

Kontakty

V Aleji 435, 734 01 Karviná-Ráj
Tel.: 734 433 057

Vedoucí střediska:

Iveta Kuczerová
Tel.: 604 642 991
Email: sa.vedouci.ka@slezskadiakonie.cz

Sociální pracovníci:

Mgr. Veronika Žilková
Tel.: 737 262 051
Email: soc.asistence.ka@slezskadiakonie.cz

Bc. Petra Švehlová, DiS.
Tel.: 731 128 447
Email: soc.asistence.or@slezskadiakonie.cz

Ing. Růžena Recmanová, DiS.
Tel.: 737 262 052
Email: soc.asistence2.ka@slezskadiakonie.cz

Mgr. Tereza Vlasáková
Tel.: 605 845 182
Email: soc.asistence3.ka@slezskadiakonie.cz

Mgr. Gabriela Brodová
Tel.: 731 197 434
Email: soc.asistence4.ka@slezskadiakonie.cz

Provozní doba:

Pondělí, Úterý, Čtvrtek	7:00 – 15:00
Středa	7:00 – 17:00
Pátek	7:00 – 13:00

Děkujeme za podporu našim hlavním partnerům:



BULLETIN

SOCIÁLNÍ ASISTENCE

Karviná, Orlová

Rok vydání 2023 / Číslo 1



 **Slezská diakonie**



Co je u nás nového?

V lednu k nám na středisko nastoupila nová sociální pracovnice paní Mgr. Gabriela Brodová. V případě Vaší potřeby nebo zájmu o spolupráci s naší službou se můžete obrátit jak na vedoucí služby Sociální asistence, tak na jednotlivé sociální pracovnice. Jména a kontakty na naše pracovníky najdete na zadní straně tohoto bulletinu.

Služba je zcela zdarma.

Další informace o službě najdete také na naší webové stránce:

www.slezskadiakonie.cz

Zápisy do MŠ a ZŠ

Jako každý rok probíhají zápisy dětí do školek a škol. Zápisy na základní školy probíhají v průběhu měsíce dubna (každá škola má jiný termín). Zápisy do mateřských škol se konají v průběhu měsíce května (každá školka má jiný termín).

Je nutné si termíny hlídat u jednotlivých zařízení.

K zápisům doneste svůj občanský průkaz a rodný list dítěte.

Nezapomeňte!

Děti, které do 31. 8. 2023 dosáhnout věku 5 let, musí být přihlášeny k povinné předškolní docházce. Za nesplnění této zákonné povinnosti hrozí pokuta.



Pro mlsné jazyčky

Velikonoční beránek

Budete potřebovat:

- 2 vejce
- ½ hrníčku oleje
- 1 hrníček moučkového cukru
- 3 hrníčky polohrubé mouky
- 1 hrníček mléka
- 50 g brusinek předem namočených v rumu
- 1 balíček kypřicího prášku
- 1 balíček vanilkového cukru s citronovou kůrou

Postup :

1. Do mixéru dáme vejce, která zlehka rozšleháme, přidáme olej, prosátou mouku, cukr, mléko, vanilkový cukr a prášek do pečiva. Promícháme a přidáme brusinky předem namočené v rumu.
2. Těsto nalejeme do formy na beránka, kterou jsme předem vymazali a vysypali.
3. Beránka pečeme v předehřáté troubě na 175°C asi 50 minut. Po upečení ho necháme pomalu vychladnout a pak ho opatrně vyklopíme.

***Přejeme Vám i všem Vaším blízkým
příjemné a klidné prožití
Velikonočních svátků...***

