



paprsek

zpravodaj

OBSAH ČÍSLA:

- | | |
|---|-----------|
| 1) Základní informace o členství v Asociaci PAPRSEK | str. 3,4 |
| 2) Informace z HelpNetu | str. 5–12 |
| 3) Co bylo těsně po prázdninách? | str.12 |
| 4) Co se stalo v PAPRSKU ještě do konce roku? | str.13,14 |
| 5) Co připravujeme v roce 2023 | str.14 |
| 6) Recepty... | str.15–19 |
| 7) Narozeninové přání | str.20 |
| 8) Poradna a půjčovna PAPRSEK | str.20 |
| 9) Přání do nového roku 2023 | str.21 |
| 10) S úsměvem jde všechno líp! Aneb vždycky může být hůř! | str.22,23 |
| 11) Poděkování sponzorům za dary v roce 2022 | str.24 |
| 12) Poděkování za finanční prostředky do sbírkové pokladničky | str.25 |







Základní informace o členství v Asociaci PAPERSEK na rok 2022:

Máte-li jakkoliv zdravotně postižené dítě, můžete se stát členem organizace, i když nebydlíte přímo ve Vyškově a okolí. Pokud bydlíte ve větší vzdálenosti, musíte počítat s dovozem dítěte do místa odjezdu – týká se to hlavně vícedenních pobytů. Pokud jedeme kolem – dítě vyzvedneme po cestě...

A jak na to???

Stále stejně. Stačí zavolat (*kontakty... na předposledních stranách zpravodaje*) a požádat o zaregistrování, popřípadě další informace. Zašleme Vám přihlášku, pro obvodního lékaře potvrzení o zdravotním stavu Vašeho dítěte, plán akcí na stávající rok, vše vyplníte a zašlete zpět na adresu klubu. Zároveň obdržíte složenkou k uhrazení členského příspěvku nebo vložíte přímo na účet klubu **153 290 010/0300** a napíšete jméno klienta (*poznámka pro příjemce*) pro lepší identifikaci a pak jen stačí vše zaslat zpět na adresu: **Tyršova 142/29, 682 01 Vyškov**

Máte jen dvě povinnosti za rok:

- 1) Uhradit členský příspěvek do 31. 3. v dané výši schválené členskou schůzí.
- 2) Zúčastnit se členské schůze 1x za rok.

Po těchto krocích záleží již na Vás, kdy, kam a s kým přijdete mezi nás. Akce, které uvedete v celoročním plánu, Vám budeme průběžně nabízet. Jsou určeny především zdravotně postiženým dětem, ale všech akcí se mohou zúčastnit i zdraví sourozenci s rodiči či Vaši kamarádi. Jedním z cílů naší organizace je i integrace zdravotně postižených dětí do kolektivu s dětmi zdravými a proto krátkodobé jednodenní akce jsou přístupny celým rodinám se zdravotně postiženými dětmi i široké veřejnosti.

**Členský příspěvek na rok 2022 byl členy výboru snížen
– odůvodnění: pozastaveny akce z důvodu pandemie**
pro jednotlivce **150,- Kč/osobu**

Co Vám nabízíme...

- **Klubové aktivity** – rehabilitační a ozdravné prázdninové pobyty v ČR
 - ➔ činnost zájmovou, kulturní, poznávací i sportovní, či sportovně-vzdělávací
 - ➔ Benefiční ples, filmové nebo divadelní benefiční představení ...
- **Sociální služby** registrované i neregistrované
 - ➔ půjčování rehabilitačních a kompenzačních pomůcek
 - ➔ osobní asistenci

K dalším aktivitám patří...:

- Pravidelné vydávání brožury klubu „Zpravodaj“ – vydává klub **4x ročně**.
 - Pravidelné vydávání brožury „Podpora pečujících“ a „Adresář/katalog poskytovatelů sociálních služeb“ – vydává provozovna **1x ročně**.
 - Spolupráce s výrobcem speciální ortopedické obuvi pro děti i dospělé LUNA.

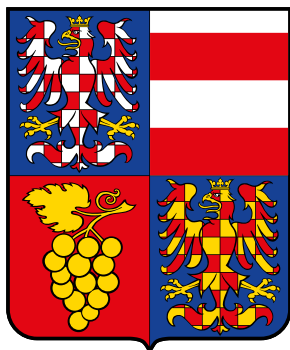


Asociace PAPERSEK dlouhodobě spolupracuje s ...

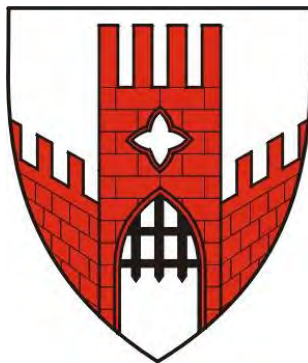
- ústředím v Praze, za jejich pomoci s různými ministerstvy MPSV, MZ
- samostatně s MPSV a Krajským úřadem Jihomoravského kraje v Brně
- státní správou a samosprávou v okrese
- nestátními a neziskovými subjekty, zabývající se péčí o zdravotně postižené
- pediatry, odbornými lékaři, psychology, socio-terapeuty, speciálními pedagogy, právníky, policií státní i městskou, sociálními pracovníky a pracovníky v sociálních službách
- fyzickými i právníckými osobami



**Asociace rodičů a přátel
zdravotně postižených
dětí v ČR, z. s.**



Jihomoravský kraj



město Vyškov

Informace z Helpnetu...

Požádat letos o předčasný důchod může být výhodnější, než čekat na příští rok

20.10.2022 - 12:54

Pro seniory, kterým vznikne nárok na starobní důchod v roce 2023, může být výhodnější požádat již letos o předčasný důchod bez výplaty. Důvodem této specifické situace jsou vysoké valorizace důchodů, které v letošním roce proběhly. Rozdíly mohou být i v rádech tisícikorun měsíčně. Když někdo požádá ještě letos o předčasný důchod a chce dále pracovat, je to možné.

Pokud jde o výplaty důchodů, uplynulé období bylo velmi specifické. „*Hned třikrát jsme letos valorizovali všechny důchody v reakci na aktuální situaci a od ledna počítáme s dalším zvýšením. To přineslo i poměrně neobvyklou situaci, kdy může být výhodné v předstihu požádat o předčasný důchod,*“ uvedl ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka (KDU-ČSL).

Je tedy možné, že pro řadu lidí bude výhodné již letos podat žádost o starobní důchod s tím, že příští rok požádají již jen o uvolnění jeho výplaty.

„*Žádost o předčasný důchod určitě nemusí ještě znamenat, že skutečně přestanete pracovat. Jen musíte požádat o tzv. důchod bez výplaty. Není tedy nutné odejít ze zaměstnání, pokud si někdo chce „zafixovat“ výši výhodnějšího důchodu odpovídajícího roku 2022,*“ zdůraznil ministr Jurečka.



Tato situace se může týkat prakticky všech, kdo chtějí jít příští rok do starobního důchodu. Dvě mimořádné a jedna řádná valorizace v roce 2022 zvýšily procentní výměry důchodů o celkem 19,6 %. Naproti tomu tzv. redukční hranice a koeficient nárůstu všeobecného vyměrovacího základu, které jsou zásadní pro výši nově přiznávaných důchodů v roce 2023, vzrostly pouze o 3,6 %.

