Zpravodaj

Číslo 9/2020

MĚSTSKÝ ÚSTAV SOCIÁLNÍCH SLUŽEB MĚSTA PLZNĚ

JABLEČNÉ PEČENÍ

Po delší odmlce se opět naším domovem linula vůně skořice a pečených jablek. Vzhledem k současné koronavirové situaci a všem preventivním opatřením jsme jablka nejdříve uskladnili do třídenní karantény a teprve pak jsme je použili. Společné pečení jsme uskutečnili v několika malých tříčlenných skupinkách, které se postupně vystřídaly.

Celkem jsme upekli pět jablečných štrůdlů se skořicí a jeden speciální s mletým mákem a jablky. Rozhodně nechyběly rozinky nasáklé rumem, které velkou měrou přispěly k lahodné chuti jablečných závinů. Při pečení štrůdlu samozřejmě záleží i na těstě, které konečný výsledek velmi ovlivňuje. My jsme se rozhodli pro kombinaci těsta ručně dělaného a chlazeného listového těsta. Na ručně dělané těsto přinášíme recept a také doporučení konzumovat závin až druhý den, kdy upečený štrůdl bude již vláčný a měkký. Abychom zachovali co největší šťavnatost závinu, strouhali jsme jablka na plátky, pak jsme je bohatě kladli na rozválené těsto lehce potřené olejem a posypané strouhankou. Přidali jsme další ingredience a velmi opatrně zavinuli a přendali na plech s pečícím papírem. Jeden z velmi zodpovědných úkolů pro naše cukráře z řad uživatelů byla stráž u pečící trouby, aby se naše sladká díla upekla pouze do zlatova a ne do černa. Všech úkolů se naši uživatelé zhostili na jedničku a výsledkem bylo šest voňavých do zlatova upečených štrůdlů, po kterých se jen zaprášilo a všem strávníkům moc chutnalo. Ovšem nebyl by štrůdl bez jablek a za ta jsme moc vděčni brigádníkovi Petrovi Jindrovi a dalším zaměstnancům DZR „Čtyřlístek“, kteří nám jablka v hojném množství natrhali a ve velké přepravce poslali. Moc vám všem děkujeme.

Pokračování a recept na straně 2.

Jablečné pečení

Dokončení ze strany 1.

Recept na štrůdl
- ingredience na těsto:

- 2,5 hrnku hladké mouky
- půl hrnku teplé (ne vroucí) vody
- 1 lžička octa
- 1 celé vajíčko
- špetka soli
- jeden a půl lžíce oleje

Vše smíchat dohromady a zpracované těsto nechat půl hodiny odležet v přikryté teplé nádobě (např. skleněnou nádobu s trochou vody ohřejeme v mikrovlnné troubě a pak vodu vylijeme, vložíme těsto a přikryjeme pokličkou).

Dále si připravíme rozinky, skořici, cukr krystal a strouhanku.

Odležené těsto rozdělíme na 2 poloviny, rozválíme na pomoučněném vále a pak lehce potřeme olejem a posypeme 2 lžícemi strouhanky, přidáme nastrouhaná jablka na plátky a posypeme skořicí, rozinkami a cukrem podle chuti. Lehce olejem potřeme hotový štrůdl a dáme péct do předem vyhřáté trouby asi na 180 stupňů a pečeme 30 až 50 min. podle velikosti štrůdlu. Upečený závin necháme na chladném místě zvláčnět do druhého dne.

Všem milovníkům štrůdlu přejeme „Dobrou chuť!“

Šárka Bartošková, pracovník v sociálních službách pro základní výchovnou nepedagogickou činnost, DZR „Petrklíč“

KAŠPERSKÉ HORY V „NOVÁČKU“

Každý rok se moc těšíme na dovolenou. Poslední roky se rádi vracíme do šumavské přírody k panu Holečkovi, který nás vždy vstřícně uvítá v Kašperských Horách.

