

Tipps für daheim...



Lockdown-Empfehlungen und Anregungen für die vorweihnachtliche Zeit zu Hause von den **STEIRISCHE VP FRAUEN** 
ALLERHEILIGEN BEI WILDON



Positive Gedanken für unser Wohl

Das perfekte Weihnachtsmenü

Buchtipps für Leseratten

Basteltipps für Zuhause

Allerheiligen-Rätsel





Liebe Gemeindebevölkerung!

Positive Gedanken, Freude und Ablenkung sind in diesen Zeiten der Pandemie sehr wertvoll und hilfreich damit die Lockdown-Zeit schnellstmöglich vorübergeht.

Daher hat ein engagiertes Team der Frauenbewegung Allerheiligen Beiträge zusammengestellt. Mit Buchtipps, Bastel-anleitung, Gedanken, Rezepten und ein spannendes Rätsel rund um Allerheiligen wird die Zeit sehr schnell vergehen. Liebe Frauenbewegung Allerheiligen, vielen Dank für die Gestaltung von diesem interessanten Folder.

Bleiben Sie gesund!
Herzlichst Ihr Bürgermeister
Christian Sekli



Basteltipp

Du benötigst:

- Holzstäbe/Eisstiele (bunt oder neutral)
- Gelber, brauner oder goldener Tonkarton
- Etwas zum Dekorieren (bunte Filzkugeln; Lametta; ...)
- Schnur, Stift, Schere, Klebstoff

So funktioniert`s:

- Als Erstes klebst du drei Eisstiele zu einem Dreieck zusammen.
- Aus dem braunem Tonkarton schneidest du den Stamm für den Baum aus. Die Größe entscheidest du selbst. Anschließend klebe den Stamm in die Mitte der Unterseite des Dreiecks.
- Schneide als Nächstes aus dem gelben oder goldenem Tonkarton einen Stern aus und klebe ihn an die Spitze des Dreiecks.
- Nun kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen: Dekoriere den Baum so, wie er dir gefällt.
- Falls du den Baum als Dekoration aufhängen möchtest, klebe an der Hinterseite die beiden Enden einer Schnur an und schon hast du eine Schlaufe.



**Viel Spaß beim Basteln wünscht
Jasmin Obendrauf.**

Dagmar Holzmann empfiehlt....

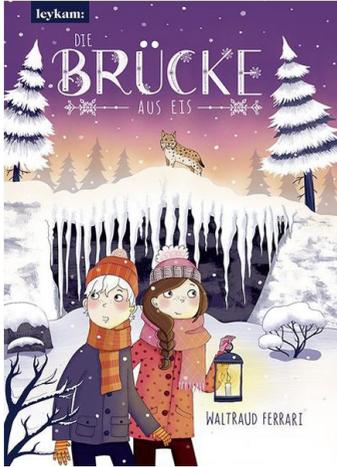
- * Außergewöhnliche Kraft-Orte in der Steiermark!
- * Die Brücke aus Eis



Eine Wintergeschichte für Groß und Klein!

Waltraud Ferrari – Die Brücke aus Eis

Hardcover, Ladenpreis € 15,90



Dieses Buch zeigt, wie eine zauberhafte Geschichte die Stimmung für Winter und Weihnachten schafft.

Albin und Valeria sind mit Oma Klara ins Wintertal gewandert. Den Weg weist ihnen Lucius Silberpfote, ein Luchs, der spürt: Die Kinder werden geheimnisvolle Aufgaben und Rätsel lösen und auf ihrer Abenteuerreise die »Brücke aus Eis« finden.

Nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie – in dieser besonderen Zeit – gemeinsam mit Ihren Kindern oder Enkelkindern diese wunderbare Wintergeschichte!

Außergewöhnliche Kraft-Orte in der Steiermark!

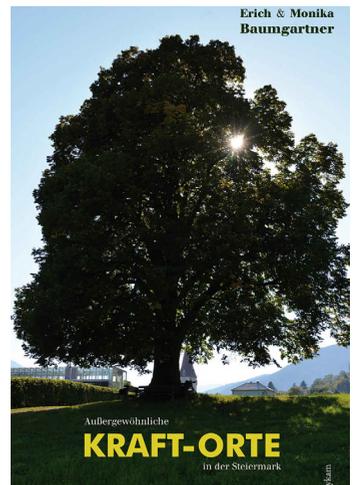
Erich & Monika Baumgartner

Broschur, Ladenpreis € 19,90

Was sind Kraft-Orte?

