

Ša ša ša :

- Zradili nás prechádzajúci dodávatelia služieb rekondičného pobytu v Dudinciach. Ostali sme na „holičkách“, no dobré duše sa ešte „motajú“ po svete a nie je im ľahostajných 12 rokov návštev v nemenovanom zariadení. Ani osoba nie je a nebude menovaná, pretože zloba, ktorá opantala toto pekné zariadenie, by sa mstila každému, kto by ním pomohol. Naším krédom nie je pomsta, ale vďaka za všetko dobré, čo smeruje k nám, lebo veríme, že sa raz obráti a to naše dobro si nájde svoje objekty, aby im to všetko vrátilo. Veríme, že i to zlo, čo na nás chce niekto silou mocou vrhnúť, mu bude i úrokmi vrátené a možno ani nie v dobe, kedy ba to najmenej očakával. Či to príde a či nie, to nás už vôbec netrápi.
- My sme našli dobré duše a mohli sme usporiadať rekondíciu v Dudinciach, síce o jeden dom ďalej, no o obrovský kus úprimnejších, ústretovejších a bezprostrednejších. Všetci zainteresovaní malo nesmierne veľký podiel na tom, že sme prežili krásne chvíle v novom prostredí.
- V novom prostredí sme hľadali priestor, kde by sme sa mohli, podľa našej starej tradície stretať, i tu sme sa stretli s maximálnou ochotou vyjsť nám v ústrety.
- Samozrejme bolo to všetko nové a museli sme sa so všetkým novým zoznamovať. No po pár dňoch sme sa tu už pohybovali ako starí osadníci.
- Či chceme alebo nie, musíme priznať, že strava bola bohatšia, pestrejšia a o niečo chutnejšia (domáckejšia), ako sme boli zvyknutí.
- Po večeroch bolo nenútené stretnutie, kto chcel tancovať, šiel tancovať, kto chcel počúvať muziku, počúval, kto chcel ísť na podvečernú „špacírku“, šiel na špacírku. Maximálna pohoda, bez narážok, urážok a šušotaní. Aj tak sme sa vo väčšine stretali a bavili, mali sme občerstvenie tuhé sladké, slané, tekuté. Myslím si, že sme sa dostatočne odreagovali od domáceho zabehnutého prostredia a nabrali dostatok síl do nových dní.
- Máme na čo pekné spomínať, lebo tento kolektív, ak mu niekto pomôže, je vďačný a vysoko si hodnotí každé podanie ruky. Zvlášť, ak cíti tlkot dobrého srdiečka.
- Veríme, že sa nám podarí i pre budúci rok získať priazeň vedenia a vyjde nám v ústrety aspoň tak ako v tomto roku.
- Schválené termíny zasadnutí klub :
 - 11. september 2018**
október rekondícia Turčianske Teplice
 - 13. november 2018**
 - 11. december 2018**
- Predseda zhodnotil akciu Krok s SM, ktorá mala vysoký štandard čo do účasti (škoda, že nebola taká na 25. Výročí), čo do občerstvenia všakovakého druhu, či do súťaží a to hodnotili nie len naši, ale i hostia.
- Príprava rekondície Turčianske Teplice, neisté niektoré osoby
- Pozdrav a rozdanie darčiekov Poistovne Dôvera – panie Forgáčová, Michrinová a na konci bola Slávka Michaličková
- Zväz nám dal vyrobiť klubovú trojskladačku, sme veľmi povďační
- Začínajú nabiehať eurička z 2%, javí sa ich trochu pomenej ako v minulom roku, veď uvidíme na koniec, kedy bič najviac plieska

Váš Tony

Všetko dobré prajeme septembrovým oslávencom : Gabika Gregorová, Mária Detková, Mária Duchoňová, Mária Macáková, Mária Mikulášiková, Mária Šmigová, Darina Baráthová, Helena Sláviková

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **11. septembra 2018 /utorok/ o 15. 00 hodine** na **Fatranskej ulici v Nitre – Chrenovej III.**, na prízemí v klubovni Krajského osvetového strediska

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

Sedí takto kňaz v spovednici a počúva hlas z druhej strany: "Otče, je mám osemdesiatdva rokov, som už päťdesiat rokov so svojou ženou a vždy som jej bol verný. Ale včera som sa tri hodiny vášnivo miloval s osemnásťročnými dvojčatami."

"Kedy ste bol naposledy na spovedi?" pýta sa kňaz.

"Nikdy ... ja som Žid."

"Tak prečo ste sem dnes prišiel a povedal mi o tom?"

"To ja rozprávam každému, koho stretnem !!!"

Cez mesto si vykračuje deväťdesiatročná babka v odvážnej minisukni.

Stretnie ju policajt a hovorí: "Ale babi, vy už nemôžete vo vašom veku nosiť také minisukne!"

"Nie? A prečo? Mám azda krivé nohy?"

"Nie, ale vykukujú vám spod nej prsia."

"Dedko, nemáme už múka. Zober si tašku a bež do obchodu."