Rozdíl 16 procentních bodů je výrazně vyšší, než by byla „penalizace“ za odchod do předčasného důchodu. Ta může činit maximálně 6 % z výpočtového základu, což se odráží ve snížení celého důchodu o přibližně 7 až 8 %.

„*Současně je třeba upozornit, že předčasný odchod do důchodu, byť s představou, že budete dále pracovat, je výsostně individuální rozhodnutí každého člověka, a parametry, které vstupují do výpočtu důchodu, se v čase neustále mění. Je proto nutné před rozhodnutím o podání žádosti o předčasný důchod důkladně zvážit na příklad míru jistoty daného pojištěnce, pokud se jedná o jeho uplatnění na trhu práce v období zbývajícím do dosažení důchodového věku. Důchody se navíc výrazně navyšují i při práci „na procenta“, tj. naopak po nároku na důchod s jeho odloženým přiznáním,*“ doplnil ústřední ředitel České správy sociálního zabezpečení František Boháček.



„*Samozřejmě očekáváme výrazně zvýšený počet žádostí o předčasné důchody v závěru tohoto roku, tyto žádosti totiž nelze podávat zpětně, je nutné to stihnout do konce prosince. Proto při-*



pravíme jednoduchý postup, jak všem zájemcům o výpočet výše předčasného důchodu podle pravidel roku 2022 umožnit do 31. 12. 2022 alespoň uplatnit nárok na předčasný důchod, přestože vlastní řízení bude již třeba probíhat v příštím roce," dodal Boháček.

Modelový příklad

Pan Kříž bude nárok na důchod v únoru 2023, v té době bude doba jeho pojištění 46 let. Jeho osobní vyměřovací základ činí 28 tis. Kč. Pokud požádá ještě letos o předčasný důchod, pak jeho penze v roce 2023 dosáhne 19 936 Kč. Jestliže o řádný důchod zažádá až k únoru 2023, pak mu bude vyplácena penze ve výši 18 306 Kč, tedy o 1 630 korun méně.

Předčasně přiznané 2022							Přiznané 2023
Osobní vyměřovací základ 2022	1Q	2Q	3Q	4Q	5Q	6Q	Důchod v roce 2023
	Důchod v roce 2023	Důchod v roce 2023	Důchod v roce 2023	Důchod v roce 2023	Důchod v roce 2023	Důchod v roce 2024	
20 000	18 279	18 086	17 894	17 701	17 445	17 189	16 819
28 000	19 936	19 722	19 506	19 292	19 005	18 719	18 306
32 000	20 765	20 539	20 313	20 087	19 785	19 484	19 050
40 000	22 422	22 173	21 925	21 677	21 345	21 015	20 537
48 000	24 079	23 808	23 538	23 266	22 906	22 545	22 025
56 000	25 737	25 444	25 151	24 856	24 466	24 075	23 512
60 000	26 565	26 261	25 956	25 652	25 246	24 841	24 255
80 000	30 709	30 347	29 987	29 627	29 146	28 667	27 974

Požádat letos o předčasný důchod může být výhodnější, než čekat na příští rok | [Helpnet](#)
Zdroj: MPSV

Balíček pomoci pro zdravotně znevýhodněné definitivně schválen: příspěvek na mobilitu vzroste na 900 korun

20.11.2022 - 09:48

Očekávaný balíček opatření pro zdravotně znevýhodněné dnes (16.11.2022) podepsal prezident. Úprava začne platit již od letošního prosince. Cílem těchto změn je podpořit zvláště zranitelnou skupinu lidí se zdravotním znevýhodněním. Balíček obsahuje především zvýšení příspěvku na mobilitu a jeho speciální výši pro ty, kdo využívají například domácí plicní ventilaci. Zvýší se také příspěvek na pořízení zvláštních pomůcek či pomoc státu při úmrtí nenarozeného dítěte

„Tyto formy pomoci cílíme na konkrétní skupinu lidí, kteří mají určité zdravotní znevýhodnění. Proto jsou nyní velmi zranitelnou skupinou. Mám radost, že je tento balíček již definitivně schválen. Vláda mimo to už dříve rozhodla o navýšení příspěvku na diety. Tato úzce směřovaná opatření doplňují plošnou pomoc, jakou je průběžné zvyšování invalidních a starobních důchodů i dávek





státní sociální podpory,“ řekl ministr práce a sociálních věcí Marian Jurečka (KDU-ČSL).

Zvýšení příspěvku na mobilitu

Příspěvek na mobilitu, který v současné době pobírá přibližně 260 tisíc lidí, se zvyšuje z nynějších 550 na 900 korun měsíčně. Tato částka bude vyplacena automaticky, není tedy třeba se o nic starat. Zvýšený příspěvek na mobilitu lidé dostanou poprvé letos v prosinci.

Příspěvek na zvláštní pomůcku: zdvihací/zvedací plošiny

Ti, kdo využívají zdravotnické prostředky pro dlouhodobou domácí oxygenoterapii nebo plicní umělou ventilaci, dostanou příspěvek na mobilitu ve výši 2 900 korun. Tato částka bude vyplácena poprvé za prosinec, tedy v lednu 2023.

Zvýšení příspěvku na zvláštní pomůcku: zdvihací/zvedací plošiny.

S ohledem na růst cen se zvýší i maximální příspěvek na pořízení svislé zdvihací nebo šikmé zvedací plošiny z nynějších 400 tisíc korun za 500 tisíc korun. Tato pomůcka umožní zůstat lidem, kteří se bez ní neobejdou, co nejdéle v domácí péči.

Ročně příspěvek dostává zhruba 350 lidí. Součet vyplacených příspěvků za 60 kalendářních měsíců se nemění a i nadále činí 800 tisíc korun.

Podpora rodičů při úmrtí miminka

Větší čas na vyrovnání se s úmrtím malého dítěte budou mít jeho rodiče. Změní se totiž pravidla pro poskytování otcovského volna. Na otcovskou budou mít nově nárok oba rodiče, pokud se jejich dítě narodí „mrtvé“ nebo zemře v šestinedělí.

Zaměstnavatel bude mít povinnost otce uvolnit a poskytnout mu prostor se vyrovnat se ztrátou. Dosud mohly čerpat dovolenou pouze matky.

Rozšíří se také poskytování pohřebného na dítě, které se narodí již „mrtvé“.

Zjednodušení dokládání: nově stačí kopie dokumentů

Balíček přinesl také zjednodušení administrativy. V řízení o příspěvku na mobilitu, příspěvku na zvláštní pomůcku a průkazu OZP, jako podklady pro rozhodnutí, již nebude nutné předkládat originály listin, stačí pouze fotokopie.

Balíček pomoci pro zdravotně znevýhodněné definitivně schválen: příspěvek na mobilitu vzroste na 900 korun | Helpnet

Zdroj: MPSV

Informace z Helpnetu...pokračování

Mnoha diabetikům selhávají orgány zbytečně. Moderní léčbou je možné komplikacím předcházet

10.11. 2022 - 10:40

S neléčeným diabetem žijí mnozí pacienti roky, aniž by je trápily nepříjemné příznaky – proto nevěnují cukrovce dostatečnou pozornost. Dlouhodobě vysoká hladina cukru v krvi však silně poškozuje cévy a tím také funkci životně důležitých orgánů. Proto patří cukrovka mezi hlavní příčiny selhání ledvin a srdce, má však na kontě i nejvíce případů získané slepoty v produktivním věku. Před těmito komplikacemi může moderní léčba pacienty chránit.





