

**Ozorków tradycją stoi**  
**Czyli coroczny Przegląd Tradycji**  
**Bożonarodzeniowych organizowany przez**  
**Polskie Stowarzyszenie Ludzi Cierpiących na**  
**Padaczkę w Ozorkowie**



Besplatnie rozliczymy Twój PIT !!

Darmowy program na stronie  
www.pslcnp.pl

**Przełącz 1%**  
**Nr KRS**  
**0000 23 90 66**

dla

Polskiego Stowarzyszenia Ludzi Cierpiących na Padaczkę  
Oddział Łódzki w Ozorkowie



**Prezent dla seniorów.**  
**Odwiedziny w DPS**



syrop



zupa żarska



dżem



Dzień Babci i Dziadka



### Spis treści:

- 1% podatku
- Kalendarz
- Malowanka
- Przegląd Tradycji Bożonarodzeniowych
- Wykreślanka
- Znajdź różnice
- Kiermasz Bożonarodzeniowy w MDK-u
- Żartownis
- Przepis NA ZDROWIE!
- Dzień Babci i Dziadka w DPS



**Przeznacz 1% podatku**

Bank Spółdzielczy w Ozorkowie  
47 8786 0001 0014 9376 2000 0001



**Bezpłatnie rozliczymy Twój PIT !!**

**Przeznacz 1%**

Darmowy program na stronie  
[www.pslcnp.pl](http://www.pslcnp.pl)



dla  
**Polskiego Stowarzyszenia Ludzi Cierpiących na Padaczkę**  
**Oddział Łódzki w Ozorkowie**  
**Dziękujemy z całego serca.**

**Dzięki Państwa wsparciu z 1 % poprawi się jakość życia osób niepełnosprawnych w naszym mieście!!!**

Zapraszamy wszystkie osoby zainteresowane rozliczeniem oraz wszystkich mieszkańców miasta Ozorkowa i okolic do swojej siedziby przy ulicy Kościuszki 31 w Ozorkowie tel. (42) 277 17 73

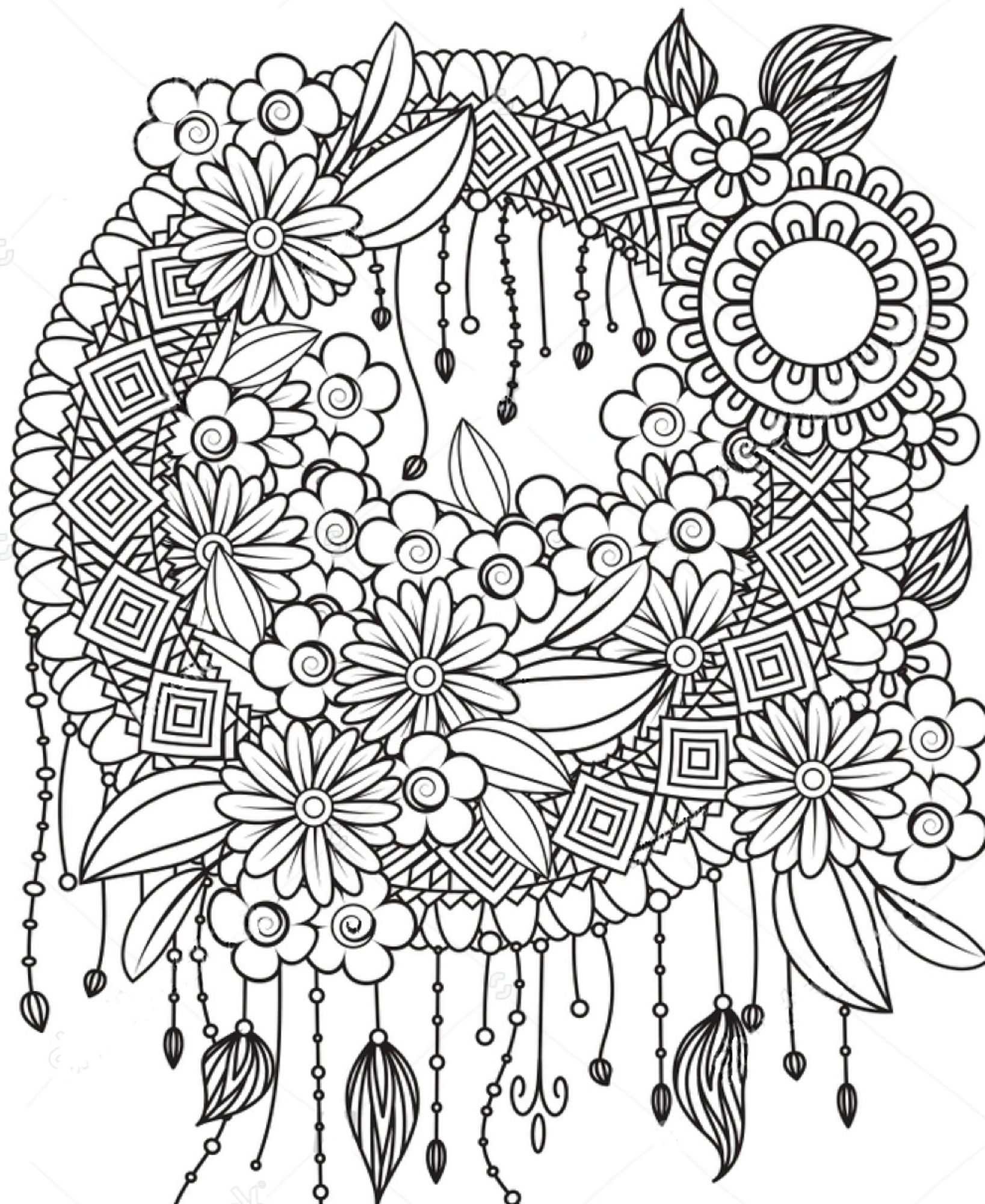
**- godz. 9.00 do 15.00 od poniedziałku do piątku, gdzie rozliczymy bezpłatnie Twój PIT.**

