

KONTAKTY

Ředitelství

Ed. Světlíka 1197, 768 24 Hulín
+420 573 350 171
fax 573 352 929

Jiřina Štěpánková
ředitelka

+420 573 352 930
+420 731 481 746

reditelstvi@decenthulin.cz

Středisko pečovatelské služby

Nábřeží 1314, 768 24 Hulín

+420 573 352 555

Anna Pecháčková, DiS.

sociální pracovnice, vedoucí pečovatelské služby

+420 737 018 289

pecovatelskaslužba@decenthulin.cz

Provozní doba terénní pečovatelské služby

Po – Ne 7:00 – 20:00

Úřední hodiny sociální pracovnice na DPS Nábřeží 1314 v Hulíně

každé pracovní pondělí od 9:00 do 12:00 hodin

každou pracovní středu od 12:00 do 13:00 hodin

Úřední hodiny v zasedací místnosti Obecního úřadu v Břestě

každý třetí čtvrtek v měsíci od 9.00 do 11.00 hodin

Úřední hodiny v zasedací místnosti Obecního úřadu v Pravčicích

každé třetí úterý v měsíci od 9.00 do 11.00 hodin

<http://www.hulin.cz/decent>

Nejste se službou spokojeni? Máte k nám nebo našim pracovnícím nějaké připomínky? Nenechávejte si je pro sebe! Jsou pro nás důležité a jsou pro nás přínosem. Je to způsob, jak být lepší. Sdělte nám své názory, a to buď osobně, písemně do schránky na DPS Nábřeží 1314, nebo přes naše internetové stránky.

Zpravodaj PS DECENT Hulín, p. o. prosinec 2016 připravila Anna Pecháčková, DiS.

PEČOVATELSKÁ SLUŽBA



DECENT HULÍN
příspěvková organizace

ZPRAVODAJ



Prosinec 2016

Projekt rozvoje pečovatelské služby v Hulíně
je podporován Zlínským krajem.



Vánoční stromeček uživatelů pečovatelské služby

Děkujeme všem našim uživatelům, kteří se zapojili do výzdoby vánočního stromku pečovatelské služby, který bude po celou dobu adventní zdobit hulínské náměstí. Stromeček jsme ozdobili vašimi starými vánočními baňkami, oříšky, sušenými pomeranči, jablky a mašličkami. V neposlední řadě také vašimi rodinnými fotografiemi s vánoční tematikou, které jste našli ve svých sbírkách.

Moc si vážíme toho, co jste nám poskytli, ale také toho, že jste si našli čas a své poklady si po čase opět prohlédli, probrali a zavzpomínali.

Největším přínosem této akce bylo najít si čas a v předvánoční době a zavzpomínat, jak to u vás o vánocích chodilo, jaké jste měli rodinné zvyky a jak to vše bylo klidné a hezké a spolu s tím navodit tu krásnou atmosféru, kterou jste kdysi prožívali.

Na fotkách je vidět, jak rodina a děti jsou nejen v době vánoční tou největší hodnotou. Proto není čemu se divit, že my jako pečovatelská služba, potažmo senioři a MáTa (MámaTáta) místo pro rodiče a děti, jsme přišli se stejným nápadem ozdobit stromek rodinnými fotografiemi. Vánoce jsou rodina a rodina jsou Vánoce.



Klidné Vánoce plné
pohody, štěstí, zdraví a
to nejlépe v kruhu
rodinném či vašich

blízkých vám přeje
pracovnice pečovatelské
služby

DECENT Hulín, p. o.

Vánoční dárek pro seniora

Nejčastější stereotyp, který se mezi lidmi šíří, tvrdí, že starší lidé už nic nepotřebují. Všechno viděli, slyšeli, zažili a teď už jim nezbývá nic jiného, než si doma sednout na kanape a sledovat televizi. A k tomu se přece ty nové papuče hodí ... Jenže tak tomu pokaždé není.

