

Náš test

Dokážete skoncentrovať svoju pozornosť?

1. Mali ste počas školskej dochádzky vyhradené doma stále miesto na učenie?

a) Áno, lebo nikde inde som sa nedokázal učiť – 4; b) nie, aj tak by mi to nepomohlo, veľa som tomu učeniu nedal – 0; c) ani neviem, učil som sa na všetkých možných miestach – 8.

2. Varíte, učíte sa, či vykonávate inú činnosť pri stále zapnutom rádiu?

a) Áno, asi potrebujem zvukovú kulisu – 6; b) občas si pustím rozhlas, keď sa venujem nejakej jednotlivitejšej činnosti – 5; c) nie, lebo pri počúvaní rádia mi všetko trvá dvakrát tak dlho – 2.

3. Čítavate pri jedle?

a) Áno – 6; b) občas – 4; c) nie – 1.

4. Aké máte ukončené vzdelanie?

a) Základné – 0; b) stredoškolské – 4; c) vysokoškolské – 8.

5. Máte potrebu stále sa v niečom vzdelávať?

a) Áno, stále niečo študujem – 10; b) viem, že by som sa mohol v mnohých veciach zdokonaľiť, ale aj keď sa mi podarí začať, nikdy dlho nevydržím – 6; c) nie, ja už som sa „navzdelať“ dost, to mi stačí – 0.

6. Stáva sa vám, že sa pri nejakej práci bezmyšlienkovite niekam zahľadíte?

a) Občas – 4; b) často – 0; c) nie, hlavu od práce zdvihnem až potom, keď je dokončená – 6.

7. Dokážete pri nejakej namáhavej činnosti viesť vážny rozhovor?

a) Nie, keď rozprávam, tak mi ruky stoja – 4; b) áno, ale len na nejakú ľahšiu tému – 2; c) no, nerobí mi to problémy – 7.

8. Zvyknete pri sledovaní televízie niečo robiť, alebo len tak relaxujete?

a) Ani pri televízii nevydržím

len tak nečinne sedieť – 7; b) majú najčastejšou činnosťou pri televízore je jedenie – 4; c) pri televízore si chcem predovšetkým oddýchnuť a nič nerobiť – 2.

9. Stalo sa vám už, že ste sa na ceste nejakým dopravným prostriedkom tak hlboko zamysleli, že ste zabudli vystúpiť?

a) Áno – 4; b) nie, i keď raz som už k tomu nemal ďaleko – 6; c) nie, zvyčajne sa tak hlboko v dopravných prostriedkoch nezamýšľam – 2.

10. Nosili ste si vo svojich školských časoch učebnice na kúpalisko, do lesa či do záhrady?

a) Áno, ale väčšinou zbytočne – 1; b) nie, radšej som sa učil doma – 4; c) áno, zabil som tak dve muchy jednou ranou – 8.

11. Keď začnete, musíte svoju prácu hneď dokončiť, alebo ju radšej robíte na etapy?

a) Dávam prednosť dlhým prestávkam medzi jednotlivými pracovnými úkonmi – 2; b) prácu chcem mať najradšej vždy čo najrýchlejšie za sebou – 4; c) svoj čas si organizujem podľa náročnosti úloh, ktoré ma čakajú – 7.

VYHODNOTENIE

14 – 32: Ani tá najdokonalejšia technická pomôcka vám nepomôže skoncentrovať vašu pozornosť. Ste od prírody roztržitý a neschopný dlhého sústredenia.

33 – 58: Sústredenie vám nerobí problémy. V podstate ste študijný typ, s mimoriadne vyvinutou schopnosťou koncentrácie, ale musíte mať na to vytvorené vhodné podmienky.

59 – 81: Ste geniálny. Nič neznižuje vašu schopnosť koncentrácie. Dokážete sa sústrediť na viac predmetov naraz, v čase i v nečase.

Opustila nás Helena Lomjanská Litauská

Slovenská komunita v Malom Kereši smúti. **Helena Lomjanská Litauská** nás opustila tak nečakane, že nám ani nezostal čas na rozlúčku. Stratili sme osobu, ktorá sa od počiatkov podieľala na zachovávaní slovenských ľudových tradícií a dlhé desaťročia bola oduševnenou, aktívnou a veselou členkou malokerešskej slovenskej komunity. Vždy sme sa na ňu mohli spoľahnúť, bola nenahraditeľnou členkou nášho strapačkového a závinového tímu. Lúčime sa s ňou, bude nám chýbať. 5. apríla mala oslávť 74. narodeniny.

