

KOLÍŇÁČEK



Na obloze tiše čtu si:
na jih odlétají husy.

Na zahradě za úvozem
jablíčka už zvoní o zem.

V polích podzim hospodaří,
k večeri si mlhu vaří.

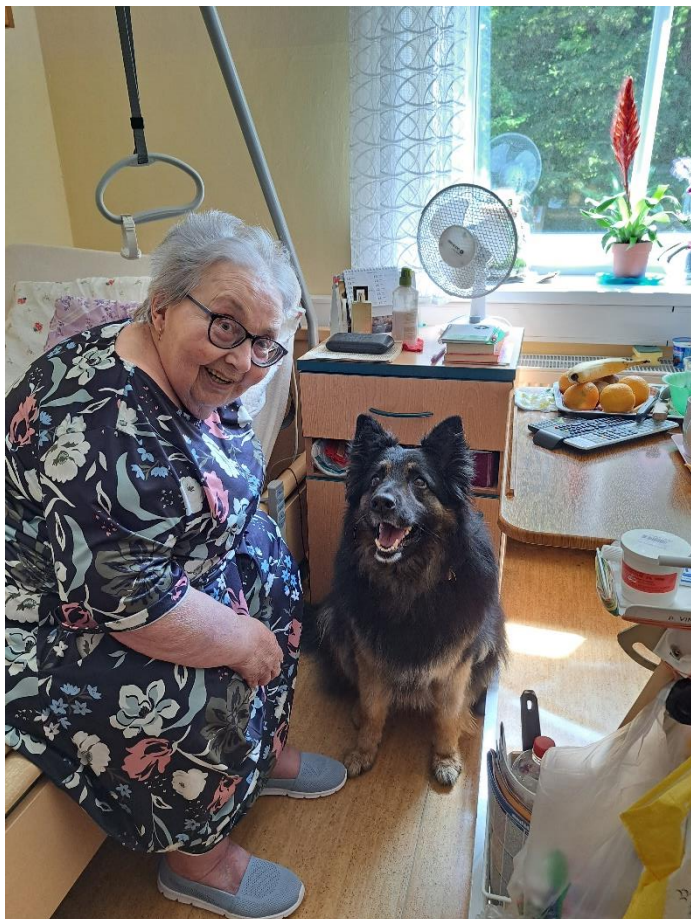
Okénko

Letošní léto bylo bohaté na zážitky. Tady je malá připomínka....

Grilování pro klienty a jejich rodiny v zahradě domova. Podávali se grilované lahůdky za zvuků oblíbených hudebních hitů.



Setkání se zvířátky nás vždy potěší



Muzikálové melodie



Hudební vystoupení „Na Slovenské“



OSLAVENCI

V ŘÍJNU

Slaví narozeniny: Zdeňka Bartlová, Marie Masaříková, Dagmar Kučerová, Květoslava Cabrnochová, Miloslava Smutná,

Svátek: Eliška, František, Bohumil, Věra, Tereza, Šarlota

V LISTOPADU

Slaví narozeniny: Josef Chadima, Anna Machová, Blanka Danzerová, Květoslava Dolečková, Jaroslava Zajícová, Eva Radošínská

Svátek: Karel, Martin, Alžběta, Romana, Emílie, Kateřina, Ondřej

V PROSINCI

Narozeniny slaví: Jitka Zárubová, Věra Pavlásková, Marie, Hálová, Božena Kindlová, Bohumil Jarunek, Františka Bartošová, Marie Ryšánová, Alena Kamínková

Svátek: Iva, Blanka, Barbora, Jitka, Mikuláš, Květoslava, Julie, Dana, Lucie, Simona, Lýdie, Miloslav, Ester, Dagmar, Adam, Eva, Štěpán, Silvestr

Všem srdečně Blahopřejeme!

