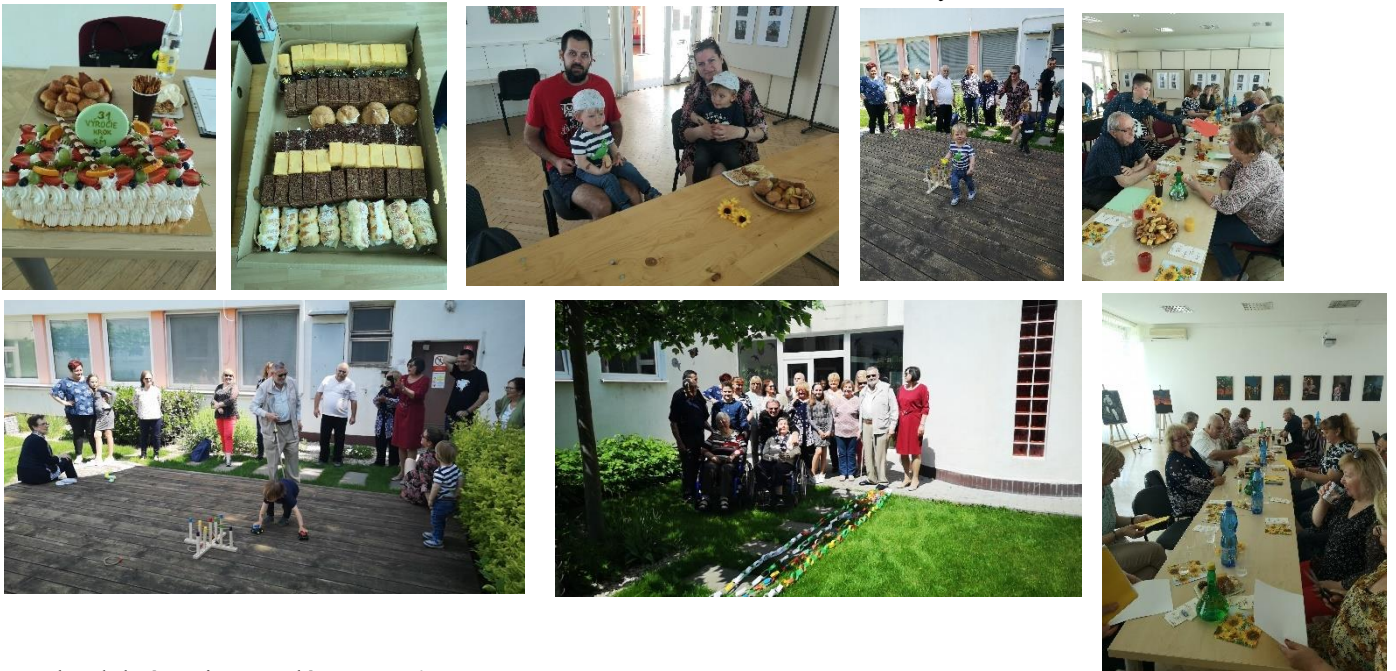


To musíte zažiť, to musíte byť účastní a hlavne musíte chcieť /samozrejme okrem tých, ktorým to zdravotný stav nedovolí a dajú vedieť, ako je to s nimi – žiaľ tentokrát to boli iba Vladka a Majka z Vrábľov. No tí čo prišli, vytvorili takú atmosféru, že olympiáda by sa červenala, aká súťaživosť na „hráčskom poli“ sa odohrala. Svetlo medzi nás priniesla riaditeľka KOS, pani Gundová, nielen milým príhovorom, ale i mnohoročnú podporu pre náš klub, za čo sme jej a jej spolupracovníkom zo srdca vďační. Ako prvá bola tradične skladanie a lepenie klubovej reťazi, ktorá aj v tomto roku dosiahla úctyhodnej dĺžky a to napriek tomu, že z klubu už ubudlo veľa šikovných rúk. Najmladšími účastníkmi boli dvojčičky dvojročné. Jeden z nich sa ujal úlohy donášať motúzové krúžky ďalším adeptom na presnosť hodu. Druhý zase asistoval pri automobilových pretekoch na presnosť zotrvačkových autíčok do vstavanej garáži.

