

WIEHNACHTEN IS MOI

Wiehnachten is moi, denn denkt wi all
an dat Kind in d` Krübb in Stall.

Wiehnachten is moi, denn rückt dat na Dannen,
denn lücht de Kerzen, denn falt wi uns Hannen.

Wiehnachten is moi, is mitnanner beden,
is mitnanner hören un mitnanner schnacken.

Wiehnachten is moi, is annanner denken;
kiek man in lüchtende Kinneroogen
un sick een anner wat schenken.

Wiehnachten is moi: is Glockenklingen,
is Kinnerlachen un mitnanner singen.

Wiehnachten is moi: Wenn d` Wiehnachten ward,
denn schient een Licht uk in uns Hart.

Wiehnachten is moi: West man al blied.

Ik wünsch jo mitnanner een moi Wiehnachtstied.

Annegret Neunaber

Das Team der Altenwohnanlage
Rastede wünscht Ihnen allen eine
schöne Weihnachtszeit und einen
Guten Rutsch in das Jahr 2012!

Die Hauszeitung



Viertes
Quartal
2011
Jahrgang 7
Heft 5

Altenwohncentrum Rastede
Mühlenstraße 49
26180 Rastede
04402/ 9 28 70
info@awz-rastede.awo-ol.de

Ein gemeinnütziges Unternehmen des
AWO Bezirksverbandes Weser-Ems e. V.



Extra- Weihnachts- ausgabe 2011

TERMINE...

27.11.2011	AB 14:30 UHR	FLÖTENCHOR KOMMT
30.11.2011	15:00-17:30 UHR	ADVENTSMARKT
21.12.2011	AB 16:30 UHR	WEIHNACHTSGOTTESDIENST MIT FRAU KUSCH
24.12.2011	AB 14:30 UHR	DER WEIHNACHTSMANN KOMMT!
31.12.2011	AB 14:30 UHR	SILVESTERFEIER AUF DEN WOHNBEREICHEN



Weihnachtsextrazugabe der Hauszeitung

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner, Mieterinnen und Mieter sowie alle Angehörige und Freunde der Altenwohnanlage Rastede,

ich begrüße Sie zu unserer dritten Extrazugabe der Hauszeitung zur Weihnachtszeit!

Naja, Regen im Sommer hatten wir zu G e n ü g e . A b e r schauen Sie jetzt aus dem Fenster, die Sonne kann sich in der kalten Jahreszeit hier und da doch durchsetzen und uns mit ihren schönen Sonnenstrahlen wärmen. Freuen wir uns doch darüber und genießen einen Spaziergang in der frischen Luft. Mit Mütze und Schal gewappnet gelingt dies bestimmt!

Unser Bauernmarkt am 05. Oktober fand großen Anklang bei Ihnen und den Besuchern des Hauses. Schnell waren die Fischbrötchen verspeist, aber auch die Pfannkuchen fanden ebenfalls schnell Abnehmer. Unser Team gab sich für Sie große Mühe. Kommen Sie gerne auf unseren Adventsmarkt am 30. November! Sie sind herzlich eingeladen, an den Ständen entlang zu schlendern.

Ich würde mich freuen, wenn wir uns auf unserem Adventsmarkt sehen würden. Ich habe gehört, es gibt z.B. heiße Waffeln mit Kirschen...ein Gedicht, oder?

Es grüßt Sie herzlich Ihr



Lars Bonk

Regionalleitung
Oldenburg/ Ammerland

Herausgeber: Altenwohnanlage Rastede
Mühlenstraße 49
26180 Rastede
Tel: 04402 - 92870
ViSdP: Herr Lars Bonk
Regionalleitung Oldenburg/ Ammerland
AWO Wohnen & Pflegen Weser-Ems GmbH
Sitz der Gesellschaft Oldenburg . Eintragung: Amtsgericht Oldenburg HRB Nr. 5397
Geschäftsführer: Torsten Brandes, Thomas Elsner. Prokuristen: Martin Christophers, Eckart Kroon.
Vorsitzender des Aufsichtsrates: Dr. Harald Groth . St.-Nr.: 64/219/00139
Ein gemeinnütziges Unternehmen des Arbeiterwohlfahrt Bezirksverbandes Weser-Ems e.V.

Fichten, Lametta, Kugeln und Lichter,
Bratapfelduft und frohe Gesichter
Freude am Schenken - das Herz wird so weit.
Hoffen wir, dass es wird eine fröhliche
Weihnachtszeit!

Rezept: Stollen - immer wieder lecker...

200 ml Milch, 760 g Mehl (Weizenmehl),
350 g Butter / Margarine, 70 g Hefe, 90 g Zucker, 1 Ei.

Die Mandeln im Ofen goldgelb rösten.

Rosinen für ca. 10 Min. in warmes Wasser legen, danach auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die erwärmte Milch mit der Hefe mischen. Nun das ganze mit 1/3 des Mehles zu einem Vorteig kneten.

Über diesen Vorteig kann dann das restliche Mehl, die Butter, Zucker, Ei, Zitronat/Orangeat, Salz, Stollengewürz und die Aromen gelegt werden.

Das Ganze ca. 15-20 min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Jetzt kann das Ganze gut verknetet werden (notfalls mit den Händen kneten).

Wenn der Teig gut verknetet wurde, können die abgekühlten Mandeln hinzugefügt werden, das Ganze wieder gut verkneten.

Zuletzt die tropfnassen Rosinen hinzu geben und kurz verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die gewünschten Stollen formen und nochmals etwas ruhen lassen.

Nach Belieben können diese mit Marzipan gefüllt werden.

Das Ganze bei 200°C backen, ca. 1 Stunde oder bis die Stollen durchgebacken sind. Viel Spaß und guten Appetit!

Quelle: Chefkoch.de

