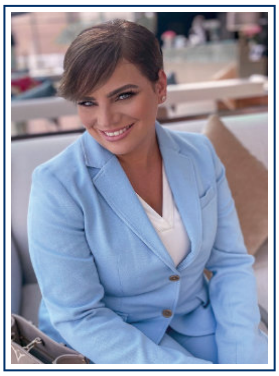
LÁZEŇSKÉ NOVINY

Rehabilitační sanatorium · Historické Lázně Darkov

Prosinec 2024

Vážení klienti, milí hosté a občané Karviné



blíží se nejkrásnější čas roku – Vánoce, svátky klidu, pohody a radosti. Tento kouzelný čas nám připomíná hodnoty, které jsou pro nás všechny důležité – rodinu, přátelství, vděčnost a vzájemnou podporu.

S přicházejícím zimním obdobím nás čeká příprava na další sezónu v Historických Lázních Darkov. V roce 2025 bych Vám ráda představila Historické lázně Darkov v novém kabátě, než na jaký jste byli dosud zvyklí. Připravujeme úpravu předprostoru Společenského domu, kde aktuálně probíhají přípravné práce, aby se mohl začít budovat nový park. Pro pravidelné návštěvníky Historických Lázní Darkov se otevře nová vodoléčba v objektu Staré lázně. Všechny tyto úpravy jsou vynuceny povodní. Jak říkala moje babička, vše zlé je k něčemu dobré. Intenzivně na všem pracujeme a těšíme se, že v roce 2025 budeme moci přivítat nové klienty.

V roce 2025 se také můžete těšit na zjednodušení podávání lázeňského návrhu, kdy administrativní část můžeme, jako Lázně Darkov, za vás převzít a tím vám ulehčit cestu k léčbě. Více informací naleznete uvnitř čísla.

Ať vás tento vánoční čas inspiruje k odvaze a víře. Život nám občas klade do cesty překážky, ale je to právě naše vůle a vytrvalost, co nás posouvá dál. Nenechte se zlomit svými obtížemi – i ty největší výzvy lze překonat, když se nevzdáme. A pokud ve vašem okolí bojuje s nemocí někdo blízký, buďte mu oporou. Vaše podpora je mocnější, než si dokážete představit a může se stát klíčem k úspěchu.

S vřelým poděkováním za vaši důvěru a přízeň

Ing. Pavlína Filipi
generální ředitelka

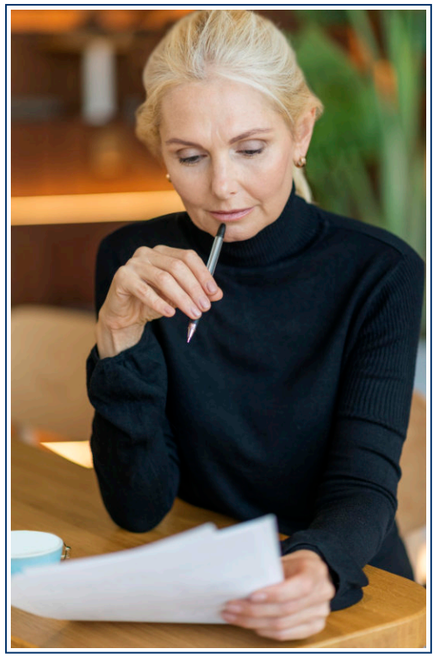
ANKETA

Vážení hosté, rádi bychom vám poskytli ty nejlepší služby a zážitky během vašeho pobytu v lázních Darkov. Proto bychom rádi vyslyšeli váš názor na možné nové aktivity a kulturní programy, které bychom mohli zařadit do naší nabídky.

Máte zájem o lázeňský kvíz, kino v kavárně nebo jiné kulturní akce? Dejte nám vědět, co by vás nejvíce potěšilo a co byste rádi v našich lázních zažili.

