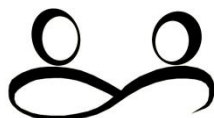


# **SOCIÁLNÍ SLUŽBY** **PEČOVATELSKÁ A ODLEHČOVACÍ**



**DECENT HULÍN**  
příspěvková organizace

**ZPRAVODAJ**

**PROSINEC 2022**

Projekt rozvoje pečovatelské a odlehčovací služby v  
Hulíně je finančně podporován Zlínským krajem.



Děkujeme Vám za důvěru, kterou jste nám v letošním roce dali. Přejeme Vám příjemné prožití vánočních svátků, mnoho osobních úspěchů a pevné zdraví v roce 2023.



Se starým rokem jako bychom zavřeli knihu a s novým rokem jako bychom brali čistý arch papíru a tužku do ruky.

Spoustu příjemných řádků, které Vás v novém roce čekají přeje kolektiv pracovníků pečovatelské a odlehčovací služby DECENT Hulín.



## Zdobení vánočního stromečku

Kolektiv pracovnic pečovatelské služby Hulín, se již tradičně zúčastnil akce zdobení vánočního stromečku na náměstí v Hulíně. Byl nám přidělen stromeček s číslem 22 a letos jsme spoléhaly hlavně na originalitu se snahou vystihnout v jednom vánočním stromečku v tomto symbolu Vánoc smysl naší práce. Proto jsme přišly s odvážným nápadem pokusit se vyobrazit seniora a tím poukázat na smysl a náplň naší práce, kterou všichni děláme s velkou láskou a pokorou. S chutí se zapojily všechny pracovnice a vznikl dle našeho mínění netradiční, ale s láskou vytvořený stromeček, na který jsme byly náležitě pyšné.





## **Příspěvek na péči**

Příspěvek na péči se poskytuje osobám, které jsou z důvodu dlouhodobě nepříznivého zdravotního stavu závislé na pomoci jiné fyzické osoby. Tímto příspěvkem se stát podílí na zajištění pomoci, která může být poskytována prostřednictvím sociálních služeb nebo jiných forem pomoci při zvládnutí základních životních potřeb osob. Náklady na příspěvek se hradí ze státního

rozpočtu.

Příspěvek je poskytován na základě zákona č. 108/2006 Sb., o sociálních službách, ve znění pozdějších předpisů (dále jen zákon o sociálních službách), a vyhlášky č. 505/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o sociálních službách, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška č. 505/2006 Sb.).

Při posuzování stupně závislosti osoby se hodnotí schopnost zvládat tyto základní životní potřeby:

- mobilita,
- orientace,
- komunikace,
- stravování,
- oblékání a obouvání,
- tělesná hygiena,
- výkon fyziologické potřeby,
- péče o zdraví,
- osobní aktivity
- a péče o domácnost (péče o domácnost se neposuzuje u osob do 18 let).



### VÝŠE PŘÍSPĚVKU

Výše příspěvku pro osoby starší 18 let činí za kalendářní měsíc

- 880 Kč, jde-li o stupeň I (lehká závislost),
- 4 400 Kč, jde-li o stupeň II (středně těžká závislost),
- 12 800 Kč, jde-li o stupeň III (těžká závislost),
- 19 200 Kč, jde-li o stupeň IV (úplná závislost).

O příspěvku rozhoduje krajská pobočka ÚP ČR.

Tyto stupně závislosti se hodnotí podle počtu základních životních potřeb, které tato osoba není schopna bez cizí pomoci zvládat.

### ŘÍZENÍ O PŘÍSPĚVKU NA PÉČI

Řízení o přiznání příspěvku na péči se zahajuje na základě písemné žádosti podané na tiskopisu předepsaném ministerstvem (žádosti jsou k dispozici na kontaktních pracovištích krajských poboček Úřadu práce nebo na Portálu MPSV v sekci Formuláře). Žádost se podává na kontaktním pracovišti krajské pobočky Úřadu práce, v místě trvalého pobytu žadatele o příspěvek.

Po podání žádosti provede Krajská pobočka Úřadu práce (sociální pracovník) pro účely rozhodování o příspěvku nejprve sociální šetření, při kterém se zjišťuje schopnost samostatného života osoby v jejím přirozeném sociálním prostředí. Následně krajská pobočka Úřadu práce zašle příslušné okresní správě sociálního zabezpečení žádost o posouzení stupně závislosti osoby. Při posuzování stupně závislosti osoby vychází okresní správa sociálního zabezpečení ze zdravotního stavu osoby doloženého nálezem vydaným poskytovatelem zdravotních služeb, z výsledku sociálního šetření a zjištění potřeb osoby, popřípadě z výsledků funkčních vyšetření a z výsledku vlastního vyšetření posuzujícího lékaře.

Na základě tohoto posudku pak krajská pobočka Úřadu práce

vydá rozhodnutí o tom, zda se příspěvek na péči přiznává a v jakém stupni závislosti či nikoliv.

