

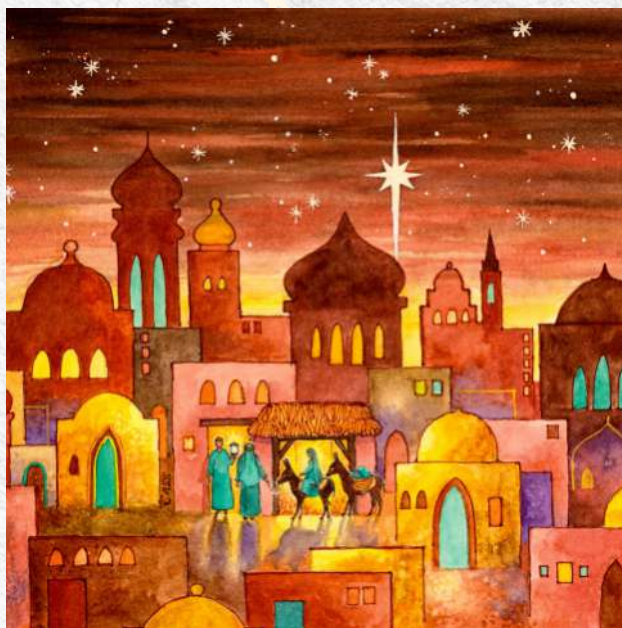
Prosinec 2017



SAMARITÁN

SLUŽBY PRO LIDI BEZ DOMOVA

magazín



Radostné Vánoce

Charita 
sv. Anežky Otrokovice

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



Obsah

Slovo vedoucího.....	1
Události	
Návštěva z Holandska.....	2
Nový kolega na ADS.....	2
Potravinová sbírka.....	2
Dárky na Ukrajinu.....	3
Vzděláváme se.....	3
Vánoční trhy.....	4
Svátek sv. Anežky naší patronky.....	4
Veletrh pracovních příležitostí.....	4
Vánoce v terénu, sbírka cukroví.....	5
Ježíškova vnoučata.....	6
Focení se Zuzanou Samara.....	7
Vánoce v naší kreativní dílně.....	11
Recept.....	12



Zkratky

SSLD - Samaritán - Služby pro lidi bez domova (zastřešuje všechny níže jmenované služby)

ADS - Azylový dům Samaritán

NS - Noclehárna Samaritán

DP - Dluhové poradenství Samaritán

TPS - Terénní program Samaritán

Zřizovatelem těchto služeb je Charita sv. Anežky Otrokovice



Vážení čtenáři,

už máme tady čas adventu a svátky klidu ťukají na dveře, letošní prosinec je jak jízda pendolínem s marným výhledem na zpoždění.

Rok 2017 byl zcela jistě rokem zajímavým a přinesl nejnižší nezaměstnanost od vzniku samostatné České republiky. To se projevilo jak v rovině hledání zaměstnanců do jednotlivých služeb tak v rovině zaměstnanosti klientů našich služeb.

To první je obtížné a vede nás k zamyšlení jak potenciální uchazeče o zaměstnání oslovit, jak ukázat, že práce v sociálních službách je zajímavá, rozmanitá

a často v příjemné skupině spolupracovníků. Není to jednoduché, ale ukazuje to podstatné, že to nejcennější co v našich službách máme, jsou naši pracovníci.

Druhá rovina je pozitivní, opravdu velká část klientů všech služeb je zapojená v pracovním procesu a to od hlavních pracovních poměrů až k výkonu veřejné služby. Ti pasivní jsou často nemocní, nemobilní nebo již v důchodovém věku. Je to dobrá cesta podpory ke změně jejich situace. Při tomto trendu a podpoře dostupného bydlení a rychlejšího oddlužení je to možnost k „novému“ životu.

Zastavme se a dejme si čas na rozjímání, v kruhu blízkých, v příjemném prostředí, načerpejme sílu na vstup do nového roku.

V novém roce ať vás provází energie, statečnost i vůle, abyste dokázali dobře překonávat všechny překážky.

Děkujeme za vaši přízeň a přejeme vám krásné Vánoce i nový rok 2018.