Prosíme vás, abyste svůj názor napsali níže, vystřihli a vhodili jej do anketní schránky nebo nám svoje tipy napište na info@darkov.cz. Vaše zpětná vazba je pro nás velmi cenná a pomůže nám dále zlepšovat naše služby.

Zjednodušený systém vyplňování lázeňského návrhu



Vážení klienti,

s radostí vám oznamujeme, že od roku 2025 se v Lázních Darkov spustí zjednodušený systém vyplňování lázeňského návrhu. Nový systém je navržen tak, aby vám co nejvíce usnadnil proces podání návrhu na lázeňskou péči.

Chápeme, že administrativa může být časově náročná a někdy i komplikovaná. Proto jsme připraveni převzít veškerou administrativní činnost za vás. Tímto krokem chceme zajistit, aby vaše cesta k léčbě byla co nejhladší a nejpohodlnější.

Věříme, že tyto změny vám přinesou větší komfort a umožní vám plně se soustředit na vaše zdraví a pohodu. Nové informace budeme přinášet již během ledna formou Facebooku a oficiálních stránek.

Těšíme se na vaši návštěvu a přejeme vám krásné vánoční svátky plné klidu a pohody.

Kácení stromů v parku Lázní Darkov

V posledních dnech vzbudilo na sociálních sítích pozornost i řadu emocí kácení stromů v areálu parku Historických Lázní Darkov. Veřejnost kritizuje údajnou chaotičnost a nepřiměřenost zásahu. Správa lázní si velmi váží zájmu občanů o tuto záležitost a považuje za důležité situaci objasnit a vysvětlit důvody, které ke kácení vedly.

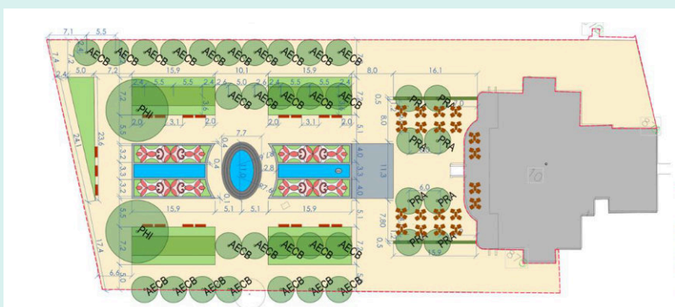
Odstraněné stromy bohužel vykazovaly vážné známky poškození, včetně nemocí a oslabené stability, což představovalo reálné riziko jejich pádu. Tyto kroky jsme nepodnikli lehkovážně – veškeré rozhodování probíhalo ve spolupráci s odborníky, zejména dendrology, kteří posoudili stav jednotlivých stromů a doporučili potřebná opatření. Naší prioritou bylo především zajistit bezpečnost návštěvníků parku.

Paralelně s tímto opatřením jsme zahájili revitalizaci celého areálu, jejímž cílem je vytvořit park, který bude nejen esteticky příjemný, ale také funkční a bezpečný. Výsledná podoba parku, na níž se intenzivně pracuje, je navržena tak, aby návštěvníkům poskytovala inspirativní a relaxační prostředí. Přikládáme také vizualizaci budoucího vzhledu parku.

Rozumíme, že zásahy do historického parku mohou vzbuzovat otázky či obavy, a proto Vás ujišťujeme, že všechny kroky byly pečlivě naplánovány a mají jasný cíl – dlouhodobé zlepšení celého prostoru.

Děkujeme za pochopení a trpělivost a těšíme se, až Vám budeme moci revitalizovaný park představit.

S úctou, tým Lázní Darkov



Vánoční typy na cukroví od našich lázeňských cukrářek

Vánoce jsou za rohem a s nimi i vůně čerstvě upečeného cukroví, které neodmyslitelně patří k těmto svátkům. Naše lázeňské cukrářky pro vás připravily pár osvědčených tipů, jak si vytvořit dokonale chutné a krásně vypadající cukroví, které rozzáří každý sváteční stůl. Ať už hledáte inspiraci na klasické druhy, nebo chcete zkusit něco nového, můžete se spolehnout na jejich odborné rady a léty prověřené recepty.

