

VRÁSKY Z LÁSKY



ÚVODEM

Mile čtenárky, mili čtenari,

máte před sebou jedinečné vydání novin, které pro vás připravila originalní redakce dětí a prarodiců.

Díky Nadaci Kooperativa mohly děti, které chodi do střediskového Ponton klubu, pracovat na úkolech společně se svými babičkami a dědečky. A čas strávený dohromady se vyplatil! Vnučky a vnuci nahledli do dětství svých prarodičů a zachytily pro nás to nejlepší z jejich zazitku a vzpomínek.

Děkujeme všem zvídavým reportérům a reporterkám za jejich všeobecné otázky. A velké díky patří všem prarodicům, kteří s dětmi tvorili a povídali si, i když je to možna stalo nějaké ty vrásky z lásky navíc.

Váše Středisko nahradní rodinné péče



STŘEDISKO NÁHRADNÉ RODINNÉ PĚČE



Kooperativa
VIENNA INSURANCE GROUP

NADACE



ROZHOVORY S PRARODIČI

MARU DĚDEČEK



Co jsi nejraději jedl, když jsi byl malý?
No, hlavně maso, polívky.

Jake jsi měl znamky ve škole?
Dobrý, pekny...
(Zakopal zakovskou.)
Poznámka redaktorky.
Měl jsem i pekny znamky. Ale ne, 6, 7 jsem neměl. 5 taky ne (na výzvu teda). A 4 jsem měl, myslím.

Co dělali tvoji rodiče za povolání?
No, táta byl kalic, a mama, ta měla na starost stravování delníku v tovarně. Svacinárka se ji říkalo.

Muj otec byl Moravák. Ze sedmi dětí byl nejmladší. A moje mama byla taky ze sedmi dětí, ale nebyla nejmladší.

DĚDA Z BYSTRÉ OD JOHANKY A JARINKA

Cím jsi chtěl být, když jsi byl malý?
Včelařem.

Poslouchal jsi rodiče?
Rodice jsme museli poslouchat.

Učil jsi se do školy?
Někdy ano, někdy jsem to nestihal.

Pomáhal jsi rodičům?
Ano, všichni měli svoji práci a svoje povinnosti.

Jaka byla prace tvých rodičů?
Moji rodiče byli úředníci.

Jak jsi se choval ke svým rodičům?
Většinou jsme poslouchali, ale někdy i zlobili...

Sportoval jsi jako malý?
Lyžoval jsem, jezdil na kole, plaval, hrál kopanou a hokej, chodil na judo...

Dostával jsi pravítkem přes prsty?
Nikdy.

Co jsi jedl nejraději?
Rýžovou kaši.

Měl jsi někdy jako dítě hlad?
Ne.

Jaky nejlepší darek jsi kdy dostal?
Kolo.

Jak se jmenoval tvůj nejlepší kamarád?
Láďa.

ADAMŮV DĚDEČEK

Poslouchal jsi rodiče?
Ano, ale někdy jsem dostal na zadek od babicky, která mě vychovávala.

Učil jsi se do školy?
Ano, učil jsem se.

Pomahal jsi rodicům?
Spise babičce a dedeckovi.

Jaká byla prace tých rodičů?
Otec pracoval v divadle, maminka také.

Sportoval jsi jako malý?
Ano. Běhal jsem dálkově vzdalenosti.

Zazil jsi valku?
Nezazil jsem nastěsti valku.

Dostaval jsi pravítkem přes prsty?
Přes prsty jsem nikdy nedostal.

Co jsi jedl nejraději?
Miloval jsem vše sladké.

- SEBA KŘEŠÍ VÍTĚZSKÝM ZADEK A DĚDEČKEM
1.
3. ROD. - UČIL JSEM SE
4. TATÍČEK BABÍČEK A JEZDIL
5. OTEC PRACOVÁL V DIVADLE, MAMINKA
6. OTEC MĚL JEMNÉ MAMinky, MAMINKA RUZ
7. NEZAZIL NICH MÁTTĚSTI VALKU
8. ANO, BEHAL JSEM DÁLKOVĚ Vzdalenost
9. PŘES PRSY JSEM NIKDY nedostal
10. MILoval jsem vše sladké
11. VELKOU MASINU NA KOLEJICích Z T
12. STANISLAV TABOR - MÝS TRENER V D

Jaký nejlepší darek jsi kdy dostal?

