

Ša ša ša :



- Medzi septembrovou a novembrovou schôdzkou nášho klubu bola väčšia odmlka, lebo októbrové zasadnutie bolo v Turčianskych Tepliciach. Možno aj preto sa poväčšine zachcelo vidieť sa s ostatnými členmi klubu, lebo sa nás stretlo pomerne veľa. Najväčšiu radosť nám spravila Zuzka, okolo ktorej sa to ho po dudinskej rekondícii udialo nesmierne veľa a najmä nie práve najlepšieho. Spolu s rodičmi dokázala, že je bojovníčka. Vieme, že sa veľmi ťažko dostáva do predošlých koľají, čo sa týka hybnosti a všetkého ostatného, čo nám ochorenie odopiera. Veríme, že i naše pozitívne myšlienky, ktoré sme jej posielali, našli odozvu.
- Pomerne dosť bolo oslávenkýň, čo sa odzrkadlilo na bohatosti na stoloch.
- Boli sme radi, že aj tí, ktorí sa nemohli zúčastniť sedenia, dali o sebe aspoň vedieť a aj tým prejavili spolupatričnosť ku klubu. Pozdravy od Sonky vždy sršia úprimnosťou, Božka s Tonkom majú okrem zdravotných problémov a starostlivosť o drobizg, Alu pokúša ešte aj iná mrcha diagnóza v spojitosti s ktorou je jej telo unavené a vyčerpané, Marika Duchoňová sa dáva do poriadku v kúpeľoch.
- Predseda sľúbil, že bude sa snažiť byť maximálne stručný, lebo jeho kapacity si vybrali ďalšie nové diagnózy, napriek tomu, že mu niektorí neuznajú.
- Prešli sme rovno na stav priprav možnosti uchádzať sa o 2%, ktoré činia gro nášho príjmu a s tým v spojitosti zabezpečenie chodu klubu a najmä konania rekondícií v nasledujúcom roku. Rok čo rok sa nám znižujú príjmy z tejto oblasti dvojitým deficitom. To sa musí odzrkadliť i na počte rekondícií resp. na počte účastníkov. Žiaľ starneme my, starnú tí, ktorí nám boli ochotní poskytnúť 2% z nimi odvedenej dane štátu. Je však stále dosť tých, ktorí sa k tejto problematike stavajú laxne a to už či z pohodlnosti alebo vypočítavosti.
- Predseda informoval, že zabezpečil všetky potrebné podklady pre spísanie Notárskej zápisnice, ako základného kroku pre možnosť sa uchádzať o 2%. Zarážajúce bolo pri získavaní podkladov potvrdenie o existencii účtu vo VÚB, za ktoré si stiahli z účtu 20,- € (slovom dvadsať eur!!!).
- Jednomyselne sme odsúhlasili výšku členského príspevku pre rok 2020 a to **10,- €** ako v predošlom roku.
- Termín na prihlášky na rekondície roku 2020 je **do 7. decembra 2019**, ale už sa prihlásilo dosť záujemcov a preto sme si znovu dátumy a počty na jednotlivé rekondície. Po termíne nebudú akceptované iba podané listom, mailom. Telefonicke a SMS nebudú akceptované. Predseda spracoval podrobný rozpis nákladov, poplatkov a počty. Z prihlásených výbor vyberie účastníkov aj podľa aktivity. Dnes už vieme a dostávame informácie odkiaľ nám 2% prichádzajú, takže je ťažko akceptovať všakovaké výhovorky.
- Prítomní členovia boli informovaní o stave finančných prostriedkov jednak na účte v banke a jednak v hotovosti v pokladni.
- Termíny zasadnutí klubu pre I. polrok 2020 boli zverejnené v predošlom čísle a bolo by dobré, aby ste si ich zafixovali do pamäte alebo kalendára, pretože kapacity predsedu idú rapídne dolu a je možné, že i Zvesti pôjdu do dôchodku. Novozvolený predseda klubu si určí svoje cestičky a spôsoby komunikácie s členskou základňou.
- Predseda informoval prítomných o jeho krokoch v banke, ktorá si stiahla za prach obyčajné potvrdenie 20 € a ktorá zvýšila aj ostatné poplatky za bežné kroky. Preto zrušil dodávanie banky výpisov z účtu poštou, za ktorý si pýtajú 10 €, budeme si ich sťahovať priamo z účtu v pravidelných termínoch, lebo vraj ani doteraz posielané, nie sú v právnych vzťahoch záväzné, nemajú meno vystavujúceho, dátum, podpis a pečiatku. Boli vystavované iba pre informáciu majiteľa účtu.
- V poslednom rade sme sa venovali príprave koncoročného Pomikulášskeho, Predvianočného zasadnutia klubu. Letargia niektorých členov začínala byť nechutná, no nakoniec sa dievčence, ktoré prejavili aktivitu ohlásili, že oni opäť niečo pripraví, aby to predsa malo trochu iný ráz ako ostatné zasadnutia klubu. Poznamenali, že každé zasadnutie má svoj charakter, no koniec kalendárneho roku, má trochu iného ducha.
- V ďalšom sme si pochutnávali na dobrotách, ktoré priniesli oslávenkyne. A úľ sa opäť rozobzučal.

Váš Tony

Všetko dobré prajeme decembrovým oslávencom : **Hrajnohová Danielka**, **Pavlovičová Nadenka**, **Tulinská Evička**, **Malinová Evička**, **Suchanová Klárka***;

Zasadnutie nášho klubu, sa uskutoční, dňa **10. decembra 2019 /utorok/ o 14. 00 hodine** na **Fatranskej ulici v Nitre – Chrenovej III.**, na prízemí v klubovni Krajského osvetového strediska

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 01.12.2019.

