

MKB Professzori Klub  
*Hírlevél*

2016. DECEMBER

## Tisztelt Professor Asszony! Tisztelt Professor Úr!

Levelünkben gratulálunk kitüntetett klubtagjainknak.  
Elhunyt klubtagunkra, Anderle Ádámról emlékezünk.  
S megírom Önnek egy ünnepi leves receptjét is, amit Varjú Viktortól, a Bock Bisztró executive séfjétől kaptunk.

Kérem, olvassa el hírlevelünket!

## Gratulálunk!



Fodor István



Gerlinger Imre



Marton László



Náray-Szabó Gábor

Örömteli híreket oszthatok meg Önnel, mert az előző levelünk óta ismét több klubtagunk munkáját ismerték el fontos kitüntetésekkel.

Csorba Győző születésének 100. évfordulója alkalmából rendezett emlékévi pécsi rendezvényén vehette át **Fodor István a Csorba Győző-díjat.**

Pécs városa a kiemelkedő tudományos munkáért járó **Vilmos püspök-díjat** adományozta **Gerlinger Imrének.**

**Marton László** kapta az idei **Prima Primissima Díjat** magyar színház- és filmművészet kategóriában.

**Pro Voluntarius Díjat** kapott **Náray-Szabó Gábor.**

Kollégáim és a magam nevében is szívből gratulálok minden kitüntetett klubtagunknak, további munkájukhoz pedig sok sikert és jó egészséget kívánok!

Amennyiben Ön vagy egy klubtársa díjban, kitüntetésben részesül, kérem, tájékoztasson engem is, hogy hírt adhassak róla a hírlevelünkben!

## Emlékezünk

Fájdalommal tudatom Önnel, hogy életének 74. évében, 2016. november 19-én elhunyt **Anderle Ádám.**

Levelünkben a *Hispanisztika Tanszék* oktatói emlékeznek rá.  
Írásukat honlapunk, a [www.professzoriklub.hu](http://www.professzoriklub.hu) „Emlékezünk” című oldalán tettük közzé, amit [ide](#) kattintva is elolvashat.

Professzor Úr, szeretettel emlékezünk Önre. Nyugodjon békében!



Anderle Ádám

# MKB Professzori Klub Hírlevél

2016. DECEMBER

## Ünnepi recept Varjú Viktortól

### Gesztenyész libamáj krémleves

6 – 8 főre:

#### Csirke leves

- csirke farhát, szárny és mellcsont 2 kg
- gyökérzöldségek 500g
- százzeller 100g
- só
- kakukkfű 2 ág
- egész fekete bors 1 ek



A csontokat megmossuk, leszárítjuk, apróbb darabokra vágjuk és sütőben 200 Celsius fokon 20 percig arany barnára pirítjuk. Fazékba tesszük és felöntjük hideg vízzel. A tisztított gyökérzöldségeket vastag karikákra vágjuk és beletesszük. Forrás után lehabozzuk, beletesszük a borsot és sót. Kb. 1 óra lassú főzés után leszűrjük, és kaptunk egy kellemes csirkelevest.

#### A leves összeállítása:

- libaszőr 50g
- salotta hagyma 2db
- kockázott nyers libamáj 200g
- hámozott sült gesztenye 200g
- a fenti csirke alaplé 1500ml
- só
- őrölt fekete bors
- tejszín 200ml



A libaszőrön a hagymát megdinszteljük, majd rádobjuk a májat és hagyjuk, hogy pirulva kiolvadjon. Beletesszük a gesztenyét és a csirkelevest. Kb. 20 perc főzés után hozzáadjuk a tejszínt és az ízesítőket. Turmixgépben egyneműsítjük (tulajdonképpen a saját anyagával sűrítjük), ha kell, szűrjük, hogy még selymesebb legyen az állaga! Az eredeti receptben kevés hideg libaszőrrel montírozták, de ez ízlés kérdése. Tálalásnál kevés pirított durvára vágott gesztenyét teszünk bele, mi tehábbal a tetején adjuk fel.

A Professzori Klub korábbi hírleveleit [itt](#) nézheti meg.

Kérem, kísérvé figyelemmel a [honlapunkon](#) található tájékoztatást.

Amennyiben kérdése merül fel, kérem, írjon a [professzoriklub@mkb.hu](mailto:professzoriklub@mkb.hu) e-mail címre.

### Kedves Professor Asszony, kedves Professor Úr!

Engedje meg, hogy boldog ünnepeket kívánjak Önnek és szeretteinek az MKB Bank munkatársai és a magam nevében!

Tisztelettel és üdvözlettel:

Kozma Kata  
MKB Professzori Klub háziasszonya

Amennyiben a továbbiakban nem kíván híreket, üzleti ajánlatokat kapni az MKB Banktól, megadott hozzájárulását bármikor ingyenesen visszavonhatja a [telebankar@mkb.hu](mailto:telebankar@mkb.hu) e-mail címen, vagy a munkanapokon 8 és 17 óra között ingyenesen hívható 06 80 456 456-os zöldszámon. Hozzájárulását visszavonhatja postai úton is a Marketing célú megkeresések, MKB Bank Zrt, 1134 Budapest, Kassák Lajos u. 16-18. címre elküldött nyilatkozatával, amelyen kérjük, hogy jól olvashatóan tüntesse fel nevét, lakcímét és születési dátumát.

Az MKB Bank Zrt. adatkezelésével kapcsolatban további információ a [www.mkb.hu](http://www.mkb.hu) oldalon található, illetve a 06 40 333 666-os telefonszámon várjuk hívását.

Adatkezelési azonosító szám: 01463.