"Ale babi, veď vonku leje, že by ani psa nebolo hodné vyhnáť."

"A kto ti hovorí, že máš vziať psa so sebou?"

- Koľko by ste chcel zarábať?

- Toľko, aby som v polovici mesiaca vedel vybrať peniaze z banky kartou a nie s pančuchou na hlave!

Hm, hm, hm

Ján Bahýľ: Helikoptéra

Netreba ho Slovákom priveľmi predstavovať, je to jeden z našich najznámejších vynálezcov. Narodil sa v roku 1856 vo Zvolenskej Slatine a už od detstva mal mimoriadne technické nadanie. To využil v strojárstve a vojenskej technike, zaslúžil sa najmä o zlepšenie delostreleckej techniky a železničnej dopravy. Svoj najväčší vynález však vymyslel koncom 19. storočia. Už v roku 1894 vypracoval **návrh konštrukcie vrtuľníka**, ktorý mal byť poháňaný ľudskou silou. A hoci v roku 1895 dostal patentové privilegium realizovať svoj návrh, termín nedodrжал. Jeho vynález sa však realizácie v rôznych iných podobách dočkal, no Bahýľ naň patent nezískal. Neskôr sa však Bahýľovi podarilo nadviazať kontakt s výrobcom kočov Antonom Marschallom, s ktorým v rokoch 1895 - 1897 skonštruoval prvý automobil s benzínovým motorom a akumulátorom na Slovensku. O Bahýľovi bol v roku 1978 natočený dokument s názvom **Premožiteľ Edisona**. Udelili mu tiež 17 vojenských a iných technických patentov, napríklad na balón so vzdušnou turbínou, tank na parný pohon, riadenie na spájanie vagónov, vynález výťahu na bratislavskom hrade a ďalšie.

Jozef Karol Hell: Banské čerpacie stroje

Bol strojmajster a vynálezca, ktorý sa na rodil v roku 1713 v Banskej Štiavnici, bol bratom významného slovenského astronóma Maximiliána Hella. J. K. Hell sa spolu so svojím otcom (taktiež strojmajstrom) a Samuelom Mikovínom zaslúžili o vznik **obdivuhodného systému vodných nádrží - tajchov**, ktoré sa stali zdrojom energie pre banskú techniku v okolí Banskej Štiavnice. Ďalekosiahly prínos jeho priekopníckeho diela spočíva najmä v tom, že po prvý raz použil na pohon nový prvok – stlačený vzduch. Skonštruoval aj zariadenie na čistenie vzduchu v baniach a na vŕhanie čerstvého vzduchu do podzemných hĺbok.

Mňam, mňam, mňam

Hubový guláš so zemiakmi a bez múky

Suroviny : 500-600 g čerstvých nakrájaných húb, 3 zemiaky, 2 cibule, 3-4 strúčiky rozotreného cesnaku, 1 lyžica masť, 1 lyžica mletej papriky, 1 lyžička gulášového korenia, rasca, 2 guličky borievky, čierne korenie, soľ, majorán, zeleninový vývar alebo voda

Postup prípravy receptu : Dva zemiaky oškrabeme a nakrájame na kocky, cibuľu nakrájame na drobno a na masť osmažíme do tmavšej farby. Pridáme huby, borievky, rascu a restujeme. Zасыpeme paprikou, korením a po chvíli zalejeme-jeme vývarom. Prihodíme zemiaky, soľ a korenie. Posledný zemiak nastrúhame na najjemnejšom strúhadle. To pridáme k hubovému základu. Varíme všetko spoločne do zmäknutia zemiakov. Strúhaný zemiak sa rozvarí a guláš zahusť. Pred koncom pridáme cesnak a dochutíme. Podávame s chlebom alebo knedlíkom.

Opekané huby na sviatočnom stole!

Predstavujeme recept na vyprážené huby, ktorý je možné vyrobiť v krátkom čase, vyžaduje len málo prísad a je veľmi chutný! Horúce solené predjedlo je skvelou voľbou aj na slávnostné príležitosti. Jeho šafran, mierne korenistá chuť, zapôsobí na každého!

zloženie: 800 g huby ľubovoľné, 3 strúčiky cesnaku, 1 lyžica talianskej zmesi korenia, olivový olej, soľ, mletý čierny korenie, 40 ml balsamikového octu.

príprava: Nakrájajte hubu na menšie kúsky. Ak sú huby malé, nemusíte. Zmiešajte cesnak s olejom, soľou a inými koreninami, nalejte výslednú pikantnú šťavu na huby, dobre premiešajte a nechajte 20 minút stáť. Umiestnite huby do olejovitej zapiekanej misky a predhriatej rúry, pečte na 200 stupňov po dobu 15 až 20 minút. Medzitým sa uistite, že chuť je dobre prekonaná.

Talianska korenistá zmes: 2 ks. sušená bazalka, 2 ks. sušená majoránka, 1 lyžička. oregano 1 ekv. rozmarín, 1 st. paprika.