

wtz
wutezetka

Magazyn redagowany przez uczestników
Warsztatu Terapii Zajęciowej
Ośrodka Matka Boża Różańcowa w Pszczynie

Nr 14

LUTY 2011



Karnawału czas...



Bale karnawałowe wywodzą się z włoskich zabaw karnawałowych. Są to bale, na których uczestnicy przebierają się za różne postacie lub ubierają maski. Są organizowane zarówno dla dzieci, jak i dorosłych.
Krzysztof Oleś



www.pszczyna.caritas.pl to adres strony internetowej Ośrodka Matka Boża Różańcowa.

Na stronie głównej są zakładki:

Ogłoszenia – na której znajdziemy, bieżące ogłoszenia Ośrodka,

Aktualności – tu są umieszczane artykuły i zdjęcia z wydarzeń,

Historia – to informująca zakładka o naszym powstaniu i działalności,

Linki – to adresy stron gdzie można znaleźć artykuły naszego Ośrodka jak również placówek Caritas,

Kontakt – to wszelkie informacje jak można się z nami skontaktować oraz jak do nas dojechać.

Jest jeszcze jedna zakładka – **Szukaj**, gdzie w ramkę możemy wpisać słowo, którego szukamy na stronie Ośrodka i wyszukiwarka wyświetla artykuły z wyszukiwanym słowem.

Są również zakładki w pionie:

O Ośrodku – (jeszcze w budowie) w której są wypisane nasze placówki,

Entuzjaści – tu będą dodawane nowe wiadomości z działalności grupy Entuzjaści. W projekcie jest stworzenie takiej zakładki dla Folkowian.

Osiągnięcia – dodane jest tu Archiwum wideo, w którym znaleźć można materiały wideo z Koncertu Terapeuci śpiewają

Nohavice oraz z występu w naszym Ośrodku Józefa Brody.

Galeria – w niej mieszczą się zakładki ze zdjęciami.

Księga gości – tu znajdziemy opinie, wpisy naszych czytelników.

Archiwum aktualności – podzielone jest latami, umieszczone są artykuły z lat 2011-2006. Archiwizacja ciągle trwa, będą umieszczone wpisy od 2004 roku. Do dyspozycji mamy 105 artykuły i 1190 zdjęć.

W przyszłości będą również opisane pracownie wraz ze zdjęciami.

Pani Katarzyna Krawczyk jest terapeutą zajęciowym i prowadzi pracownię terapii manualnej.

Ponad 10 lat prowadziła kronikę Warsztatu, co nauczyło ją archiwizacji ☺. Ale prowadzenie strony internetowej Warsztatu wymaga zupełnie nowych umiejętności, dlatego wszyscy trzymamy kciuki, by podołała temu wyzwaniu. Kronikę obecnie prowadzić będzie pracownia papieroplastyki i arteterapii.

Pani Kasia serdecznie zaprasza do zaglądania na stronę, by powspominać, zapoznać się z aktualnymi wydarzeniami. Każdy na pewno znajdzie tam coś dla siebie! Czekają także na wszystkie pomysły odnośnie prowadzenia strony.

Tekst napisała Katarzyna Krawczyk

Biesiada Walentynkowa



14 lutego na dużej sali Warsztatowej odbyła się biesiada Walentynowa.

Intensywne przygotowania do tego wydarzenia trwały pod czujnym okiem pani Barbary i pani Uli od 9 lutego.

Montażem specjalnego halogenu zajęli się pan Piotr i pan Szymon. Dzięki temu halogenowi, można było lepiej dojrzeć prace walentynkowe zgłoszone na konkurs. W konkursie walentynkowym wzięło udział aż 41 prac, na które każdy mógł głosować.

Na początku biesiady walentynkowej Andrzej zaśpiewał piosenkę pod tytułem „Walentynkowy czas”.

O muzykę zatroszczył się pan Stanisław Kokot.

Wszystkich zakochanych i sympatyków bardzo serdecznie przywitał pan dyrektor Piotr i opowiedział krótką historię o Walentynkach.

Na naszej biesiadzie nie zabrakło przepięknych wierszy, których recytacją zajęli się Krzysztof oraz Joasia. Były to wiersze, z których można było dowiedzieć się coś więcej na temat kobiet i mężczyzn. Godnym szczególnie uwagi był wiersz Oli Herok pod tytułem „Mały Książę”.

