

RODINA

DECEMBER 2012

...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

Pondelok 10:00 - 15:00 h

Utorok 10:00 - 15:00 h

Streda 10:00 - 15:00 h

Štvrtok 10:00 - 15:00 h

Činnosť v KC Plamienok

Pondelok od 10,00 -12,00 Predškolská príprava

10,00-12,00 Voľnočasové aktivity

13,00-14,00 Poradenstvo

13,00 -15,00 Tanečný krúžok

Utorok od 10,00-12,00 Predškolská príprava

10,00-12,00 Voľnočasové aktivity- deti a dospelí

13,00-14,00 Poradenstvo

14,00-15,00 Literárnodramatická tvorba

Streda od 10,00-12,00 Predškolská príprava

10,00-12,00 Voľnočasové aktivity

13,00-14,00 Poradenstvo

14,00-15,00 Voľnočasové aktivity

Štvrtok od 10,00-12,00 Predškolská príprava

10,00-12,00 Voľnočasové aktivity

13,00-14,00 Poradenstvo

14,00-15,00 Aerobik

13,00-15,00 Voľnočasové aktivity

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

UČÍME SA ANGLICKY



Učíš sa anglický jazyk a potrebuješ pomoc pri príprave na vyučovaciu hodinu? Príď do Komunitného centra.

KAŽDÝ UTOROK A ŠTVRTOK OD 14,00. SA VENUJEME PRÍPRAVE NA VYUČOVANIE, ZDOKONALOVANIU ZNALOSTI A ZRUČNOSTÍ ANGLICKÉHO JAZYKA.



VÝZNAMNÉ DNI V MESIACI DECEMBER

- 1.12. Svetový deň boja proti AIDS**
- 3.12. Medzinárodný deň osôb so zdravotným postihnutím**
- 5.12. Medzinárodný deň dobrovoľníkov v ekonomickom a sociálnom rozvoji**
- 6.12. Sviatok svätého Mikuláša, patróna detí**
- 10.12. Medzinárodný deň práv zvierat**
Deň ľudských práv
- 11.12. Medzinárodný deň vysielania pre deti**

MENINY OSLAVUJÚ

- 2. decembra BIBIÁNA**
- 4. decembra BARBORA**
- 6. decembra MIKULÁŠ**
- 13. decembra LUCIA**
- 18. decembra SLÁVKA**
- 20. decembra DAGMARA**
- 23. decembra NADEŽDA**
- 24. decembra ADAM,EVA**
- 26. decembra ŠTEFAN**



Všetkým srdečne blahoželáme

Halloween v Komunitnom centre Plamienok

Halloween je [sviatok](#) oslavovaný večer [31. októbra](#). Oslavujú ho predovšetkým deti oblečené v kostýmoch, ktoré navštevujú susedov a pýtajú sladkosti. Oslavuje sa hlavne v západnom svete, najmä v [USA](#), [Portoriku](#), [Írsku](#), [Spojenom kráľovstve](#), [Kanade](#), ako aj v [Austrálii](#) a na [Novom Zélande](#). Pôvod má v Írsku, ako [pohanský](#) sviatok.

Aj v Komunitnom centre sme si tento sviatok pripomenuli symbolicky tým, že sme s deťmi vyrábali strašidielka z tekvíc. Bola to zábava, strašidielka nám svietili a deti sa tešili z výsledkov svojej práce.



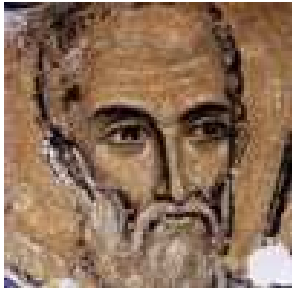
Príjemné popoludnie v Komunitnom centre Plamienok

7.11.2012 sa v Komunitnom centre Plamienok uskutočnilo stretnutie s klientami DSS Kotva a klientkami DSS Pohorelská Maša. Najskôr sme mali možnosť sledovať šikovných príslušníkov polície ako pracujú s cvičenými psami. Videli sme ukážku zadržania páchatel'a a hľadanie drogy. Potom sme využili priestor Komunitného centra na príjemné posedenie pri káve. Naše klientky nám pomohli pri obsluhu návštevy a spríjemnenie atmosféry stretnutia.



MOŽNO PRÍDE AJ MIKULÁŠ

Mikuláš nie je Santa Claus ani Dedo Mráz



Mikuláš, ktorého sviatok si pripomíname 6. decembra, patrí k najobľúbenejším svätým. O jeho živote sa však zachovalo viac legiend ako faktov. Podľa tradície sa narodil v polovici 3. storočia v meste Patara v dnešnom Turecku ako jediný syn **bohatých** a zbožných rodičov.

Znáмым sa stal najmä pre svoju štedrosť a súcit s chudobným

Na svätého Mikuláša

Na svätého Mikuláša v nebi býva veľký ruch, anjelíci všetkým deťom robia účty zo zásluh. Dopoludnia vypisujú rôzne značky z hrubých kníh, popoludní ukladajú dobré skutky vedľa zlých. K večeru už uzly viažu, škriepok tam ver žiadnych niet, a na váhach prevažujú Či to slýchal kedy svet? Potom nosia na dlhý stôl účty celkom hotové, svätý Mikuláš z nich číta radom slovo po slove. Keď už všetko videl, čítal, potom svoje vysloví: „Dobрым veľa cenných vecí, zlým len prútik brezový.“

Milé deti a rodičia pozývame Vás do Komunitného centra. V utorok 4.12.2012 od 14,00 h sa spolu zabavíme a možno príde aj Mikuláš. Prichystajte si básničky , pesničky a dobrú náladu.

