

Vydání 3/2018

Chrudimský senior



Časopis pro třetí věk - dvouměsíčník
Vydává Centrum sociálních služeb a pomoci Chrudim

CENTRUM SOCIÁLNÍCH SLUŽEB A POMOCI CHRUDIM INFORMUJE

Příspěvek na péči a jeho kontrola

Kontrola využívání příspěvku na péči probíhá v souladu se zákonem o sociálních službách. Plán kontrol stanovuje každé pololetí příslušná krajská pobočka Úřadu práce České republiky. Tento úřad také o těchto kontrolách vede evidenci.

Cílem kontroly je ověřit, zda je příspěvek na péči využíván v souladu se zákonem na zajištění pomoci oprávněné osobě v potřebném rozsahu a kvalitě.

Kontrola probíhá jak u příjemců, o které pečuje osoba blízká, asistent nebo jiná služba, tedy v domácím prostředí, ale také u klientů, kterým poskytuje pomoc registrovaný poskytovatel - například domovy pro seniory.

Kontrolu využívání příspěvku provádí sociální pracovník úřadu práce. Pracovník je povinen prokázat se vždy služebním průkazem společně se zvláštním oprávněním vydaným příslušnou pobočkou úřadu práce ČR.

Osoba, které sociální pracovník oznámí provedení kontroly, je povinna spolupracovat a provedení kontroly umožnit. Pokud by tomu tak nebylo, může být výplata příspěvku na péči zastavena. V případě, že klient nereaguje ani na výzvu, může být příspěvek na péči zcela odejmut.

Kontrolním zjištěním jsou zjišťovány skutečnosti o rozsahu a kvalitě poskytované péče, soulad zjištěného poskytovatele s nahlášeným poskytovatelem. Spokojenost příjemce příspěvku na péči s poskytovanou péčí, ale také to, zda stanovený stupeň závislosti daný posledním lékařským posudkem stále odpovídá aktuálnímu zdravotnímu stavu oprávněné osoby.

Pokud péči zajišťuje osoba blízká nebo pracovník sociální péče a je zjištěno, že péče neodpovídá stanovenému stupni závislosti, jsou uložena nápravná opatření. Kontrolním šetřením se však může prokázat, že aktuální zdravotní stav oprávněné osoby vyžaduje více

péče, než bylo potřeba v době přiznání příspěvku, a pak je zahájeno řízení z moci úřední o novém zdravotním posouzení za účelem změny výše příspěvku.

V případě, že je kontrola prováděna u registrovaného poskytovatele služeb, je v rámci kontrolního šetření prováděna i kontrola dodržování pravidel poskytování sociálních služeb. Kontrola se provádí i u stanovení výše úhrad za tyto služby podle platných právních předpisů.

Autor příspěvku: Markéta Pavlíková, DiS.

Pozvánka na Chrudimský den s Jitřenkou

Centrum sociálních služeb a pomoci Chrudim srdečně zve na soutěžně zábavné dopoledne pro malé i velké. Tato tradiční předprázdninová akce se koná ve středu 27. 6. 2018 od 9.00 do 12.00 hodin v areálu dětského dopravního hřiště a v Městském parku. Těšit se můžete na soutěže, ukázkou činnosti Českého červeného kříže, Městskou policii Chrudim a další. Občerstvení si bude možno zakoupit na místě. Každý účastník obdrží diplom a malou pozornost.



Centrum sociálních služeb a pomoci Chrudim pořádá:
soutěžně zábavné dopoledne pro malé i velké.
Tato tradiční předprázdninová akce se koná
ve středu 27.6.2018 od 9.00 do 12.00 hodin
v areálu dětského dopravního hřiště a v Městském parku.

Těšit se můžete na soutěže, ukázkou činnosti Českého červeného kříže, Městskou policii a další.
Občerstvení si bude možno zakoupit na místě. Každý účastník obdrží diplom a malou pozornost.



Denní stacionáře Jitřenka a Pohoda mají volnou kapacitu

Denní stacionáře CSSP Chrudim Jitřenka a Pohoda, ať již pro seniory, nebo pro osoby s jakýmkoliv druhem zdravotního postižení, jsou velmi přínosným a efektivním doplňkem rodinné péče. Výhodou je také propojení denních stacionářů a pečovatelské služby a domácí zdravotní a ošetrovatelské péče, která spočívá v možnosti ošetření kvalifikovanou zdravotní sestrou přímo ve stacionáři. V rámci pečovatelské služby jde o propojení péče v domácnosti klienta a denního stacionáře. Pracovník pečovatelské služby může zajistit ranní hygienu a přípravu k odchodu klienta do stacionáře, případně ho doprovodit, zajistit dopravu a návrat zpět.