„Závažné komplikace nastávají, pokud není diabetes dostatečně léčený. Lidé s diabetem 1. typu musí být vždy léčeni inzulinem a pomocí jeho přesného dávkování lze většinu komplikací dobře předcházet. Situace je složitější u mnohem častějšího diabetu 2. typu, který v ČR představuje více než 95 % případů cukrovky a souvisí hlavně s vysokým příjmem kalorií a nedostatkem pohybu. U těchto pacientů není léčba inzulinem vždy tím nejlepším řešením. V současnosti se možnosti léčby natolik zlepšují, že nyní umíme diabetikům 2. typu nabídnout tablety, které nejenže snižují hladinu glukózy v krvi, ale také chrání cévy i celé orgány, například srdce a ledviny,“ vysvětluje na úvod prof. MUDr. Martin Prázný CSc., Ph.D., předseda České diabetologické společnosti.

Velká část diabetiků se neléčí

Letošní Světový den diabetu, který tradičně připadá na 14. listopad, je zaměřený na dostupnost kvalitní diabetologické péče pro pacienty s cukrovkou. Ta je v České republice na vynikající úrovni, odborníci však apelují na pacienty, aby se sami více a aktivněji zajímali o svůj zdravotní stav a moderní možnosti léčby cukrovky.



Podle posledních dat ÚZIS z roku 2021 žije v ČR téměř 1 100 000 osob s cukrovkou. Diabetiků 1. typu je asi 60 tisíc, zbývající drtivá většina jsou lidé s diabetem 2. typu. 76,4 % z celkového počtu diabetiků se léčí inzulinem a / nebo perorálními antidiabetiky, přičemž podíl léčených pacientů během posledního desetiletí sice stoupá, ale jen o desetiny procent.

„Každý pacient s nově diagnostikovaným diabetem 2. typu by měl být léčen co nejdříve. Úprava stravování a pohybového režimu je nesmírně důležitá. Stejný význam má ale i psychologická podpora a volba moderních léků na cukrovku s komplexními účinky. V diabetologii nově preferujeme léky, které nejenže snižují hladinu cukru v krvi, ale i riziko kardiovaskulárních a dalších komplikací. Navíc po některých mohou lidé s diabetem ztrácet nadbytečnou tělesnou hmotnost. Odkládat zahájení léčby je tedy nejen zbytečné, ale i nebezpečné z hlediska rizika vážných komplikací,“ vysvětluje profesor Prázný.

Zjistit nástup diabetu je možné pouze změřením hodnoty krevního cukru. Jde o jedno z nejjednodušších a nejlevnějších vyšetření, které by měl při každé preventivní prohlídce provádět praktický lékař.

Pacienti s nově diagnostikovanou cukrovkou by pak měli být aktivní nejen co se týče úpravy životního stylu, ale také zájmu o svůj celkový zdravotní stav. Neměli by podceňovat ani další doporučené kontroly, při kterých lékař vyšetří ledviny a srdce.

Od letošního roku také mohou diabetologové sami provádět oční vyšetření k vyhodnocení rizika diabetické retinopatie, tedy poškození oční sítnice cukrovkou.

Co nejdříve navštívit lékaře by také měl každý, u koho se objeví možné příznaky cukrovky. K těm patří žízeň, respektive zvýšený příjem tekutin, časté močení ve dne i v noci, únavnost či poruchy vidění. Diabetes se však může projevit také svěděním a zarudnutím kůže – právě tento projev dovedl k lékaři také spisovatele Petra Stančíka.





„Příznaky začínaly celkem nenápadně a zhruba rok jsem se to snažil rozháňet různými mastmi, ale neúspěšně. Protože mám nyní cukrovku dobře kompenzovanou pomocí léků a diety, nepříjemné příznaky odezněly. Léčím se u diabetologa, který mi pravidelně kontroluje ledviny i srdce a chodím pravidelně k očnímu lékaři. Všem bych doporučoval, aby chodili na preventivní prohlídky a v případě zdravotních problémů na nic nečekali a hned je řešili s lékařem. Je zbytečné se trápit něčím, co je možné úspěšně léčit,“ vzkazuje pan Stančík.

Zajímejte se o lepší léčbu

Cukrovku je možné zpočátku většinou léčit tabletami, později může dojít i na aplikaci inzulínu – tomu se ale někdy nevyhne ani v počátku onemocnění. Tablety účinkují různými způsoby: zvyšují výdej vlastního inzulínu ze slinivky břišní, zlepšují působení inzulínu v těle, snižují chuť k jídlu či vylučují přebytečný cukr z těla močí. Takto působí poměrně nová třída léků – glifloziny, které zároveň léčí srdeční selhání a chronické onemocnění ledvin, jimiž trpí velká část diabetiků.

V současnosti tuto moderní léčbu užívá v ČR asi 90 tisíc pacientů s diabetem, což je podle předsedy České diabetologické společnosti jen část z těch, kteří by tyto léky mohli brát a měli by z nich významný přínos.

„Důvodů, proč se moderní léčba nedostane k většímu množství lidí, je více. Jedním z nich je právě to, že jde o relativně novou skupinu léků a někteří pacienti ani zdravotníci si stále nezvykli je používat. A to přesto, že je to už sedm let od publikace první studie, která ukázala zásadní potenciál nové skupiny léků k ochraně srdce a ledvin. Všem diabetikům 2. typu doporučuji, aby se svého lékaře zeptali, jestli jsou léčení tím nejlepším možným způsobem a jestli není načasе tyto nové léky nasadit,“ popisuje profesor Prázný.



Cukrovka není nemoc z lenosti

Označování cukrovky 2. typu nemocí z přejídání a lenosti často vede ke stigmatizaci lidí s cukrovkou, kteří pak mohou zažívat více stresu, stydí se nebo mohou trpět depresemi. Psychologické faktory pak významně komplikují léčbu diabetu. Nadváha nebo obezita a nedostatek pohybu jsou významnými rizikovými faktory diabetu, ne však jedinými.

„Ohrožuje nás mnoho stresových faktorů, které celkové kondici nepřispívají. Máme zaběhlé nesprávné návyky v životosprávě, sedavá zaměstnání, spoustu stresu – ne vždy je snadné sportovat a relaxovat,“ popisuje profesor Prázný.

Zlepšení letitých stravovacích návyků a pohybového režimu je tak velkou výzvou pro pacienty i zdravotníky.