Erich und Monika Baumgartner geben auf einfache und anschauliche Weise Antwort auf diese Frage und nehmen Sie mit auf eine Reise zu außergewöhnlichen Kraft-Orten in der Steiermark. Durch genaue Beschreibungen und zahlreichen Fotos können Sie diese Kraft-Orte leicht finden.

Die meisten dieser Kraft-Orte können Sie auch in dieser schwierigen Zeit besuchen, da viele sich im Freien befinden!





Dankbarkeitsübungen und Gedanken

von Gabi Fischer

Dieses Jahr steht leider im Zeichen der Pandemie, unser Leben wird von der Sorge um unsere Gesundheit und der unserer Lieben begleitet, Existenzängste machen sich breit. Richten wir unsere Blicke und Gedanken auf das Positive in unserem Leben! Denn es gibt auch in Zeiten wie diesen, Positives und Schönes zu entdecken. Hier eine kleine Übung, wie ihr euren Tag positiv beginnen könnt. Nimm Dir am Morgen, bevor Du aufstehst, kurz Zeit für eine Dankbarkeits- und Achtsamkeitsübung.

Atme tief ein und tief aus, nimm deinen Körper bewusst wahr.

Sprich oder denke dir folgende Sätze.

Danke für den Tag, der mir geschenkt wird.

Danke, für die Liebe, die ich gebe und empfangе.

Danke, für die Menschen, denen ich begegne.

Danke, für die Momente der Freude an diesem Tag.



Diese Geschichte soll helfen, Glücksmomente wahrzunehmen:

Es war einmal ein Bauer, der steckte jeden Morgen eine Handvoll Bohnen in seine linke Hosentasche. Immer, wenn er während des Tages etwas Schönes erlebt hatte, wenn ihm etwas Freude bereitet oder er einen Glücksmoment empfunden hatte, nahm er eine Bohne aus der linken Hosentasche und gab sie in die rechte. Am Anfang kam das nicht so oft vor. Aber von Tag zu Tag wurden es mehr Bohnen, die von der linken in die rechte Hosentasche wanderten. Der Duft der frischen Morgenluft, der Gesang der Amsel auf dem Dachfirst, das Lachen seiner Kinder, das nette Gespräch mit einem Nachbarn – immer wanderte eine Bohne von der linken in die rechte Tasche. Bevor er am Abend zu Bett ging, zählte er die Bohnen in seiner rechten Hosentasche. Und bei jeder Bohne konnte er sich an das positive Erlebnis erinnern. Zufrieden und glücklich schlief er ein – auch wenn er nur eine Bohne in seiner rechten Hosentasche hatte. (Verfasser unbekannt)

Viel Spaß beim Entdecken eurer kleinen Glücksmomente.

Meine Lieblingsvorspeise!

Ein kleiner feiner Burger von Christa Handl



Für das Burger-Brötchen:

- 50 dag Dinkelvollkornmehl oder Weizenmehl
- 120 ml Wasser
- 120 ml Milch
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Salz
- 1 Pkg. Trockengerm
- Gehackte Kürbiskerne

Zutaten für Laibchen:

- 50 dag Faschiertes vom Bio-Weideschwein
- 10 dag Käferbohnen- gekocht und passiert
- 1 Zwiebel gehackt und kurz geröstet
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- Majoran, Thymian, Petersilie, Salz und Pfeffer zum Würzen

Zum Füllen:

- Käsescheiben, Speckscheiben
- Zwiebelringe
- Kopfsalat

Burger-Sauce:

- 1 Becher Sauerrahm
- 3 EL Kürbiskernöl
- 1-2 EL passierte Bohnen
- Salz, Pfeffer, nach Belieben auch Chili
- Etwas Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten (bei Raumtemperatur) vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen mindestens eine Stunde gehen lassen. In 10-15 Kugeln teilen, schleifen und in gehackte Kürbiskerne tauchen. Auf ein Blech setzen, flach drücken und nochmals gehen lassen. Bei 190° ca. 10-15 Minuten nicht zu dunkel backen.