Specifikem denních stacionářů Pohoda a Jitřenka je osobitý a individuální přístup všech našich pracovníků ke klientům, široká paleta aktivit, klidná a pohodová atmosféra a příjemné zázemí. Naším hlavním cílem je, aby se zde každý klient cítil jako doma, tedy aby měl možnost vybrat si z pestré nabídky aktivit a bylo mu dobře.

Oba naše stacionáře mají aktuálně volnou kapacitu, v případě zájmu o naše služby se, prosím, obraťte na koordinátora denních stacionářů.

Kontakty:

email: markova@socialni-sluzby.cz

web: www.socialni-sluzby.cz

telefony: 469 622 032, 733 145 527

Autor příspěvku: Mgr. Šárka Marková

Plán aktivit Centra sociálních služeb a pomoci Chrudim na měsíc květen 2018

21. 5. od 16.00 hodin

můžete trávit pozdní odpoledne v Měšťanské restauraci v Chrudimi
při **Posezení s hudbou a tancem**

14. 5. od 14.00 hodin

bude v jídelně Centra sociálních služeb a pomoci Chrudim
v Soukenické ulici probíhat aktivita **Klub vařečka**.

Posezení při kávě:

15. 5. ve 14.00 hodin v Centru sociálních služeb a pomoci Chrudim
v Soukenické ulici zazpívají děti z MŠ Dr. Malíka. Vystoupení bude
dodatečným přáním ke Dni matek.



PŘEDSTAVUJEME VÁM ...

Nového zaměstnance Centra sociálních služeb a pomoci Chrudim

Ilona Uličná – pracovnice v sociálních službách

Dobrý den, jmenuji se Ilona Uličná a již druhým rokem pracuji v Centru sociálních služeb a pomoci Chrudim jako pracovník v sociálních službách. Mnozí z Vás už mě velice dobře znají pro moji upovídanost a hlučnost. Této práci se věnuji více než 30 let.

Po mateřské dovolené jsem začala pracovat jako uklízečka v DSS Slatiňany, postupem času jsem si doplnila vzdělání na SPgŠ v Boskovicích o kurz Asistenta v sociálních službách. Po té jsem začala pracovat jako vychovatel v DSS Slatiňany (později asistent v sociálních službách). Po 24 letech jsem změnila zaměstnání a prošla jsem různými pracovišti v tomto oboru, kde jsem sbírala nové zkušenosti. Ale až tady, v Centru sociálních služeb a pomoci, jsem našla vnitřní uspokojení a prima partu z řad pracovníků, ale i klientů, co potřebují moji pomoc.

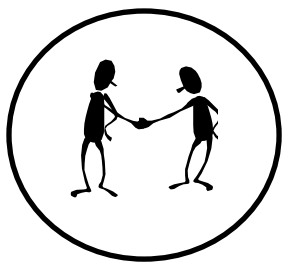
S manželem máme dvě krásné děti – syna a dceru a momentálně se ve svém volném čase věnuji dvěma vnoučatům, která jsou mým velkým štěstím a radostí. Společně jezdíme na výlety a užíváme si to.

Dalším mým „dítětem“ je fenka Doný, se kterou ráda chodím na procházky. Bydlíme na malé vesnici v rodinném domě, kde se staráme s mužem o velkou zahradu, chováme drůbež a králíky.

Mezi mé koníčky patří vaření a pečení pro mou velkou rodinu, se kterou se často a ráda setkávám.



NA SLOVÍČKO SE ZAMĚSTNANCI



Mgr. Šárka Marková
sociální pracovník/koordinátor
denních stacionářů

Máte nějaké oblíbené místo, kam ráda jezdíte?

Ráda se stále vracím ke svým rodičům, kde je můj druhý domov, líbí se mi v Libereckém kraji.

Jaká je Vaše představa ideální dovolené?

Hory, turistika, umím si představit i moře s rodinou, ale hlavně pohodu a klid, ochutnávání místních specialit a dobrot. Oblíbila jsem si také krátkodobé poznávání evropských metropolí.

Je nějaká země, kam byste se ráda podívala?

Norsko, Švédsko, znovu Island, Portugalsko nebo Madeira, je toho více.

Které roční období máte nejraději a proč?

Jaro až léto. Nejlepší zelená barva je jenom na jaře, kvetou magnolie, hodně jsou slyšet ptáci a léto je prostě léto, to nejde nemít rád. Sluníčko je v létě sice nezdravé, ale skvělé a je ho víc než jindy v roce.

Co Vás vyvede z rovnováhy?

Nespravedlnost, lež a přetvářka a prohnanost. Rozesmutní mě, když je něco živé týráno, nebo když se zbytečně vedou války, hodně mě zasahují také ekologická témata, znečištění planety plasty a vybíjení zvířat.

Čím jste chtěla být, když jste byla malá?

Módní návrhářkou.

Co Vás rozesměje a potěší?