„Mnozí lidé nejsou sami sobě prioritou, dokud se neobjeví zdravotní problém, kvůli němuž svůj přístup přehodnotí. Náš životní styl ovlivňuje také rodina, výchova a prostředí, ve kterém jsme vyrůstali, i společenské normy. Je důležité, jakým způsobem se snažíme o změnu. Není příliš realistické chtít po zaměstnaném otci tři děti, který o víkendech pomáhá stárnoucím rodičům, aby šel třikrát týdně na hodinovou procházku. Pravděpodobně to bude pro začátek moc velká změna,





kteřá se nebude dařit. Lidé, kteří si nastaví nereálné cíle, častěji zažívají zklamání a pro další pokusy o změnu životosprávy nejsou dostatečně motivováni. Pokud k tomu dojde, je třeba to brát jako ponaučení, nikoliv selhání. Naopak to může být zdrojem motivace k úpravě dosavadních cílů a strategií a cenný zdroj informací, na co si dát při dalším pokusu pozor. Počítá se každý malý posun kupředu. I sto kroků za den navíc a jedno vyvážené jídlo, na kterém si dám záležet, je větší a cennější úsilí, než žádné,“ vysvětluje Mgr. Judita Konečná, psychologka z Kliniky endokrinologie a metabolismu 1. lékařské fakulty a Všeobecné fakultní nemocnice v Praze.

Psychologická podpora hraje také důležitou roli v léčebné péči o diabetické pacienty, protože mohou zažívat vysokou psychickou zátěž spojenou s nemocí, tedy diabetický distres. Ten je vyvolaný nároky na zvládnutí nemoci, dodržování režimových opatření a sníženou kvalitou života vyvolanou komplikacemi diabetu. Některé symptomy mohou být podobné příznakům deprese či jiné poruchy nálady, nejedná se ale o psychické onemocnění a liší se také postupy intervence.

„Pokud se zvýšená míra diabetického distresu dlouhodobě neřeší, může vyústit v diabetický syndrom vyhoření. Ten může mít podobu naprosté ignorace nemoci, avšak nikoliv z důvodu neochoty starat se o svoje zdraví či dokonce lenosti. Jedná se o stav rezignace, bezmoci, který je potřeba řešit. Důležitá proto je komunikace s lékařem a léčba, jejíž cílem by mělo být mimo jiné odbourávání stresu spojeného s diabetem. Zároveň je důležité říci, že včas zahájená léčba diabetu a komplikací pomáhá udržet kvalitu života a tím i přispívá k odolnosti proti diabetickému distresu,“ vysvětluje za závěr Mgr. Konečná.

*Mnoha diabetikům selhávají orgány zbytečně. Moderní léčbou je možné komplikacím předcházet | Helpnet
Lenka Hájková*

Můžu jíst med s diabetem?

Specifičnost diabetu mellitus spočívá v tom, že toto onemocnění je více kontrolováno sledováním správné diety. Hlavním zákazem pro osoby s diabetem je použití potravin obsahujících sacharidy, které jsou snadno stravitelné. Důvodem je skutečnost, že potraviny s obsahem lehkých sacharidů mají zvýšený glykemický index, který má přímý vliv na zvýšení koncentrace cukru v těle pacienta. Osoba, která byla diagnostikována s diabetem, musí dodržovat svou dietu a dodržovat určitá pravidla týkající se dalších jídel.

Je to důležité! Diabetik by měl být velmi opatrný a zodpovědný při výběru výrobku, musí nejprve věnovat pozornost tomu, zda vybraný produkt způsobí pokles hladiny cukru v těle.

Vzhledem ke specifické povaze této choroby existuje určitá kategorie výrobků, pokud jde o výhody, které (pro diabetiky) existuje mnoho kontroverzních otázek. To platí zejména pro med. Ale bez ohledu na to, jak paradoxně to může znít, použití medu v diabetes mellitus není zakázáno, ale naopak je dokonce vítáno. Med může konzumovat i lidé, kteří trpí hyperglykemií. Hlavní věc – nezneužívejte a dodržujte doporučené normy.

<https://htgetrid.com/cs/mozhno-li-est-med-pri-saxarnom-diabete/>





Informace z Helpnetu...pokračování

V připravované novele energetického zákona jsou zranitelní zákazníci definováni příliš úzce, míní ombudsman

25.12. 2022 - 17:03

V připomínkách k novele energetického zákona veřejný ochránce práv upozornil, že navrhovaná definice zranitelného zákazníka zahrnuje pouze část lidí ohrožených energetickou chudobou. Současný návrh zahrnuje do kategorie zranitelných zákazníků pouze určité typy lidí se zdravotním postižením. Evropská směrnice o společných pravidlech pro vnitřní trh s elektřinou sice nechává definování kategorie zranitelných zákazníků na členských státech, zároveň ale vymezuje i další kritéria, která mohou zohlednit. Kromě zdravotního postižení může jít například o věk, vyšší příjmy nebo podíl výdajů na energii v rámci disponibilního příjmu.

„Jsem názoru, že definice zranitelného zákazníka je neodpovídajícím způsobem vymezena velmi úzce a měla by zahrnovat i další kategorie osob, které mohou být z důvodu svých nízkých příjmů velmi omezený přístup k energiím,“ uvedl v připomínkách k návrhu změny energetického zákona ombudsman. Definice by měla podle něj zahrnovat minimálně i nízkopříjmové domácnosti reálně ohrožené energetickou chudobou. V připomínkách odkázal na Evropský pilíř sociálních práv, který považuje energii za jednu ze základních služeb, k nimž má mít každý přístup.



Nezahrnutím minimálně nízkopříjmových osob pod definici zranitelného zákazníka může podle ombudsmana dojít k tomu, že se energie stane pro některé lidi s ohledem na jejich příjmy těžce dostupnou komoditou.

Ombudsman zároveň zákonodárce upozornil, že návrh dostatečně přesně neurčuje, jak často by měli zákazníci dodavateli energií svůj statut zranitelného zákazníka prokazovat. Bez zpřesnění časového intervalu by totiž podle ombudsmana mohli dodavatelé zneužívat toto ustanovení a požadovat od lidí potvrzení od správy sociálního zabezpečení neúměrně často.

Dostatečnou ochranu zranitelných zákazníků podle ombudsmana neposkytuje ani navrhované právo na příspěvek na elektřinu či teplo, případně na zastropovanou cenu elektřiny. I ta je totiž pro mnohé lidi ohrožené energetickou chudobou podle ombudsmana příliš vysoká.

„*Předkladatel by měl zvážit, jestli by pro zranitelné zákazníky nebylo na místě zvolit jiné řešení – zavedení speciálního úsporného tarifu, který by jim musel držitel licence či dodavatel energií nabídnout,*“ navrhl ombudsman.

Na veřejného ochránce práv se již od léta pravidelně obracejí desítky lidí měsíčně. V poslední době si stěžují především na postup některých dodavatelů energií, kteří odběratelům neoprávněně předepisují zálohy, které neodpovídají jejich dosavadní spotřebě. Lidé mají v této situaci jen omezenou možnost se bránit. Zálohy totiž mohou reklamovat až v rámci pravidelného vyúčtování, které záleží na podmínkách smlouvy.



Možnost reklamovat neoprávněně vysoké zálohy tak někteří zákazníci dostanou až po mnoha měsících a do té doby nemají prakticky jinou možnost, než vysoké zálohy platit.

„Předkladatel by měl na tyto situace adekvátně zareagovat a zvážit změnu energetického zákona, která by dávala zákazníkovi oprávnění účinně a rychle svá práva bránit, neboť v jeho situaci mu nepomůže, že ERÚ s dodavatelem zahájí řízení o přestupku,“ uvedl v připomínkách ombudsman v návaznosti na aktuální stížnosti, se kterými se na něj lidé obracují.

