

## EINLADUNGEN

Sport- und Schützenverein laden herzlich ein  
am  
**Sonntag, dem 18.07.2010**  
zum  
**Sportfest und dem Ausschießen des Bürgerschützenkönigs**



Wir haben keinen Marathon, wir haben keinen Biathlon, wir haben keinen Triathlon! Wir haben den

**Schöna-Kolpienathlon!!!**

Folgender Tagesablauf auf dem Vorplatz der Kegelbahn und des Schießstandes ist geplant:

08:00 Uhr - Beginn mit dem Pokalschießen mit den Gastvereinen

10:00 Uhr - Frühshoppen mit Bier vom Fass

12:00 Uhr - Mittagessen

13:00 Uhr - startet der **Schöna-Kolpienathlon**



15:00 Uhr - Kaffee und Kuchen

17:00 Uhr - Siegerehrung



Als Disziplinen stehen verschiedene Prüfungen auf dem Programm, die für Jung und Alt, Männchen oder Weibchen, gleichermaßen geeignet sind. Selbstverständlich wird auch geschossen.

Über Euer Kommen freuen sich der Sport- und der Schützenverein.

Sportverein und Feuerwehr Schöna laden herzlich ein  
am

**Sonntag, dem 11.07.2010**  
ab 17:00 Uhr

zur

**GROßEN WM-PARTY**

In der Feuerwehr Schöna



ab 17:00 Uhr Einlass - Aufwärmen  
ab 18:00 Uhr „Deutschland ein Sommermärchen“ – der WM-Film von 2006 auf Großbildleinwand  
ab 20:30 Uhr Live-Übertragung des Finales Deutschland - ??? auf Großbildleinwand

Für Essen, Getränke (inkl. Cocktailbar – ja Frauen, auch Ihr seid herzlich willkommen!!!) ist gesorgt! Feiert mit uns zusammen den Weltmeister 2010!

**!!! ACHTUNG !!!**

Das Event findet nur statt, wenn Deutschland das WM-Finale erreicht!

## SOMMERREZEPT SCHMORGURKEN

**Zutaten für 4 Personen:**

1 kg Schmor- oder Salatgurken, 1 kl. Dose Tomaten, 400 g gemischtes Hackfleisch, 2 Tassen Reis, 3 EL Essig (Wein- oder Apfelessig), 300 ml Gemüsebrühe, 1 Bund Dill fein gehackt, 1 TL Zucker, Salz und Pfeffer, 3 EL saure Sahne

**Zubereitung:**

Die Gurken schälen und längs halbieren. Das Innere mit einem Löffel entkernen und anschließend in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

Das Hackfleisch wird in etwas Öl heiß angebraten und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Dazu kommen die Gurkenstücke hinzu, ca. 3-5 Minuten mit dem Hackfleisch anschmoren. Ablöschen mit den Dosentomaten und der Gemüsebrühe. Ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Gurken glasig geworden sind.

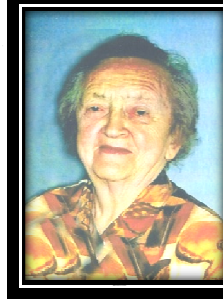
Nebenbei den Reis aufsetzen und wie gewohnt zubereiten.

Essig, Zucker und Dill zu den Schmorgurken geben und abschmecken. Der Essig sollte mit leicht säuerlicher Note durchkommen, sonst noch etwas Essig dazugeben. Ca. 10 Minuten bei wenig Hitze nachgaren.

Die Schmorgurken auf Tellern anrichten und jeweils etwas saure Sahne einrühren. Den Reis dazu geben und sofort servieren.



## DANKSAGUNGEN



Das Liebste zu opfern, bleibt ewiger Schmerz. Wenn der Mutter Augen brechen, ihre Lippen nicht mehr sprechen, erst dann wird uns allen klar, was eine Mutter und Oma war. Du hast gesorgt, gelebt, geschafft, getreulich für die deinen. Und manches Opfer dargebracht, für die, die um dich weinen. Ruhe sanft, lieb Mutterherz.

**D a n k s a g u n g**

Tief bewegt von den vielen Beweisen aufrichtiger Anteilnahme, die uns durch stillen Händedruck, herzlich geschriebene Worte, Blumen und Geldzuwendungen sowie persönliches Geleit zur letzten Ruhestätte unserer lieben Entschlafenen

**Anni Kreißler**

geb. Schemmel

entgegengebracht wurden, möchten wir uns auf diesem Wege bei allen bedanken, die sie im Leben schätzten und im Tode ehrten. Besonderer Dank gilt Herrn Pfarrer Homa für seinen Trost aus Gottes Wort, den Hausärzten Andreas Hegewald und Andreas Ulm, den Häuslichen Pflegediensten Renate Wolf und Fatima Krumpfe, der Ergotherapeutin Hanni Hoy, der Trauermusik, der Gaststätte Krüger sowie dem Bestattungshaus Barz.

In stiller Trauer,  
im Namen aller Angehörigen  
**Deine Kinder und Schwiegerkinder**  
mit ihren Familien

Kolpien, im April 2010

## GESUNDHEIT

Ganz besonders bei dieser Hitze nicht vergessen:

**Ausreichend trinken!!!**

Ob Groß ob Klein, ob Junge, Junggebliebene oder Ältere: Mindestens 1 Liter WASSER!!! pro 25 kg Körpergewicht, nach Möglichkeit stilles Mineralwasser oder einfach Leitungswasser!!!

