



Klubovinky SM NITRA

Občasník KSMNR

ročník IV.

03/2023



V prvom rade sa ospravedlňujem, že som opomenul vodový prípitok všetkým oslávencom (Ivetke P, Marike D, Petrovi M najväčší oslávenec Marcel S nebol prítomný – nevyhne sa tomu v marci, dôvod nižšie). Aspoň vidíte ako by si predseda potreboval oddýchnuť od funkcií. Mrzí ma to a vôbec nebudem hľadať výhovorky typu – silná vrava, neutíchajúca debata medzi rozradostenými členmi klubu a podobne. Jednoznačne predsedov lapsus. Snáď mi to oslávenci odpustia a dobroty môžu priniesť aj na marcový klub (*ha, ha – Klárka by mi dala, myslím teda po hlave*).

Teraz už vážnejšia téma. Informovali sme sa o tých členov klubu, ktorí sa ospravedlnili z neúčasti. Marcel s Ivetkou, ktorá nedostala dovolenku od vedúcej, lebo boli v predajni mimo tovaru aj bacile; Valachyovci, mimo pretrvávajúceho nedobrého stavu očí u Tonka ešte Amstongovský hlas Božky; Ala slabé nôžky a bez dovozu; obdobne Nadežda; Majka Vrabel'ská taktiež nemá odvoz a autobusom nemá odvahu; Bez dovozu ostala doma i Magduš aj so svojim mrchavým zdravotným stavom; Tulinskí po vyčerpávajúcich návštevách lekárov im chýbali sily. Všetci títo, ostatných členov klubu či už prítomných na zasadnutí a či doma ostávajúci, nechali srdečne pozdravovať. Z vonka nás nemal kto pozdraviť.

A preto (*aby som náhodou nezabudol zase*) všetkým žienkam hlavne klubovým, no i neklubovým, ktoré nás majú radi, zo širokého a batériami podporovaného srdca, prajem veľa krásne prežitých dní v spoločnosti ľudí, čo najmenej starostí a problémov a čo najviac lásky.

Jeden z dôležitých bodov bol zúčtovanie výsledkov hospodárenia klubu za rok 2022, ktorý predniesli Marika D. a Gitka H. oboznámení boli všetci prítomní a nemali žiadne pripomienky. Pre predsedu a podpredsedníčku vystala úloha spracovať do výročného konania klubu v marci, návrh rozpočtu čerpania finančných prostriedkov v roku 2023.

Zaoberali sme sa prípravou marcového výročného rokovania klubu s jednotlivými bodmi. Veľmi dôležitým bodom budú voľby zástupcov členskej základne do orgánov klubu, členov výboru klubu, predsedu klubu a člena povereného kontrolou. Pri členoch výboru je potrebné uvažovať s niekým iným ako doterajším členom Danom Magušinom, ktorý má veľmi vážne domáce problémy, čo mu zabraňuje sa aj pravidelnej účasti na zasadaniach klubu. Predseda pripomenul prítomným doterajšie obsadenia funkcií, aby prípadné nové návrhy (aj keď termín už skončil) predkladali doterajšiemu predsedovi klubu. Pre tých čo neboli na klube – predseda Suchan, podpredsedníčka Duchoňová, hospodárka Halášová, kronikárka Tulinská, členovia Benčíková, Detková, Magušin. Členka poverená kontrolou Péterová.

V hrubých črtách sme sa zaoberali prípravou májového kroku s SM, ktorý sa bude konať 20. mája 2023 od 10,00 hodine, v zasadačke KOS Nitra na prízemí a átriu. Nenáročný program by si mohli vo vzájomnej spolupráci pripraviť Evka a Titus Tulinskí, Klárka a obe Ivetky. Bol schválený návrh o **dobrovoľnom** príspevku na občerstvenie s tým, vzhľadom na ekonomický vývoj v republike, komu to nevydá, nik sa nebude na neho pozeráť s opovrnutím a bude vítaný, aj s rodinnými príslušníkmi, na celej akcii, so všetkým občerstvením.

Okrajovo sme si rozobrali kapacitné možnosti konania rekondície v roku 2023 a to vzhľadom na finančné prostriedky klubu a očakávanej výšky poplatku zariadenia Smaragd v Dudinciach.

Do mailovej pošty klub obdržal dva maily, jeden ohľadne požadovania príspevku do časopisu NÁDEJ. V druhom bola preposlaná informácia o konaní kontrol kompenzačných príspevkov.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme oslávencom **marcovým** : Jozef Zelenák, Anton Valachy, Lukáš Magušin, Alenka Haverová

Zasadnutie nášho klubu bude **14. marca 2023 o 14:00 hodine v miestnosti KOS Nitra, Fatranská 3, Nitra, na prízemí,**

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 suchan@ksmnr.sk Uzávierka čísla 06.03.2023.



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

Vyčíta manželka manželovi : Naša loď sa potopila včera! Kde si sa celý deň flákal??!!

Pýta sa manželka manžela : S kým sa to rozprávaš?!

ON : Ále len tak sám so sebou.

ONA : ty sa veru dáš do reči s kdejakým debilom ...

