

Oslávenci nášho zariadenia útulok Nádej

December	Január	Február
Miloš Tušil	Andrea Biacovská	Jozef Abrahám
Pavol Pustaj	Renáto Ginaj	Jozef Pikula
Eva Ondejková	Miloš Tušil	Etela Eremiášová
Jolana Lenártová		



Blahoželáme

Lúč nádeje



Občasník Zariadenia sociálnych
služieb Útulok „Nádej“
a nízkoprahového denného centra
„Lúč“

Ročník : 4
č. 18/2013



Vážený klienti

Na adventnom venci nám postupne zažiaria všetky sviečky a po advente sú tu najkrajšie sviatky v roku Vianoce. Zo všetkých strán na nás dýcha neopakovateľná atmosféra Vianoc. Čas Vianoc kedy sa stretáva rodina a priatelia aby spoločne zasadli za sviatočne prestretý stôl a spoločne si užili všetko čo neodmysliteľne patrí k Vianociam. Okrem naháňania sa po materiálnych hodnotách nemali by sme zabudnúť na duchovnú hodnotu Vianoc, veď sú to sviatky pokoja vzájomného porozumenia a lásky. Nie je dôležité počet a hodnota darčiekov ale dôležitejšie je užiť si prítomnosť svojich najbližších a obdať ich vzájomnou úctou a láskou, pozastaviť sa a zaspomínať aj na našich blízkych ktorí už nie sú medzi nami. Zároveň je tu čas bilancovania, hodnotenia a dávania si predsavzatí do nového roku, tak aj touto cestou Vám všetkým chcem zaželať v mene všetkých

zamestnancov oddelenia sociálnych vecí šťastné a veselé Vianoce a mnoho zdravia a úspechov v novom roku aby sa Vám splnili všetky sny a priania. s pozdravom redakčná rada Vierka Hľadajová, Janka Šuchaňová.



KULTÚRNE PODUJATIA

Brezno 1.12. - 22.12.2013 16:00 Brezno, námestie

[VIANOČNÉ BREZNO](#)

Spríjemnite si vianočnú atmosféru stretnutím pri najväčšom adventnom venci v Brezne.

Brezno 1.12.2013 - 4.1.2014

[BREZNIANSKY VIANOČNÝ KALENDÁR](#)

1. NEDEĽA, 16. 00 hod. Brezno, námestie

[VIANOČNÉ BREZNO](#)

Spríjemnite si predvianočnú atmosféru v prvú adventnú nedeľu vystúpením skupiny Tulibanda na stretnutí pri najväčšom adventnom venci v Brezne. Prijmite pozvanie primátora mesta na adventný čaj.

6. PIATOK, 15. 00 hod. Brezno, námestie

[PRICHÁDZA MIKULÁŠ](#)

Rozsvietenie vianočného stromčeka spojené s mikulášskym predstavením
Divadelného centra z Martina a vozením na koči

21. SOBOTA, 16. 00 hod. , 19. 30 hod. Brezno, Aréna

LUCIE BÍLA – BIELE VIANOCE

Vianočný koncert známej českej speváčky, hosť večera trio La Gioia

Brezno 4.12. - 18.12.2013 8:00 - 16:00 Horehronské múzeum

ČARO A KRÁSA VIANOC

Výstava vianočných ozdôb, ľudovoumeleckých výrobkov a darčkových predmetov spojená s predajom.

Brezno 4.1.2014 17:00 Brezno, Mestský dom kultúry

NOVOROČNÝ KONCERT

Účinkuje Dychový orchester Brezno

Vstupné dobrovoľné

Brezno 9.1.2014 18:00 Brezno, Mestský dom kultúry

II. NOVOROČNÝ KONCERT

Účinkuje Spevácky zbor mesta Brezno

Vstupné: dobrovoľné

VTIPY

Rozprávajú sa dve susedky

- Váš Jožko vyzerá tak dobre, prečo sa neožení?
- Stále hľadá ideálnu ženu.
- A to je aká?
- Taká, čo by ho chcela.

Vieš ako sa volá najlepšia svokra na svete?

-Nie.

-V podstate je to jedno, len nech ho má vytesané do náhrobného kameňa...

"Jean, má televízia dvierka?"

- "Nie, pane."

- "Tak to som sa zase díval celý večer do pece."

Manželka hovorí mužovi:

"Ak neprestaneš chl'astať, tak ma z teba porazí!"

"Sľubuješ, drahá?"

- Dežo, kto ťa núti piť?

