



# Ponitrianske klubové SM zvesti

Občasník KSMNR

03/2018

Šu šu šu ..... :

- dost' dlho sme sa zaoberali ospravedlňeniami a najmä pozdravmi našich členov a spriaznených duší. Pozdravom sme sa potešili, no mrzelo nás, že dost' vo veľkom počte sa vyzúrila na našich členov chrípka a ani samotné počasie nebolo „bohviečo“. Potešiteľné na tom bolo, že dali o sebe vedieť a my sme potom boli spokojnejší. Akurát Miloš to už na tretí krát vzdal, nejako si poplietol kalendár a na tretiu cestu som mu ani neodporúčal sa pustiť do tej fujavice, čo v tých končinách vyčíňala.
- Z toho jasne vyplýva, že nás nebolo tak husto, ako po iné zasadnutia klubov, obsadili sme jednu stranu stolov a družne sme sa postarali o príjemne strávený čas, a najvytrvavejším sa ani nechcelo odísť, toľko tém bolo načatých, že by vystačili aj na tri kluby
- Oboznámili sme sa s hospodárením klubu za uplynulý rok a to položkovite a v konečných číslach. Mali sme vyrovnané hospodárenie a nik nemal výhrady či pripomienky. Predseda klubu podpísal podklady pre Daňový úrad v Nitre.
- Rozobrali sme akciu SZSM – Valné zhromaždenie, ktoré je 16. – 18.03. 2018 v Ružomberku. Ak vedenie bude súhlasiť a Marika Duchoňová bude ochotná, tak by sme išli ráno 17. marca. Predseda to musí doriešiť s prezidentkou zväzu.
- Načrtli sme si kontúry akcie Krok s SM, ktorý by mal byť 19. mája 2018 v KOS Nitra. Predbežne sme sa dohodli, že by sme navarili guláš s tým, že už nebudú frfloši a urážači. Odsúhlasili sme si dobrovoľný príspevok na občerstvenie.
- Zaoberali sme sa prípravou volieb na Výročnej schôdzi v marci. Predseda informoval, že dostal návrhy na zmeny a to namiesto Nad'ky Pavlovičovej, ktorej sa rapídne zmenili domáce pomery, Anku Benčíkovú a namiesto Magduš Kútnej, ktorej situácia nie je závidenia hodná, Ivetku Péterovú. Návrhy majú ešte čas, no ak niekto chce ich podať, nemal by otáľať a čím skôr ich doručiť, aby sme všetko pripravili na voľby.
- Nebudú však iba voľby, aj keď to bude nosný bod programu, budeme hodnotiť výsledky hospodárenia a všetko iné. Ak chcete vedieť čo, príd'te, budeme radi.
- Ako viete, zrútila sa nám rekondícia v Diamante, no obrovská snaha veci pomôcť mala úspech a našlo sa náhradné riešenie. Bolo treba obratom zistiť, či niekto zo záujemcov bude so zmenou súhlasiť, nakoľko bolo potrebné urýchlene rezervovať termín. Mikulášikovci odriekli a nastúpili náhradníci. Držme si palce, aby nám to všetko dobre vyšlo, ochota bola nečakane ústretová. Predseda priniesol sumár žiadateľov o rekondície a celkové vyhodnotenie výberu, ktorý bol potrebný iba pre Dudince, nakoľko do Turčianskych Teplíc sa nahlásilo menej záujemcov, ako sme predrezerovali miesta.
- Oboznámili sme sa so stavom členskej základne klubu
- Rozdali sme si NOVÉ tlačivá na 2% a bolo potešiteľné, že viacerí členovia klubu mysleli na tých, čo nemajú tlačiarne a priniesli pre nich vytlačené. To sú vzťahy, ktoré umocňujú kolektív. Ďakujem. Vyzval prítomných a touto cestou aj ostatných členov klubu k aktivite zháňania subjektov, ochotných darovať spomínané 2%, nakoľko to je nosnou časťou našich príjmov a od toho sa následne odvíja aj možnosť konania rekondícií a ostatných aktivít.
- Predseda informoval prítomných o akciách SZSM, ktorý dostal mailom. Žiaľ na špecifikáciu klubu, na niektoré akcie nie sme spôsobilí sa zúčastniť, no absolútne to neznamená, že by sme ich chceli ignorovať.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme marcovým oslávencom : Sonička Bieliková (aj dva krát), Dodino Zelenák, Tonko Valachy, Luky Magušin, Ala Haverová, Miro Kútny

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **13. marca 2018 /utorok/ o 14. 00 hodine** na **Fatarskej ulici v Nitre – Chrenovej III.**, na prízemí v klubovni Krajského osvetového strediska

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)  
Uzavierka čísla 3.3.2018.

Hí, hí, hí ha, ha ha ...

Moja žena povedala, že ženy na rozdiel od mužov vedia robiť viac vecí naraz.  
Tak som jej povedal, nech si sadne a drží hubu.  
A hádajte čo?  
Nedokázala urobiť ani jedno z toho.

*Príde Mišo do galantérie a pýta si:*

- *Prosil by som si smútočnú pásku.*
- *Aká má byť? - pýta sa predavačka - Široká, alebo užšia?*
- *A nie je to vari jedno?*
- *To nie, pane. Keď je smútok veľký, má byť páska široká. Keď je menší, môže byť aj užšia.*
- *Tak to mi dajte čiernu nitku. Zomrela mi svokra.*

Fero! Ten nápadník našej dcéry ťa príde dnes požiadať o jej ruku.  
Stačí ak mu povieš "áno".  
Netreba aby si mu v slzách bozkával ruky a oslovoval ho "náš spasiteľ!"...