Internetový výzkum, který zjišťoval u 120 lidí, jaký dárek k Vánocům by ocenili, se ptal seniorů navštěvujících kulturně-vzdělávací místa, obyvatel domovů pro seniory a také těch, kteří bydlí sami v bytech.

Výsledky byly podobné. Nejčastěji totiž starší lidé žádají knihu, nebo přístroj, který bude hlídat jejich zdraví či měřit sportovní aktivitu. Vedle glukometru či tlakoměru to byl krokoměr, který ukáže také spálené kalorie. Lidé, kteří navštěvují vzdělávací centra, často chtěli předplatné na nějaký kurz či lístky do divadla. Ti ostatní preferovali spíše praktické dárky, třeba masážní vaničku na nohy nebo ledvinové pásy. Na prvním místě je ale stále kniha. O co jste si napsali pod stromeček vy?

Advent, čas dobročinnosti

Adventní čas je časem přípravy na Vánoce, časem rozjímání a dobročinnosti. Napříč celou společností vznikají aktivity, které jsou zaměřeny na pomoc pro konkrétní občany, nadace a neziskové organizace. Stejně tak se děje v naší organizaci, která pro Hulín a okolní obce zajišťuje pečovatelskou službu. Hulínské firmy a podnikatelé podporují svým sponzorským příspěvkem naši činnost a za to jim patří naše srdečné poděkování.

J. Š.



Alena Dudíková se letos o Vánocích chystá péct recept, který dostala od paní pedikérky Marie Horákové. Pečivo, které známe jako škvarkové pagáčky jsou v tomto případě nazvané

Prcule - 1 kg hladké mouky, 1 litr kyšky, 200ml mléka, 2-3 čajové lžičky soli, škvarky, 2-3 vařečky sádla. Těsto necháme hodinu odležet a tvarujeme placky velikosti dlaně. Pečeme na 220-250 °C do růžova. V prostřed pečení je třeba placky obrátit.

Anna Pecháčková - a já přidám recept na domácí rohlíky zvané chorvatské. To kdyby vám náhodou během vánočních svátků pochybělo pečivo, tak na těchto rohlíkách si opravdu pochutnáte. Dají se péct obyčejné, nebo naplnit na slano i sladko a výborné jsou i druhý den.

Chorvatské rohlíky - 300ml vlažného mléka, 130ml oleje, 12g soli, 1 čajová lžička cukru, 500g hladké mouky, 1 kostka droždí nebo 7g sušeného droždí smícháme v nelepivé těsto a necháme 30 minut kynout. Poté oddělujeme kousky těsta cca 80g a vytvoříme rohlíky. Pečeme na 220 °C. Pod plech s rohlíky předem vkládám do trouby kastrůlek s vodou, který tam nechám po celou dobu pečení.

A nakonec v naší předvánoční kuchařce nesmí chybět recept od naší paní ředitelky **Jiřiny Štěpánkové**. Ta si pro vás připravila recept na perníčky.

Zaručeně měkké perníčky - smícháme 400g mouky hladké, 100g mletého cukru, 100g másla (sádla), 2 celá vejce, 2-3 polévkové lžíce medu, 1 kávová lžička jedlé sody, 2 kávové lžičky perníkového koření, lze přidat kakao.

Suroviny zpracujeme v hladké těsto a necháme uležet minimálně 24 hodin v lednici.

Těsto vyválíme na silnější placku a vykrajujeme požadované tvary. Potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme při 180° C cca 8 minut. Ukládáme do krabice. Perníčky jsou měkké a netvrdnou.

Dále u nás na dohodu o pracovní činnosti aktuálně pracují pečovatelky: Eva Bulíčková, Ivanka Blažková, Gabriela Brázdilová, Veronika Kohutová a Karolína Zatloukalová.

Díky všem za celoroční práci.

