

DRACHTINKA

Časopis Domova seniorů Drachtinka



Jaro 2024

Ročník 15

1 /2024

www.drachtinka.cz

Obsah:

Úvodník paní ředitelky	1-2
Silvestrovské televarieté	3-5
Hudební vystoupení z centra Jana XXIII.	6
Novoroční přípitek paní ředitelky Domova	7
Novoroční koncert sboru Drachtinka	8
Báseň o jaru	9
Svatost nemocných	10-11
Chléb Boží dar	11-12
Rozhovor p. Zlesáková	13-17
Stop lhostejnosti	18-19
CDS Motýl-keramika	20-21
8. březen-MDŽ	22-23
Pěvecký sbor Hlásek	24
Velikonoce v Čechách	25-28



Vydává:

Domov seniorů Drachtinka

Adresa redakce:

Domov seniorů Drachtinka
Erbenova 1631
539 01 Hlinsko

Email:

janka.koten@drachtinka.cz

Šéfredaktor:

Bc. Miroslava Kábelová

Zástupce šéfredaktora:

Bc. Marie Rosická DiS.

Tisk:

DsD vlastními prostředky

Vychází:

Čtyřikrát do roka

Autor obálky:

Janka Koten-J♥K

Reprodukční grafik:

Janka Koten

Vydavatel si vyhrazuje právo příspěvky vrátit, případně upravovat tak, aby odpovídaly charakteru časopisu DsD.

Fotografie, které nejsou označeny jménem autora, jsou pro časopis poskytnuty autory, kteří pracují v DsD, nebo jsou získány z volně dostupných zdrojů internetových stránek.



Úvodník paní ředitelky

Vážení klienti, zaměstnanci a přátelé Drachtinky.

Vstoupili jsme do roku 2024. Věřím, že většině z nás přijde v tuto chvíli neuvěřitelné, že ještě včera byl počátek nového roku a nyní se nacházíme v druhé polovině března. V krátkosti si dovoluji vrátit se do roku 2023. S rokem 2023 jsme se rozloučili s náležitou grácií. Společně jsme oslavili svátky vánoční krásnou štedrovečerní večeří u vánočního stromku na společenském sále a společných místnostech na 2. a 3. patře. O silvestrovskou veselici se postaraly zaměstnankyně Domova. Uspořádali kulturní pásmo „Televarieté“. Pořadatelky tímto počinem prokázaly, že jsou obdarovány krásným smyslem pro humor, který se nebojí použít k rozdávání radosti ostatním lidem, našim klientům. Všichni, kteří se Televarieté zúčastnili, se vrátili o 30 let nazpět. Vzpomínky, staré písně a humor doprovázely konec roku 2023.



V loňském roce se podařilo zahájit zvelebovací práce některých prostor Domova. Zásadní změnou prošla denní místnost v 2. patře. Místnost má novou kuchyňskou linku, opatřenou všemi kuchyňskými spotřebiči, které umožňují přípravu jednoduchých pokrmů a nápojů. V suterénu Domova byl vybudován nový sklad zdravotnického materiálu. Aktuálně prochází rekonstrukcí sesterna. Sestřičkám byla vystavěna a zařízena nová lékárna, která vytvoří komfortní prostor pro veškerá léčiva klientů.

Provozně-technický úsek se dočkal výměny celého úklidového programu. Paní uklízečky dostaly ke své práci nové úklidové vozíky, které splňují nové hygienické a bezpečnostní normy.



Další velkou změnou zahájenou v roce 2023 byla výměna osvětlení. V prosinci 2023 se nově osvětlily chodby na prvním a třetím patře, dále knihovna a chodbička v prostorech kanceláří. Ve výměně osvětlení budeme pokračovat na přelomu měsíce února a března, kdy budou vyměněna světla chodeb na druhém a třetím patře. Věřím, že nové osvětlení zpříjemní pobyt našich klientů v Domově, zaměstnancům jejich práci a zároveň přinese energetickou úsporu.

Našimi dalšími kroky v roce 2024 bude i nadále zvelebování prostor Domova, které slouží k trávení času klientů a zaměstnanců. Určitě nás čekají nákupy některých zařízení, pomalu se dostáváme do stádia, kdy vybavení, které bylo pořízeno téměř před 17 lety, před samotným otevřením Domova, je na hraně své životnosti. Mezi zásadní patří pořízení nové vany, myčky podložních mís a kuchyňských strojů.

Nejdůležitějším úkolem všech zaměstnanců Domova je zvyšování kvality poskytované péče. S tím související krok je příprava na rozšíření kapacity sociální služby domova se zvláštním režimem, s počátkem realizace od 1. 1. 2025.

V letošním roce nás nečeká jenom práce. Věřím, že si najdeme čas i na zábavu 😊. Jaro si zpestříme plesem a počátek léta malou zahradní slavností. Mezitím bude jistě hodně drobných událostí, které nám přinesou radost.

Přeji všem spokojenost a dostatek podnětů k radosti, které Vaše dny rozsvítí a zahřejí u srdce.

Bc. Miroslava Kábelová
ředitelka Domova seniorů Drachtinka





Silvestrovské televarieté

S rokem 2023 jsme se u nás v Domově rozloučili skvělým projektem, „Silvestrovské televarieté“.

Určitě si každý z vás rád vzpomene na časy, kdy v televizi běžel zábavný program Televarieté, kde jeho hlavními protagonisty byli známí herci Jiřina Bohdalová a Vladimír Dvořák, které v našem silvestrovském televarieté skvěle ztvárnily Zuzana Petrlíková a Jana Malá.