Dnes ráno ma dve tmavšie ženy s pokladničkou v ruke zastavili, či by som im neprispel na rakovinu. Tak so im dal dve cigarety!

Keď muž povie žene – Urobím pre teba čokoľvek, myslí tým, že sa postaví guľke do cesty, bude bojovať aj s drakom a tak podobne! No nie, že bude umývať riad, vysávať či žehliť bielizeň....

V obchode : 8 litrov vodky, 3 debne piva a 50 prezervatívov.

Predavačka : Môžem sa niečo opýtať?

- Áno.

- Zoberiete ma so sebou??

Polícia sa vraj cez víkend zameria na alkohol.

To ja tiež, len to netrúbim všade!

Žena vyhadzuje pri smetiaky celkom novú váľandu a vysvetľuje kamarátke :

- Včera so na nej bola neverná manželovi a nechcem aby mi to pripomínala.

- Neblázní, keby som sa mala riadiť týmto, tak mi v byte ostane iba luster!!

Hm, hm, hm

POVEŠŤ O VZNIKU NÁZVU ZOBOR - Jedna z legiend o vzniku pomenovania Zoboru hovorí o tom, že vznikol pri hroznej poprave na svätom vrchu. V časoch nájzdov Arpádových vojsk vládol vojvoda Zubur, ktorý bol silný, odvážny a múdry. Napriek všetkým jeho výnimočným vlastnostiam sa podarilo nepriateľom Nitru podrobiť a vojvodu Zubura zajať. Navzdory výstrahám poverčivých starcov si maďarskí nájazdníci nedali povedať a vojvodu popravili na svätom vrchu. Legenda hovorí, že vo chvíli, keď Zubur naposledy vydýchol, objavila sa hrozná čierňava a hromy divo bili. Vtedy vraj na počesť vojvodu vznikol názov pre tento svätý vrch.

STRAŠIDELNÁ POVEŠŤ O ČIERNOM PSOVI - Táto desivá povest' hovorí o psovi, ktorý sa má zjavovať pod hradným kopcom. Pred hradnou bránou sa zjavuje vraj presne o polnoci tento čierny pes a stráži ju. Mal by byť veľký s červenými očami a mohutným chvostom. Povest' hovorí, že je to duch Turka, ktorý zabil na tomto mieste veľmi veľa obrancov mesta, a preto je jeho večným trestom odháňať každého, kto by sa sem pokúsil vstúpiť.

LEGENDA O ZJAVENÍ V DRAŽOVSKOM KOSTOLÍKU - Vraj už len miesto, na ktorom je kostolík sv. Michala postavený je sväté. Údajne sám kráľ sv. Štefan po vzhliadnutí tohto miesta usúdil, že jeho vzhľad a poloha je božím znamením, ktoré je potrebné osláviť kostolíkom. Legenda hovorí o zjavení, ktoré malo nastať hneď, keď sa začalo s výstavbou kostolíka. Zo zeme po prvom údere čakanom začala vyvierat' krv, ako znak narušenia nebeského miesta. Kostolík bol preto dlho pútnickým miestom. Hovorilo sa tiež, že sa tu zjavila Panna Mária na ramene s malým Ježiškom.

Mňam, mňam, mňam

Parížsky šalát – originál, ako sa robil pred rokom 1989: Recept podľa ČSN, na tú chuť sa nezabúda!

Šalát podľa ČSN, presne, ako si ho pamätáme z mliečnych barov. Dnes už takúto pochúťku veru nekúpate. Názov receptu je odvodený od legendárnej **Parížskej salámy**, ktorá bola v kombinácii s čerstvým rožkom obľúbenou desiatou čo rýchlou večerou. Ak nezoženiete parížsku salámu, použite mäkké druhy salámy (Liptov, Gothaj..)

Na pol kilogramu parížskeho šalátu potrebujeme: 200 g parížskej salámy, 90 g kyslých uhoriek, 30 g sterilizovaného hrášku, 13 g cibule, 150 g domácej majonézy (žltky a olej – najlepšie je použiť domáce vajcia), 5 g krupicový cukor, 5 g soľ, 10 g plnotučná horčica, 2,5 g ocot (jedna čajová lyžička), 4 g worcesterskej omáčky, mleté čierne korenie (0,25 = na špičku noža)

Postup: Odvážame 200 gramov salámy. 90 g sladkokyslých uhoriek, **30 g sterilizovaného hrášku, 13 gramov cibule.** Salámu ručne nakrájame na **tenké rezance**. Aj uhorky si ručne nakrájame. Cibul' u nakrájame na čo najdrobnejšie kocky. Aby nebola štipľavá a nezhorkla, dáme ju do sitka. **A prelejeme vriacou vodou.** Nakrájané suroviny a hrášok dáme do misy. Pridáme aj všetky ostatné prísady. **Všetko dobre premiešame.** Hotový parížsky šalát uložíme do chladničky. Niekoľko hodín ho necháme odpočívať. Vtedy je šalát najlepší. Parížsky šalát podávame s pečivom napríklad večeru. Alebo ho môžeme použiť pri zhotovovaní obložených chlebičkov, zdobených plnených vajec a iných výrobkov studenej kuchyne.