Z HISTORIE DOMOVA SENIORŮ

O stavbě nového chudobince, který nahradí starou budovu, rozhodlo městské zastupitelstvo usnesením z 15. května 1881 a záhy byla stavba zahájena. Náklady činily 10 370 zlatých a 63 krejcarů a již 21. srpna 1881 se do dokončené stavby nastěhovalo prvních 15 obyvatel, přestože úřední povolení k obývání domu bylo vydáno až 12. října 1882. Původní kapacita, která byla stanovena na 60 osob přestala brzy dostačovat, proto přijalo městské zastupitelstvo 28. října 1912 usnesení na přístavbu chudobince a zvýšení kapacity na 100 osob, na což byl vypracován plán. Z důvodu nedostatku finančních prostředků bylo stavební povolení vydáno až v roce 1914, kdy však byla přístavba skutečně realizována, není známo, v roce 1924 však již byla přístavba směrem do ulice Na Petříně dokončena. V letech 1925-26 byla budova zvýšena o jedno patro.

V roce 1925 byla v areálu chudobince postavena desinfekční stanice, v 50. letech 20. století upravená jako ubytovna řádových sester, které se staraly o klienty až do počátku 90. let 20. století. Dnes budova slouží jako sídlo ředitelství domova důchodců.

Po únoru 1948 se chudobinec přejmenoval na "Domov odpočinku" a v roce 1954 ho od města převzal do správy Státní ústav domovských zařízení (SÚDZ). V té době zde pobývalo 85 obyvatel. Od roku 1969 se používá název "Domov důchodců", který byl ve správě Okresní správy sociálních zařízení (OSSZ). V nadcházejících letech nebylo do vybavení domova nijak investováno, s výjimkou zřízení lůžkového výtahu v roce 1983. V roce 1989 zde žilo jen těžko uvěřitelných 140 klientů, sociální i hygienické podmínky musely být při takovém množství zcela nevyhovující a nedůstojné.

V roce 1990 přebírá zařízení město a v roce 1991 získává současný název "Městský domov důchodců Kolín". Od roku 1992 probíhala postupná modernizace budovy, zejména kuchyně a obytných prostor, které získaly charakter apartmánů se sociálním zařízením, čímž došlo ke snížení počtu míst pro maximálně 80 klientů. V letech 2013-14 byla provedena generální rekonstrukce budovy za 20 milionů korun.

Podle starých fotografií z počátku 20. století stála pod chudobincem při ulici k železniční zastávce (a Kmochovu ostrovu, případně do města) kašna s pitnou vodou. Kašna měla podobu, jakou mají výklenkové kapličky, uprostřed střední části byl nad přívodem vody umístěn litinový znak Kolína (stejný jako na kašně na Karlově náměstí).

Fotogalerie



Pranostiky na říjen

- Čím déle v říjnu u nás vlaštovky prodlévají, tím déle pěkné a jasné dny potrvají.
- Sněží-li v říjnu, bude měkká zima.
- Neopadá-li v říjnu listí ze stromů, bude tuhá zima.
- V říjnu mnoho dešťů - v prosinci mnoho větrů.
- Je-li říjen hodně zelený, bude leden velmi studený.
- Říjen bývá již studený, ale nikdy hladový.
- Když dlouho listí nepadne, tuhá zima se přikradne.
- Když v říjnu listí dlouho nepadá, tuhá zima se přikrádá.

Pranostiky na listopad

- Když krtek v listopadu ryje, budou na vánoce létat komáři.
- Když začátkem listopadu sněží, pak mívá sníh výšku věží.
- Studený listopad - zelený leden .
- Hřímá-li v listopadu, bude dobrý rok.
- Když krtek v listopadu ryje, budou na vánoce létat komáři.
- Listopadové sněžení neškodí vůbec osení.
- Když se v listopadu na nebi hvězdy třpytí, mrazy se brzy uchytí.
- V listopadu příliš mnoho sněhu a vody, to známka příští neúrody.

Pranostiky na prosinec

- Je-li prvního adventu mrazivo, bude zima trvat osmnáct neděl.
- Přijede-li svatý Martin na bílém koni, metelice za metelici se honí.
- Mrzne-li na Kateřinu, na Barboru prší.
- Prosinec se sněhem na pěšině, žito je v každé vysočině.
- Když v prosinci mrzne a sněží, úrodný rok nato běží.
- Studený prosinec - brzké jaro.
- Mírný prosinec - mírná celá zima.
- Mrazy, které v prosinci brzy opadnou, znamenají zimu mírnou.
- Na suchý prosinec následuje suché jaro.

