



## Kráľ s našim dravcom na ruke

● **Kráľovský pár z Nórska:** Kráľ HARALD V. s manželkou SONJOU a slovenský prezident IVAN GAŠPAROVIČ s manželkou SILVIOU so svojím sprievodom navštívili náš región 28. októbra 2010. V Banskej Štiavnici navštívili okrem iného aj Galériu Jozefa Kollára, Starý zámok a Štiavnický Betlehem, neskôr sa odobrali na slávnostný obed do Múzea vo Svätom Antone. Tu Jeho Veličenstvo na svoju ruku prijalo aj orla skalného Nixona zo Základnej školy Maximiliána Hella v našej obci.

Sme radi, že našu obec Štiavnické Bane s Nórsym kráľovstvom spája osobnosť Maximiliána Hella, ktorý na ostrove Vardo v Nórsku pozoroval prechod Venuše cez solárny disk a vyrátal tak vzdialenosť Slnka od Zeme. Na tomto ostrove má náš rodák Maximilián Hell inštalované dve Pamätné tabule. (foto Lubo Lužina)

### Kláštorná vináreň v Štiavnických Baniach

Vás srdečne pozýva na

### MIKULÁŠSKY VEČIEROK

spojený so zábavou, ktorý bude v piatok, **10. decembra 2010.**

**Program:** počas dňa bude vonku podávať kapustnica a varené víno. Očakávaný príchod MIKULÁŠA, je o 17.00 hod., spojený s rozdávaním darčiekov. Detské súťaže, o 20.00 hod. Mikulášska zábava s DJ Jordym.

Deti môžete prihlásiť osobne v Kláštornej vinárni do 8.12.2010.





## Krátko

● 11.11. 2010 sa v Banskej Belej uskutočnilo pravidelné stretnutie starostov okresu Banská Štiavnica

● 12. 11. 2010 v Kultúrnom centre v Banskej Štiavnici pripravili *Deň chudoby* v spolupráci so ZUŠ naši žiaci ZŠ s MŠ J. Hella.

**Pod'akovanie**  
Vážení obyvatelia, ďakujem Vám za dôveru, ktorú ste mi prejavili vo voľbách na starostu obce 27.11. 2010. Veľmi si ju vážim a verím, že spoločne budeme pokračovať v začatej práci.  
**Stanislav NEUSCHL**



## Zomretí:

19.9. 2010:  
**SLOVÁČEK**  
**JOZEF**

14. 10. 2010:  
**Vician**  
**Vladimír**

17.10. 2010:  
**Frémalová**  
**Brigita**



## Narodení:

8.10. 2010:  
**Škamlová Sofia**

11.10.2010:  
**Žitňanská Sofia**



# Vydarené stretnutie s dôchodcami

● **Dňa 29.10.2010** v mesiaci "*Úcty k starším*" sa konal večierok pod názvom: "*Dôchodcovia bavia dôchodcov*". Napriek tomu, že sa zúčastnilo viac mladších občanov, ako starších, sa toto podujatie vydarilo. Členovia Klubu dôchodcov prekvapili milým programom a majitelia Kláštornej vinárne s chutným občerstvením. O zábavu sa postarala skupina RDŠ. Za výborný priebeh tohto podujatia majú veľkú zásluhu sponzori, za čo im patrí veľká vďaka.



*Viacerí účastníci stretnutia sa vyjadrili, kiežby takýchto podujatí bolo čím ďalej, tým viac...*

# Ľadové medvede na zimnom tajchu

**Za veľmi peknej** účasti 60 zaregistrovaných plavcov prebehlo **druhý ročník** zimného kúpania „**Štiavnické letokruhy**“ 28.novembra 2010 na tajchu Vindšachta. Za našu obec sa plávania aktívne zúčastnil **Jozef Beneš, Jaroslav Beňo a Pavol Zima**.

Podujatie sponzorsky zabezpečovala chata Sv. Františka Assisi (pani Dobišová) a Obec Štiavnické Bane. Prišla aj prvá trojica Slovákov, ktorí prekonali Gibraltársky prieliv. Pripomenuli sme si aj plavecké aktivity nedávno zosnulého **Karola Melcera**.

Veríme, že takto u nás vzniká nová tradícia, ktorá tiež úspešne zviditeľní našu obec.