Tento rok je vše jinak, tak jsme si poradili po svém. Když nemůžeme my na dovolenou, musí dovolená k nám!

Najednou jsme se společně přenesli do Kašperských Hor, kde nás v klobouku přivítal pan Holeček. Jednohlasně jsme se shodli, že ke každé správné dovolené patří opékání buřtů. Ovšem teď si každý mohl vyrobit přesně takový buřt, na který měl chuť. Poté jsme se přesunuli k ohništi pod hrad Kašperk, kde jsme si za zvuku praskání ohně zazpívali s kytarou naše oblíbené písničky.

Aneta Šteklová, terapeutická činnost, DOZP „Nováček“

ŠTRŮDLOVÁNÍ

Září je měsíc ve znamení sklizně jablek. My jsme sice žádná nečesali, protože v areálu našeho domova jabloň nemáme, ale pamatovali na nás v domově „Čtyřlístek“ a poslali nám zásobu jablek na pečení. A tak jsme tuto příležitost využili a hned v první možný termín ručních prací jsme udělali změnu na kroužek „Kuchařského minima“.

Sešli se nadšené „kuchařinky“ a s chutí se pustily do loupání jablek. Byla to činnost náročná, ale i přes to zvládly oloupat tři vrchovaté misky jablek. Poté se činnosti rozdělily, jedna kuchařinka jablka strouhala, druhá je ochucovala skořicí, cukrem a rozinkami, další dvě kuchařinky připravenou směs roztíraly na hotové placky lineckého těsta, zatočily a poslední úpravu štrůdlů obstarala ještě jedna z účastnic pečení a to umístění na pekáče na pečící papír a potření rozehřátým tukem. Pak už hotové štrůdly putovaly do trouby a zanedlouho se po jídelně, kde pečení probíhalo, linula příjemná vůně. Pěkně vypečené jsme je pak nakrájeli a v odpoledních hodinách se sešli k jejich ochutnání při kávě.

Dana Macháčková, pracovník v sociálních službách pro základní výchovnou nepedagogickou činnost, DZR „Sněženka“

Základní organizace Odborového svazu zdravotnictví a sociální péče České republiky, Městského ústavu sociálních služeb města Plzně, příspěvková organizace, Klatovská třída 90/777, Plzeň 3 – Jižní Předměstí, 301 00 Plzeň

ZRUŠENÍ TERMÍNU VOLEB DO VÝBORU ZO MÚSS PLZEŇ OS ZSP ČR

Vážené kolegyně,

bohužel vám musíme oznámit, že po jednání s vedením OSZSP ČR - s předsedkyní Bc. Dagmar Žitníkovou, s členkami Volební komise a na základě jednání výboru ZO OSZSP MÚSS Plzeň dne 15. 9. 2020 se výbor ZO OSZSP ČR MÚSS Plzeň rozhodl z důvodu zhoršující se epidemiologické situace zrušit (již druhý) termín voleb do výboru ZO OSZSP ČR MÚSS Plzeň, který se měl konat dne 23. 9. 2020.

Výbor plánuje nový termín voleb dle epidemiologické situace na prosinec 2020 nebo na jaro roku 2021. O novém termínu voleb vás budeme včas informovat.

Děkujeme za pochopení, spolupráci a všem přejeme hodně sil v této nelehké době.

Za výbor ZO MÚSS Plzeň OSZSP ČR

Helena Kurcová, Pavla Kurcová, Petra Stachová a Jana Barvíková

ZPRAVODAJ MÚSS PLZEŇ
Vydavatel: Městský ústav sociálních služeb města Plzně, příspěvková organizace, Klatovská třída 777/90, Plzeň 3 – Jižní Předměstí, 301 00 Plzeň, IČ: 00075345
povoleno Ministerstvem kultury České republiky ze dne 19.6.2006, registrační číslo: MK ČR E 16846