VÁNOCE A JEJICH TRADIČNÍ POKRMY

Štědrý den byl dříve v českých zemích dnem postním. Přes den se vůbec nejedlo nebo se podával jen oběd postního charakteru (dle zvyků kraje či rodiny hubník, kuba, muzika – ovocný kompot nebo nějaká řídká polévka). Hlavním pokrmem podávaným během dne byla zejména vánočka nebo štolá.

Již od časného rána připravovaly hospodyně štědrovečerní pokrmy. Vařily čočku a rybí nebo hrachovou polévku, pekly kubu z krup a česneku. Součástí příprav bylo i pečení speciálního chleba a samozřejmě tradiční vánočky. Při všech přípravách se neujídalo, protože ten, kdo vydržel až do večere nejíst, měl šanci uvidět zlaté prasátko.

Vrcholem celého dne byla slavnostní večere, kdy se každý najedl do sytosti. Důležitost štědrovečerní hostiny se v lidovém prostředí vyjadřovala zejména pestrou skladbou pokrmů, kterým se připisoval symbolický význam. Ke stolu se však mohlo usednout až tehdy, když vysvitla první hvězda na obloze. Výzdobě štědrovečerního stolu se věnovala velká pozornost. Na jednom rohu ležel pecen chleba, aby měla rodina co jíst i během roku. Na druhém slaměnka s tím, co pole dalo, pro lepší úrodu, a na třetí roh se pokládaly peníze slibující blahobyt. Na posledním čtvrtém rohu ležela miska na zbylé kousky jídla jako dar pro dobytek a slepice. Stůl obepínal řetěz nebo provaz symbolizující soudržnost rodiny. Od stolu se smělo odejít až v momentě, kdy všichni dojedli. Zbytky večere se rozdělily mezi dobytek, ovocné stromy, aby dobře rodily a studni, aby měla čistou vodu.

Štědrovečerní menu našich předků bylo sice prostší, ale rozhodně zdravější než naše dnešní zvyklosti. I když se štědrovečerní hodování místo od místa lišilo, všude byla jedna věc společná, nejedlo se maso. Na štědrovečerním stole však bylo vše, co se urodilo. Pokrmy byly připravovány z běžných zásob, tedy především luštěnin, brambor a obilnin. Slavnostní menu se skládalo až z devíti chodů a ochutnat se podle tradice mělo ze všech plodin, které uplynulý rok přinesl. Štědrovečerní pokrmy se samozřejmě lišily podle krajů a také movitosti rodin. V některých domácnostech přišel jako první na štědrovečerní stůl hrách, teprve poté polévka, jež měla dodat sílu, a čočka, která měla přinést rodině v novém roce peníze.

Několik dnů před Vánocemi se napekl chléb a vánočky z bílé mouky, hrozinek a mandlí. Štědrovečerní večere se připravovala od rána a skládala se z několika chodů: hrachová nebo čočková polévka, kuba (kroupy s houbami a česnekem), pukance s mákem a medem, hubník (nákyp s houbami). **Ryba na stole většinou chyběla**, protože v 16. a 17. století patřila mezi postní jídla. Kapr se stal tradičním vánočním jídlem teprve v 19. století. Zárukou hojnosti v příštím roce byl velký dostatek jídla na štědrovečerní tabuli.

O Vánocích si osladíme život

V žádné domácnosti nesměla chybět **vánočka** (štědrovka), kterou jako první dostával hospodář, aby se mu urodilo hojně obilí. Vánočka či chléb byly po celý vánoční čas na stole, buď pro zabezpečení úrody, nebo proto, aby byla hojnost zrna po celý rok. Kousek vánočky dostal také dobytek i slepice, aby dobře nesly. Pečení **vánočního cukroví** je jednou

z nejrozšířenějších vánočních tradic v českých domácnostech. Začíná se již v adventním čase, aby cukroví do Vánoc zkrhlo. Mezi nejoblíbenější vždy patřily sladké a voňavé vanilkové rohlíčky, ořechová vosí hnízda, linecké cukroví slepované marmeládou či proslulé české vánoční perníčky. Mezi štědrovečerní sladké pokrmy můžeme zařadit i závin (štrúdl), který je uváděn až v 19. století. Cukroví se konzumuje po celou dobu Vánoc.