Zdroj: Veřejný ochránce práv

V připravované novele energetického zákona jsou zranitelní zákazníci definováni příliš úzce, míní ombudsman/Helpnet

Co bylo těsně po prázdninách...???

Vzpomínání na koncert skupiny

„MIRAI“

V zářijovém zpravodaji jsem se pozapomněla zmínit o koncertu skupiny „MIRAI“, který proběhl hned první sobotu v září, kdy se členové PAPRSKU s doprovodem mohli zúčastnit zajímavého koncertu. Obdrželi jsme pro osoby se zdravotním postižením vstupenky zdarma a protože bylo možné, aby se ho účastnili i vozíčkáři, byl to, obzvláště pro ně, krásný a nezapomenutelný zážitek.

Co více dodat? Škoda, že takových koncertů není více, protože i vozíčkáři mají „právo“ žít tak, jako jejich zdraví vrstevníci a svůj nelehký život si tak zpestřit nádherným kulturním zážitkem. Radost a úsměv v jejich tvářích značí spokojenost a to je moc dobře.

Koncertu se zúčastnilo celkem 13 osob, z toho 6 vozíčkářů. Škoda, že to byla pro ně poslední nabídka akce z PAPRSKU.



Jerry

PAPRSEK pod LUPOU

Výstava – formou fotodokumentace, pořádaná v Turistickém informačním centru ve Vyškově, se vždy „ohlíží“ za akcemi, které PAPRSEK pořádal v daném roce. Je to



až k neuvěření, ale v roce 2022 to byl již **XIV. ročník**.

Snad se za několik let podaří připravit vzpomínkovou „RETRO“ výstavu, protože klub letos s volnočasovými akcemi končí.

Jerry



Co se „stalo“ v PAPRSKU ještě do konce roku...???

Mrštná rybka

Poprve byla akce uspořádána již v roce 1994. Doprovodný program-zpestření o možnost se potápět a povozit na kajaku, vznikla na návrh nabídky jednoho kamaráda. Nabídl potápění pod dozorem skupiny potápěčů z Vojenské akademie ve Vyškově. Ano, byl to tatínek jednoho z našich klientů pan



Tomáš Hutík, potápěč z Vojenské akademie ve Vyškově.

Velitel velitelství výcviku každý rok povoluje těmto úžasným kamarádům, aby na naší „Mrštné rybce“ účastníci i hosté využili možnosti ponořit se do bazénu pod dohledem školených odborníků. Od té doby se kamarádi potápěči i přátelé s kajaky,

účastní každé akce pravidelně. V roce 2022 se pořádal již **XXIV. ročník**.

Jerry

Benefiční filmové představení „Anděl Páně 2“.

Mnozí z Vás si dozajista vzpomenete na úplně první benefiční filmové představení, které se pořádalo v roce 2009. Tehdy jsme na první adventní neděli nabídli pohádku „Sobík Nico“.

S nápadem, udělat v tyto předvánoční sváteční dny radost převážně dětem, přišla tehdejší vedoucí kina, paní Jana Šetelíková. Filmové představení bylo vždy určeno hlavně dětem. Po mnohá léta se pohádka promítala třikrát

za neděli a často byl sál kina zaplněn bezmála do posledního místečka.



Vždy se těžko vybíralo z českých pohádek. Pronájem filmu, který hrál PAPERSEK, byl výrazně nákladnější, než za pohádky ze zahraničí. Přesto byla promítána např. pohádka „Sedmero krkavců“ nebo „Čertí brko“ a nyní i „Anděl Páně 2“.



Až do roku 2022 se na dobrovolném vstupném vybralo vždy dostatečné množství peněz, aby se nájemné uhradilo a ještě zbylo na pomoc osobám se zdravotním postižením, kterým PAPERSEK pomáhá od roku 1992.

S koncem roku 2022 také končí i pořádání volnočasových akcí klubem PAPERSEK. Možná se vedení města Vyškova v příštích letech rozhodne pokračovat v promítání pohádek ve vlastní režii. Moc bychom Vám to přáli, ale kdo ví???

Jerry

Vánoční diskotéka na PALETĚ



Poslední setkání členů klubu PAPERSEK se uskutečnilo 10. prosince, kdy byla připravena Vánoční diskotéka na sídlišti Osvobození v baru na PALETĚ.

Zpívání zajišťovala paní Martina bez nároku na odměnu, vstupné panem majitelem nebylo požadováno, takže krásný dárek „našim“ dětem/klientům na zakončení roku 2022.

Všichni účastníci si nejenže mohli zazpívat, ale hlavně zatančit. Již jednou byla v baru zhruba před rokem uspořádána diskotéka s velkým úspěchem – za stejných podmínek, takže si akce mohli účastníci opět řádně užít a „vyřádit“ se.

Co si přát? Jen více takovýchto akcí, kde si osoby se zdravotním postižením mohou „zaskotačit“, jako jejich zdraví vrstevníci bez toho, aby byli středem pozornosti.

Přece jen stále přetrvává zvyk, že osoby se zdravotním postižením moc mezi ostatní nechodí. Je moc dobře, že díky PAPERSKU se tato zvyklost pomalu mění..

Jerry

Co připravujeme v roce 2023...???

Únor 17. 2. Kuželky a členská schůze

Březen 3. 3. benefiční PAPERSKOVÝ ples v hotelu ALLVET

Důležitá informace:

PAPERSEK s volnočasovými akcemi letos končí, ale sociální služby bude poskytovat nadále. Zároveň se můžete každý rok těšit na benefiční PAPERSKOVÝ ples, ten budeme pořádát pravidelně také.





Recepty na zdravé saláty...

● **Mrkvový salát s česnekem**

Ingredience: 4ks nastrouhané mrkve, 1/4 zelí nakrájené nadrobno, 2 stroužky česneku, 4ks vaječ uvařených natvrdo, pepř, mořskou sůl, 1-2 lžičce zakysané smetany (10%)

Postup: Vejce nastrouháme a spojíme s mrkví a prolisovaným česnekem. Přidáme smetanu, pepř, sůl a pár kapek citrónové šťávy.

Vitamínová bomba a parádní příloha i pro ty, kteří si hlídají štíhlou linii!



● **Tukožroutský salát na pročištění střev**

Ingredience: 1/4 hlávky zelí, 550g červené řepy, 400g mrkve, 1 jablko – volitelné, 2 lžičce citrónové šťávy, 2 lžičce strouhaného křenu

Postup: Zeleninu očistíme a nastrouháme na co nejmenší kousky. Můžeme přidat i nastrouhané jablíčko. Nakonec zalijeme směsí citrónové šťávy a křenu – podle chuti můžeme závlivku upravit.

Osvědčilo se asi za 3 týdny shodit 4 kila. Chcete zhubnou ještě o něco více a hlavně rychle pročištit střeva, zkuste i tento **nápoj**: V hrnci zahřejeme 1/2 šálky vody, přidáme 1/2 lžičky himalájské soli a dobře promícháme. Potom přidáme 1 lžičku zázvorové šťávy, 2 lžičce citrónové šťávy a 1/2 jablečné šťávy. Promícháme a hned vypijeme. Tento nápoj raději pijte když jste doma – má skutečně rychlý čistící účinek.

Tukožroutský salát pročištlí střeva, nastartuje metabolismus a s postavou dokáže zázraky!