Velkou masinu na kolejích s tunelem. Mam ji stále.

Jak se jmenoval tvůj nejlepší kamarád?
Stanislav Tabor. Můj trenér v behání.

BABIČKA Z BYSTRÉ OD JOHANKY A JARINKA



Cím jsi chtela být, když jsi byla malá?
Jako malá jsem chtěla být policistkou.

Poslouchala jsi rodiče?
Své rodiče jsme museli poslouchat, ale leckdy jsme také zlobili.

Učila jsi se do školy?
Ano. Učila jsem se radeji co nejdříve, abych nemusela na úkoly pak už myslit a mohla si hrát.

Pomahala jsi rodičům?
Ano, bylo to samozřejme.

Jaká byla prace tých rodičů?
Tatinek pracoval v lese a maminka na poli.

Jak jsi se chovala ke svým rodičům?
Vetsinou jsme rodiče poslouchali, někdy jsme i zlobili. Treba jsme se sestrou bojovali s „drakem“, kdy za meč posloužila zarivka. Pak jsme to ale musely tatinkovi přiznat...

Sportovala jsi jako malá?
Ano. Jezdila jsem na kole, hrála míčové hry, chytala ryby a plavalá.

Dostavala jsi pravítkem přes prsty?
Od rodičů nikdy. Ale pan učitel me vytáhal za usi, protože jsem měla neporádek ve skolní aktovce.

Co jsi jedla nejraději?
Kulajdu a krupicovou kasi.

Měla jsi někdy jako dítě hlad?
Ne, to jsem neměla.

Jaký nejlepší darek jsi kdy dostala?
Jako hodně malá jsem měla velkou radost z panenky. Pozdeji knížky.

Jak se jmenovala tvoje nejlepší kamarádka?
Jitka Juzlova od sousedu.



DĚDA Z BÍLKOVIC OD JOHANKY A JARINKA

Pamatuji si, že když jsem byl malý, pomáhal jsem například tak, že se sestrami jsme zametali každý týden dvůr, protože na něj měly přístup slepice, a za celý týden byl plný peříček.

Pomahali jsme také při sezonních pracích, jako byly žně, sušení sena nebo vybíráni brambor. Také jsme pomahali s krmením domácích zvířat (krav, prasat, kralíku nebo drubeže).

Můj tatinek pracoval v lihovaru v Trebešicích, později v Benešově. Jezdil tam každý den na motorce. Maminka pracovala na dílně v SB Vlašim, potom v JZD.

Hral jsem kopanou za vesnickou TJ. Měl jsem velkou radost, když jsem dostal k Vanocum kolo.

ADAMOVA BABIČKA

Byla jsi jako dítě hodná?
Asi jsem občas zlobila jako každé dítě.

Brala jsi mame podpatky a chodila v nich?
V maminych botách na podpatku jsem se pokousela chodit.

Učila jsi se do školy?
Učila jsem se a psala domaci úkoly.

Pomahala jsi rodičům?
Nepomahala jsem.

Jaká byla prace tvých rodičů?
Maminka byla svadlena.

Kde jste bydleli?
Bydlely jsme s babičkou a maminkou v domku.

Zazila jsi 2. světovou válku?
Narodila jsem se ve válce, ale byla jsem moc malá.

Sportovala jsi?
Jezdila jsem na kole – byl to dopravní prostředek.

Dostávala jsi pravítkem přes prsty?
Nedostávala.

Co si ráda jako malá jedla?
Moc jsem si nemohla vybírat, bylo po válce.

Měla jsi jako dítě hlad?
Hlad jsem neměla, zakladní potraviny byly vzdycky.