Bez muziky to nešlo

Na štědrovečerním stole nesměla chybět muzika. Jednalo se o oblíbený a dostupný **vánoční kompot** – jablka a hrušky, případně i švestky se povařily se skořicí a hřebíčkem ve vodě oslazené vanilkovým cukrem. Když ovoce změklo, vyskládalo se na mísu, ozdobilo sušenými švestkami, zalilo sladkou šťávou a dalo se vychladit. Někde přidávali mandle, rozinky nebo i perník. Podle pověry směs vařeného sušeného ovoce zaručovala v rodině svornost. Ještě v 19. století se v mnohých domácnostech považovalo za cukroví právě svažené slazené ovoce. Formovalo se do podoby hraček pro děti (např. čert zhotovený ze švestek a špejlí). Základem další chutné hračky byly vrkoče věncovitého pleteného kola z kynutého těsta se zabodnutými špejlemi s navléknutými křížalami.

Dodnes se na některých místech připravují **šišky** pečené z kynutého těsta, sypané mákem, pracharandou z hrušek a přelité sladkým horkým mlékem. Nakonec hostiny se podávala **vánočka, ořechy a ovoce, zvláště jablka**. Co se týká pečiva, kterému dnes říkáme čajové, pekly se během adventu **sušenky s různým kořením**, například se zázvorem, anýzem, fenyklem a také různé perníčky.

Další vánoční dny, tedy první svátek vánoční a den sv. Štěpána (25. a 26. prosince), už nemají tak obřadní charakter jako Štědrý den. Skladbu a výběr jídel pro tyto dny ovlivňují zejména krajové a rodinné zvyklosti. Na den sv. Štěpána se obvykle podává **pečený krocan, husa anebo kachna**, případně pokrmy z jiných druhů masa.

V předkřesťanské době se Vánoce slavily jako oslava zimního slunovratu. Slunce bylo uctíváno jako zdroj životodárné síly. S oslavou slunovratu bylo spjata obětování a používání určitých plodin a z nich připravovaných pokrmů. Některé plodiny se kladly na vánoční stůl nebo se z nich připravovaly různé pokrmy, což mělo zabezpečit hojnou úrodu, plodnost a zdraví nejen pro lidi, ale i pro dobytek. Zastoupeny byly především tyto plodiny: obilí, luštěniny, mák, šípek, houby a zvláštní úlohu měl med a česnek.

Oslava slunovratu dodávala pečivu i **tvar symbolizující slunce** (kulaté chleby, placky, koláče). Jiné tvary pečiva zase pravděpodobně zobrazovaly někdejší **obětní zvířata** anebo symbolizovaly **plodnost** (kohouti, husy, kravičky), a opět patrně i slunovrat (ptáčky, ještěrky, žebřík, klíč).

Proměna vánočního stromku

Ke Štědrému večeru patří také ozdobený stromeček. Běžnými ozdobami kromě červených mašliček bylo hlavně **sušené ovoce, dále pak ořechy a perníčky**. Většina pamlsků, které ještě v 19. století zdobily vánoční stromek a stoleček našich prababiček a pradědečků, však po dvou světových válkách upadla v zapomnění. Období blahobytu vyměnilo lidové pochoutky z finančně nenáročných surovin za mnohem nákladnější a pracnější vánoční cukroví.