Program o který se postarali naši zaměstnanci byl pestrý a zábavný. Na úvod zatancovala taneční skupina „D“ Line Dances, jejíž členky jsou Janka Koten aktivizační pracovnice, Maruška Rosická vedoucí aktivizace, Sylwia Pilná vedoucí přímé péče, Mirka Řezníčková vedoucí sociálního úseku, Miluška Štiková aktivizační pracovnice, dobrovolnice Lucka a Majda Rosická žáčky ZŠ. Populární píseň „Víc než přítel tvůj“ nám zazpívali Miluška Štiková alias Karel Černý a Anička Zelenková alias Zdeněk Srstka. Následně Ivana Ondráčková se svým milým pejskem Montym předvedli několik psích koušků. Také nám přišla zazpívat vánoční písně zpěvačka z Hlinska Majda Lachmanová za klavírního doprovodu Šimona Adámka. Naše provozní kuchyně Monika Hanusová nám představila loutku Kašpárka, který po svém



vystoupení osobně pozdravil, každého z vás. „Vánoce na blátě“ nám zazpívala Sinonka Pilařová. Veliký úspěch měla píseň „Tak abyste to věděla“ Hany Hegerové, kterou zazpívala Anna Zelenková z přímé péče spolu s Waldemarem Matuškou, kterého ztvárnila Miluška Štiková, aktivizační pracovnice a Karla Gotta ztvárnila Šárka Černá z přímé péče. Dokonce na kometě přiletěla Jana Kratochvílová alias Alenka Peškeová, aktivizační pracovnice s písní „Dlouhá bílá žhoucí kometa“. Na závěr všichni účinkující zazpívali píseň Waldemara Matušky, „Když koníček pádí“. Silvestrovské televarieté se setkal s velkým úspěchem a ohlasem, a tak nás inspiruje pro uskutečnění tohoto projektu i v letošním roce.



Tak na Silvestra 2024 nashledanou.



Silvestrovská fotoreportáž







Tříkrálový koncert

Vánoční období v našem Domově jsme 5. ledna uzavřeli Tříkrálovým koncertem. Koncert plný vánočních písní a koledí si připravili dobrovolníci z Centra Jana XXIII.



Centrum Jana XXIII. v čele s paní Liduškou Pavlišovou a Janem Čihákem patří k našim pravidelným spolupracovníkům při kulturních akcích v Domově.

Občanské sdružení Centrum Jana XXIII. působí ve zrekonstruovaném výměníku tepla na hlineckém sídlišti mezi ulicemi Jiráskova a ČSA. Od roku 2006 tedy není tlaková stanice jen výměníkem tepla do sídlištních radiátorů, ale snaží se o to, aby byla i výměníkem lidských názorů, dovedností, vzpomínek i vzájemného věnování si svého času. Vytváří zde podmínky pro volnočasové aktivity a zájmové činnosti zejména neorganizovaným skupinám či jednotlivcům z řad dětí a mládeže, poskytuje možnosti pro jejich seberealizaci.



Naplnění svého volného času v připravovaném programu zde najde i široká veřejnost, zastupující i ostatní věkové kategorie.

Mezi pravidelné aktivity Centra patří dílničky nejen pro děti, počítačové kroužky, výuka zpěvu, tábory, cestopisné přednášky, bohoslužby a řada dalších akcí.

Centru Jana XXIII. děkujeme a těšíme se na další spolupráci.

Příspěvek vedoucí aktivizace Bc. Marie Rosická, DiS.



Novoroční přípitek paní ředitelky

Nový rok začíná slavnostním přípitkem, který v našem Domově proběhl po tříkrálovém koncertu dobrovolníků z Centra Jana XXIII. Paní ředitelka popřála všem obyvatelům DsD všechno dobré v Novém roce a přitukla skleničkou se šampaňským.





Novoroční koncert sboru Drachtinka

Dne 11.1. 2024 se uskutečnilo vystoupení pěveckého sboru Drachtinka. Bylo to první vystoupení našeho sboru v novém roce a již 33. v pořadí pro publikum.

Tentokrát bylo určeno pro naše klienty, aby se mohli podívat na svoje zpívající spoluobyvatele, pozváni byli i dobrovolníci a ostatní přátelé Drachtinky, kteří s Domovem spolupracují a pořádají pro nás akce. Zúčastnili se i rodinní příslušníci klientů, klienti CDS Motýl, paní zástupkyně skupiny MAS Hlinecko, paní ředitelka, zpívající dobrovolníci z Centra Jana XXIII, paní Dr. Vojancová za Muzeum v přírodě Vysočina a další.

Všechny zúčastněné překvapil rozmanitý a náročný repertoár, který naši zpěváci precizně zvládli. Nejprve jsme se rozloučili s vánočním obdobím několika koledami a písněmi, potom jsme již prostřídávali další písničky lidové i umělé v pestrém sledu. Včetně znělky zaznělo 16 písní s doprovodem pianina, digitálního piana i trianglu.

Vystoupení se líbilo, bylo oceněno „vytleskáním“ dvou přídavků. V písni Holka modrooká opět naše členy sboru doprovodil na foukací harmoniku náš dlouholetý člen a muzikant, pan Adolf Pátek. Patří mu veliký obdiv a dík. Nakonec nesměl chybět náš oblíbený Cestář. Vystoupení se povedlo a mělo velký úspěch i mimo Drachtinku. Měli jsme pozitivní ohlasy od příbuzných, ale i od kolemjdoucích ve městě.