Jaky nejlepší dárek jsi dostala k Vanocum nebo narozeninám?
K Vanocům jsem dostala mrkaci panenku z bazaru.

Jak se jmenovala tvoje nejlepší kamarádka?
Už si to nepamatuju.

BABIČKA Z BÍLKOVIC JOHANKY A JARINKA

Moje mamka pracovala v továrně, kde se vyrábely závodní motocykly. Pracovala u stroje na obrábění kovů. Otec pracoval jako listonos a později na postě v kanceláři. Otec svým rodičům vykal. Chodila jsem cvicit do Sokola. S trenerem, jak sportuji děti dnes, to nebylo.

Největší kamarádku jsem asi neměla. Byla parta dětí, které si spolu hrály.

S některými kamarádkami jsem si víc rozuměla. Deda to měl asi stejně. Ve vesnici bylo asi deset kluků podobného věku a kamarádili spolu všichni.

BABIČKA VERČI A SÁRY

Byl jste jako dítě hodný? *NE*
Brala jste mamečky podpatky a chodila v nich? *ANO*
Učili pte se do školy? *ANO*
Pomáhali jste rodičům? *ANO*
Jaká byla práce vašich rodičů? *zemědělci*
Jak se oni chovali k rodičům? *velmi*
Zazílila 2. světovou válku? *ANO*
Sportovali? *Malo*
Dostavala pravítkem přes prsty? *NE*
Co rádi jako dítě jedli? *kukuřice, krupice, kuskus*
Měla jako dítě hlad? *ANO*
Jaký nejlepší darek dostali k Vánocům nebo narozeninám?
jak se jmenoval jejich nejlepší kamarád? *Jiřina*

Byla jsi jako dítě hodná?
Ne.

*Brala jsi mamečky podpatky
a chodila v nich?*
Ano.

Učila jsi se do školy?
Ano.

*Pomahala jsi
rodičům?*
Ano.

*Jaká byla práce tých
rodičů?*
Zemedělci.

*Jak ses chovala ke
svým rodičům?*
Hezky.

*Zazílila jsi 2. světovou
válku?*
Ano.

Sportovala jsi?
Malo.

*Dostavala jsi pravítkem
přes prsty?*
Ne.

*Co si ráda jako malá
jedla?*
Krupicovou kasi.

Měla jsi jako dítě hlad?
Ano.

*Jaký nejlepší darek jsi
dostala k Vánocům nebo
narozeninám?*
Silonový sátek.