Humor mé malé dcery, když mi vypravuje a zpívá, vtipné komentáře kolegů, kamarádů a blízkých. Oblíbené filmové komedie, například Zvíře s Jeanem-Paulem Belmondem. Potěší mě pozitivismus a energie některých lidí a blízkost rodiny, přátel, setkávání s nimi.

Jaká se Vám líbí barva a naopak?

Mám moc ráda černou barvu, ale i modrou. Nemusím růžovou a hnědou.

Co děláte ve volném čase?

Nejvíce času trávím se svou rodinou, věnuji se dceři, jezdíme za rodiči a za sestrou a jejími dětmi. Čas trávíme venku, v přírodě, na výletech, na zahradě, rádi grilujeme, někdy mám čas na četbu nebo kreslení a čokoládu.

BYLINKY



Zatočte s jarní únavou

Srdečně zdravím všechny čtenáře a velmi mě těší, že se s vámi mohu podělit o pár bylinkových tipů a zkušeností. Jmenuji se Iva Leszkowová a pocházím z Hlinska. Vystudovala jsem Střední zdravotnickou školu v Chrudimi a následně Přírodovědeckou fakultu UK v Praze. Pracuji částečně jako zdravotní sestra u lidí po úrazech na invalidním vozíku a částečně jako výzkumný pracovník. Mou velkou vášní jsou bylinky, které se snažím již několik let studovat a praktikovat jejich účinky na sobě a svých blízkých☺. Dnešní téma jsem zvolila podle aktuálního problému, který v těchto dnech trápí mnoho lidí – jarní únava. Doufám, že se vám bude hezky číst a snad vám přinese i inspiraci v řešení vlastních potřeb.

Také se vám po proběhlé zimě nedostává elánu do života a zatím, co příroda se krásně probouzí, vy si připadáte stále jako v zimním spánku? Možná vás, stejně jako mnoho dalších lidí, postihla jarní únava. Nemějte však strach, nejste na to sami. S jarní únavou se dá skvěle skoncovat pomocí bylinek. Stačí k tomu jen trocha víry, odhodlání a disciplíny.

Proč vlastně k jarní únavě dochází? Příčin nedostatku energie na jaře může být mnoho. Například se v zimě z našeho jídelníčku vytratí čerstvá zelenina a ovoce a sníží se tak příjem důležitých vitamínů. Díky nedostatku sluníčka klesá hladina vitamínu D a u mnohých také radost ze života. Mnoho z nás během zimy lenoší a zanevře na aktivní život, což vede k horšímu prokrvování končetin a mozku. Spolu se vším tím zimním hodováním není divu, že se tělo cítí unaveně a potřebuje regeneraci. Pokud už vás tedy jarní únava nebaví a chtěli byste být zase plní elánu, nejlepším řešením je kompletní jarní očista, se kterou nám skvěle pomůže matka příroda.

Kromě obecných rad, jako je zvýšit aktivní pohyb na čerstvém vzduchu, zařadit do jídelníčku čerstvé ovoce a zeleninu, vlákninu a dostatek tekutin a vyvarovat se stresu, alkoholu a kouření, bych vám ráda doporučila bylinky, které se mi na jaře velmi osvědčily.



Nejzákladnější bylinkou na očistu těla se pro mě stala **kopřiva dvoudomá** (*Urtica dioica*). Mnoho lidí ji vnímá jako žahavý nepříjemný plevel, kterého se na zahrádce těžko zbavuje, avšak za touto představou se skrývá velmi blahodárně působící rostlinka. Kopřiva obsahuje velké množství chlorofylu, minerální látky, z nichž důležitý je zejména hořčík, dále karotenoidy, flavonoidy, organické kyseliny, vitamíny (např. B₂ a zejména v mladých listech vitamín C), aminokyseliny, kyseliny šťavelovou, mravenčí, octovou, pantotenovou (B₆), křemičitou a další látky. Účinky kopřivy na lidský organismus jsou velmi rozsáhlé. Působí příznivě na metabolismus, je močopudná, podporuje krvetvorbu a činnost orgánů, jako jsou játra, žlučník, slinivka či vaječníky. S oblibou se užívá u revmatiků, jelikož čistí krev od dusíkatých látek. Kopřiva snižuje hladinu cukru v krvi a aktivuje slinivku, což ocení lidé s cukrovkou. Dále napomáhá při alergiích a všemožných ekzémech, při průduškovém astmatu a proti průjmu. To jsou ve zkratce hlavní účinky této skromné, leč zázračné bylinky. Na mladé lístky kopřivy chodím již od časného jara do května, kdy obsahují nejvíce potřebných látek. Kopřivu je možné také pořídit v každé lékárně. Čerstvé lístečky, které většinou ještě tolik nežahají, se dají přidávat do jarních salátů či polévek, čímž do těla doplníme, mimo jiné, potřebný vitamín C. Zbylé mladé lístky suším ve stínu při pokojové teplotě a poté z nich připravuji nálev. Jednu lžičku sušených listů spařím 200 ml vody a nechám 10 min vyluhovat, piji 2x denně po dobu 3 týdnů. Během celé očistné kúry z kopřiv je třeba dbát na dostatečný pitný režim a po třech týdnech užívání vám potom bude, díky kopřivě, v žilách kolovat nová krev ☺.