Množstvo vďačných divákov sa už teraz teší na ďalší ročník tejto peknej akcie.





# Kolping Švajčiarsko u nás



## Stretnutie u nás

Jednou s cieľových miest tejto partnerskej návštevy bola aj Banská Štiavnica, Ilija, Počúvadlo a Štiavnické Bane. V Štiavnických Baniach hostia navštívili celoslovenské centrum Kolpingu - sekretariát Kolpingovho diela a vzdelávacie a remeselné priestory, ktoré sa nachádzajú v dome farára Jozefa Záhora. Tu sa stretli aj so zástupcami kolpingových rodín zo Štiavnických Baní a Ilije. Po prehliadke rezbárskej dielne nasledovala spoločná večera a vzájomné predstavenie činnosti švajčiarskeho a slovenského Kolpingu. Hostia a domáci sa neskôr vzájomne oboznámili aj so sociálnymi systémami v oboch krajinách, ktoré sú vzhľadom na rozličnú sociálnu úroveň týchto krajín v mnohom odlišné. Počas večera boli dané návrhy na vytvorenie konkrétnych partnerstiev – medzi jednotlivými kolpingovými rodinami. Stretnutia sa zúčastnil aj starosta Štiavnických Baní Stanislav Neuschl – predstavil dejiny obce a jej súčasné smerovanie a pozval švajčiarskych hostí aj k nasledujúcim stretnutiam a návštevám obce..

Začiatkom októbra 2010 pricestovali na partnerskú návštevu na Slovensko členovia Kolpingovho diela zo Švajčiarska. 42 osôb, prevažne dôchodcov, absolvovalo týždňovú partnerskú cestu po celom Slovensku. Cieľom ich cesty bola návšteva kolpingovských projektov a kolpingových rodín na Slovensku ale i poznávanie našej vlasti a kultúry.

## Kolpingove rodiny

Kolping Švajčiarsko je partnerskou organizáciou pre Kolping Slovensko. Vo Švajčiarsku podobne ako na Slovensku hľadá Kolping odpovede na sociálne otázky a snaží sa rozpoznať potreby doby. Táto švajčiarska

organizácia má 80 organizačných jednotiek tzv. kolpingových rodín, ktoré pracujú s cieľom : „Zodpovedne žiť a solidárne jednat“ Základ ich práce stojí na troch pilieroch: *spoločenstvo* - ktoré je vytvárané na základe katolíckeho sociálneho učenia a základných kolpingovských dokumentoch, *vzdelávanie* – ktoré je potrebné na to, aby jednotlivci boli schopní spolupracovať s Cirkvou a so štátom, *solidarita* – je potrebná v dnešnej dobe, pretože sociálne otázky sa stali veľmi závažnými. Kolpingove rodiny pripravujú programy na využitie voľného času, sú aktívnymi v pomoci chudobným, to v ich krajine potrebujú.



V rámci Rezbárskych dní 2010 bol slávnostne odhalené dielo "Obec v dreve" – práca našich Kolpingovských rezbárov.

## Receptár Piargských zvestí

### Rybie fašírky

**Potrebuje:** ½ kg rýb, 100 ml mlieka, 4 rožky, 1 vajce, 2 strúčiky cesnaku, strúhanka na vyprážanie, hrst rozdrvených kukuričných lupienkov, korenie na ryby, soľ.

**Postup:** Rožky rozmočte v mlieku, pridajte korenie na ryby, soľ a pretlačený cesnak. Premiešajte, jemne postláčajte a zvyšné mlieko vylejte. Pridajte vajce a na malé kúsky nakrájané filé z tresky. Celú zmes poriadne premiešajte a nechajte 1 hod. stáť v chladničke. Pred vysmážaním vytvarujte na placky a obaľte ich v strúhance, do ktorej ste rozdrvili kukuričné lupienky. Podávajte so zemiakmi.

## KAPOR NA BIELOM VÍNE

**Potrebuje:** 4 porcie kapra aj s kosťou, 2 ČL sardelovej pasty, 3 PL masla, 1 PL sekanej petržlenovej vňate, citróny, 1 dl bieleho vína, soľ.

