

Duben 2018



**SAMARITÁN  
SLUŽBY PRO LIDI  
BEZ DOMOVA**

magazín



**Charita**   
sv. Anežky Otrokovice

Samaritán - služby pro lidi bez domova  
Moravní 936, 765 02 Otrokovice; tel.: 577 925 083



### Úvodník

Vážení čtenáři, přeji vám krásné jarní dny v roce 2018. Nový rok začal zostra a přinesl nám mnohé výzvy. Jednou z těch největších byl požár velké části zadního objektu azylového domu, kde probíhala pracovní aktivizace a měli zde kanceláře i dva pracovníci. Co nezničil požár, to dokonalá voda, saze a kouř. I tak již finalizujeme kompletní opravu a na začátku dubna plánujeme kompletní znovuo-  
tevení. Samozřejmě to Charitu stojí mnoho úsilí a finančních prostředků, pokud by Vás tedy napadla forma pomoci, budeme velmi rádi.

„Zimní“ období nám přineslo tý-

den výrazných mrazů, ve kterém nás oslovila různá média s dotazy – „jak jsme připraveni na stávající situaci“. Slovy klasika – „Byli jsme a budem, jak jsme byli doposud“. Díky systému z předchozích let, se dařilo uspokojit každého, kdo o pomoc stál. Více nás trápil vyšší výskyt parazitů šatních vši, u kterých naopak třeskuté mrazy prospívají jejich likvidaci. Jistě nás ještě mnohé čeká, a tak bychom vám chtěli popřát, abyste jaro prožili příjemně a v plné síle. Krásné Velikonoce a příjemné čtení.

*Mgr. Aleš Jaroš – vedoucí SSLD*



### Získali jsme akreditaci

Naše služba Dluhové poradenství Samaritán získala od 1. 3. 2018 akreditaci pro podávání insolvenčních návrhů. Díky čemuž mohou klienti naší dluhové poradny podávat návrhy na povolení oddlužení přímo prostřednictvím naší služby.

### Spokojenost uživatelů služeb

U uživatelů našich služeb azylový dům a noclehárna, kteří samostatně opouští službu, realizujeme vždy vyplňování dotazníku spokojenosti. Jedná se o dobrovolnou činnost, uživatel může vyplnění dotazníku také odmítnout. Začátkem roku jsme provedli vyhodnocení těchto zpětnovazebních dotazníků spokojenosti uživatelů za rok 2017. Výsledky vyhodnocení jsou k dispozici na stránkách naší charity a naleznete je pod tím to odkazem:



### Veřejná služba v ADS

Od dubna 2018 dojde k rozšíření pracovních míst ve veřejné službě, kterou realizuje náš Azylový dům Samaritán ve spolupráci s Technickými službami Otrokovice a s ÚP Otrokovice. Počet míst bude navýšen ze 4 na 6. V rámci výkonu této veřejné služby uživatelé našeho azylového domu se každý den starají o údržbu a úklid okolí městské části Bařov.

### Sociální bydlení

Dne 5. 3. 2018 se pracovníci našich služeb zúčastnili workshopu o sociální bydlení, který proběhl v prostorách Senioru Otrokovice. V rámci workshopu byly ze strany pracovníků Magistrátu města Brna představeny dva velmi zajímavé projekty, které v Brně realizují v rámci koncepce sociálního bydlení. Prvním z projektů je tzv. Housing first – bydlení především. Jedná se o projekt zaměřující především o zajištění bydlení v městských bytech pro osoby, které se nachází v tíživé životní situaci, která je zapříčiněná ztrátou bydlení, a které

potřebují návaznou intenzivní sociální podporu, aby byly schopné opustit situaci bezdomovectví. Druhý projekt Rapid Re-Housing se zaměřuje na pomoc 50 vytipovaným rodinám, které se ocitly v bytové nouzi a bydlely v soukromých ubytovnách, azylových domech a jiných formách nevyhovujícího bydlení. Díky projektu Rapid Re-Housing se těmto 50 rodinám dostalo možnosti stát se nájemníky v městských bytech. Součástí tohoto projektu je i následná sociální podpora ze strany pracovníků projektu, která slouží k zajištění toho, aby si dané rodiny udrželi nově nabyté bydlení. Projekt Rapid Re-Housing se v roce 2017 umístil jako nejlepší projekt v Evropě, který řeší bytovou nouzi.

## Velikonoční trhy

I navzdory komplikacím způsobených požárem dílny, se naše služba Azylový dům Samaritán zúčastní velikonočních trhů, na kterých bude možno zakoupit výrobky uživatelů našeho azylového domu. Náš stánek budete moci navštívit 22. 3. 2018 v zahra-

dě domu Naděje v Otrokovicích a dále pak také 28. 3. – 29. 3. 2018 na velikonočních trzích na náměstí Míru ve Zlíně.