PIT-37	4 <sup>is</sup>	<b>ZOBACZ JAK WYPEŁNIĆ WNIOSEK !!!</b>	
<b>J. WNIOSEK O PRZEKAZANIE 1% PODATKU NALEŻNEGO NA RZECZ ORGANIZACJI POŻYTKU PUBLICZNEGO (OPP)</b>			
Należy podać numer wpisu do Krajowego Rejestru Sądowego (numer KRS) organizacji wybranej z wykazu prowadzonego przez Ministra Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej oraz wysokość kwoty na jej rzecz.			
137. Numer KRS	Wnioskowana kwota	138.	<b>Kwota 1 %</b>
<b>0000239066</b>	Kwota z poz. 138 nie może przekroczyć 1% kwoty z poz. 126, po zaokrągleniu do pełnych dziesiątek groszy w dół.		
<b>K. INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE</b>			
Podatnicy, którzy wypełnili część J, w poz. 139 mogą podać cel szczegółowy 1%, a zaznaczając kwadrat w poz. 140 wyrazić zgodę na przekazanie OPP swego imienia, nazwiska i adresu wraz z informacją o kwocie z poz. 138. W poz. 141 można podać dodatkowe informacje, np. ułatwiające kontakt z podatnikiem (telefon, e-mail).			
139. Cel szczegółowy 1%	140. Wyrażam zgodę		<input checked="" type="checkbox"/>
141.			



**Redakcja "Blask-u"**  
mieści się pod adresem:  
**95-035 Ozorków**  
**ul, Kościuszki 31.**  
**Tel/fax: 42 277 17 73**  
**e-mail: [biuro@pslcnp.pl](mailto:biuro@pslcnp.pl)**  
**Znajdź nas też na:**  
**Facebook-u i**  
**[www.pslcnp.pl](http://www.pslcnp.pl)**







## Przeгляд Tradycji Bożonarodzeniowych w Ozorkowie

Święta Bożego Narodzenia to czas, skłaniający do refleksji i przybliżający do tradycji. Polskie Stowarzyszenie Ludzi Cierpiących na Padaczkę jak co roku stara się umilić mieszkańcom Ozorkowa kultywowanie świątecznych zwyczajów.