● **Zelný salát na hubnutí a proti nadýmání**

Ingredience: 500g hlávkového zelí nastrouhané nebo nakrájené nadrobno, kousek pórků – bílou část nakrájenou na kolečka (můžeme nahradit i cibulí nebo jarní cibulkou pokud pórek nemáme), 4 lžičce jablečného octa, 1-2 lžičky medu, 1 lžičku mořské soli, celý kmín, 1/4 lžičky čerstvě namletého pepře, volitelné – špetka zázvoru

Postup: Zelí smícháme s pórkem. V samostatné nádobě smícháme ocet, med, pepř a sůl.

Směs nalijeme na salát a promícháme. Nejlépe chutná, když jej dáme na chvíli vychladit do lednice, můžeme však podávat i hned. Salát si můžete samozřejmě doladit podle vlastní chuti – například více medu nebo octa.





Recepty na bramborové dobroty...

● **Bramborová harmonika**

Ingredience: větší brambory, klobása, slanina, cibule, česnek, sůl, koření podle chuti (*gyros, grilovací, oregano...*)

Postup: nakrojíme brambory, do každého zářezu vložíme uzeninu, sýr, klobásu, slaninu, cibuli.

Naskládáme na pekáček, posypeme kořením a sýrem, můžeme zalít smetanou nebo jen pokapeme olejem, přikryjeme alobalem a dáme zapéct do trouby.

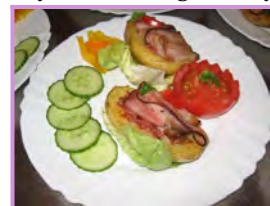
<https://www.mimibazar.cz/recept/149898/brambory-harmoniky>



● **Grázlův mls**

Ingredience: 6 větších brambor, 300g salámu vysočina, 200g slaniny, 200g sýra niva, 150ml smetany ke šlehání, 3 stroužky česneku, zelenina na oblohu

Postup: Brambory lehce povaříme, částečně zchladíme a rozkrojíme na půl. Každou polovinu lžičkou vydlabeme a plníme připravenou směsí. Směs vyrobíme z nastrouhaného salámu, sýra a smetany. Na jednotlivé brambory pokládáme plátky slaniny, uložíme na pekáč, přikryjeme alobalem a v rozehřáté troubě zapékáme. Brambory podáváme se zeleninovou oblohou.



● **Bramborové placičky**

Ingredience: uvařené brambory, hladká mouka, sůl, sádlo, švestková povidla (*popř. dle chuti marmeláda*), vejce, mletý mák, 50g mletý cukr

Postup: 1kg vařených brambor (*vařené o den dříve*). Oloupeme a na jemno nastrouháme, případně prolisujeme. Na připravený pomoučňený vále dáme strouhané brambory, vejce, špetku soli a hladkou mouku. Přidáme jen takové množství, aby se těsto dobře propracovalo a na vále nepřilepovalo. Mouky dáme přiměřené množství, aby placičky (*silné cca 0,5 cm*) nebyly tvrdé. Vypracujeme hladké těsto a dáme stranou. Placičky dáme péct na sucho, nejlépe na klasických kamenných plotýnkách nebo teflonové pánvi. Opečené z obou stran potřeme sádlem.

Dle chuti promažeme povidly a posypeme mákem s cukrem nebo marmeládou, stočíme do ruličky a můžeme podávat.

<https://www.recepty.cz/recept/bramborove-placky-s-povidly-a-makem-144354>





Recepty na prezidentská jídla...

● Prezidentský guláš

Ingredience: 300g nebo trochu více uzeného bůčku, 1kg cibule, 1kg hovězí klížky, 500 ml červené víno, 1 lžíce kečupu, 1 brambora, chlebová kůrka, 1ks ostravské klobásy, 1/2 lžičky majoránky, 5 kuliček pepře, 1 mrkev, 1/2ks kořenové petržele, 1/4ks celeru, 5 lžiček sladká mletá paprika, 3ks čili papričky, sůl, 3ks pálivé papričky, 1/2 lžičky jalovce, 1 lžíce rybízové marmelády, 1/2 lžičky citrónové kůry, 2 lžíce rostlinného oleje, 1 lžička hladké mouky, 200ml šlehačka



Postup: Uzený bůček nakrájíme na drobné kostičky a hodíme do většího hrnce. Prudce škváříme do doby, až se vyškvaří hodně sádla a z bůčku zbudou jen středně hnědé škvarečky. Cibuli nakrájíme na kostičky a vhodíme do připraveného tuku. Za stálého míchání vyčkáme, až bude sklovitě zlatá. Přidáme na kostky nakrájenou klížku, zamícháme, chvíli necháme nepodlité, pak začneme podlévat červeným vínem. Nastává nejdůležitější fáze, to jest samo vaření guláše. Hotový je, až je klížka zcela měkká, ale nerozpadá se. Čím pomaleji se vaří, tím je guláš lepší. Asi deset minut před koncem vaření přidáme jednu nadrobno nakrájenou chlebovou kůrku a jednu nastrouhanou bramboru (*obojí na zahuštění*) a nadrobno nakrájenou uzenou klobásu a lžičku hladké mouky. Současně možno na velké pánvi vyrábět **kašičku na dochucení**: na rozpálený olej se dá nadrobno nakrájená nebo nastrouhaná mrkev a trochu podobně připravené petržele a celeru. Když je to víceméně usmaženo, přidá se další ingredience – sůl, hodně červené sladké papriky, rozdrčené čili papričky, rozdrčený pepř, jalovec, majoránku, rybízovou marmeládu, citrónovou kůru a kečup. To vše se dohromady několik málo minut za stálého míchání smaží na oleji, čímž se otevrou všechny chutě a splnou s olejem. Obsah pánve se pak přidá do hrnce s gulášem, dvě minuty se to na mírném ohni intenzívně míchá, pak se guláš odstaví a nechá chladnout. Když je úplně studený, zamíchá se do něj jedna ušlehaná šlehačka.

Den se nechá odpočívat a druhý den se ohřáté jí.

<https://srecepty.cz/prezidentsky-gulas>

● Prezidentská bábovka

Ingredience: 300g polohrubé mouky, 1ks prášek do pečiva, 100g mleté vlašské ořechy, 50g strouhaná čokoláda, rozinky namočené v rumu (*dle chuti*), 200g máslo, 200g krupicový cukr, 1ks vanilkový cukr, 6ks vejce, 250ml smetana na šlehání, máslo a mouka na vysypání formy

Postup: formu na bábovku vymažeme máslem a vysypeme moukou. Troubu předehřejeme na 180 °C. Mouku prosejeme do mísy, promícháme s kypřícím práškem, ořechy a čokoládou





dou. Máslo utřeme s cukrem do pěny, postupně zašleháme žloutky a smetanu a obdobně vmícháme mouku s ořechy. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a opatrně ho zapracujeme do těsta. Vlijeme do formy, uhladíme špachtlí a pečeme v předehřáté formě zhruba 45 minut. Upečenou bábovku necháme zcela zchladnout a vyklopíme.