Chceme moc poděkovat všem členům sboru za vynikající výkon, také Miluše Štikové za logistický plán a přípravu, a všem kolegům pracovníkům za pomoc, součinnost a podporu.

Za pěvecký sbor Drachtinka Alena Peškeová



Nejkrásnější jaro.

*Jaro je líbezné,
nejlíbeznější za tři sta let.
Pluhy skřípají železné,
aby přeoraly svět.
Písně skřivánčí rozsívejte
do hlav a srdcí, rozsévači,
v plamenné činy se rozdmýchejte
z dílny duchů, vy semena dračí,
nad msty ať převažuje duch.
Láska ať prahy hlídá,
aby nemohla bída
sevrít svět v užší vždy kruh.*

*Nebude dlouho takého jara,
všecko je zrodem, vše světelně hárá
nových plamenů stem,
všecko je panenská prst', jež čeká.
S modlitbou bratrských díků kleká
člověk na širou osetou zem:
Jara svého nezmarnil jsem.*

Hovory věcí, 1930-Antonín Sova



Svátost nemocných

Svátost nemocných (též pomazání nemocných) je jednou ze svátostí katolických, pravoslavných a některých protestantských církví.

Tato svátost se v minulosti běžně nazývala poslední pomazání, což ji redukovalo na svátost vyhrazenou umírajícím. To však dnes už neplatí. Touto svátostí by si měl nechat posloužit každý závažně nemocný bez ohledu na věk a prognózu. Přijetí svátosti je vhodné i v pokročilém věku, i když člověk žádnou těžkou nemocí netrpí.

Svátost nemocných nenahrazuje lékařskou pomoc, ale doplňuje ji a přesahuje. Tak jako se o tělo stará lékař, o duchovní pomoc se stará sám Ježíš prostřednictvím této svátosti.

Zvláštní milost svátosti má tyto účinky: spojuje nemocného s Kristovým utrpením k jeho vlastnímu prospěchu a k prospěchu celé církve, dodává útěchu, pokoj, odvahu a sílu, odpouští hříchy, pokud je nemocný nemohl obdržet ve svátosti smíření, působí uzdravení, pokud to prospěje ke spáse duše, připravuje na přechod do věčnosti.

Biblickým textem, na který se praxe pomazání nemocných odvolává, je novozákonní list Jakubův 5,14-16:

Je někdo z vás nemocen? Ať zavolá starší církve, ti ať se nad ním modlí a potírají ho olejem ve jménu Páně. Modlitba víry zachrání nemocného, Pán jej pozdvihne, a dopustil-li se hříchů, bude mu odpuštěno. Vyznávejte hříchy jeden druhému a modlete se jeden za druhého, abyste byli uzdraveni. Velkou moc má vroucí modlitba spravedlivého.

Svátost má duchovně posílit a potěšit člověka a navrátit mu fyzické i duchovní zdraví, nese s sebou podle vnímání církve i odpuštění hříchů. Může se udělovat jak jednotlivým osobám (např. doma či v nemocnici) tak společně při bohoslužbě. Svátost pomazání nemocných se uděluje mazáním nemocného na čele a na rukou, přitom pronáší kněz svátostnou formuli:

***Skrze toto svaté pomazání
ať ti Pán pro své milosrdenství pomůže
milostí Ducha svatého. Amen.
Ať tě vysvobodí z hříchů,
ať tě zachrání a posilní. Amen.***

Svátostnou formuli je vhodné rozdělit tak, aby první část byla pronášena při mazání na čele a druhá při mazání na rukou.

Svátosti nemocných většinou předchází, pokud je toho nemocný schopen, svátost smíření (zpověď), kterou uděluje kněz.



Také v každé nemocnici má pacient právo se ptát po duchovní službě. Nemocniční personál by měl být schopen zprostředkovat návštěvu kaplana k rozhovoru. Službu nemocničních kaplanů často zastávají laici (někdy i nekatolíci). Snaží se poskytovat podporu všem nemocným bez ohledu na jejich náboženské vyznání. V případě zájmu o návštěvu kněze, vědí na koho se obrátit.

Kdo z nemocných cítí potřebu žádat mimo svaté přijímání a zpověď také zvláštní posilu v podobě svátosti pomazání nemocných, ať se nebojí, že by tím snad vzdával svůj boj proti nemoci. Právě naopak! Pomazání nemocných uděluje církev dlouhodobě nemocným věřícím opakovaně, obvykle jednou až dvakrát ročně, a přitom se modlí za jejich uzdravení.

Je známo mnoho případů, kdy tato svátost přijatá s odevzdaností do Boží vůle, podivuhodně posílila nemocného a urychlila jeho léčbu (výjimečně i zázračným způsobem).



Příspěvek vedoucí aktivizace Bc. Marie Rosická, DiS.