5 grudnia 2019 r., mieliśmy możliwość podziwiać dziesiątki ozdób świątecznych stworzonych przez mieszkańców naszego miasta. Wśród nich znalazły się szopki, bombki, karty okolicznościowe, ozdobne choinki i stroiki.

Konkurs rozstrzygnięto w kościele pod wezwaniem św. Józefa Oblubieńca NMP w Ozorkowie przy uprzejmości księdza proboszcza Grzegorza Kaczmarskiego.

Swoją obecnością zaszczytili nas również przedstawiciele władz wojewódzkich, samorządowych, regionalnych i lokalnych, instytucji państwowych i prywatnych przedsiębiorstw, placówek oświatowo-kulturalnych i rehabilitacyjnych.

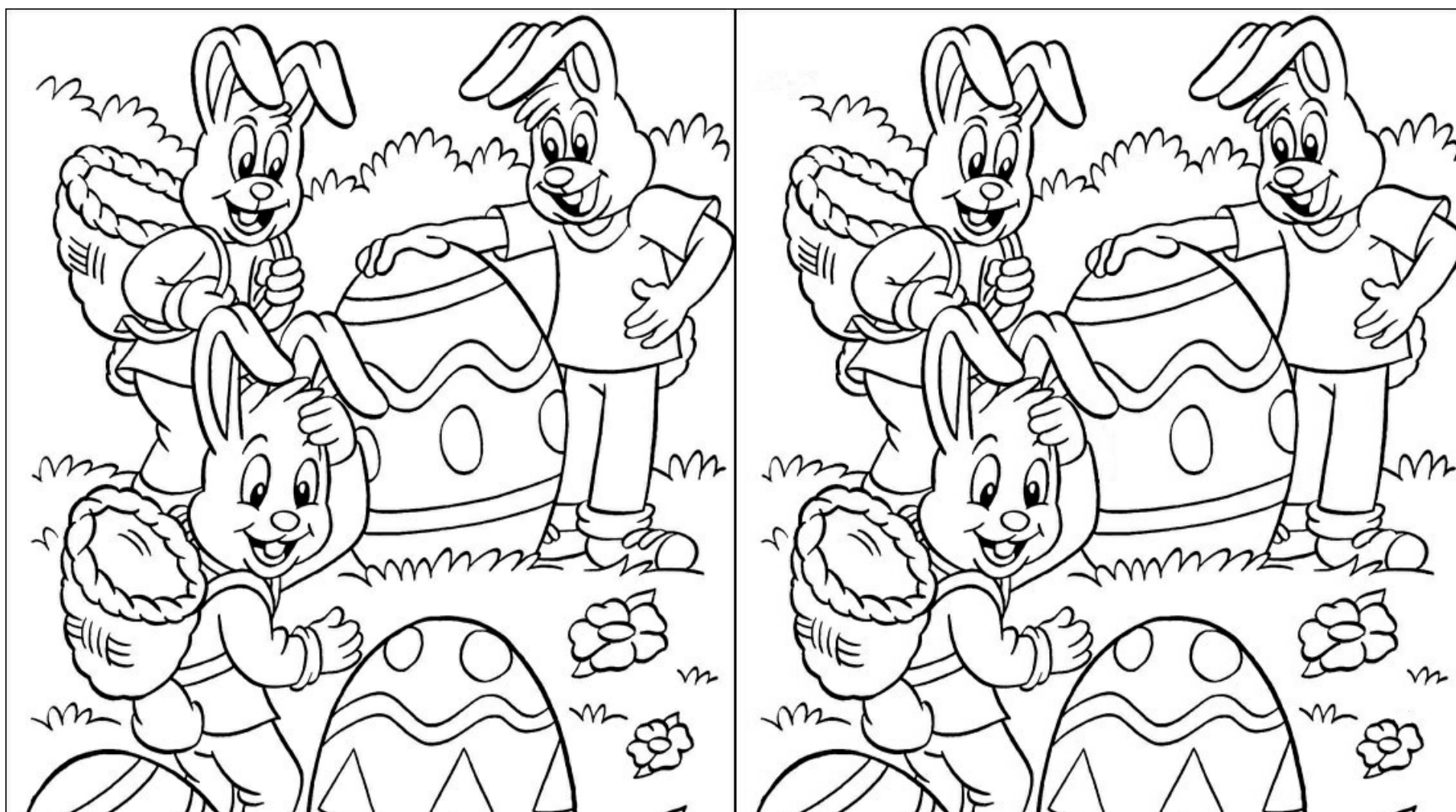
Przeгляд tradycji Bożonarodzeniowych nie mógł oczywiście odbyć się bez zaprezentowania talentów wokalnych wielu grup artystycznych zaprzyjaźnionych z naszym stowarzyszeniem. Licznie przybyli goście mieli okazję wysłuchać kolęd i pastorałek w wykonaniu podopiecznych Warsztatu Terapii Zajęciowej działającym w Spółdzielni Inwalidów "Tęcza" w Łęczycy, Chóru Szkolnego Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Słowiku, Warsztatu Terapii Zajęciowej przy Stowarzyszeniu „Nowa Zorza”, dzieci z PM nr 1 w Ozorkowie i grupy „Studio Integracji”.