- Nikto, ja som dobrovoľník.

Hovorí babka susedke:

- Predstavte si, ako tá medicína pokročila. Keď som mala 18 rokov, musela som sa ešte vždy u doktora vyzliecť. Dnes už stačí, keď ukážem jazyk.

Za siedmimi horami, siedmimi dolinami, za siedmimi riekami a siedmimi kopcami stojí malá chalúpka, z nej vyjde starenka a vraví:

- Do kelu, prečo práve ja musím bývať tak ďaleko!

PERNÍČKY mäkké hned' po upečení



Na cesto: 140g. práškového cukru
2 vajcia + 1 vajce na potretie

100g. Hery
2 lyžice rozpusteného medu
2 lyžičky perníkového korenia
1 lyžička sódy bikarbóny
400g hladkej múky

1. V mise rozotrieme cukor s 2 vajcami a zmäknutou Herou, pridáme med a korenie. Do takto pripravenenej hmoty vmiešame preosiatu múku so sódou.
2. Vypracujeme cesto, ktoré na doske ešte premiesime. Vyvaľkáme z neho placku a vykrajujeme hrubšie tvary, ktoré ukladáme na plech vyložený papierom na pečenie.
3. Nakoniec potrieme rozšľahaným vajíčkom, aby sa perníčky pekne leskli. Pečieme vo predhriatej rúre na 180 °C dozlatista.

Na polevu: 1 bielok

150g. práškového cukru

Preosiaty cukor trieme s bielkom v mise kým nevznikne hladká biela poleva.

Tipy:

- do cesta nedávame viac medu, ako je uvedené v recepte , inak nám perníčky stvrdnú
- ak sa cesto lepí, poprášime ho múkou a premiesime
- ak sa cesto rozpadá, pridáme lyžicu mlieka či vody
- ak poleva dostatočne nehusťne, pridáme lyžičku kukuričného škrobu(Solamylu)
- do polevy môžeme pridať lyžičku citrónovej šťavy
- hotové perníčky sú nie len lákavou pochúťkou na našom stole ale aj poslúžia ako ozdoba vianočného stromčeka.

Dávku v hmotnej núdzi dostane občan po odpracovaní pomocných prác

Bratislava 29. októbra (TASR) – Finančnú pomoc od štátu vo výške 61,60 eura má dostať v budúcom roku len ten občan v hmotnej núdzi, ktorý odpracuje 32 hodín mesačne v rámci menších obecných služieb alebo dobrovoľníckych činností. Vyplýva to z nového znenia zákona o pomoci v hmotnej núdzi, ktoré dnes schválili poslanci Národnej rady (NR) SR. Zákon nadobudne účinnosť 1. januára 2014.

Základným predpokladom týchto podmienok však bude, že ľudom v

hmotnej núdzi má byť práca ponúknutá. To znamená, že do týchto činností by sa mali zapájať aj samotné obce. Tie by mali podľa zákona pripraviť podmienky na to, aby ľudia, ktorí poberajú dávku v hmotnej núdzi, mohli začať pracovať. Keď obec takéto podmienky nevytvorí, nebude sa môcť siahnuť ani na dávky poberateľov v hmotnej núdzi.

Novela zákona z dielne Ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny (MPSVR) SR má zabezpečiť väčšiu adresnosť i zásluhovosť pre tých, ktorí dávky a príspevky v hmotnej núdzi poberajú. Rezort práce preto presadzoval, aby výška dávky závisela od aktivity plnoletého práceschopného člena domácnosti. Za takúto osobu sa budú považovať aj deti nad 25 rokov, ktoré žijú s rodičmi v jednej domácnosti a študujú dennou formou štúdia. Naopak, za členov domácnosti sa nebudú považovať študenti doktorandského štúdia, ktorí študujú dennou formou štúdia a splňajú podmienky na štipendium.

Zákon sprísňuje aj nárok na aktivačný príspevok. Ten budú môcť ľudia získať, len ak odpracujú v rámci obecných služieb minimálne 64 hodín mesačne. Zároveň sa zavedie osobitný príspevok, ktorý bude môcť dostať občan, ktorý bol dlhodobo nezamestnaný, poberal

dávku v hmotnej núdzi a začal pracovať. Nárok na tento príspevok mu vznikne vtedy, ak bude mať príjem najmenej vo výške minimálnej mesačnej mzdy a najviac vo výške trojnásobku minimálnej mzdy v domácnosti. Príspevok sa bude pri splnení podmienok poskytovať počas šiestich mesiacov.