Kolejną częścią programu zajęli się Marcin, Paweł, Maciek i Kuba śpiewając piosenkę pod tytułem „Monika, córka

ratownika”; główną rolę w inscenizacji piosenki zagrała Monika Chotyńska. W tej melodyjnej części biesiady wystąpiła także Janka i Łukasz z piosenką pod tytułem „A ja będę twym Aniołem”. Warto tutaj wspomnieć, że utwór ten cieszył się niezmiernie wielką sympatią i został nagrodzony oklaskami. Na końcu programu wystąpili Andrzej z piosenką pod tytułem „Zaczaruj mnie”, grupa pani Bernatki oraz pani Ani i Szymona Szczepańczyka z piosenką „Walentynki dziś wam wysyłamy”.



Trochę później mieliśmy okazję posłuchać wiersza Adriana Kaszy i Szymona pod tytułem „Kochać a lubić”. Dobrą zabawę zagwarantował nam Przemek Gawlik i jego taniec Michela Jackosna.

Pojawiły się również inni wykonawcy: duet pan Piotr z panią Ulą z piosenką „Czy te oczy mogą kłamać?” oraz pan Jasiu Mazur z piosenką Walentyna.



Tekst napisał Zbyszek Kulasek



Kącik Kulinarny Kolacja we dwoje

Kiedy dwoje ludzi (kobieta i mężczyzna) są ze sobą szczęśliwi, myślą o przyszłości. Wtedy mężczyzna zaprasza kobietę na uroczystą kolację. Pięknie nakryty stół, światło świec, robią wspaniałą nastrój, a taki wieczór zostaje na długo w pamięci.

I nie trzeba czekać na Walentynki, by stworzyć romantyczny nastrój we dwoje.

Nastrój

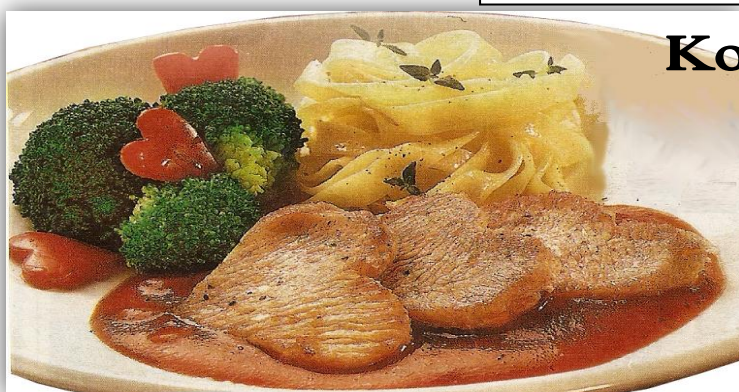
Magda Klimek

Składniki:

- Kilogram uśmiechu
- Dobry humor
- Blask księżycy
- Światło świec

Sposób przygotowania

Humor i uśmiech wymieszać, doprawić do smaku.
Chmury rozgonić, nakryć do stołu.
Świece zapalać najlepiej gorącym sercem. Ewentualnie zapałkami.
Na stół podać przygotowane samodzielnie potrawy.



Kotleczki z indyka

Składniki:

- ½ kg piersi z indyka
- 2 marchwie
- 2 łyżki masła + pieprz
- 1 cebula + seler
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego + sól
- 1 kostka bulionowa
- 1 szklanka białego wina
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 liść laurowy + olej

Sposób przygotowania

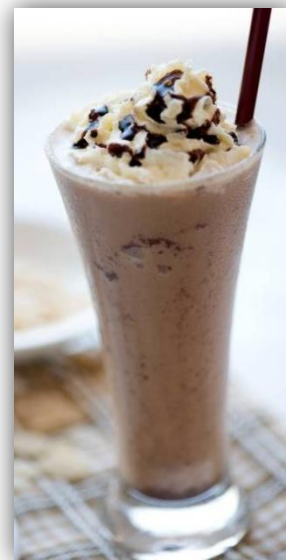
Pierś z indyka opłukać i wyciąć z niej sześć kotleczków w kształcie serca. Na oleju obsmażyć kotleczki z obu stron, aż będą rumiane.

Marchew oraz seler oczyścić i zetrzeć na tarce. Cebulę pokroić w piórka.

Na patelni stopić masło i usmażyć na nim warzywa, po czym wraz z kotleczkami przełożyć do naczynia żaroodpornego.

