



OKO

Česká Lípa



TyfloCentrum
Liberec, o.p.s.

Říjen 2020-speciál

KONTAKTY:

Telefon: 605 383 265

Email: c.lipa@tyflocentrum.cz

Adresa: Dlouhá 2598, 470 06 Česká Lípa

Web: liberec.tyflocentrum.cz

PROVOZNÍ DOBA:

Úterý 9:00 – 13:00

Středa práce v terénu

(Pracovnice bude na pobočce k dispozici po předchozí telefonické dohodě.)

Čtvrtek 9:00 – 13:00

(Mimo pobočku Vám služby poskytneme každý všední den, po předchozí tel. dohodě od 8 do 16 hod.)

CO NABÍZÍME:

- **Průvodcovskou a předčitatelskou službu:**
průvodkyně Ilona Prchalová (605 383 265), c.lipa@tyflocentrum.cz
- **Zajímavé aktivity v rámci služeb sociální rehabilitace:**
koordinátorka Petra Kaljevičová (605 383 265), c.lipa@tyflocentrum.cz
- **Sociální rehabilitace (elektronické kompenzační pomůcky):**
lektorka (Liberec) Ing. Jana Smolná (731 913 585), smolna@tyflocentrum.cz
- Základní sociální poradenství, k zapůjčení v Liberci tandemová kola, zvukové knihy, digitalizace textů a další.

Úvodník

Vítejte u netradičního vydání časopisu OKO. Doba se změnila, situace s nemocí nevypadá růžově a respektujeme nařízení vlády. Bohužel to znamená, že se v nejbližších dnech osobně tolik nepotkáme. Alespoň takto na dálku Vám můžeme představit zajímavosti, o kterých bychom si jindy popovídali tváří v tvář. Zároveň je naším cílem zpříjemnit Vám chvíle v této situaci a odvést myšlenky jiným směrem, abychom se udrželi všichni v psychické pohodě. Vytváříme prostor pro to, abychom se zúčastnili společných akcí alespoň takto na dálku psanou formou

- recept na výborné domácí housky
- představení zajímavostí o naší historické budově Union
- novinky na knižním trhu audio knih
- pozitivní citáty

Výborné domácí housky

1/2 kostky droždí
300 ml vlažného mléka
1 lžička moučkového cukru
500 g hladké mouky + na vál
1 žloutek
1,5–2 lžičky soli
2 lžíce másla, rozpuštěného
1 vejce
mák a hrubozrnná sůl na posypání

Postup:

V míse smíchejte droždí, 100 ml vlažného mléka, cukr, 100 g mouky a nechte cca 10 minut na teplém místě, než vyběhne kvásek.

Ke kvásku prosijte zbytek mouky, přidejte žloutek, sůl, rozpuštěné vlahé máslo, zbylé mléko a vypracujte těsto. Věnujte mu deset minut práce svých rukou nebo 5 minut práce robota. Výsledkem bude hladké a hebké těsto, které příliš nelepí. Poté ho poprašte moukou, zakryjte utěrkou a dejte do tepla vykynout, dokud nezdvoujnásobí svůj objem.



Pak ho rozdělte na 12 stejných dílů a každý ještě na tři díly. Uválejte z nich tenčí válečky a upleťte housičky (ze tří pramenů jako copy). Konce stiskněte a zastrčte dospodu, aby se nerozpletly. Housky klad'te s rozestupy na plech s pečicím papírem, zakryjte utěrkou a nechte ještě 20 minut kynout. Pak je potřete vejcem a posypejte mákem či hrubou solí. Pečte cca 15 minut na 200 °C v dolní části trouby. Upečené housky dejte na mřížku a nechte vychladnout, pokud to vydržíte a nesníte je ještě teplé.

Union restaurace



Objekt, jehož projekt byl již v roce 1906 oceněn zlatou medailí na prvním libereckém veletrhu, byl otevřen veřejnosti v roce 1907. Kavárna byla v 1. poschodí, přízemí mělo být vyhrazeno pro obchody. Již od počátku se podnik, který stál poblíž jiné, o něco starší místní kavárny Central, jmenoval "Café-Restaurant Union". Prostory v přízemí budovy byly v následujících letech propojeny při pokusu zřídit zde v roce 1913 druhý českolipský biograf. Pokus však byl neúspěšný, místo kina bylo pak v přízemí kavárny velké železářství Kirschner, které v roce 1949 převzal národní podnik Technomat. V nabídce kavárny Union jako největšího podniku svého druhu ve městě nechybělo například plzeňské pivo a hosté si zde mohli vybrat i z řady tuzemských a zahraničních časopisů. V období po první světové válce byla kavárna místem pravidelných setkání židovských obchodníků z nedaleké židovské čtvrti.

V druhé polovině 20. století v tomto domě provozoval podnik [Restaurace \(RaJ\)](#)

vinárnu "Union" (pozn.: tato skutečnost pravděpodobně vedla k tomu, že v dokumentaci z roku 1981 je tato nemovitá kulturní památka zapsána jako "vinárna"). Zmíněný národní podnik však o objekt řádně nepečoval a na konci 80. let byla budova prakticky v havarijním stavu. Při privatizaci v roce 1991 budovu koupila nedávno předtím založená pražská firma Krijcos, zaměřující se na provozování výherních automatů v restauračních provozech. Tato firma však nechala objekt dále chátrat. Budovu v roce 1997 odkoupilo město a následně se postaralo o její **rekonstrukci**.

NOVINKY AUDIOKNIH

Umění být zdrav: Jan Vojáček

Já, poutník: Terry Hayes

Ještě není konec: Michal Sýkora

POZITIVNÍ CITÁTY

Myslím, že smyslem života je být šťastný.

Spánek je nejlepší meditace.

Abychom přinesli pozitivní akci, musíme zde vytvořit pozitivní vizi.

Že nedostanete vždy, co chcete, je někdy obrovské štěstí.

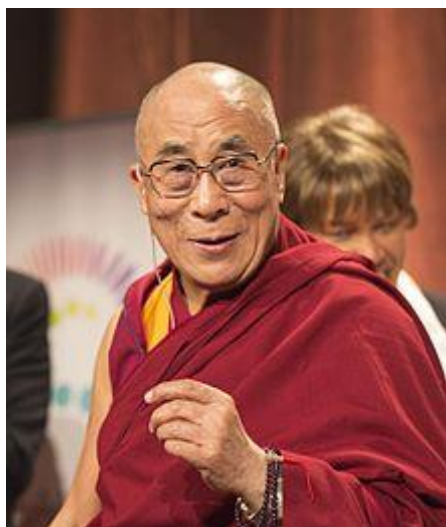
Má-li problém řešení, nemá smysl dělat si starosti. Když řešení nemá, starosti nepomohou.

Spánek je nejlepší meditace.

Že nedostanete vždy, co chcete, je někdy obrovské štěstí.

Má-li problém řešení, nemá smysl dělat si starosti. Když řešení nemá, starosti nepomohou.

Budte každý den nějaký čas o samotě.



Mějte na paměti, že velká láska a velké výtěžky sebou nesou velká rizika.

PŘEJEME VÁM PEVNÉ ZDRAVÍ A TĚŠÍME SE NA VIDĚNOU!