

Ważne ogłoszenie ;)

Szanowni Państwo, w związku z ogłoszeniem stanu epidemii w naszym kraju: Wszystkie działania w naszym Ośrodku (m.in. zajęcia w pracowniach, warsztaty grupowe oraz konsultacje indywidualne) pozostają zawieszane do 10 kwietnia! Pracownicy cały czas pozostają w gotowości do pracy. Zglądajcie na naszego [facebooka](#), sprawdzajcie tam zadania w ramach pracowni i innych zajęć oraz aktualne informacje! Kontaktujcie się ze swoimi pracownikami kluczowymi :) Będziemy informować o ewentualnych zmianach na bieżąco ;)

Bank Pekao SA

77 1240 6074 1111 0010 3072 2313

Dziękujemy!

www.otwartedrzwi.pl



Przeznacz 1% podatku



Przeznaczając darowiznę na rzecz Otwarte Drzwi, czynisz się do siebie i wykluczenia. Nie poczucie bycia nie obojętnym na wykluczenie. Po przekazaniu środków masz pewność że przekazane środki i dobra, zostaną adekwatnie i prawidłowo zagospodarowane. Darowiznę Stowarzyszeniu Otwarte Drzwi może przekazywać zarówno osoba fizyczna, jak i prawna. Jej przedmiotem mogą być pieniądze, nieruchomości i dobra ruchome. Darowizna jest ważna jeśli jest przekazana na konto Stowarzyszenia. W przypadku nieruchomości potwierdzona umową notarialną, w przypadku dóbr ruchomych umową darowizny. Skieruj 1% na realizację zadań statutowych Stowarzyszenia Otwarte Drzwi. Dzięki temu wsparcie otrzymają dzieci, młodzież, osoby niepełnosprawne, bezdomne i wykluczone. Zachęcamy do pomocy!

www.otwartedrzwi.pl

Kierownik Ośrodka:
Agnieszka Więcek
a.wiecek@otwartedrzwi.pl
Al. Prymasa Tysiąclecia 145/149
01-424 Warszawa

Redakcja Partnerzy

Zalecenia Ministra Zdrowia i WHO

Ważne informacje! Przeczytajcie i stosujcie poniższe zalecenia (link) Ministerstwa Zdrowia w czasie epidemii - zostańcie w domu!

Dlaczego?

- ✓ żeby SIE nie zarazić OD KOGOŚ CHOROGE
- ✓ żeby NIKOGO NIE ZARAZIĆ.
- ✓ NIGDY nie wiadomo, kto jest zakażony.



Eko korzyści

Ja swój wolny czas, jeśli tak mam 😊 poświęcam na szukanie ekologicznych nowinek. Zamiast wrzucania plastikowych i szklanych butelek do zwykłych kontenerów pod blokiem. Idę do specjalnego kontenera niedaleko i za pomocą aplikacji ECO portfel w telefonie zwracam te odpady.

Dzięki temu, wspieram planetę i zyskuję takie nagrody jak np bilety do teatru czy do kina.

0000

Wrzucamy

Puszki aluminiowe po napojach



Butelki PET po napojach



Butelki szklane po napojach



Nie wrzucamy

Butelek po chemii domowej

Pojemników

Opakowań plastikowych



ODDAJ
I KORZYSTAJ

<https://www.kwestiasmaku.com>

Redakcja: Partnerzy



Recepta na domowe gofry

- 1 i 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 i 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru pudru lub kryształu
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 2 jaja
- 1/2 szklanki oleju roślinnego (np. słonecznikowego) lub roztopionego masła
- 1 i 1/3 szklanki mleka

Recepta na domowe gofry

Mleko wymieszać z mąką, dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników. Ciasto można odstawić aby odpoczęło (na około 15 minut), ale nie jest to konieczne.

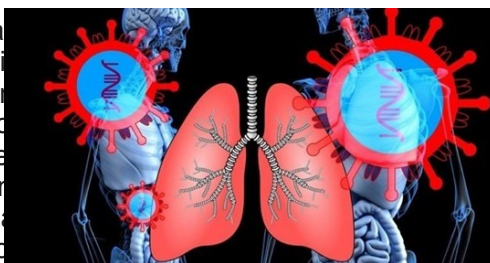
Rozgrzać gofrownicę. Gofry piec przez około 3 - 3,5 minuty lub przez czas podany w instrukcji gofrownicy. Nakładamy ciasto chochlą i wypukłą stroną łyżki rozprowadzamy ciasto dokładnie po całej powierzchni.

Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę. Posypać cukrem pudrem i poleać syropem klonowym. Lub podawać z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną.

https://www.kwestiasmaku.com/dania_dla_dwojga/gofry/gofry/przepis.html

Ważne informacje o Covid

Bardzo prosimy o zapobieganie rozprzestrzenianiu się wirusa. W ten sposób atakuje ona nasze drogi oddechowe. Żeby nie dopuścić do zarażenia należy przestrzegać zaleceń przez naukowców i epidemiologów. Film ma ma polskie napisy. Łatwiej nam będzie zrozumieć te informacje dotyczące konieczności noszenia masek. Trzymajcie się zdrowo...



<https://gp24.pl/film-ktory-w-prosty-sposob-w.../.../c1-14873329...>

Stwórzmy ranking gier



Ważne informacje o konkursie. Prosimy o podanie nazwy gry, krótki opis gry i link internetowy do pobrania lub do sklepu. Dodać proszek do pieczenia, sól, cukier, cukier wanilinowy. Wszystko wymieszać a następnie dodać jajka, olej roślinny oraz mleko. Zmiksować mikserem na gładką masę, tylko do połączenia się składników. Ciasto można odstawić aby odpoczęło (na około 15 minut), ale nie jest to konieczne.

Ranking 10 najlepszych gier. Gofry po upieczeniu odkładać na metalową kratkę. Posypać cukrem pudrem i poleać syropem klonowym. Lub podawać z ulubionymi dodatkami np. marmoladą, dżemem, owocami i bitą śmietaną.

Odpowiedzi można podawać w komentarzach lub wysyłać na maila: e.sen@otwartedrzwi.pl

Redakcja Partnerzy



KONTAKT: Kierownik Agnieszka Więcek e-mail: a.wiecek@otwartedrzwi.pl
Więcej informacji i aktualności znajdą Państwo na stronie www.partnerzy.otwartedrzwi.pl
oraz na www.facebook.com/OsrodekPartnerzy/