W szklance wody rozpuścić kostkę bulionową; dodać koncentrat pomidorowy, wino, liść laurowy i posiekaną natkę.

Powstałym sosem zalać mięso oraz warzywa. Przykryć i zapiekać około 30 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Sos przetrzeć przez sito i poleć nim mięso.



Kawa z lodami waniliowymi

Składniki:

- 5 łyżeczek dobrej kawy
- 12 kulek lodów waniliowych
- 4-5 łyżeczek cukru
- ½ szklanki kremówki
- czubata łyżka startej gorzkiej czekolady
- 2 szklanki wody

Sposób przygotowania

Kawę zaparzyć, starannie przecedzić, wsypać 3 łyżeczki cukru, wymieszać, a gdy wystygnie, przykryć i wstawić na godzinę do lodówki.

Śmietankę schłodzić, ubić na krem, pod koniec ubijania wsypać resztę cukru.

Do szklanych pucharków włożyć po dwie kulki lodów, zalać zimną kawą, udekorować bitą śmietaną i czekoladą. Od razu podawać.

Składniki:

- 1 i 1/3 szkl. mąki pszennej
- 5 jajek
- 2/3 szkl. cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Na krem:

2 szkl. jogurtu, 10 dag mrożonych owoców leśnych, 2/3 szkl. cukru, 1 szkl. śmietany kremówki, 5 łyżeczek żelatyny

Do dekoracji:

cukrowe serduszka, posypka



Biskoptowe serce

Sposób przygotowania

Owoce przełóż na sitko i pozostaw tak, aż rozmarzną i ociekną. Oddziel żółtka od białek. Białka wymieszaj z 4 łyżkami wody ubij na sztywno. Pod koniec ubijania dodaj 2/3 szkl. cukru i cukier waniliowy oraz żółtka. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Porcjami dodawaj do masy jajecznej, delikatnie mieszając. Ciasto przełóż do formy wyłożonej pergaminem. Piecz 30 minut w temp. 175 stopni.

Zrób krem: żelatynę namocz i rozpuść. Owoce zmiksuj. Jogurt wymieszaj z 2/3 szkl. cukru. Dodaj mus owocowy i żelatynę. Lekko przemieszaj. Śmietanę ubij, połącz z masą.

Ciasto rozetnij na 2 placki, przełóż 2/3 tężejącego kremu. Resztą kremu posmaruj wierzch i boki ciasta. Schłódź. Gotowe ciasto udekoruj cukrowymi serduszkami i posypką.

Przepisy przygotowały Magda Klimek

Skąd się wzięły Walentynki?

Zwyczaj obdarowywania się drobnymi prezentami w dniu 14 lutego zwanym „świętem zakochanych” lub „Walentynkami” przywędrował do nas z zachodu i jest w Polsce coraz bardziej popularny, zwłaszcza wśród dzieci i młodzieży.



Nazwa święta związana jest z imieniem Walentego, który w tym dniu obchodzi Imieniny. Tradycja wysyłania ręcznie malowanych „kart walentynkowych” do wybranej osoby znana była już w XVI

wieku. Jedna z legend mówi, że Święty Walenty – chrześcijański męczennik skazany na ścięcie – zakochał się w córce więziennego strażnika. Przed egzekucją wysłał ukochanej pożegnalną kartę i podpisał „Od Twego Walentego”. Według innego podania św. Walenty był mnichem, prostym człowiekiem, który sam będąc ubogim, sprawiał radość biednym wysyłając im skromne prezenty, kwiaty i owoce. Był szanowanym przez ludzi, którzy pragnęli, by ich dzieci, a także następne pokolenia zawsze o nim pamiętały. W dniu imienin Walentego zaczęło wysyłać kartki z życzeniami i wręczać sobie wzajemnie drobne podarunki.

Tekst przygotowała Magda Klimek

Tłusty Czwartek - rozpustna tradycja

Tłusty Czwartek to ostatni czwartek przed Wielkim Postem, przypomina nam o ostatnim tygodniu karnawału. Jest to zatem czas, aby wybawić się, bo potem czeka na nas czas postu.

Tłusty Czwatek jest przykładem tego, że tradycje zostają często okrojone do małych przyjemności.

