



Klubovinky SM NITRA

Občasník KSMNR

ročník IV.

04/2023



Jar sa už pomaly „rozvaľuje“ po lúkach a prináša nám radosť, aj keď pokračujúcimi zvláštnosťami ako od počiatku roku v klíme. Nášmu klubu to však neprekáža, my sa stretáme v akomkoľvek počasí. Aj tentokrát na marcovom zasadnutí. Sprvu to ale vypadalo, že len len budeme uskutočniť voľby, no nakoniec nás bol dostatok a najdôležitejší bod programu, voľby výboru, predsedu a člena povereného kontrolou prebehli v poriadku.

Toto nebol iba jediný program sedenia, bolo ich dosť, no museli sme ich prerokovať. Samo prvý bod bolo privítanie prítomných a ešte per huba gratulácia k sviatku žien, prvé bolo cestou mailov a SMS, druhé bolo cez Facebook, no a toto bolo tretie. Následne sme prijali ospravedlnenia od Vladky, Valachyovcov, Aničky, Detkovcov, Alenky, Tulinskí a Maja Vrábeľskej.

Ďalej sme prerokovali 2% a všetko okolo nich, najmä dohodu s SZSM ohľadne minuloročných darov smerovaných na SZSM od našich donorov. Predseda rokoval s pani prezidentkou SZSM a výsledok bol, po nejakých drobných peripetiách, že nám pošlú na účet dohovorенú sumu ako dar SZSM. Tohtoročné zbieranie 2% z odvedených daní sme už rozbehli, no konštatovali sme, že sa nám zužuje okruh darcov, najmä pre ich odchodov do dôchodkov.

Pani hospodárka a pani podpredsedníčka nás informovali o hospodárení klubu za rok 2023, s podrobným nahliadnutím na jednotlivé položky. Predmetné podklady sme mali možnosť prezrieť už na februárovom sedení, no aby boli oboznámení tí čo na ňom neboli, znovu boli podklady k nahliadnutiu na dnešnom sedení. Toto bol tiež veľmi dôležitý bod rokovania na Výročnom zasadnutí klubu, no mám zato, že najdôležitejším bodom sú voľby do jednotlivých orgánov klubu ba nasledujúce obdobie. Zvolili sme si Volebnú komisiu, predseda predniesol jednotlivých kandidátov s tým, že ani jeden z navrhovaných kandidátov nemal výhrady s jeho volením. Priebeh volieb bol pokojný, bez výhrad a toto sú výsledky : Výbor KSMNR – Benčíková Anna, Detková Mária, Duchoňová Mária, Halasová Margita, Smolica Marcel, Suchan Anton, Tulinská Eva. Z členov výboru bol za predsedu klubu zvolený Suchan Anton. Členkou poverenou kontrolou sa stala Péterová Iveta. Orgány boli zvolené na obdobie rokov 2023-2026 a do nasledujúcich platných resp. mimoriadnych volieb.

Bodom programu bola príprava na akciu Krok s SM. Bolo rozhodnuté, že budeme počítať s 35 účastníkmi členov i rodinných príslušníkov a sympatizantov. Ako občerstvenie sa bude podávať pečené kuracie stehná (predseda) s krájaným chlebíkom (Dodino), uhorkou či šalátmi (prinesú jednotliví členovia, kto čo má), vodou, minerálkami, kávou (Marika a Gitka), zlatý mok (Ivetka ZM), sladké pamlsky (Majka TO s Ivetkou ZM). Ostatným sa iniciatíva nebráni. Odsúhlasili sme iniciatívu v smere dobrovoľného a nepovinného príspevku prítomných. Program pripraví Klárka s Aničkou. Akcia sa bude konať 20. mája 2023 od 10,00 hodiny.

Prerokovali a schválili sme stav príprav a definitívny zoznam účastníkov rekondície DUDINCE 2023 v termíne 18.-24. jún 2023.

No a nastal virvar ako v úli a dokončovali sa dobroty, čo naše členky (nemyslíte tie na nohách, ale skutočné živé, členky klubu) napiekli.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme oslávcovi **aprílovému** : Marcel Smolica

Zasadnutie nášho klubu bude **11. apríla 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 06.04.2023.



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

Cigán kradne drevo a chyť ho pri tom horár : – Počuj cigán, čo to tu kradneš?

- To je krmivo pre moje kravy!
- To je zaujímavé, od kedy žerú kravy drevo?
- No, čo nezožerú, tak to z hygienických príčin, spálím!!

Česi si pripomínajú prvú dochovanú informáciu o krádeži bicykla : „Cyril a Metod prišli o kolo roku 863. “

Viete prečo sa u nás vo fabrikách robia testy na alkohol?

Lebo je ťažké uveriť, že niekto triezvy mohol za tie eurá pracovať!!

Manželský pár stretá oproti idúceho pána. Manželka ráznym a generálskym tónom prikazuje manželovi „ – Tamten pán, ktorý si veselo vykračuje proti nám, to je môj bývalý manžel. Tak okamžite sa tvár šťastne!!!

Sťažuje sa priateľka priateľke : - takú obrovskú radosť som mala, že som schudla. A to mi iba praskla guma na teplá-koch!

