50EUR možnosť prípravy stravy, možnosť vykonať základnú osobnú hygienu, poskytnutie nevyhnutného ošatenia

# Lúč nádeje



Občasník Zariadenia sociálnych služieb a nízkoprahového denného centra „Lúč“

Ročník: 5 č.16/2020



Od 1. júla 2020 platí nová suma životného minima, ktorá ovplyvní veličiny ako daňový bonus, nezdaniteľnú časť základu dane, rodičovský príspevok či minimálny dôchodok.

Suma životného minima platná od 1.7.2020 do 30.6.2021

Životným minimom fyzickej osoby alebo fyzických osôb, ktorých príjmy sa posudzujú, je suma alebo úhrn súm:

**214,83 €** mesačne, ak ide o jednu plnoletú fyzickú osobu,

**149,87 €** mesačne, ak ide o ďalšiu spoločne posudzovanú plnoletú fyzickú osobu,

**98,08 €** mesačne, ak ide o nezaopatrené dieťa alebo zaopatrené neploleté dieťa.

Zdroj : dňa 10.6.2020

<https://www.podnikajte.sk/uctovnictvo/zivotne-minimum-od-1-7-2020-do-30-6-2021>



# Vel'ká noc



Vel'ká noc tento rok bola asi všade nevšedná, dôvodom boli ochranné opatrenia proti nákaze korona vírusu. Ani v našom zariadení to nebolo inak. Okrem prísneho dodržiavania zvýšenej hygieny, noseniu ochranných pomôcok a dezinfekcie sme zmenili prevádzku na nepretržitú. Klienti museli dodržať aj obmedzený čas na vybavovanie, vychádzky a nakupovanie. Napriek tomu šikovní chlapi pokosili a ženy pohrabali a poriadili okolo zariadenia. Poriadili a poumývali okná vo vnútri. Mali sme dost času na výrobu veľkonočnej dekorácie a maľovaniu vajíčok, vyskúšali sme nové techniky zdobenia vajíčok aby sme si spríjemnili prostredie.

**Touto cestou sa chceme všetkým klientom ale aj kolegom poďakovať za trpezlivosť, dodržiavanie a rešpektovanie prijatých opatrení proti šíreniu korona vírusu. Ďakujeme!**

## Hrnčekový koláč z kyslého mlieka



- 3 hrnček kyslé mlieko,
- 0,5 hrnček olej
- 3 ks väčšie vajcia
- 3 hrnček ovsená múka (2,5 hrnček polohrubá múka)
- 1 hrnček mleté vlašské orechy
- 0,5 hrnček nasekané vlašské orechy
- 1,5 hrnček práškový cukor
- 3 kopcovitá polievková lyžica kakaa
- 1 ks vanilínový cukor
- 1 kopcovitá kávová lyžička sóda bikarbóna

na ozdobenie: obľúbený džem, mandle, nasekané orechy, tmavá čokoláda.  
Do väčšej misky pridáme kyslé mlieko (zákysanku), olej, vajcia, ovsenú múku (mleté ovsené vločky), pomleté a nasekané orechy, práškový cukor, kakao, vanilínový cukor a sódu bikarbónu. Všetko spolu vymiešame. Plech na pečenie vystelieme papierom na pečenie alebo vymastíme tukom. Cesto rozotrieme na plech a pečieme pri teplote 180 oC cca 25-30 minút. Ešte teplý ho potrieme džemom, napr. domácim marhuľovým a posypeme plátkami mandlí. Môžeme ho posypať posekanými orechmi alebo poliať rozpuštenou tmavou čokoládou. Dobrú chuť. 😊👋