**Postup:** Kapra umyte pod tečúcou vodou, osušte, pri kosti narežte a do zárezov vložte kolieska citróna. Potrite sardelovou pastou a osoľte. Poukladajte na vymastený pekáč, natretou stranou hore a obložte plátkami masla. Zalejte bielym vínom a pečte 25-30 min. pri 180 °C. Počas pečenia podlievajte výpekom. Pred podávaním posypte petržlenovou vňaťou a ozdobte citrónom.

## Prvýkrát na Slovensku

Na druhý deň sa vydala švajčiarska skupina na východné Slovensko, kde navštívili kolpingovské sociálno-vzdelávacie centrá v Prešove, Spišskom Podhradí a kultúrne pamiatky v Spišskej Kapitule, Kežmarku a Levoči.

Takmer všetci hostia boli na Slovensku prvýkrát. Odchádzali z neho nadšení a želali nám veľa úspechov a hlavne odvahy pri napĺňaní neľahkých úloh vo svete práce a pri eliminovaní chudoby.

MARGITA MARKOV

**Pre obyvateľov Štiavnických Baní, Hornej Rovne a okolia distribuované zdarma**



# Metačná listina Svätoantonského panstva

**z roku 1266 a jej  
výpovedná hodnota  
k dejinám bansko-  
štiavnického baníctva  
(1. časť)**

## Úvod

Prvé písomné pramene k dejinám Banskej Štiavnice pochádzajú z 13. storočia. Sú vzácne a obsahujú iba všeobecné údaje, málo využiteľné pri výskume dejín tunajšieho baníctva. Jedným z týchto prameňov je aj metačná listina svätoantonského panstva z roku 1266. Impulzom pre jej vznik bola úprava hraníc medzi majetkami členov šľachtického rodu Hont-Poznanovcov a ich susedmi – mestami Banská Štiavnica a Krupina. Listina predstavuje najstarší známy písomný doklad, ktorý obsahuje údaje o obyvateľoch a chotári mesta Banská Štiavnica. Hoci ide o prameň pomerne známy a údaje z neho boli viackrát aj publikované, listina zatiaľ nebola skúmaná vo vzťahu k dejinám banskoštiavnického baníctva.

Preto je aj výpovedná hodnota tohto prameňa z pohľadu montážnej histórie dodnes neznáma.

V rámci bádania najstarších písomných prameňov k dejinám Banskej Štiavnice preskúmal som aj uvedenú listinu. Venoval som sa jej práve z pohľadu montážnej histórie. Pri práci som dospel k zaujímavým poznatkom. Zistil som, že listina okrem údajov o najstarších banských podnikateľoch z Banskej Štiavnice mohla byť v sebe ukrývať aj ďalšie cenné a doteraz neznáme súvislosti a informácie o dejinách baníctva, úpravníctva a hutníctva na území banskoštiavnického rudného revíru. Presentovať výsledky tohto výskumu je úlohou predloženej štúdie.

## Základné údaje o listine a stav jej poznania

V roku 1266 vydal prepošt Gregor a ostrihomska kapitula písomné svedectvo o právnom pokonaní medzi vlastníkmi svätoantonského panstva, bratmi Petrom a Deziderom, synmi Honta z rodu Hont-Poznanovcov na jednej strane a ich susedmi – bratmi Petrom, Mikulášom a Wilkom, synmi Lamperta z rodu Hont-Poznanovcov a jeho synovcami Deršom a Demeterom a mešťanmi Banskej Štiavnice a Krupiny na strane druhej. Predmetom pokonania bola dohoda o stanovení hraníc svätoantonského panstva, ktoré sa rozkladalo juhovýchodne od mesta Banská Štiavnica, v katastrálnych územiach dnešných obcí Preňčov, Ilija, Svätý Anton, Banský Studenec, Žibritov a Kráľovce-Krnišov a potom metácia – vytýčenie hraníc medzi uvedeným panstvom a okolitými územiami. Originál listiny sa nezachoval a jej obsah poznáme dnes iba z hodnoverného odpisu – tranzumtu, ktorý vystavil v roku 1274 prepošt Gregor a ostrihomska kapitula. S istými nepresnosťami bola roku 1870 publikovaná v diplomatári Gustáva Wenzela.