Zdroj internet: <https://cs.wikipedia.org>

<https://www.farnost-benesov.cz/svatosti/svatost-nemocnych/>

<https://farnostcholina.cz/svatosti/svatost-nemocnych/>

<https://farpel.cz/svatosti/svatost-nemocnych/>



Chléb je „Boží dar.“

Prvopočátky „chleba“

Na začátku člověk pojídal zrnka obilí tak, jak je našel. Když objevil oheň, začal zrna pražit. Později i mlít v kamenných hmoždířích a primitivních mlýnech. Z takto rozemletého obilí vznikaly první kaše a později i chlebové placky (tzv. nekvašený chléb, který se ještě stále vyrábí, např. v mnoha afrických a asijských zemích) pečené na rozpálených kamelech. Různé druhy „chlebů“ tehdy vyráběly všechny vyspělé kultury – Egypťané, Řekové, Féničané, Židové atp. Tato doba se označuje jako neolit a první poznatky o chlebu sahají až do období 10 000 let před Kristem.



Objevení „zázraku“ kvašení

Kvásek a kvašený chléb pochází ze starověkého Egypta z doby před 6000 lety. Jedná se o nejstarší formu kynutého chleba. Jednoho dne Egypťané zapomněli na sluníčku těsto na nekvašený chléb, který často vyráběli. Těsto díky času, teplu a působení bakterií vykynulo, bylo lehčí a vzdušnější než původní ploché chleby. Egypťané si toho všimli a upekli ho. Záměrně začaly těsto nechávat kynout a proces se opakoval. Vznikl první kvásek a od té doby se začal pravidelně používat k výrobě chleba. V Česku byla nejstarší pec na výrobu chleba objevena v Bylanech u Olomouce a pocházela z období zhruba 4800 – 4600 př. n. l.



Prolomení tradic s příchodem droždí

První kynutý chléb byl tedy kváskový a obsahoval pouze mouku, vodu, sůl a kmín. Kvásek se používal při pečení chleba až do středověku. Do té doby si lidé pekli chleba doma sami. Až teprve potom přišli první pekaři a pro obyvatelstvo byli váženými měšťany. Pekařské řemeslo podléhalo přísným předpisům. Od 19. století se pravidla uvolnila a tradiční pečení chleba se začalo měnit v průmyslovou výrobu. V tuto dobu kvásek pomalu nahradilo pekařské droždí a výživná celozrnná mouka se nahradila prázdnou moukou bílou.



Příspěvek Zuzana Petrlíková, Zdroj: <https://superkvasaci.cz>



Chléb od naší Zuzičky

Chtěla bych se podělit o recept na chleba, který pečů již dva roky.

Chvíli mě trvalo, než jsem svůj recept vypilovala, dovolím si říct téměř k dokonalosti. Ráda posílám dál 😊.

Vše začíná kváskem, který je nejlepší darovaný od člověka, který sám chleba peče. Nebo je možnost ho zakoupit v pekárně. Začínáme rozkvasem, který si připravíme z jedné lžíce kvásku (poznámka; kvásek vyndejte z lednice a nechte ho alespoň hodinu v pokojové teplotě), 140 dkg žitné mouky a 160dkg vody. Vše promícháme v nádobě, kde necháme rozkvas nejlépe do druhého dne, přikryjeme, já dávám koupací čepici 😊. Hlavně pozor na překysání, na povrchu se tvoří v rozkvasu dírky, jen nesmí být naschlý povrch. Z něho si odděláme polévkovou lžící kvásku, který si dáme do sklenice s víčkem a dáme do chladu, já dávám do lednice a potom postupně při dalším pečení vezmu z něho lžící na nový chlebič a potom z nového rozkvasu zase oddělám lžící do skleničky. Je to takový kolotoč, ale cvik dělá mistra a potom to pro vás bude automatické. Dále přidáme 600 dkg pšeničné mouky (možnost je i špaldová či žitná výražková, já sama různě kombinuji). Nakonec přidám 310 dkg tmavého piva, může se dát i vlažná voda, ale věřte, že s kombinací piva je chlebič daleko lepší.

Vše zamíchám stěrkou na těsto. Nemusí být důkladně, jen dáme těsto odpočinout. Stěrkou shrneme z krajů doprostřed a necháme kynout padesát minut pod igelitovým sáčkem. Po padesáti minutách dám nakynuté těsto do hnětače, kde pomalu necháme hníst těsto na pomalé otáčky tři minuty a potom zrychlíme otáčky na víc, na dvě minuty, přidáme lžící celého kmínu a dvě lžičky soli. Potom dáme zase na padesát minut kynout. Po vykynutí překládáme vykynuté těsto v nádobě a znovu dáme kynout na padesát minut, je to proces zdoluhavý, ale vyplatí se, věřte mi.

Vykynuté těsto znovu překládáme v nádobě a opět dáme kynout na padesát minut. Vykynuté těsto vyklopíme na pracovní desku, kterou si nejdříve pomoučneme a na desce těsto znovu několikrát přeložíme a dáme do moukou vysypané ošatky, kde necháme dvě a půl hodiny kynout.

Troubu si přehřejeme na dvě stě padesát stupňů. Nechávám v ní dva plechy, aby se zahřály. Na vrchní plech dávám pečící papír, nebo jsou speciální silikonové podložky na pečení. Po vykynutí překloupím z ošatky na vrchní plech a na spodní vyliju hrnek vody a nechám na patnáct minut péct. Voda má za úkol vytvořit krásně křupavou kůrku na chlebu. Po patnácti minutách stáhnou stupně na sto osmdesát a vyjmu spodní plech. Nechám pomalu dopéct na čtyřicet pět minut. Po dopečení dám chleba na stojánek, je nutné, aby chleba měl možnost ze spodu chladnout a nezapařil se. Pak už jen dobrou chuť a nebudete chtít už jiný. Doporučuji si nakoupit kvalitní mouky v tomto případě se to opravdu vyplatí. Doporučuji pro obměnu do chleba přidat škvarky, nebo smaženou cibuli. Tak ať se dílo podaří 😊. **Vaše Zuzka.**





Rozhovor s pekařkou p. Zlesákovou

Rozhovor s klientkou paní Zlesákovou, která po dobu třiceti pěti let provozovala se svým manželem v Holetíně pekařské umění, kterým byli známí po širokém okolí.