ZUZANA GMOSEROVÁ,
predsedníčka Organizácie Slovákov v Malom Kereši



Majsterka závinov

Teta Helena pochádzala zo starej malokerešskej slovenskej rodiny, ktorá sa živila obrábaním pôdy. So svojím manželom viedli veľké hospodárstvo, pestovali vinič, vyrábali víno. V pivnici za krásnym veľkým rodinným domom ani dnes nestoja sudy prázdne, pretože teta Helena ani v dôchodkovom veku nezanedbávala vinice. Aj keď je pravda, že za pomoci svojich detí obrábala menší kus pôdy ako kedysi. Manžel jej umrel pred mnohými rokmi. Má dve deti, syn Zsolt je pestovateľom, dcéra Helena účtovníčkou. Teta Helena a jej manžel, podobne ako predkovia Kerešánov, boli evanjelického vierovyznania. Spievala v evanjelickom

„Vždy sme sa na ňu mohli spoľahnúť, nebolo podujatia, na ktoré by sa nebola prihlásila medzi prvými.“

Teta Helena piekla skvelé zákusky, ale najlepšia majsterka bola v pečeni závinov. Na jej pohyboch nebolo badať pribúdajúce roky, vždy sa zvíjala okolo stola ako mladica. Sama som ju raz poprosila, aby mi pomohla pri pečeni „rejteša“, ktorý mal byť prekvapením k narodeninám. – *Dones prísady, o iné nemaj starosť*, – povedala. A naozaj, vďaka dlhoročným skúsenostiam a zručnosti cesto aj plnka boli raz-dva hotové a závin mal veľký úspech. Teta Helena reprezentovala malokerešské gazdinky aj v

nových festivaloch nielen pretekala, ale aj zaučala mladších. Jablkový bál bol nepredstaviteľný bez tácky plnej chutných jablkových zákusok, ktoré vlastnoručne napiekla. Tohto roku vyrukovala s ojedinelou maškrtou – upiekla pudingo-jablkové zákusky. – *Ich výhodou je, že ich netreba piecť a raz-dva sú hotové*, – povedala teta Helena. Môžem potvrdiť, že všetky jej zákusky boli „božské“.

ZUZANA BODOVÁ (ZP)



PUDINGOVO-JABLKOVÝ ZÁKUSOK

Obielené jablká pokračujeme na väčšie kúsky, vložíme do hrnca s troškou vody a 20 Dg cukru. 8-10 minút dusíme. Vanilkový pudingový prášok rozmiešame s 3 decilitrami vody a prilejeme k jablkám. Varíme do zhustnutia. Na spodok plechu poukladáme obdĺžnikové domáce (bebe) kekсы, nalejeme na ne teplý jablkový krém a na vrch poukladáme ďalšiu vrstvu keksov, na ktorú nalejeme čokoládovú polevu. Po vychladnutí zákusky nakrájame na úhladné štvorce.

cirkevnom zbere, ale dlhé roky bola aj členkou ľudového speváckeho zboru. Do podujatí Slovákov v Malom Kereši sa aktívne zapájala od 70. rokov, bola prítomná na všetkých akciách. Predsedníčka slovenského spolku a samosprávy Zuzana Gmoserová ju charakterizovala slovami:

pečení závinov, ktoré odvysielali televízie DunaTV a RTL klub, a tak celá krajina mohla spoznať tajomstvo prípravy pravých kerešských „rejtešov“. Cestovala s ľudovým speváckym zborom na festivaly, na ktorých taktiež neúnavne miesila, ľahala a plnila cesto. Na malokerešských závi-

Prečo by muži nemali robiť poradcov v ženskom časopise

Milý Janko!

Dúfam, že mi dokážeš pomôcť! Jedného dňa som nechala manžela doma pozerat' na televíziu a odišla som nakupovať. Asi tak 2 kilometre od domu sa mi pokazilo auto, proste prestalo mi ísť. Vrátila som sa domov po manžela, aby mi pomohol, no doteraz nemôžem uveriť tomu, čo som po príchode uvidela! Bol v posteli so susedovou dcérou! Ja mám 32, manžel 34 a ona len 19!!! Manžel sa mi napokon priznal, že sa spolu stretávajú už pol roka! Vraj do manželskej poradne nepôjde. Som úplne v koncoch, prosím, pomôž mi.

MAGDA

Milá Magda!

Že ti prestalo ísť auto po takej krátkej ceste môže byť spôsobené viacerými príčinami. Najskôr skontroluj, či nie je upchatý prívod paliva. Ak je čistý, skontroluj všetky prívody vedúce k motoru. Taktiež skontroluj káble, či nie sú poškodené. Ak nie je problém tu, je treba previesť kontrolu palivového čerpadla, či nie je poškodené a dáva správne množstvo paliva.