Aj jedna aj druhá disciplína sa „z vonku“ javila ako ľahká, no väčšine dala zabrať. Nie všetko sa podarilo zachytiť fotoaparátom, lebo najmä vrcholové akcie mali väčšiu výpovednú hodnotu ako videá. Vyčerpaní bojovníci sa mohli počastovať kvalitnými zákuskami Žochycukrárky, torta IveDo, pagáčikmi BátovDari, Valachy comp., Zákusok MaryMik, klasika Anči-Benci a ani si neviem spomenúť kto všetko, lebo ozaj každý niečo priniesol. Vrcholom, keď nastalo ticho v miestnosti boli kuracie stehná od pani Šrankovej, vraj Bosorka (kiežby bolo na svete takýchto bosoriek, lepšie by sa nám žilo) a zahrýzať sme mali na výber MacIv chlebíkov. Zapíjať sme mohli rôznymi tekutinami od DarMi, Maduch, Githa a DodIv. Aby pohoda vrcholila zahrál nám na saxofóne mladý Tady Valachy. Ako odmenu za perfektnú atmosféru TitEv nám všetkým účastníkom rozdali doma zhotovené čoko-medaily s krásnou stužkou. Bolo nám smutno, lebo sa nám nechcelo sa rozísť.

A tak (no teda môj starý slovenčinár by mi dal, takto začínať vetu!!). Preto aspoň pár záberov, aby aj tí čo nemohli mali niečo z toho zápolenia a ak to vy dá predsedovi a potom jeho synovi, mohli by sa viaceré zábery objaviť na našej webovej stránke.

Váš Tony



Všetko dobré prajeme oslávencom **júnovým** : : Dano Magušin, Boženka Valachyová, Tonko Valachy, Janko Detko, Peťko Mikulášik;

Zasadnutie nášho klubu bude **18. júna 2023 o 19:30 hodine** v miestnosti **kúpeľného domu SMARAGD (upresnenie SMS-kou)**

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 12.05.2023.



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

Let Helsinki-Toronto bol naložený 400 cestujúcimi a k dispozícii bolo iba "200 obedov. Letecká spoločnosť urobila chybu a posádka bola v ťažkej situácii! Jedna letuška však prišla s nápadom! Asi po 30 min. letu oznámila:

„Dámy a páni, neviem, ako sa to stalo, ale máme na palube 400 pasažierov a len 200 obedov! „Každý, kto je taký láskavý a vzdá sa jedla pre niekoho iného, dostane neobmedzené množstvo alkoholu zadarmo po celú dobu letu!“

Jej ďalšie oznámenie bolo urobené o 6 hodín neskôr: „Dámy a páni, ak by si to niekto chcel rozmyslieť, máme ešte 200 voľných obedov!“

Sedia dvaja kamaráti v krčme a jeden z nich sa sťažuje, že má psí život. Ved' sa pozri, už je tu moja „veterinárka“! (spoza chrbtu prichádzala jeho manželka)

Pacient sa prihovára lekárovi : - Vy akosi veľa viete o tom alkohole pán doktor, vy tiež chl'astáte?

V nemocnici pri ležiacom pacientovi sedí manželka a on akoby už mrel z posledného. Prichodzí primár oddelenia ju upokojuje : - Vždy keď odtiaľto odídete, tak sa mu vracia chuť k životu!

Prišiel k panej na reklamáciu, že televízor nefunguje. Smutne sa zahľadí na pani a rečie : - Dobrý obraz nemáte a ani nikdy nebudete mať, pretože ste si kúpila mikrovlnnú rúru!

Zastaví v Indii policajt motorkára vezúceho sedem detí a takto mu dohovára : Človeče, vy zabúdate na helmu rovnako ako na prezervatív!

Hm, hm, hm

Chlieb v ponímaní našich predkov, čo symbolizoval a aká je jeho história? II. časť

Vedeli ste, že...? Gréci chlieb využívali aj ako náhradu príboru či servítky – vytierali ním omáčky a kašovité jedlá, striedkou si utierali ústa. Mohli robiť rôzne druhy chlebov, **základný recept totiž obohatili o ďalšie suroviny a byliny**, a tak vyrábali desiatky rôznorodých príchuťí. Rimania vraj dokonca zaviedli „chlebový kastový systém“: chlieb pre ľud s dobrými spôsobmi, pre ľud z nižšej vrstvy a pre bedárov. Ich chlieb bol vo všeobecnosti nízky, s hlbokými zárezmi, dokonca s „ochrannou značkou“ – jeho podobu odkryli lávou zavalenej Pompeje.