Kde byl vlastně zrod toho, že jste se rozhodli pro lidi péct, jak se mu krásně říká ten „boží dárek“.

Byl to pradědeček Václav, dědeček mého manžela, on pracoval u Voldánu na statku v Holetíně, kde pekl chleba. Ze začátku pekl chleba jen pro známé a pro svoji potřebu. Potom se mu zrodil nápad koupit dům, ve kterém by provozoval své pekařství se svou manželkou. Svým pekařským uměním potom zasvětil svého syna, což byl tatínek mého manžela a ten, jak už to bývá vedl svého syna k pekařině. Všechno se dědilo z pokolení na pokolení. Láďa, můj muž se vyučil pekařem. Tenkrát to bylo s učením úplně jinak, do školy se chodilo jednou za čtrnáct dní, učni dostávali úkoly zadané učiteli a Ládík si plnil povinnou praxi u svého tatínka.

Jak jste se seznámila se svým manželem?

Pracovala jsem jako kadeřnice ve Skutči, dojížděla za mnou tehdy známá mého manžela z Holetína, nějaká Lidka Mošnerová. Jezdila za mnou pravidelně na trvalou. Jednou mě povídá, Miluško, nechtěla bys přijet za mnou do Holetína? Máme tam hezké plesy. No to se nedalo odmítnout. A tak jsem se vydala za zábavou. Ples byl opravdu vydařený, bavila jsem se opravdu výborně a tam jsem se seznámila s mým budoucím manželem. To jsem ještě vůbec netušila, že se z kadeřnice stane pekařka, a to na krásných třicet pět let. Nějaký čas jsme se Ládíkem navštěvovali. Já se věnovala nadále kadeřnickému řemeslu ve Skutči a současně jezdila do Holetína, kde jsem začala pochyťovat pekařské umění. Za rok jsme se vzali. Než se narodily děti, jezdila jsem do Skutče do kadeřnictví. Když jsem byla na mateřské začala jsem vypomáhat tu a támhle u chlebičku. Vybrat těsto, ovlažit chlebiček, když se vyndal z pece na prkna, dávat do regálu, nebo když přijeli s autem, které rozváželo obchodů, které od nás chlebiček braly, pomáhala jsem nosit. Vozilo se na Ranou, Vojtěchov, Pokřikov, Skutíčko, Skuteč, Hlinsko, a to několik obchodů. A když odešel tchán do důchodu, začala jsem naplno manželovi pomáhat. To už byly Vladík s Milušku větší a samostatnější.

Kolik jste upekli za den množství chleba?

Jejda holčičko zlatá, jeden regál byl na dvě stě dvacet kilo. Peklo se pětkrát až šestkrát za noc. Láďa v jedenáct v noci vstal a zatopil. Tak o půl jedné ráno se začal sázet chlebiček do pece a už to jelo. Ládík dával do pece a vytahoval, já vložila a rovnala do regálu. K ránu přijížděla auta, co od nás vozila chleba do prodejen. Pekli jsme až do odpoledne.



Měli jsem takový fígl, jak se říká, když už chlebičky vystydly, rovnali jsme je na střídavo k sobě s těmi teplými, aby se od sebe navzájem zahřály a pak se přikryly plátnem. Vzpomínám na to, kolik kilo se Láďa nanosil, nejdříve jsme brali pytle s moukou po padesáti kilech a potom po sedmdesáti pěti. Mouku jsme brali z pardubického mlýna, a to pšeničnou a z Havlíčkova Brodu jsme, brali žitnou. Bylo toho na tuny!

Poradíte nám, jak nejlépe uschovávat chlebiček, aby zůstal co nejdéle čerstvý?

Nejlépe uschováme chlebiček v nějaké plátěné utěrce, nebo v kousku čistého lněného prostěradla. Tak jsem to dělala já, a hlavně jsem ho nechala v kuchyni, třeba na kuchyňské lince, do žádné spíže.

Jak jste se cítila v nové roli z kadeřnice na pekařku?

Mě ta práce moc bavila, přinášela mi radost, byly to společně strávené chvíle s mým manželem, byli jsme si navzájem jeden druhému oporou a těšili se z každého dne. Žili jsme poněkud jiným životním rytmem, protože jsme v jedenáct v noci začínali péct, a v podstatě až do druhého dne do odpoledne, ale brali jsme to už jako samozřejmost. Udělala jsem si také pekařské zkoušky, aby bylo všechno oficiálně. Musela jsem vědět přesný poměr soli, kmínu, vody na těch dvě stě dvacet kilo mouky, vše jsem zvládla, protože už jsem měla s pekařinou za ty roky zkušenosti.

Náš rozhovor bude jistě číst spousta pekařek, které si samy doma pečou chleba i já patřím mezi ně, je nějaké tajemství ohledně chlebového kvásku?