Opakování je matka moudrosti – něco o Domech s pečovatelskou službou v Hulíně

Domy s pečovatelskou službou (DPS) v Hulíně jsou domy s byty zvláštního určení, jejichž vlastníkem je Město Hulín. Byty jsou přidělovány na základě podané žádosti, která je zařazena do pořadníku. Byty jsou určeny převážně seniorům nebo občanům se zdravotním či tělesným postižením. Vlastně jste se nastěhovali do domu, kde bydlí převážně senioři, platíte nájem a nemáte sjednány žádné sociální služby.

A teď to, co vás zajímá:

1. *Bude za mnou po nastěhování automaticky docházet pečovatelka a pomáhat mi?* - Ne, pokud bude potřebovat pomoc, musíte si o ni zažádat u pečovatelské služby v Hulíně, např. telefonicky na čísle 737 018 289.
2. *Jak to pak bude probíhat?* – Sociální pracovnice u vás provede vstupní sociální šetření a sepíše s vámi smlouvu o poskytování sociálních služeb. S pečovatelkou si domluvíte služby, o které máte zájem, termíny a četnost návštěv.
3. *Je součástí bydlení na DPS celodenní stravování?* – Ne, není. Pečovatelská služba (PS) vám může dovážet obědy od pondělí do pátku, nebo si můžete domluvit dovoz obědů od jiného dodavatele. Nákupy potravin je možné domluvit s PS.
4. *Je na DPS k dispozici lékař nebo zdravotní sestra?* – Ne, není.
5. *Co když budu potřebovat lékaře?* – Tak si domluvíte schůzku u svého praktického lékaře nebo zavoláte pohotovostní službu.
6. *Když mi lékař předepíše aplikaci inzulínu nebo převazy bércových vředů mohou mi pečovatelky tuto péči poskytnout?* – Ne,

pečovatelky jsou zákonem o sociálních službách z ošetrovatelských úkonů vyvázány. Tuto službu vám poskytnout nesmí. Dokonce vám pečovatelka nemůže ani připravit či podat léky.

7. *Jaký je tedy rozdíl mezi tím, že bydlím ve svém domě nebo bytě nebo na DPS.* - Z pohledu výkonu pečovatelské služby žádný.
8. *Musím se tedy přestěhovat na DPS, abyste mi mohli poskytovat služby?* – Ne, stěhování není nutné, pečovatelské služby vám můžeme poskytovat ve vašem současném bydlišti. Pomůžeme vám, když budete spadat do naší cílové skupiny (senior, tělesně nebo zdravotně postižený nad 26 let) a budete bydlet v Hulíně, Záhlinicích, Chrástanech, Pravčicích nebo Břestě.
9. *Kde mám požádat o přidělení bytu na DPS v Hulíně?* – tiskopis žádosti obdržíte a žádost podáte na Městském úřadě v Hulíně u paní Jiřiny Floriánové, telefon 573 502 722.
10. *A co když budu potřebovat péči i přes noc?* – pečovatelská služba provozovaná organizací DECENT Hulín, p. o. poskytuje péči každý den od 7,00 do 20,00 hodin. Domovy pro seniory na kroměřížsku poskytují péči 24 hodin denně. Pokud potřebujete péči i v noci, je nutné zvážit podání žádosti do některého z Domovů pro seniory. Čekací doba na umístění je až 5 let.
11. *Můžu si u vás sjednat smlouvu jen tak pro jistotu, kdybych náhodou někdy něco potřeboval?* – Aby sepsaná smlouva nezanikla, je třeba využít alespoň 1 x za 3 měsíce některý ze sjednaných úkonů.
12. *Jak probíhá platba za poskytnutou péči?* – Vedoucí PS zadá vámi požadované pečovatelské úkony do programu v počítači. Na vaše jméno a sjednané úkony vytvoří čárový kód, jako na potravinách v obchodě. Pečovatelka čtečkou, která je ještě menší než mobilní telefon, načte tento kód při začátku poskytování daného úkonu. Při jeho skončení stejným kódem načítání využitých minut ukončí. Takto pečovatelky postupně zaznamenávají všechny poskytnuté úkony, které se následně v počítači zpracovávají přesně po minutách a přepočítávají na peníze. Platba je následně možná v hotovosti nebo převodem na účet.
13. *Musím mít schválený příspěvek na péči, abych mohl péči využívat?* – Nemusíte, ale je dobré si o něj požádat. Pokud vám bude přidělen, měli byste z něj platit sjednanou péči. Pokud ale příspěvek nemáte, můžete využité služby platit např. ze seniorského důchodu či jiných příspěvků.