Jakmile se v 19. století stal ozdobený stromek součástí Vánoc, kupovalo se u cukrářů **sněhové cukroví**, které se navlékalo na nitě a věšelo na stromek vedle perníčků a ovoce. Brzy se na vánočním stromku objevilo další **cukroví z fondánové hmoty, dále figurky z tmavého, bílého a světlého nugátu** a nakonec **figurky čokoládové**. Zpočátku se prodávaly na váhu, později je šikovní cukráři začali nabízet v dárkových krabicích či kazetách. Čokoládové figurky a bonbony se balily do staniolu nebo barevných papírků, později se skládaly do čokoládových kolekcí. Figurky balené v lesklých staniolových papírech plnily zároveň funkci vánočních ozdob. Ve světě byly čokoládové kolekce ke zdobení stromku nejvíce oblíbené u nás a pak už jen v sousedním Německu.

STAROČESKÝ KUBA



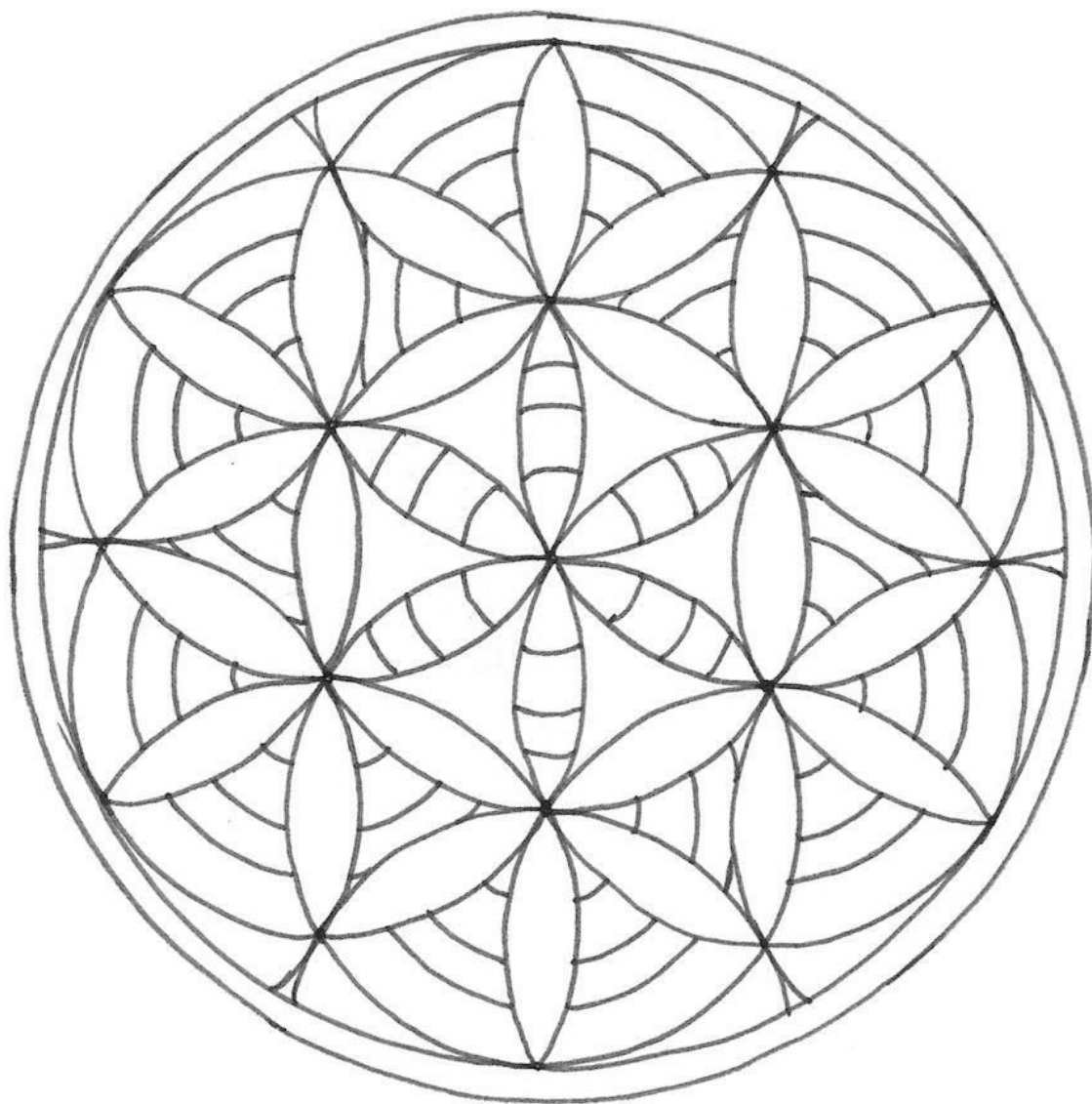
Kuba býval jedním z hlavních jídel štedrovečerní večeře, dnes se jí ve většině rodin spíše k obědu. Tradičně se připravoval z krup a hřibů, ale použít můžete jakékoliv lesní houby. Žampiony se nehodí, chybí jim omamná vůně lesa, která se báječně snoubí s kroupami, majoránkou a česnekem.