### VÝPLATA PŘÍSPĚVKU NA PÉČI

Příspěvek na péči se vyplácí měsíčně, a to v kalendářním měsíci, za který náleží. Příspěvek na péči vyplácí krajská pobočka Úřadu práce, která je příslušná k rozhodování o příspěvku. Příspěvek se vyplácí v české měně převodem na platební účet určený příjemcem nebo poštovním poukazem.

Informace o příspěvku na péči podává všem zájemcům o službu sociální pracovnice, případně předává informace (návrh na změnu výše příspěvku na péči).

## **Canisterapie**

Canisterapie je název pro metodu pozitivního psychosociálního a fyziorehabilitačního působení na potřebné osoby, prostřednictvím speciálně vedeného a cvičeného psa nebo feny.

Kontakt se psem představuje účinné rozptýlení pro lidi trpící psychickými poruchami, depresí nebo pro ty, kteří se prostě cítí opuštěně. Například v domovech pro seniory nebo v dětských domovech, kde je pes pro děti kamarádem a tvorem, o kterého se musí starat, a tak se lépe srovnají se ztrátou rodičů.

V ústavech pro mentálně a fyzicky postižené pes tvoří součást rehabilitace, protože napomáhá procvičování



některých částí těla. Své využití si také najde i v terénní službě nebo ve školkách a školách.

U dětí se canisterapie nejčastěji využívá při práci v logopedii, rehabilitační praxi, u sluchově a mentálně postižených dětí. U autistů může pes dlouhodobým působením plnit roli prostředníka mezi jejich světem a okolím.

V měsíci říjnu 2022 absolvovala canisterapeutické zkoušky také jedna z pracovníček pečovatelské služby DECENT Hulín Veronika Ševčíková se svojí fenou stafordširského bulteriéra Charlotte a úspěšně zkoušku složily pod záštitou spolku Amicus canis, z.s. Rozhodčím byla zkušená lektorka s již téměř 20letou praxí.



## **České vánoční tradice a co vlastně znamenají?**

Vánoce bez vánočního stromku, cukroví nebo štedrovečerní večeře si už neumíme ani představit. Jaké jsou známé tradice a zvyky?

Některé z nich si připomeneme.

### *1. Betlém*

Betlém je vyobrazení scény narození Ježíše Krista. Uprostřed jsou jesličky, ve kterých leží Ježíšek, kolem něj je Marie s Josefem, osel, vůl, pastýři se stádem ovcí a tři králové. Betlémy dnes mají mnoho podob, jsou v životní velikosti na náměstích nebo malé z papíru, dřeva nebo jiných materiálů umístěné například v domácnostech.



### *2. Štědrovečerní večeře*

Na Štědrý den – tedy 24. prosince večer – se usedá ke štědrovečerní slavnostní večeři. Tradiční večeře se skládá z rybí polévky a kapra s bramborovým salátem. Štědrovečerní večeře má svá pravidla – prostírá se pro jednoho navíc, pro nečekanou návštěvu, od stolu se během večeře nevstává, dokud všichni nedojí. Ten, kdo během večeře vstane, podle pověry příští rok spolu s ostatními u stolu sedět nebude. Po večeři se rozbalují dárky, které jsou pod vánočním stromkem.

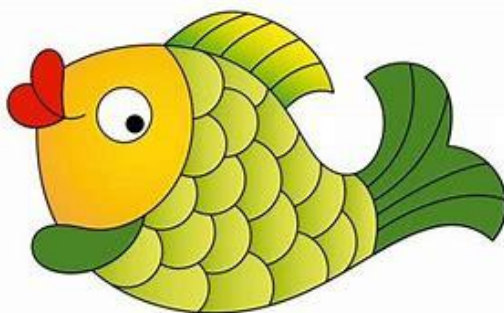
### *3. Krájení jablka*

Po štědrovečerní večeři přichází na řadu krájení jablka. Vezme se nůž a jablko se napříč rozkrojí. Pokud uvnitř rozkrojeného

jablka naleznete hvězdičku, budete v příštím roce zdraví a šťastní, v opačném případě křížek nebo červ značí nemoc či smrt.

#### 4. *Lití olova*

Jednou z vánočních tradic je i lití rozžhaveného tekutého olova do nádoby s vodou. Ze vzniklého odlitku se pak dotýčným věští budoucnost. Zakoupit se dají přímo sady na lití olova, ve většině z nich se včetně všeho potřebného nachází i nápověda, co vzniklé tvary mohou znamenat.



#### 5. *Kapří šupiny*

Na Štědrý den při večeři se dává šupina z kapra pod talíř. Rybí šupina by měla přinášet peníze

a hojnost. Následně by se měla šupina z vánočního kapra nosit v peněžence pro dostatek peněz v příštím roce.

#### 6. *Klepání na kurník*

Podle zvyku zaklepe svobodná dívka střevícem na kurník, pokud se z něj ozve slepice, dívka zůstane nadále svobodná, pokud se z kurníku ozve kohout, dívka se brzy vdá.