Für die Laibchen alle Zutaten vermengen und kleine Laibchen formen. Diese in der Pfanne oder im Rohr (180° ca. 20 Minuten) braten. Kurz vor Ende der Garzeit eine Scheibe Käse (nach Geschmack) auf jedes Laibchen legen. Die Zwiebelringe mehlieren und in Sonnenblumenöl ausbacken. Speckscheiben anbraten oder ausbacken. Nun die Burger-Brötchen durchschneiden, Sauce auf den Boden geben, Salatblätter darauf und nun das Laibchen mit Käse, Zwiebelringe und den Speck zusammenstapeln. Den Deckel auch mit Sauce bestreichen und daraufsetzen.



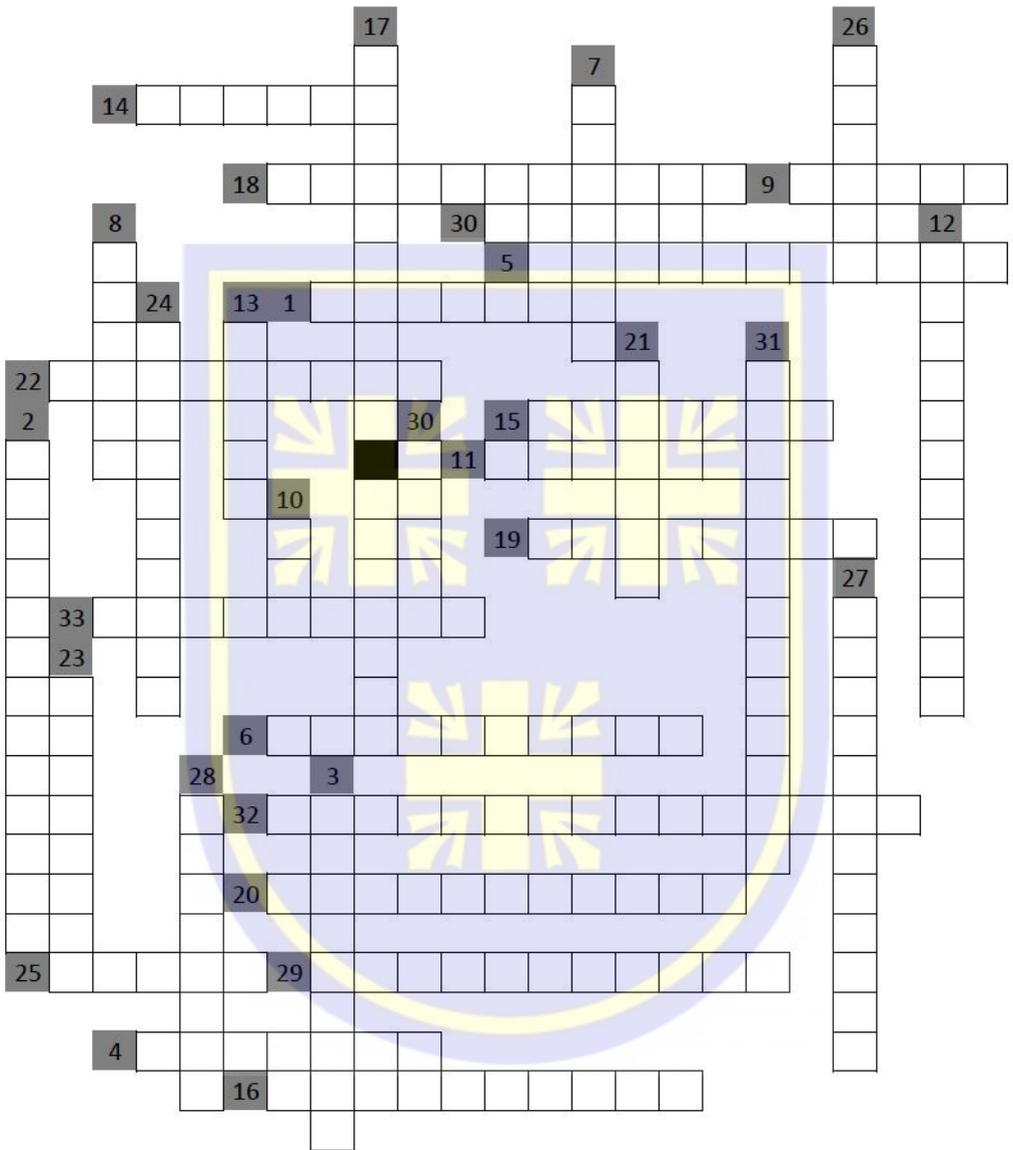


Gemeinde-Rätsel

Monika, Maria, Lisa und Elisabeth haben knifflige Fragen um die Gemeinde Allerheiligen bei Wildon ausgearbeitet und in ein spannendes Kreuzworträtsel gepackt.