Z	X	K	F	I	N	S	Y	Y	X	C	V	J	C	X	E	H	P	R	Ż
H	L	W	K	D	J	W	R	E	M	D	I	L	Y	P	B	H	C	B	Ł
J	G	T	P	B	A	A	T	A	A	T	Z	G	F	U	Q	J	F	B	Ó
B	P	X	A	B	R	A	H	A	M	A	R	I	A	X	X	P	O	B	B
S	W	O	M	I	T	W	U	U	A	P	O	S	T	O	Ł	O	W	I	E
P	I	S	M	O	Ś	W	I	Ę	T	E	S	T	A	M	E	N	T	B	K
V	E	I	A	R	K	A	N	O	E	G	O	G	T	D	G	B	S	L	C
S	C	O	E	O	X	J	E	Z	U	S	G	C	N	D	V	C	O	I	J
F	Z	Ł	D	M	O	J	Ż	E	S	Z	Y	F	I	H	W	J	M	A	Y
J	E	E	X	Y	G	W	I	A	Z	D	A	L	Y	V	S	Z	O	U	U
L	R	K	A	J	F	A	S	Z	B	S	V	M	M	G	G	S	L	N	Y
K	Z	O	A	R	H	T	Y	V	X	Z	E	Q	D	X	U	X	S	F	X

1. MATEUSZ
2. PISMOŚWIĘTE
3. JEZUS
4. MOJŻESZ
5. TESTAMENT
6. ARKANOEGO
7. OSIOŁEK
8. APOSTOŁOWIE
9. GWIAZDA
10. WIECZERZA
11. KAJFASZ
12. ŻŁÓBEK
13. ABRAHAM
14. MARIA







## Kiermasz Bożonarodzeniowy w Miejskim Ośrodku Kultury w Ozorkowie

W dniu 8 grudnia 2019 r., przedstawiciele Polskiego Stowarzyszenia Ludzi Cierpiących na Padaczkę Oddział Łódzki uczestniczyli w Świątecznym Kiermaszu Sztuki Ludowej i Artystycznej w Miejskim Ośrodku Kultury w Ozorkowie. Kiermasz był doskonałą okazją do zaprezentowania rękodzieła artystycznego mieszkańców naszego regionu. W trakcie spotkania nie zabrakło występów artystycznych dzieci, młodzieży i dorosłych z okolic miasta. Frekwencja gości jak zwykle dopisała a stoisko Polskiego Stowarzyszenia Ludzi Cierpiących na Padaczkę cieszyło się dużym powodzeniem.







### Syrop na bazie czosnku:

Składniki:

- 7 ząbków czosnku
- 1/3 szklanki octu jabłkowego
- 1/3 szklanki miodu
- 1/3 szklanki wody
- sok z 1/2 cytryny
- korzeń imbiru

Czosnek zgnieść i posiekać. Wsypać do słoika. Dodać płynne składniki. Imbir pokroić w drobną kostkę i dodać do reszty. Syrop wstawić do lodówki na noc. Rano przecedzić. Przechowywać w lodówce.

Podawać 3 razy dziennie, lub *tylko na noc jeśli idziemy rano do pracy :)*

Taki syrop pomoże nam przezwyciężyć każde przeziębienie.