## Recepty

K vánočnímu veselí patří dozajista pečení cukroví. Nejen děti, ale i dospělí si rádi pochutnají na tradičním cukroví jako je linecké, perníčky, pracny apod. Každá rodina má své osvědčené recepty od prababiček, babiček, maminek, které s oblibou pečou, a proto zde je několik tipů na recepty, které třeba neznáte a chtěli byste vyzkoušet.

### Ořechové kostky

Budete potřebovat:

kypřicí prášek do pečiva, 1 lžičku mleté vanilky, 1 lžičku citrónové kůry, 1 lžičku mleté skořice, 1 vejce, 100 g krystalového cukru, 100 g borůvkové marmelády, 125 g másla, 200 g hladké



mouky, 50 g mletých vlašských ořechů, 1 čokoládovou mléčnou polevu, 50 g marcipánu k dozdobení.

Postup:

Máslo, cukr, vanilku a citrónovu kůru vymíchejte do pěny. Přidejte vejce, mouku, mleté ořechy, prášek do pečiva a skořici. Vzniklé těsto dejte odležet na 30 minut do lednice. Poté je rozválejte a přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Marmeládu zahřejte a potřete jí těsto. Pečte asi 10 minut v

troubě předehřáté na 180 °C. Upečené těsto, dokud je ještě horké, překrojte napůl a položte na sebe. Rozkrájejte ho na kostky, ty potřete rozpuštěnou čokoládovou polevou a na samý závěr ozdobte marcipánovými stromečky, které si vykrojíte z rozváleného marcipánu.

*(Zdroj: [https://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-recepty/187193/vynikajici-a-netradicni-cukrovi-uz-jste-zacali-pect.html?utm\\_source=prozeny.blesk.cz&utm\\_medium=copy](https://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-recepty/187193/vynikajici-a-netradicni-cukrovi-uz-jste-zacali-pect.html?utm_source=prozeny.blesk.cz&utm_medium=copy))*

### **Kaštanová srdíčka**

Budete potřebovat:

¼ lžičky soli, 1 vejce, 100 g másla, 100 g kaštanového pyrė, 2 lžice rumu, 200 g hladké mouky, 75 g moučkového cukru.

Na obalení srdíček si připravte:

2 lžice moučkového cukru, 2 balíčky vanilkového cukru.

Postup:

Z mouky, cukru, soli, vejce, másla, kaštanového pyrė a rumu

vypracujte těsto. Zabalte je do fólie a na hodinu uložte do



lednice. Poté z těsta vyválejte plát silný asi 8 mm a vykrájejte srdíčka. Vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem a v předehřáté troubě upečte. Ještě teplá je obalujte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

(Zdroj: [https://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-recepty/187193/vynikajici-a-netradicni-cukrovi-uz-jste-zacali-pect.html?utm\\_source=prozeny.blesk.cz&utm\\_medium=copy](https://prozeny.blesk.cz/clanek/pro-zeny-recepty/187193/vynikajici-a-netradicni-cukrovi-uz-jste-zacali-pect.html?utm_source=prozeny.blesk.cz&utm_medium=copy))

### **Vinné cukroví**

Jednoduchý a rychlý recept na netradiční cukroví z bílého vína. Celý recept je jen ze tří surovin a toto cukroví můžete připravit

buď nasladko obalené v cukru, nebo naslano posypané kmínem, solí, paprikou a dát si k němu sklenku vína.

Budete potřebovat:

250g hladké mouky,  
250g tuku ( máslo,  
Hera), 5 lžic bílého vína



Postup:

Z mouky, tuku a vína v míse zpracujeme těsto. Na pomoučeném vále rozválíme. Vykrájeme formičkou různé tvary, které skládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v předehřáté troubě na 170 °C dozlatova (cca 10 – 15 minut). Pro sladkou variantu obalujeme v cukru.

(Zdroj: <https://www.toprecepty.cz/recept/30642-vinne-cukrovi/>)



## KONTAKTY

### Ředitelství

**Jiřina Štěpánková** - ředitelka  
Ed. Světlíka 1197, 768 24 Hulín  
tel.: 731 481 746, 573 350 171, 573 352 930  
email: reditelstvi@decenthulin.cz  
web: www.decenthulin.cz

### **Středisko sociálních služeb**

Nábřeží 1314, 768 24 Hulín  
tel.: 573 352 555

#### vedoucí sociálních služeb

**Alena Matulová** - tel.: 737 018 289  
email: pecovatelskaslužba@decenthulin.cz

#### sociální pracovnice

**Pavčina Janečková** – tel.: 703 848 785  
email: socialni@decenthulin.cz

### **Provozní doba terénní pečovatelské služby**

Po – Ne, včetně svátků 7:00 – 20:00

### **Provozní doba terénní odlehčovací služby**

Po – Ne včetně svátků 6:00 – 20:00

### **Úřední hodiny na adrese Nábřeží 1314 v Hulíně**

každé pracovní pondělí od 8:00 do 12:00 hodin

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

*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. Sdělte nám své názory, a to buď osobně nebo písemně do schránky před kanceláří na adrese Nábřeží 1314, nebo přes naše internetové stránky.*

Zpravodaj sociálních služeb DECENT Hulín, p. o. připravila Pavčina Janečková