Přidejte špetku lásky, kvalitní suroviny a trošku vánoční nálady – výsledek bude stát za to!

Nezapomeňte, že důležitá je nejen chuť, ale také pohoda při pečení. Dopřejte si chvíle klidu s rodinou a proměňte přípravy na Vánoce v krásný společný zážitek.

Přejeme vám sladké Vánoce plné radosti a dobrého cukroví!

Vanilkové rohlíčky

Klasika, která patří na každý vánoční stůl

Vanilkové rohlíčky jsou jedním z nejoblíbenějších druhů vánočního cukroví. Jejich jemná chuť, křehká konzistence dokážou navodit pravou sváteční atmosféru. Tento tradiční recept se v mnoha rodinách předává z generace na generaci a každý má ten svůj "nejlepší". Ať už je připravujete poprvé, nebo jste v jejich pečení mistři, vanilkové rohlíčky jsou sázkou na jistotu, která nikdy nezklame.

Pusťte se s námi do jejich přípravy a vytvořte si doma voňavý kousek Vánoc, který potěší nejen chuťové buňky, ale i srdce!

Budete potřebovat:

- 1 kg hladké mouky
- 660 g másla
- 160 g vlašských ořechů (na jemno)
- 160 g moučkový cukr
- 5 ks žloutků

Veškeré suroviny musí mít pokojovou teplotu. Těsto zpracujete a vytvářítě malé či větší podkovičky.

Třené cukroví

Křehká lahůdka na vánoční stůl

Třené cukroví je oblíbeným druhem vánočních dobrot díky své jemnosti a rozmanitosti tvarů. Díky speciálnímu těstu, které se protlačuje cukrářským sáčkem nebo mlýnkem, můžete vytvořit cukroví nejen lahodné, ale i krásně zdobené.

Ať už zvolíte klasické máslové těsto nebo přidáte vanilku, citronovou kůru či oříšky, výsledek bude vždy dokonalý. Přidejte si do Vánoc trochu křehké elegance a inspirujte se tímto tradičním receptem, který nikdy nezklame!

Budete potřebovat:

- 360 g másla
- 130 g cukru
- 480 g hladké mouky
- 2 ks celých vajec
- čokoládu na ozdobu
- marmeládu na slepení

Veškeré suroviny musí mít pokojovou teplotu. Těsto zpracujete a přes cukrářský sáček vytvářítě malá kolečka, které po upečení slepíte marmeládou a polejte čokoládou (viz obrázek).

Linecké cukroví

Král vánočního stolu

Linecké cukroví je bezpochyby symbolem Vánoc. Jeho jemné, máslové těsto a dokonalá kombinace s ovocnou marmeládou z něj dělají nejoblíbenější druh cukroví v mnoha domácnostech.

Budete potřebovat:

- 210 g hladké mouky
- 140 g másla
- 70 g moučkového cukru
- 2 ks žloutků
- 1 ks vanilkového cukru
- 1 lžička citronové šťávy
- 3 – 4 lžíce kakaa
- moučkový cukr

Náplň:

- 250 g másla
- 100 g cukru
- rum dle chuti
- bílá a mléčná čokoláda

Veškeré suroviny musí mít pokojovou teplotu. Vypracujeme těsto, které musí mít hladkou konzistenci. Rozdělíme na polovinu či třetiny, tak jak každému bude vyhovovat. Vyvalíme tenčí plát a vykrajujeme srdíčka. Pečeme na 180 °C asi 10 minut (srdíčka je třeba hlídat, ať se nic nepřipálí). Necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém – máslo vymícháme s cukrem a přidáme rum dle chuti. Srdíčka spojíme krémem. Nakonec si rozpustíme bílou a mléčnou čokoládu a vrch polejeme bílou a na to nastříkám mléčnou čokoládu.