*Dobrý deň, neruším?"*  
*"Nie, naopak..."*

Hm, hm, hm ....

Viete, dlho som bol človek trpezlivý a veľa ľuďom som dával druhú šancu, aby sa spamätali a zorientovali vo svojom vlastnom živote. To je totiž jedna veľmi ťažká a zložitá záležitosť. Od prvotnopospolnej spoločnosti je tu pravidlo, že niekto riadi a niekto vykonáva. Samozrejme, že si neosobujem, že som PÁN najdokonalejší, no ak viem určitú skupinu, a je jedno či sú to vodiči automobilov, či členovia určitej organizovanej skupiny, nesiem s výkonom funkcie aj zodpovednosť. Sú to dve oblasti zodpovednosti. Jedna je ekonomická, ktorá je pomerne ľahšie sledovateľná a najmä ak sa nerobia súkromné kšefty. Druhá je obrovsky zložitá, lebo pri cca 50 členoch, je aj 50 pováh a 50 názorov na život v tomto spolku. Ako v jednej skupine tak i v druhej i ostatných, som ľuďom dával druhú a niekedy aj tretiu šancu. Vo všetkých prípadoch väčšina so mnou súhlasila a dala mi za pravdu. No boli aj zarytí „urazenci“, nespokojní s mojim názorom a vedením skupiny. Žiaľ aj dnes platí drsné no zaužívané pravidlo, ak sa ti v tomto zoskupení nelúbi, prosím, máme možnosť sa inteligentne rozísť a ísť si svojou cestou. Pre potechu mojej duše, po mnohých rokoch odlúčenia, ma pristavujú práve tí zarytí a majú v sebe toľko sily a odvahy, a povedia mi, že som mal pravdu a vyčítajú mi akurát to, že som nebol tvrdší. Mali totiž možnosť porovnať situácie na vlastnej koži v rôznych polohách a stavoch. Pochopili, že som nebol ich nepriateľom aj keď som bol na nich tvrdý a zásadový. To je potom človeku dobre pri srdci.

Nemám nadprirodzené vlastnosti a taktiež nie som vlastníkom nevyčerateľnej studne a môj zdravotný stav ma ešte viac obmedzuje v konzultácii s tými, ktorí o to stoja, no nerád by som tých, čo sa chcú a to bez nejakého zisťovného dôvodu seriózne a slušne porozprávať. Som rád, že aj okresaná terajšia skupinka mi dôveruje a dúfam, že na spoločnej ceste ešte nejaký ten krôčik urobíme.

Podľa vlastnej skúsenosti viem, že najtvrdšie sklamanie sa človek nedočká od nepriateľa, no práve od človeka, ktorého ste dlho považovali za lojálneho a priateľa a ani vo sne by vás nenapadlo, že podraz príde z tejto strany. To veľmi bolí a to sú kruté rany priamo do srdca.

Tony

Mňam, mňam, mňam .....

### **Rezne mleté neprekonateľné s Nivou**

Perfektný tip, ako premeniť obyčajné mleté mäso na fantastickú pochúťku, ktorú môžete pokojne servírovať aj ako slávnostné nedeľné jedlo. Ochutnajte, kombinácia mletého mäsa a nivy chutí fantasticky!

**Potrebuje:** 500 g mletého bravčového mäsa, 80 g syra nivy, 100 ml kefiru, 1 lyžicu pikantnej horčice, Sladkú papriku, Čierne mleté korenie, Soľ, (*Klárkin bonus – kurkuma, zázvor*)

**Na obalenie:** Vajce, Hladkú múku, Strúhanku, Tuk na vyprážanie

**Postup:** Mäso zmiešame s ostatnými prísadami a dáme do chladničky odležať aspoň na 2 hodiny. Z hmoty potom formujeme placky – ploché rezne, ktoré obalíme ako klasické rezne v trojobale.

Smažíme v rozpálenom oleji z oboch strán dozlatista. Podávame s prílohou podľa chuti. Nám najviac chutia so zemiakovou kašou. *Prajeme vám dobrú chuť! :-)*

### **Tvarohovo orechový koláčik**

**Suroviny :** 300 g hladkej múky, 180 g masla, 120 g práškového cukru, 2 vajcia,

**Tvarohová plnka:** 6 žltkov, 500 g tvarohu, 120 práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1 vanilkový puding, 1 lyžica rumu

**Orechová vrstva:** 6 bielkov, 100 g práškového cukru, 160 g mletých lieskových (vlašských orechov)

**Postup prípravy :** Zmiešate všetky ingrediencie na cesto a zabaľte potom cesto do fólie a dajte na 1 hodinu do chladničky. Potom cesto vyvaľkajte a dajte na plech. Popichajte vidličkou. Dáme piecť do vyhratej rúry pri 200°C asi na 15 minút. Medzitým vyšľahajte vaječné žltka s cukrom určeným na tvarohovú plnku. Pridajte rum, a tvaroh. Pridáme pudingový prášok. Plnku dáme na predpečené cesto. Pripravíme si orechovú vrstvu. Vyšľaháme bielka potom pridáme cukor a vyšľaháme sneh. Pridáme mleté oriešky a navrstvíme na tvarohovú plnku. Stiahneme teplotu na rúre na 175°C a dáme koláčik dopiecť. Pečieme 25 minút. Koláčik získa zlatohnedú farbu. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.