Kącik Kulinaryny na Tłusty Czwartek



Składniki:

- ½ kg mąki,
- 7 dag drożdży instant
- 8 żółtek,
- 10 dag cukru pudru,
- ½ szk. mleka
- 15 dag masła,
- 2 łyżki spirytusu ,
- ½ szk. słodkiej śmietanki,
- konfitura

Domowe Pączki

Sposób przyrządzenia:

Drożdże mieszamy z mąką. Żółtka ucieramy z cukrem do białości. Do mąki wymieszanej z drożdżami dodajemy utarte żółtka, mleko, śmietankę i spirytus. Wyrabiamy ciasto ręką; gdy na powierzchni ciasta pojawią się pęcherzyki powietrza powoli wlewamy ciepłe, roztopione masło i wyrabiamy, aż ciasto będzie elastyczne i lśniące.

Nakrywamy naczynie z ciastem czystą ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia (ciasto musi podwoić swoją objętość). Z wyrośniętego ciasta formujemy małe placuszki, na każdy z nich wykładamy trochę konfitury i zlepimy tak aby powstała mała kulka.

Tak zrobione pączki układamy na posypanej mąką deseczce i pozostawiamy do ponownego wyrośnięcia.

Smażymy pączki w rozgrzanym oleju na jasnobrazowy kolor (z obu stron).

Po usmażeniu osączamy pączki na serwetkach i posypujemy cukrem pudrem.



Sposób przygotowania

Przesiewamy na stolnicę mąkę. Dodajemy żółtka i jajko. Dokładamy śmietanę. Wlewamy ocet, dodajemy szczyptę soli. Mieszamy składniki. Ciasto zagniatamy i wyrabiamy. Kilka minut „wybijamy” je wałkiem. Rozwałkowujemy ciasto na bardzo cienki placek. Następnie tnemy na prostokąty szer. 3 cm. dł. 12 cm. W środku każdego robimy nacięcie ok. 5 cm. Jeden koniec przewijamy przez otwór.

Rozgrzewamy w rondlu tłuszcz. Smażymy faworki z obu stron na lekko złoty kolor. Osączamy. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem.

Faworki

Składniki:

- 30 dag mąki pszennej
- 4 żółtka
- 1 całe jajko
- 5 łyżek gęstej śmietany
- 1 łyżka octu lub spirytusu
- szczypta soli
- tłuszcz do głębokiego smażenia
- cukier puder do posypania

Przepisy przygotowała: Sylwia Żupa

Wręczono wyróżnienia

2. lutego 19 osób otrzymało z rąk Dyrektora wyróżnienia w postaci dyplomów. W tym dniu nagrody otrzymały również osoby, które wykonały postać anioła – Bernadka i Danka.



**STO
LAT!**

Urodziny:

Piotrek Kościelny	03. luty
Bernadka Kolon	06. luty
Łukasz Pasek	16. luty
Daniel Zieleźnik	26. luty

*W dniu Waszych urodzin gorące życzenia,
wiele uśmiechu i powodzenia,
niech Was nie trapią żadne zmartwienia
i niech się spełnią wszystkie marzenia.*

Życzenia przygotowała Sylwia Żupa

Strefa dobrego humoru

Romeo mówi do Julii:

Nie mogę jeść śniadania, bo myślę o Tobie..

Nie mogę jeść obiadu, bo myślę o Tobie...

Nie mogę jeść kolacji, bo myślę o Tobie...

Nie mogę spać, bo jestem GŁODNY!!



Kawały przygotował Zbyszek Kulasek

Jaś pyta mamę :

- Mamo, jaki ci kupić prezent na Walentynkę ?

- Nic mi nie kupuj, nie mam pieniędzy!

Rozstrzygnięcie Konkursu walentynkowego



Oficjalne wyniki:

1. miejsce Danuta Tatar
2. miejsce Pracownia Arteterapii ŚDS
3. miejsce Janka Pietryja

A wyróżnienia dostali:

1. Magdalena Klimek
2. Ania Bloch
3. Danuta Tabor
4. Danuta Wołkowycka
5. Paweł Kucharski

Wszystkim Nagrodzonym Gratulujemy.

Spotkanie kołędowe w Ośrodku



1. lutego do Ośrodka przyjechał Ksiądz Tomziński. Po spowiedzi wszyscy razem z opiekunami udali się do kościoła.