Mgr. Aleš Jaroš – vedoucí SSLD



Návštěva z Holandska

Na začátku října tohoto roku jsme měli na našem Azylovém domě Samaritán vzácnou návštěvu v podobě kolegů z Holandska,



kteří pracují a působí organizaci a ve službách pro duševně nemocné. Osobně nás poctil svou návštěvou Hans Marechal, který celou organizaci řídí a který za své celoživotní zásluhy v oblasti pomoci duševně nemocným, byl vyznamenán nizozemskou královnou. Doprovázela ho Andrea Borm, která sama je matkou dvou nemocných dětí a své zkušenosti využívá při práci peer pracovnice v oblasti spolupráce klienta, odborníka a rodinných příslušníků v ozdraveném procesu. Velmi děkujeme za toto milé setkání, v rámci něhož jsme měli možnost

vyměnit si s kolegy své zkušenosti a poznatky z praxe.

Nový kolega na ADS

Od listopadu tohoto roku máme nového kolegu pana Martina Vykoukala, který nastoupil na náš azylový dům, kde zaujal pozici pracovníka v sociálních službách po odcházejícím kolegovi. Náš nový kolega bude mít na své pozici především na starosti správu a údržbu objektu a vybavení azylového domu, záskoky na směnách za kolegy sloužících na služebně a také v neposlední řadě bude klíčovým pracovníkem u menšího počtu uživatelů našeho azylového domu.

Potravinová sbírka

Letos 11. 11. proběhl již pátý ročník Národní potravinové sbírky, do které se i tento rok zapojili pracovníci Charitních služeb a pomáhali jako dobrovolníci. Sběrka probíhala tradičně v supermarketu Tesco v nákupním středisku Centro Zlín, kde se podařilo vybrat přes 1 tunu potravin. Veškeré potraviny byly přerozděleny do jednotlivých



služeb Charity sv. Anežky v Otrokovicích, kde dále budou distribuovány potřebným lidem nacházejících se v tíživé sociální situaci, jako jsou například matky samoživitelky, lidé bez domova apod.



Rádi bychom ještě jednou poděkovali všem štědrým dárcům a v neposlední řadě i všem dobrovolníkům, kteří se podíleli na realizaci dané potravinové sbírky.

Dárky na Ukrajinu

Tradičně jako každý rok, tak i letos, se zaměstnanci Samaritánu složili na pořízení vánočního dárku pro děti z Ukrajiny.



Mohli jsme tak připravit balíček pro dvanáctiletého chlapce z dětského domova v Lopytynu. Ve vánočním balíčku jsme mu zaslali zimní bundu, obuv, školní potřeby, vánoční přání a nějakou tu hračku pro radost. Věříme, že ho balíček potěší.

Vzděláváme se

Dne 28. 11. 2017 proběhlo v prostorách našeho azylového domu odborné školení zaměstnanců našich služeb a to na téma: Úvod do komunikace se závislým klientem se zaměřením na duální diagnózy.



Školení vedli odbornice na slovo vzaté a to paní PhDr. Kateřina Andrlová a paní PhDr. Eva Maierová, Ph.D.. Obě lektorky mají bohaté zkušenosti z práce s duše-

vně nemocnými a závislími osobami. Díky tomu dokázali teoretické poznatky vždy dokreslit praktickými příklady z reálné praxe. Dané školení bylo pro nás velmi přínosné, neboť i my se často ve své práci potakáváme s uživateli, kteří trpí nějakou závislostí či duševním onemocněním.

Vánoční trhy

Jako každý rok tak i letos se náš azylový dům účastní vánočních trhů, na kterých bude možno zakoupit výrobky a dekorační předměty, které v naší dílně vyrábí uživatelé Azylového domu Samaritán.



Stánek s našimi výrobky můžete nalézt jak na vánočních trzích ve Zlíně a v Otrokovicích, tak i na Vánočním jarmarku v prostorách otrokovické Naděje. Pokud budete

mít čas a chuť, přijďte si udělat radost zakoupením nějaké drobnosti a podpořte tak naši činnost.

Svátek sv. Anežky - naší patronky

V pondělí 13. 11. 2017 proběhla v prostorách otrokovické fary charitní oslava sv. Anežky, která je patronkou naší charity.



Pří této příležitosti byli ze strany ředitele Charity Otrokovice pana Ing. Petera Kubali oceněni pracovníci našich služeb a to kolega Pavel Náplava za 5 leté působení v naší organizaci a kolega Vlastimil Paciorek, který v naší charitě již pracuje 10 let. Oběma kolegům gratulujeme a přejeme hodně sil a elánu dalších pracovních let.

