GRÜNE LISTE GABLITZ



LÄDT EIN

EINTRITT FRE!!

FIRST HELDIN SA, 18. NOVEMBER 2017, 19:30 UHR, Pfarrheim Gablitz

Die Liebe der drei Generationen von ALEXANDRA KOLLONTAI, szenisch gestaltet von und mit ISA HOCHGERNER

ALEXANDRA KOLLONTAI 1872 - 1952

Alexandra Kollontai war die Tochter eines russischen Generals und einer Finnin. Sie wurde durch Privatlehrer ausgebildet, maturierte am zaristischen Gymnasium in Petersburg und studierte in Zürich Sozial- und Wirtschaftswissenschaften. Sie



war die erste Ministerin für Erziehung, Soziales und Frauenfragen weltweit, und zwar 1917 im Kabinett von Lenin. Anschließend war sie als Diplomatin in Norwegen und Mexiko tätig. Nach dem zweiten Weltkrieg zog sie sich aus allen öffentlichen Ämtern zurück, war aber bis zu ihrem Ableben als Beraterin des sowjetischen Außenministeriums tätig. Sie war eine schillernde und unkonventionelle Frau. Als Schriftstellerin stellte sie in literarischer Form ihre Forderungen nach dem neuen Menschen und einer neuen Moral. Ihre Erzählungen sind Visionen über die Beziehungen

zwischen Mann und Frau und Visionen über die Liebe, die auch heute nicht an Reiz und Aktualität vermissen lassen. Alexandra Kollontai beschreibt blinde Leidenschaft ebenso wie geistige Kameradschaft, zärtliches Mitgefühl oder sachliche Triebbefriedigung. Die heute zur Darbietung gebrachten Szenen stammen aus dem Erzählband "Wege der Liebe."



ISA HOCHGERNER stammt aus Dornbirn. Sie ist Schauspielerin und in vielen unterschiedlichen Rollen an verschiedenen Theater-, Fernseh- und Kinoproduktionen im deutschsprachigen Raum mit tätig. Sie hat eine Gesangsausbildung absolviert,

gestaltete Chansonabende und Lesungen und ist auch als Sprecherin in diversen Hörspielen und im Rundfunk beschäftigt. Isa Hochgerner hat eine Tochter, lebt derzeit in Wien und ist dem Wienerwald sehr verbunden.

WEIHNACHTSMARKT

SAMSTAG, 9. DEZEMBER: 9:00 - 18:00 Uhr

SONNTAG, 10. DEZEMBER:

10:00 - 17:00 Uhr

GLASHALLE Gablitz, Linzerstraße 89-91

Organisatorin: Angelika Weiß



GRUNE Zugestellt durch österreichischePost.at LISTE GABLITZ









GABLITZ.GRUENE.AT

WEIHNACHTLICHER REZEPTTIPP PANFORTE DI SIENA

Panforte di Siena ist ein Spezialität aus der toskanischen Stadt Siena und ein traditionelles Weihnachtsgebäck in Italien. Zubereitet wird er aus Mandeln, Mehl, getrockneten und kandierten Früchten (Zitronat, Orangeat), Honig, Zucker und Gewürzen wie Koriander. Muskatnuss, Nelken und Zimt. Unser Rezept wurde mit Kakao verbessert. Panforte wird heute auch gerne außerhalb der Weihnachtszeit als Dessert zusammen mit Vin Santo, (Eiswein oder Beerenauslese passt auch) oder Espresso genossen.

Panforte gab es bereits im Mittelalter und geht auf römische Honigkuchen zurück. Es handelte sich um eine nahrhafte Speise für den Winter; die auch bereits die Kreuzritter als haltbare Nahrungsreserve mit sich geführt haben.

Das Rezept wurde später in Klöstern noch mit exotischen Gewürzen verfeinert, die nach der Zeit der Kreuzzüge

aus dem Orient nach Italien kamen. Siena war damals ein bedeutender Handelsplatz für Gewürze. Das erste schriftliche Zeugnis mit einem Rezept für Panforte stammt laut Wikipedia aus dem Jahre 1205 aus der Abtei von Montecelso.

10 dag Haselnüsse auf einem Backblech bei ca. 200° C rösten und danach in einem Geschirrtuch an einander reiben, und die Haut ablösen und mit 10 dag geschälten Mandeln grob hacken.

In einem schweren Topf 10 dag Zucker und 10 dag Honig schmelzen, die gehackten Nüsse, 5 dag ungesalzene Pistazien, 15 dag Orangeat, 5 dag Zitronat, 3 EL Kakao, 5 dag Mehl, 1 TL Zimt, ½ KL Nelkenpulver, 1 Prise Muskat, eine Prise Koriander frisch gerieben und ½ KL gemahlenen Kardamom unter mischen.

Eine mittlere flache Backform fetten und mit Mehl bestäuben



oder mit Backpapier auslegen, Masse in die Form streichen und ca. 30 min. bei 150° C backen.

Abkühlen lassen. Je nach Gusto eventuell mit einer Zimtzuckeroder Kakaostaubzuckermischung bestreuen.

Kühl und trocken gelagert ist Panforte mehrere Monate haltbar. Daher ist es eventuell ratsam die doppelte Menge zuzubereiten. Kann als Geschenk auch in kleineren Formen gebacken werden.

Tipp: Sie können den Panforte auch ohne Kakao zubereiten und stattdessen zum Beispiel 5 dag getrocknete, kleigeschnittene Feigen und 10 dag Rosinen untermischen. Dann wird die Masse ein bisschen weicher.

Fritzi Weiss



WIR WÜNSCHEN ALLEN GABLITZINNEN UND GABLITZERN ANGENEHME UND ERHOLSAME FEIERTAGE UND IHNEN, UNS **UND DEM REST DER WELT EIN RUHIGES NEUES JAHR 2018!**

Ein Jahr mit weniger Unruhen, endlich weltweiter Gleichberechtigung für Frauen und in Österreich gleicher Entlohnung, weniger Tierleid und mehr Empathie und rechte für unsere Mitgeschöpfe, Verminderung der Armut, ohne Hetze, keinen politischen Katastrophen im In- und Ausland, mehr Verständnis für die Gefahren und den notwendigen Schutz unserer Lebensgrundlagen, die Umwelt, den Boden, die Luft, das Wasser, das Klima ...

Ein Jahr in dem es allerorten blüht und grünt ... und die Vernunft endlich Oberhand bekommt.