Po roku Vianoce opäť prichádzajú

Prichádza sviatočný čas, na ktorý sa dlho teší každý z nás. Vôňa koláčov vôkol sa rozlieha, Vianočnej nálade každý z nás podlieha. Zabudnime na smútok, zanechajme zvady, budme k sebe milí, dobrí a majme sa radi. Prišiel čas Vianočný, zvonček tíško cinká, každému sa splní túžba, aspoň malilinká. Šťastné a veselé želajme si spolu, a potom spoločne k Štedrovečernému stolu.



**Pracovníci Komunitného centra všetkým zo srdca
želajú šťastné a veselé prežitie Vianočných sviatkov
v kruhu Vašich rodín.**

Okienko pre gazdinku.....

Tento mesiac Vám prinášame recepty na Vianočný stôl

Plnené linecké koláčiky



Ingrediencie

cesto: 370 g hladkej múky, 120 g práškového cukru, 2 žĺtky, 250 g Hery, 50 g kakaa, ďalej: [čokoládový krém](#), čokoládová poleva

Postup: Všetky suroviny určené na cesto vypracujeme a na pomúčenej doske vyvaľkáme placku z ktorej vykrajujeme kolieska. Uložíme ich na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov.

Pripravíme si [čokoládový krém](#). A týmto krémom plníme vychladené kolieska. Spájame po dvoch a vrch namočíme v čokoládovej poleve. Ľubovoľne ozdobíme.

Syrové slimáky



Prísady

300 g polohrubej múky
120 g masla alebo Hery
1 vajce
3 lyžice mlieka
1 lyžička prášku do pečiva
1 lyžička soli

Plnka:

130 g masla
100 g strúhaného syra Niva
100 g strúhaného syra eidam alebo ementál
2 až 4 lyžice mletých orechov alebo mandlí
kúsky orechov na ozdobenie
1 vajce na potretie

Príprava

1. Z múky s práškom do pečiva a soľou, zmäknutého masla, vajca a trošky mlieka vypracujeme husté cesto. Necháme chvíľu v chladničke odpočinúť, potom rozdelíme na dva diely.
2. Jeden diel rozvaľkáme na obdĺžnik asi 20x30 cm, potrieme polovičkou plnky a zvinieme ako roládu. Zabalíme do alobalu a dáme do chladničky opäť dobre vychladnúť. Rovnako spracujeme i druhú časť cesta i náplne.
3. Vychladnutú roládu pokrájame na kolieska o hrúbke asi 3 mm. Kolieska rozložíme na suchý plech, potrieme ich rozšľahaným vajcom a obložíme kúskom orechu alebo nasekanými kúskami mandlí a orechov. Povrch môžeme ešte mierne prisoliť. Pečieme v dobre vyhriatej rúre.

Zapekané rybnie filé v syrovej omáčke



Prísady

4 ks rybie filé
400 ml mlieka
2 PL hladkej múky
2 malé konzervy šampiňónov
1 syr Bambino
1-2 veľké cibule
½ citrónu
50 g masla
olej
soľ
mleté čierne alebo biele korenie
vegeta

Príprava

1. Na oleji usmažíme cibuľu, do ktorej pridáme hríby, korenie a soľ (podľa chuti) a ďalej smažíme.
2. Rybie filé trocha osolíme a polejeme citrónovou šťavou, necháme trocha stáť.
3. Usmaženú cibuľu s hríbmami dáme do zapekacej misky, na ktoré uložíme rybie filé.
4. Na panvici roztopíme maslo, do ktorého pridáme mlieko v ktorom sme rozmiešali múku. Varíme, kým to nezačne hustnúť, potom pridáme Bambino. Miešame, kým sa syr nerozpustí a podľa chuti pridáme vegetu a soľ.
5. Hotovú omáčku nalejeme na rybie filé a dáme do rúry zapieť. Podávame so zemiakovou kašou.

Cibuľový zemiakový šalát



Prísady

500 g zemiakov uvarených v šupke
2 stredné cibule
1 PL octu
1 PL cukru
1 KL soli
5 PL oleja

Príprava

Cibuľu očistíme, nakrájame na kolieska. Cukor, olej, ocot a soľ pomiešame a pridáme k cibuli. Uvarené a vychladené zemiaky očistíme, pokrájame na kolieska. Pridáme cibuľový nálev a opatrne pomiešame. Podľa chutí dochutíme soľou a octom. Šalát je vhodnou prílohou k vyprážanej rybe.

Okienko pre deti

Milé deti, dnes Vám prinášame zimnú omaľovánku .



Omaľovanku vymaľuj, vystrihni a prines do Komunitného centra.

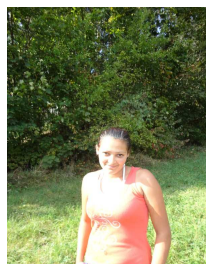
V každú hodinu sme tu pre našu rodinu:



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