KULTURA V LÁZNÍCH DARKOV

BAR FONTÁNA
Rehabilitační sanatorium, budova D

Každý čtvrtek · *15:30 – 16:30 hod.*
Posezení u klavíru
Vstupné: zdarma

LÁZEŇSKÁ KAVÁRNA
Rehabilitační sanatorium, budova D, 2. patro

Každé úterý · *18:00 – 22:00 hod.*
Hudebně-taneční večer
Vstupné: klienti lázní 50,- Kč, návštěvy 100,- Kč

Každou neděli · *18:30 – 22:00 hod.*
Hudebně-taneční večer
Vstupné: klienti lázní 50,- Kč, návštěvy 100,- Kč

6. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Kafíčko s kouzelníkem "Nikolasem Karou"
Vstupné: zdarma

8. 12. 2024 · *14:00 hod.*
Rozsvícení vánočního stromu s programem
Vstupné: zdarma

26. 12. 2024 · *18:30 hod.*
"Štěpánská zábava"
Vstupné: 50 Kč

SPOLEČENSKÝ SÁL
Rehabilitační sanatorium, budova A, 2. patro

Každou sobotu · *16:00 hod.*
Bohoslužba, Římskokatolická farnost

Každou neděli · *10:00 hod.*
Bohoslužba křesťanská

2. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Lidová hudba – Rozmarýn
Vstupné: 50 Kč

4. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Divoké kočky – travesti show
Vstupné: 150 Kč

7. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Vánoční koncert
Vstupné: zdarma

9. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Beseda „Historie hornictví Karviná a Lázní Darkov“
Vstupné: zdarma

12. 12. 2024 · *15:15 hod.*
Beseda s písněmi v „Hornických koloniích“
Vstupné: zdarma

16. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Cimbálová muzika – Veselky
Vstupné: 50 Kč

19. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Vánoční koncert Cantabo
Vstupné: 50 Kč

20. 12. 2024 · *18:30 hod.*
Vánoční koncert „Advent nejen v operetě“
Vstupné: 50 Kč

Prodejní akce:

13. 12. 2024 · *od 7:00 hod.*
Kabelky

18. 12. 2024 · *od 7:00 hod.*
Vonná keramika JINAČ

12., 26. 12. 2024 · *od 7:00 hod.*
Mýdla a textil

JÍDELNY
Rehabilitační sanatorium

24. 12. 2024 · *19:00 hod.*
Štedrovečerní večeře

31. 12. 2024 · *19:00 hod.*
Silvestrovský večer

KULTURA V KARVINÉ

Kompletní program kulturních, sportovních a jiných akcí ve městě Karviná najdete na:
www.karvinainfo.cz

SLEVA 15 %
NA DOKUPOVANÉ PROCEDURY

Sleva se vztahuje pro klienty na pobytu delším než 8 dní/7 nocí.

Lze využít na 4. patře budovy B, Centrum regenerace.

Nevztahuje se na akční nebo již zlevněné procedury.

Silvestrovský pobyt
v Lázních Darkov

Rehabilitační sanatorium
28. 12. 2024 – 2. 1. 2025 · 6 dní / 5 nocí

Pobyt zahrnuje:
» Ubytování na 5 nocí
» Plná penze – snídaně formou rautu, oběd a večeře bufetovou formou
» 3 lázeňské procedury
» Silvestrovská večeře a kulturní program

Lázeňské procedury:
1× Oxygenoterapie
1× Přírodní jodobromová koupel
1× Relaxační aroma masáž částečná

Bonus:
3× Vstup do bazénu (1 hod. / den)

Lázně Darkov, a. s.: Čsl. armády 2954/2, 733 12 Karviná–Hranice · IČ: 619 749 35, DIČ: CZ 619 749 35 · tel: +420 596 372 210, +420 596 372 211 · e-mail: info@darkov.cz · www.laznedarkov.cz