Listinou sa zaoberali viacerí historici. Ich práce sú zamerané na problematiku jazykovedy a histórie sídiel, ktoré sa dnes nachádzajú na územiach vymedzených v metácii. Z hľadiska dejín baníctva v banskoštiavnickom rudnom revíri sa jej pozornosť zatiaľ nevenovala. Dôkladne ju prebádal aj banskoštiavnický historik Jozef Gindl, ktorý svoje – niekedy aj mylne a nepresne interpretované – zistenia aj publikoval. V jednej zo svojich prác (GINDL, Jozef. Z najstarších dejín baníctva



a mesta Banskej Štiavnice. In *Niektoré problémy banského výskumu 1*. Bratislava: Slovenská akadémia vied, 1961) autor nesprávne stožtožnil sv. Egídia, patróna dodnes jestvujúceho románskeho kostola v obci Ilija, ktorý sa uvádza v listine pri metácii, so sv. Elígiom, patrónom zlatníkov.

Na základe toho potom formuloval záver, že pri kostole jestvovala v roku 1266 osada zlatníkov, dnešná Ilija, pričom sa odvolával na text našej listiny. V tej sa však pri kostole sv. Egídia žiadne sídlo ani zlatníci nespomínajú.

V ďalšej práci (GINDL, Jozef. Zo starších dejín železiarstva na strednom Slovensku. In *Historický sborník kraja 3*. Banská Bystrica : Stredoslovenské vydavateľstvo, 1967) zase uvádza, že najstarší doklad o železohutníctve na strednom Slovensku pochádza z roku 1266 a zachoval sa v podobe názvu obce Isumbleser, ktorá ležala na ceste z Banskej Štiavnice do Dobrej Nivy. Sídlo nepochybne dostalo meno podľa železného hámra, ktorý tu stál, ale nemožno ho na základe tejto všeobecnej zmienky označiť za „obec s rozvinutou železiarskou výrobou“, ako to urobil autor.

Údaj o lokalite Isumbleser bol publikovaný aj v novšej práci (GINDL, Jozef - MATEJKOVÁ, Adriana. Úvod do toponymie CHKO Štiavnické vrchy. In *Zborník Slovenského banského múzea*, 2002, roč. 19), kde je však nesprávne zaradená medzi hutníckymi zariadeniami. V tej istej práci, ale na inom mieste, je uvedená správne ako „villa“. Z metácie v listine jednoznačne vyplýva, že pod menom Isumbleser treba chápať sídlo – dedinu „villa“ a nie výrobnotechnický objekt – železný hámor. Existencia hámra v čase vzniku našej listiny sa nedá dokázať.

## Najstarší banskoštiavnickí waldbürgeri

Banská Štiavnica je najstaršie banské mesto na Slovensku. Významný slovenský medievalista Richard Marsina predpokladá, že mestské výsady dostala od kráľa Bela IV. už pred tatárskym vpádom, v rokoch 1237-1238. Od svojho vzniku sa formovala ako stredisko baníctva a prevažná časť jej obyvateľstva sa venovala predovšetkým ťažbe rúd a výrobe drahých kovov.

(POKRAČOVANIE)

BC. MIROSLAV MINÁRČIC

**Pre obyvateľov Štiavnických Baní, Hornej Rovne a okolia distribuované zdarma**



# FC Baník Štiavnické Bane

Tabuľka po jesennej časti:

1.	FK Žiar nad Hronom	13	9	1	3	39:16	28
2.	ŠK PARTIZÁN Čierny Balog	13	9	1	3	34:19	28
3.	JUPIE Banská Bystrica - Podlavice	13	7	2	4	39:16	23
4.	PS Hliník nad Hronom	13	7	2	4	36:27	23
5.	SKLOTATRAN Poltár	13	6	2	5	26:22	20
6.	Jednota Málinec	13	6	2	5	23:21	20
7.	Prameň Kováčová	13	6	1	6	34:27	19
8.	Sitno Banská Štiavnica	13	6	1	6	21:25	19
9.	FK 34 Brusno	13	5	3	5	13:17	18
10.	Baník Štiavnické Bane	13	4	5	4	14:16	17
11.	FC Slovan Divín	13	4	3	6	26:34	15
12.	MFK Revúca	13	5	0	8	16:30	15
13.	Poľnohospodár Veľký Blh	13	3	2	8	15:42	11
14.	Prameň Dolná Strehová	13	1	1	11	9:33	4



