



Vorweihnachtstrubel

von Ursel Scheffler

Grüner Kranz mit roten Kerzen.
Lichterglanz in allen Herzen,
Weihnachtslieder, Plätzchenduft,
Zimt und Sterne in der Luft.
Garten trägt sein Winterkleid,
wer hat noch für Kinder Zeit?

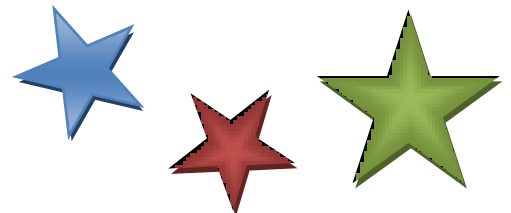
Leute packen, basteln, laufen,
grübeln, suchen, rennen, kaufen,
kochen, backen, braten, waschen,
rätseln, wispern, flüstern, naschen,
schreiben Briefe, Wünsche, Karten,
was sie auch von dir erwarten.

Doch wozu denn hetzen, eilen,
schöner ist es, zu verweilen
und vor allem daran zu denken,
sich ein wenig Zeit zu schenken.
Und, bitte, lasst noch etwas Raum
Für das Christkind unterm Baum.



Ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gutes Neues Jahr

wünscht der Vorstand des
Landfrauenvereins Roßdorf
seinen Mitgliedern
und Angehörigen



Elvira Keim,
Evelyne Hill, Irene Weichert,
Gisela Keppler, Barbara Eppel,
Julia Hofmann, Daniela Wißner

*Erfreulich sind die selt'nen Feste nur,
weil nur der sparsame Genuss ergötzt.*

William Shakespeare

Markiges Tomatensüppchen

3 EL Tomatenmark, 1 kl. Zwiebel, 2 EL Fett, 1 EL Mehl, 1 Nelke, Pfeffer, Salz,
1 l Brühe, ½ Lorbeerblatt, 2 EL Rahm oder 1 Schuss Weinbrand.

Zwiebel in Fett anrösten, Mehl zugeben, ebenso Tomatenmark, mit Brühe ablöschen (wenn man's fein machen möchte, Fleischbrühe), Gewürze zugeben und einige Male aufkochen lassen. Mit Rahm oder 1 Schuss Alkohol abschmecken. Die Suppe mit 1 TL Schnittlauch oder Petersilie überstreuen.

Festliche Orangen-Ente

1 Ente, ½ l kochendes Essigwasser, 1 TL Salz,
1 EL Zitronensaft, 1 TL geriebene Orangenschale,
4 EL Fett, 1 EL Weißwein, Saft von 1 Orange,
abgeriebene Zitronenschale, 1 EL Mehl.

Die vorbereitete Ente mit kochendem Essigwasser zum Blanchieren übergießen, von innen und außen mit Salz einreiben, Zitronensaft und Orangenschale vermischen und die Ente damit beträufeln. Dann von allen Seiten im heißen Fett schnell anbraten, etwas Weißwein angießen und unter öfterem Umwenden

1 Stunde dämpfen. Kurz vor dem Garwerden mit Fett bepinseln und die Kruste schön bräunen. Den Bratensatz mit etwas kalt angerührtem Mehl binden und mit Salz, Orangensaft und Zitronenschale abschmecken. Dazu Kartoffelklöße und Preiselbeeren.

Rumcreme

4 Eier, 1 ½ Tassen Zucker, 8 Blatt weiße Gelatine, 1 Tasse Wasser, 2 EL Rum,
200 Gramm Schlagsahne, Saft von ½ Zitrone.

Eigelb mit Zucker und Wasser, mit Rum und Zitronensaft schaumig schlagen. Dann die eingeweichte und in wenig heißem Wasser aufgelöste Gelatine unterrühren. Eischnee und die sehr steif geschlagene Sahne zugeben. Kalt stellen. Mit Sahnetupfer verzieren.

(Menü für 4 Personen)

Guten Appetit!

