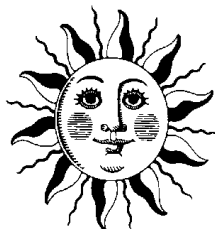


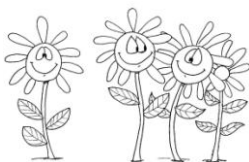


Andělák srpen 2018



Životní jubileum oslaví

Bohumil Smutný	86 let
Alice Vavříková	73 let
Helena Lukašíková	65 let
Josef Krajčovič	64 let
Jiří Lajmar	62 let
Božena Francová	62 let



Oslavencům
SRDEČNĚ BLAHOPŘEJEME

Z našeho středu navždy odešel

Josef Janků



Čest jeho památce!



Andělák srpen 2018

Víte, že

- **vývoz komunálního odpadu provedou TS Bruntál ve dnech 7. a 21. srpna 2018**
- Tak jako každoročně proběhlo setkání 8. 7. 2018 partnerských obcí Andělské Hory a Reňske Wši v Polsku. Setkání je založeno na vzájemném vyměňování informací a na spolupráci v rámci kultury a sportu obou zemí. **Jenom mně mrzí, že z občanů Andělské Hory a zejména zastupitelů města se nikdo této akce nezúčastnil.**

Vavřík Dušan





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018

Jako každý rok proběhla sváteční pouť ke sv. Anně na Anenském vrchu. Počasí bylo krásné a poutníci dorazili v hojném počtu. Dorazila také delegace s partnerské obce Reńska Wieś v Polsku p. Mgr. Marian Wojciechowsky se ženou. Chci touto cestou poděkovat všem návštěvníkům a hlavně všem, kteří zajišťovali organizaci pouti. Panu Janu Markovi, kněží, kteří vedli bohoslužbu, pracovníkům města Andělská Hora a našim hasičům za dopravu a zajištění občerstvení.

Děkuji Miroslav Novotný - starosta města





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018

Andělskohorský Žabák





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018





Andělák srpen 2018

Tak jako každoročně jsme se setkali na Andělskohorském rybníku. Podle počtu návštěvníků se opět ukázalo, že tato akce patří mezi nejlepší v našem městě. Doufám, že si tuto akci užili nejen dospělí, ale především děti. Protože úsměv dětí je nadevše. Chtěl bych touto cestou především poděkovat našim hasičům za zajištění celé akce, pracovníkům města Andělská Hora: p. Františce Pustějovské, p. Ing. Jaroslavovi Lengsfeldovi a jeho dětem, sl. Simoně Svobodové, p. Dáši Pánkové, p. Marcele Kapounové a p. Ing. Jitce Eichlerové. Moc děkuji Miroslav Novotný

Základní škola v Andělské Hoře informuje



..

Prázdniny jsou ve škole tradičně ve znamení oprav a údržby, které jsou během školního roku těžko proveditelné vzhledem k provozu školy. Do začátku nového školního roku hodláme mimo jiné zrekonstruovat záchody na 1. stupni, podlahy ve třídách 1. stupně, vymalovat chodby na 2. stupni, dále obnovíme žakovské šatní skříňky a převážnou většinu dveří v obou budovách. Jsem rád, že nám Státní fond životního prostředí ČR v polovině července schválil naši žádost o poskytnutí finančních prostředků (334 595,- Kč) na projekt „Školní za-



Andělák srpen 2018

hrada Andělská přírodní učebnou“. Od září se tedy můžeme naplno vrhnout do rekonstrukce naší školní zahrady.

Přeji dětem a žákům příjemnou a naplno prožitou druhou polovinu prázdnin, rodičům i učitelům pěknou dovolenou a bezproblémový a pohodový start do nadcházejícího nového školního roku 2018/ 2019. Zároveň bych rád pozval všechny rodiče našich žáků na zahájení školního roku, které proběhne v pondělí 3. září 2018 v 8:00 hod na ZŠ v Andělské Hoře.