Veletrh pracovních příležitostí

Již poněkolkáté jsme se zúčastnili

veletrhu pracovních příležitostí Business day Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně. Měli jsme možnost pohovořit se studenty a předat jim informace o činnosti naší organizace. Nejčastěji jsme odpovídali na dotazy, jaké služby poskytujeme, co vůbec dělají pracovníci, jaké mohou studenti najít uplatnění v naší organizaci a jak se mohou zapojit do její činnosti. Překvapil nás také zájem o možnost setkávat se s uživateli jako dobrovolník. Děkujeme Univerzitě Tomáše Bati

za možnost prezentace a studentům za zájem.



Vánoce v terénu, sbírka cukroví
Jako každý rok, proběhne i tento prosinec tradiční sbírka cukroví



Charita 
sv. Anežky Otrokovic

VÁNOČNÍ SBÍRKA CUKROVÍ

v kostele sv. Vojtěcha v Otrokovicích
a sv. Bartoloměje v Napajedlích
17. prosince, 3. neděle adventní

Charita sv. Anežky Otrokovic pořádá tradiční
Vánoční sbírku cukroví pro lidi bez domova

Otevřeme svá srdce těm, kteří trpí nouzí a poděleme
se s nimi o trochu dobrého z našeho vánočního
stolu.

**Pokud budete chtít přispět, přineste
cukroví v zavázaných sáčkích. Obsah
sáčku cca 300g. Vaše dary budeme
vybírat před každou mší sv.**

Děkujeme vám za vaši štědrost

pro klienty Terénního programu Samaritán, které se následně bude vydávat při Vánoční Mobilní kanceláři.



Tato mobilní kancelář proběhne 20. prosince, tedy poslední středu před Vánoci.

Každý kdo přijde, dostane řízek a bramborový salát, který nám každý rok daruje firma Doot z Hulína. K jídlu také dostanou balíček s vybraným cukrovím.

Ježíškova vnučata

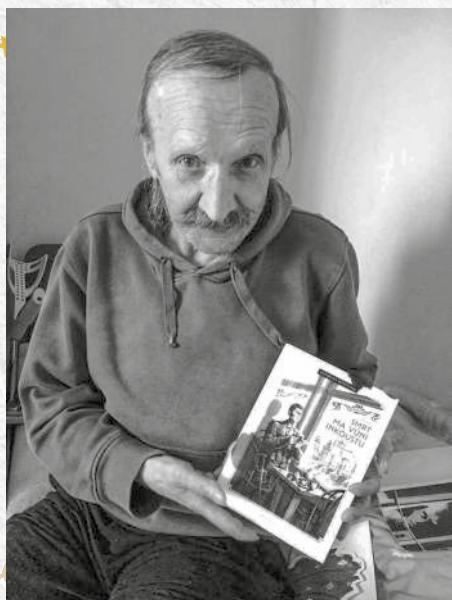
Už jste slyšeli o tomto skvělém projektu Českého rozhlasu? Že ne? Tak se podívejte na webové stránky www.jeziskovavnoucata.cz a také vy můžete opuštěným seniorům letos udělat Vánoce tak nějak hezčí. Já sama jsem si jednu starou paní vybrala a už se těším na reakci, až ji můj balíček dojde. Při této příležitosti mě také napadlo, že i my

máme na azylovém domě opuštěné seniory, kteří kvůli nízkému důchodu nemají možnosti své stáří trávit v zařízeních pro seniory. A tak jsem kontaktovala Český rozhlas a informovala se na možnosti zapojení našich uživatelů do projektu. K mému velkému překvapení jsem dostala kladnou odpověď. Tak jsem začala obcházet vybrané uživatele a ptala se na jejich přání. Byla skromná a někdy až dojemná. „Já bych si nejvíc přál, mít možnost obdarovat někoho jiného.“, říkal pan Milan. „Čekají nás další Vánoce na azylovém domě a doma jsme vždy měli stromeček.



Bylo by fajn mít na pokoji letos svůj vlastní“. Některá přání byla až snová. „Přál bych si, aby mi dobře fungovaly nohy, už mě moc

zlobí". A tak jsem všechna přání sepsala a vyvěsila na web Ježíškových vnoučat. Během pár minut přicházely rezervace pro splnění přání našim uživatelům od lidí z celé republiky.



A tak mám teď velkou radost z toho, že můžu našim uživatelům jejich malá vánoční přání předávat a sdílet s tak nimi jejich emoce. Pročítáme také společně krásná přání od „Ježíškových vnoučat“, která jim společně s dárkem zasílají. Moc bych chtěla všem, co se do projektu zapojili, poděkovat!

Děkujeme, že pomáháte společně s námi!

