

### Kutsu vuosikokoukseen ja mielikuvamatkalle Unkariin 7.3.

Teesalonki Sylvia (Hämeenkatu 31) on varattu Hyvinkään Suomi-Unkari Seuran vuosikokousta varten kello 17:30-20:00. Ensin lempeän matkailun lähettilääksi itseään tituleeraava Päivi Suutari johdattelee osallistujat lempeälle mielikuvamatkalle Unkariin.



Kuva: Pixabay

Tutustumme lempeän matkailun ajatusmaailmaan ja saamme raikkaan tuulahduksen Unkarista kuvin ja tarinoin. Matka alkaa kello 18 ja sen päätteeksi on hetki aikaa keskustelulle. Vuosikokous aloitetaan kello 19, ja kokouksessa käsitellään vuoden 2018 tilinpäätös ja toimintakertomus, vuoden 2019 toimintasuunnitelma, tulo- ja menoarvio ja jäsenmaksun suuruus. Seura tarjoaa osallistujille teen tai kahvin ja kukin voi ostaa haluamansa leivonnaisen teesalongista. Ei ennakkoilmoittautumisia.

### Muut jäsenkirjeasiat

**Lauantaina 9.2. 12:30-16:30 valmistamme maukkaita unkarilaisia keittoja** Härkävehmaan koulun kotitalousluokassa. Talvipäivinä maistuvat kunnan keitot! Osallistumismaksu jäsenille toteutuneiden raaka-ainekulujen verran (5-8eur/hlö) ja muille 3eur enemmän (8-11eur/hlö). Päivän päätteeksi keitot syödään ja reseptit saa mukaan. Ruokalistalla on kolme keittoa: valkosipulikeitto (L, G, kasvis), kanakeitto (L, tarvittaessa G) ja linsseikeitto (L, G, tarvittaessa kasvis). Ilmoittautumiset 2.2. mennessä [hyvsus@gmail.com](mailto:hyvsus@gmail.com).

- **Valkosipulikeitto** taipuu moneen, se on herkullinen alkuruoka, hiukan vahvistettuna vaikka lounaskin. Teemme siitä nyt kevyemmän eli alkuruokaversioiden. Valkosipulikeitossa käytetään maitotuotetta, mutta teemme siitä laktoosittoman. Keitto on gluteeniton kasviskeitto.
- **Maukas kanakeitto "Újházi tyúkhúsleves"** tunnetaan myös hääkeittona. Kanakeiton herkullinen liemi syntyy keittämällä kananpaloja kasvien kanssa miedolla lämmöllä. Keitto ei ole ihan

yksinkertainen valmistaa, mutta ehdottomasti vaivan arvoinen! Kanakeitto on laktoositon, ja tarvittaessa gluteeniton.

- **Linsseikeitto** on erinomainen ja terveellinen ruoka koska se on pitkälti kasvispohjainen. Perusversioon lisätään unkarilaista kolbász-makkaraa, mutta kasvissyöjille teemme lihattoman version. Linsseikeitto on gluteeniton ja laktoositon.

Kotkan Suomi-Unkari Seurasta saapui menovinkki: Kotkan pääkirjastossa to 31.1.2019 klo 17.00 alkaen vietetään unkarilaisen elokuvan iltaa. Elokuva on unkarinkielinen komedia Anyám és más futóbolondok a családból (Mom and The Other Loonies in The Family), tekstitys englanniksi. Vapaa pääsy, tarjolla myös pientä purtavaa.

Kiitos lukuvinkki-iltaan osallistuneille! Unkarilainen kirjallisuus herätti monenlaisia ajatuksia maailmanmenosta ja piilomerkityksistä. Kirjalista tallennetaan nettisivuille.

Toivomme näkevämme mahdollisimman monet teistä vuosikokouksessa. Päivin mielikuvamatkoja on kehuttu. Tule viettämään elämyksellistä iltaa!

Hyvinkään Suomi-Unkari Seuran hallituksen puolesta,  
sihteeri Emma Tuomaala