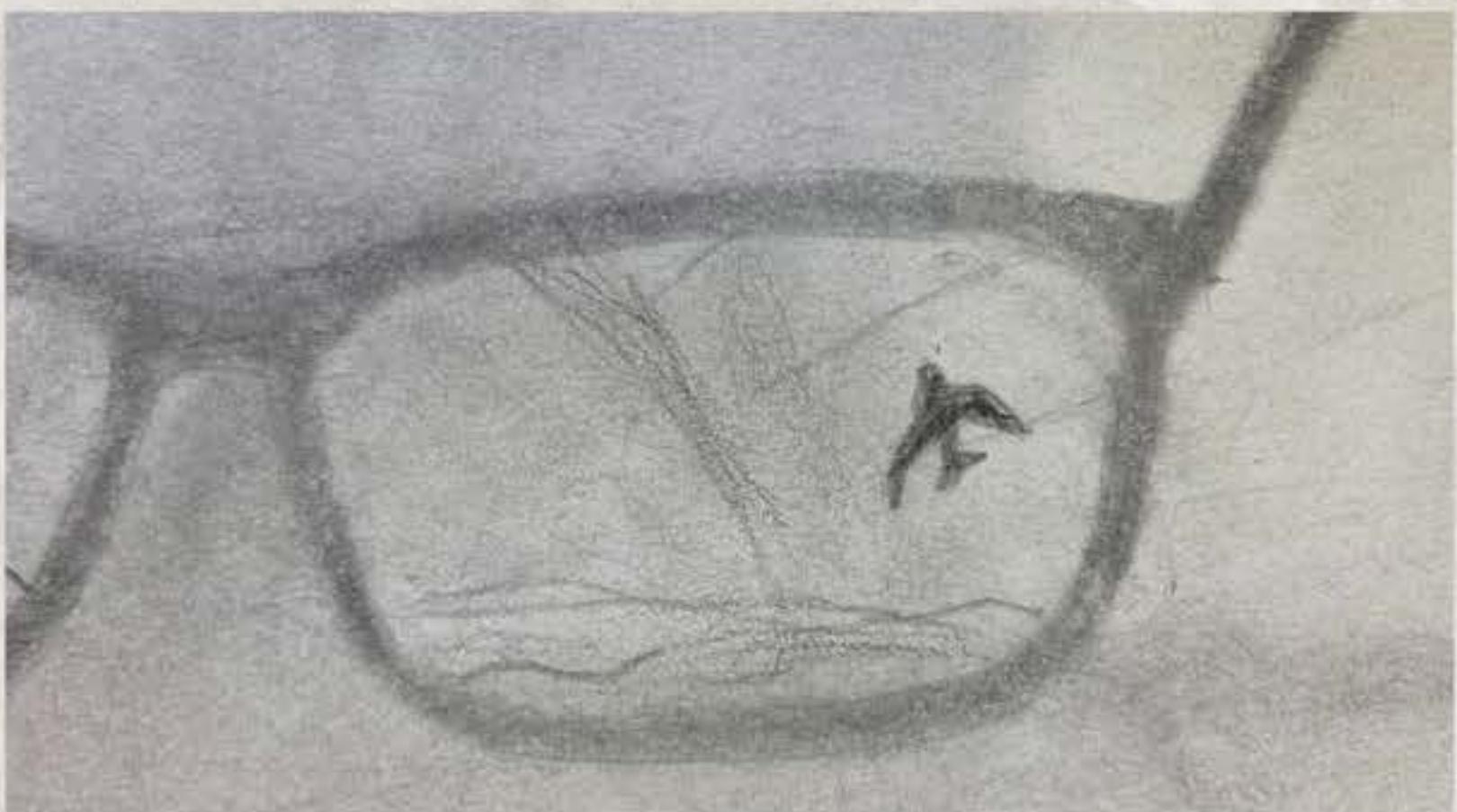
*Jak se jmenovala tvoje
nejlepší kamarádka?*
Jiřina.

KLÁRCINA BABIČKA

Babička byla nejstarší ze čtyř dětí. Musela být nejposlušnější, nejlepší se učit, musela být doma nejpracovitější. Když ji to prestalo bavit, vzpurnost se trestala fackou.

Oba rodiče pracovali na poště, cvičili v Sokole (s celou rodinou). Tatinek hrál fotbal. Babiccin tatinek vyborně varil a pekl. Děti od něj nejradejí jedly pelmeně a buchty.

Babička velmi brzo začala čist, a proto pro ni nejmilejším dárkem byly knihy.



VÁNOCE HUGOVY BABIČKY



Babičko, jak jste travili Vánoce, když jsi byla dítě?

Na Stedry den jsme chodili na procházky a do kostela podivat se na Jeslicky. Večer jsme večereli rybi polevku, bramborový salát a smaženého kapra.

Cely den jsme nesmeli jist maso, abyhom uvideli zlate prasatko. Po večeri tatinek zazvonil na zvoneček a my jsme šli ke stromečku, který jsme videli poprvé až na Stedry den. A pod ním už byly暗ky.

Co byl nejhezčí darek, jaký jsi dostala?
Brusle, knížky a oblečení.

Byl na Vánoce sníh?
Obvykle ano. Cele vánoční prázdniny jsme chodili sánkovat a bruslit.

A co cukroví? Pekli jste ho doma?
Muj tatinek byl cukrár a nejlepší cukroví pekl vždy doma.