*Naši žiaci nás v jesennej časti vo futbale úspešne reprezentovali, o čom svedčí aj prvé miesto v tabuľke.*

*Patrí im pod'akovanie za reprezentáciu našej obce v žiackom futbale. Boli to títo chlapci:*

***Vedúci:** Ján Daubner, **Tréner:** Andrej Neuschl, **Asistent:** Jozef Melcer. **Hráči:** Dušan Kališek, Martin Daubner, Lukáš Malatinec, Lukáš Regula, Nikolas Valek, Patrik Neuschl, Patrik Malatinec, Samuel Haboš, Terezka Miháliková, Tomáš Pastier, A. Neuschl - **kapitán**, Juraj Nemeč, Dário Vilmon, Martin Neuschl, Michal Neuschl, Stanislav Neuschl, Patrik Tamborský, Jakub Daubner, Matej Ernek, Šimon Ernek a Viktor Kašiar.*

## Výsledky komunálnych volieb konaných 27.11.2010 v obci Štiavnické Bane

### Kandidáti na starostu obce:

1.Ján G a j d o š 11 hlasov, 2.Darina K u b a l o v á 59 hlasov, 3.Stanislav N e u s c h l 228 hlasov, 4.Ing. Rudolf R ü c k e r 99 hlasov 5.Bc. Ján Š e m o d a 40 hlasov, 6.Petr Š k r a b á l e k 10 hlasov

### Kandidáti na poslancov Obecného zastupiteľstva:

1.Bc. Miroslava B e r n á t o v á 89 hlasov, 2.Marcel B l a š k o 144 hlasov, 3.Vladimír D r e x l e r s t. 110 hlasov, 4.Erika D u d o ň o v á 66 hlasov, 5.Ján G a j d o š 60 hlasov, 6.Peter H e i l e r 146 hlasov 7.Robert H e i l e r 87 hlasov, 8.Dalibor K a l i š e k 170 hlasov, 9.Darina K u b a l o v á 99 hlasov, 10.Ing. Marián L á s l o 149 hlasov, 11.Bc. Jana M a l a t i n c o v á 71 hlasov, 12.Štefan M i k š í k 76 hlasov, 13.Mikuláš N e u s c h l m l. 82 hlasov, 14.Mária P a v l e n d o v á 32 hlasov, 15.Erika P i v a r č i o v á 76 hlasov, 16.Ing Rudolf R ü c k e r 121 hlasov, 17.Ing. Iveta S e l e c k á 70 hlasov, 18.Bc. Ján Š e m o d a 114 hlasov, 19.Gabriel Š e v e č e k 183 hlasov, 20.Dana T o t k o v i č o v á 98 hlasov, 21.Vladimír V i c i a n m l. 88 hlasov, 22.Ing Bohumír Ž i d e k 68 hlasov,

V Št. Baniach 28.11.2010, preds. volebnej komisie Alena Henčelová



### Naši jubilanti:

#### **Október:**

☼ Kučera Milan

60 rokov

☼ Seissle-rová Oľga

60 rokov

☼ Hošková Mária

60 rokov

☼ Holička Stanislav

55 rokov

☼ Glonská Anastázia

55 rokov

☼ Heilerová Lýdia

55 rokov

#### **November**

☼ Láslová Mária

70 rokov

☼ Rozemberger Milan

60 rokov

☼ Cimermanová Anna

60 rokov

☼ Slaný Ondrej

55 rokov

☼ Vicianová Marta

55 rokov

VŠETKO NAJLEPŠIE !



Receptár Piargskych zvestíRybie fašírky

**Potrebuje:** ½ kg rýb, 100 ml mlieka, 4 rožky, 1 vajce, 2 strúčiky cesnaku, strúhanka na vyprážíanie, hrst' rozdrvených kukuričných lupienkov, korenie na ryby, soľ.