Ing. Radek Peňáz, ředitel školy

Vážené dámy, vážení pánové,

rádi bychom Vás srdečně pozvali na 8. ročník gastrofestivalu „**Jak šmakuje Moravskoslezsko**“, který se uskuteční **v sobotu 11. 8. 2018** v areálu Horských lázní Karlova Studánka. Gastrofestival bude probíhat v době od 9.00 hod. Těšit se můžete na ranní piknik s populární českou moderátorkou Ivou Kubelkovou a následnou gastroshow Marka Raditsche, hlavního porotce úspěšného kulinářského pořadu MasterChef a Jana Punčocháře, významného českého šéfkuchaře pražské restaurace Grand Cru Restaurant. Hudební doprovod v průběhu celého dne zajistí koncert Marka Ztraceného a skupiny Xindl X, Dolbend a BosoBos. Ve 14:00 hod. proběhne vyhlášení krajských výsledků soutěže „Regionální potravina“ zaštiťované Ministerstvem zemědělství ČR pro rok 2018.

Dovolujeme si Vás současně požádat o uveřejnění přiloženého plakátu na stránkách vaší obce či města a vyvěšení ve vývěsních skřínkách. Prosíme o předání informace rovněž na informační centra a jiná zařízení podporující kulturu. Za spolupráci Vám děkujeme.



Andělák srpen 2018

Těšíme se na společné setkání a zajímavé gastronomické zážitky.

S pozdravem Ing. Martin Hiltavský, referent pro cestovní ruch a projekty odboru regionálního rozvoje a cestovního ruchu

Milé Andělačky, milí Andělácci,

již po mnoho měsíců jsme Vás provázeli minulostí Andělské Hory. Tím ale dnes je čas, v němž žijeme, je v mých očích jako dárek na požadavek nedávat přednost včerejšku, chci vám dát příležitost blížeji

poznat svátek svaté Anny, a jak jinak, než tím, že zase sáhnu hluboko do minulosti.

Anna – Mariina matka

Nikde v biblických textech není zmínka o Anně – věděli jste to? Tímto nás s tím obeznámí: jsou časy, kdy to bylo nejoblíbenějším jménem pro dívky a je málo křesťanů, kteří toto jméno neznají. Skrze co to víme? Že svatá Anna hraje v katolické církvi důležitou roli, vidíme stále, že kostely jsou po ní pojmenovány, jsou zde zvláštní poutní místa, jako v Andělské Hoře a na mnoho místech – Svátek svaté Anny.

V raně křesťanském písmu, zvaném protoevangelium Jakobovo, se objevují poprvé jména Anny a Jáchyma jako rodičů bohorodičky. Již Mariino narození je zde vyzdvihnuto: po mnoha bezdětných letech jim Anděl sdělil poselství, že jejich manželství bude požehnáno dítětem. V hebrejském jazyce znamená jméno Anna – „Bůh se smíloval“. Církev přidala tímto záznamem do společenství svatých vznikající úctu k Panně Marii jako národní víru.

Svatá Anna je patronkou rodiny. Pokud dnes myslíme na Svátek svaté Anny, pak by neměly chybět v našich vzpomínkách také ro-



Andělák srpen 2018

diny, které bydlely v Andělské Hoře a pojímaly se jako součást jedné velké rodiny v rámci Podunajské monarchie, bez ohledu na národnost, náboženství a politické stanovisko. Ze vzpomínek a vyprávění svých rodičů a prarodičů vím, že každého člověka pokládali za „bližního“, a s ním chtěli společně žít. Tato otevřenost, kterou mne od dítěte vštěpovali, prokázala matka svoji odvalu při její první návštěvě Andělské Hory, jednoduše zazvonila na dveře Hartlova domu v Pěkné ulici č. p. 31, kde byl její rodinný dům. Tím vzniklo přátelství s českou, která tam toho času bydlela, dokud je obě smrt nerozdělila... My, můj muž a já, jsme vděční, za naše sepětí s Andělskou Horou skrze přátelství s panem starostou Miroslavem Novotným bude pokračovat, jak pevně doufáme.