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

Kušičok zo z vichodu :

- Jaňu, hadaj, co mam u kešeňi. Začína to na P.
- Peňeži?
- Ňe, poll'itrovku! A hadaj, co mam u druhej kešeňi. Začína to na E.
- Deži, ja fakt ňeznam!
- Ešti jednu!

Dvojo Vichodňare še štreťnu cez tydzeň...

- Serus dze idzeš?
- Domu.
- A zkadzi?
- Zo Šilvestra.
- Teraz u apríľu?
- No ešči ty me ztrimuj! (*zdržuj, pozn. redakcie*)

Hm, hm, hm

Poznáte pôvod jedál, ktoré milujete? Nie sú odtiaľ, odkiaľ si myslíte, III. časť

Čokoláda

História: Čokoláda nepatrí Francúzom a ani Talianom či Švajčiarom. Čokoládu poznali už starí Mayovia, ktorí pražili a mleli kakaové zrná, z ktorých následne pripravovali slávnostný nápoj. Aztékovia podobný nápoj nazvali "Xocolatl". Slovo čokoláda má pôvod v jazyku Nahuatlov, pôvodných obyvateľov stredného Mexika, kde sa kakaovník pestoval už pred tritisíc rokmi. Do Európy sa táto lahôdka dostala začiatkom 16. storočia vďaka dobyvateľom a kolonizátorom, ktorí v tom čase obsadzovali americký kontinent.

Zaujímavosti: Je nás málo takých, ktorí sladkému pokušeniu odolajú. Brit, Švajčiar či Nemeč jej zjedia ročne viac ako 11 kíľ. No absolútnymi rekordermi sú Indovia. Na jedného Indu pripadá 165 kíľ čokolády, ktorú zje. Ďalšou zaujímavosťou je, že žena zje dvakrát viac čokolády, než muž. Kto chce chudnúť, pre toho existuje aj takzvaná čokoládová diéta.

Bryndza

História: No a na záver prišiel čas aj na rýdzo slovenský výrobok. Alebo aj to je omyl? Bryndzu síce máme zaregistrovanú ako slovenskú, no jej prapôvod môžeme hľadať úplne inde. Vyrába sa v Poľsku, Rumunsku, Ukrajine a v Bulharsku. Konzumujú ju aj v Rakúsku a Bavarsku.

Ovčí solený syr priniesli na Slovensko (v tom čase časť Uhorska) Valasi v 15. storočí počas valašskej kolonizácie. Historické územie Valašsko, odkiaľ kolonizátori k nám prichádzali, sa nachádza v dnešnom Rumunsku.

V 18. storočí vo viacerých slovenských mestách vznikli bryndziarske manufaktúry (1787 v Detve). V súčasnosti najznámejšia a stále funkčná bryndziareň vo Zvolenskej Slatine bola ako druhá na Slovensku založená Jánom Vagačom v roku 1797.

Bryndza dnes spolu s parenicou patrí medzi tradičné slovenské syrárske výrobky a má štatút chráneného výrobku. Je základným prvkom v typicky slovenskom jedle, v bryndzových haluškách, taktiež v tradičnej polievke demikát. Bryndza sa často konzumuje aj ako nátierka - šmirkáš, čo pochádza z nemeckého Schmierkäse (rozťierateľný syr).

Zaujímavosti: Zvolenský bryndziar Teodor Wallo upravil výrobný postup bryndze tak, že namiesto soli po dlhých pokusoch pridal do bryndze špeciálne pripravený soľný roztok a po zomletí syra s týmto roztokom dostal mäkkú mazľavú bryndzu. Teda bryndzu, ako ju poznáme dnes.

Mňam, mňam, mňam

Hlivová pochúťka po poľovnícky

ČO POTREBUJEME - 800 g hlivy, 50 g údenej slaniny z diviaka, 1 cibuľu, 2 polievkové lyžice hladkej múky, 1 polievkovú lyžicu bylinkovej vegety, 1 bobkový list, muškátový orech, mletý zázvor, 500 g smotany na varenie

KROK ZA KROKOM : 1. Umytú hlivu pokrájame na väčšie kúsky, podusíme na opraženej slaninke z diviaka a cibuľke. 2. Pridáme vegetu, bobkový list, zalejeme trochou vody a podusíme. 3. V smotane rozmiešame hladkú múku, zahustíme hlivu a povaríme. 4. Dochutíme muškátovým orechom a zázvorom. 5. Podávame s knedľou alebo s cestovinou.

Jelenie mäso na hríboch

ČO POTREBUJEME : 600 g jelenieho stehna, 80 g údená slanina, rastlinný olej, alebo masť, 1 dl koňaku, 3 ks jalovca, 2 dl červeného vína, soľ, tymian, hríby, mäsový vývar

AKO NA TO : MARINADA - 3 lyžice oleja, 1dl koňaku, tymian, bobkový list, korenie, soľ, jalovec - trocha ho podrvíme a zmiešame všetko dokopy. Mäso pokrájame na kocky a dáme do marinády. Necháme cez noc na chladnom mieste. Na druhý deň necháme mäso odkvapkať. Slaninu nakrájame na kocky opražíme, pridáme nakrájanú cibuľu, mäso, opečieme. Podlejeme vývarom asi deci a pol, dusíme do mäčka. Keď je mäso takmer mäkké podlejeme ho červeným vínom a zvyšnou marinádou, môže pridať hríby (čerstvé alebo z mrazené). Ako prílohu odporúčame? Zemiaky, halušky, alebo cestovinu.

Z úprimného srdca Vám všetkým bez rozdielu, prajem šťastné, veselé a v pohode prežité sviatky v kruhu najbližších. Nový rok, nech Vám prináša čo najviac úsmevu na tvári a spokojnosť na duši.

Tony s rodinou