## Rozgrzewająca zupa żarska

### Składniki

- 1 pętko kielbasy polskiej surowej (200 g)
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- 1 kawałek selera korzeniowego
- 1 por (biała część)
- 3 ziemniaki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 1,5 litra bulionu wołowego
- 2 łyżki kaszy pęczak
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 3 ogórki konserwowe
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 1/2 czerwonej papryki
- 1/2 zielonej papryki
- 1/2 żółtej papryki
- 1 łyżka majeranku
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- 1/2 łyżeczki soli wędzonej
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 4 jajka
- 4 łyżki octu
- 1 litr wrzątku
- sól, pieprz

Kielbasę kroimy, tak jak lubimy. Marchew, pietruszkę i seler ścieramy na tarce do jarzyn. Por kroimy w piórka. Ziemniaki kroimy w kostkę. Ząbki czosnku rozgniatamy. Ząbki czosnku rozgniatamy. Ogórki kroimy w zapałkę. Papryki kroimy w paski.



Na rozgrzany olej wrzucamy kielbasę i czosnek, chwilę smażymy. Następnie dodajemy jarzyny i ziemniaki, chwilę dusimy pod przykryciem, zalewamy gorącym bulionem. Wrzucamy liście laurowe, ziele angielskie, przyprawy, kaszę, zagotowujemy, zmniejszamy płomień. Po 10 min wrzucamy ogórki, papryki, gotujemy 5 min na dużym ogniu. Następnie dodajemy pomidory wraz z zalewą, gotujemy na silnym ogniu 5 min. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Masło rozgrzewamy, dodajemy mąkę, chwilę smażymy, rozrabiamy z wywarem, dodajemy do całości, dokładnie mieszamy i zagotowujemy. Podajemy z jajkiem w koszulce.

Jajka zrobiliśmy w szybki sposób. Do salaterki wlewamy po łyżce octu, zalewamy wrzątkiem, robimy wir i wbijamy do każdej po 1 jajku. Salaterki przykrywamy folią aluminiową. Po około 7 min (w zależności od wielkości jajek) wyławiamy.





## Dżem bananowo - bazyliowy

Słodycz bananów połączona z aromatem bazylii oraz kwaśną nutą limonki, zamknięta szczelnie w tradycyjnych słoiczkach.

### SKŁADNIKI

1 kg bananów  
1 limonka  
250 g cukru  
10g świeżej bazylii

### PRZYGOTOWANIE

[Banany](#) obieramy, kroimy w kawałki i przekładamy na patelnię. Z [limonki](#) ścieramy skórkę i wyciskamy sok. Mieszamy razem z bananami. Dodajemy cukier i całość gotujemy. Gdy na powierzchni zaczynają tworzyć się bąble, banany gotujemy na małym ogniu jeszcze przez 15 minut, mieszając od czasu do czasu. Bazylię drobno siekamy i dodajemy do bananów. Gotujemy jeszcze przez 5 minut. Gotowy dżem przekładamy do [wyparzonych słoiczków](#).

## Dzień Babci i Dziadka

21 stycznia 2020r., uczestnicy Warsztatu Terapii Zajęciowej przy Polskim Stowarzyszeniu Ludzi Cierpiących na Padaczkę Oddział Łódzki w Ozorkowie wybrali się do pobliskiego Domu Pomocy Społecznej, aby złożyć najserdeczniejsze życzenia mieszkańcom z okazji Dnia Babci i Dziadka.

Nasi podopieczni mieli niespodziankę dla pensjonariuszy DPS. Uczestnicy spotkania mieli okazję podziwiać występ wokalny przygotowany jak co roku specjalnie z okazji święta Babci i Dziadka. Nasi podopieczni przygotowali również słodkie upominki wykonane podczas zajęć terapeutycznych i wręczyli je wszystkim mieszkańcom i pracownikom Domu Pomocy Społecznej.

To był bardzo udany dzień. Niezmiernie miło było nam widzieć uśmiechnięte twarze naszych sąsiadów.



Drobny upominek na pamiątkę naszej wizyty



Dotarliśmy do każdego pensjonariusza