Právě obyvatelé vévodství Slezska, kteří před rokem 1918 hovořili ze 44 % německy, z více než 24 % česky a téměř 32 % polsky, byli typickým příkladem společného přátelského soužití. Můj dědeček, kdysi starosta v Andělské Hoře, o tom poznamenal i v dopise, že i on, když ovládal českou řeč, tehdy česky mluvícím žargonem, mohl vysvětlovat nové rádio! Tento čas přešel roku 1938, kdy vlivem nacistické politiky museli zabrané Sudety opustit všichni Češi a pak po druhé světové válce zase německé obyvatelstvo, což znamenalo hluboký zásah do života mnohých lidí, já považuji za bezpodmínečné, abychom dělali vše, co je v naší moci, aby už víc k takové katastrofě nedošlo.

Na tehdejších sudetoněmeckém dni v Augsburgu řekl mluvčí sude-toněmecké národnosti, Brend Posselt, během svého projevu. „My Sudetští Němci jsme byli vždy jednou ze dvou národností českých zemí, ..., jsme odhodláni, ve vlastním zájmu ale také v zájmu všech Evropanů, ..., být mostem, který spojuje, co už jednou k sobě patřilo a nyní Bohu díky zase patřit bude.“



Andělák srpen 2018

Nad těmito slovy jsme se na sudetoněmeckém dni všichni radovali – jsou již jednou vyřčena oficiálně, tvoří základ jisté soudržnosti a naděje, se kterou od nynějška, již po čtyři léta píšeme pro vás zprávy do FL.

Doufáme tak i navzdory vzájemným útrapám a ranám minulosti, navzdory všem ztrátám, kterými Vy, právě tak jako moji příbuzní, musíte trpět, že po tolika letech odloučení je opět možné nové česko-německé soužití, čímž vás můžeme zahrnout konečně do jedné velké rodiny, v níž prožívají všichni společně svobodu a mír – tak, jak se za to modlili mnozí tehdejší i dnešní poutníci, kteří zavítali na Annaberg.

Svátek sv. Anny 2018

Z Andělské Hory jsme od pana Novotného obdrželi plakát o termínu pouti ke sv. Anně na Annaberg, za což velice děkujeme!

„Překlad zní: Pout' ke sv. Anně, 21. července 2018 na Annabergu, z programu:

10 hodin – křížová cesta

11 hodin – poutní mše svatá

Po skončení bohoslužby bude připraveno občerstvení a nabídka hudby. Jste srdečně zváni.

Andělská Hora ve Slezsku.“



Andělák srpen 2018

Milé čtenářky a milí čtenáři.

Psaní tohoto příspěvku, věřte mi, pro mne nebylo příliš snadné. Velice mi chyběl při psaní rešerše pán, který musel ke konci května podstoupit dvě operace očí, doufám, že na konci léčby vás bude moct společně se mnou spravovat o dění. Dovolte mi, abych Vám od něj vyřídil srdečný pozdrav!

S přáním všeho nejlepšího!

Brunhilde a Gerd Rothovi

Muži.....

On leží tam s tou jedinou,
co prý s ní žít nechce.
A probouzí ji květinou,
tak jemňounce..tak lehce.

On děti své s ní dává spát
a říká si jak stárne.
A přitom ví, že ji má rád
a nevěrou ji klame.

Neber si to přece tak,
on konejší ji v duchu.
Já tu druhou nemám rád,
je to jen změna vzduchu.

A dále hraje divadlo,
lže oběma a klame.
Nu.. ukažme mu zrcadlo.
„Líbí se Vám to pane?!“

Marta Lazarová



Andělák srpen 2018

Rady a triky do kuchyně:

Sendvičovač

Aby se roztavený sýr nepřichytával k sendvičovači, utrhneme kus pečícího papíru, přeložíme a vložíme do přístroje; okraje by měly přechřívát. Chleby vkládáme mezi papír. Tousty jsou zlatavé - a nic se nepřipeče!

Paprika v guláši

Aby mletá paprika v guláši nevybledla a nezhořkla, a přitom abychom ji nemuseli přidávat až na konci: Když osmažíme pokrájenou cibulku dohněda, přihodíme papriku a po pár vteřinách zarestování přidáme zhruba lžici octa. Ten se během vaření úplně odpaří, takže nic není kyselé, ale zároveň si paprika zachová krásně červenou barvu.