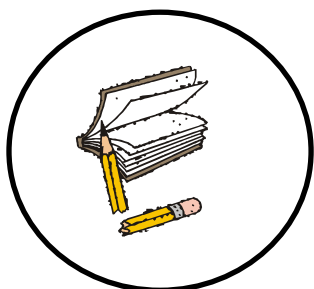


Další známou a nepříliš doceněnou léčivkou je **česnek kuchyňský** (*Allium sativum*). Česnek je bohatý na vitamíny A, B a C, selen, vápník a jód. Za štiplavou chuť česneku zodpovídá *alicin*, který má však zároveň mnoho pozitivních účinků. Působí například proti ateroskleróze, snižuje ukládání tuků v cévních stěnách a má protizánětlivé, antioxidační, antibakteriální a antiseptické účinky. Česnek na prvním místě zlepšuje krevní oběh, rozšiřuje a čistí cévy, posiluje srdeční činnost, zpomaluje rytmus srdce a dokáže regulovat krevní tlak (vysoký snižuje a nízký zvyšuje). Dále má pozitivní účinek na trávení, jelikož podporuje peristaltiku střev, změkčuje stolicí a vyhání střevní parazity. Navíc česnek celkově stimuluje organismus, podporuje tvorbu mužských i ženských hormonů a zvyšuje sexuální potenci. Doporučuji užívat preventivně každý den 1 – 2 stroužky čerstvého česneku s vhodným pokrmem. Neužívejte ho však na lačný žaludek a také ve větším množství, neb hrozí riziko podráždění žaludku a ledvin.



Na závěr vám přeji mnoho pozitivní energie do tohoto krásného jarního času, hodně zdraví a lásky ☺.

PŘÍSPĚVKY ČTENÁŘŮ Z ŘAD SENIORŮ



Výlet – poděkování

Touto cestou bych ráda poděkovala paní RNDr. Janě Procházkové za pěkný výlet do Prahy, který se uskutečnil 11. dubna 2018.

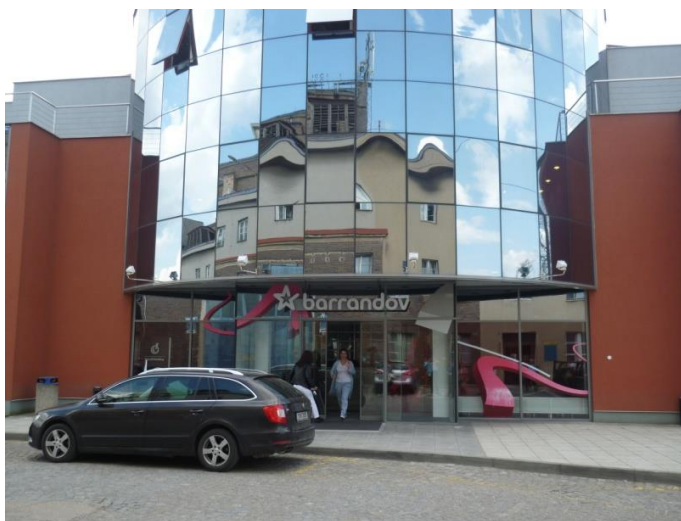
První cesta vedla do Křečovic. U hrobky skladatele Josefa Suka st. jsme položili krásné azalky se stuhou „od Chrudimáků“.

Poté jsme se přesunuli do blízkého domku, kde tento velký český skladatel, houslista a pedagog, žák a zeť Antonína Dvořáka, velkou část života bydlel. Provázel nás jeho vnuk Jan Suk, takže zajímavé povídání jsme měli „z první ruky“. Obdivovali jsme množství cest po celém světě Českého kvarteta, které Josef Suk založil se svými spolužáky z konzervatoře. Absolvovali více jak 4 tisíce koncertů, na které se přepravovali sami hlavně vlakem.



V nedalekém městečku Neveklov jsme měli zajištěný chutný oběd. Pak jsme se rozjeli na Barrandov. Na ploše 160 000 m² je 9 filmových ateliérů, další 4 jsou pak v areálu Hostivař. Komentovanou procházku jsme podnikli i kolem studia Barrandov a Nova.