Len ten, kto poznal jeho nedostatok, vie, aký je vzácny. Keď si chliebrazil cestu svetom, **prirodzene sa menilo aj jeho zloženie.**

Pšeničný, ražný, jačmenný, ovsený, z prosa či pohánky – podiel rôznych druhov múk menil jeho chuť a vlastnosti, a to aj v závislosti od územia a obyvateľstva. K obmene však nedochádzalo iba kvôli ulahodeniu chuťovým pohárikom. **V časoch núdze a chudoby** boli jeho súčasťou aj suroviny, ktoré sa strave veľmi nepribližujú. Smutným príkladom sú obdobia hladomoru či druhej svetovej vojny, keď inak chutný chlebič tvorila aj **múka zo žalud'ov, z kôry stromov alebo múka s podielom slamy a listia.**

Zvyky a tradície na Slovensku. Premnou základných surovín vzniká **hodvábne cesto**, ktoré sa pečením mení na **nadýchaný a chrumkavý bochník.** Jednoduché a prosté, no kedysi nie úplne samozrejme. Chlieb sa totiž nepiekol každý deň, ale do zásoby. Uchovával sa v košíkoch, v **ošatkách, zabalený v plátne** na chladnom a suchom mieste. Pred zhotovovaním nového chlebiča sa zo stien a z dna drevenej nádoby **zoškrabal zvyšok cesta z predošlého pečenia**, polial sa vlažnou vodou a nechal dozrieť. Súčasťou domácnosti bola kamenná pec, neskôr z tehál, v ktorej sa **chlieb piekol raz alebo dva razy do týždňa** (v jeden deň viacero pečnov). Keďže v každom regióne sa pieklo inak, gazdinky si vymieňali svoje skúsenosti.

Vedeli ste, že...? Ešte pred vznikom „klasických pekárni“ v niektorých obciach existovali malé dedinské pekárničky (pieklo sa v nich iba párkrát do týždňa). Od skorého rána majster kúrnil v peci drevom a vznikajúcu pahrabu presúval ohreblom do kútov, aby dosiahol správnu teplotu. **Najskôr sa piekli tzv. ochlebníky** – kruhy z chlebového cesta s cesnakom, prípadne so slaninkou, ktoré slúžili na otestovanie pece. Následne sa ešte raz prikúrilo, všetok popol vymietol a až vtedy prišiel na rad chlieb. **Po upečený rady chodili deti** – než prišli domov, všetky „pupáky“ z neho vyjedli. Navyše, občas sa im ušlo aj z koláčov, ktoré sa v peci piekli na záver.

Chlieb sa považoval za Boží dar a od tohto ponímania sa odvíjali aj **zvyky s ním spojené** a tiež symbolika. Nie div, že mu ľudia prejavovali úctu. Dokonca aj samotná príprava mala svoje zvyklosti, no nielen v rámci použitia surovín. **Kým chlieb nadobudol výslednú podobu, sedemkrát bol pozhennaný** – keď sa zarábala kvások, keď sa miesilo cesto, keď bolo vymiesené, keď sa uložilo do tzv. vahana, ďalej na lopate pred pecou, po upečení a pred prvým krájaním, keď sa na chlieb naznačil nožom kríž.

Mňam, mňam, mňam

Čo si dať na chlieb vo vajci?

Kečup alebo horčica. Toto je jedna z najčastejších otázok, ktoré riešia fanúšikovia chleba vo vajci. Nech už ste v ktorejkoľvek skupine, možno vyskúšate aj trochu iné prílohy. Vynikajúca je papriková nátierka, ktorá sa robí na štýl ajvaru. Vyskúšajte tiež tavený syr alebo si vyberte výraznejšiu suchú salámu. Hodí sa ku nemu aj kyslá uhorka alebo iné fermentované potraviny. Milo vás prekvapí v kombinácii s akoukoľvek chuťovo výraznejšou nátierkou. Výborne chutí aj s plátkom syra a čerstvou zeleninou.

Zaujímavé tipy na vylepšenie chleba vo vajci

- jednoduchou zmenou je vymeniť chlieb za akékoľvek iné pečivo (rožok, žemľa, bageta alebo dokonca aj knedľa). Opäť platí, že môžete použiť staršie kúsky. Narežte ich na plátky, namočte do vaječnej zmesi a môžete piecť.
- ochutiť môžete už samotné vajčička. Pridajte do nich napríklad posekané čerstvé bylinky, trochu čili, cesnak, koreniny alebo na strúhajte syr, ale v tom prípade musíte piecť chlieb veľmi opatrne.
- položte na chlieb najprv plátok syra, potom šunku a dajte ďalší tenší kúsok chleba. Takto ich obalte vo vajciach a upečte. Syr sa príjemne roztečie a bude to hotová lahôdka.
- nezabúdajte ani na klasické francúzske prevedenie. Chlieb môžete urobiť aj na sladko, keď do vajec nepridáte soľ. Pri podávaní ich polejte medom alebo práškovým cukrom. Pridajte čerstvé ovocie a máte hotovú obľúbenú lahôdku. - namiesto mlieka pri dajte do vajec smotanu, vďaka čomu bude chlebič ešte jemnejší.