



# Klubovinky SM NITRA

Občasník KSMNR

ročník I.

03/2020

Ša ša ša ..... :

- V prvom rade predseda klubu privítal prítomných a napriek tomu, že sa viacerí ospravedlnili, bolo nás pekne čo sa týka počtu i výzoru. Pozdravovať nás nechali – sestrička Blanka, MUDr. Virágová, doc. Brozman, Mgr. Gundová.
- Ospravedlnenie z neúčasti dali vedieť Valachyovci; Sonička; Ala; Miloš – stále chorý; Darinka Baráthová – chrípka; Evka + Titus – Diamant; Evka Malinová - chorá; Dano + Lenka – pracovne vyťaženi; Zuzka + Peťo + Marika – Marika vysoké horúčky; Magdaléna – stav pretrváva;
- Prerokovali sme výsledky hospodárenia Klubu sclerosis multiplex Nitra za rok 2019 a Marikou Duchoňovou spracované podklady si mohli všetci prítomní členovia klubu podrobne naštudovať. Ak by boli pripomienky, museli by sa korigovať jednak, aby sa mohli odposlať na Daňový úrad a jednak definitívne schváliť na našej výročnej schôdzi v mesiaci marec 2020. predložené dokumenty prešli bez pripomienok a nejasností. Na marcovú schôdzu bude potrebné spracovať aj **návrh rozpočtu na rok 2020**.
- Trochu dlhšie sme sa zdržali pri rokovaní o účasti na oslavách tridsiateho výročia vzniku Slovenského zväzu sclerosis multiplex, ktoré sa bude konať v Ružomberku v dňoch 13. – 15. marca 2020. Riadnym delegátom v zmysle stanov SZSM je predseda klubu. U nášho predsedu je jeden problém a to je, že už je dialyzovaný. Tam nastáva problém, že buď by prišiel o deň neskôr (to by bolo zbytočné naháňanie sa náklady na dopravu) alebo by išiel na dialýzu v Ružomberku. Predseda poprosil Mariku Duchoňovú, či by druhú alternatívu prejedнала s prezidentkou zväzu. V opačnom prípade sme schválili i náhradného delegáta, ktorý je Marika Duchoňová. V každom prípade zastúpenie zväzu na zjazde a oslavách zväzu bude mať zastúpenie nášho klubu. Vyslovili sme, tak trochu s odľahčením, že akciu nenaruší corona vírus.
- Ďalším bodom, aj keď sa to javí, že ešte skoro, bol Krok s SM a jeho zabezpečenie. Z viacerých navrhovaných alternatív sme sa napokon zjednotili, že najlepšie to bude predsa len v KOS Nitra, kde sú vyhovujúce podmienky s WC, voľný priestor, príjemné prostredie a nádherné átrium, kde sa dá do sýtosti „vyjančiť“ i vzhľadom na naše fyzické možnosti. Termín je 16. máj 2020 a budeme radi, ak pozvete i svojich najbližších rodinných príbuzných a priateľov, no i tých, ktorí nás podporujú 2-mi percentami. Pozvanie hostí a zahájenie akcie sú na predsedovi. Program už tradične by zabezpečilo kvarteto 2 x LD, poprípade M. (Lenka, Danielka, Lukáš, Dano Martin). Úlohou pre predsedu je overiť ich pripravenosť. O trochu viac sme sa zdržali pri občerstvení, no najmä jedenie. Bol všeobecný návrh, aby sme si dali stravu doniesť. Po viacerých úvahách sa ponúkla Lýdia, že majú v ich dôchodcovskej organizácii dobré skúsenosti s jednou dodávateľkou. Podujala sa zistiť, či by nám bola ochotná na náš termín pripraviť vyprázaný rezeň so šalátom a s riadom. Na pagáče sa dohodli informovať Marika Duchoňová i Lýdia, každá zo svojho zdroja. Minerálky, sladké vody, prípadne nealko pivo zabezpečí Marika Duchoňová v spolupráci s Danom. Padol návrh, že bez nátlaku budeme radi, ak kto môže prispeje na občerstvenie, symbolickou čiastkou.
- Predseda pripomenul obsadenie výkonných orgánov klubu s tým, že návrhy treba posilať do 9. marca 2020 a to najmä na funkciu predsedu. Príčiny už nebude uvádzať, dosť toho už bolo.
- Podané boli informácie o Abilympiáde 2020 s termínom podania prihlášok; o stave príprav rekondičných pobytov; prosbe písania príspevkov do Nádeje; a stave 2%, tlačív a čo najväčšej snahe vyzbierania finančných príspevkov.
- Nastali malé hody, nakoľko sa zišlo viacero oslávencov a pridala sa stála zásobovačka sladkosťami a k tomu výborná nálada až sa nám (poniektorým) bruchá natriasali a to aj počas rokovania, lebo bol vtipný boj narážok raz z jednej strany a potom druhej a takto sa navzájom striedali.