Fragen:

1. In Allerheiligen verstorbener Landeshauptmann.
2. Größter Ortsteil der Gemeinde.
3. Bürgermeister mit Vornamen
4. Katastralgemeinde.
5. Name des Schlosses in Allerheiligen.
6. Höchste Erhebung in Allerheiligen.
7. Standesbeamter mit Vornamen.
8. Landwirt in Feiting Vulgonamen.
9. Ortsansässiger Pfarrer mit Nachname.
10. Kurzform des Feuerwehrhauptmannes.
11. Ehemaliger Volksschuls-Direktor mit Nachnamen.
12. In welcher Liga spielt unser Fußballverein.
13. Nachname des ehemaligen Gemeindekassiers gest. 2020.
14. Berühmte Persönlichkeit 1838 gest. in Allerheiligen.
15. Wohnort/Ortsteil von einem Altbürgermeister.
16. Hügelkette an der süd-östl. Gemeindegrenze.
17. Name der Landesstraße durch Feiting.
18. Kulturverein in Allerh.
19. Gemeindevorstandsmitglied mit Vornamen.
20. Siedlungsgebiet/Wohngebiet in Allerheiligen.
21. Nachname eines ehem. Gemeinderates.
22. Apfelsorte aus Allerheiligen.
23. Größtes Gewässer in Allerheiligen.
24. Wo steht die älteste Kapelle die 1856 erbaut und 2005 renoviert wurde.
25. Aus welcher Epoche stammt das Fresko in der Kirche.
26. Ehemaliger Landtagsabgeordneter aus Allerheiligen.
27. Sage aus Allerheiligen.



28. Welcher Orden war mehr als 100 Jahre Besitzer des Schlosses.
29. Name des Pestkreuzes in Allerheiligen.
30. Arztfamilie aus Allerheiligen.
31. Ehemaliges Gasthaus in Feiting Vulgoname.
32. Ehrenbürger von Allerheiligen.
33. Staatsmeister aus Allerheiligen Vorname.



Lieblings Weihnachtsrezept!

Gertraud Walch's ausgelöster Rücken von Lamm und Kaninchen

Mein liebstes Weihnachtsessen ist eine Vorspeisenvariation. Vitello Tonnato, Beef Tataré, kaltes Bio-Schweinsbrüstl, Bio-Rohschinken und guter italienischer Käse zusammen mit diversen eingelegten Gemüse von meinem Schmanckerlturm (auch eine gute Geschenkidee!) und frisches selbstgebackenes Gebäck.

Für die ganz Fleißigen habe ich dieses Rezept:

Ausgelöster Rücken vom Kaninchen und Lamm

Rücken vom Lamm und Kaninchen vorsichtig auslösen. Aus den Knochen einen Fond herstellen. Lammrückenfilet mit Salz und Pfeffer würzen und scharf anbraten. Kaninchenrücken mit der Hautseite nach unten in eine gebutterte Form auflegen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit blanchiertem Blattspinat belegen und das Lammrückenfilet darauf setzen.

Mit dem Kaninchenbauchlappen einschlagen und mit Alufolie fest eindrehen (Am Besten dann noch einfolieren). In wallendem Wasser 15 Minuten blanchieren.

Knochenfond abseihen und auf die gewünschte Menge reduzieren. Shiitakepilze, Jungzwiebel, Portwein und Cognac hinzugeben, mit etwas Maisstärke binden und mit Schlagobers verfeinern.



Anrichten! Dazu passen gebratene Pilze oder Gemüse, Erdäpfel- oder Süßkartoffelpüree.

Gutes Gelingen!

Ein lustiges weihnachtliches Gedicht

ausgesucht von Elisabeth Koval



Was ich gern wär...