Jak vypadal vánoční stromeček u vás doma?
Byl velký a vysoký až do stropu a byl vyzdoben skleněnými ozdobami a barevnými řetězy. Stromek byl u nás zdoben Ježíškem.



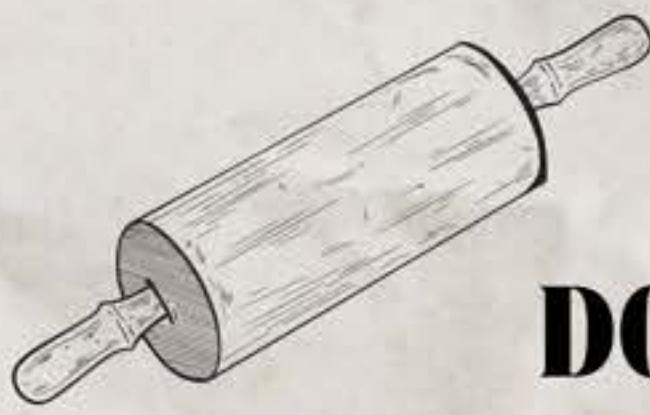
Poznámka: Rozhovory s prarodiči byly do novin otiskeny bez redakčních uprav v podobě, ve které nám je zaslaly samotné děti.



STŘEDISKO NÁHRADNÉ RODINNÉ PEČE

Kooperativa
VIENNA INSURANCE GROUP

NADACE



KUCHAŘKA

DOBROTY DŘÍVE A NYNÍ

PALÁČINKY PODLE DĚDY Z BÍLKOVIC



Dědovi paláčinky mam moc rád.
Jarinek

Suroviny:

hladka mouka
mleko
vajíčko
cukr
sůl

Recept:

Mléko dáme do rendlíku, osolíme spětkou soli, osladíme a rozkvedlame vajíčko.

Zahustime moukou na lité těsto a naběrácíkou naleváme na rozpálenou vymastěnou pánv.

Po usmažení natíráme marmeladou (nejraději mam jahodovou nebo merunkovou).

PLNĚNÉ PAPRIKY ADAMOVY BABIČKY

Recept:

Papriky se vydlabou a naplní se mletým masem smichaným s ryží.

Osoli se a varí v rajskej stavě, znova se osoli a přidá se trochu cukru podle chuti.

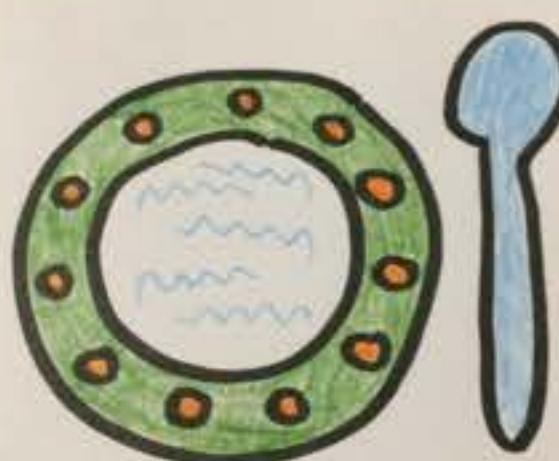
Jako príloha je chleb.

Babička měla jako malá nejraději právě toto jídlo.

Adam



ŽUŽLE KLÁRČINY BABIČKY



Víte, co to jsou „žužle“?

Je to závarka do polevky (vyvar kureci nebo hovězí), velmi lehka.

Rozmíchej jedno vajíčko, přidej bud 4 kavove lžicky mouky nebo 3 lžicky krupice a těstíčko lžíčkou nalevej do varící se polévky.
Var 5 minut.

MILÁNSKÉ NUDLE

podle babičky Tánicky, Adama a Pepy

Recept:

Uvari se spaghetti. Na páni se osmazi mlete maso, porád se rozmicháva, aby se kulicky masa oddělily od sebe a vznikla sypká směs masa. Pridaji se drcena rajčata, osoli a osladí se všechno a nalije se na spaghetti.