Ono je velký rozdíl, pokud se peče chleba v pekárně, nebo doma, hlavně tím množstvím. Ale základ chleba je kvásek, žitný kvásek. Většinou z rozkvasu se odebere část a odloží na další kvásek. K rozkvasu se přidá mouka, sůl, kmín a další množství mouky. Víte, cvik dělá mistra a čím častěji člověk peče, sám si všechno vychytá. Pokud se člověk nechce pouštět do kvásku sám, může si ho koupit v pekárně.





Máte nějakou vzpomínku, která je pro vás zásadní?

Ano mám, jednou nám volala do pekárny paní Vojancová, která má na starosti Veselý Kopec. Že prý potřebuje, abychom upekly velké pecny chleba, tříkilové, na natáčení seriálu Cirkus Humberto. Byla to pro nás pocta a těšilo nás, že nás paní Vojancová oslovila. Na přání jsme tedy upekli chlebičky. Jaké pro nás bylo překvapení, když si pro ně přijeli spolu s paní doktorkou i parta slavných herců, kteří se účastnili natáčení. Byli to pan Přeučil, Haničinec a Kemr. Velmi si u nás návštěvu užili a nás tím potěšili. Ještě po jejich odjezdu jsme se usmívali. Jaké bylo naše překvapení, když nám během dvou hodin paní Vojancová volala a objednávala si u nás znovu chlebičky. Víte, paní Zlesáková, oni se ani toho natáčení nedočkaly, oni se pánové cestou od vás už do nich pustili a není možné natáčet, když jsou chleby nakousané. Moc nás to s manželem pobavilo a pustili jsme se do pečení. Pro chlebiček už si přijel jenom řidič, preventivně. Ráda na to vzpomínám, protože to pro mě byl nevšední zážitek. Také ráda vzpomínám na to, že nás pravidelně navštěvoval pan doktor Pavlík, pan doktor Budínský, který byl vyhlášený hlinecký doktor. Dělal pravidelné odpolední obchůzky svých pacientů po Holetíně a nikdy se nezapomněl zastavit koupit chlebiček. Uvařila jsem mu kávu, on měl moc rád sádlo se škvarkama, vždycky si u nás poseděl a popovídal. Byl to moc hodný člověk a jeho pacienti si ho moc chválili. Chodilo k nám spousta lidí, kteří přišli koupit nejenom chlebiček, rádi se u nás v pekárně zastavili na kus řeči. To bylo ještě v té době, kdy jsme ho samy prodávali. V jistý čas přišlo nařízení kvůli normám, a tak se u nás v pekárně přestalo prodávat.

Začal se tedy vozit do hlineckých obchodů, a nejen do nich. Pořád jsme se měli s manželem co otáčet.

Po třiceti pěti letech jsme se rozhodli, že odejdeme na důchod, oba v jeden den. A co vlastně bude dál s pekařstvím, které stálo doposud na pevných základech? Naše pec se přestěhovala na Veselý Kopec, kde byla plně využívána. Každý víkend ve skanzenu byla nějaká akce, a tak tam Láďa nějaký čas jezdil péct chleba. Já už jsem se starala jen o naši domácnost.

Když se ohlédnu zpět, jsem moc šťastná za to, co jsem v životě mohla pro lidi dělat, nikdy jsem nelitovala, že jsem se takhle rozhodla. Nadechnu se a pořád cítím tu vůni chlebičku.

Paní Zlesáková, vím, že zrodem každého chleba je kvásek, který se živí, a tak vzniká další chleba, a tak pořád dokola. Je to vlastně takový koloběh, jako život. Jistě jste dali kousek toho života dál, aby se někdo postaral o to, aby zůstal mezi námi?

Ano, byl to pan pekař Adámek, dnes je to vlastně Vackova pekárna, on si od nás vzal kvásek, od něj ho převzal pekař Vacek. Takže vlastně kvásek od pradědy Václava žije dál. V téhle pekárně pracoval pan Jaroslav Pátek, kterého potkávám v našem Domově. To byl pane pekař a velmi šikovný člověk.



Chtěla bych Vám poděkovat za Váš čas, pro mě byl velmi příjemně strávený a voňavý.



***Kytice tulipánů
paní Zlesákové
za rozhovor.***



Věděli jste, že ...?

Chléb vyráběly dříve zejména ženy. Naši předkové ponechávali přípravu chleba ženám a teprve s rozvojem měst, ve 13. století přibýlo řemeslných pekařů.

Chléb v sobě spojuje čtyři elementy-zemi, vodu vzduch a oheň. Provází lidstvo od počátku existence a z historických pramenů například starověké Sparty víme, že chléb, a zejména kvašený chléb, v sobě pro člověka neznamenal jenom zdroj základní potravy, ale byl součástí rituálů. Kulatý pecen symbolizoval slunce, koloběh času a také slunovrat. Byl výsledkem mystické transformace a stal se srdcem i tváří evropské kultury.

V dnešní době se v Česku upeče okolo 1 milionu chlebů. T.j. ročně zhruba 300 tisíc tun chleba. Máme v Čechách zhruba 700 pekáren a nabídka chlebového sortimentu je jedna z největších.

A proč se vlastně říká chlebu „chleba“? Původ tohoto slova je v pragermánském názvu „hlaiba“, ze kterého se za století vyvinulo naše známe slovo „chléb“ a „chleba“.