Pokud budete mít chuť a čas, přijďte navštívit náš stánek a udělejte si případně radost nákupem nějaké hezké drobnosti z naší dílny. Podpoříte tak dobrou věc.

## Vyhořeli jsme

Dne 26. 12. 2017, během vánočních svátků došlo k rozsáhlému požáru budovy naší dílny.



Požár zcela zničil kanceláře dvou našich pracovníků a část prostoru dílny, ve které probíhá pracovní aktivizace uživatelů naší služby.



Příčina požáru je prozatím stále neznámá. Avšak v průběhu ledna 2018 začaly intenzivní práce na rekonstrukci celého objektu.



Díky velkému úsilí se podařilo zasažené prostory obnovit a rekonstrukce byla zdárně ukončena v polovině března. Na objektu je zcela nová střecha, okna, dveře i podlaha. Znovu se museli

vytvořit vnitřní i venkovní zdi kanceláří a dílny. Elektroinstalace a celý objekt je znovu vymalován. Momentálně již jen zbývá znovu nastěhovat nábytek a potřebné vybavení. Následně bude provoz naší dílny opět plně zpuštěn.



Doposavad probíhala pracovní aktivizace našich uživatelů v improvizovaných podmínkách a to v prostoru kulturní místnosti Azylového domu Samaritán.

## Svatba v Terénním programu Samaritán

Těsně před Vánoce jsme doprovodili k oltáři uživatele naší služ-



by paní Markétu a pana Romana. Nadělili jsme jim tak nejkrásnější

vánoční dárek, z něhož jsme měli radost i my sami. Již delší dobu o sňatku uvažovali, ale bránily jim v tom některé okolnosti, mezi nimi i nedostatek finančních prostředků. Podpořili jsme je povzbuzením i darem z Tříkrálové sbírky.

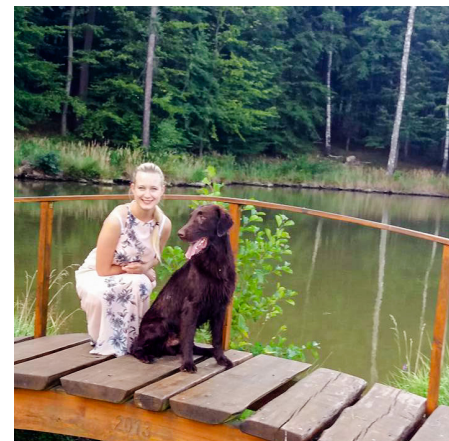


Na začátku stála otázka, jestli do toho „praští“, když jim pomůžeme. A protože souhlasili, tak jsme se do toho pustili. Nakonec to dopadlo tak, že jim šel za svědka Jakub Vítek z TPS a druhým svědkem byl sociální kurátor z Otrokovic David Špendlík. Další pracovník Terénního programu Vlastik Paciorek vše ještě nafotil. K podobným událostem v našich službách nedochází moc často, pro nás jsou povzbuzením v naší práci.

### Představení nové sociální pracovnice Azylového domu Samaritán Otrokovice

Jmenuji se Eliška Sedláčková a do skvěle rozjetého pracovního týmu azylového domu jsem přistoupila od prvního února tohoto roku. Je mi 26 let a od zahájení povinné školní docházky jsem ještě nepřestala studovat, stále mne baví si rozšiřovat obzory dalším vzdáváním. Téměř celý svůj život jsem strávila v Otrokovicích, na studia jsem se přechodně ubytovala v Olomouci a poté jsem ještě na skok bydlela v Holešově. Nyní jsem opět zpátky, protože jsem zjistila, že je skutečně něco na tom, že je všude dobře, ale doma je nejlíp. Co se týká pracovních zkušeností, své první profesionální krůčky jsem dělala jako sociální pracovnice sociálně aktivizačních služeb pro rodiny s dětmi. Následně jsem strávila nějaký čas jako sociální pracovnice Odboru sociálních věcí a zdravotnictví. Nabídka pracovního místa v Azylovém domě Samaritán mi dala šanci opět se navrátit do práce v sociálních službách a pracovat

s cílovou skupinou lidí, která je mi blízká. Pakliže mne potkáte na ulici, většinou mne doprovází můj nejmilnější přítel, pes Dexter. Je to krásný chlupatý parťák plemene Flat coated retriever. Je se mnou téměř na každém kroku, tudíž asi nikoho nepřekvapí, že mezi mé největší záliby, jak trávit volný čas, jsou dlouhé procházky po loukách nebo v lesích, podnikání výletů a poznávání nových a zajímavých míst. Nejčastěji je podnikám se svou maminkou, kterou doprovází také čtyřnohá kamarádka, fenka Angel.



