

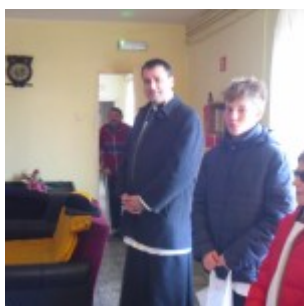
PORZĄDKI NA GROBIE

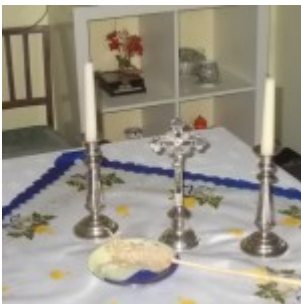
Okres przedświąteczny, to czas na przygotowanie się do Radosnych Świąt Zmartwychwstania Pańskiego. Ważne jest aby w tej pogoni obowiązków związanych z porządkowaniem domów, zaopatrzeniem i szykowaniem jedzenia, nie zapomnieć o najważniejszym czyli o sferze duchowej oraz o zmarłych na cmentarzu. Fundacja dba o grobowiec, w związku z tym, mieszkańcy Hostelu w Nochowie aktywnie udzielają się poprzez porządkowanie grobu. Mieszkaniec Hostelu dla bezdomnych pod okiem pracownika socjalnego Fundacji posprzątał grób: pozamiatał, wygrabił liście oraz zapalił znicz i położył kwiaty. Oczywiście nie zabrakło także wspólnej modlitwy przy grobie.



ODWIEDZINY DUSZPASTERSKIE W HOSTELU DLA BEZDOMNYCH W NOCHOWIE

Kolęda – to słowo wieloznaczne, z jednej strony oznacza pieśń związaną z Narodzinami Jezusa a z drugiej- po prostu wizytę duszpasterską, czyli odwiedzin księdza w domu swoich parafian. Przygotowania do odwiedzin duszpasterskich trwały już od rana w Hostel w Nochow. Pod okiem Opiekuna i Pracownika socjalnego Fundacji, mieszkańcy Hostelu- wyprasowali obrusy, ustawili stół oraz przygotowali potrzebne dewocjonaia. Kolęda odbyła się ostatniego dnia roku- czyli w Sylwestra (31 grudnia) w atmosferze skupienia i wzajemnego szacunku. Ksiądz porozmawiał z obecnymi Panami, odmówił modlitwę, pobłogosławił mieszkańców i Hostel.





SAŁATKA NOWOROCZNA W HOSTELU DLA BEZDOMNYCH W NOCHOWIE

Panowie z Hostelu w Nochowiu, otrzymują różne produkty z Banku Żywności z Fundacji. Dania gotowe łatwo odgrzać i podać do jedzenia, jednakże wśród produktów znalazły się także puszki z marchewką i groszkiem, na które najlepiej mieć pomysł, jak je smacznie podać. Mieszkańcy Hostelu w Nochowiu, z inicjatywy

pracownika socjalnego Fundacji i pod okiem Opiekuna, przygotowali sałatkę jarzynową- noworoczną. W przygotowanie sałatki Panowie bardzo chętnie się zaangażowali, pokroili warzywa, doprawili, przyprawami i wymieszali wszystkie składniki. Cała praca w kuchni przebiegała w ciepłej atmosferze. Sałatka po doprawieniu przyprawami, została przełożona w ładne półmiski i schowana do schłodzenia.

Czas wspólnie spędzony w kuchni był miły i przyjemny, ale też dawał pomysł jak przygotować samemu-łatwe, proste, smaczne i tanie jedzenie.



