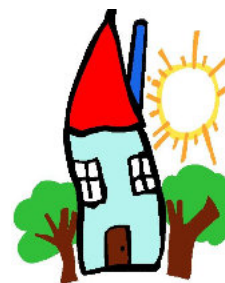


NASZ ŚWIAT POD SIÓDMYM



Gazeta Warszawskiej
Fundacji na rzecz
Osób z
Niepełnosprawnością
Intelktualną
POSTAW NA NAS

Środowiskowy
Dom
Samopomocy
ul. Górka 7 w
Warszawie



numer 90 (kwiecień 2019 r.)

CENA: 2 zł



OD REDAKCJI

Wszystkim naszym Czytelnikom z okazji Świąt Wielkanocnych życzymy wszystkiego najlepszego radości, ciepłych i pogodnych dni, dużo spokoju i nadziei która budzi się wraz z wiosną.

Zespół Redakcyjny

Zespół Redakcyjny:

1. Katarzyna Uszyńska
2. Katarzyna Sałkowska
3. Krzysztof Kwaśniak
4. Rafał Musch
5. Andrzej Nowak
6. Mikołaj Scholz (redakcja sportowa)
7. Wojciech Kwil (sprzedaż gazetki)
8. Sylwia Kaczmarek (redaktor honorowy)

Opiekun: Katarzyna Zduńska

Skład i druk: Katarzyna Zduńska

SOLENIZANCI I JUBILACI



MAJ 2019						
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK	SOBOTA	NIEDZIELA
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24 Imieniny Joanna K.	25	26
27	28	29	30	31 Urodziny Marzena Z.		

Wszystkim solenizantom i jubilatam życzymy sukcesów w życiu, szczęścia w miłości, dużo uśmiechów, dużo radości, spełnienia wszystkich najskrytszych marzeń i samych przyjemnych w życiu zdarzeń.

Kalendarz stworzony podczas zajęć
w pracowni komputerowej

WYDARZENIA MINIONEGO MIESIĄCA

2 kwietnia 2019

Zostaliśmy zaproszeni przez naszych przyjaciół z Ośrodka Wsparcia i Rehabilitacji Osób Niepełnosprawnych na Bemowie na integracyjne warsztaty kulinarne. Wspólnie z kolegami z tego ośrodka piekliśmy czarno- białe muffinki. Bawiliśmy się bardzo dobrze, a babeczki wyszły pyszne. Przepis będzie można przeczytać w dalszej numeru.

Red. Andrzej Nowak



3 kwietnia 2019

Tego dnia poszliśmy całą społecznością do Instytutu Teatralnego im. Zbigniewa Raszewskiego na ul. Jazdów 1. Obejrzeliśmy tam spektakl pt. "Klauni, czyli o rodzinie". Przedstawienie przygotowali aktorzy Teatru 21. Tworzą go osoby z niepełnosprawnością intelektualną. Było to dla nas niezwykle doświadczenie. Jesteśmy pełni podziwu dla aktorów za ich talent aktorski. Przedstawienie bardzo nam się podobało.

Red. Andrzej Nowak Rafał Musch



10 kwietnia 2019

Gościliśmy w ośrodku naszego przyjaciela ks. Michała. Jak zwykle przed świętami poprowadził dla nas rekolekcje. Każdy z uczestników miał możliwość skorzystać z sakramentu pokuty i przystąpić do Komunii. Spotkanie zakończyło się wspólną mszą świętą w intencji naszych rodzin. Spotkanie z ks. Michałem było jak zawsze pełne radości.

Red. Andrzej Nowak



11 kwietnia 2019

Do naszego ośrodka przy ul. Górskiej 7 przyszły uczennice ze Szkoły Podstawowej im. Świętego Franciszka z ul. Bobrowieckiej. Przyszły ze swoimi nauczycielkami. Przygotowały dla nas krótki występ muzyczny. Śpiewały różne pieśni wielkopostne. Upiekły też dla nas w prezencie babeczki i przygotowały dla każdego kartkę z życzeniami wielkanocnymi. Trochę porozmawialiśmy, opowiedzieliśmy o sobie o naszym ośrodku. One również opowiedziały nam o sobie. To było bardzo miłe spotkanie. Mamy nadzieję, że nie ostatnie.

Red. Krzysztof Kwaśniak



17 kwietnia 2019

W naszym ośrodku odbyło się spotkanie wielkanocne. Najpierw składaliśmy sobie życzenia świąteczne i podzieliliśmy się jajkiem wielkanocnym. Żeby wszyscy mogli poczuć atmosferę świąteczną przeczytałem fragment ewangelii według świętego Marka. Był u nas zajaczek wielkanocny, który wręczył nam upominki i życzenia świąteczne. Spotkanie upłynęło w miłej atmosferze przy słodkim poczęstunku, o który zadbali nasi rodzice.

Red. Krzysztof Kwaśniak



INFORMACJE

Dnia 1 kwietnia powitaliśmy w naszym ośrodku nowych uczestników zajęć- Ewa Marczevska i Jan Adam Kowalewski. Są bardzo mili. Mamy nadzieję, że będzie im dobrze w naszym ośrodku i będą się dobrze czuli w naszym towarzystwie.