Nakoukli jsme do velkého atelieru o rozloze 2 000 m². Ač je v budově postavené Němci za války v letech 1942 - 1944 stále původní vybavení, co se týče osvětlení, systému pro zavěšení osvětlovacích mostů, břemen a dekorací, splňuje požadavky dnešní doby. Škoda, že jsme nemohli vidět studio s některými postavenými rekvizitami.



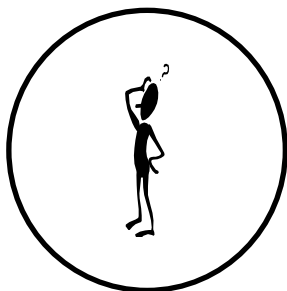
Trochu nám to vynahradil náš průvodce, když nás seznámil s některými „pikanteriiemi“, které seriály a filmy se zde natáčejí. Víme přesně, že z atelieru č. 8 v nové budově bude opět přímý přenos StarDance. V expozici Filmpoint jsme navštívili výstavu k nové pohádce režiséra Zdeňka Trošky Čertoviny. O kousek dále jsme měli možnost vyzkoušet si klobouky a oděvní doplňky, ve kterých jsme se mohli na památku vyfotografovat.

Cestou domů jsme pražskými uličkami ještě dojeli k památníku Charlie Chaplina, což tematicky navazovalo na poslední přednášku.



Autor příspěvku: Růžena Walterová

ZAJÍMAVOSTI



Květen

V květnu-li hrom se ozývá, v červnu zřídka mrholívá.
Když máj vláhy nedá, červen se předá.

Sníh v máji - hodně trávy.

Jsou-li májové hříby červivé, bude suché léto.

Studený máj - v stodole ráj.

Suchý květen, suchý rok.

Chladno a večerní mlhy v máji, hojnost ovoce a sena dají.

Teplý květen - studený červen.

Na mokrá květen přichází suchý červen.

Deštivý květen - žiznivý říjen.

Jestli v máji neprší, červen to dovrší.

- 1. 5. Prší-li na 1. května a je-li bouřka, je ten rok mnoho lijavců a vody.
- 4. 5. Svatý Florián si ještě může nasadit sněhový klobouk.
- 11. 5. O svatém Mamertu zimy je po čertu.
- 12. 5. Před Servácem není léta, po Serváci s mrazy veta.
- 13. 5. Pankrác, Servác, Bonifác jsou ledoví muži, Žofie je jejich kuchařka.
- 14. 5. Po Bonifáci žádný sníh.
- 15. 5. Svatá Žofie políčka často zalije.
- 16. 5. Kdo o svatém Janě len zasívá, stébla zděli lokte mívá.
- 25. 5. Na Urbana pěkný, teplý den - bude suchý červenec a srpen. Vinná réva nedbá toho - bude mít vína mnoho.
- 26. 5. Den svatého Filipa přinese buď požehnání nebo lopocení.

Zdroj: <https://www.meteocentrum.cz/zajimavosti/pranostiky/kveten>

Zajímavosti z říše jídla v měsíci květnu

15. 5. 1800 se narodil Carl Heinrich Knorr – král instantních polévek

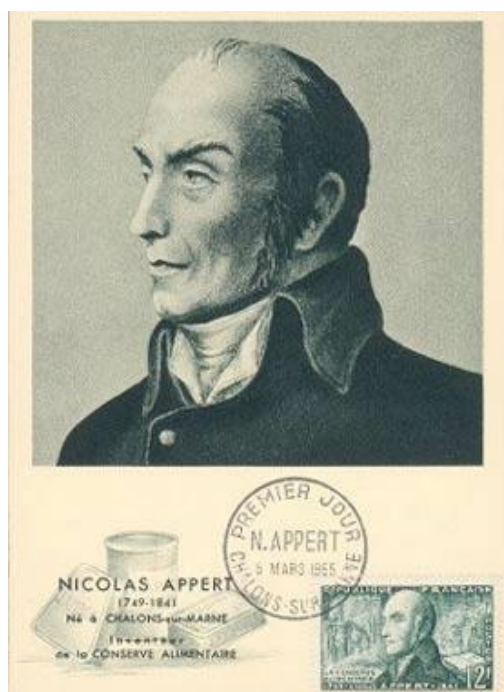
Jeho říše zahrnuje i množství sušené zeleniny, koření, bujóny, polévky a další instantní produkty, které snadnou přípravou a dobrou skladovatelností ovlivnily zcela zásadně moderní přístup k vaření. Jeho produkty jsou rychlou inspirací na každý den.

