



TyfloCentrum

DORÁŠEK



Říjen - 2020

ZPRAVODAJ SONS A TYFLOCENTRA SEMILY

Archivní 570, Semily, tel.: 488 577 840

e-mail: semily-odbocka@sons.cz

web: www.sons-semily.info a www.sons.cz/semily

e-mail: semily@tyflocentrum.cz

web: www.liberec.tyflocentrum.cz

Návštěvní dny v SONS a TyfloCentru Semily

Pondělí 8:30 - 16:30 hod. – SONS + TC do 16 hod.

Úterý zavřeno

Středa 8:00 - 16:00 hod. – SONS + TC do 12:00 hod.

Čtvrtek 8:00 - 16:00 hod. – SONS + TC

Plánované akce i mimo klubovnu

Pátek zavřeno

Kontakty: **SONS** 488 577 840

Pavel Paldus 778 441 502
předseda semily-odbocka@sons.cz
paldus@sons.cz

Zuzana Podhajská 778 441 501
místopředsedkyně

Jiří Večerník 605 952 149
pracovník odbočky vecernik@sons.cz

Kontakty: **TyfloCentrum** 488 577 840

Zuzana Podhajská 737 788 199
podhajska@tyflocentrum.cz

Vlasta Křapková 736 679 515
semily@tyflocentrum.cz

MOTTO:

Nejsme organizace, která za nevidomé rozhoduje a jedná; jsme nevidomí občané, kteří rozhodují a jednají sami za sebe. Zásady našeho počínání jsou: svépomoc, partnerství, solidarita, úcta k lidské důstojnosti, svobodná volba, zdravý rozum.

**Pro případné dobrovolné dárce
uvádíme číslo účtu naší odbočky:
3843741329/0800**

Společenská kronika:

V měsíci říjnu oslaví narozeniny:

Luboš Vrtilka

Hana Broučková



Přejeme Vám pevné zdraví, štěstí a hodně lásky a pohody.

PRAVIDELNÁ SCHŮZKA RADY SONS

Rada odbočky se sejde ke svému jednání

v pondělí 12.10. v 9:30 hod. v klubovně odbočky

1.10. Železný Brod

Automuseum = Muzeum Socialistických vozů

Odjezd z autobusového nádraží v 9.32 hod.
Nezapomínejte předem nahlásit svou účast!
Předpokládaný návrat v 15.10 hod.



8.10. Lysá nad Labem – výstaviště

Výstavy - Podzimní zemědělec a Náš chov

Nezapomínejte předem nahlásit svou účast!
Odjezd z vlakového nádraží v 6.47 hod.
Předpokládaný návrat v 17.26 hod.

15.10. Sobotka

Muzeum Fráni Šrámka a Šolcův statek

Odjezd z autobusového nádraží v 9.33 hod.
Nezapomínejte předem nahlásit svou účast!
Předpokládaný návrat v 16.26 hod.

19.10. – 26.10. Lázně Kundratice

Pouze pro přihlášené!!!

Odjezd 19.10 z vlakového nádraží v 8.48 hod.
Návrat 26.10 na vlakové nádraží v 13.54 hod.

Provoz odbočky SOSNS zajištěn!

29.10. do Rokytnice na sejkory

Odjezd z autobusového nádraží v 9 hod.
Nezapomínejte předem nahlásit svou účast!
Předpokládaný návrat v 15.28 hod.

Muzeum ozubnicové dráhy a výtopna

První čtvrtek v září – 3.9.2020 byl našim cílem Kořenov, kde jsme navštívili Výtopnu s Muzeem ozubnicové dráhy – Zubačky, která se nachází v budově bývalé železniční stanice Kořenov. Jizerskohorsko-krkonošská železniční trať Tanvald – Kořenov – Harrachov je nejstrmější a jediná normálně rozchodná ozubnicová železnice v České republice.. Stavitelé si pomohli ozubnicí, ozubeným pásem mezi kolejemi, do kterého zapadá ozubené kolo lokomotivy. Pravidelné vlaky již ozubnici nepotřebují, ale díky Železniční společnosti Tanvald se můžete při nostalgických jízdách svézt vlakem s unikátní ozubnicovou lokomotivou. Pomocí ozubnice Abtova systému vlak vyšplhá na necelých 7 kilometrech mezi Tanvaldem (466 m n.m.) a Kořenovem (701 m n.m.) o 235 metrů výše! Ozubnicovými pásy v kolejišti jsou vystrojeny tři nejstrmější úseky o celkové délce 4,4 km a pomocí nich ozubnicové vlaky překonávají největší sklon o hodnotě až 58 promile tak, že ozubená kola

lokomotiv zapadávají do zubů pásové ozubnice.

Ve Výtopně Kořenov jsme si prohlédli vystavená historická železniční vozidla a od průvodce se dozvěděli mnohé z jejich historie. Postupně tu probíhá jejich údržba. Prošli jsme si unikátní ozubnicovou lokomotivu T426.0 přezdívanou „Rakušanka“, motorové lokomotivy T435.0111 „Hektor“ a T211.037 „Zapalovač“, motorové vozy M240.056 „Singrovka“ a M152.0453 „Orchestrion“ či historickou drezínu Vm 32.003 „Hermoch“.

Oceňovali jsme znalosti a vstřícný výklad našeho průvodce. Využili jsme nabízené možnosti si exponáty osahat.

Další z vydařených výletů, vřele doporučujeme!



Náš recept: Máte rádi cukety?

Pokud ano, určitě vyzkoušejte tento recept.

Ingredience:

- 1 cibule
- 150 ml smetana ke šlehání
- 100 g šunky
- 5 ks vajec
- 150g tvrdého sýra
- 1ks středně velké cukety

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Cuketu omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Tvrdý sýr nastrouháme na hrubém struhadle. Šunku nakrájíme na jemné proužky. Na velmi malém množství oleje necháme zesklivatět cibulku. Potom přidáme cuketu, nakrájenou šunku a směs několik minut restujeme. Vejce rozšleháme se smetanou, osolíme a vmícháme nastrouhaný sýr.

Do malých zapékacích misek rozdělíme orestovanou směs, zalijeme ji rozšlehanými vejci se smetanou a sýrem. Misky vložíme do trouby předtopené na 200 °C a zapékáme přibližně 25 minut. Zapečenou cuketu se šunkou a sýrem podáváme teplou v miskách. Vhodným doplňkem jsou zeleninové saláty a pečivo. Přejeme všem dobrou chuť 😊



Vydali: SONS a TyfloCentrum Semily