Dúfam, že som ti pomohol.

JANKO

Sarvašský kapustník na spôsob pani Mótyánovej

Potrebné prísady:

1 kg hladkej múky, 30 Dg masť, 1 ČL soli, 4 Dg drożdžia, 1 vajce, 1 ČL cukru, 8 dcl mlieka, 0,5 kg strúhanej kapusty, 35 Dg masť, trochu soli, 2 Dg korenia, 2 Dg štiplavej mletej papriky.

Postup prípravy:

Z 2 dcl vlažného mlieka, cukru a drożdžia pripravíme kvások, ktorý necháme vykysnúť. Do zvyšného vlažného mlieka pridáme soľ, vajcie, kvások a vlejeme do múky. Pridáme 20 Dg masť. Cesto dôkladne vypracujeme, miesime do tvrdy, až sa na ňom nezačnú vytvárať bubliny. Potom ho posypeme múkou a necháme kysnúť na teplom mieste, kým aspoň dvojnásobne nezväčší svoj objem.

Medzitým pripravíme plnku:

Kapustu posolíme a necháme stáť približne 25 minút. Potom z nej vytlačíme šťavu. Osmažíme na masť a dochutíme soľou, čiernym mletým korením a štiplavou paprikou.

Vykysnuté cesto dáme na pomúčenú dosku, vyvalkáme na šírku 0,5 cm a vykrojíme kruh vo veľkosti plytkého taniera. Ochutenú kapustu dáme na polovicu cesta, druhou polovicou ju prekryjeme, okraje zlepíme. Pred pečením poprepichujeme vrch kapustníkov vidličkou aby pri pečení vyšiel vzduch. Preložíme na vymastený plech a pri teplote 180 stupňov pečieme 25-30 minút. Po upečení potrieme husacou masťou.

KAPUSTOVÉ ROLKY

1 menšia hlávka bielej kapusty, soľ, 400 g hlavy ustricovej, 150 g prerastenej údenej slaniny, 2 cibule, 100 g uvarenej ryže, 1 vajce, soľ, mleté čierne korenie, 500 ml vývaru, 1 strúčik cesnaku, olej, 70 g rajčiakového pretlaku, 1 lyžička cukru.

Kapustu vložíme do vriacej osolenej vody a povaríme 5 min. Prepláchneme studenou vodou, oddelíme 8 vrchných listov. Zo zvyšnej kapusty odstránime hlúb. Kapustu nakrájame na rezance. Hlivu očistíme, umyjeme a nakrájame na rezance. Slaninu nakrájanú na drobné kocky rozškvaríme, pridáme pokrájanú cibuľu a krátko opražíme. Potom pridáme hlivu, posolíme, okoreníme a dusíme asi 15 minút. Hlivu zmiešame s ryžou, rozšľahaným vajcom, soľou, korením a pretlačeným cesnakom. Plnkou naplníme kapustné listy, zvinieme a previažeme niťou. Zvyšnú cibuľu pokrájame nadrobno, opražíme na oleji, pridáme pretlak a popražíme. Potom pridáme nakrájanú kapustu, mierne posolíme, okoreníme, zaliejeme horúcim vývarom, necháme zovrieť a dusíme asi 30 minút. Nakoniec dochutíme cukrom.



Varte s nami!



PEČENÉ KURČA S PAPIKOU

1 stredne veľké kurča, šťava z polovice citróna, soľ, mleté čierne korenie, 50 g masla, 2 vetvičky čerstvého rozmarínu, 1 červená, 1 žltá a 1 zelená paprika, 6 šalotiek, 1 lyžička oleja, 200 ml zeleninového bujónu, 4 rajčiaky.

Kurča nakrájame na porcie, potrieme citrónovou šťavou, aby mäso bolo krehké, šťavnaté a na chladnom mieste necháme odležať asi 30 minút. Potom posolíme, okoreníme, dáme do pekáča, obložíme plátkami masla, kúskami rozmarínu a podlejeme troškou horúcej vody. Pekáč prikryjeme a mäso pečieme asi 40 minút. Papriky umyjeme, odstránime jadrovník, nakrájame na rezance, šalotky ošúpeme, vložíme do misky a premiešame s olejom. Kurča vyberieme, odkryjeme, pridáme k nemu zeleninu, vložíme späť do rúry a pečieme spolu si 15 minút. Podľa potreby podlievame horúcim zeleninovým bujónom. Nakoniec pridáme nakrájané rajčiaky, všetko polejeme vypečenou šťavou a dopečieme. Podávame s ryžou udusenou na cibuľke.