Protestuje budík : *Ja nechcem posunúť o hodinu naspäť, ja chcem posunúť čas o 30 rokov naspäť!!*

Hm, hm, hm

Ak sa pozrieš vôkol seba, zistíš, že každý tvor v prírode sa vie postarať sám o seba. Od narodenia má v sebe uloženú všetku múdrosť dôležitú pre celý svoj život. Vie, kde má žiť, čo jesť, ako si postaviť svoje hniezdo alebo úkryt. Vie dokonca, čo má robiť, aby vyzdravelo, ak ochorie. Lastovička nežije na Sahare, ani na Antarktíde. Nespása trávu, ale chytá hmyz. Vie si postaviť hniezdo z hliny a vody. Vie, ako žiť. Nemusí chodiť do práce, ani sa vzdelávať, aby žila a prežila. Dokonca nepotrebuje ani vládcu, prezidenta a parlament, ktorý by lastovičkám vládol. Taký obrovský vesmír, taká rozmanitá príroda funguje dokonale bez vlády, škôl, zamestnania, bez peňazí. Všetko živé v prírode vie, ako žiť, zadarmo, bez platenia účtov. Človek sa pokladá za najrozumnejšieho tvora, avšak akoby od narodenia vôbec nič nevedel. Nevie, čo má jesť, či má byť vitariánom, vegánom, vegetariánom alebo mäsožravcom. Nevie si sám postaviť svoj príbytok. Musí si kúpiť byt či dom a ten splácať prácou, svojím životom desiatky rokov. Vie toho veľmi málo, preto takmer štvrtinu života strávi v školách, no napriek tomu, ak ochorie, nevie si sám pomôcť. Musí ísť k lekárovi alebo si kúpiť lieky. Nevie priviesť na svet ani svoje potomstvo, musí ísť do nemocnice. Nevie, nevie, nevie ... Podobne, ako každá rastlina, strom či zviera, má aj človek vo svojom vnútri dôležitú múdrosť pre svoj život. Navyše má slobodnú vôľu, schopnosť učiť sa a aj krásnu možnosť tvorenia. No akoby sa niekde stala chyba. Akoby človek na všetko zabudol. Ako by nás niekto zámerne odviezol od našej prirodzenej múdrosti. Múdrosti, podľa ktorej môžeme ľahko a slobodne žiť. Je veľmi výhodné, aby si sa nevedel postarať sám o seba. Nie je dobré, aby si žil spokojne a šťastne, v súlade s prírodou, aby si sa tešil zo života. Je lepšie, aby si bol nesamostatný, nevedomý, plný strachu, aby si nevedel, ako sám prežiť. Najlepšie je, ak nevieš vôbec nič. Všetkému ťa potom môžu učiť, všetko ti dať. Ak budeš hladný, dajú ti jesť, ak ochorieš, dostaneš lieky. Pomôžu ti s kúpou domu, s pôrodom, s výchovou detí. Naučia ťa láske, hnevu, radosti, utrpeniu. Všetko ti ukážu, vysvetlia, nadiktujú... Naučia ťa žiť. Žiť podľa cudzích pravidiel, v cudzom systéme. No nebude to zadarmo. Pravidlá tvojho života a celý systém je vytvorený rozumne tak, aby si neprežil bez práce. Ty budeš žiť - prežívať a niekto bude tvojím životom bohatnúť. Nespravíš ani jediný nádych, aby si zaň nezaplátil. Výborný plán. Narodíš sa a okamžite vklzneš do systému. Tvoja prirodzená vnútorná múdrosť sa v tebe nikdy neobjaví, pretože od najmenšieho dieťaťa ťa budú všetkému učiť. Skôr, než by si mal čas zamyslieť sa nad tým ako žiť, budeš spracovaný systémom. Jeho pravidlá si osvojiš už ako dieťa, preniknú do samotného špiku tvojich kostí. Staneš sa nevedomým otrokom, slobodne pracujúcim bez toho, aby si čo i len niekedy zapochyboval, či je nutné toľko a či vôbec pracovať. Stačí len vymyslieť detaily plánu zotročenia tak, aby sa na celom tvojom živote dalo bohatnúť, aby si bol dobrovoľným otrokom.

Mňam, mňam, mňam

Palacinky sa dajú robiť na milión spôsobov - na sladko, na slano, tenké, hrubé, plnené, zapekané, flambované, to samozrejme všetci vieme.... :) Vyskúšala som mnoho

Suroviny : mlieko 500 ml, múka hladká 10 PL, vajcia 2 ks celé, cukor vanilkový 1 ks bal., soľ štipka

Postup : Nachystáme si suroviny :) Ešte raz sa budem opakovať ako pri minulom recepte ja sa snažím robiť recepty teda fotiť postupy aj kvôli začiatočníkom čo napr. palacinky ešte nerobili lebo to dosť pomáha keď sú aj fotky pri recepte, viem z vlastnej skúsenosti :) napr. zbehlé kuchárky/kuchári určite nepotrebujú fotky lebo palacinky vedia už možno aj z pamäti takže tak :) všetky suroviny si dáme do jednej misky, keď už máme všetky suroviny v miske cesto mixujeme s mixérom ...a necháme aspoň 15-20 minút odpočívať niekto možno cesto mieša ručne ale s mixérom to je rýchle a dobre :), cesto nám postálo 20 minút skontrolujeme či ma správnu hustotu a môžeme sa pustiť do pečenia :) Vymastíme si panvicu s olejom úplne jemnučko nie veľa oleja a poriadne rozohrejeme panvicu a môžeme piecť.. naozaj je dosť dôležité na akej panvici palacinky pečieme ja som piekla na tefal panvici, čo sa aj odzrkadlilo lebo sa mi ani jedna palacinka nepotrhalo ani ta prvá...., upečené palacinky si ochutíme podľa vlastného gusta :) ja dávam do palacinky nutelu, čerstvé ovocie nakrájané jahody, maliny, čučoriedky a šľahačku, keď dávam šľahačku do vnútra je to super fakt a určite to vyskúšajte :) ozdobil som topingom , šľahačkou, ovocím a mätou... Dobrú chuť :)