

RODINA

JANUÁR 2013

...pravidelný mesačník určený najmä rodinám....



Vážení čitatelia,

... znovu sa Vám prihovárame prostredníctvom nášho časopisu. Prinášame Vám informácie o tom čo sme pre Vás pripravili a zrealizovali. Radíme Vám k aktuálnym problémom, tešíme sa na Vašu účasť na aktivitách v Komunitnom centre Plamienok.....

Váš redakčný tím

POZOR!!!
Zmeny otváracích hodín v Komunitnom centre
Plamienok

<i>Pondelok</i>	<i>10:00 - 15:00 h</i>
<i>Utorok</i>	<i>9:00 - 15:00 h</i>
<i>Streda</i>	<i>10:00 - 15:00 h</i>
<i>Štvrtok</i>	<i>10:00 - 15:00 h</i>

Predškolská príprava detí

bude v Komunitnom centre Plamienok prebiehať v utorok od 9. 00 h prosíme rodičov, aby dbali na presnosť a pravidelnosť účasti na predškolskej príprave svojich ratolestí.

Predškolská príprava začína 8.januára 2013.

Pri Komunitnom centre Plamienok pôsobí aj spevácka skupina Krnohári a ženský krúžok Nezábudky.

PF 2013



Nech sa starosť všetka zruší
a nech vládne pokoj v duši.
Čo bolelo nech sa zhojí,
čo tešilo nech sa zdvojí.
Aby boli v novom roku
iba slzy šťastia v oku.

Šťastný nový rok 2013, veľa lásky, zdravia, splnených
snov a úspechov Vám zo srdca želá celý kolektív
pracovníkov Komunitného centra Plamienok.

Významné svetové dni v mesiaci január

V mesiaci január si pripomíname každoročne niekoľko významných svetových a environmentálnych dní, ktoré upriamujú našu pozornosť na mnohoraký svet prírody okolo nás a nútia nás zamyslieť sa nad našou úlohou v ňom. .

1. 1. 1993 Deň vzniku Slovenskej republiky

1. 1. Svetový deň mieru pokoja

4. 1. Svetový Braillov deň

16. 1. Svetový deň migrantov a utečencov

24. 1. Deň komplimentov

v tento deň by každý mal vysloviť kompliment aspoň piatim ľuďom a tak si uvedomiť potrebu slušného správania

27. 1. Medzinárodný deň pamiatky obetí holokaustu -

28. 1. Medzinárodný deň mobilizácie proti jadrovej vojne

29. 1. Medzinárodný deň bez internetu

MENINY OSLAVUJÚ

2.1. ALEXANDRA

3.1. DANIELA

5.1. ANDREA

6.1. ANTÓNIA

14.1. RADOVAN

16.1. KRISTÍNA

21.1. VINCENT

23.1. MILOŠ



Všetkým srdečně blahoželáme

My traja králi ideme k vám... koniec Vianoc nesieme vám!

My traja králi ideme k vám... kto by nepoznal tú milú koledu, ktorá je navždy spojená s malými alebo väčšími koledníkmi, ktorí šiesteho januára obchádzajú domy a spoločne im žehnajú.



Podľa dávnej legendy prišli **traja mudrci, resp. mágovia** (i keď doposiaľ nie je celkom jasné, či boli traja alebo štyria, ich počet sa usudzuje na základe počtu darov alebo kontinentov) z ďalekej Arábie. Pravdepodobne to boli hviezdopravci, ktorí rozumeli hviezdám. Preto sa vydali spoločne za tajomnou hviezdou, ktorá zvestovala Narodenie Pána. **Sviatok Troch kráľov tak pripomína chvíľu, kedy sa Ježiš v Betleheme zjavuje nie len izraelskému národu, ale všetkým ľuďom. Trojica bola pomenovaná menami Gašpar, Melichar a Baltazár** a môžu za to asi prostí ľudia, ktorí si o legende Troch kráľov hojne vyprávali. O tom, že trojica priniesla malému Ježíškovi vzácne dary, sa vedelo dlho, ale najskôr až v stredoveku bol každej postave kráľa priradený konkrétny dar. **Zlato, kadidlo a myrha zastupujú v tej dobe známe skupenstvo – pevné, plynné a tekuté...**

A MIKULÁŠ PREDSA K NÁM ZAVÍTAL



4.DECEMBA sme privítali s peknými básničkami a pesničkami Mikuláša v Komunitnom centre Plamienok. Mikuláš priniesol deťom za ich aktivnosť v KC malé sladké odmeny.

Okienko pre gazdinku.....

