



# Ponitrianske klubové SM zvesti

Občasník KSMNR

04/2018

Šu šu šu ..... :

- Výročné zasadnutie sa nieslo v duchu slávnostnom a konštruktívne tvorivom. Predseda ešte dodatočne pripomenul sviatok žien, keď pre všetky ženy nášho klubu poslal virtuálnu kytičku s blahoprianím.
- Oboznámili sme sa s pozdravmi tých, ktorí mali záujem prísť na klub, no nebolo im to umožnené a to už akýchkoľvek príčin. Pozdravili sme ich virtuálnou poštou a cestou týchto Zvestí.
- Pripomenuli sme si dôležitosť 2% pre našu organizáciu, ako najväčšieho zdroja finančných prostriedkov klubu. Vyzbieraná čiastka v roku 2017 za rok 2016 bola 10 559,66 €
- Umožnili sme tým, ktorým sa nedalo prísť na minulý klub, aby sa vyjadrili prípadne pýtali ohľadne výsledkov hospodárenia klubu za rok 2017. Všetkým bolo všetko jasné, asi preto, že je to robené transparentne a poctivo ako zo stránky ekonómky klubu, tak i jej pomocníčky. Doklady boli odovzdané na Daňový úrad v Nitre.
- Postupne sme sa dopracovali k najdôležitejšiemu bodu zasadania – voľbám. Zvolili sme si Mandátovú a Voľbnú komisiu. Konkrétne ich zloženie je v dokladoch o Voľbách, riadne zaprotokolované a podpísané jednotlivými schválenými členmi a predsedami komisií. Bolo prijatých niekoľko pozmeňujúcich resp. doplňujúcich návrhov, ktoré boli podchytené v jednotlivých kandidátkach. Konkrétne získané hlasy sú taktiež podchytené v protokole Voľby 2018. Oboznámime vás už iba s novozvoleným výborom klubu, predsedom a členom povereným kontrolou, ktorí získali nadpolovičnú väčšinu prítomných členov klubu.
- **Výbor Klubu sclerosis multiplex Nitra :**

<b>BENČÍKOVÁ Anna</b>	<b>funkcie :</b>
<b>DETKOVÁ Mária</b>	<b>člen výboru</b>
<b>DUCHOŇOVÁ Mária</b>	<b>člen výboru</b>
<b>MAGUŠIN Daniel</b>	<b>podpredsedníčka klubu</b>
<b>MICHALIČKOVÁ Lýdia</b>	<b>člen výboru</b>
<b>SUCHAN Anton</b>	<b>ekonómka klubu</b>
<b>TULINSKÁ Eva, Mgr.</b>	<b>predseda klubu</b>
	<b>kronikárka klubu</b>
- **Člen poverený kontrolou : PÉTEROVÁ Iveta**
- Odstúpenie doterajších funkcionárov klubu bolo z dôvodov zhoršenia zdravotného stavu a zmenou rodinných pomerov, čo všetci akceptujeme, veď vieme o čom to je.
- Zasadnutie odsúhlasilo reprezentáciu klubu na Valnom zhromaždení SZSM, konaného v Ružomberku v dňoch 16. – 18. marca 2018. Vzhľadom na zdravotné obmedzenie predsedu klubu a súhlasu pani prezidentky zväzu, môže predseda so sprievodcom prísť a j o deň neskôr. Ochotu dopravenia a spoluúčasti na zasadnutí VZ SZSM prejavila Marika Duchoňová. Delegácia bola schválená. O dianí a záveroch bude predseda informovať na nasledujúcom zasadnutí klubu.
- Náznakovo sme sa zaoberali akciou Krok s SM a predbežne sme sa dohodli i na zabezpečení surovín a už konkrétnych ochotníkov nasmerujeme na aprílovom zasadnutí
- Pre tých čo neboli minule, sme podrobne objasnili s výsledkami výberu a stavom prípravy rekondícií tohto roku. Dudince odriekli Mikulášikovci a tak na ich miesto boli pridelení náhradníci. Zoznam vybratých bol spracovaný i s obsadením po izbách a bude odposlaný da Kúpeľov Dudince.
- Predseda predniesol otázku, či má význam písať Zvesti, lebo pred rokom sa pýtal, či má význam písať Kluboviny. Všetci vieme ako to dopadlo keď všetci mlčia sklopia zrak. Však uvidíme.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme aprílovým oslávencom : **Marcel Smolica, Ivan Biro, Mária Šmigová**

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **10. apríla 2018 /utorok/ o 15.00 hodine** na **Fatranskej 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)  
Uzávierka čísla 1.3.2018.

Hí, hí, hí ha, ha ha ...

„Ťuky ťuk.“

„Kto je tam?“

„Tvoja životná láska.“

„Nekecaj, pivo hovoriť nevie!“

*Príde 90-ročný deduško k doktorovi a sestrička s ním vyplňa kartu.*

- "Tak čo dedo, fajčíte ??"