„Nejradší mám, když mi babička uvarí právě Milánské nudle.“

Adam



POLÉVKA KŘAMPES

podle babičky Sáry a Verci

Recept:

1. Dame varit kysane zeli.
2. Oloupeme brambory a uvarime.
3. Nakrajime nadrobno cibulku a usmazime.
4. Uvarene brambory rozstouchame s uvarenym zelim. Vodu nevylevame.
5. Polevku rozredime na potrebnou hustotu a osolime.
6. Polevku ochutime osmazenou cibulkou.
7. Je to letni polevka.

KUŘECÍ MASO S MRKVÍČKOU

podle babičky Lidy

Recept:

Kuřecí prso si nakrajime na male kousky. Nastrouháme si 2 mrkve na struhadlo. Rozpálíme páničku a dáme na ni trochu másla nebo oleje. Potom vlozíme kuřecí kousky a obcas micháme, aby se nepripalily. Když jsou tak akorát hotové, přidáme nastrouhanou mrkev, zalijeme trochu vody, osolime, můžeme trochu pocukrovat nebo dat naopak citron nebo oboje. Pak už jen priklopíme poklickou a jestě asi 10 minut povaríme. Podaváme s bramborem nebo rýží.



TVAROHOVÁ BÁBOVKA BABICKY VERUŠKY

Suroviny:

200g másla, 3 vejce, 230g cukru moučky,
250g tvarohu, 6 lžic mleka, 300g polohrube
mouky a $\frac{1}{2}$ kypřičího prášku

Postup:

Maslo, cukr, žloutky a tvaroh vysleháme
s mlekiem. Postupně zamícháme mouku
s práskem do pečiva. Ve druhé misce
ušleháme tuhý sníh. Ten pomalu vareckou
vmicháme k ostatnímu. Nalejeme do formy na
babovku a pečeme asi na 170 stupňu asi
40 minut nebo dle trouby.



MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ MOJÍ BABIČKY

Suroviny:

600 g hladke mouky, 200g cukru moučky, 250g másla, 2 vejce, 2 lžice
mleka, vanilku a citronovou kůru

Testo:

Všechno smícháme dohromady.
S pomocí valečku rozvalíme
2/3 testa na plech.

Naplň:

2 tvarohu, trochu cukru a vejce
smícháme a namažeme na plátek
testa. Můžeme přidat i ovoce.

Z 1/3 testa, které nám
zůstalo vyvalíme dlouhé
hady a ty dáme krizem na
tvarohovou náplň.

Pečeme asi na 170 stupňu
45 minut.

NEDĚLNÍ WAFLÉ



Suroviny:

hladka mouka 150 g, vejce 1 ks,
mléko 250 ml, máslo 50 g,
moučkový cukr 40 g, prášek do
pečiva 1 lžíčka

Testo:

V misce rozsleháme vejce a pridavame
mléko, cukr, mouku s práskem do
pečiva a nakonec přidáme vychladlé
maslo. Pred pecením necháme chvíli
odležet.

Potom testo postupně lejeme do
waflovače. Ne moc, aby nám nevyteklo.



STŘEDISKO NÁHRADNÉ RODINNÉ PEČE



Kooperativa
VIENNA INSURANCE GROUP

NADACE

MRKVOVÝ DORT NAŠÍ RODINY



Suroviny:

- 4 vejce
- $\frac{1}{4}$ hrnku oleje
- 2 hrnky hnědého cukru
- 2 lžíčky javorového sirupu
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 2 lžíčky kyprici sody
- 2 lžíčky prasku do peciva
- $\frac{1}{2}$ lžíčky soli
- 2 hrnky mrkve nastrouhané nahrubo
- 1 hrnek vlašských ořechů (rozdrcených)

Postup:

Všechno smicháme dohromady a nalejeme do kulaté formy nebo na vyšší plech.

Peceme pomalu, asi na 140 stupňů, klidně hodinu. Když se nám zdá korpus upečeny, zapichneme spejli a zjistíme, zda na ně nezůstalo neupečené těsto.