Suroviny: 300 g krup, 100g sušených hub, 1 cibule, 3 lžíce másla nebo sádla, ½ lžičky drceného kmínu, majoránka, česnek, sůl, pepř.

1. Večer předem namočte zvlášť kroupy a houby do vody.
2. Kroupy slijte, propláchněte, zalijte čerstvou vodou, osolte ji a uvařte doměkka. Trvá to asi 30–45 minut. Po 15 minutách slijte houby a přidejte je ke kroupám.
3. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Ve velké pánvi rozehejte máslo nebo sádlo a opečte cibuli dozlatova. Přidejte kmín a restujte 30 vteřin.
4. Troubu předehřejte na 180 °C, zapékací formu vymažte máslem. Uvařené kroupy sceďte a vsypte k cibuli. Restujte za občasného promíchání 6 minut. Dochutěte solí, pepřem a majoránkou. Česnek oloupejte, prolisujte ke kroupám, promíchejte a opékejte 30 vteřin.
5. Směs přesuňte do pekáče, uhlad'te povrch a zapečte v předehřáté troubě 15 minut dozlatova.

PODZIMNÍ MANDALA

Tato mandala je použita s laskavým svolením autorky paní Barbory Sobotkové.



ručně malované mandaly
www.sobotkovabarbora.com

TRÉNUJEME PAMĚŤ

Lepší paměť pro lepší život

Hononyma jsou slova, která se stejně píší, ale mají jiný význam.

Např. koruna = koruna královská, koruna – mince.

Najděte co nejvíc takových slov a popište jejich význam.

koruna

kohoutek

list

noha

pero

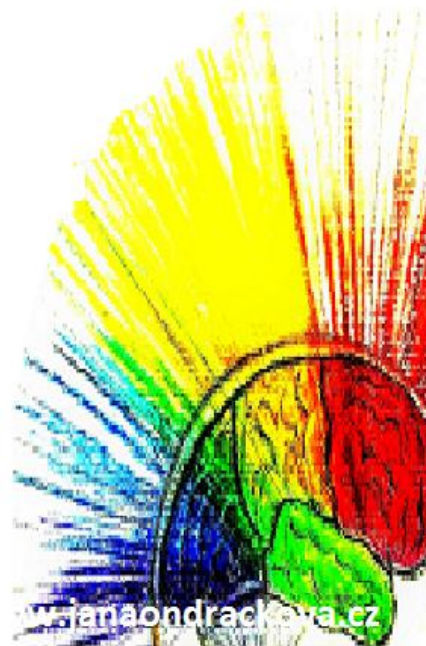
los

pila

kolej

pas

stát



Zapojte svou mozkovnu.....

V křížovce po vás chtějí zvíře na tři písmena a vy si zrovna nemůžete vzpomenout? Zapojte svou mozkovnu, v tomhle cvičení jich po vás budeme chtít hned několik. Vymyslete a do řádků níže запиšte název zvířete či hmyzu, který splňuje potřebný počet písmen.

3 písmena

.....

.....

4 písmena

.....

.....

5 písmen

.....

.....

6 písmen

.....

.....

7 písmen

.....

.....

8 písmen

.....

.....

.

(Převzato z časopisu Sociální služby ročník XXV, Srpen- Září 2023)