Pokud nepobíhám venku, ráda volný čas vyplním setkáním s přáteli, chozením do kina – hlavně

na levné úterý. Jednu dobu jsem se také velmi významně věnovala tanci, dnes si toto období připomínám občasným výletem na diskotéku. Když bych na sebe prozradila nějakou zajímavost, tak i kdyby mne někdo vzbudil o půlnoci, dokážu říct německou básničku z šesté třídy na základní škole, která je poměrně dlouhá. Způsob jak mě sto procentně umlčet je zahájit se mnou hovor o matematických úlohách či o zajímavostech z oblasti fyziky nebo chemie. V autě ráda častuju spolucestující svým pěveckým „talentem“. Ráda se směju a mnou největší radostí jsou spokojení lidé kolem mě.

### Bleška veška

V průběhu měsíce prosince se u lidí bez domova pohybujících se v našem terénu objevila šatní veš. Z počátku je těžké příznaky rozpoznat, jelikož i pro uživatele služeb je těžké přiznat, že je tento parazit napadl. Když však byla situace neúnosná, požádali nás o pomoc, zasaženo bylo 15 osob, kteří s tím chtěli něco dělat. Ihned jsme začali zjišťovat, jak se dá tato

situace řešit.

Možná řešení jsme diskutovali s kožní doktorkou, infekčním oddělením v nemocnici a také krajskou hygienickou stanicí.



Od pracovníka dezinfekční firmy jsme se dozvěděli, že se v poslední době na území ČR čím dál více objevuje veš šatní, ale také například

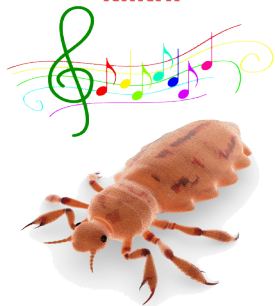
kde se střídají lidé. Ve spolupráci s městským úřadem města Otrokovice jsme v měsíci lednu provedli několikrát důkladnou očistu antiparazitickými prostředky lidí, u kterých byla tato veš nalezena. Samozřejmostí byla také kompletní obměna ošacení a všech příručních zavazadel. Tuto očistu jsme provedli dvakrát až třikrát, abychom měli naprostou jistotu, že se to u nikoho už neobjeví a nebude hrozit, že by se vši mohly rozšířit dále.

## Návod z kreativní dílny Samaritán

Pokud si doma sami zdobíte vajíčka, tak vám ukážeme, jak to jde i bez barev.



**Hudební doprovod  
k článku  
klikni**



štěnice a rus domácí. Často jsou ohniskem šíření různé ubytovny,

## Decoupage vajíčka

Co potřebujeme:

- Vatové nebo polystyrenové vajíčka
- Dekorační ubrousky
- Lepidlo Hercules
- Špejle, mašle
- Štětce, nůžky

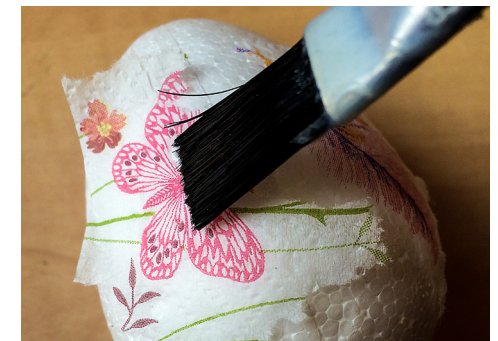
1. Třívrstvý ubrousek rozdělíme a dále pracujeme jen s horní potištěnou vrstvou



2. Ubrousek natrháme na kousky, či z něj vystříháme potřebné motivy



3. Vajíčko natřeme lepidlem, přiložíme ubrousek a horní vrstvu pomocí štětce vyhladíme a opět zatřeme lepidlem



4. Vajíčka propíchneme špejlí namočenou v lepidle. A dozdobíme mašličkou



5. Takto vkusně nazdobená vajíčka umístíme do vázy a už se jen chloubíme všem návštěvám, jak jsme šikovní

Vajíčka **Decoupage** slouží jako krásná velikonoční dekorace. Můžete je také zakoupit na jarmarku ve Zlíně 28.-29.3.2018. Těšíme se na vás!