Rozhovor vedla a zapsala Zuzana Petrliková



STOP LHOSTEJNOSTI

Každá organizace našeho typu je velice poctěna, když společnost mimo prostředí sociálních služeb vezme naši existenci a naši práci na vědomí. Všimnou si, že v jejich okolí je zařízení, které „nějakým“ způsobem pomáhá jiným lidem. Lidem, kteří potřebují pomoc, jsou ve své jedinečnosti nebo prostým vývojem životního cyklu, znevýhodnění. Mohou to být děti, lidé se zdravotním handicapem nebo lidé, kteří se dožili vysokého věku a jejich síly je pomalu opouští, oni se pak stávají závislí na pomoci ostatních.

Domov seniorů Drachtinka a Centrum denních služeb Motýl má ve své blízkosti několik lidí a organizací, kteří nejsou lhostejní k osudům lidí, jenž jsou našimi klienty a nezištně nám pomáhají.

Domov seniorů Drachtinka a Centrum denních služeb Motýl má ve své blízkosti několik lidí a organizací, kteří nejsou lhostejní k osudům lidí, jenž jsou našimi klienty a nezištně nám pomáhají.

Velkým potěšením nám bylo, když jsme byli osloveni zdejším hokejovým klubem HC Hlinsko Horses s nabídkou podpory. Hokejisté se rozhodli věnovat Domovu seniorů Drachtinka výtěžek ze zápasu. Předem bylo vyjednáno s vedením hokejového klubu, že výtěžek bude využit na nákup rehabilitačního elektrického chodítka pro klienty Domova seniorů Drachtinka.

**VÁNOČNÍ UTKÁNÍ
PRO DRACHTINKU**
HOKEJOVÉ UTKÁNÍ 1. KRAJSKÉ LIGY MUŽŮ

  **DOMOV SENIORŮ
DRACHTINKA**

HC HLINSKO HORSES X HC KOHOUTI ČESKÁ TŘEBOVÁ

> 24. 1. 2024 od 18:30 <

výtěžek charitativní akce bude použit na nákup
REHABILITAČNÍHO CHODÍTKA PRO SENIORY

*Hlínečáci, pojďte se semknout, přijďte v hojném počtu
a společně s hokejisty pomůžeme dobré věci.*

24. 1. 2024 proběhlo hokejové utkání mezi HC Horses Hlinsko a HC Kohouti Česká Třebová. Přestože naši kluci o jeden gól nevyhráli, jsme na ně velice pyšní. Svými výkony potěšili nejen svoje



stále fanoušky, ale také naše dva klienty, kteří s radostí celý zápas

fandili. Jeden z těchto klientů byl v minulosti také hlíneckým hokejistou a zasloužil se o předání tradice dalším generacím. A právě tato generace předala našemu Domovu krásných 37 310 Kč. Chodítko je již pod střechou Domova a pomáhá našim klientům každý den.

Za vstřícný a partnerský krok mladým hokejistům ve prospěch nejstarší generace velice děkujeme!



Bc. Miroslava Kábelová-ředitelka Domova seniorů Drachtinka



Benefiční utkání pro našeho klienta centra denních služeb Motýl

Centrum denních služeb Motýl má mezi svými klienty pana Jirku. Je to sympaták, Hlinečák, kterého osud v jeho mladém věku doslova zkouší. Přes vážné zdravotní problémy a těžkou ztrátu v rodině se však Jirka nevzdává. A navíc má v Hlinsku spoustu přátel, nadšených sportovců, kterým na něm záleží. On sám byl v minulosti jejich spoluhráč.



**1.ROČNÍK
FUTSALOVÉHO
TURNAJE**
"PRO DOBROU VĚC"
SOBOTA | 9.3.2024 | 13:30 hodin
Sportovní hala Resslova Hlinsko



STB ROTOR
LEGÉNDY
HLINSKO
FC HLINSKO

Přijďte si užít sportovní odpoledne,
podpořit a pozdravit **JIRKU PLACHÉHO**
Všichni jste srdečně zváni

V případě dotazů k turnaji nebo zájmu o další podporu
Jirkovi kontaktujte:
777 080 138 nebo **606 553 514**
PARTNEŘI

AHP RYCHTAR HLINSKO HLINSKÉ



Pánové jsou letití sportovci, hrají futsal a rozhodli se na podporu pana Jiřího uspořádat 1. ročník futsalového turnaje. Turnaj se uskuteční 9. března 2024 ve 13:30 hodin ve Sportovní hale Resslova Hlinsko.

***Výtěžek z utkání bude předán panu Jiřímu na pokrytí jeho potřeb.
Velice děkujeme za přátelské gesto a pomoc pro Jirku!***



CDS Motýl-keramika

Začátek roku byl pro centrum denních služeb Motýl ve znamení tvoření, ke kterému nás vyzývala keramická hlína.

Těší nás, když pod rukama vznikají originální a krásné výrobky. Novou zkušeností pro nás byla práce s drceným sklem, které se při teplotě nad 1000 stupňů Celsia mění v krásnou barevnou ledovou plochu.

Od února obsadily keramickou pec velikonoční dekorace – vajíčka, ptačí budky, zajíčci, kuřátka, kohoutci a další.

Klienti pak s nimi dozdobí jarní truhlíky doma nebo v centru. Keramika se stala nejen oblíbenou činností, ale také způsob, kterým klienti trénují motoriku rukou, zapojují fantazii a současně mají prostor pro vzájemnou pomoc a komunikaci.





Od ledna 2024 byly v MFC Hlinsko za podpory Městského muzea a galerie vystaveny obrazy klientů CDS Motýl malované v roce 2022 a v roce 2023.