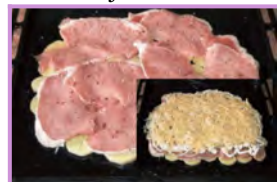
<https://www.nejrecept.cz/recept/prezidentska-babovka-r5650>

● **Prezidentský řízek**

Ingredience: 500g vepřové řízky (z kotlety nebo krkovičky), 500g oloupané na kolečka nakrájené brambory, 1 velká cibule nakrájená na kolečka, 300g tvrdý sýr, majonéza, kysaná smetana, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, zelená bylinka na ozdobu

Postup: Maso naklepejte na tenké plátky, osolte a opepřete. Plech vymažte nebo vyložte pečícím papírem a hustě pokladte plátky nakrájených brambor. Okořeňte vaším oblíbeným kořením, např. vegetou či podravkou. Na brambory poskládejte kolečka cibule a nakonec položte maso. Majonézu a kysanou smetanu smíchejte v poměru 2:1, přidejte prolisovaný česnek a navrstvěte na maso. Nakonec povrch posypte strouhaným sýrem a vložte do trouby vyhřáté na 200°C. Pečte asi 30 až 40 minut dle výkonu vaší trouby. Dobrou chuť.

<https://irecept.cz/recept/prezidentske-rizky-recept>



● **Prezidentská kuřecí stehna s bramborem**

Ingredience: horní kuřecí stehna, 20 žampionů, růžičková kapusta, 2 cibule, 14 brambor, sůl, pepř, tymián, olej

Postup: Oloupejte si brambory a polovinu z nich nakrájejte na kolečka a druhou na kostičky. Na plech potřený olejem si vložte nakrájené brambory. Do samostatné mísy přidejte kapustu a nakrájené žampiony. Přidejte na kostičky nakrájené brambory a na půlkolečka nakrájenou cibuli. Vše důkladně a dobře promíchejte. Osolte, opepřete, přidejte tymián, olej a rozmixujte dohladka. Na vrstvu brambor v pánvi nalijte směs rovnoměrně. Kuřecí stehna osolte podle vaší chuti a poté je přidejte na zeleninu.

Přikryjte táč hliníkovou fólií. Pečte na 200 stupňů přibližně 30 – 40 minut. Po uplynutí této doby sejměte alobal a pečte dalších 10 minut. Je to opravdu skvělá a jednoduchá večeře. Přejeme vám dobrou chuť!

<https://svetkreativity.cz/kureci-stehna-peceni-brambory/>





● **Prezidentský řízek na bramborách**

Ingredience: 600g brambory oloupané, 1ks cibule tence krájená, 3x plátek na řízky (*krkovice, plec, karé, kýta*), 100 g uzená slanina (*libovější anglická*), sůl, pepř mletý, 150g tvrdý sýr, 120g majonéza, 80g zakysaná smetana, 3 stroužek česneku, pečící papír

Postup: Zapékací mísu, pekáček nebo remosku vyložíme pečícím papírem.

Na dno naskládáme na silnější plátky pokrácené brambory, na které rozprostřeme na tenká kolečka pokrácenou cibuli. Vše mírně osolíme, opepříme a poklademe plátky naklepaných osolených a opepřených řízků. Na ty naskládáme plátky vyuzené libovější slaniny (*tu můžeme i pokrácet na menší kousky*) a na vše rozetřeme směs z majolky, zakysané smetany a nastrouhaného česneku, kterou zasypeme nastrouhaným sýrem dle chuti (*uzený, čedar, gouda...*).

Pekáček nebo zapékací mísu (*případně remosku*) zaklopíme a dáme péct na cca 40-45 minut do předehřáté trouby na 200 stupňů. Poté odklopíme a dopečeme jen krátce dozlatova (*není nutné*). Pokud chceme mít vrchní sýrovou krustu křupavou, přimícháme do strouhaného sýru před posypáním, čerstvě mletou strouhanku z necelého rohlíku či žemle.

<https://www.recepty.cz/recept/prezidentske-rizky-na-bramborach-164415>



● **Prezidentské karbanátky**

Ingredience: 800g mletého vepřového masa, 300g mletého kuřecího masa, 1 cibule, 200ml mléka, 70g chleba, sůl, pepř

Na vrch: 200ml zakysané smetany, 2ks vejce, 150g tvrdého sýra, kopr dle chuti, majonéza na ozdobu

Postup: Chléb namočíme do 100ml mléka, pak vyždímáme a dáme přidáme do masové směsi (*vepřové a kuřecí mleté maso*), k masu přidáme nakrájenou cibulku, sůl a koření. Do masa přidáme zbylé mléko a vymícháme. Pokud je směs příliš tekutá, přidejte strouhanku nebo ovesné vločky. Z hmoty utvořte karbanátky, navrstvěte na plech, vyložený papírem na pečení.

Sýr nastrouháme, smícháme se zakyslou smetanou, vajíčky, nadrobno nakrájeným koprem. Navrstvíme na povrch karbanátek a ozdobíme majonézou. Pečeme ve vyhřáté troubě 25 minut při teplotě 200°C (*případně pečte tak dlouho, až je maso měkké*). Záleží na tloušťce karbanátek a typu trouby.

<https://primanatura.cz/prezidentske-karbanatky-z-trouby-jednou-je-vyzkousite-a-uz-je-nebudete-delat-jinak/2019/04/11/>





Narozeninová přání pro...

**Přáníčko všeho nejlepšího, hodně štěstí, lásky a pevné zdraví
přejeme kamarádům,
narozeným od 1. ledna do 31. března...**

Čulenová Kamila, Břeclav
Huttová Natálie, Brno
Kořízková Nikol, Mirovice
Sojeba Karel, Drnovice
Tomášů Veronika, Brno
Holub Patrik, Jihlava
Lysák Radek, Vážany
Mokrášová Michaela, Ratíškovice
Rapouchová Lucie, Brno
Kryl Aleš, Kloboučky
Kusalová Zdeňka, Doubrava
Pojetová Kateřina, Brod nad Dyjí

**Na prahu krásného věku teď stojíš,
za svým cílem jít se nebojíš.
Užívej života, štěstí a lásky,
ať nemáš ve stáří žádné vrásky.
Smutky vždy zažeň, starosti hod' za hlavu,
přejeme ti v životě vždy dobrou náladu.**

Gratulujeme k narozeninám.



Poradna a půjčovna PAPERSEK

provozovna: Lípová 364/2, 682 01 Vyškov
otevřeno: PO – ČT 8,00 – 12,00 12,30 – 16,00



515 531 354



739 598 764

Marie Mikulášková – vedoucí provozovny



605 428 639

Lada Bastlová – osobní asistence



739 371 872

Lenka Žampachová – půjčování rehabilitačních
a kompenzačních pomůček

Služby, které poskytujeme...



ZDARMA

Informace o poskytovatelích sociálních služeb v regionu
Podporujeme pečující osoby
Základní poradenství

ZA ÚPLATU

Osobní asistence
Zapůjčení rehabilitačních
a kompenzačních pomůček



Prání do nového roku 2023

Vážení přátelé, partneři a kamarádi.

***Děkujeme Vám za přízeň,
důvěru a spolupráci v roce 2022
i za podporu organizace.***

***Do nového roku Vám přejeme
hodně zdraví, lásky,
štěstí a spokojenosti.***



***Zaměstnanci
a členové výboru klubu
PAPRSEK***

PF 2023





Poslední zveřejnění vtípků: S úsměvem jde všechno líp! Aneb vřdycky může být hůř!