Báječná bramborová kaše

Těsně před dovařením brambor vsypte do hrnce tři až čtyři lžíce ovesných vloček a mírně zamíchejte, aby se ponořily do vody. Vařte ještě asi dvě minuty, pak slijte jen polovinu vody a všechno zpracujte ponorným mixérem. Poté přimíchejte pouze tenký plátek másla a zhruba půl deci až deci mléka; záleží na tom, jak hustou kaši chcete. Výsledná chuť je vynikající!

Ideální vejce na plnění nebo obložené chlebičky

Často se stává, že žloutek zůstal blízko skořápky. V tom místě vznikla příliš tenká vrstva vařeného bílku, při plnění se pak trhá a vejce nejsou tak pěkná. Jak zařídit, aby žloutek seděl pěkně uprostřed, pravidelně



Andělák srpen 2018

obklopený bílkem. Je to jednoduché: stačí myslet dopředu a dát vejce čtyřicet hodin před plánovaným vařením natvrdo do lednice - zavřené v papírovém obalu, zajištěném gumičkami a postaveném na bok

Medové rady: Pokud používáte med při vaření a pečení, ztrácíte většinu jeho látek prospěšných zdraví - ty se totiž teplem ničí. Jestli chcete konzumovat med se všemi „plus“, přidejte ho až do částečně vychladlého jídla nebo čaje.

Další osvědčený tip : přidejte-li více medu do kynutého těsta, bude sice hutné, hůř se zpracovává, chutná ale přímo báječně!

Pokud med časem zkrystalizuje, stačí ho zahřát ve vodní lázni, a je zase tekutý. Pozor na krásně tekuté barevné medy - bývají ředěné cukrovým sirupem a vodou.

Jak lehce oloupat česnek:

Když dáme stroužky na pár vteřin do mikrovlnky (záleží na výkonu, je třeba vyzkoušet), snadno z nich stáhneme slupku. Navíc česnek změkne a přes lis se pak protlačí jako po másle.

Zbyla vám šlehačka?

Zmrazte si ji na později! Plech nebo mrazuvzdorný tác vyložte pečicím papírem a na něj naporcujte šlehačku (buď vytvořte pomocí cukrářského sáčku úhledné tvary, nebo prostě jenom navršte lžící kopečky). Vložte do mrazáku. Až šlehačka zmrzne, přemístěte ji do sáčku či plastové krabičky vhodné do mrazáku. Mražené smetanové „pusinky“ jsou výborné třeba do kávy nebo horké čokolády.



Andělák srpen 2018

Dobře naložené maso

Maso dáme do mikrotenového sáčku, zalijeme marinádou, pevně uzavřeme

a promačkáme. Uložíme do lednice, několikrát prohněteme a obrátíme. Maso je rovnoměrně naložené a my nenašpiníme nádobí. Jen pozor na ostré kosti!

Na sýr s lisem na česnek

Jak nastrouhat například do bešamelové omáčky malé množství nivy nebo jiného sýra, aniž zapatláme' celé struhadlo ? Stačí sýr jednoduše protlačit přes lis na česnek.

Jak zahustit vypečenou šťávu z masa ?

Uhněteme z kousku másla a hladké mouky kuličku a pak ji necháme rozpustit v horké šťávě z dušeného nebo pečeného masa. Výsledek - zahuštěná šťáva bez hrudek, navíc zjemněná máslem.

Aby se nepřichytla drůbež při pečení Báječně se osvědčilo ustříhnout kachně nebo jiné drůbeži před pečením část křídel, na které je v podstatně jenom kůže, a těmi ji podložit na místo mřížky nebo špejlí. Prsíčka ani záda se nepřichytí, křídla se nespálí.

Bramboráky zdravěji

Jak na to? Připravte směs na bramboráky (brambory, vejíčko, mouka, česnek, majoránka, sůl, pepř). Na plech rozložte listy zelí a na každý dejte malou naběračku hmoty, která se rozlije na placku. Vložte do trouby a pečte, dokud nejsou hotové. Listy se vysuší a dodají plackám nádhernou vůni a příchut'! Po vyjmutí z trouby placky vydatně potřete rozpuštěným máslem.



Andělák srpen 2018



Andělák srpen 2018