C. H. Knorr se narodil v německém v Meerdochu do rodiny učitele. Vystudoval obchodní akademii a po svatbě se přestěhoval do německého Osterode a začal podnikat v obchodu. V roce 1838 postavil v Heilbronnu továrnu na sušení cikorky, za rok začal mlít mouku. Jeho dva synové, Alfred a Carl, se v letech 1870 k jeho obchodním aktivitám připojili a začali experimentovat **se sušenou zeleninou a kořením do polévky**. Inspirací jim byla francouzská kuchyně, kde kuchaři té doby používali namíchané směsi koření. Netrvalo dlouho a v roce 1873 začíná společnost Knorr prodávat balené polévkové směsi. Otec Knorr zemřel v roce 1875. Synové rozšiřují sortiment o cereálie, luštěniny, bramborové vločky, polévky v tabletách. Továrny zakládají v sousedním Švýcarsku a též v Rakousku.



15. 5. 1809 Nicolas Appert, jako první vynalezl konzervaci potravin, když je uskladnil v hermeticky uzavřené skleněné nádobě.

Za vynález konzervace vyplatil 12 000 franků **Napoleon Bonaparte** pařížskému lahůdkáři a obchodníkovi s vínem, panu **Nicholasi Appertovi**. Byl to právě on, kdo na vyhlášení veřejné státní zakázky v roce 1795 přišel na způsob, jak konzervovat potraviny ve skleněných obalech utěsněných zapečetěnou korkovou zátkou. Tak jako víno, uchovával v lahvích se širokým hrdlem převážně povařenou zeleninu. Láhve zahříval ve vodní lázni a na pár měsíců je poslal s armádou na moře. Když lodě přirazily zpět ke břehům, komise konzervované potraviny ochutnala a zjistila, že potraviny si skutečně zachovaly svou čerstvost, chuť i vůni. Svůj vynález pan Appert zdokonaloval dlouhých 15 let. Neuběhl rok a jeho vynález překonal Angličan **Peter Durand**, který **v roce 1810** vynalezl způsob uchovávání potravin v obalu z pocínovaného plechu: ten byl pro armádu cennější než skleněné obaly, proto se Durandovy konzervy osvědčily v praxi lépe. Armádě i cestovatelům se tím vyřešil problém se zásobami jídla.



Zdroj: <http://www.svet-potravin.cz/clanek.aspx?id=2501>

NĚCO O ZDRAVÍ



Domácí zdravotní a ošetrovatelská péče Kirké

Představení služeb Domácí zdravotní a ošetrovatelské péče Kirké

Domácí zdravotní a ošetrovatelská péče je zaměřena na navrácení zdraví, udržení a podporu zdraví, rozvoj soběstačnosti, zmírňování utrpení u nevyléčitelného člověka. Je poskytována registrovanými zdravotními sestrami, které se pravidelně účastní certifikovaných kurzů v rámci celoživotního vzdělávání.

Tato péče je poskytována ve vlastním sociálním prostředí klientů na základě doporučení registrujícího praktického lékaře, nebo na doporučení ošetrojícího lékaře při hospitalizaci, dle platných právních norem.

Zdravotní sestry poskytují péči nejen seniorům, ale všem klientům, kteří v rámci svého aktuálního zdravotního stavu potřebují odbornou zdravotní péči.

Mezi úkony poskytované domácí zdravotní a ošetrovatelskou péčí patří:

- odběry biologického materiálu
- aplikace inzulínu a injekcí
- podání infuzí
- převazy všech druhů defektů a ran, ať už akutních či chronických
- ošetrování všech druhů stomií
- podávání klyzma
- péči o permanentní močový katetr, včetně cévkování
- péči o centrální žilní vstupy

- kompletní péči o těžce nemocného klienta, imobilního, umírajícího ve spolupráci s pečovatelskou službou
- sledování a monitoring fyziologických funkcí
- krátkodobou ošetrovatelskou rehabilitaci, včetně nácviku chůze s využitím kompenzačních pomůcek
- edukaci klienta a rodinných příslušníků ohledně úpravy domácího prostředí, ve kterém je péče poskytována
- doporučení možnosti zapůjčení kompenzačních pomůcek
- odborné poradenství

Péče je hrazená zdravotními pojišťovnami z veřejného zdravotního pojištění.

Autor příspěvku: Lada Daňková



CHRUDIM



Významné budovy

Regionální muzeum

Historie

Počátky muzea sahají do 60. let 19. století, kdy byla v Chrudimi založena Muzejní společnost (1865). Tato společnost již tehdy shromažďovala historické předměty. Na její činnost navázalo *Průmyslové muzeum pro východní Čechy* založené v roce 1892. Muzeum vzniklo nejen pro kulturní, ale i pro hospodářské potřeby města. Jeho vznik byl spojen s tehdejší evropským uměleckoprůmyslovým hnutím, které usilovalo o návrat ke kvalitním předmětům. Jeho úkolem bylo povzbudit a zdokonalit průmyslovou výrobu po technické i umělecké stránce. Součástí sbírek se tak staly různé vzorníky, šablony a předměty, které sloužily jako vzor a inspirace řemeslníkům a živnostníkům při výrobě užitých předmětů. K rozvoji muzea došlo především zásluhou města, které pravidelně přispívalo na jeho provoz a nechalo pro muzeum postavit komplex muzejních budov podle projektu pražského architekta Jana Vejrycha. Neorenesanční budova byla postavena v letech 1897-1898, neobarokní budova v letech 1898-1901.