Mgr. Veronika Netušilová

Focení se Zuzanou Samara

V listopadu k nám do zlínského terénu zavítala fotografka a zakladatelka nadačního fondu „BEZ-DOMOVA“ paní Zuzana Samara. Krom toho, že si přijela popovídat s lidmi bez domova a udělat pár fotografií, tak jim přivezla kamna, aby si v ruině, kde přespávají, mohli v zimě zatopit. Využili jsme této příležitosti a položili jsme paní Zuzaně několik otázek.



Paní Zuzano, jak jste se dostala k focení?

Focení pro mě byla záliba už v dětství, ale několikrát jsem se od

ní vzdálila, abych ji pak zase mohla najít. Když fotím, jsem v přítomném okamžiku a prožívám to naplno. Je to pro mě i jistý způsob relaxace a terapie.

Co nejraději fotíte?

Fotím ráda to, co mě zaujme a přitahuje. Nevyčerpatelnou inspirací je příroda v jakékoliv podobě. A nejzajímavější jsou lidé. Fotit lidi bez domova pro mě bylo

velmi obohacující, možná slova nestačí pro to, co vše mi to dalo. Ale určitě upevnění hodnot, pokoru a klid v duši. Fotografie vzbuzovaly v lidech spoustu otázek a emocí a myslím, že poselství k neodsuzování a projevení lidství to naplnilo. Momentálně dokončuji cyklus "Žena a strom". Snažím se vystihnout propojení ženy a stromu v různých podobnostech či kontrastech. Jestli společné symboly ve



fotkách lidé se uvidí, nicméně mě to opět naplňuje a užívám si to.

Jak jste se dostala k tématu bezdomovectví?

Téma bezdomovectví jsem si nevybrala já, ale ono si našlo mě a to doslova. Sociální témata mě vždy zajímala, ale budu-li upřímná, tíhla jsem vždy k dětem. Pomáhat druhým je mi blízké od dětství. Mám dobrý pocit, když se

někdo aspoň o kousek posune sám k sobě. Nevím, jestli je to srozumitelné, ale myslím, že o tom to je. Najít zase své pravé čisté já, světlo, které v sobě máme každý. Každý z nás se někdy ztratil, aby se zase mohl najít, a někdo k tomu potřebuje pomoc a podporu.

Od fotografování lidí bez domova je to ještě pořádný skok k tomu, založit nadaci a věnovat se těmto





potřebným profesionálně.

Myšlenka pomáhat lidem bez domova a k tomu i podrobnější instrukce včetně toho, že je mám i fotit a pobýt s nimi na ulici ke mně jen tak jednou večer přišla. Bylo to tak silné, že to nešlo nesplnit, když jsem nevěděla jak, bála jsem se a možná jsem byla i trochu zklamaná, proč ne ty děti. Když jsem však překročila svůj stín strachu a pochybností a pustila se do založení nadačního fondu a šla do terénu fotit, uvědomila jsem si,

že to byt dar. Děkuji za to a i přes počáteční nedůvěru dnes vím, že jdu po správné cestě a jsem za to moc ráda. Cílem nadačního fondu je podporovat lidi, kteří se snaží z ulice dostat a také prevence. Informovat například děti z dětských domovů o možné nástraze bezdomovectví. Jedním s projektů o prevenci je spolupráce s nadačním fondem Veroniky Kašákové, která má s touto problematikou osobní bohaté zkušenosti. Dále podporujeme Kuchařky bez





domova, turistické průvodce v Pragulicu, prodejce Nového Prostoru a další viz náš web www.bez-domova.cz

Na závěr Vám musím položit nevyhnutelnou otázku, jaká je vaše vize do budoucna?

Naše vize je i nadále poskytovat podporu těm, kteří o ni stojí a chtějí ve svém životě udělat změny. Číslo či procento lidí, kteří chtějí, není vysoké, ale máme radost za každého člověka.

Děkuji za to, že jste se s námi podělila o kousek svého světa.

ptal se Mgr. Vlastimil Paciorek TPS

Vánoce v naší kreativní dílně

I letos jsme pro vás připravili vánoční výrobky našich šikovných uživatelů. Prodáváme je na vánočních trzích ve Zlíně a Otrokovicích. Sledujte naši práci na facebooku na stránkách @kreativnidilnasamaritan. A pokud jste si nestihli trhy, nezoufejte! Napište na email veronika.netusilova@otrokovice-charita.cz a rádi vaši poptávku po výrobcích splníme.