Korpus necháme vychladnout, potom ho rozrizneme napůl. Na napln potřebujeme: 500g Luciny nebo Philadelphie. 2 hrnky cukru mouky nebo dle chuti, stavu z citronu a 2 lžíčky masla.

Vše smicháme dohromady a namazeme na vychladly korpus, který spojíme. Mužeme namazat i navrchu.

HOUSKY TŘEBA NA HAMBURGERY

Suroviny:

1 lžicka cukru, 1 lžicka soli,
480g hladke mouky, 3 lžicky
sušeneho droždi, 2 lžice zmekleho
masla, 250g mleka.

Na přípravu těsta je fajn mit
pekárnou, kde si nakyneme těsto.
Ale není to nutné, těsto muže
kynout i někde v teple.



Všechny suroviny dame postupně do pekárny. Nejdřive tekute, pak
ostatni. Nastavime program kynuti.

Až bude těsto vykynuté, tak ho propracujeme na vale a rozdělime třeba na
10 kousku. Udeláme z každeho kousku kouli, kterou trochu zplácнемe.
Potřeme vajickem. Můžeme i posypat makem nebo sezamem. Upeceme ve
vyhráte troubě cca 15 – 20 minut.



JEŽÍŠKOVA VÁNOČKA NAŠÍ BABIČKY

Suroviny:

600 g hladke mouky, 140 g cukru, $\frac{1}{4}$ l mleka, 30 g droždi (klidne tak
 $\frac{3}{4}$ kosticky), 2 vejce, 120 g masla, hrst rozinek predem namocenych
v rumu nebo horke vode, lžicka soli, sekane mandle a nastrouhana
citrónova kúra

Recept:

Z cukru, drozdi a trosky mleka nechame vzejit kvasek. Kvasek
zapracujeme do mouky s 1 vajickem, vlažnym mlekiem, zbytkem cukru
a rozpustenym maslem. Pridáme citronovou kúru, rozinky a súl. Těsto
vymichavame tak dlouho, aby se nelepilo na steny. Můžeme pridat trochu
mleka nebo naopak mouky. Když je těsto propracované, nechame ho
kynout. Po vykynutí si těsto rozdělime na 9 stejnych části, potom
rozdělime na 4, 3 a 2 dily. Ze vsech vypracujeme válečky, které postupně
propleteeme. Nejprve ze 4, pak 3 a nakonec 2 dilu. Nebo můžeme udelat
2 vánocky mensi akorát ze 3 dilu. Vánocku potřeme rozslehaným
vajickem a posypeme platky mandli. Pečeme asi 45 minut asi na
150 - 160 stupňu. Aby se nám vánocka nespalila, můžeme ji pokryt mokrym
zmackanym pecicim papirem.

ARTETERAPEUTICKÉ SETKÁNÍ S PRARODIČI



V neděli 5. června proběhlo celodenní rodiné arteterapeutické setkání, kterého se kromě maminky a dětí zúčastnila i zastupkyně třetí generace – adoptivní babička dětí. Setkání proběhlo ve velmi příjemné atmosféře. Užili jsme si tvøení, výlet za zvíratky i hravé aktivity, které byly zamìřeny na posílení vzajemných vztahù všech členù rodiny s cílem zvýraznit neopomenutelnou roli prarodièù na výchové prijatých døtí.

ZVUKY ČASU

Hudbou nejen napøíè generacemi, ale i kontinenty nás v cervnu pri spoleèných setkáñích provedl jedineèný bubeník Petr Sušor. K nezapomenutelnému zažitku prispelo i nadherne poèasi, které nám umožnilo bubenovat pod sirým nebem.



Na nahrávce, která z tèchto setkání vznikla, uslyšíte africkou kmenovou hudbu, šamanské bubny Jizní Ameriky, tradièní písne puvodních obyvatel Austrálie a samozrejmé také lidové písnièky české, zahrane v jedineèném podání orchestru mnoha generací.