V roce 1920 vzniklo v Chrudimi další muzeum - *Vlastivědné muzeum pro východní Čechy*, které sídlilo ve stejné budově a s průmyslovým muzeem mělo také společné vedení. Po druhé světové válce se vlastivědné a průmyslové muzeum sloučilo v *Průmyslové a vlastivědné muzeum pro východní Čechy*. Organizační změny po roce 1948 znamenaly zúžení sběrné oblasti muzea na území chrudimského okresu. V Chrudimi postupně existovalo *Vlastivědné muzeum*, *Okresní vlastivědné muzeum* a *Okresní muzeum*.

V současné době se v Regionálním muzeu Chrudim nachází tři stálé expozice – Mozaika z dějin regionu, Alfons Mucha - plakáty a expozice lidového nábytku. Kromě stálých expozic realizuje muzeum každoročně kolem deseti krátkodobých výstav, školám nabízí výukové

programy k výstavám a speciální program konzervátorského oddělení. Dále muzeum pořádá přednášky a vydává periodikum Chrudimské vlastivědné listy, Chrudimský vlastivědný sborník a další odborné publikace.

Regionální muzeum v Chrudimi, zřizované Pardubickým krajem, v současnosti využívá pro svou činnost neorenesanční budovu dokončenou v roce 1898, ve které se nacházejí expoziční a výstavní sály, depozitáře, muzejní knihovna a pracoviště muzea. V neobarokní části sídlí od roku 1991 Chrudimská beseda a Kabinet ex libris Památníku národního písemnictví. Muzeum využívá i další budovy v Chrudimi, v Rybičkově ulici č. p. 10 sídlí detašované archeologické a přírodovědné pracoviště. V současné době muzeum spravuje, doplňuje a odborně zpracovává více než stotisícový sbírkový fond (přes 140 000 sbírkových předmětů, které shromáždilo za více než stoletou existenci) z oborů regionální vlastivědy, přírodních věd a uměleckého průmyslu, odbornou knihovnu a velmi cennou sbírkovou knihovnu. Oblastí profesního zájmu dnešního muzea je území chrudimského regionu (v hranicích okresu Chrudim), kde muzeum zajišťuje i archeologickou památkovou péči.

Sbírkový fond, rozdělený podle oborů a materiálových skupin do šesti podsbírek (historie, výtvarné umění, etnografie, přírodovědná, archeologie a knihovna) je evidován v centrální evidenci sbírek Ministerstva kultury ČR pod číslem MRU/002-05-06/132002. Obsahuje několik jedinečných specifických souborů, např. soubor původních litografií plakátů Alfonse Muchy z přelomu 19. a 20. století, historické i současné lidové hračky z chrudimského regionu, velkou kolekci dýmek z Prosečska, vánoční ozdoby regionální provenience, textilní výšivky a kolekci kování z 19. století. Ročně přibývá do sbírkového fondu několik stovek předmětů, akvizice je vždy projednávána v Poradním sboru pro sbírkotvornou činnost.

Sbírková knihovna obsahuje více než 17 000 svazků a je rozčleněna na regionální knihovnu, knihy z pozůstalostí heraldika a historika Antonína Rybičky Skutečského (1812 - 1899) a historika a geografa Pavla Papáčka (1863-1930), sbírku kramářských tisků a sbírku starých tisků a rukopisů. Knižní sbírkový fond se utvářel postupně v průběhu existence bývalého Průmyslového a Vlastivědného muzea pro Východní Čechy v Chrudimi. Charakter uceleného fondu mají pouze knihovny děkana J. L. Zieglera, faráře Devotyho, historiků

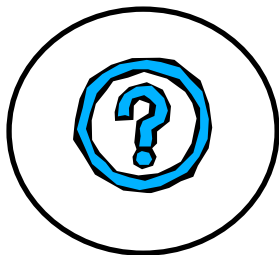
Antonína Rybičky Skutečského a Pavla Papáčka, jež muzeum získalo darem nebo koupí. Velkou část tzv. kramářských tisků získalo muzeum darem přímo z chrudimských tiskáren. Předmětem mimořádného zájmu historiků umění i muzikologů jsou především dva objemné místní graduály z 16. století, český z roku 1570 a latinský z roku 1530.

Zdroj: https://cs.wikipedia.org/wiki/Region%C3%A1ln%C3%AD_muzeum_v_Chrudimi



https://www.obrazky.cz/?q=Region%C3%A1ln%C3%AD+muzeum+Chrudim#utm_content=lista&utm_term=Region%C3%A1ln%C3%AD%20muzeum%20Chrudim&utm_medium=link&utm_source=search.seznam.cz&id=!