KĄCIK KULINARNY

Przepis na czarno- białe muffinki wykorzystany podczas integracyjnych warsztatów kulinarnych

Składniki:

250 g jajek (odważyć)

250 g cukru

250 g miękkiego masła

250 g mąki pszennej

40 g kakao w proszku

Przygotowanie:

Piekarnik podgrzać do temperatury 180 stopni. Jajka utrzeć z cukrem potem po kawałku dodawać masło. Do masy stopniowo dodawać mąkę przesianą przez sitko. Ciasto podzielić na dwie części. Do jednej dodać kakao i wymieszać. Do foremek nałożyć najpierw białe ciasto a potem ciemne do 2/3 wysokości foremek. Delikatnie przeciągnąć łyżką po cieście, aby powstał marmurek. Piec 20- 25 minut na złoto- brązowy kolor. Gotowe babeczki można posypać cukrem pudrem.





Wiadomości sportowe

POWRÓT ROBERTA KUBICY

Robert Kubica jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych polskich kierowców wyścigowych i rajdowych. Od najmłodszych lat przejawiał zainteresowanie wyścigami samochodowymi. Swoją karierę zaczynał od gokartów. Zdobywał mistrzostwa krajowe w różnych kategoriach wiekowych. Swoją talent postanowił rozwijać we Włoszech. Już w wieku 13 lat wyjechał na Półwysep Apeniński, gdzie z powodzeniem ścigał się w takich zespołach jak CRG. Został między innymi kartingowym Mistrzem Włoch, Międzynarodowym Mistrzem Niemiec i Wicemistrzem Europy. Od 2001 roku startował w niższych seriach wyścigowych, gdzie reprezentował między innymi barwy francuskiego Renault zdobywając mistrzostwo w 2005 roku. W 2006 roku rozpoczął karierę w Formule 1. Dołączył do zespołu BMW Sauber jako trzeci kierowca, osiągając między innymi swoje pierwsze zwycięstwo w F1. Następnie przesiadł się do bolidu Renault, w którym startował przez jeden sezon, dwukrotnie plasując się na podium wyścigów. 6 lutego 2011 przeżył poważny wypadek w trakcie rajdu Ronde di Andora, po którym zakończył karierę w Formule 1. Po wielu operacjach i długiej rehabilitacji wrócił jednak do ścigania i to w rajdach, które tak wiele mu zabrały. W 2013 roku łączył jazdę w mistrzostwach Europy i mistrzostwach świata. Za kierownicą Citroena DS3 R5 został mistrzem świata w klasie WRC-2. W 2016 roku przerwał rajdową karierę i rozpoczął operację pt. "Powrót do F1". W czerwcu 2017 roku po raz pierwszy od ponad 6 lat zasiadł za kierownicą auta Formuły 1. Wydawało się, że Polak wskoczy do składu francuskiego zespołu. Tak się jednak nie stało. Rękę do Kubicy wyciągnął Williams. W 2018 roku został kierowcą rezerwowym i rozwojowym Williamsa. W kontrakcie ma zapisane trzy piątkowe treningi (przed Grand Prix Hiszpanii, Grand Prix Austrii i Grand Prix Abu Zabi). Będzie też jeździł autem Williamsa podczas wszystkich sesji testów. Niestety w rajdzie w Bahrajnie Robert Kubica nie ma dobrych wyników. Jest coraz bardziej sfrustrowany. Samochód Williamsa nie dość, że jest najwolniejszy w stawce, to jeszcze fatalnie się prowadzi. Polak porównał nawet jazdę w Bahrajnie do swoich startów w rajdowych mistrzostwach świata. Choć to dopiero drugi weekend tego sezonu, Robert Kubica wygląda na coraz bardziej poirytowanego. W sprawie czekających go teraz testów na torze Skahir wypowiada się dosadnie - Czekajcie nas trudny test, bo jeśli chłopaki nie zrozumieją, co się dzieje to... ma to mały sens - mówił po wyścigu. To bardziej walka o przetrwanie niż jazda. Podczas wyścigu w Bahrajnie dobrze wyszedł mu start, kiedy przesunął się o kilka pozycji. Później było już tylko gorzej - Na jednym z zakrętów jeździłem 20-25 km/h wolniej, a i tak ledwo utrzymywałem się na torze - przyznał w wywiadzie dla Eleven Sports. Bardzo mało stabilny samochód, zmagający się ze słabą przyczepnością na torze i podmuchami wiatru sprawił, że Polak musiał wspinać się na wyżyny umiejętności, by dojechać do mety. Udało się i to chyba jedyny plus tego weekendu - Pocieszające jest to, że po ośmiu latach przerwy facha wyścigowy ciągle wychodzi mi nieźle - podsumował drugi wyścig sezonu. Zespół nie ma pomysłu, co zmienić w samochodzie, w dodatku wciąż brakuje części zapasowych, a samochody Russella i Kubicy mocno się od siebie różnią. I nikt nie wie, z czego to wynika. Najłatwiej byłoby w tej sytuacji wymienić nadwozie, tak jak na przykład Renault zrobiło w przypadku Daniela Ricciardo. Tyle, że w Williamsie nie ma zapasowego nadwozia. W zespole nic się nie zmieniło i się nie zmieni, jeśli nie dojdzie do wstrząsu. Ale na razie nikt o tym nie wspomina.

Opracował: Mikołaj Scholz

★ CHŁOPAK I DZIEWCZYNA MIESIĄCA ★



W kwietniu dziewczyną miesiąca została Ewa Marczevska, a
chłopakiem miesiąca został Jan Adam Kowalewski
Gratulujemy!

