

## DECEMBERI ELŐZETES

December 21.-én, szombaton tartjuk a  
**Karácsonyi ünnepségünket.**



Kérjük kedves tagjainkat, hogy a 2020. évi programunk összeállításához adjatok ötleteket és javaslatokat a keddi klubnapokon.

### Halottak Napja megemlékezés

November 2.-a Halottak napja. Ezekben a napokban kimegyünk a temetőbe; virággal, mécsekkel gondolunk elhunyt szeretteinkre, barátainkra, klubtársainkra. A kegyelet mécsesei égjenek Értük.

*Szeretettel köszöntjük azokat a barátainkat, akik novemberben ünneplik NÉVNAPJUKAT!*

### Köszöntő

*Külön tisztelettel köszöntjük azokat a klubtagjainkat, akik novemberben ünneplik SZÜLETÉSNAPJUKAT!  
Kívánunk nekik hosszú életet, egészséget,  
hogy családjuk körében tudják eltölteni!*

*a Baráti Kör vezetősége*



# HÍRADÓ

Isaszegi Nyugdíjasok Baráti Köre

2019.

november



*Kányádi Sándor: Ősz volna még*

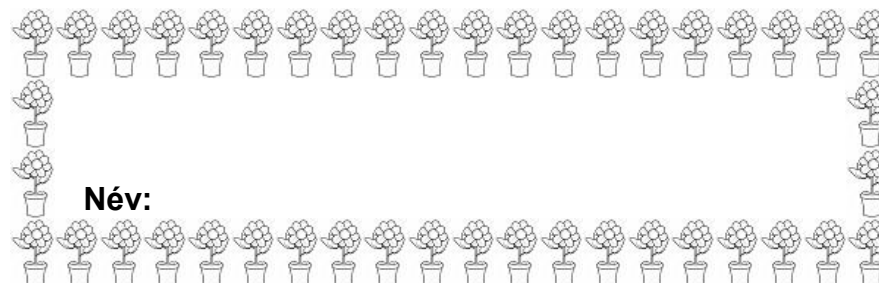


Ősz volna még,  
s a varjak már közhirre tették  
a dermesztő tél közeledtét.

Károg az ég,  
éhenkórász nagy csapat csóka  
ricsajog, hussog  
reggel óta.

Tócsára jég,  
virágra, fűre harmat dermed,  
megöregednek mind a kertek.

Jó volna még  
sütkérezni, de jó is volna,  
ha az égen  
pacsirta szólna.



Név:

## SZEPTEMBERI PROGRAMOKRÓL

### *Főzőverseny az ESE-ben*



Október 4-én részt vettünk az ESE-ben rendezett főzőversenyen. Szakácsunk Szigeti Sándor volt, segítői Kovácsné Margitka és Kovács Brigitta, aki verssel is meglepte a zsűrit. 14 óra után a segítő fiaink és lányaink kitelepültek a helyszínre, a főzéshez előkészítették az eszközöket, a hozzávalókat. 3 órakor volt a tűzgyújtás, amikor is elkezdődött a főzés. Klubunk a Sándor által főzött parasztgulyással nevezett be, mely I.

helyezést kapott. Nagyon finomra sikerült a parasztgulyás, de kóstolhattunk a többi résztvevő főztjeiből is. A receptet közöljük, mivel többen kérték. Nagyon jól éreztük magunkat.

A további képek (hamarosan) megtekinthetők lesznek honlapunkon (<http://www.cuma.hu/nybk> Archívum rovatban)

### *Parasztgulyás (4 főre)*

Hozzávalók: 15 dkg kolozsvári füstölt szalonna  
35 dkg sertés lapocka  
1-2 nagyobb sárgarépa  
1-2 nagyobb petrezselyemgyökér  
1 db nagy vöröshagyma  
1-2 kk. pirospaprika  
3-4 szem közepes burgonya  
1 db közepes zeller gumó szárral együtt  
1 csokor petrezselyemzöld  
4 fej nagyobb csiperkegomba  
1 db hegyes zöld erőspaprika  
3 púpozott ek. tejföl  
só, bors, ízlés szerint  
15 dkg csipetkésza

A kolozsvári szalonnát apró kockákra vágjuk, a hagymát szintén. A szalonnát egy kevés zsíron megpirítjuk, hozzáadjuk a hagymát, ezt is megdinszteljük vele. A felkockázott lapockákat szintén hozzáadjuk és fehéredésig pirítjuk. Ha lepirult, hozzáadjuk a pirospaprikát, felöntjük vízzel, ami ellepi. Lassú tűzön főzzük, amíg a hús megpuhul. Hozzáadjuk a karikára vágott zöldségeket, a zeller szárát is, a karikázott hegyes erőspaprikát és a felszeletelt gombát. Felöntjük kb. 1-1 ½ liter vízzel. Ha minden puha, beletesszük a csipetkét, apróra vágott petrezselyemzöldet, majd behabarom a tejjel. Ízesítsük sóval, borssal, gulyáskrém-kocka. Végül készre forraljuk és tálalunk.

### *Kirándulás: Szombathely – Kőszeg*

Október 18-án kellemes szép napon tele busszal indultunk Szombathelyre. 10 órakor volt a városnézős idegenvezetővel a találkozónk. Először a Székesegyházat tekintettük meg, és meghallgattuk a történetét. Ezután városnézés következett. 1 órakor ebédeltünk, majd ebéd után a Smidt Múzeumot tekintettük meg, majd a Szily János Egyházmegyei Gyűjtemény következett. A nap vége felé indultunk a szállásunkra a Garda Hotelbe, elhelyekedtünk majd átsétáltunk a Május 1.-e étterembe, ahol finom vacsora várt bennünket.

Másnap Kőszegre indultunk. Először kisvonattal volt egy idegenvezető városnézés, majd a vár körüli nevezetességeket, illetve a várat néztük meg. Kis szabadidőnkben az Orsolya-napi gasztró vásáron ki-ki a maga érdeklődése szerint sétálhatott és vásárolhatott. 1 óra után megebédeltünk a Kék-Huszár vendéglőben, majd teli élményekkel indultunk haza. Reméljük mindenki jól érezte magát.

## NOVEMBERI PROGRAMOK

November 7.-én csütörtökön 17 órakor lesz a Szenior Akadémia következő előadása a Múzeumban.

A címe: Mr.Google, Mr. Facebook: Meg is gyógyítanak? Pataky Enikő előadása.

November 23.-ára meghívást kaptunk az Isaszegi Természetbarát Klub „bakancsos báljára”. A bál helyszínéről és kezdetéről érdeklődjek a klubban.