

Odwiedziny „Pełnosprawnych”

Niedawno gościliśmy u nas ekipę TV. Mamy nadzieję, że materiał który powstanie pokaże jak wygląda nasza codzienna praca w Ośrodku i my - Partnerzy. Pozdrawiamy całą ekipę :)



Znamy swoją wartość

Na społeczności omawialiśmy niepełnosprawności jakie mogą mieć osoby i jak można dalej z tym żyć. Nie bójmy się siebie, mówmy wprost z czym mamy problem a może właśnie osoba z niepełnosprawnością tobie pomoże.



kulturabezbarier.org/

Każda przekazana kwota
przyczyni się do aktywnego działania
na rzecz osób wykluczonych.



Przełącz 1% podatku



MOŻESZ POMÓC
przekazując daro-
wiznę na rzecz
Stowarzyszenia
Otwarte Drzwi.
Dzięki temu

przyczynisz się do zmniejszania ubóstwa i
wykluczenia społecznego, a twoje poczu-
cie bycia **dobrym człowiekiem**, nie obojęt-
nym na krzywdę i niesprawiedliwość wzro-
śnie. Po za tym **masz pewność** że przeka-
zane środki i dobra, **zostaną adekwatnie i**
prawidłowo zagospodarowane. Darowi-
znę Stowarzyszeniu Otwarte Drzwi może
przekazywać zarówno osoba fizyczna, jak i
prawna. Jej przedmiotem mogą być pie-
niądze, nieruchomości i dobra ruchome.
Darowizna jest ważna jeśli jest przekazana
na konto Stowarzyszenia. W przypadku
nieruchomości potwierdzona umową no-
tarialną, w przypadku dóbr ruchomych
umową darowizny. Skieruj 1% na realiza-
cję zadań statutowych Stowarzyszenia
Otwarte Drzwi. Dzięki temu **wsparcie**
otrzymają dzieci, młodzież, osoby niepeł-
nosprawne, bezdomne i wykluczone. Za-
chęcamy do pomocy!

www.otwartedrzwi.pl



Kierownik Ośrodka:

Agnieszka Więcek

Do Państwa dyspozycji w
każdą środę 13:00 – 16:00

Dzieło sztuki grupy foto

Dziś niespodziewanie grupa foto wyprodukowała takie zdjęcie. Jakby ktoś miał problem z rozpoznaniem co jest na zdjęciu, podpowiadamy: woda.



Redakcja: Partnerzy

Wieczorny spacer po starówce

Tym razem grupa foto wybrała się na Stare Miasto by malować światłem noworocznych dekoracji.



Redakcja: Partnerzy

WĘDZONA PASTA Z SUSZONYCH POMIDORÓW I ŚLIWEK

Składniki na 1 średni słoik:

10 suszonych śliwek
1/2 szklanki gorącej wody
150 g pomidorów odcędzonych z oleju / około zawartość 1 słoika, bez oleju
3/4 łyżeczki wędzonej papryki
1/4 łyżeczki ziaren kolendry, mielonych, opcjonalnie
duża szczypta chili
duża szczypta czarnego pieprzu
sól



- Śliwki włożyć do szklanki i zalać wrzątkiem. Zostawić na 20 minut. W międzyczasie do pudełeczka blendera włożyć wszystkie pozostałe składniki
- Śliwki odcędzić z wody, wody nie wylewać, dodać śliwki do blendera i wszystko razem zblendować.
- Kiedy pasta będzie zblendowana stopniowo dodawać po trochę wody z moczenia śliwek i dolewać aż do uzyskania ulubionej kanapkowej konsystencji.
- Pysznie zarówno na ciemnym, jak na jasnym pieczywie, świetnie smakuje też z makaronem lub kaszą. Wytrzymuje w lodówce do 3 – 4 tygodni.

Www.jadlonomia.pl

Nowy rok, nowe oferty pracy!

Trzymamy kciuki za kolegów i koleżanki rozpoczynających nowe zatrudnienie w firmie Sodexo Polska! Powodzenia!



Redakcja Partnerzy

Najlepszego :)

Sto lat i spełnienia marzeń dla Pana Artura. Dziękujemy za wiele wspólnych dni, tygodni, miesięcy i lat z Partnerami - za uśmiech, za wspólne działania, ciekawe dyskusje, zajęcia, projekty i po prostu rozmowy przy kawie. Wszystkiego najlepszego Panie Arturze!



Redakcja Partnerzy