Vereinsnachrichten

Geburtstagskinder

65	Marion Raschke
70	Elfriede Herbener, Ursula Lenz
75	Hildegard Lenhard, Hermelinde Diesberger
80	Annelore Botta, Irmgard Vielmuth

Zur Diamantenen Hochzeit gratulierten wir

Liselotte und Wilhelm Schneider

Zur Goldenen Hochzeit gratulierten wir

Anita und Norbert Opitz
Ingrid und Helmut Moser

Jubilare 2011

20 Jahre:	Herta Link
25 Jahre:	Irene Draudt, Waltraud Goy
40 Jahre:	Anneliese Schinz, Irmgard Prinz, Marlies Köhler, Roselinde Demuth

Wir trauern um unser Mitglied
Irmgard Menge

Wegen des krankheitsbedingten „Ausfalls“ unserer 1. Vorsitzenden Elvira Keim, das traf auch zeitweise für unsere Kassiererin Irene Weichert zu, mussten wir unsere Aktivitäten in diesem Sommer etwas zurücknehmen. So fand nur der Helferabend für die vielen fleißigen Mitglieder statt, die an den Veranstaltungen Kerb, Fasching, Backfest und Weihnachtsmarkt 2010/11 geholfen haben: um ihnen herzlich „Danke“ zu sagen. Für nächstes Jahr ist dann wieder das traditionelle Grillfest für alle vorgesehen, auch im Vereinsheim des Obst- und Gartenbauvereins, wo wir uns recht wohlfühlt haben.

Unser Backfest

fand zwar statt, aber nur mit unserer theoretischen Hilfe im Hintergrund. Im Jahr 2012 werden wir das Fest wieder in eigener Regie ausrichten und freuen uns, dass einige Roßdorfer Vereine ihre Hilfe angeboten haben, auf die wir dann gerne zurückgreifen werden.

Die 4-Tagesfahrt

in die Schweiz, vor allem die unvergesslichen Ausflüge im „Schokoladenzug“ ins Gruyeres und mit dem Mont-Blanc-Express nach Chamonix, war ein gelungenes, von der Sonne überstrahltes Erlebnis.

Da alles so wunderbar geklappt hat, werden wir im April wieder mit Stewa nach Leipzig fahren, dabei auch den Zoo (einen der schönsten Europas) besuchen und der „Himmelsscheibe von Neptra“ ihr Geheimnis entlocken.

Es stehen nur noch wenige Plätze zur Verfügung. Wer also mitfahren möchte, sollte sich bald entscheiden und anmelden! Siehe Programm in der Beilage.

Gäste sind herzlich willkommen – das gilt auch für unsere sonstigen Vorträge und Veranstaltungen.

Umweltausflug

Der Ausflug für 2011 wird am 2. Febr. 2012 stattfinden. Wir wollen eine Werksbesichtigung bei der Adam Opel AG in Rüsselsheim machen und anschließend einen gemütlichen Abschluss im „Rad“ in Seckbach (eines der ältesten „Eppelwoigasthäuser“ Frankfurts). Abfahrt 12.30 Uhr am alten Rathaus, Rückkehr ca. 20.00 Uhr. Unkosten 9,00 €.

Termine

Termine

Termine

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort	Programm
13.01.-15.1.2012		MZH	Kerb in Roßdorf
19.01.2012	19.00	MZH	Geburtstagskinder usw. laden ein
02.02.2012	12.30	AR	Umweltausflug – Opel Rüsselsheim, Unkosten 9,00 €
16.02.2012	15.00	MZH	Kreppelkaffee
18.02.2012	20.00	MZH	Faschingsveranstaltung
01.03.2012		AR	Frühjahrsausflug – Ziel wird noch bekannt gegeben
15.03.2012	19.00	MZH	Seniorenbeirat stellt sich vor.
29.03.2012	19.00	MZH	Kochen mit Margitta Berges
12.04.2012	19.00	MZH	Jahreshauptversammlung
19.04.-22.04.2012	7.30	AR	4-Tagesfahrt nach Leipzig, mit Naumburg, Nepra und Freiburg

Sonstige Termine werden rechtzeitig bekannt gegeben,
Änderungen vorbehalten.

Ansprechpartner bezüglich Ausflugsfahrten:

Irene Weichert ♦ Tel. 06181 73241 ♦ Mobil: 01731680553 ♦

email: i.weichert@landfrauen-rossdorf.de

Bei Nichtteilnahme an einem Ausflug bitte rechtzeitig absagen.

Abkürzungen: MZH = Mehrzweckhalle, AR = Altes Rathaus

VSH=Vogelschutzhütte

Impressum:

Landfrauenverein Roßdorf
Redaktion u. Gestaltung:
Landfrauenvorstand

Vereinsanschrift:

Landfrauenverein
Elvira Keim
Oberdorfstr. 17
63486 Bruchköbel
Tel.: 06181 / 76155

Unsere Konten: Nr. 1974483 BLZ 506 616 39 Raiba Main Kinzig
Reisekonto: 101974483



Gemeinsam mehr erreichen.
Die Kultur-, Sport- und Sozialförderung
der VR Bank Main-Kinzig-Büdingen eG