Ein Mundartgedicht von Trude Marzik

*Ich möcht so gern selber der Nikola sein,
der anderen Freude macht!
Da käm ich ganz heimlich zum Fenster hinein,
wenn alles schon schläft in der Nacht.
Ein Pelzcape leg ich der Mutti ans Bett,
erst wollt ich's vom Taschengeld sparen,
doch weil sie da lange zu warten hätt,
wär das halt ein schnell' res Verfahren.*

*Vom Himmel hol ich den schönsten Stern
und zaub' re ein Auto daraus,
und stell es dem Papa vors Haus.
In meine Schule werd ich dann
unsichtbar einmarschiern,
seh mir die Schularbeitshefte an
und kann sie gleich korrigiern.*

*Und allen Freunden - wär das nicht fein? -
lege ich heimlich ein „Sehr gut“ ein.
Doch dem Professor, der uns so sekkiert,
dem werd ich's zeigen, daß er es spürt!
Da möcht ich der Krampus sein!*

*Und von den Gästen, die gut sich betragen,
darf mir jeder drei Wünsche sagen.
Nur, fürcht ich, bringt das nicht viel Gewinn,
weil ich der Nikola leider nicht bin.....*



Weihnachtliche Deko-Ideen!

von Karin Monsberger

Alle Jahre wieder freuen wir uns auf Weihnachten! Anzeiger dieser Vorfreuden ist ein weihnachtliches Zuhause mit entsprechender Adventsdeko kombiniert aus traditionellen Elementen und neuen Ideen.



Joghurt Nockerl

Ein Nachspeisengenuss von Ulli Windisch



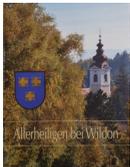
Zutaten für vier Personen:

- 1 Becher Schlagobers
- 1 Becher Naturjoghurt
- 4 Blätter Gelatine
- 1 EL Staubzucker
- Etwas Zitronenschale
- Weichselröster oder frisches Obst zum Garnieren

Schlagobers steif schlagen. Naturjoghurt, Staubzucker und Zitronenschale verrühren. Gelatineblätter in kaltem Wasser erweichen und anschließend am Herd zergehen lassen und zur Joghurtmasse beimgen. Schlagobers unterrühren und eine Stunde kühl stellen. Mit Weichselröster oder frischem Obst anrichten. Viel Spaß beim Kochen.

Auflösung Rätsel:

- | | | |
|-------------------------------|------------------------------|---|
| 1.) Josef Krainer sen. | 12.) Regionalliga | 23.) Stiefing |
| 2.) Allerheiligen | 13.) Johann Oster | 24.) Ziegelberg |
| 3.) Christian Sekli | 14.) Martin R. Teimer | 25.) Gotik |
| 4.) Feiting | 15.) Nierath | 26.) Josef Kowald |
| 5.) Herbersdorf | 16.) Labillberg | 27.) Geistermesse |
| 6.) Ziegelberg (463 m) | 17.) Prosdorfer Strasse | 28.) Jesuiten |
| 7.) Norbert Rössler | 18.) Musikverein | 29.) Stuzelkreuz |
| 8.) Storch | 19.) Theresia Wiedner | 30.) Sabin |
| 9.) Ing. Kurt Lampl | 20.) Trautesheim | 31.) Strassenweber |
| 10.) HBI | 21.) Hubert Feirer | 32.) Landeshauptmann Hermann Schuetzenhoefer |
| 11.) Herbert Greiner | 22.) Fritscher | 33.) Ferdinand Wurzinghofer |



Alle Informationen zu den Antworten von diesem Rätsel können Sie in der Ortschronik von Allerheiligen bei Wildon nachlesen. Diese kann im Gemeindeamt gekauft werden.



Schokobohnen

Ein weihnachtlicher Genuss von
Christa Fuchs-Wurzinger.

Zutaten für 2 – 3 Bleche

Teig:

160 g Butter
112 g Staubzucker
½ Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
170 g Mehl
60 g Haselnüsse, fein gerieben
25 g Kakao

Für die Fülle:

50 g Himbeermarmelade

Für den Dekor:

Schokoladenglasur
Pistazien

Zubereitung

Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Salz und Ei schaumig rühren. Mehl und Haselnüsse mit Kakao vermischen und unter die Masse rühren.

Bohnenförmig aufdressieren (siehe Foto).

Backtemperatur:

bei 180 °C Ober-/Unterhitze oder 160 °C Heißluft zart ausbacken.

Nach dem Backen mit Himbeermarmelade füllen, einige Stunden anziehen lassen, dann zu einem Drittel in Schokoladenglasur tunken. Die Spitzen in geriebene Pistazien eintauchen.