Kreslené vtípky:

WWW.FTIPKY.CZ



Po nemoci? Ale kdepák.
Ten je čerstvě po rozvodu....



JEDNO
NA STOJÁKA !!



kreslenyutip.cz





S úsměvem jde všechno líp! Aneb vždycky může být hůř!

Kreslené vtípky – pokračování:



- Vaše jméno, slečno, je navždy vepsáno v mém srdci.
• Dobře, ale milejší by mně to bylo na oddacím listě.



— Teď nevím, řekla-li jste, že vás o mé lásce může přesvědčit brož nebo mrož... Něprakta



kreslenyutip.cz



PODĚKOVÁNÍ za finanční prostředky, poskytnuté v roce 2022

Obce, Města, Městyse, ministerstva a jiné subjekty

– finanční dary a dotace na podporu činnosti Asociace PAPERSEK

obec/městys/město: Blažovice, Bohaté Málkovice, Bohdalice-Pavlovice, Bran-kovice, Brod nad Dyjí, Bučovice, Dražovice, Drnovice, Heršpice, Hostěrádky-Rešov, Hoštice-Heroltice, Ivanovice na Hané, Krásensko, Křižanovice u Bučovic, Křižanovi-ce u Vyškova, Luleč, Medlovice, Moravské Málkovice, Nemojany, Nesovice, Němčá-ny, Nížkovice, Olšany, Orlovice, Podivice, Račice-Pístovice, Rašovice, Slavkov u Brna, Studnice, Švábenice, Topolany, Tučapy, Vážany nad Litavou, Velešovice, Vyškov, Zelená Hora

– finanční dary/dotace na podporu činnosti organizace PAPERSEK

státní správa/samospráva: Jihomoravský kraj, Ministerstvo práce a sociálních věcí

nadace: Nadace Dětský mozek, nadace Charty 77 – Konto Bariéry, MONETA Mo-ney Bank, a.s., nadace TESCO, Tři brány, VDV – nadace Olgy Havlové

Právnícké osoby ... pravidelné věcné dary, služby, slevy ...
CM ENGINEERING spol. s r.o.

– finanční dary na podporu činnosti organizace PAPERSEK

fyzické osoby: Bělohávková H., Franc V., Ochotná A.



právnícké osoby: Hanácká osiva, Hasičská pojišťovna, SYNETT s.r.o.

– finanční dary poskytnuté na prázdninové pobyty

AC Pytela Radim, Bečvářová M., Bednářová J., DOGA IZOL s.r.o., Českomoravský cement, a.s., EDMA s.r.o., FEROBET s.r.o., CHRÍŠTOF, spol. s r.o., Jeřábek P., Kočí K., Kudličková J., Maršákoví, Luleč, MUDr. Bělohávková H., MUDr. Jelečková B., MUDr. Neubauerová B., MUDr. Palová J., MUDr. Palátová J., MDDr. Pospíšilová V., MUDr. Zapletalová E., RESPONO, STAVBY PITÁK s.r.o., Střelec K., Vav-rouchová E., Zitterbart K.

Poděkování patří i níže uvedeným subjektům,

kterí ve svých prostorách ponechali naše sbírkové pokladničky ...

-  Poradna a půjčovna PAPERSEK Vyškov
-  Turistické informační centrum Vyškov

... PAPERSKU i jinak pomáhají a s ním spolupracují:

Maják SVČ Vyškov, Medico Brno/Přerov, Městská policie Vyškov, MKS Vyškov, Plavecká škola paní Konkolové Vyškov, Vojenská akademie Vyškov-Dědice
... a všem jmenovitě neuvedeným dobrovolníkům, rodičům zdravotně postižených dětí, oddílovým vedoucím, přátelům klubu, zaměstnancům a členům výboru...

... a všem ostatním sponzorům, příznivcům, přátelům,

na které se nedopatřením pozapomnělo, za což se moc omlouváme...



PODĚKOVÁNÍ všem přátelům a příznivcům klubu **PAPRSEK**

**Asociace rodičů a přátel zdravotně postižených dětí v ČR, z.s.
Klub PAPERSEK**

*„Nikdo není zbytečný na tomto světě,
kdo ulehčuje břemeno jiných.“
Ch. Dickens*

Vám děkuje za finanční dary

VLOŽENÉ DO POKLADNIČKY POD VÁNOČNÍM STROMEM

Všem přátelům a dárcům,

kteří VLOŽILI do sbírkové pokladničky pro PAPERSEK, umístěné pod vánočním stromem,

FINANČNÍ DAR,

srdečně

DĚKUJEME

Sbírka je pořádána

ve prospěch osob

se zdravotním postižením.



Vážený přítelé.

V minulém vydání zpravodaje jsme se zmínili o oslavě **30. výročí založení organizace**. Mnozí se oslavy zúčastnili a za to všem příznivcům našeho klubu PAPERSEK, děkuji.

Je třeba se také zmínit o dvou společnostech, kteří naši významnou událost finančně podpořili.

Jsou jimi:

Hanácká osiva z Ivanovic na Hané



a

Hasičská pojišťovna





Zpravodaj PAPERSEK můžete získat... ZDARMA

Vyškov	- tabák JIRKA, Husova 6 - Turistické informační centrum, Masarykovo náměstí 109/47
Bučovice	- paní Nováková Marta – vedoucí Spolku zdravotně postižených Bučovice a okolí
Ivanovice	- Medium, pan Boniatti Miroslav, Palackého náměstí
Rousínov	- Papír, tabák, noviny, pan Lopour Josef, Sušilovo náměstí 16

Vydává ...

Asociace rodičů a přátel zdravotně postižených dětí v ČR, z.s. Klub PAPERSEK

Sídlo organizace	Tyršova 142/29, 682 01 Vyškov – předměstí		
Provozovna	Lípová 364/2, 682 01 Vyškov – předměstí		
Členové redakční rady	Bednářová Jaroslava, Bečvářová Miroslava, Kaňová Blanka		
Příspěvky	Bednářová Jaroslava, Kusalová Zdeňka		
Mobil	724 993 367		
IČ	49408577	DIČ	CZ49408577
Číslo účtu klubu	153 290 010/0300		
Číslo účtu provozovny	215 057 493/0600		
Číslo účtu sbírkového	236 050 995/0600		
Číslo účtu spořicího	248 032 823/0600		

E-maily:

- klubová činnost/sídlo klubu paprsek.vy@seznam.cz
- provozovna ul. Lípová/centrála pujcovna.vy@seznam.cz
- vedoucí provozovny marie.mikulaskova@paprsek-vyskov.cz
- vedoucí půjčovny pomůček lenka.zampachova@paprsek-vyskov.cz
- vedoucí osobní asistence lada.bastlova@paprsek-vyskov.cz

Internetové stránky www.paprsek-vyskov.cz

Evidenční číslo MK ČR E 10949

Uzávěrka čísla 4/2022 31. prosince 2022

Číslo 4/2022 vychází 31. prosince 2022

Náklad výtisku 220 ks

UPOZORNĚNÍ:

vydávání Zpravodaje PAPERSEK, je tímto k 31. 12. 2022 UKONČENO

číslo 4/2022

vychází 31. prosince 2022



Tisk: CM ENGINEERING spol. s r.o., provozovna Vyškov
prosinec 2022