Mikulášská nadílka

V pondělí 5. prosince rozvázeli obědy v pečovatelské službě anděl s čertem. Kdo z uživatelů řekl básničku, dostal oběd a k tomu perník s obrázkem dle zásluhy. Dokonce jsem zaslechla, že i nějaké uhlí bylo rozdáno.

A co Mikuláš? Ten se už do auta nevešel, nebo spíš měl spoustu práce s rozdělováním nadílky pro malé děti a k babičkám a dědečkům poslal jen své pomocníky anděla a čerta.

„Mami, můžu mít na Vánoce psa?“

„Na to zapomeň, budeš mít kapra, jako všichni ostatní.“

Vánoční kuchařka aneb co si pro vás připravily pracovnice pečovatelské služby?

Svatava Holubová vzkazuje: Bez cukroví by svátky nebyly to právě „kokosové“. A bez našich blízkých už vůbec ne. Tak si připravte toto kokosové potěšení a Vánoce v kruhu nejbližších zavoní určitě i vám. Užijte si Vánoce i bez pečení. Proto jsem pro vás připravila tento recept.

Kokosové potěšení - 1plechovka slazeného kondenzovaného mléka Salko, 200g strouhaného kokosu + další na obalení, 1 balení arašídů v čokoládě. Suroviny smícháme v hmotu, do které balíme oříšky a vytvoříme kuličku, kterou obalíme v kokosu. Vzniknou ty nejlepší kokosové kuličky

Barbora Dudová si pro vás připravila recept na vanilkové rohlíčky. Protože sama doma cukroví moc nepeče, zavolala své mamince, výborné cukráře a recept spolu daly dohromady. Tyto rohlíčky budou jistě chutnat o Vánocích i Bářiným dvojčatům Aničce a Amálce.

Vanilkové rohlíčky ala Bára - 240g hladké mouky, 70g mletého cukru, 110g mletých ořechů, 200g rostlinného tuk a trošku strouhané citronové kůry. Vypracované těsto uložíme na pár hodin do lednice, poté formujeme rohlíčky, které pečeme v mírně vyhřáté troubě. Ještě horké rohlíčky obalujeme v mletém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Markéta Růžičková nám od dubna, mimo jinou péči, rychlostí blesku rozvází obědy z Decentu. A proto i její recept na cukroví bude velmi rychlý.

Bílkové rohlíčky - 1 bílek a 70g mletého cukru vyšleháme nad parou v pevný sníh. Část sněhu odebereme lžičkou a vytvoříme tvar rohlíčku, který opatrně obalíme v nařezaných lískových oříšcích. Sušíme v troubě na 150 °C do růžova.

Jana Zámečnicková je součástí našeho pracovního týmu teprve od listopadu. Velmi rychle se ale zapracovala a péči našim uživatelům poskytuje s velkým nadšením. Připravila si pro vás recept na její specialitu, která o Vánocích nesmí chybět v žádné domácnosti.

Domácí vánočka - 500g polohrubé mouky výběrové, 1 kvasnice, PL (polévková lžíce) rumu, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 1 a ½ PL cukru, 1/3 celého másla, sůl. Hladké těsto necháme vykynout. Poté do něj přidáme ořechy, rozinky a 3 řady čokolády na vaření nalámané na kousky. Potřeme žloutkem a pečeme asi 40 minut na 180-200°C dle vaší trouby.