**Postup:** Rožky rozmočte v mlieku, pridajte korenie na ryby, soľ a pretlačený cesnak. Premiešajte, jemne postláčajte a zvyšné mlieko vylejte. Pridajte vajce a na malé kúsky nakrájané filé z tresky. Celú zmes poriadne premiešajte a nechajte 1 hod. stáť v chladničke. Pred vysmážíaním vytvarujte na placky a obal'te ich v strúhanke, do ktorej ste rozdrvili kukuričné lupienky. Čerstvo vyprážené fašírky budú oveľa chrumkavejšie. Hotové pokvapkajte citrónom a podávajte so zemiakmi.

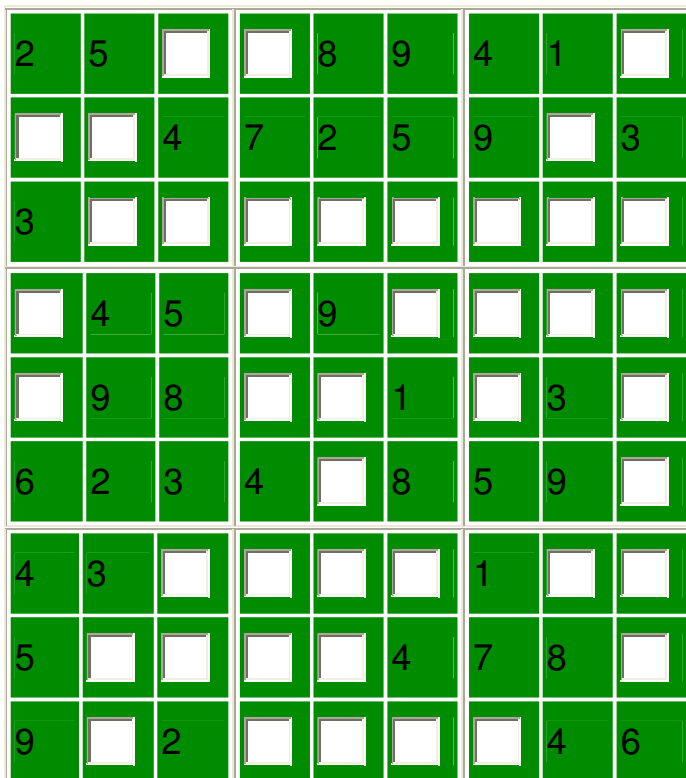
Výroky múdrych

**Zdá sa, že jediný spôsob ako si zachovať zdravie, je jesť to, čo ti nechutí, piť to, čo ti je odporné a robiť to, čo sa ti nechce.**

**MARK TWAIN**



**Známkou tvojej neznalosti je hĺbka tvojej viery v nespravodlivosť a tragiku. To, čomu húsenica hovorí koniec sveta, nazýva majster**



**SUDOKU – Vpíšte čísla od 1 po 9**

**Dobrá rada nad zlato**Banán

- ↪ Je 100 percentná pleťová maska
- ↪ Dáva sa do pekáča aby zmäklo mäso.
- ↪ Vnútorou stranou banánovej šupky pretrieme listy izbových kvetín.
- ↪ Do hliny okolo ruží napadnutých voškami zakopeme suchú alebo nakrájanú banánovú šupu.
- ↪ Je to aj výborný kompost a hnojivo (šupy)
  - ↪ Šupkou sa leští striebro a koža, napríklad sedacia súprava.

Benzín do zapal'ovača

- ↪ Odstráni čarbance na stene od farbičiek.
- ↪ Odstráni hrdzu z nerezovej ocele.
- ↪ Žuvačku z vlasov, samolepky z rôznych predmetov, jedlý olej z textilu.

Bieliaci prostriedok

- ↪ Nikdy nemiešať bieliaci prostriedok s čpavkom, lúhom, odstraňovačom hrdze, prostr.

**PIARGSKE ZVESTI 10-11/ 2010- mesačník obyvateľov Št. Baní a okolia.**

**Vydáva:** MO MS. **Ročník prvý. Redakčná rada:** Mgr. Ružena HOLUBOVÁ, Mgr. Martina SMUTNÁ, Jozefa KALIŠEKOVÁ, Ing. Denisa VILMONOVÁ. **Adresa:** Štiavnické Bane 68. **Kont.:** zsmhella@pobox.sk.

**Pre obyvateľov Štiavnických Baní, Hornej Rovne a okolia distribuované zdarma**