

SZEPTEMBERI PROGRAMOK

Szeptember 11-én 14 órakor (a járványra való tekintettel) az Önkormányzata Sportpályán tartja az

Idősek világnapja rendezvényt

Kérjük tagjainkat, hogy a részvételüket jelezzék a klubban Paulovicsné Klárikánál, mert a létszámot a Művelődési ház felé jeleznünk kell.



Szeptember 26-án (szombaton) 11 órától tartjuk a

SZÜRETI BÁLUNKAT

melyen vendégül látjuk barátainkat a Zsámbéki Nyugdíjas klubból.

Helyszín: a Gábor Dénes Szakiskola területén lévő tetővel ellátott nyitott terasz lesz.

Gyülekező azok számára, akik csak a programban vesznek részt 11 óra. A segítők számára a klubban megbeszélendők szerint.

Az ebéd vendéglőből lesz biztosítva: 2.000,- Ft/fő. Az uzsonnát és a zenét (Misi) a klub biztosítja.

Szereplés nem, de tombola lesz. Süteményt kérünk hozni a vendéglátáshoz.

Szeretettel köszöntjük azokat a barátainkat, akik szeptemberben ünnepelik NÉVNAPJUKAT!

Köszöntő

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

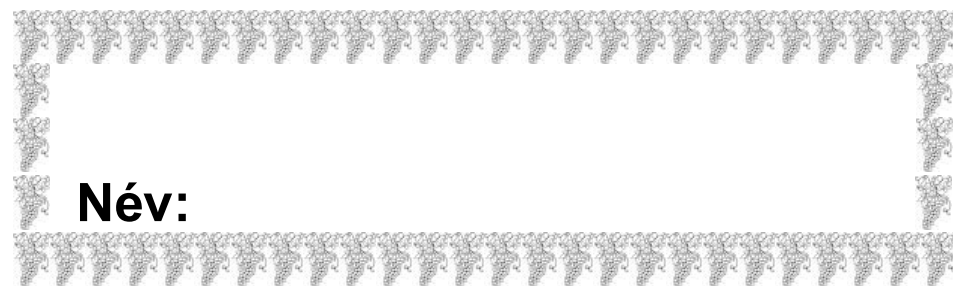
a Baráti Kör vezetősége



Tóth Árpád: Őszi kérdés

Jártál-e mostanában a csendes tarlón este
Mikor csillaggal ékes a roppant tiszta tér,
S nagy, lassú szekerek ballagnak haza, messze
S rólok a szénailat meghalni visszatér?

És fájt-e amíg nézted a nyárfást révedezve,
Hogy reszket agg fejük, az ezüstfehér,
S hogy édes életednek újra egy éve veszve,
mert viszi már szeptember, a nagy szénásszekér?



Jászberényben jártunk

Augusztus 7.

40-en indultunk a jászok fővárosába, Jászberénybe. Először a Ferencesek terén álló Barátok templomát és környékét. Innen a Margit-szigetre sétáltunk, ahol Déryné szobrát, útközben pedig a Zagyvában óriási halakat és sárga virágú vizitököket láthattunk.

Útunk a Népfürdő mellett vezetett a Jászsági Népiegyüttes székházához, majd a tulipános fahídon át jutottunk a fűzfákkal ékesített Zagyva-sétányra. Innen nem messze van a katolikus Nagytemplom, aminek tornyán (egyedül az országban) található a Szent Korona aranyozott másolata. Kicsit megpihentünk a több száz éves padokon, majd a Promenádn sok-sok látnivalójával ismerkedtünk meg: Szentháromság-szobor, Pálinkás



kereszt, Békás szökőkút, I. világháborús lovas szobor, Rozália kápolna. Tovább lépve láthattuk a börtön, a Bíróság, a Városháza, a Déryné rendezvényház és a Bathó-palota épületét láthattuk, miközben a korszóslány, Lehel vezér és a Jászkapitány szobra mellett haladtunk el, a túloldalon pedig a juhászt ábrázoló Bundáskútra vethettünk egy pillantást.

Éppen időben érkezünk a múzeumba, ahol a Jászságot bemutató kiállítást tekintettük meg. A leghíresebb tárgy a jászkiért volt, de láttunk pár szép öltözetet is.

A több órás városnézés után jól esett jól esett megpihenni a Pipacs vendéglőben, ahol pandúrgulyást és rántott szeletet ebédeltünk.

Ebéd után néhányan az állatkertet látogatták meg, de a többség a strandon pihente ki a nap fáradalmait. (Farkas Ferencné)

A Pandúrgulyás receptje (Koha Csaba módra)

Hozzávalók:

borjúhús 2,2 kg	citrom 1 db
sertés- vagy borjúvelő 0,5 kg	petrezselyem 1 csokor
mustár 50 g	mustár 3 evőkanál
tárkonyecet 1 dl	fűszerpaprika 30 g
sertészsír 0,4 kg	paprika, csípős 2 db
gomba 1 kg	zöldpaprika 0,4 kg
zsenge zöldborsó 0,4 kg	paradicsom 0,3 kg
vöröshagyma 0,3 kg	őrölt fekete bors 2 g
sárgarépa 0,3 kg	babérlevél 1 db
fehér zöldség 0,4 kg	ételízesítő
zeller 0,3 kg	tejföl 4 dl
tárkony pár szál	tejszín 3 dl

Először a pörkölt alapot készítjük el: a hagymát megdinszteljük a zsírban, hozzáadjuk a paprikát és a paradicsomot, kissé összepároljuk. Ezután adjuk hozzá a húst.

Amíg a pörkölt készül, a velőt kockára vágjuk, a gombát felszeleteljük, a sárgarépát metéltre vágjuk, a friss zöldségeket finomra vágjuk (ha nem tudunk frisset beszerezni, szárított Kotányival helyettesítjük).

Amikor a pörkölt (a gulyás alap) félig kész, beletesszük a gombát, a sárgarépát, a zöldborsót és a többi zöldséget. Hozzáadjuk az ételízesítős, kb. 2-2,5 liter vizet.

Mikor felforrt, beletesszük a velőt, majd be kell fűszerezni. Ekkor kell beletenni a mustárt, a zöldborsót, a fűszerpaprikát, a tárkonyt és a szeletekre vágott citromot. Amikor a gulyás majdnem megfőtt, hozzá kell adni az apróra vágott petrezselymet és az 1 dl tárkonyecetet. A tejfölt elkeverjük a tejszínnel, hozzáöntjük a gulyáshoz, és készre főzzük. Ezután forrón tálaljuk.



Sok szeretettel gratulálunk **Bajusz Mihály** klubtársunknak, aki az augusztus 20-i ünnepségen **Isaszeg Közművelődéséért** díjat kapott!