Váš Tony



Všetko dobré prajeme marcovým oslávencom : Sonička **Bieliková**, Sonička Bieliková, Jozef Zelenák, Anton **Valachy**, Lukáš **Magušin**, **Alenka** Haverová; **všetkým našim klubovým dievčencom a vôbec všetkým ženkam dobrej vôle**

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **10. marca 2020 /utorok/ o 14.00 hodine** na **Fatarskej ulici v Nitre – Chrenovej III.**, na prízemí v klubovni Krajského osvetového strediska

Naša identifikácia : IČO 355 90 700, DIČ 2021479724, Bankové spojenie : VÚB, a. s. pobočka Nitra, IBAN : SK82 0200 0000 0000 7723 0162, MV SR : VVS/1-900/90-9642



Zostavuje a vydáva Anton Suchan, predseda Klubu sclerosis multiplex Nitra, ako občasník. Nepredajné, výhradne pre členov Klubu SM Nitra. Text neprešiel jazykovou úpravou. Adresa klubu, 949 11 Nitra, Novomeského 3/5, telefón 0904 547 106, 0949 173 675. kontakt : [www.ksmnr.sk](http://www.ksmnr.sk) [suchan@ksmnr.sk](mailto:suchan@ksmnr.sk) Uzávierka čísla 02.03.2020.

prosím obrátiť list

## Chi, chi, chi cha, cha cha ...

"Dedko, došla nám múka. Zober si tašku a bež do obchodu."

"Ale babi, veď vonku leje, že bych ani psa nevyhnal." "A kto ti hovorí, že máš vziať psa so sebou?"

Hovorí babička pri oslave svojich 100. narodenín svojmu gynekológovi: "Pán doktor, tak som si na vás zvykla. Kto ma bude ošetrovať, až umriete?"

Príde babka po dlhej dobe k lekárovi a doktor sa jej pýta: "Tak čo babi, prečože ste u nás tak dlho nebola?"

"Ja som bola chorá, pán doktor ..."

Babka sa chystá s dedom na prechádzku: "Dedo, mám si vziať podprsenku?"

"Len si ju vezmi. Vonku je blato."

Ako spoznáte, že ste naozaj starí? Keď budete v učebniciach dejepisu čítať veci, ktoré si pamätáte z novín.

A budete si pamätať, že to bolo trochu inak.

Vlk zožral babičku a vzal si jej nočnú košeľu a ľahol si do postele.

Vôbec netušil, že si deduško v kúpeľni práve berie VIAGRU ....

## Hm, hm, hm ....

### Ako správne vykať II. časť

Ďalším veľkým problémom správneho písania v písomnom prejave (čiastočne sa týkajúceho aj vykiania) bývajú osobné základné zámená (ty, tebe, vám, vašich a pod.) a ich písanie/nepísanie s veľkým začiatočným písmenom. Kedy ktoré použiť? Použiť vôbec niekedy malé počiatočné písmeno? **V bežnom písanom texte** (rôzne letáky, propagačné materiály a pod.) by sme správne **ne mali osobné zámená písať s veľkými začiatočnými písmenami**. Veľké začiatočné písmená osobných zámen sa píše **len v korešpondencii** (osobnej i úradnej). Je pravda, že čo koho do toho, ako v ľúbostnom liste píšete svojej drahej/svojmu drahému, ale v úradnej korešpondencii, keď idete napr. o niečo žiadať, treba to veľké začiatočné písmeno na osobné zámeno dať. Takže, ak žiadam napr. o nové miesto, tak: „*Žiadam Vás o prijatie do zamestnania...*“, nie „*Žiadam vás o prijatie do zamestnania...*“.

Želám vám, aby ste boli spokojní so svojim prejavom (ústnym i písomným).

Keď sa obraciame na jednu osobu, ktorej podľa spoločenskej normy vykáme, dodržiavame tieto zásady: V spisovnej slovenčine je pri vykaní určitý slovesný tvar vždy v druhej osobe množného čísla. Správne vykáme: *Ďakujeme vám, že ste prišli, pán doktor (nie prišiel)*. – *Pani, vy ste sa pomýlili (nie pomýlila)*. – *Pán Majer, boli ste tam? (nie bol ste)*. – *Pani Vážna, vy ste mali prísť v pondelok (nie mala ste)*. – *Pani, povedali by ste mi... (nie povedala by ste mi)*.