Masopustní čas jsme strávili pečením koblih, vyprávěním o maškarách v našem kraji s dobrovolníkem Ing. Janem Štorkem a také shlédnutím maskarního průvodu, který organizují již několik let hlinecké základní školy. Připojili se k nám také klienti skutečského denního stacionáře Špitálek, s kterými se navzájem pravidelně rádi navštěvujeme a plánujeme společné aktivity.

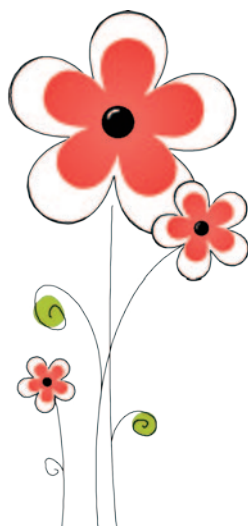
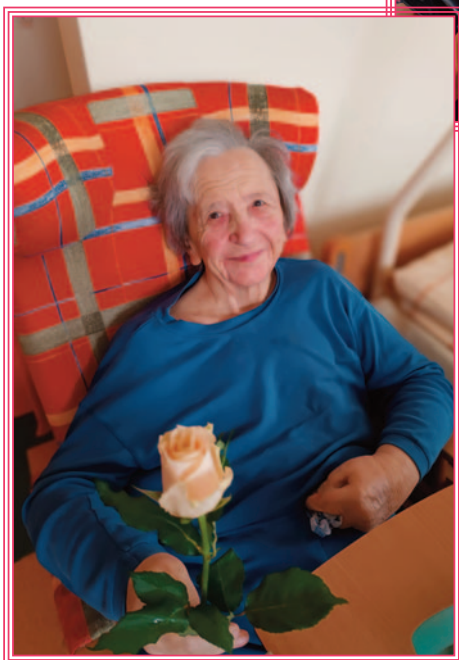
Od února klienti i pracovníci pilně pracují na vystoupení pro Letní benefici CDS Motýl, která se bude konat 21.6. 2024 na letním parketě Cihelka – Blatno.

Martina Hejduková
Sociální pracovník-koordinátor CDS- Motýl



8. březen-MDŽ

Dnes našim klientkám popřáli k svátku-Mezinárodnímu dni žen, naše paní ředitelka, koordinátor přímé péče Zdeněk a vedoucí sociální pracovnice Mirka, která nafotila fotky plné štěstí. Udělali radost nejen milým slovem, ale zpříjemnili den květem růže.





*Zas nadešel v kalendáři den,
kdy ženám přeje svět.
Jednou za rok naše dámy,
všechny společný den slaví.
Ten den, 8. březen,
je znám-Mezinárodní den žen.
My spěcháme s kytičkou,
potěšit i básničkou.
Vše nejlepší k MDŽ.*





Pěvecký sbor Hlásek-ZŠ Ležáků

Dne 29. 2. 2024 do našeho Domova zavítal pěvecký sbor Hlásek ze ZŠ Ležáků, který svým hudebním vystoupením potěšil naše seniory. Za klavírního doprovodu paní Dany Chaloupkové a pod vedením Jaroslavy Chmelařové nám děti zazpívaly písničky z pohádek, které zahřály naše srdíčka. Byly to známe písničky: „Tři oříšky pro popelku,“ „Byl to nebo nebyl král,“ „Nes mě loďko,“ „Hádej,“ „Putování,“ „Kolik je na světě moří,“ a na závěr nám úžasně zazpívaly „Jazykolamy.“



Děkujeme pěveckému sboru Hlásek a těšíme se na další vystoupení v našem Domově.



Úsměv je dar

Úsměv má zázračnou moc, je nejlepší recept na dobrou náladu, umí potěšit, povzbudit, zpříjemnit den a naladit člověka na pozitivní vlnu. Pokud vychází ze srdce dokáže prolomit i nejsilnější ledy. Zářící úsměv je pohlazením pro okolí a jeden úsměv dokáže znásobit energii druhého úsměvu. Úsměv je dar, kterým můžeme rozdávat radost, protože klíčí ze srdce a pak kvete na našich rtech.

Úsměv také léčí. Snižuje tlak, pomáhá proti bolesti, omlazuje, zvyšuje imunitu, zkrátka prodlužuje život. Smích dokáže náš mozek přimět k uvolnění hormonů štěstí a zlepšit naši náladu. Stačí pustit na tvář úsměv a hned je nám líp. Usmívejme se, protože s ním vypadáme vitálnější, mladší, přináší duševní zdraví, dobrou náladu, kterou vyzařujeme i navenek a pozitivně ovlivníme lidi kolem nás.

Zkrátka s úsměvem je život krásnější. J♥K



O úsměvu je mnoho krásných citátů.

„Usměvavá tvář je skoro vždy známkou usměvavého srdce.“

„Nabídněte svůj úsměv všem, k jejich štěstí.“

„Úsměv je štěstí, které najdete přímo pod nosem.“

„Úsměv je nejlepší make-up, který dívka může nosit.“

„Úsměv je odpočinkem unavenému, nadějí malomyslnému, slunečním světlem smutnému a nejlepším přirozeným prostředkem proti trápení.“

„Člověk, který se směje, je jako baterka, která se nabíjí.“

„Nikdo není opravdu dobře oblečen, nenosí-li na tváři úsměv.“

Jarní zahrada DsD