- "Jo, jo, tak 2 krabičky denne".

- "Hmmm, a, pijete dedo ??"

- "No, jo, tak 3 piva a fľašku vína a štamprdičku navrch."

- "Hmmm ... a dedo nehovorte, že máte ešte sex !!!"

- "Ale áno, zrovna nedávno ku mne prišla ženská, taká vychrtlejšia, ale inak celkom pohľadná ..., a tak som ju hneď obšťastnil na posteli a pretože som v sebe mal tú fľašu vína, tak som ju zvrchol ešte na stole. Bola z toho úplne vyvalená a keď za ňou zapadli dvere, dal som si tú štamprdičku. V tom niekto zaklopal, keď som otvoril, zase ona!

*Myslel som že chce ešte, ale ona, že sa ospravedľňuje, že nerada ruší, ale vraj si u mne v obývačke zabudla kosu "*

VNUK : Dedo, akú knihu čítaš?

DEDO : Čítam históriu.

VNUK : Dedo, ale veď to je pornografia....

DEDO : Pre Teba pornografia, pre mňa história....

Hm, hm, hm ....

Je krásne vedieť, že niekomu chýbaš. Ja to poznám. Keď niekam prídem, vždy mi vravia: Už len Ty si tu chýbal...

*Keď si dá žena raz za mesiac viac vína a poriadne si poplače, to nie je slabosť. To je reštart!*

Stále sa vraví koľko ľudí zomrelo, kvôli alkoholu... Napadlo ale niekedy niekoho koľko ľudí sa vďaka nemu narodilo?

*Chlop je jak šnurka na topanke. Muži prejšc veľo dzrirkama žeby še zaviazal.*

Mňam, mňam, mňam .....

### **Bravčová krkovička, pečená v rúre na spôsob rezňa**

**Suroviny :** všetko podľa potreby – bravčová krkovička, soľ, korenie čierne mleté, horčica plnotučná, vojcia, strúhanka, cibuľa, tvrdý syr na postrúhanie, zemiaky, zelenina

**Postup prípravy :** Všetko si pripravíme podľa toho koľko rezňov budeme piecť: krkovičku vykostíme a narežeme na rezne. Jemne naklepeme, osolíme a okoreníme. Na to natrieme asi 1 čl. horčice.

Pripravíme si plech, naň pokrájame 1 cibuľu. (Keď je krkovička pôstnejšia, môžeme pridať na plech trocha masť.) Potom rezeň s tej strany, ktorá je natrená horčicou, ponoríme do rozšľahaných vajíčok a do strúhanky. Ešte raz do vajíčok a do strúhanky ... ...a položíme s čistou stranou na pekáč. Dáme do rúry zakryté druhým plechom piecť asi 20 min. Potom plech vyberieme a na vrch nastrúhame syr. Ja mám údený. Dodáva mäsku dobrú chuť aj vôňu. Necháme ešte 10-15 min odkryté zapiecť. Podávame so zemiakmi. Zemiaky robím v miske. Na dno pokrájam cibuľku, trochu oleja, iba posolím, troška rasce a asi pol deci vody. Zakryté dusím 15 min. Trocha amerického alebo provensálskeho korenia a premiešam.

### **Tarhonito podľa Kláriky**

**Suroviny :** všetko podľa potreby a počtu stravníkov – tarhoňa, uvarené drobkky zo slepačej polievkovej zmesi (kto chce a má možnosť, dá si trebárs aj zo slona, poprípade z iných živočíchov), huby šitake (môžu byť i šampiňóny, hliva a iné dostupné), varená mrkva, hrášok.

**Postup prípravy :** Pre tých, ktorí náhodou zabudli ako robí predseda klubu (ale už aj jeho VEELMI DRAHÁ polovička), to radšej zopakujem. Na primeraný kastrólik šmrncneme ghí alebo olej či dobrú masť. Odmeriame si potrebné množstvo tarhone a na rozpustený tuk ju vysypeme a krátko opožime (niektoré guľôčky začnú trochu belieť), a následne zalejeme najlepšie vývarom, no nič sa nestane ak aj obyčajnou vodou. Podľa toho čím sme tarhoňu zaliali opatrne solíme, prípadne ochutíme bujónom. Hladina tekutiny by mala byť asi 1 – 1,5 cm nad tarhoňou. Privedieme do varu, stíšime na minimum a necháme pod pokrievkou tichučko bublať asi 10 minút. Po tomto čase vypnite plameň či elektriku, odkryjeme pokrievku, premiešame a ak sa tam javí trochu tekutiny, nič s ňou nerobte, iba to premiešajte, zakryte a nechajte cca 15 minút odpočívať. Medzi jednotlivými prestávkami si pripravíme huby, ktoré udusíme, mrkvu nakrájame a otvoríme hrášok. Následne všetky ingrediencie spojime a dôkladne premiešame. Pri servírovaní tarhonirto posypeme nastrúhaným tvrdým syrom.