Právnu normu ešte pred jej definitívnym schválením kritizovala opozícia. Strana SaS označila zákon za protiústavný a preto ho nepodporila. *"Podľa Ústavy SR každý kto je v hmotnej núdzi má právo na takú pomoc, ktorá je nevyhnutná na zabezpečenie základných životných podmienok. Veríme, že pán prezident takýto zákon nepodpíše. Ak by sa tak stalo, poslanci za stranu SaS budú iniciovať podanie na Ústavný súd SR a zároveň súd požiadame, aby*

pozastavil účinnosť tohto zákona, aby nemohol byť poškodený žiadny občan Slovenskej republiky," vyhlásil pred hlasovaním podpredseda SaS Jozef Mihál.

Zdroj : <http://www.teraz.sk/> dňa: 16.12.2013.



Momentky zo života v našom zariadení

Ako každý rok aj teraz pred Vianocami sme spolu s dievčatami zo Súkromnej pedagogickej školy pripravovali vianočné pozdravy. Do práce sme sa chytali ešte v novembri aby sme všetko na čas stihli. Dievčatá sa chytali hneď do práce, nechýbala im fantázia a kreativita.



Momentky zo života v našom zariadení

Vlastnými silami alebo svojpomocne sme si opravili podlahu v kuchynke. Najskôr naši chlapi odstránili starú podlahu, založili nové dosky a na to založili novú podlahovú gumu, nakoniec založili aj lišty. Vďaka patrí p. Dušanovi Smugalovi a p. Miroslavovi Čížovi.



Momentky zo života v našom zariadení



Momentky zo života v našom zariadení



Pán Číž so svojimi perníkmi, ktoré si sám upiekol aj vyzdobil a potom podaroval najbližším.

Momentky zo života v našom zariadení



Na našom stole nemôže chýbať adventný veniec.

Poznáte tradičné vianočné symboly?

Naši predkovia v minulosti dodržiavali počas vianočných sviatkov rôzne zvyky a tradície, ktoré mali zaistiť najmä bohatú úrodu, dobrú úžitkovosť domácich zvierat, ako aj zdravie a šťastie rodiny. Čo najčastejšie bývalo na štedrovečernom stole?

Ako už vyplýva zo samotného názvu, stôl musel byť štedrý, bohatý. Boli na ňom produkty, ktoré si domáci sami vypestovali počas roka. Večeru mnohí z nás, tak ako to bolo aj v minulosti, začínajú **oplátkami s medom, orechmi a cesnakom**. My to už tak nevnímame, ale ľudia kedysi verili, že cesnak odháňa zlých duchov a chráni rodinu pred chorobami. Orechy zasa symbolizovali veľkú úrodu a hojnosť, med bol požehnaním a liekom. Hlava rodiny robila každému členovi rodiny krížik medom na čelo, aby boli pokorní a dobrí ako med. Orechy sa po večeri rozhadzovali do kútov miestnosti, aby počas celého roku bola v dome hojnosť.

Jedli sa aj **pupáky** (opekance) s mliekom a makom, ktorý je symbolom bohatstva a hojnosti. Polievky sa podávali rôzne – hríbová, rybacia či kapustová, ale najčastejšie zo strukovín, ktoré tiež znamenali bohatstvo. Na Vianoce sa neodporúčalo jesť hydinu, aby neodletelo z domu šťastie, preto sa zvyčajne konzumovalo bravčové mäso. V minulosti na vianočnom stole nesmeli chýbať jablká. Z misy sa náhodne vybralo jedno **jablíčko**, ktoré sa po večeri rozkrojilo priečne na polovicu. Ak mal jadrovník tvar hviezdy, znamenalo to pre rodinu šťastie a zdravie, no ak bol v tvare kríža, prinášalo to chorobu a smrť. Jablíčko sa potom rozkrojilo na toľko kúskov, koľko členov rodiny bolo pri stole. Malo to priniesť súdržnosť do rodiny v nasledujúcom roku.

Na stole musel byť aj **chlieb a vianočka**, neskôr štedrák, ktorý sa skladal z makovej, orechovej, lekvárovej a tvarohovej vrstvy. K typickým vianočným zvykom patrilo vkladanie šupín z kapra pod obrus. Mali zabezpečiť, aby sa peniaze počas budúceho roka rozmnožili. Tento zvyk dodnes dodržiava veľa ľudí.

Zdroj: <http://www.pluska.sk/> Dátum : 17.12.2013