Milí čtenáři,

děkujeme vám, že jste si otevřeli náš předvánoční magazín, abyste si v něm na konci mohli přečíst to nejdůležitější, recept ode mě. Máte rádi vánočku, ale bojíte se, že byste to pletení popletli? Tož můžete zkusit fajnový recept z Itálie - **panettone!**



500 g pšeničné chlebové světlé mouky
2 x 7 g sáčků sušeného droždí nebo 25 g čerstvého droždí
1/4 lžičky mletého muškátového oříšku
1 lžička soli
100 ml mléka
250 g másla
100 g cukru
2 celá vejce
5 žloutků
1 bílek na potřetí těsta
kůra z 1 velkého pomeranče

kůra z 1 citrónu
80 g sultánek
80 g korintek
3 lžíce rumu
100 g kandované citrusové kůry
trochu oleje na vymazání mísy

Postup

Nejdříve si připravte kvásek. Do vlažného mléka nasypete nebo rozdrobte droždí, přidejte 2 lžíce cukru a zamíchejte, nechte stát asi 10 minut. Smíchejte v míse sypké suroviny, to znamená mouku, sůl, muškátový oříšek a dejte stranou. Do elektrického mixéru dejte šlehací metlu a začněte šlehat máslo a cukr a nastrouhanou kůru z pomeranče a citrónu do krému. Postupně přidávejte celá vejce a žloutky, které jste jen lehce rozšlehali v misce. Stále šlehejte. Pokud by směs měla tendence srážet se, přidejte lžičku mouky. Poté vyndejte šlehací metlu a vyměňte ji za hnětací hák. Do sypkých surovin přilijte mléko s droždím a smíchejte vařečkou. Poté směs přidejte ke šlehané směsi v mixéru a hákem nechte dobře prohnětat, dokud se těsto nepřestane lepit na

stěny. Vyjměte mísu z mixéru a těsto přendejte do jiné mísy, kterou předtím lehce potřete olejem. Zakryjte pevně fólií a dejte na teplé místo kynout asi 1,5 hodiny anebo dokud těsto nezvětší dvojnásobně svůj objem.

Můžete nechat kynout i přes noc, nutné je však těsto srazit a znovu prohnětat a nechat vykynout. Mezitím naložte oboje druhy rozinek do rumu a nechte macerovat. Vyložte klasickou dortovou formu do výšky dvojitým papírem asi 10 cm nad okraj formy zvenčí a zajistěte ho provázkem, nebo použijte menší speciální vysokou formu na pannettone. Vymažte formu máslem. Když těsto vykyne, dejte ho na pomoučněnou plochu a ještě hněťte a přidávejte okapané rozinky i sultánky a citrusovou proslazovanou kůru tak, aby vše bylo rovnoměrně rozložené v celém těstě. Zabalte těsto opětovně do fólie a nechte ještě další 2 hodiny kynout nebo dokud těsto neztrojnásobí svůj objem. Těsto po vykynutí přendejte do připravené dortové formy a povrch pomažte rozšlehaným bílkem. Předehřejte

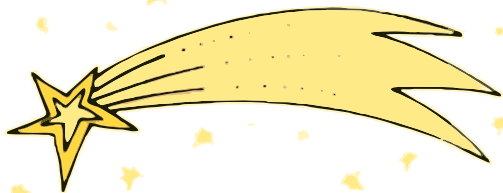
troubu na 200 °C, po získání požadované teploty dejte pannettone péct 15 minut, poté teplotu snižte na 180 °C a dopečte 35 – 40 minut. Vyzkoušejte špejlí, zda je pannettone upečená, špejle musí být po vytažení suchá. Pokud by se povrch zdál být příliš hnědý, zakryjte ho alobalem a dále dopékejte. Upečenou pannettone opatrně po mírném vychladnutí vyndejte z formy a opatrně přenesete na drátěnou sítku ještě úplně vystydnout. Můžete obalit papírem a zajistit stužkou či barevným provázkem. Sypte moučkovým cukrem s pravou vanilkou těsně před nakrájením.

(zdroj: <http://www.tastejourney.cz>)

Přeju vám šťastné Vánoce a dobrou chuť!

Mgr. Vlastimil Paciorek, TPS





*Prejeme vám radostné prožití
vánočních svátků*



SAMARITÁN
SLUŽBY PRO LIDI BEZ DOMOVA

Charita 
sv. Anežky Otrokovice

 **Zlínský kraj**

zlín.



město
OTROKOVICE


město
NAPAJEDLA