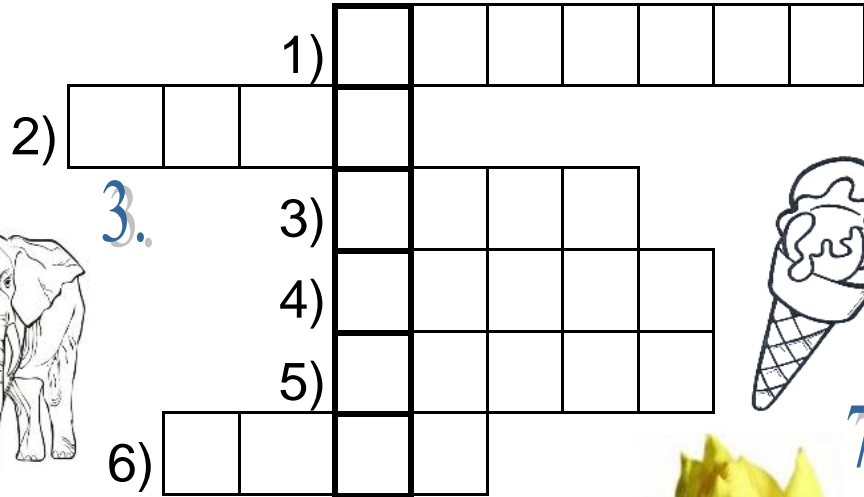
Uczestniczyliśmy we Mszy Świętej, a pan Piotr i Szymon z podopiecznymi do niej służyli. Po Mszy Św. pan Dyrektor poinformował, abyśmy się udali do Ośrodka. Ksiądz modlił się z nami na holu w miejscu gdzie jest krzyż. Dostaliśmy obrazki, śpiewaliśmy kolędy, modliliśmy się. Ksiądz poświęcił ośrodek.

Następnie każdy podopieczny razem ze swoim opiekunem udał się do swojej pracowni.

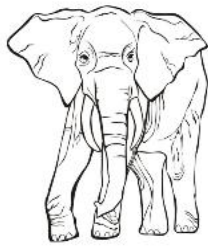
Tekst napisała Magda Klimek

Krzyżówka

Krzyżówka



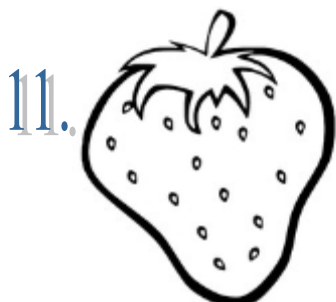
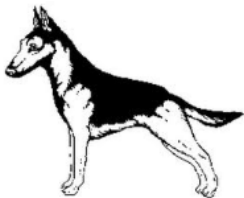
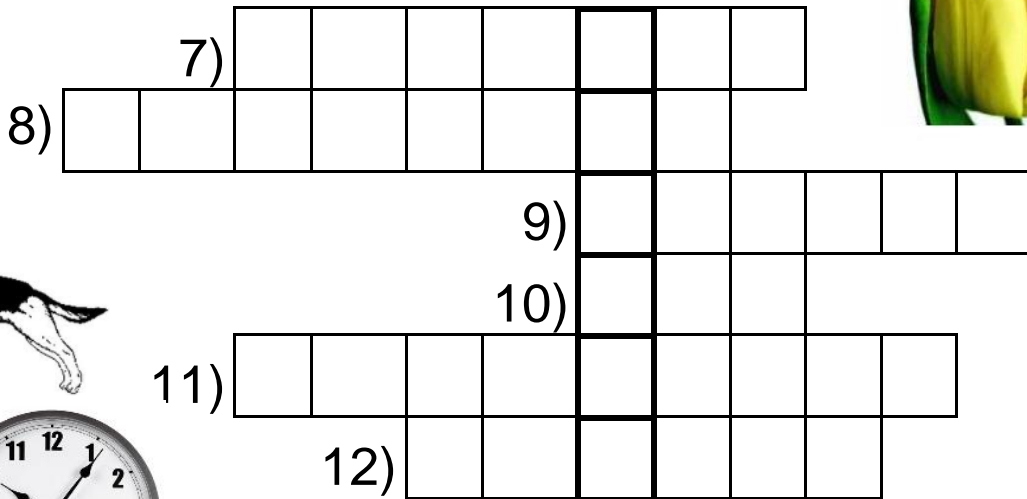
2.



7.



6.



Krzyżówkę przygotowała Magda Klimek