Tento mesiac Vám prinášame recepty na ľahké jedlá po vianočnom prejedaní

Rýchla cesnaková polievka

Potrebuje:

2-3 zemiaky, bujón, soľ, cesnak, tvrdý syr (Eidam)

Ako na to:

Zemiaky nakrájame na kocky a dáme variť do hrnca, v ktorom máme toľko vody, koľko polievky chceme mať. Pridáme bujón a dosolíme. Tesne pred tým ako sa nám zemiaky uvaria pridáme dve tri strúčiky roztláčeného cesnaku, podľa množstva polievky. Do polievky už na tanieri si potom nastrúhame syr a pridáme opečené chlebové kocky. Dobrú chuť.

Frankfurtská polievka

Potrebuje:

200 g párkov, 20 g masla, cibuľa, hladká múka, kocka bujónu, mleté čierne korenie, olej, voda, soľ

Ako na to:

Na oleji opečieme na kolieska nakrájané párky a cibuľu. Osolíme ich, dochutíme korením, pridáme rozdrvenú kocku bujónu, zaprášime múkou a zalejeme studenou vodou. Za stáleho miešania varíme asi 15 min, kým polievka nedostane krémovú konzistenciu. Na záver polievku zjemníme maslom

Anglické zemiaky



Ingrediencie

- Zemiaky 750 g
- Paprika červená 60 g
- Mladé cibulky s vňaťou 1 zväzok
- Anglická slanina 250 g
- Rastlinný olej 4 lyžica polievková rovná
- Soľ 1 štipka
- Korenie 1 štipka
- Vajcia 4 ks
- Petržlen nasekaná 10 g

Postup prípravy:

Zemiaky, papriku a vňaťové cibulky nakrájame na plátky. Anglickú slaninu nakrájame na kocky a dáme rozpustiť. Potom ju z panvice vyberieme a dáme na bok. V slaninovom výpeku zahrejeme 2 lyžice oleja. Pridáme plátky zemiakov, ktoré opekáme za stáleho obracania zhruba 15 minút dozlata.

Pridáme cibulku, papriku i anglickú slaninu, trochu nasekanej petržlenky a približne 5 minút spolu so zemiakmi podusíme. Podľa chuti osolíme a okoreníme.

Pečené zemiaky podávame s volskými okami, posypané petržlenkou.

Okienko pre deti:

Milé deti aj tento mesiac Vám prinášame omaľovánku s témou „zimné športovanie“.



Vymaľuj a prines do Komunitného centra, budeš odmenený...

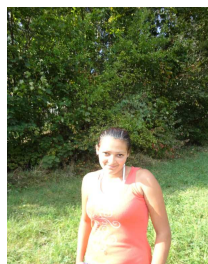
V každú hodinu sme tu pre našu rodinu:



Mgr. Anna Vraniaková,
sociálny pracovník



Mgr. Peter Štefančík,
sociálny pracovník



Eva Fedakova
asistent SP



Miloš Lopejský
asistent SP

Nájdete nás ...

- priamo v teréne
- na mobilných tel.čísloch: 0910 996017, 0910996018
- na Mestskom úrade v Brezne, Nám. gen. M. R. Štefánika č. 2, odbor sociálnych vecí kancelária č. 3
- tel. kontakt do kancelárie: 048/6306240
- mailové kontakty:

anna.vraniakova@brezno.sk, peter.stefancik@brezno.sk
v Komunitnom centre „Plamienok“ Zadné Háľny č. 11

Aby ste nezabudli....



Mária Dologová
Pedagóg



Mgr. Marcela Škultétyová
psychológ

Mária Dologová, pedagóg – venuje sa predškolskej príprave v Komunitnom centre „Plamienok“ pravidelne v utorok a štvrtok od 11.00 – 12.00 h

Mgr. Marcela Škultétyová, psychológ – poskytuje pomoc a poradenstvo v prípade rodinných problémov, problémov v partnerských vzťahoch, či výchovných problémov s deťmi, podľa potrieb klientov. Termín konzultácie je možné dohodnúť v Komunitnom centre, alebo na tel. číslach: **048/6306240, 0910 996 017, 0910996 018**



*Názov prijímateľa: **MESTO BREZNO***
*Názov projektu: **SLUŽBY***
STAROSTLIVOSTLIVOSTI PRE DIEŤA A
RODINU,
*kód žiadosti: **NFP27120130763***
*Názov operačného programu: **Zamestnanosť***
a sociálna inklúzia
*Kód výzvy: **OP ZaSI – FSR – 2009/2.1/07***
*Miesto realizácie projektu: **Mesto Brezno,***
Nám. gen. M. R. Štefánika č. 1, 977 01 Brezno
*Okres: **Brezno***
*Web: **www.brezno.sk***

**„ P R I E S T O R P R E V A Š U
P R Í L E Ž I T O S Ť “**

*„Tento projekt sa realizuje vďaka podpore
z Európskeho fondu v rámci operačného programu
Zamestnanosť a sociálna inklúzia“*
www.esf.gov.sk w ww.fsr.gov.sk