HEDVÁBNÉ MALOVÁNÍ S BABIČKOU A DĚDOU



Užit si čas s prarodici lze mnoha způsoby. Děti z Ponton klubu se společně s nimi pustily do malování hedvábných obrazů, nelehkého úkolu, který byl pro většinu novou zkušeností. Děti se nejdříve musely naučit techniku malování samy, a teprve pak mohly své zkušenosti předávat generaci starší.

Obrazy, které při společném úsilí vznikly jsou skutečně jedinečné a krásné, což ostatně můžete právě nyní posoudit sami.



O NADACI KOOPERATIVA

Nadace Kooperativa je firemní nadaci Kooperativa pojišťovny, a. s., Vienna Insurance Group. Od svého vzniku v roce 2013 podporuje veřejně prospěšné aktivity a podílí se na řešení příčin negativních jevů ve společnosti. V roce 2021 prošla Nadace Kooperativy revizi své stávající strategie. Nova nadacni strategie pomáha naplňovat cíle společenské odpovědnosti svého zřizovatele ve třech tematických oblastech: seniori a zdraví, inovace a životní prostředí. Hlavním pojtkem všech aktivit Nadace Kooperativy se proto stala prevence.

Seniori a zdraví

Projekty, které pomahají seniorům, aby se necitili sami, a zároveň podporují setkávání a propojování s mladšími generacemi. Toto propojování je důležitá součást života, zejména pro osamělé seniory bez dětí a partnerů. Ať už je to setkávání se studenty, malými dětmi, matkami samozivitelkami atd., nebo zapojování studentů jako dobrovolníků, různé volnocasové a vzdělávací aktivity, které přiblížují rozdílné generace zpátky k sobě a umožňují sdílení zkušeností seniorů s mladšími vekovými skupinami. Preferujeme inovativní nápady na udržitelné projekty s možností dalsího rozvoje.

Více informací o činnostech Nadace Kooperativa najeznete na stránkách [www.koop.cz / nadace](http://www.koop.cz/nadace).



NADACE

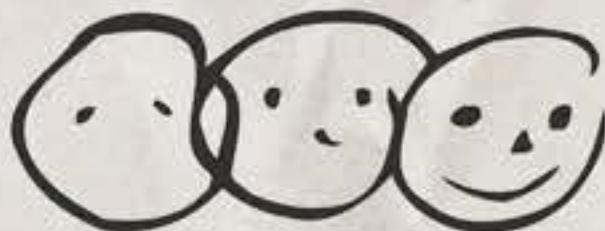


STŘEDISKO NÁHRADNÉ RODINNÉ PEČE



NADACE

O STŘEDISKU NÁHRADNÍ RODINNÉ PĚČE



STŘEDISKO NÁHRADNÍ RODINNÉ PĚČE

Středisko nahradní rodinne pece, spolek, se od roku 1994 zabýva problematikou dětí, které se ocitly ve zvlášt obtížných životních situacích, a děti, které vyrustají mimo vlastní rodinu.

Cílem Střediska NRP je, aby rodinna pece převladla nad peci ustanoví a aby se všeobecně rozvíjel a změnil systém nahradní rodinne pece u nás. Služby Střediska jsou určeny především zajemcům o přijetí dítěte do nahradní rodinne pece a osvojitelským rodinám.

Hlavní činnosti Střediska NRP:

- snaha o rozvoj nahradní rodinne pece a zavedení a poskytování systematických, kvalitních, profesionálních a verejně dostupných služeb pro rozvoj a podporu nahradní rodinné péče;
- poradenství zadatelům o nahradní rodinnou peči;
- pomoc a podpora rodinám, které pečují o svěřené dítě;
- osvětová, vzdělávací, výzkumná a publikační činnost.

KONTAKT

Středisko nahradní rodinne pece, spolek
Jelení 91/7a, 118 00, Praha 1
Tel.: + 420 725 756 505
E-mail: info@nahradnirodina.cz
www.nahradnirodina.cz, www.adopce.com



Zpracovali: Jana Grohová, Marek Pokorný, Klára Trubačová, Věduna Bublová