Pri vykaní robí ľuďom problémy predovšetkým menný prísudok (nazývaný aj slovesno-menný prísudok), ktorý sa vyjadruje určitým tvarom slovesa *byť* v spojení s podstatným menom, prídavným menom, prídavným menom, príčastím, zámenom alebo číslovkou. Kým určitý slovesný tvar je pri vykaní vždy v množnom čísle, nominálne slovné druhy sú v jednotnom čísle, napr. podstatné meno: *Vy ste majsterka (majster)*; prídavné meno: *Pani Smutná, boli ste spokojná s našou prácou?* – *Pane, boli ste spokojný s našou prácou?* V jednotnom čísle je pri vykaní aj číslovka, napr. *Nie ste prvá (prvý), kto mi to povedal*, a zámeno: *Vy ste tá (ten), na koho som čakal*.

## Mňam, mňam, mňam .....

**Podplamenník** alebo podpecník je tradičný chlebový posúch obohatený o oblohu napríklad z bryndze, kyslej smotany, slaniny a cibule, ktorý sa pečie v peci. My pec síce nemáme, ale to nás neodradilo od toho, aby sme si túto pochúťku pripravili v klasickej rúre. **Kvások** : 150 ml vlažné mlieko, 1 ČL kryštálový cukor, 1/2 kocky droždie

**Cesto** : 500 g hladká múka, 1 ČL soľ, 1 ks vajce, 3 PL olej, 2 ks uvarený zemiak, masť na vymastenie plechu

**Obloha** : 400 g kyslá smotana, 250 g bryndza, 250 g slanina, 2 ks vajce, 1 ks cibuľa, podľa chuti soľ, podľa chuti kôpor, podľa chuti pažítka

**POSTUP** : **Kvások**: Do vlažného mlieka primiešame cukor a rozdrobíme droždie. Necháme na teplom mieste cca 15 minút, aby sa nám vytvoril kvások.

**Cesto**: Múku preosejeme do misy a pridáme soľ, vajce, olej a roztlačené varené zemiaky. Následne pridáme aj kvások a vypracujeme vláčne cesto. Podľa potreby môžeme priliať ešte vlažné mlieko. Vypracované cesto zakryjeme utierkou a necháme na teplom mieste kysnúť cca 1 hodinu. Rúru vyhrejeme na 180 °C a plech vymastíme masťou. Vykysnuté cesto roztiahneme na vymastený plech. Bryndzu zmiešame s kyslou smotanou, vajíčkami a podľa chuti môžeme ešte osoliť. Natrieme na cesto, následne posypeme nakrájanou slaninou a cibuľou. Podľa chuti môžeme ešte posypať kôprom alebo pažítkou. Pečieme vo vyhriatej rúre cca 20 minút. Podávame ihneď po upečení.

**Zapečená hliva**, hlavné ingrediencie, no množstvá si určí každý sám podľa množstva stravníkov. Tak teda, hliva ustricová, zemiaky, slanina prerastená, vajíčka, 10% smotana na varenie, tvrdý syr, cibuľa, kurkuma, soľčanka, štvorfarebné korenie, pár koliesok červenej papriky (kapia), petržlenová vňať ak je čerstvá tak radšej tú, no ani sušená nie je na zahodenie.

Opražíme na slanine cibuľku. Pridáme klobúčky hlivy, ak sú veľké, tak nakrájame a na drobno aj najzdravšie nožičky (sú tvrdšie). Pridáme kurkumu, papriku, soľčanku a vňať. Podusíme, občas premiešame a pridáme asi trochu vody. Zemiaky uvarené v šupke očistíme a nakrájame na kolieska. Poukladáme zhruba polovicu na dno pekáča, ktorý sme vymastili, najlepšie bravčovou masťou. Jemne posolíme a navrstvíme hlivový zmes a zakryjeme zvyškom zemiakov. Jemne posolíme, okoreníme, zalejeme rozšľahanými vajcami v 10% smotane a zakryjeme. Rúra na 180 C, pol hodinu. Vyberieme z rúry, posypeme nastrúhaným syrom a dáme zapiecť bez prikrytia na 200 C a asi 15 minút. (*Mišelinsko-klokočinská kuchárka Klárka praje dobrú chuť*) (*psssst, nikomu to nehovorte, no ja som mlaskal a napchával sa, až sa mi gule za ušami robili, preto mi tak odstávajú, aby ste to správne pochopili, myslím UŠI*)