Mgr. Veronika Netušilová  
kreativní dílna ADS



### Velikonoční mazanec zvláčněný tvarohem



*Milí čtenáři,  
konečně nám končí ta hnusná zima  
a přichází tolik vítané jaro, pro mě  
nejkrásnější roční období.  
A protože máme nově na Velký pátek  
volno, stihneme v klidu uklidit a ještě  
aj napéct.  
Tady je spolehlivý recept na mazanec.  
Zkuste si ho, je o dost lepší, než ten  
kupovaný.*

#### Suroviny

35 g droždí  
80 g krupicového cukru  
500 g velmi kvalitní hladké nebo  
polohrubé mouky  
špetka soli  
1 vanilkový cukr  
půl lžičky sušené citronové kůry  
špetka nastrohaného muškátového  
oříšku  
50 ml vlažného mléka  
80 g másla

100 g měkkého tvarohu (ne z vaničky)  
3 žloutky  
zhruba 100 ml smetany na vaření,  
případně mléka -- množství závisí  
na vlastnostech mouky a na vodnatosti  
tvarohu, proto nelze přesně stanovit.  
Bude to někde mezi 80 až 120 ml.  
50 g rozinek  
50 g loupaných mandlí  
1 bílek  
1 vrchovatá lžice moučkového cukru  
na posypání

#### Postup

1. V malé misce rozmíchejte droždí se lžičkou cukru na tekutou kaši. Přidejte lžici mouky, přilijte vlažné mléko, zakryjte utěrkou a nechte deset minut vzejít kvásek. Měla by se na něm utvořit hustá světlá vysoká pěna.
2. Mezitím do větší mísy prosijte mouku, přidejte cukr, vanilkový cukr, sůl, citronovou kůru a muškátový oříšek. Přidejte máslo nakrájené na kousky, tvaroh a s pomocí prstů nebo v kuchyňském robotu zpracujte či rozemněte na drobenku.
3. Do drobenky přelijte vzešlý kvásek a přidejte žloutky. Začněte od středu míchat a postu-

pě přilévejte smetanu. Jakmile zpracujete všechnu mouku, přilijte jen tolik smetany, kolik je potřeba, aby vzniklo těsto s konzistencí plastelíny, tedy těsto, které se dá hníst.



4. Těsto vyklopte na vál nebo kuchyňskou linku a ještě deset minut hněťte – dolní částí dlaně těsto odtlačte po podložce od sebe, pak přehněte napůl, pootočte a totéž znovu a znovu. Pokud se těsto lepí, podsypte ho malým množstvím mouky – stačí tolik, co se vám vejde mezi prsty. Nakonec by těsto mělo být měkké a hebké jako dětská pokožka a téměř se nelepit k pracovní ploše.
5. Předchozí dva body v postupu můžete snadno uskutečnit

v kuchyňském robotu s hnětacím nástavcem.

6. Zpracované těsto zformujte do koule a ze všech stran lehce poprašte moukou. Vraťte do mísy, přikryjte utěrkou a nechte kynout na dostatečně teplém místě, stačí například v blízkosti teplého topení, používaného vařiče nebo jen tak na kuchyňském stole. Klidně na hodinu až hodinu a půl na těsto zapomeňte. Jakmile se k těstu vrátíte, mělo by mít zhruba dvojnásobný objem. Pokud do něj šfouchnete prstem a vytvoříte důlek, bude se důlek jen velmi zvolna a neochotně vyrovnávat.
7. Velký plech vyložte pečícím papírem. Těsto vyklopte z mísy a lehce ho prohněťte, jen co byste vytlačili vzduch. V několika etapách do těsta zapracujte umyté a okapané rozinky a většinu mandlí. Utvořte z těsta kouli, nejlépe to jde tak, že stále těsto ze dvou protilehlých stran zavítáte k sobě jako knihu a vzniklý spoj pořádně zmáčknete. Až to zopakujete několikrát z různých směrů a nakonec těsto otočíte spodní stranou nahoru, zjistíte, jak půvabný bochánek

na vás vykouknul.

8. Bílek rozšlehejte vidličkou se dvěma lžicemi vody. Štětcem nebo peroutkou potřete mazanec.
9. Nyní znovu nechte hodinu až hodinu a půl kynout. Pokud tuhle fázi uspěcháte, mazanec zprudka dokyne v troubě a neudrží si svůj tvar. Riskovali byste popraskání.
10. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Jakmile je dost teplá, vložte vykynutý mazanec. Po pěti minutách snižte teplotu na 150 stupňů a dopékejte dalších 40 minut. Zdá-li se vám, že příliš rychle hnědne, přikryjte ho kouskem alobalu.
11. Po vytažení z trouby poprašte své dokonalé dílo moučko-



vým cukrem, obložte ho velikonočním zátiším a podávejte s máslem.

*...tak vidíte, je to úplně snadné. Bude-me rádi, když nám napíšete, jestli jste si ho zkusili upéct a jak se vám mazanec povedl.*

*zdroj: [www.kucharkaprodceru.cz](http://www.kucharkaprodceru.cz)  
Mgr. Vlastimil Paciorek, TPS*



*Radostné prožítí  
velikonočních svátků  
Vám přeje kolektiv  
zaměstnanců Samaritánu*