KDO VÍ, ODPOVÍ



Májové inspirace vybráno z časopisu Květy

1. Umělecká skupina „Májovci“ si říkala podle:
 - a) almanachu Máj
 - b) májového spiknutí 1849
 - c) májového hnutí v Číně
2. Autorem obsáhlé básně Máj byl:
 - a) F. L. Čelakovský
 - b) K. H. Mácha
 - c) J. Wolker
3. Román Pohádka máje napsal:
 - a) Alois Mrštík
 - b) Vilém Mrštík
 - c) Fráňa Šrámek
4. Nerudův fejeton Máj 1890 vyšel:
 - a) v Národních listech
 - b) v Lumíru
 - c) v Květech
5. Reportáž 1. máj a velikonoce najdeme v Kischově knížce:
 - a) Tržiště senzací
 - b) Pražská dobrodružství
 - c) Caři, popi, bolševici
6. Májové hvězdy je název:
 - a) československo-sovětského filmu
 - b) divadelní komedie
 - c) operety

7. Polku Májová kytička složil:

- a) Karel Valdauf
- b) Václav Mañas
- c) Dalibor Vachler

Správné odpovědi:

1a), 2b), 3b), 4a), 5c), 6a) a 7b)

5 – 7 bodů

Máj s vámi dělá divy. Nejen milování, průvod či procházky po Petříně, ale i solidní znalosti.

3 – 4 body

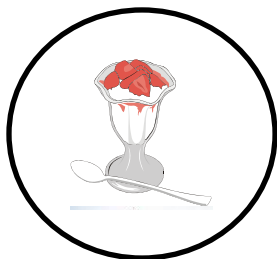
V máji si určitě najdete něco, co máte rádi. I májovým testem jste prošli se ctí.

0 – 2 body

Jestli je máj nebo říjen, to vám je zjevně jedno. Snad jste se alespoň na jeho začátku s někým políbili pod rozkvetlou třešní.



OSVĚDČENÉ RECEPTY NAŠICH ZAMĚSTNANCŮ



Oblíbené recepty Mgr. Šárky Markové

Pravá horká čokoláda

Ingredience:

- 1 červená chilli paprička, rozpůlená a zbavená semen
- 1 litr 12% smetany
- 1 vanilkový lusk, podélně rozříznutý
- 1 skořicový svitek
- 200 g kvalitní hořké čokolády, rozlámané
- 2 lžíce třtinového cukru nebo medu (může být i více – podle chuti)
- šlehaná smetana k podávání
- 1 lžíce kakaa na ozdobu

Postup:

V kastrůlku přiveďte k varu 400 ml vody, vložte chilli papričku a nechte bublat tak dlouho, až se voda svaří na polovinu. Přeced'te a odvar uchovejte.

V jiném kastrůlku zahřívajte smetanu, vanilku a skořici, až se začnou na okrajích tvořit bublinky. Ztlumte zdroj tepla, přidejte čokoládu a oslad'te. Míchejte, až se čokoláda rozpustí. Vypněte a vyjměte vanilku i skořici. Po částech přilévejte odvar z chilli a ochutnávejte, aby čokoláda nebyla příliš ostrá. Podávejte v malých šálkách ozdobených kopečkem šlehané smetany poprášené kakaem.

Špagety aglio e olio

Ingredience:

špagety

4 lžíce olivového oleje

4 stroužky česneku

1–2 rozdrobené malé sušené chilli papričky

hrst sekané hladkolisté petrželky

1 rajče

sůl

strouhaný parmazán

Postup:

Špagety uvařte podle návodu na obalu. Mezitím na čtyřech lžících olivového oleje asi minutu opékejte čtyři stroužky česneku pokrájené na plátky a jednu až dvě rozdrobené malé sušené chilli papričky. Přisypte hrst sekané hladkolisté petrželky, jedno pokrájené rajče a osolte. Já ráda přidávám nakrájená sušená rajčata. Duste další 2–3 minuty a potom smíchejte se scezenými špagetami. Podávejte posypané strouhaným parmazánem.



V příštím červencovém čísle se můžete těšit na příspěvky:

- Domácí zdravotní a ošetrovatelské péče – téma: „Klouby ve stáří“
- Markéta Pavlíková, DiS. – téma: „Nepříznivá sociální situace“
- Denní stacionáře – „Denní stacionáře Jitřenka a Pohoda - Nejsme pouze sociální službou, našim klientům jsme oporou, společníkem i kamarádem“
- Rozhovor s pracovníkem CSSP s paní Ilonou Uličnou.

Časopis je možné stáhnout na našich internetových stránkách:

<https://www.socialni-sluzby.cz/ostatni/casopis-chrudimsky-senior/>